

ETM TESTMAGAZIN

9 Sandwichmaker
S. 6 bis 25

21 Wasserkocher
S. 26 bis 63

7 Joghurtbereiter
S. 64 + online

Dampfbügelgerät
Tefal IXEO Power QT2020
S. 66 bis 81

Gasgrill
Campingaz® 4 Series Onyx S
S. 82 bis 97





7 Joghurtbereiter im Test

– So leicht ist die Joghurtherstellung –

Der auch hierzulande immer weiter wachsende Trend hin zum Selbermachen ist Ausdruck des in vielen Menschen wurzelnden Wunsches nach Autarkie, die man immerhin in manchen Lebenssphären verwirklichen kann: Gerade bei Lebensmitteln! So lassen sich viele Lebensmittel auch ohne Weiteres in den häuslichen vier Wänden herstellen – meistens verbunden mit einem erheblichen Gewinn an Qualität. Schließlich kann man nur so sicherstellen, dass allein diejenigen Zutaten verarbeitet werden, die man auch wirklich zu sich nehmen will. Das ist bei manchen Lebensmitteln sehr viel leichter, als viele Verbraucher:innen es annehmen werden: So verhält es sich vor allem mit Joghurt! Einen solchen kann man nämlich schon mit einem Mindestmaß an Arbeit auch innerhalb seines Haushalts herstellen, idealerweise mit einem modernen Joghurtbereiter. Wir hatten nun sieben aktuell am Markt erhältliche Modelle – darunter eines, das von vornherein keinerlei Strom verbraucht – im Test (€_{min} – €_{max}: 18,10 – 37,74 €). Wie die einzelnen Joghurtbereiter zu handhaben sind und wie es sich mit der Qualität des in ihnen zubereiteten Joghurts verhält, einerlei ob aus klassisch-konventioneller Milch oder aus Milchalternativen (Sojadrink usw.), lesen Sie in diesem Testbericht!

■ Wesentliches

Für wen?

Für alle Verbraucher:innen, die es lieben, Joghurt zu verspeisen, sei es nun aus Tiermilch oder aus Tierleid von vornherein vermeidenden Milchalternativen, wie bspw. Kokos-, Mandel- oder Sojadrink.

Was ist hervorzuheben?

Zwei der Modelle im Test bieten verschiedene, per Tastendruck anzustößende Joghurtprogramme, mit denen sich bspw. die Struktur des Joghurts an die persönlichen Ansprüche anpassen lässt. Bei manchen von ihnen kann man auch von vornherein schon die jeweilige Joghurtart, wie bspw. Sojajoghurt, auswählen.

Was ist interessant?

Bei den oben angesprochenen Milchalternativen kann es, abhängig von deren Eiweißanteil, notwendig sein, den Joghurt anzudicken. Dazu können bspw. Agar Agar, Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl verwendet werden.

Mit einem Joghurtbereiter oder Joghurtmaker ist die Joghurtherstellung wirklich leichtgängig: Alles, was man braucht, ist Milch, eine die Fermentation innerhalb der Milch anstoßende Starterkultur und ein paar Stunden Geduld. Schon mit der Wahl der zu verwendenden Milch lässt sich die Qualität des Joghurts in erheblichem Maße prägen. Dabei kann man wahlweise haltbare Milch oder aber Frischmilch heranziehen. Beide kommen von vornherein als Basis in Betracht, da sie schon wärmebehandelt worden sind. Wer indes Rohmilch verwenden will, sollte diese vorher abkochen, um die in ihr eventuell noch vorhandenen Mikroben zu eliminieren. Der Fettanteil der Milch lässt sich nach Belieben wählen, wobei – das haben auch unsere Tests immer wieder erwiesen – von ihm die Stabilität des späteren Joghurts abhängig ist.

Wer keine Tierwaren verzehren will, der kann problemlos auch die mittlerweile reichlich vorhandenen Milchalternativen, wie bspw. Kokos-, Mandel- oder Sojadrink, verwenden. Die Starterkulturen lassen sich hier wunderbar einem aus der jeweiligen Milchalternative bestehenden Joghurt aus

dem Handel entnehmen. Wem der Joghurt, gleichgültig ob aus normaler Milch oder aus den vormals angesprochenen Milchalternativen, aber pur zu langweilig ist, der kann ihn anschließend noch beliebig anreichern, idealerweise mit lieblich-säuerlichen Beeren, süßem Granola oder Nüssen. Die kulinarische Kreativität kennt dabei aber natürlich keinerlei Grenzen.

In diesem Test sind sechs Stromverbrauchende Modelle sowie ein weiteres vertreten, das interessanterweise nicht mit dem Stromnetzwerk des Haushalts verbunden werden muss. Vollkommen ohne Strom kommt Letzteres aber dann doch nicht aus, da es vorab mit 500 bis 750 ml siedendem Wasser versehen werden muss: Wird dieses Wasser in einem Wasserkocher erhitzt (P_{ϕ} : 2.200 W, T_{ϕ} : 3 min), so verbraucht dies allein schon 0,11 kWh. Die Stromverwendenden Modelle holen zwar nicht allzu viel aus dem Stromnetzwerk (P_{ϕ} im Test: 17,44 W). Dadurch aber, dass die Fermentation regelmäßig viel Zeit in Anspruch nimmt (T_{ϕ} im Test: 8–10 h), ist der Stromverbrauch am Ende mit 0,14 bis 0,17 kWh pro Charge doch sehr viel höher (+27–54 %).

Joghurtbereiter

– Technik im Detail –

Die Funktionsweise der im Test vertretenen Joghurtbereiter ist sehr leicht zu veranschaulichen: Für den Herstellungsvorgang wesentlich ist nur, dass die mit der Milchbasis zu vermischenden Starterkulturen bis zu einer bestimmten Temperatur erwärmt werden und dass das Modell das einmal erreichte Temperaturlevel im Anschluss, abhängig von der Art des Joghurts, 8 bis 14 h stabil hält. Bei den Starterkulturen handelt es sich um spezielle Milchsäurebakterienkulturen, die den Fermentationsprozess einleiten, also quasi starten: Durch diese Funktion haben sie ihren Namen erhalten. Sie lassen sich wahlweise aus einem im normalen Handel erhältlichen Joghurt holen oder aber im Fachhandel als Pulver erwerben. Für den Herstellungsvorgang ist pasteurisierte Milch am sinnvollsten zu verwenden. Rohmilch kann auch verwendet werden, sollte aus Gründen der Gesundheit vorher aber einmal bis zu einer Temperatur von mindestens 80 °C erhitzt werden. Wer einen Joghurt als Basis verwendet, muss sicherstellen, dass der Fettanteil des

Joghurts und derjenige der zu verwenden geplanten Milch immerhin gleichartig ist ($\pm 0,5\%$).

