

# Verkannte Talente

**Dampfgarer** Kleingeräte zum gesunden Dämpfen sind schon ab 25 Euro zu haben. Sie überzeugten im Test genauso wie die schicken teuren Einbaumodelle.



**A**uf bunten Prospektseiten tauchen Dampfgarer nur selten auf. Auch im Handel sucht der Kunde sie oft vergeblich. „Die Leute fragen nicht danach. Viele wissen gar nicht, wie simpel und gesund das Dämpfen ist“, erklärt der nette Verkäufer eines großen, bundesweiten Elektromarktes.

Recht hat er. Über heißem Wasserdampf gegerichte Lebensmittel laugen nicht aus, Vitamine, Mineralstoffe und das Eigenaroma bleiben weitgehend erhalten (siehe Interview auf Seite 63). Weil nichts anbrennt, muss auch nichts umgerührt werden. Das hält die Speisen in Form. Und den Menschen fit. Denn auf kalorienreiches Fett als Geschmacksträger lässt sich beim Dampfgaren getrost verzichten. Profis wissen das seit jeher. Doch was bei Diätköchen und auch in der Gastronomie schon lange selbstverständlich ist, fristet am heimischen Herd leider immer noch ein Schattendasein.

Dabei muss es nicht gleich ein teures Einbaugerät sein. Mobile Kleingeräte zum drucklosen Dämpfen sehen zwar nicht so edel aus und bieten weniger Komfort,

FOTOS: ANTJE PLEWINSKI; JAN DIENNER/VSUM

## TIPPS

■ **GARZEITEN** Im Gegensatz zum Dampfdrucktopf sind sie beim drucklosen Dämpfen meist etwas länger als beim Garen im Kochtopf. Orientieren Sie sich zunächst an den Angaben in der Gebrauchsanleitung. Lieber bei Bedarf Zeit nachstellen, als die Kartoffeln übergaren.

■ **EXPERIMENTIEREN** Fangen Sie mit einfachen Dingen an. So lernen Sie das Gerät und die Gartechnik am besten kennen. Und lassen Sie sich von Misserfolgen nicht entmutigen. Die Garempfehlungen der Anbieter sind häufig ziemlich lückenhaft. Ausprobieren lohnt sich. Auch Auftauen, Aufwärmen und Blanchieren geht im Dampfgarer. Nicht

sind den Großen beim Garen aber ebenbürtig. Von den sieben getesteten „Minis“ zu Preisen zwischen 25 und knapp 100 Euro machten immerhin drei eine „gute“ Figur, vier nannten wir „befriedigend“. Bei den acht wesentlich teureren Einbau- und Standmodellen (815 bis rund 1600 Euro) hieß es am Ende auch dreimal „gut“, fünfmal „befriedigend“.

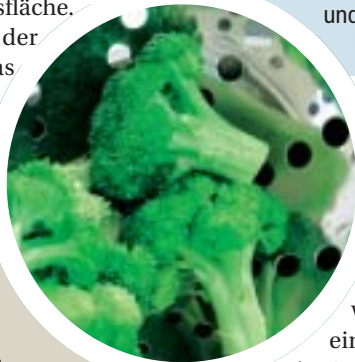
### Kleine sind ideal für Einsteiger ...

In der Testküche stand Hausmannskost auf dem Speisezettel – Kartoffeln, Brokkoli, Lachs, Hefeklöße und ein komplettes Menü. Bis auf wenige Ausnahmen wurde alles richtig lecker. Die nötige Hitze liefert bei den Kleingeräten ein beheizter Wassertank. Darauf stapeln sich die gelochten Garschalen übereinander. Durch die Löcher strömt der heiße Dampf zu den Lebensmitteln. Reis, Suppen und Aufzuwärmendes kommen in einem ungelochten Einsatz in eine gelochte Dampfschale. Die Garzeiten werden über mechanische Drehschalter oder per Tastendruck digital (Gastroback und Kenwood) eingestellt. Technisch sind die Kleinen also vergleichsweise simpel. Für „gute“ Garergebnisse reicht das aber allemal. Weitere Vorteile: Die Kleinen sind günstig zu haben, als zusätzliches Gargerät also ideal für Einsteiger. Und sie lassen sich nach Gebrauch einfach im Schrank verstauen – wichtig in Küchen mit wenig Arbeitsfläche. Ihre Nachteile: Wegen der vielen Einzelteile ist das Säubern manchmal etwas

vergessen: Das Gerät muss unbedingt regelmäßig entkalkt werden.

■ **KOCHKURSE** Wer sich für ein teures Stand- oder Einbaumodell entscheidet und noch kein Profi ist, sollte einen speziellen Kochkurs machen, um das Gerät optimal nutzen zu können. Fragen Sie bei Anbietern, Kochschulen, Hausfrauenverbänden und Stromversorgern nach. Hilfreich sind auch Kochbücher und Tipps aus dem Internet.

■ **KAUFEN** Kleingeräte findet man am ehesten in Fachmärkten, Kaufhäusern und oft auch in Internetshops. Große Dampfgarer gibt es vor allem in Küchenfachgeschäften und Möbelhäusern.



mühsam. Wenig Freude macht oft auch das Einfüllen des Wassers und – nach dem Dämpfen – das Jonglieren mit dem heißen Tropfwasser in den Kondensatschalen. Hinzu kommt, dass einige Deckel richtig heiß werden. An den Griffen von Clatronic, Gastroback und Severin zeigte das Thermometer rund 90 Grad Celsius. Fingerschutz ist da ein Muss. Am besten sind hohe Topflappenhandschuhe. Die schützen gleichzeitig Hände und Unterarme vor dem heißen Dampf.

