Hausrat im Härtetest: Vakuumierer „VAC 110“ von Rommelsbacher

Frische (ein)fangen

Während Luft und Wasser für jedes Leben unverzichtbar sind, haben diese Stoffe auf Metalle und Lebensmittel einen schädlichen Einfluss. Denn Metalle rosten und Lebensmittel verderben in Kontakt mit Luft und Wasser. Zumindest die Haltbarkeit von Nahrungsmitteln lässt sich mit einem Vakuumiergerät auf angenehme Weise spürbar verlängern. Sabine Harke hat den Vakuumierer „VAC 110“ von Rommelsbacher (aktuell von TEST Bild zur TOP KÜCHEN MARKE in der Kategorie Vakuumierer ausgezeichnet) im Auftrag der HZ Haushalt und Elektro intensiv getestet. Ihr Fazit: „Frische Qualität über Tage erhalten, dazu keimarm und vitaminreich – einfach auf Knopfdruck.“

Sabine Harke: „Vakuumieren und luftdicht verschweißen – unverzichtbar in der modernen Küche.“

HZ: Wozu benötigt man einen Vakuumierer?

Sabine Harke: Ein Vakuumiergerät ist ein Luxus, den man sich einfach gönnen sollte, und ein tolles Hilfsmittel, das für mich in jede Küche gehört. Mir gefällt besonders, dass Gemüse, Obst und andere Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Käse oder Wurst viel länger frisch bleiben – Hersteller von Vakuumiergeräten sprechen sogar von fünf bis zehn Tagen. Das kann ich generell bestätigen, wobei ich mich hier für die einzelnen Lebensmittel nicht auf einen Tag festlegen möchte. Auch die Haltbarkeit von Lebensmittelresten lässt sich durch das Vakuumieren verlängern, so dass man nicht alles gleich am nächsten Tag „aufessen“ muss.

Wie funktioniert diese Art von Luftsaugern?

Ein Vakuumierer verpackt empfindliche oder leicht verderbliche Lebensmittel in speziellen Plastiktüten, indem er der im Gerät eingelegten Tüte mit dem Lebensmittel die Luft entzieht, also praktisch ein Vakuum erzeugt, und danach den Plastikbeutel luftdicht verschweißt. Da nun kein Sauerstoff mehr an das Lebensmittel gelangt, hält es sich wesentlich länger frisch. Das Ganze dauert nur wenige Sekunden und erfolgt vollautomatisch auf Tastendruck. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Vakuumiertüten von Rommelsbacher mehrfach verwendbar sind. Nach einer gründlichen Reinigung, welche auch in der Spülmaschine erfolgen kann, sind diese wieder in Gebrauch zu nehmen. Das sorgt für eine gewisse Nachhaltigkeit.

Welche Vorteile bieten Vakuumiergeräte?

Neben der auf sehr einfache Weise zu verlängernden Haltbarkeit gefällt mir, dass ich durch die Lagerung der in Plastiktüten eingeschweißten Lebensmittel im Kühlschrank etwas Platz gewinne, da Gefäße jeder Art einen viel größeren Raum einnehmen dürften. Zudem kann ich mir am Abend zuvor oder alle drei, vier Tage etwas Gemüse für den Hunger zwischendurch zubereiten und mit dem Vakuumierer in kleinen Portionen einschweißen, so dass ich mir am Morgen lediglich einen Folienbeutel aus dem Kühlschrank nehmen muss.

Was kann der „VAC 110“ von Rommelsbacher?

Der Vakuumierer „VAC 110“ kann alles, was man von einem Einstiegsgerät erwarten darf. Er ist so kompakt gebaut, dass er in jeder Küchenschublade Platz findet und damit immer schnell zur Hand ist. Seine Pumpleistung beeindruckt, denn er saugt in wenigen Sekunden laut Hersteller bis zu 97 Prozent der Luft aus dem Vakuumierbeutel und versiegelt diesen im Anschluss automatisch mit einer stabilen Schweißnaht. Sowohl die Versiegelungszeit als auch die Pumpgeschwindigkeit lassen sich dem jeweiligen Lebensmittel anpassen; besonders druckempfindliche Lebensmittel kann ich manuell versiegeln, ohne die Automatik zu nutzen. Zudem stehen spezielle Vakuumiergefäße zur Verfügung, in denen ich selbst Soßen und andere eher flüssige Lebensmittel vakuumverpackt lange frisch halten kann.

Umfangreiches Zubehör zum individuellen Lagern in Behältern

Einfach praktisch: Schlauch anschließen, Behälter vakuumieren

Wie beurteilen Sie die Handhabung?