Für den Wandel von der Milch hin zum Joghurt zeichnet sich ein vollkommen natürlicher Prozess verantwortlich: Derjenige der Fermentation. Die Milchsäurebakterien, bei denen es sich regelmäßig um solche der *Lactobacillus bulgaricus*-Familie handelt, können Milchzucker (Laktose) in Milchsäure (Laktat) verwandeln. Dazu brauchen sie nur Wärme und ein Mindestmaß an Zeit. Die maßvolle Wärme wird von den Modellen durch die in ihnen werkelnden Heizsysteme verwirklicht. Je nach Modell und eventuell individuell einprogrammierbaren Parametern ist hier eine Temperaturspanne von 36 bis 45 °C anzustreben. Diese Wärme strahlt von einem Heizelement **A** im Fuß des Modells **B** nach oben hin aus. Je nach Modell können mehrere Behälter normaler Größe (V_{\min} – V_{\max} im Test: je 125 bis 180 g) **C** oder nur ein bis zwei Behälter mit wirklich ausnehmender Größe (V_{\max} im Test: je 500 g, bspw. bei dem Modell

von Rommelsbacher, vgl. S. 10) **D** parallel verwendet werden. Die einzelnen Behälter werden anschließend mit einem Deckel **E** von oben verschlossen. Damit das Modell die nach oben hin wabernde Wärme nicht allzu schnell verliert, wird auch der Modellkörper selbst noch mit einem Deckel **F** verschlossen. Mit dem Tastenpanel **G** kann man – wenn vorhanden – eines der Automatikprogramme anstoßen sowie die Temperatur und/oder die Zeitdauer des Herstellungsvorgangs einprogrammieren. Allein der JG 3520 von Severin (vgl. S. 12) bietet weder Automatikprogramme noch einen Timer. Nach dem Ende des Herstellungsvorgangs kann man einen Teil des Joghurts verwahren und ihn außerdem verwenden, um weiteren Joghurt zuzubereiten: Schließlich enthält er nun auch Milchsäurebakterien. So lassen sich bis zu sieben Joghurtchargen herstellen. Danach sollte man neue Joghurtkulturen heranziehen, da die Anzahl der Milchsäurebakterien sukzessive abnimmt.



■ Der Test im Überblick

1. Platz: JG 60 von Rommelsbacher („sehr gut“, 93,4%)

Mit diesem Modell hat man außerordentlich viel Flexibilität bei der Wahl der pro Herstellungsvorgang zu verwendenden Behälter. Anhand von vier Automatikprogrammen lässt sich außerdem einstellen, welche Art von Joghurt das Modell herstellen soll. Die Bedienung ist größtenteils leichtgängig. Auch die Joghurtergebnisse sind „gut“ bis „sehr gut“.

2. Platz: Digitaler Joghurtbereiter mit Automatikprogrammen JG 3521 von Severin („sehr gut“, 93,3%)

Auch bei diesem Modell kann man anhand der hier vorhandenen Automatikprogramme wählen, welche Art von Joghurt zubereitet werden soll. Neben den Automatikprogrammen lassen sich hier aber auch noch einzelne Parameter des Herstellungsvorgangs individuell verändern. Die Joghurtergebnisse sind auch hier meistens „gut“ bis „sehr gut“.

3. Platz: JG 3520 von Severin („sehr gut“, 92,0%)

Anders als bei den beiden vorderplatzierten Modellen bestehen hier keinerlei Automatikprogramme. Auch einzelne Parameter des Herstellungsvorgangs, wie bspw. die Dauer desselben, lassen sich nicht einprogrammieren. Man muss den Herstellungsvorgang vielmehr manuell beenden. Punkten kann das Modell mit seinen vielen Behältern, sodass man zwei Joghurtchargen unmittelbar nacheinander produzieren kann.

4. Platz: NX-6456-675 (JM-300) von Rosenstein & Söhne („gut“, 91,6%)

Mit acht Behältern und dem üppigsten Volumen pro Herstellungsvorgang (m_{\max} : 2.080g) weiß sich dieses Modell auszuzeichnen. Automatikprogramme sind zwar nicht gegeben, aber die manuell einstellbaren Parameter des Herstellungsvorgangs und der Timer reichen vollkommen aus, um auch hier „guten“ bis „sehr guten“ Joghurt zuzubereiten.

5. Platz: Milchstraße 10031316 von Klarstein („gut“, 91,4%)

Auch bei diesem Modell stehen keine Automatikprogramme zur Wahl. Ein Timer kann aber immerhin einprogrammiert werden, sodass man den Herstellungsvorgang nicht manuell beenden muss. Die Herstellung nimmt zwar etwas mehr Zeit in Anspruch, die Qualität des Joghurts ist allerdings „gut“.

6. Platz: YOG-8588 digital von Suntec („gut“, 91,1%)

Dieses Modell bietet mehrere Automatikprogramme, von denen aber nur eines zur Joghurtherstellung geeignet ist. Die anderen Automatikprogramme dienen dazu, Natto, Kimchi, Reiswein und Wein zu produzieren. Die Bedienung ist immerhin die ersten Male ein bisschen schwergängig; die Temperatur kann zwar verändert werden, indes muss man dazu eine spezielle Tastenkombination drücken.