### ... große eher für Fortgeschrittene

Optisch schöner wirken zweifellos die großen, 60 Zentimeter breiten Dampfgarer,

### test UNSER RAT

Für Einsteiger und den schmalen Geldbeutel empfehlen sich besonders die drei kleinen „guten“ Dampfgarer **Tefal VC 4004** (77 Euro), **Moulinex AMA 351** (42 Euro) und **Braun FS 20** (73 Euro). Von denen hat das Tefal-Gerät den meisten Platz zum Garen. Etwas besser und komfortabler ist das große Standgerät **Miele DG 1050**, mit 980 Euro aber mehr als zehnmals so teuer. Bei den Einbaugeräten überzeugten **Küppersbusch EDG 6500** (1 010 Euro) und **AEG-Electrolux Competence KB 9820**. Letzteres ersetzt mit Dampffunktion, Heißluft und Grill den Backofen und kostet 1 580 Euro.

die wie ein kleiner Backofen aussehen. Die von AEG-Electrolux, Bosch, Küppersbusch, Neff, Oranier, Siemens und Smeg werden in einen Schrank eingebaut, praktischerweise in Augenhöhe. Das schmalere Standgerät von Miele beansprucht einen festen Platz auf der Arbeitsplatte. Bis auf das Kombigerät von AEG-Electrolux (siehe Kasten Seite 67) können alle „nur“ Dampfgaren. Dazu erhitzt eine Bodenheizung das Wasser aus dem separaten Tank, die Garschalen stehen auf einem Rost oder werden direkt eingeschoben. Vorteile der Großen: Sie lassen sich meist einfacher bedienen und reinigen. Verbrühen kann man sich auch nicht so leicht, weil einen der heiße Dampf nur beim Öffnen der Tür umweht. Nachteile: Wegen

*Lesen Sie weiter auf Seite 67*

### INTERVIEW

## Gesünder essen

Für Ernährungswissenschaftler ist das Dampfgaren spitze.

### Warum ist Dampfgaren gesund?

Es ist besonders schonend. Hydrophile, wasserlösliche Nährstoffe, insbesondere die Mineralstoffe sowie Vitamin C und Vitamine der B-Gruppe, gehen nicht ins Kochwasser über, sondern bleiben weitgehend erhalten. Außerdem werden bestimmte Vitamine wie Provitamin A (Beta-Karotin) und Vitamin E aus ihrer festen Zellform herausgelöst und so für uns erst verwertbar.

### Eignet sich alles zum Dämpfen?

Bratfisch oder Roastbeef kriegt man natürlich nicht hin. Alle Lebensmittel, die eine Bräunung erhalten sollen wie Brot und Braten, eignen sich nicht. Aber auch Fleisch kann gedämpft werden, zum Beispiel Tafelspitz. Gedämpfter Fisch ist hervorragend und schmeckt viel besser als gekocht oder gedünstet.

### Was ist dabei zu beachten?

Die möglichst präzise Einhaltung der Garzeit ist sehr wesentlich, wie übrigens bei allen Garverfahren. Im Kochtopf mit Dämpfeinsatz kann man auch dämpfen, allerdings nur mit Stoppuhr.

### Wie schmeckt Gedämpftes?

Es ist geschmacklich intensiver, weil der Eigengeschmack der Lebensmittel hervorgehoben wird. Dadurch kann man oft sogar auf Salz verzichten.

### Im Schnellkochtopf zerkochen Speisen leicht. Beim drucklosen Dampfgaren auch?

Eine zu lange Garzeit beim Druckdampfgaren im Schnellkochtopf führt schneller zum Zerkochen als beim Dämpfen ohne Druck. Das liegt daran, dass unter Druck höhere Temperaturen erreicht werden.



Dr. Michaela Schlich von der Universität Koblenz bildet Lehrkräfte in Haushaltslehre aus.

## Kleingeräte



### 1 Tefal, 77 Euro

**GUT (2,1)**

Bestes Kleingerät im Test, besonders für Familien geeignet. Ist mit gedrückter Vitamin-Taste sehr schnell, bereitet auch große Portionen problemlos zu. Einfach zu handhaben, gut zu transportierende Kondensatschale, Wasser von außen nachfüllbar.



### 2 Moulinex, 42 Euro

**GUT (2,2)**

Billigstes „gutes“ Kleingerät im Test, eher für kleinere Haushalte geeignet. Hat nur zwei Dampfschalen (zum Wegstellen nicht ineinanderzustapeln). Dämpft gut, aber größere Mengen etwas ungleichmäßig. Wasser ist während des Garens nachfüllbar.



### 3 Braun, 73 Euro

**GUT (2,3)**

Eher für kleine Haushalte geeignet, da nur zwei Dampfschalen. Hat mit die beste Gebrauchsanleitung und benötigt sehr wenig Strom. Dämpft gut, aber Tropfschalen klein, schlecht zu transportieren und umständlich auszuleeren. Deckelgriff wird ziemlich heiß.