Problemlos und komfortabel, man nimmt einen mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln gefüllten Folienbeutel, schiebt die Öffnung des Beutels so weit wie nötig in den Vakuumierer und drückt den Deckel an beiden Seiten herunter, bis dieser fest einrastet. Anschließend berührt man die gewählte Sensortaste und nach wenigen Sekunden ist dem Folienbeutel die Luft entzogen. Dieser wird abschließend verschweißt und die vakuumierten Lebensmittel sind nunmehr drei- bis fünfmal länger haltbar. Sollte ein Problem auftreten, etwa der Folienbeutel falsch eingelegt sein, so kann der Vorgang unmittelbar über die Stopp-Taste abgebrochen werden. Dank der am Unterboden befindlichen Gummierungen steht der „VAC 110" stets sicher und rutscht nicht hin und her.

Kann man jeden Gefrierbeutel verwenden?

Nein, auf keinen Fall, mit normalen glatten Plastiktüten funktioniert das Vakuumieren nicht, das habe ich kurz ausprobiert. Man benötigt Beutel mit einer strukturierten Oberfläche, die es erst ermöglicht, die Luft dank der durch die Struktur entstehenden winzigen Luftkanäle aus dem Beutel zu saugen. Durch das nahezu perfekte Vakuumieren wird auch jeglicher Gefrierbrand beim Einfrieren vermieden. Aber auch wenn man nicht einfriert, hat man den großen Vorteil, dass Oberflächen, etwa von Fleisch, nicht austrocknen können.

Welche Lebensmittel lassen sich länger haltbar machen?

Prinzipiell alle, es ist aber nicht immer erforderlich. Die heutigen Tomaten, die aus Gewächshäusern kommen, halten sich meist mehrere Wochen, ohne dass deren Haut die Spannkraft verlieren würde. Aber andere Gemüsesorten, wie etwa Karotten, sind sehr empfindlich und verlieren oft schon nach kurzer Zeit ihre knackige Frische, sollten diese nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Geschält, vakuumiert und eingeschweißt bleiben Karotten dagegen wesentlich länger frisch. Besondere Vorteile hat man auch beim Vakuum-Garen, der sogenannten „Sous Vide Küche", denn das schonend im Folienbeutel erwärmte Gemüse behält zum einen den vollen Geschmack, zum anderen bleiben Vitamine, Enzyme und Mineralien vollständig erhalten, da diese nicht ins Kochwasser entweichen können.

Wie erfolgen Reinigung und Wartung?

Denkbar leicht, die Kunststoff-Einlagen lassen sich einfach herausnehmen und mit etwas warmem Wasser reinigen. Die Vakuumierrinne kann dann leicht abgewischt und damit etwaige Flüssigkeitsreste entfernt werden, abschließend werden die Einlagen wieder eingelegt. Eine Wartung des Gerätes ist nicht erforderlich.

Welche Vorteile schätzen Sie besonders?

Die komfortable wie effiziente Handhabung, die kompakte Bauweise des Vakuumierers und die optimale Haltbarkeit der Lebensmittel bei höchster Qualität.

Folienbeutel und Folienrollen mit patentierter Rillenstruktur

Ihr Fazit?

Der Vakuumierer „VAC 110" passt in jede Schublade und arbeitet schnell und zuverlässig – ein Küchengerät für die ganze Familie. Gemüse und Salat sind immer knackig frisch, Fleisch kann ich einfach und schnell marinieren oder für Tage haltbar machen und alles nebeneinander im Kühlschrank lagern ohne störende Gerüche, einfach genial. Letztendlich hat mich dieser Test davon überzeugt, dass ein Vakuumierer in jeden Haushalt gehört, der auf eine sparsame und zeitgemäße Vorratshaltung Wert legt.

Text: R. Bodmann

Fotos: Rommelsbacher, R. Bodmann

TiB → Technik im Blick

Vakuumierer „VAC 110" von Rommelsbacher

- Leistung: 110 Watt – 230 Volt
- Farben: weiß / schwarz
- Arbeitsweise: vollautomatisches Absaugen und Versiegeln in einem Arbeitsgang
- Schongang: manuelles Regulieren bei druckempfindlichen Lebensmitteln
- Bedienung: über Touch Control Sensoren
- Geschwindigkeit: zwei Pumpengeschwindigkeiten für sanftes Vakuumieren
- Versiegelung: zwei Versiege+lungszeiten
- Schlauchanschluss: zur Behälter-Vakuumierung
- Foliengröße: bis 30 cm Breite
- Lieferumfang: fünf Folienbeutel, eine Folienrolle, Vakuumierschlauch
- Abmessungen: 36 x 15,5 x 7,5 cm (BxTxH)
- Preis: € 99,95