■ C. Efselmann

Rommelsbacher JG 60

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
Rommelsbacher JG 60	
SEHR GUT	93,4 %
Vergleichstest 6 Joghurtbereiter	04/2021

Die wesentlichen Merkmale

- **Behälter:** 8 à 125 g / 2 à 500 g
- **Joghurt pro Herstellungsvorgang:** 1.000 g
- **Automatikprogramme:** 4



Mit verschiedenen dimensionierten Behältern

Der JG 60 von Rommelsbacher kommt von Werk aus mit acht kleinen Behältern aus Keramik (V_{\max} : je 125 g) und zwei großen Behältern (V_{\max} : je 500 g) aus Glas daher. Als Verbraucher:in kann man hier also wählen, ob man in einem Mal acht kleine Portionen, zwei große Portionen oder auch vier kleine und eine große Portion zubereiten will, abhängig bspw. auch von der Anzahl der Verbraucher:innen im Haushalt (s. Bild unten links). Pro Herstellungsvorgang lässt sich maximal 1.000 g Joghurt herstellen, gleichgültig ob man mit den kleinen oder mit den großen Behältern vorliebnimmt. Am verlässlich ansprechenden Tastenpanel kann man aus vier Automatikprogrammen wählen: Welches Automatikprogramm mit welcher Taste verbunden ist, lässt sich leider nur aus der Dokumentation herauslesen; Texte sind hier am Modellkörper nicht vorhanden (s. Bild unten links). Pro Herstellungsvorgang ist von Werk aus

eine Dauer von 10 Stunden vorprogrammiert: Sie lässt sich aber vollkommen individuell, von 1 bis 24 h in 1-h-Schritten, verändern.

Bei 1,5%-Milch und auch bei 3,5%-Milch wird der Joghurt nach 10 h exzellent, wobei die Struktur des Joghurts stark von dem jeweiligen Fettanteil abhängig ist: Mit 1,5%-Milch wird er eher viskos, mit 3,5%-Milch solide. Auch Sojajoghurt wird von dem Modell ansprechend zubereitet, wobei hier eine ausnehmendere Dauer von circa 12 bis 14 h sinnvoll ist: Dadurch wird der Joghurt nämlich großartig-cremig. Das Modell kann sehr leicht gereinigt/gepflegt werden: Der Modellkörper ist schlicht mit einem Mindestmaß an warmem Wasser und einem weichen Tuch abzuwischen und die Behältnisse können auch in die Spülmaschine wandern.



pro Herstellungsvorgang können Portionen verschiedener Größe zubereitet werden



Tasten der Automatikprogramme sind nicht mit erläuterndem Text versehen



Eine in hellem Weiß strahlende LED neben dem 1er-, 2er-, 3er- oder 4er-Zahlzeichen veranschaulicht in simpler Art und Weise, welches der vier Automatikprogramme des Modells aktuell aktiv ist.

Leistung



Handhabung



Ausstattung



Hier kann man wunderbar sehen, wie sich die verschiedenen, von Werk aus enthaltenen Behältnisse im Modell positionieren lassen: So kann man sich immer an den Ansprüchen im Haushalt orientieren.

Severin

Digitaler Joghurtbereiter mit Automatikprogrammen JG 3521

ETM TESTMAGAZIN

Severin Digitaler Joghurtbereiter mit Automatikprogrammen JG 3521

SEHR GUT 93,3 %

Vergleichstest
6 Joghurtbereiter

Die wesentlichen Merkmale

- Behälter: 7 à 150 g
- Joghurt pro Herstellungsvorgang: 1.050 g
- Automatikprogramme: 5 + 1 manuell



5 Automatikprogramme plus individuell einstellbare Parameter



Tasten der Automatikprogramme sind nicht mit erläuternden Texten versehen

Leistung



Handhabung



Ausstattung



Automatischer oder manueller Herstellungsvorgang

Der Digitale Joghurtbereiter mit Automatikprogrammen JG 3521 von Severin enthält von Werk aus sieben Becher (V_{\max} : je 150 g) aus Glas: Mit ihnen lassen sich pro Herstellungsvorgang 1.050 g Joghurt in einem Mal herstellen. Hier sind mehrere Automatikprogramme vorhanden, die sich über einen ohne wirklichen Widerstand hin und her zu drehenden Drehschalter auswählen lassen. Die Automatikprogramme werden allein durch Zahlen (P1 bis P5, s. Bild unten links) veranschaulicht. Welches Automatikprogramm nun aber mit welcher Zahl verbunden ist, ist nicht ohne Weiteres zu erkennen: Man muss es vielmehr in der Dokumentation nachlesen. Mit den Automatikprogrammen des Modells lässt sich wahlweise Joghurt ohne Milchzucker, Naturjoghurt, Trinkjoghurt, Kokosjoghurt oder Sojajoghurt zubereiten. Mit den einzelnen Automatikprogrammen ist von Werk aus eine zur Art des Joghurts passende Zeitspanne, namentlich 8 bzw. 10h, verbunden. Diese kann man aber manuell verändern, von 1 bis 24h in 1-h-Schritten. Schließlich erlaubt das Modell es außerhalb der Automatik-

programme auch, die Temperatur einzuprogrammieren: Hier ist aus einem Temperaturspektrum von 35 bis 45°C, einstellbar in 1-°C-Schritten, und aus einem Zeitspektrum von 1 bis 24h, wieder einstellbar in 1-h-Schritten, zu wählen.

Der Joghurt aus diesem Modell wurde exzellent: Wenn man 1,5%-Milch verwendet, wird die Konsistenz wundervoll-viskos, während man mit 3,5%-Milch sehr viel mehr Stabilität erzielt. Das Aroma indes ist ähnlich: Mild und von maßvoller Säure geprägt. Sojajoghurt wurde im entsprechenden Automatikprogramm zubereitet. Dabei erhielt er eine wunderbare, wenn auch weichere Struktur. Das Modell kann leicht gereinigt/gepflegt werden: Den Modellaußenkörper muss man schließlich nur mit einem weichen Tuch abwischen. Die Behälter wiederum können in die Spülmaschine gegeben werden.



Das Modell stellt anhand von leicht ablesbaren Codes inmitten des Drehelements, namentlich **P1**, **P2**, **P3**, **P4** oder **P5**, dar, welches Automatikprogramm im Moment aktiv ist.



Das Stromkabel des Modells (L_{\max} : 90 cm) lässt sich am Fuß des Modellkörpers in vollkommener ordentlicher Art und Weise einwickeln: Das erleichtert vor allem das Verstauen.