## test Dampfgarer

	Gewichtung	Kleingeräte		
		1 Tefal VC 4004	2 Moulinex AMA 351	3 Braun FS 20
Preisspanne in Euro ca.		64 bis 80		59 bis 80
Mittlerer Preis in Euro ca.		77	42	73
Mitgetestetes Sonderzubehör				
Baugleichheiten		Siemens HD 24 D 561 ist baugleich mit Bosch HBC 24 D 651		
<b>test-QUALITÄTSURTEIL</b>	<b>100%</b>	<b>GUT (2,1)</b>	<b>GUT (2,2)</b>	<b>GUT (2,3)</b>
<b>DAMPFGAREN</b>	<b>50%</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>gut (2,1)</b>
Kartoffeln (geschält, in Stücken)		+	+	+
Tiefkühlkost: Brokkoli / Lachsfilets / Hefeklöße		+ / + / 0	+ / + / +	+ / + / + +
Menü (Kartoffeln, Brokkoli, Lachs)		+	+	+
Gardauer		++	+	+
Zubereiten von größeren Mengen		++	0	0
<b>GEBRAUCHSANLEITUNG</b>	<b>10%</b>	<b>gut (2,4)</b>	<b>gut (2,5)</b>	<b>gut (2,3)</b>
Übersichtlichkeit und Vollständigkeit / Garempfehlungen		+ / 0	+ / 0	+ / +
Bemerkungen		Wenige Angaben zu Tiefkühlkost, kurze zum Menügaren, Rezeptheft	Wenige Angaben zu Tiefkühlkost, kurze zum Menügaren, wenig Rezepte	Hinweis zu Tiefkühlkost, kurze Angaben zum Menügaren, Rezeptheft
<b>HANDHABUNG</b>	<b>30%</b>	<b>gut (2,5)</b>	<b>gut (2,5)</b>	<b>befried. (2,7)</b>
Wasser einfüllen / Kondensat entleeren		0 / +	+ / +	0 / 0
Speisen: Einfüllen / Entnehmen		+ / +	+ / 0	+ / 0
Einstellen und Bedienen / Reinigen und Entkalken		+ / 0	0 / 0	+ / +
<b>STROMVERBRAUCH</b>	<b>5%</b>	<b>sehr gut (1,2)</b>	<b>sehr gut (1,0)</b>	<b>sehr gut (0,8)</b>
Beim Garen		+	++	++
Im Zustand „Aus“: Leistungsaufnahme in Watt		++ 0,0	++ 0,0	++ 0,0
<b>SICHERHEIT</b>	<b>5%</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,1)</b>	<b>befried. (3,0)</b>
Elektrische Sicherheit		+	+	+
Berührbare heiße Flächen		+	+	0
<b>AUSSTATTUNG/TECHNISCHE MERKMALE</b>				
Dampfebenen: Grundausstattung <sup>7)</sup> / Mit Sonderzubehör <sup>8)</sup>		3 / □	2 / □	2 / □
Leistungsaufnahme in Watt		2000	820–900	715–850
Kabellänge in cm		95	98	96
Gewicht in kg: Insgesamt / Grundgerät		2,9 / 1,4	2,1 / 0,9	2,3 / 1,0
Platzbedarf (Breite x Tiefe x Höhe) in cm		39 x 26 x 44	33 x 24 x 31	33 x 20 x 32
Zeiteinstellung: Mechanisch / Elektrisch / Zeitvorwahl / Uhr		■ / □ / □ / □	■ / □ / □ / □	■ / □ / □ / □
Separater Wassertank		□	□	□
Füllmenge Tank bzw. Verdampfer in ml		1460	1620	1290
Tank bzw. Verdampfer nachfüllbar bei Betrieb		■	■	□
Anzahl der gelochten Dampfeinsätze		3	2	2
Nutzbare Volumen der gelochten Dampfeinsätze in ml		2400, 2800, 3500	1100, 2500	2 x 2400
Material Garbehälter		Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff (nicht transparent)
Anzahl Kondensatschalen <sup>9)</sup> / Volumen in ml		1 / 800	1 / 700	2 / je 300
Material Kondensatschale		Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
Zusätzliche Reisschale / Nutzbares Volumen in ml		1 / 1200	1 / 1400	1 / 2100
Maximale Kartoffelmenge in g <sup>10)</sup>		1500	2000	1800
Besonderheiten (u. a.)		Garschalen ineinanderstapelbar, gelochte Böden zum Herausnehmen; Deckel auch Untersetzer.	Deckel auch Untersetzer, Garschalen nicht ineinanderstapelbar.	Trennwände für Garbehälter, Extraeinsatz für Färbendes, Deckel auch Untersetzer, Kabelfach, Garschalen nicht stapelbar.

**Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:** ++ = Sehr gut (0,5–1,5), + = Gut (1,6–2,5), 0 = Befriedigend (2,6–3,5), 0 = Ausreichend (3,6–4,5), – = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet. \*) Führt zur Abwertung (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 67). Anbieter siehe Seite 100. 1) Gelochte Garschale für 3. Ebene.