Severin JG 3520

ETM TESTMAGAZIN	
Severin JG 3520	
SEHR GUT	92,0 %
Vergleichstest 6 Joghurtbereiter	04/2021

Die wesentlichen Merkmale

- **Behälter:** 14 à 150 g
- **Joghurt pro Herstellungsvorgang:** 1.050 g
- **Automatikprogramme:** -



Ohne Automatikprogramme

Der JG 3520 aus dem Hause Severin kommt von Werk aus mit 14 Behältern (V_{\max} : je 150 g) aus Glas daher. Das Flächenmaß des Modellkörpers reicht indes nur aus, um sieben Behälter in ihm abzustellen, sodass pro Herstellungsvorgang maximal 1.050 g Joghurt zubereitet werden können. Die anderen sieben Behälter können aber bspw. in einem sich unmittelbar anschließenden Herstellungsvorgang verwendet werden, sodass man bis zu 2.100 g Joghurt bevorraten kann. Da nur eine einzelne Taste vorhanden ist, lässt sich das Modell äußerst simpel verwenden: Mit ihr nämlich kann man das Modell nur an- und wieder ausschalten. Automatikprogramme, mit denen sich verschiedene Arten von Joghurt zubereiten ließen, sind hier nicht gegeben. Auch die Temperatur kann bei diesem Modell nicht verändert werden, wodurch man immerhin in mancherlei Hinsicht an Flexibilität einbüßt. Schließlich

ist auch kein Timer vorhanden, sodass man das Modell am Ende des Herstellungsvorgangs, abhängig von der Art der Milch also nach 8 bis 10 h, manuell ausschalten muss.

Dennoch ist die Qualität des Joghurts großartig: Sowohl bei 1,5%-Milch als auch bei 3,5%-Milch wird der Joghurt nach 8:30 h exzellent: Die Struktur ist solide (3,5%-Milch) bis ansprechendviskos (1,5%-Milch) und das Aroma nur leicht säuerlich. Sojajoghurt braucht mindestens 10 h, um ausreichend stabil zu werden. Auch dieses Modell kann ohne viel Arbeit gereinigt/gepflegt werden: Man muss es schließlich nur mit Wasser und einem weichen Tuch auswischen. Die Behälter sind spülmaschineneeignet, sodass man hier nichts von Hand ausspülen muss.



simples Bedienerlebnis



keine Automatikprogramme



Die Haube des Modells stellt die Zahlen 1 bis 12 dar: Hier kann man bspw. die Uhrzeit der Inbetriebnahme markieren, sodass man weiß, wann man die Behältnisse herausnehmen sollte, normalerweise nach 8 bis 10 h.



Dadurch dass hier *in summa* 14 einzelne, in 7er-Losen zu verwendende Behälter vorhanden sind, kann das Modell auch wunderbar in Haushalten mit mehreren Verbraucher:innen verwendet werden.

Leistung



Handhabung



Ausstattung



Rosenstein & Söhne

NX-6456-675 (JM-300)

ETM TESTMAGAZIN

Rosenstein & Söhne
NX-6456-675 (JM-300)

GUT 91,6 %

Vergleichstest
6 Joghurtbereiter 04/2021

Die wesentlichen Merkmale

- Behälter: 8 à 180 g
- Joghurt pro Herstellungsvorgang: 1.440 g
- Automatikprogramme: 0



Mit der üppigsten Joghurtportion pro Charge

Der NX-6456-675 (JM-300) von **Rosenstein & Söhne** enthält von Werk aus acht einzelne Behälter aus Glas (V_{\max} : je 180 g). Skalen an den Wänden der Behälter weisen deren aktuellen Füllstand leserlich aus. Mit 1.440 g Joghurt pro Herstellungsvorgang lässt dieses Modell alle anderen im Test vertretenen Modelle hinter sich: Für Haushalte, in denen mehrere Verbraucher:innen regelmäßig Joghurt essen, ist dieses Modell also ideal. Am Tastenpanel sind vier verlässlich ansprechende Tasten gegeben: Mit der **Set-** resp. **View-**Taste kann man wählen, ob man die während des Herstellungsvorgangs innerhalb des Modells zu verwirklichende Temperatur oder die Zeitdauer desselben einprogrammieren will. Mit der **Plus-** und der **Minus-**Taste lassen sich die beiden Werte schließlich einstellen: Hier ist aus einem Temperaturspektrum von 20 bis 55 °C, einstellbar in 1-°C-Schritten, und aus einem Zeitspektrum von 1 bis 48 h, einstellbar in 1-h-Schritten, zu wählen. Mit der **Start-**Taste kann man die Werte einspeichern und den Herstellungs-

vorgang anstoßen. Von Werk aus ist eine Temperatur von 42 °C und eine Zeitdauer von 8 h vorprogrammiert.

Mit diesen Werten lässt sich Joghurt sowohl aus 1,5%-Milch als auch aus 3,5%-Milch wunderbar zubereiten: Der Struktur nach ist der eine (1,5%-Milch) aber doch sehr viel weicher als der andere (3,5%-Milch), der sich vielmehr durch eine eindrucksvolle Stabilität auszuzeichnen weiß. Beide Arten sind nur mild säuerlich. Will man ansprechenden Sojajoghurt herstellen, sollte man einen mindestens 10 h dauernden Herstellungsvorgang einplanen. Dann wird der Joghurt gleichmäßig-cremig, wiewohl er noch immer recht weich bleibt. Mit warmem Wasser und einem weichen Tuch ist der Modellkörper ohne Weiteres abzuwischen. Auch die Behälter lassen sich schnell und simpel abwischen. Ob sie aber, so wie bei vielen anderen Modellen im Test, auch in die Spülmaschine wandern können, wird vom Hersteller leider nicht ver-raten.



individuelle Parameter des Herstellungsvorgangs können verändert werden



keine Automatikprogramme gegeben



Alle Behälter sind mit einer bei normalen Lichtverhältnissen leicht ablesbaren Skala versehen, anhand derer sich bspw. erkennen lässt, ob der Füllstand in allen Behältern wirklich einheitlich ist.



Die vier nach oben hin erhabenen Tasten des Modells sprechen vollkommen verlässlich an. Mit 10 mm hohen Zahlzeichen stellt das Modell die Temperatur und die Zeit wechselweise dar.

Leistung



Handhabung



Ausstattung



Klarstein

Milchstraße 10031316

ETM TESTMAGAZIN

Klarstein Milchstraße
10031316

GUT 91,4 %

Vergleichstest
6 Joghurtbereiter 04/2021

Die wesentlichen Merkmale

- Behälter: 7 à 190 g
- Joghurt pro Herstellungsvorgang: 1.330 g
- Automatikprogramme: 0



Ohne Temperatureinprogrammierung

Das Milchstraße 10031316-Modell von Klarstein kommt von Werk aus mit sieben Behältern aus Glas (V_{\max} : je 190 g) daher. Mit dem hier gegebenen Größenmaß bietet das Modell die üppigsten einzelnen Portionen im Test. Alles in allem lassen sich pro Herstellungsvorgang 1.330 g Joghurt zubereiten. Wie die Behälter innerhalb des Modellkörpers anzuordnen sind, ist hier schon mit einem Mal ersichtlich. Die Bedienung ist auch ausgesprochen leichtgängig, wiewohl keine Automatikprogramme vorhanden sind. Auch die während des Herstellungsvorgangs herrschende Temperatur kann leider nicht an die Art des Joghurts angepasst werden. Allein die Dauer des Herstellungsvorgangs lässt sich schon im Vorhinein einprogrammieren: Hier stehen Zeitspannen von 1 bis 14 h, einstellbar in 1-h-Schritten, zur Wahl, wobei eine solche von 10 h vorprogrammiert ist.

Am Ende eines 10 h dauernden Herstellungsvorgangs ist Joghurt

mit 1,5%-Milch großartig-cremig. Diese Zeitspanne reicht aber auch dann aus, wenn man Joghurt aus 3,5%-Milch herstellt: Hier wird der Joghurt indes schon sehr viel stabiler. Das Aroma ist hier wie da eher mild und nur sehr leicht säuerlich. Will man Sojajoghurt zubereiten, so sollte man die Dauer des Herstellungsvorgangs immerhin ein bisschen ausdehnen (+2 h). Dann ist der Joghurt zwar immer noch weicher, aber schon größtenteils cremig. Das Modell kann ohne viel Mühe gereinigt/gepflegt werden: Man muss den Modellkörper schließlich nur mit einem Mindestmaß an Wasser und einem weichen Tuch abwischen. Die Behälter lassen sich von Hand schnell und simpel ausspülen, können aber auch in die Spülmaschine gegeben werden.



üppige Joghurtportionen



keine Automatikprogramme gegeben

Leistung



Handhabung



Ausstattung



Das Modell stellt die aktuell verbleibende Zeitspanne mit leicht ablesbaren Zahlzeichen dar – nicht vollkommen präzise, aber immerhin in 1-h-Schritten.



Anhand der Mulden im Modellkörper kann man mit einem Mal ersehen, wie die sieben von Werk aus enthaltenen Behältnisse innerhalb des Modells positioniert werden müssen.

Suntec
YOG-8588 digital

ETM TESTMAGAZIN

Suntec YOG-8588 digital

GUT 91,1 %

Vergleichstest
6 Joghurtbereiter 04/2021

Die wesentlichen Merkmale

- Behälter: 6 à 170 g
- Joghurt pro Herstellungsvorgang: 1.020 g
- Automatikprogramme: 5



Mit speziellen Automatikprogrammen

Der YOG-8588 digital von Suntec enthält von Werk aus sechs Behälter aus Glas (V_{\max} : je 170 g). So können pro Herstellungsvorgang bis zu 1.020 g Joghurt gleichzeitig zubereitet werden. Wie die Behälter innerhalb des Modellkörpers zu platzieren sind, ist leider von außen nicht zu erkennen und daher immerhin die ersten paar Male durchaus schwergängig. Mit der hier vorhandenen Taste kann man aus den Automatikprogrammen **Joghurt**, **Kimchi**, **Natto**, **Reiswein** und **Wein** wählen. Auch die Temperatur kann individuell verstellt werden, wobei dies nur durch paralleles Drücken der Plus- und Minus-Taste zu verwirklichen ist: Das ist alles andere als intuitiv. Bei dem hier primär interessierenden **Joghurt**-Automatikprogramm ist eine Temperatur von 42 °C vorprogrammiert. Hier soll man laut der Dokumentation des Herstellers aber lieber eine Temperatur von 45 °C einstellen: Das Modell erlaubt hier die Wahl aus einem Temperaturspektrum von 35 bis 45 °C, einstellbar in 1-°C-Schritten.

Warum nicht von vornherein diejenige Temperatur einprogrammiert ist, die man laut Dokumentation ohnehin einstellen soll, ist nur schwer verständlich zu machen. Die Dauer des Herstellungsvorgangs kann im **Joghurt**-Automatikprogramm auch individualisiert werden, namentlich von 1 bis 24 h, einstellbar in 1-h-Schritten. Von Werk aus ist hier eine Dauer von 8 h vorprogrammiert.

Diese Zeitspanne reichte während des Tests auch vollkommen aus, um verlockenden Joghurt herzustellen, gleichgültig ob aus 1,5%- oder aus 3,5%-Milch: Anschließend ist der Joghurt größtenteils cremig (1,5%-Milch) bis stabil (3,5%-Milch). Sojajoghurt sollte indes mindestens 10 h im Modell verbleiben. Dann wird auch er gleichmäßig-cremig, wenn auch eher weich. Das Modell lässt sich äußerst schnell säubern: Schön ist vor allem, dass die Behälter ohne Weiteres in der Spülmaschine gereinigt/gepflegt werden können.

- ⊕ Automatikprogramme
- Temperatureinprogrammierung nicht intuitiv zu verwirklichen



Leistung	■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■
Ausstattung	■ ■ ■ ■ ■

Allein durch paralleles Drücken der Plus- und der Minus-Taste lässt sich die Temperatur einwählbar sind hier Temperaturen von 35 bis 45 °C in 1-°C-Schritten.

Vom linken oberen Eck des Tastenpanels lässt sich ablesen, welches Lebensmittel man mit welchem Automatikprogramm herstellen kann, i. e. **Joghurt**, **Kimchi**, **Natto**, **Reiswein** oder **Wein**.

Das leisten die Modelle!