				Großgeräte					Kombigerät
4 Kenwood FS 560	5 Clatronic DG 2844	6 Gastroback 42510	7 Severin DG 2423	8 Miele DG 1050	9 Küppersbusch EDG 6500	10 Siemens HB 24 D 561	11 Smeg FV 38 X	12 Oranier EDG 9836	13 AEG-Electrolux Competence KB 9820
82 bis 100	24 bis 28		34 bis 40	900 bis 1000	950 bis 1050	640 bis 1280	710 bis 1040	930 bis 1150	1070 bis 1950
97	25	60	39	980	1010	1010	815	1050	1580
				Garschale (ca. 29 Euro) <sup>1)</sup>	Erweiterungsset (ca. 129 Euro) <sup>2)</sup>	Erweiterungsset (ca. 173 Euro) <sup>2)</sup>	<sup>3)</sup>	<sup>3)</sup>	Erweiterungssets (ab ca. 118 Euro) <sup>4)</sup>
(ca. 905 Euro) und Neff Mega 8722 N (ca. 980 Euro)									
BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (3,4)	BEFRIEDIGEND (3,4)	BEFRIEDIGEND (3,5)	GUT (2,0)	GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (3,0)	GUT (2,4)
gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,1)	gut (2,2)	gut (1,9)	gut (2,4)	befried. (2,6) <sup>*</sup>	befried. (2,7)	befried. (3,0) <sup>*</sup>	gut (2,2)
+	+	+	+	+	○	+	++	○	+
+/+/+	++/+/+	+/+/+	+/+/○	++/+/+	+/+/+	○/+/○	++/+/+	+/+/+	+/+/+
+	+	○	+	+	○	+	+	○	+
++	+	+	+	+	+	○	+	+	+
++	+	++	+	○	○	○	⊖ <sup>*</sup>	⊖ <sup>*</sup>	○
ausreich. (3,7) <sup>*</sup>	befried. (3,0)	befried. (3,0)	ausreich. (3,8)	gut (2,3)	befried. (2,8)	gut (2,5)	ausreich. (3,8)	ausreich. (3,7)	gut (2,5)
○/⊖ <sup>*</sup>	○/○	○/○	○/⊖ <sup>*</sup>	+/○	+/○	+/○	○/⊖ <sup>*</sup>	○/⊖ <sup>*</sup>	+/○
Keine Angaben zu Tiefkühlkost, Menügaren ohne Details, keine Rezepte	Hinweis zu Tiefkühlkost, kurze Angaben zum Menügaren, keine Rezepte	Hinweis zu Tiefkühlkost, kurze Angaben zum Menügaren, keine Rezepte	Gartabelle klein, keine Angaben zu Tiefkühlkost, wenige zum Menügaren, keine Rezepte	Zeitangaben ohne Aufheizzeit, Auftautabelle, nur Allgemeines zu Tiefkühlkost, Rezeptheft	Keine Angaben zu Tiefkühlkost, allgemeine zum Auftauen; keine zum Menügaren, Rezeptheft	Zeiten ohne Aufheizen, wenige Angaben zu Tiefkühlkost, keine zum Menügaren, Rezeptheft	Keine Angaben zu Tiefkühlkost, kurzer Hinweis zum Menügaren, keine Rezepte	Keine Angaben zu Tiefkühlkost, nur allgemeine zum Auftauen, keine zum Menügaren, keine Rezepte	Bis auf Fischfilet keine Angaben zu Tiefkühlkost, nur allgemeine zum Menügaren, Rezeptheft
gut (2,2)	befried. (2,8)	befried. (2,6)	befried. (2,6)	gut (2,2)	gut (2,3)	gut (2,3)	gut (2,5)	gut (2,2)	befried. (2,9)
+/○	⊖/⊖	○/○	○/○	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	⊖/○
+/+	+/+	+/○	+/+	+/+	+/+	+/+	+/○	+/+	○/○
+/○	+/+	+/○	○/○	+/+	+/+	+/+	○/○	+/+	+/+
sehr gut (1,4)	sehr gut (0,8)	sehr gut (1,1)	sehr gut (1,1)	sehr gut (1,5)	gut (2,4)	befried. (3,2)	befried. (2,9)	gut (2,3)	gut (2,3)
++	++	++	+	++	○	⊖	+	○	+
++ 0,8	++ 0,0	++ 0,9	++ 0,0	+ 1,1	+ 1,2	+ 1,6	○ 3,7	++ 1,0	+ 1,5
gut (1,9)	ausreich. (3,9) <sup>*</sup>	ausreich. (3,8) <sup>*</sup>	ausreich. (3,6) <sup>*</sup>	gut (1,8)	befried. (2,6)	befried. (2,8)	gut (2,3)	gut (2,2)	gut (2,0)
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
+	- <sup>*</sup>	- <sup>*</sup>	- <sup>*</sup>	+	○	⊖	+	+	+
3 / □	3 / □	3 / □	2 / 3	2 / 3	1 / 2	1 / 2	1 / □	1 / □	1 / 2
755–900	800	650	1000	2200–2400	1770	1770	1770	1770	3400–3700
103	80	85	164	192	125	124	95	123	149
3,1 / 1,3	1,9 / 1,0	2,6 / 1,2	2,1 / 1,0	18,3 / 16,7	Wird eingebaut	Wird eingebaut	Wird eingebaut	Wird eingebaut	Wird eingebaut
31 x 28 x 43	33 x 24 x 41	34 x 25 x 40	34 x 26 x 34	50 x 33 x 37	60 x 42 x 38	60 x 42 x 38	60 x 42 x 38	60 x 42 x 38	60 x 57 x 38
□/■/□/□	■/□/□/□	□/■/■/□	■/□/□/□	□/■/□/□	□/■/■/■	□/■/■/■	□/■/■/■	□/■/■/■	□/■/■/■
□	□	□	□	■	■	■	■	■	□
1180	1070	1060	1310	1200	1070	1070	1070	1070	650
■	□	■	■	□	□	□	□	□	■
3	3	3	2	2	1	1	1	1	2
2600, 3400, 4500	1900, 2500, 3000	3000, 3200, 3300	2 x 3400	2 X 1300	2500	3300	2200	2500	2 x 1000
Kunststoff mit Edelstahlsieben	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl	Glasschalen mit Edelstahlsieben <sup>5)</sup>
1 / 500	1 / 500	1 / 600	1 / 500	1 / 2400	1 / 2400	1 / 5600	1 / 700	1 / 2400	1 / 650 <sup>6)</sup>
Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl
1 / 1300	1 / 600	1 / 1200	1 / 1200	□ <sup>9)</sup>	□ <sup>9)</sup>	□ <sup>9)</sup>	□ <sup>9)</sup>	□ <sup>9)</sup>	□ <sup>5)</sup>
1400	1700	1800	2000	1800	1500	2000	2000	1500	1600
Stapelbare, runde Garschalen, spülmaschinenungeeignet, Böden entfernbar; Kabelfach, Deckel auch Untersetzer, Warmhaltefunktion, 6 Programme.	Garbehälter unterschiedlich groß und ineinander stapelbar.	Garschalen trenn- und stapelbar, Böden zum Herausnehmen; Warmhaltefunktion, zeitverzögerter Start bis zu 13 Stunden.	Langes Kabel (164 cm), Garschalen ineinander stapelbar.	Standgerät; viel Sonderzubehör, kleiner Garraum, Tür öffnet seitlich, Entkalkungsprogramm, Vorheizen nötig.	Erweiterbar, Türgriff wählbar, Bedienung über Sensortasten.	Erweiterbar, Bedienung über Sensortasten, Vorheizen nötig, großes Garschalenset.	Kein Sonderzubehör, aber Erweiterungsset (Rost und Garbehälter) aus Küppersbusch-Gerät passen.	Kein Sonderzubehör, aber Erweiterungsset (Rost und Garbehälter) aus Küppersbusch-Gerät passen.	Viel Sonderzubehör, Sichtfenster, Entkalkungsprogramm, Bedienung über Sensortasten, Heißluft, Grill, Intervallgaren, 12 Automatikprogramme.