		1,5%-Milch	3,5%-Milch	Sojadrink
Rommelsbacher				
Severin				
Severin				
Rosenstein & Söhne				

Die Tester:innen haben die Funktionalität der einzelnen Joghurtbereiter mehrmals geprüft, indem sie in ihnen wiederholt einzelne Joghurtchargen, einmal aus 1,5%-Tiermilch, einmal aus 3,5%-Tiermilch und ein weiteres Mal schließlich aus Sojadrink, zubereitet haben. Als Starterkulturen wurden Milchsäurebakterien aus den in der Joghurtbereitung verbreiteten *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*- und aus den *Streptococcus thermophilus*-Familien verwendet, dosierungsmäßig immer an das Volumen der ursprünglich in die Behälter gegebenen Milch angepasst. Die Dauer der Joghurtbereitung in den einzelnen Modellen reichte von 8 bis 10 h, abhängig von der jeweiligen Herstellerempfehlung. Anhand der hier von uns eingepflegten Bilder können Sie nun erkennen, wie es sich mit der Stabilität und Struktur der verschiedenen Joghurts verhält.

Hinweis: Da der Sojajoghurt immerhin dann, wenn man ihn ausschließlich aus Sojadrink herstellt, in allen Modellen eher weich wird, sollte man ihn idealerweise mit ein paar Gramm Agar Agar, Guarkernmehl und/oder Johannisbrotkernmehl andicken.

Klarstein



1,5%-Milch



3,5%-Milch



Sojadrink



Suntec



1,5%-Milch



3,5%-Milch



Sojadrink



My.Yo



1,5%-Milch



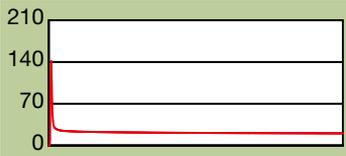
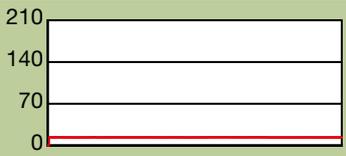
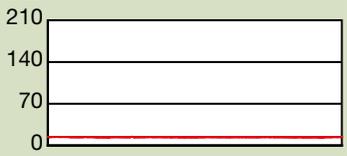
3,5%-Milch



Sojadrink

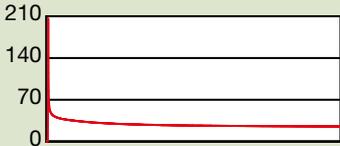
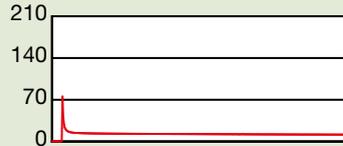
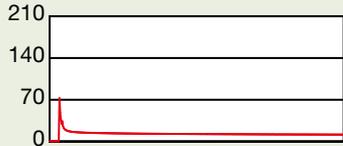


Technische Daten

Hersteller / Modell	Rommelsbacher JG 60	Severin Digitaler Joghurtbereiter mit Automatikprogrammen JG 3521	Severin JG 3520
Maße des Modells (H _{max} x B _{max} x T _{max})	13,5 x 30,0 x 17,0 cm	12,6 x 23,8 x 25,4 cm	12,6 x 23,8 x 23,8 cm
Gewicht des Modells	1.888 g	1.690 g	1.510 g
Maße des Stromkabels (L _{max})	97 cm	90 cm	85 cm
Leistung (P₀, lt. Hersteller)	20 W	13 W	13 W
Leistung (P, gemessen)			
Leistung (P_{max} / P₀, gemessen)	35,40 / 22,16 W	13,74 / 13,52 W	14,58 / 14,22 W
Anzahl der Portions- behälter	8 / 2	7	14
Material der Portions- behälter	Keramik / Glas	Glas	Glas
Joghurt pro Behälter (m _{max})	125 / 500 g	150 g	150 g
Joghurt insgesamt pro Charge (m _{max})	1.000 g	1.050 g	1.050 g
Zubehör	8 Joghurtbecher à 125 g; 2 Joghurtgläser à 500 g	7 Joghurtgläser à 150 g	14 Joghurtgläser à 150 g
Timer	1 bis 24 h	24 h	nein
Temperaturen/Automatik- programme	36, 39, 42, 45 °C	5 Automatikprogramme, individuelle Temperaturwahl 35 bis 45 °C (in 1-°C-Schritten)	-
Spülmaschineneignung	Glasbehälter und Joghurt- becher	Gläser plus Deckel	Gläser plus Deckel

Joghurt bei Laktoseintoleranz

Bei der Herstellung von Joghurt wandeln die Milchsäurebakterien den in der Milch enthaltenen Milchzucker (Laktose) in Milchsäure (Laktat) um. Dadurch entsteht der charakteristische, leicht säuerliche und dadurch Frische vermittelnde Geschmack. Nach einem 8 bis 10 Stunden dauernden Herstellungsvorgang ist schließlich nur noch ein Mindestmaß an Laktose im Joghurt gegeben, weshalb er regelmäßig auch von Verbraucher:innen mit einer leicht bis mittelschwer ausgeprägten Laktoseintoleranz verzehrt werden kann, ohne dass dies bzgl. des Magens und/oder Darms in erheblichem Maße Probleme verursachen würde.

	Rosenstein & Söhne NX-6456-675 (JM-300)	Klarstein Milchstraße 10031316	Suntec YOG-8588 digital
	36,5 × 14 × 18,5 cm	11,8 × 23,5 × 23,5 cm	14,0 × 25,8 × 23,0 cm
	2.080 g	1.800 g	1.650 g
	82 cm	114 cm	83 cm
	30 W	20 W	20 W
			
	47,20 / 28,61 W	17,95 / 12,89 W	34,00 / 13,26 W
	8	7	6
	Glas	Glas	Glas
	180 g	190 g	170 g
	1.440 g	1.330 g	1.020 g
	8 Joghurtgläser à 180 g	7 Joghurtgläser à 190 g	6 Joghurtgläser à 170 g
	1 bis 48 h	1 bis 14 h	1 bis 24 h (Joghurtprogramm)
	20 bis 55 °C (in 1-°C-Schritten)	-	Kimchi, Natto, Reiswein, Wein
	nicht angegeben	Gläser	Gläser plus Deckel