2) Hoher Rost (2.Ebene) und Garschalenset (gelocht / ungelocht). 3) Laut Anbieter kein Erweiterungsset erhältlich, aber das Set von Küppersbusch ist verwendbar. 4) Rost ca. 39 Euro, Glasgeschirr ca. 79 Euro, Garbehältersset (gelocht / ungelocht) 89 Euro. 5) Glasschalen ohne Sieb auch zum Reiskochen verwendbar. 6) Nur als Kondensatschale verwendbar, kein Wassertank. 7) Mitgelieferte Roste bzw. gelochte Dampfeinsätze. 8) Falls erhältlich. 9) Kondensatschale bei Großgeräten auch als Garschale z. B. für Reis geeignet. 10) In einer Dampfschale (Kleingeräte) bzw. in allen mitgelieferten Garschalen (Großgeräte).



④ Kenwood, 97 Euro

**BEFRIEDIGEND (2,7)**

Teures Kleingerät, üppig ausgestattet (Zeitprogramm, Warmhaltefunktion, Display). Besonders für Mehrpersonenhaushalte geeignet, mit drei großen, runden Schalen (nur gemeinsam zu benutzen). Dämpft gut, aber Anleitung lückenhaft, keine Rezepte.



⑤ Clatronic, 25 Euro

**BEFRIEDIGEND (3,4)**

Billigstes Gerät im Test, etwas wackeliger Aufbau mit drei Garschalen; für größere Haushalte geeignet. Dämpft gut, tiefgekühltes Gemüse sogar mit am besten. Aber Tropfschale schlecht zu tragen und umständlich auszuleeren, Deckelgriff sehr heiß.



⑥ Gastroback, 60 Euro

**BEFRIEDIGEND (3,4)**

Üppig ausgestattet, mit drei Dampfschalen auch für Mehrpersonenhaushalte geeignet; etwas wackeliger Aufbau. Dämpft gut, auch größere Mengen, Menüs werden etwas schlechter. Ausleeren der Tropfschale etwas umständlich, Deckelgriff wird sehr heiß.

### Großgeräte



⑦ Severin, 39 Euro

**BEFRIEDIGEND (3,5)**

Einfaches Gerät, mit zwei Dampfschalen eher für kleine Haushalte geeignet, erweiterbar. Dämpft gut, aber Zeitangaben der Gartabelle müssen manchmal korrigiert werden. Gebrauchsanleitung insgesamt lückenhaft, keine Rezepte. Deckelgriff wird sehr heiß.



⑧ Miele, 980 Euro

**GUT (2,0)**

Bester Dampfgarer im Test, als Standgerät besonders zum Nachrüsten der Küche geeignet, aber teuer. Dämpft gut, nur zwei kleine Garschalen in der Grundausstattung, aber erweiterbar. Großer Wassertank für langes Dämpfen. Zeitangaben unvollständig.



⑨ Küppersbusch, 1 010 Euro

**GUT (2,4)**

Teures Einbaugerät mit nur einer Dampfschale in der Grundausstattung, aber zweite Ebene plus Dampfschale zum Nachkaufen. Dämpft gut bis mittelmäßig, Speisen „schwimmen“ etwas im Wasser. Einfach zu bedienen, etwas hoher Stromverbrauch.



⑩ Siemens, 1 010 Euro

**BEFRIEDIGEND (2,6)**

Teures Einbaugerät mit einer großer Dampfschale in der Grundausstattung, erweiterbar. Dämpft gut bis mittelmäßig. Aber wegen des nötigen Vorheizens dauert das Garen länger als bei den anderen Geräten und verbraucht am meisten Strom. Tür wird ziemlich heiß.



⑪ Smeg, 815 Euro

**BEFRIEDIGEND (2,8)**

Preisgünstig, aber mager ausgestattet, ähnelt stark dem Modell von Küppersbusch. Dämpft die Speisen mit am besten, ist aber für größere Haushalte wenig geeignet (nur eine Garschale, kein Sonderzubehör, Set von Küppersbusch passt). Anleitung lückenhaft.



⑫ Oranier, 1 050 Euro

**BEFRIEDIGEND (3,0)**

Ähneln stark dem Modell von Küppersbusch, ist mager ausgestattet. Für größere Haushalte wenig geeignet (nur eine Dampfschale, nicht erweiterbar, aber Set von Küppersbusch passt). Dämpft gut bis mittelmäßig, Anleitung lückenhaft, keine Rezepte.

## Kombigerät



Ⓢ AEG-Electrolux, 1580 Euro

GUT (2,4)

Vielseitiges Einbaugerät mit Heißluft, Grill und Intervallgaren. Kann auch backen und braten, der Garraum ist aber kleiner als ein üblicher Backofen. Dämpft gut, aber Verdampferschale umständlich zu bedienen. Magere Grundausstattung, erweiterbar.