Bewertung

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

Hersteller / Modell	%	Rommelsbacher JG 60	Severin Digitaler Joghurt- bereiter mit Automatikprogrammen JG 3521	Severin JG 3520	
Leistung	60	93,1	93,4	92,9	
Mit Tiermilch	50	97,0	96,0	95,0	
Mit pflanzlichen Milch- alternativen	40	88,0	90,0	90,0	
Menge	10	93,6	94,1	94,1	
Handhabung	25	94,2	93,0	88,2	
Bedienung	45	95,0	93,0	85,0	
Dauer	20	93,0	98,0	94,5	
Bedienungsanleitung	25	94,0	89,0	87,0	
Reinigung	10	93,0	93,0	93,0	
Ausstattung	5	95,0	92,0	96,0	
Material-/Verarbeitungs- qualität	5	93,0	91,0	91,0	
Betrieb	5	93,4	97,7	97,3	
Bonus					
Malus					
UVP in Euro		69,99	49,99	39,99	
Marktpreis in Euro		*	18,10	32,98	
Preis-/Leistungsindex		*	0,19	0,36	
Gesamtbewertung		93,4 %	93,3 %	92,0 %	
Testnote		sehr gut	sehr gut	sehr gut	

* Der Marktpreis und der hieran anknüpfende Preis-/Leistungsindex dieses Modells konnte von den Tester:innen nicht ermittelt werden, da es zum Zeitpunkt des Druckschlusses noch nicht am Markt erhältlich war.

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

	Rosenstein & Söhne NX-6456-675 (JM-300)	Klarstein Milchstraße 10031316	Suntec YOG-8588 digital
	92,0	91,9	90,8
	94,0	92,5	92,5
	88,0	90,0	88,0
	98,0	96,9	93,8
	92,3	89,6	91,7
	95,0	92,0	90,0
	97,0	92,0	97,0
	85,0	82,0	90,0
	89,0	93,0	93,0
	90,0	89,0	89,0
	86,0	90,0	87,0
	90,1	98,0	97,8
	69,90	38,99	29,95
	37,74	33,90	29,95
	0,41	0,37	0,33
	91,6 %	91,4 %	91,1 %
	gut	gut	gut

My.Yo

Joghurtbereiter ohne Strom

ETM TESTMAGAZIN	
My.Yo Joghurtbereiter ohne Strom	
SEHR GUT	92,0 %
Einzeltest Joghurtbereiter	04/2021

Die wesentlichen Merkmale

- **Behälter:** 1 à 1.000 g
- **Joghurt pro Herstellungsvorgang:** 1.000 g
- **Automatikprogramme:** 0



Genuss ohne Stromverbrauch

Der My.Yo Joghurtbereiter ohne Strom kommt von vornherein ohne Anschluss an das Stromnetzwerk des Haushalts aus. Die Wärme, welche die Milchsäurebakterien während des Herstellungsvorgangs brauchen, wird hier durch eine vorab einzuschenkende Portion siedenden Wassers verwirklicht: Wie viel Wasser man verwenden muss, ist von der Art des jeweiligen Joghurts abhängig ($V_{\min} - V_{\max}$: 0,5–0,75 l). Eine Skala, die den aktuellen Wasserstand ausweisen würde, ist leider nicht vorhanden, sodass man das Wasser schon im Vorhinein abmessen muss. Anders als bei den anderen Modellen im Test ist hier anstelle mehrerer kleiner Behälter nur ein der Größe nach wirklich ausladender Behälter enthalten: Mit ihm können in einem Mal bis zu 1.000 g Joghurt zubereitet werden. Die Bedienung ist wunderbar-leichtgängig: Die Masse, aus der schließlich Joghurt werden soll, muss vorab in den Behälter gegeben werden. Der Behälter ist sodann in den Modellkörper herabzulassen, sodass er über dem siedenden Wasser gelegen ist. Derweil berührt der Behälter das Wasser aber nicht. Anschließend ist das Modell bloß noch mit dem Deckel zu verschließen. So bleibt das Wasser

über mehrere Stunden heiß und stellt sicher, dass das Temperaturniveau innerhalb des Behälters weithin stabil bleibt. Der Herstellungsvorgang nimmt mit 12 bis 14 h ein bisschen mehr Zeit in Anspruch.

Joghurt aus 1,5%-Milch wird nach 14 h gleichmäßig-cremig und weiß durch einen milden, leicht säuerlichen Geschmack zu verzücken. Nicht anders verhält es sich mit Joghurt aus 3,5%-Milch: Dieser ist nach 14 h ebenso mild, strukturell aber schon sehr viel stabiler. Wer Sojajoghurt zubereiten will, sollte den Herstellungsvorgang noch ein bisschen ausdehnen: Nach 16 h ist er gleichmäßig-cremig und sein Aroma außerordentlich ansprechend; er ist indes noch immer weicher als seine Pendanten aus Tiermilch. Das Modell kann innerhalb von Minuten gereinigt/gepflegt werden; das Wasser lässt sich nach Abschluss des Herstellungsvorgangs leicht auskippen und der Behälter ist anschließend nur noch mit einem weichen Tuch auszuwischen. Der Behälter schließlich kann auch in die Spülmaschine gegeben werden.



Herstellungsvorgang ohne Stromverbrauch



Herstellungsvorgang nimmt ein bisschen mehr Zeit in Anspruch; keine einzelnen Portionen herstellbar



Man lässt das Behältnis, das die zu verarbeitende Milch enthält, von oben in den Modellkörper hinein, nachdem man denselben vorher mit 0,5 bis 0,75 l siedendem Wasser versehen hat.



Wie viel Wasser man verwenden muss, richtet sich allein danach, was man in dem Modell herzustellen plant. Bei Kefir, einem joghurtartigen Getränk, sind es 0,5 l, und bei Joghurt sind es 0,75 l.