## AEG-ELECTROLUX KB 9820

## Dampfgarer plus

Mit Heißluft, Grill und Intervallgaren wird auch der Sonn- tagsbraten schön knusprig

Das Einbaugerät von AEG-Electrolux ist mit rund 1600 Euro zwar teuer, kann dafür aber einen Backofen ersetzen. Jedenfalls in Haushalten, die auf üppiges Geflügel und große Blechkuchen verzichten können. Der Garraum ist mit rund 30 Liter Volumen nämlich recht klein. Wir haben die Backofenfunktionen nach den gleichen Kriterien geprüft wie bei den Einbaugeräten (siehe test 8/04). Mit überzeugenden Ergebnissen. Das Gerät heizt schnell auf und verbraucht sehr wenig Strom. Spritzgebäck bräunt etwas ungleichmäßig, dafür funktioniert der Grill gut. Im Vergleich zur reinen Heißluft ist das Intervallgaren (Dampf plus Heißluft) etwas schneller, die Brötchen werden knuspriger, der Rollbraten genauso saftig und rundum gebräunt.



des großen Garraums benötigen die meisten etwas mehr Strom. Und sie bieten in der Grundausstattung erstaunlich wenig Zubehör, oft nur eine Schale für eine Ebene. Wollen viele Mägen satt werden, braucht man mehr davon und einen zweiten Rost. Die gibt es bei Oranier und Smeg aber nicht. Behelfen kann man sich mit dem Erweiterungsset von Küppersbusch. Bei Preisen um die tausend Euro lohnt sich ein großer Dampfgarer wohl nur, wenn die Küche viel Platz bietet und der Genuss an Gedämpftem lange anhält.

## Lieblose Anleitungen

Gerade bei ungewohnten Gartechniken sind Koch und Köchin auf gute, ausführliche Anleitungen angewiesen. Doch die sind nicht selbstverständlich. Besonders Garempfehlungen kommen häufig zu kurz. Da stimmen die Zeiten nicht oder Angaben zu Tiefkühlkost fehlen. Dass sich in den Geräten komplette Menüs zubereiten lassen, erwähnen viele Anbieter nur am Rande. Bei so viel Lieblosigkeit brauchen sie sich über mangelndes Interesse der Kundschaft dann nicht zu wundern. ■

## AUSGEWÄHLT » GEPRÜFT » BEWERTET

**Im Test:** 15 Dampfgargeräte, davon zwei Baugleichheiten. Dabei waren sieben Klein- und acht Großgeräte. Von den Großgeräten sind sieben zum Einbauen – darunter exemplarisch eines als Kombigerät mit weiteren Garfunktionen – und ein Standgerät.

**Einkauf der Prüfmuster:** Juli und August 2006.

**Preise:** Überregionale Handelserhebung im Oktober und November 2006.

## ABWERTUNGEN

Das Qualitätsurteil konnte nicht besser sein als das Dampfgaren. Bei „ausreichender“ Sicherheit wurde das Qualitätsurteil um eine Note abgewertet, bei „ausreichender“ Gebrauchsanleitung konnte es maximal eine Note besser sein. War das Zubereiten von größeren Mengen „ausreichend“, wurde das Dampfgaren um eine halbe Note abgewertet, bei „ausreichenden“ Garempfehlungen die Gebrauchsanleitung. Bei einem „Mangelhaft“ für „berühmbare heiße Flächen“ konnte die Sicherheit höchstens eine Note besser sein.

## DAMPFGAREN: 50 %

Bei allen Versuchen gingen wir nach den Angaben in der Gebrauchsanleitung und im Rezeptheft (falls vorhanden) vor. Führte das zu keinem befriedigenden Ergebnis, wurde der Versuch mit einer anderen Einstellung wiederholt. Fünf Fachleute begutachteten danach den Garzustand und die Gleichmäßigkeit der gegarten Lebensmittel.

**Kartoffeln:** Frische Kartoffeln, geschält und in gleich große Stücke geschnitten. Gargart wurden 500 Gramm sowie die größtmögliche Menge mit einer Dampfschale bei Kleingeräten und mit allen mitgelieferten Garschalen der Großgeräte.

**Tiefkühlkost:** 500 Gramm Brokkoliröschen, 4 Lachsfilets, 6 Hefeklöße.

**Menü:** 500 Gramm Kartoffeln, 400 Gramm Brokkoli und 4 Lachsfilets wurden gleichzeitig zubereitet. Dafür wurde – wenn nötig – bei Großgeräten die mitgelieferte Ausstattung um eine weitere Dampfebene durch Sonderzubehör erweitert. War das nicht möglich, wurde ein reduziertes Menü zubereitet.

**Gardauer:** Zubereitungszeiten für die einzelnen Lebensmittel und für das komplette Menü. Nötiges Aufheizen wurde dabei berücksichtigt.

**Zubereiten von größeren Mengen:** Wir prüften das nutzbare Volumen der Dampfschalen, die Anzahl der Garebenen und die Möglichkeit, diese durch Zubehör zu erhöhen.

## GEBRAUCHSANLEITUNG: 10 %

Fünf Fachleute begutachteten die **Übersichtlichkeit und Vollständigkeit** der Anleitungen. Bei den **Garempfehlungen** wurde geprüft, ob es in den Gartabellen Angaben zu den von uns zubereiteten Lebensmitteln gibt und ob diese mit den tatsächlich festgestellten Garzeiten übereinstimmen. Ferner prüften wir, ob es Informationen zur Zubereitung von Tiefkühlkost und zu kompletten Menüs sowie Rezepten oder ein separates Rezeptheft gibt.