Leistung	■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■
Ausstattung	■ ■ ■ ■ ■

Technische Daten

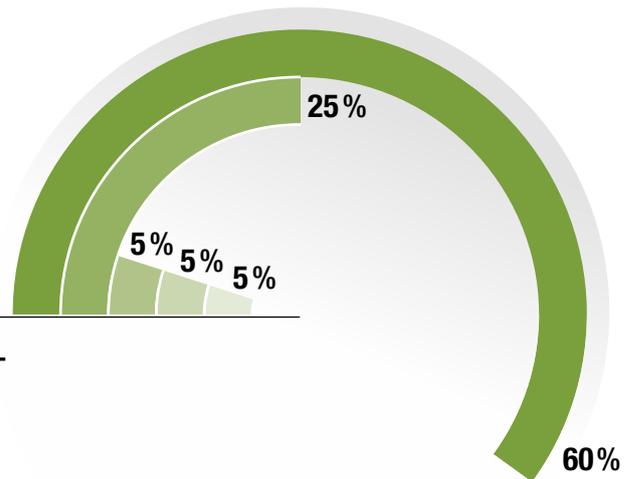
Hersteller / Modell	My.Yo Joghurtbereiter ohne Strom
Maße des Modells (H _{max} x B _{max} x T _{max})	19,0 x 22,2 x 22,2 cm
Gewicht des Modells	847 g
Maße des Stromkabels (L_{max})	-
Leistung (P₀, lt. Hersteller)	-
Leistung (P, gemessen)	-
Leistung (P_{max} / P₀, gemessen)	-
Anzahl der Portionsbehälter	1
Material der Portionsbehälter	Kunststoff (ohne BPA)
Joghurt pro Behälter (m_{max})	-
Joghurt insgesamt pro Charge (m_{max})	1.000 g
Zubehör	1 Joghurtbehälter à 1.000 g
Timer	nein
Temperaturen/Automatikprogramme	-
Spülmaschineneignung	Joghurtbehälter

Bewertung

Hersteller / Modell	%	My.Yo Joghurtbereiter ohne Strom
Leistung	65	92,9
Mit Tiermilch	50	95,0
Mit pflanzlichen Milchalternativen	40	90,0
Menge	10	93,6
Handhabung	25	90,7
Bedienung	45	90,0
Dauer	20	87,0
Bedienungsanleitung	25	92,0
Reinigung	10	98,0
Ausstattung	5	87,0
Material-/Materialverarbeitungsqualität	5	92,0
Bonus		—
Malus		—
UVP in Euro		26,90
Marktpreis in Euro		23,90
Preis-/Leistungsindex		
Gesamtbewertung		92,0 %
Testnote		sehr gut

■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



- Leistung
- Handhabung
- Material-/Materialverarbeitungsqualität
- Ausstattung
- Betrieb

Leistung (60 %)

Wesentlich war vor allem die Qualität des in den einzelnen Modellen zubereiteten Joghurts: Die Tester:innen haben während des Tests pro Modell jeweils zehn Chargen Joghurt aus 1,5-%-Milch, aus 3,5-%-Milch und aus Sojadrink produziert und diese anschließend blind, also ohne Kenntnis desjenigen Modells, aus dem sie stammten, verkostet, um sie hinsichtlich ihres Aromas und ihrer Struktur bewerten zu können. Die während des Tests verwendeten Starterkulturen wurden einmal im Handel erhältlichen Joghurts aus der jeweiligen Milch (i. e. 1,5-%-Milch und 3,5-%-Milch) resp. aus der jeweiligen Milchalternative (i. e. Sojadrink) entnommen und einmal als Pulver verwendet (i. e. *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*). Die Tester:innen stellten die Joghurts regelmäßig mit denjenigen Parametern her, die von dem Hersteller des jeweiligen Modells empfohlen wurden.

Handhabung (25 %)

Die Tester:innen erhoben vor allem, wie sich die einzelnen Modelle verwenden lassen: Wesentlich waren hierbei auch die Art, die Größe und die Position einzelner Tasten, die von Links- und auch von Rechts-händer:innen ohne Weiteres zu

erreichen sein sollten. Ferner wurde ermittelt, ob weitere Funktionen, wie bspw. eine Abschaltautomatik, vorhanden sind und wie verlässlich sie arbeiten. Die Tester:innen maßen, wie viel Zeit die Modelle brauchten, um einen Fermentationsprozess abzuschließen, abhängig immer auch von der verwendeten Milch resp. Milchalternative (1,5-%-Milch, 3,5-%-Milch und Sojadrink). Die vom Hersteller herrührende Dokumentation wurde im Lichte äußerer und innerer Kriterien beurteilt: Die Dokumentation sollte alles Wesentliche rund um das Modell abhandeln und aus sich heraus verständlich sein, einerlei ob anhand von Texten und/oder Graphiken. Das Vorhandensein von Hinweisen, insbesondere zu Milchalternativen, wurde von den Tester:innen unter Würdigung von deren inhaltlicher Qualität honoriert. Schließlich wurde auch noch geprüft, wie das Modell einschließlich der einzelnen Behältnisse gereinigt und gepflegt werden kann.

Ausstattung (5 %)

Hier beurteilten die Tester:innen das von Werk aus enthaltene Zubehörensemble der einzelnen Modelle: Währenddessen spielten vor allem die Anzahl, das Material und die Größe der hier vorhandenen Behälter mit ein. Ferner wurde auch erhoben, wie viele verschiedene Automatik-

programme von Werk aus implementiert worden sind und wie wertvoll diese aus der Warte der Tester:innen wirklich sind.

Material-/Materialverarbeitungsqualität (5 %)

Die Tester:innen haben auch erhoben, welche Materialien in den Modellen – äußerlich und innerlich – verwendet und wie diese Materialien einzeln verarbeitet worden sind. Derweil wurde ermittelt, ob die Modelle nach außen hin Makel in Gestalt erheblicher, nicht-einheitlicher Spalt- und/oder Schweißmaße, nach oben hin erhabener Materiallinien o. ä. erkennen ließen. Am Ende des vier Wochen dauernden Tests wurde schließlich von allen Tester:innen kontrolliert, ob und in welchem Maße es zu wahrnehmbarem Materialverschleiß an den Modellen kam, bspw. in Form von Materialabrieb an den Tasten usw.

Betrieb (5 %)

Des Weiteren wurde von den Tester:innen auch der Stromverbrauch der Modelle während des Fermentationsprozesses erhoben und anschließend beurteilt. Dies wurde natürlich nur bei denjenigen Modellen ermittelt, die währenddessen auch Strom verbrauchen.