## HANDHABUNG: 30 %

Fünf Fachleute begutachteten die typischen Arbeitsschritte an jedem Gerät. Das sind insbesondere: **Wasser einfüllen, Kondensatschalen entleeren, Speisen einfüllen und entnehmen** sowie das **Einstellen und Bedienen** (einschließlich der Beschriftungen und Markierungen, der Handlichkeit der Bedienelemente und des Arbeitsaufwands). **Reinigen und Entkalken:** Ermittelt wurde, wie gut sich die Geräte nach dem Garen reinigen lassen. Außerdem wurde auf Kalkablagerungen (Prüfungen mit Leitungswasser Härte 3) untersucht, entkalkt und der Arbeitsumfang dafür beurteilt. Alle vom Anbieter als spülmaschinene geeignet bezeichneten Kunststoffteile reinigten wir bei 55 Grad Celsius in einer haushaltsüblichen Geschirrspülmaschine. Nach 60 Spülgängen stellten wir bei keinem Gerät nennenswerte Materialveränderungen fest.

## STROMVERBRAUCH: 5 %

Wir ermittelten den **Stromverbrauch beim Garen** der einzelnen Gerichte und bewerteten ihn insgesamt. Die **Leistungsaufnahme im Zustand „Aus“** wurde, wenn eine digitale Uhr oder ein Display vorhanden war, mit aktivem Display beziehungsweise aktiver Uhr gemessen, aber ohne die Nutzung weiterer Funktionen.

## SICHERHEIT: 5 %

**Elektrische Sicherheit:** Einzelprüfungen und Beurteilung des Gesamtaufbaus erfolgten in Anlehnung an DIN EN 60 335-1 und 60 335-2-6. **Berühmbare heiße Flächen:** Nach einer halben Stunde Dampfgaren wurden die Temperaturen an den Bedienelementen, den Schalen- und Deckelgriffen sowie am Türgriff der Großgeräte gemessen. Ausgewertet wurden die Deckelgriffe der Kleingeräte und die Türflächen der Großgeräte. Grundlage für die Bewertung war die DIN EN 563.



**Moulinex**

Samou  
Fritz-Reichle-Ring 4  
78315 Radolfzell  
Tel. 0 77 32/9 39 12 34  
www.samou.de

**Neff**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München  
Tel. 0 180 5/24 00 25  
www.neff.de

**Oranier**

Weidenhäuser Str. 1–7  
35075 Gladenbach  
Tel. 0 64 62/92 30  
www.oranier.com

**Severin**

Röhre 27  
59846 Sundern  
Tel. 0 29 33/98 20  
www.severin.de

**Siemens**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München  
Tel. 0 180 5/22 23  
www.siemens-hausge  
raete.de

**Smeg**

Carl-Zeiss-Ring 8–12  
85737 Ismaning  
Tel. 0 89/9 23 34 80  
www.smeg.de

**Tefal**

Groupe SEB  
Herrnrainweg 5  
63067 Offenbach  
Tel. 0 69/85 00 75  
www.tefal.de

**KORKENZIEHER  
Seite 70–73****Adhoc**

Im Pfeifferswörth 16  
68167 Mannheim  
Tel. 0 62 1/12 34 80  
www.adhoc-design.de

**Alessi**

Große Elbstr. 68  
22767 Hamburg  
Tel. 0 40/38 60 00 44  
www.alessi.com

**Brabantia**

Marketing 32/3  
NL-6921 RE Diuven  
Tel. 0 28 22/98 18 47  
www.brabantia.com

**Fackelmann**

W.-von-Siemens-Str. 6  
91217 Hersbruck  
Tel. 0 91 51/81 10  
www.fackelmann.de

**Leifheit**

Leifheitstr. 1  
56377 Nassau  
Tel. 0 26 04/97 70  
www.leifheit.de

**Leopold**

Im Eriet 13  
90518 Altdorf  
Tel. 0 91 87/40 99 90  
www.leopold-vienna.  
com

**Monopol**

Famos Westmark  
Im Gewerbegebiet 6  
57368 Lennestadt  
Tel. 0 27 21/9 25 80  
www.westmark.de

**Pearl**

Pearlstr. 1–3  
79426 Buggingen  
Tel. 0 76 31/36 02 00  
www.pearl.de

**Power Pull**

siehe Leopold

**Puigpull**

Odin  
Quadrat B6, 16–17  
68159 Mannheim

Tel. 0 62 21/44 00 80  
www.odin-products.de

**Pulltex Pulltaps**

HCH  
Wichmannstr. 4,  
Haus 1  
22607 Hamburg  
Tel. 0 40/8 90 84 30  
www.hch.de

**Screwpull**

Le Creuset  
Zeppelinstr. 9  
73274 Notzingen  
Tel. 0 70 21/9 74 90  
www.lecreuset.de

**Sieger**

Obere Dammstr. 18  
42653 Solingen  
Tel. 0 2 12/38 08 80  
www.sieger-gmbh.com

**Wenco**

Nordsternstr. 25  
45329 Essen  
Tel. 0 2 01/83 52 73 16  
www.wenco.de

**WMF**

Eberhardstr.  
73309 Geislingen  
Tel. 0 73 31/2 51  
www.wmf.de

**Zack**

Im Hegen 5  
22113 Oststeinbek  
Tel. 0 40/7 13 74 60  
www.zack.info

**Zyliss**

Liboristr. 13  
48155 Münster  
Tel. 0 2 51/53 49 90  
www.zyliss.de

**FAMILIENSPIELE  
Seite 76–80****Abacusspiele**

Frankfurter Str. 121  
63303 Dreieich  
Tel. 0 61 03/38 88 50  
www.abacusspiele.de

**Adlung**

Küperstr. 40/1  
71686 Remseck  
Tel. 0 71 46/4 40 05  
www.adlung-spiele.de

**Alea**

Steinbichlweg 1  
83233 Bernau  
Tel. 0 80 51/97 07 21  
www.aleaspiele.de

**Amigo**

Waldstr. 23–D5  
63128 Dietzenbach  
Tel. 0 60 74/3 75 50  
www.amigo-spiele.de

**Days of Wonder**

60 rue Saint Lazare  
F-75009 Paris  
Tel. 00 33/  
1/56 02 65 65  
www.daysof-wonder.com

**Drei Magier**

Mühlenstr. 10  
91486 Uehlfeld  
Tel. 0 91 63/96 90 00  
www.dreimagier.de

**Haba**

August-Grosch-  
Str. 28–38  
96476 Bad Rodach  
Tel. 0 95 64/92 91 00  
www.haba.de

**Hans im Glück**

Birnauer Str. 15  
80809 München  
Tel. 0 89/3 00 54 19  
www.hans-im-glueck.de

**Huch & friends**

Bgm.-Landmann-  
Platz 1–5  
89312 Günzburg

Tel. 0 82 21/36 96 36  
www.huchandfriends.  
de

**Kosmos**

Pfitzer Str. 5–7  
70184 Stuttgart  
Tel. 0 7 11/2 19 10  
www.kosmos.de

**MB**

Hasbro  
Dreieich Plaza 2A  
63303 Dreieich  
Tel. 0 61 03/3 01 10  
www.hasbro.de

**Phalanx**

Postbus 6 02 30  
NL-1320 AG Almere  
www.phalanxgames.nl

**Queen Games**

Langbaughstr. 7  
53842 Troisdorf  
Tel. 0 22 41/4 90 00  
www.queen-games.de

**Ravensburger**

Postfach 18 60  
88188 Ravensburg  
Tel. 0 7 51/8 60  
www.ravensburger.de

**Selecta**

Römerstr. 1  
83533 Edling  
Tel. 0 80 71/1 00 60  
www.selecta-spiel  
zeug.de

**Tilsit Éditions**

ZA des Clotias  
Rue Jean Jauries  
F-91160 Champlan  
www.tilsit.fr

**Winning Moves**

Luegallee 99  
40545 Düsseldorf  
Tel. 0 2 11/5 50 27 50  
www.winning-moves.de

**Zoch**

Briener Str. 54a  
80333 München  
Tel. 0 89/5 20 57 40  
www.zoch-verlag.com

**STEPPER UND  
CROSSTRAINER  
Seite 81–85****Alex**

45119 Essen  
Tel. 0 2 01/7 27 52 20  
www.karstadt.de

**Baur**

Bahnhofstr. 10  
96224 Burgkunstadt  
Tel. 0 95 72/9 10  
www.baur.de

**Body coach**

Siebenmorgen 13–15  
51427 Bergisch  
Gladbach  
Tel. 0 22 04/3 04 60  
www.LA-Sports.de

**Bremshey**

Heidenfelder Str. 5  
97525 Schwebheim  
Tel. 0 97 23/9 34 50  
www.bremshey.de

**Buffalo**

Postfach 24 47  
41311 Nettetal  
Tel. 0 21 57/8 16 70  
www.simex-sport.com

**Christopeit**

Friedrichstr. 55  
42551 Velbert  
Tel. 0 20 51/6 06 70  
www.christopeit-sport.  
com

**Finnlo**

Von-Liebig-Str. 21  
89231 Neu-Ulm  
Tel. 0 7 31/97 48 80  
www.hammer.de

**Home Shopping****Europe HSE**

Münchener Str. 101h  
85737 Ismaning  
Tel. 0 800/29 88 88 88  
www.hse24.de

**Kettler**

Postfach 10 20  
59463 Ense-Parsit  
Tel. 0 29 38/8 10  
www.Kettler.net

**Schmidt**

Eulerstr. 17  
45143 Essen  
Tel. 0 2 01/86 21 50  
www.schmidt-sports  
world.de

**SKIBRILLEN****Seite 86–87****Adidas**

Silhouette  
Schwieberdinger  
Str. 56  
71636 Ludwigsburg  
Tel. 0 180 5/44 20 10  
www.adidas.com/eye  
wear

**Alpina**

Außere Industriestr. 8a  
86316 Friedberg  
Tel. 0 8 21/78 00 30  
www.alpina-eyewear.de

**Bollé**

Bushnell  
Morsestr. 4  
50769 Köln  
Tel. 0 2 21/7 09 93 93  
www.bushnell.de

**Briko**

Herzingenweg 15  
87484 Nesselwang  
Tel. 0 83 75/20 63 25  
www.briko.com

**Carrera**

Safilo Carrera  
Otto-Hahn-Str. 7  
50997 Köln  
Tel. 0 22 36/94 53 10  
www.safilo.com

**Cébé**

Kopfüber Sport und  
Optik by Bühler  
Albert-Glück-Str. 1  
88729 Amtzell  
Tel. 0 75 20/9 56 23 90  
www.cebe.com

**Marker**

Vökl  
Europaring 8  
94315 Straubing  
Tel. 0 94 21/32 00  
www.marker.net

**Oakley**

Carl-Zeiss-Ring 7a  
85737 Ismaning  
Tel. 0 89/9 96 50 41 81  
www.oakley.com

**Scott**

Rudolf-Diesel-Str. 1  
85221 Dachau  
Tel. 0 81 31/3 12 60  
www.scottusa.com

**Smith**

Vista Sport  
Breite 5  
78351 Bodmann-  
Ludwigshafen  
Tel. 0 77 73/9 39 60  
www.smithsports.com

**Swans**

Heroalstr. 2  
A-4870 Vöcklamarkt  
Tel. 00 43/76 82/33 57  
www.swans-sports.com

**Uvex**

Fichtenstr. 43  
90763 Fürth  
Tel. 0 9 11/9 77 40  
www.uvex-sports.de