

## Entsafter im Test: Der KitchenAid Artisan Slow Juicer



Säfte sind das ganze Jahr hindurch eine gute Ergänzung des täglichen Speiseplans und bieten auf einfache und zugleich leckere Art die Möglichkeit, den Körper mit Vitaminen und Enzymen zu versorgen.

Gerade in der kalten Jahreszeit, in der das Angebot an Obst und Gemüse ja deutlich begrenzter ist als im Sommer, kann man durch einen leckeren und frisch zubereiteten Saft aus regionalem und saisonalem Gemüse und Obst wunderbar evtl. vorhandene Ernährungsdefizite ausgleichen. Gerade Berufstätige, die nicht unbedingt täglich in der Küche stehen und eine frische Mahlzeit zubereiten, haben so die Möglichkeit, sich schnell einen Vitaminkick zuzubereiten, der sich auch problemlos unterwegs oder im Büro verzehren lässt.

Entsafter gibt es ja mittlerweile wie Sand am Meer. Grob unterscheiden kann man sie aber in zwei Typen, die **Zentrifugalentsafter**, bei denen das Obst und Gemüse durch sehr hohe Geschwindigkeit, also die Zentrifugalkraft durch ein Sieb getrieben und dabei entsaftet wird und die sogenannten **Slow Juicer**, bei denen das Gemüse und Obst langsam durch eine Schnecke zerkleinert und somit besonders schonend entsaftet wird.

Das Slow Juicen zeichnet sich durch folgende Punkte aus:

- Aufgrund der langsamen Zerkleinerung und Saftgewinnung wird dem Saft deutlich weniger Sauerstoff zugeführt, wodurch er nicht so schnell oxidiert. Saft und Pulp (Trester) verfärben sich daher weniger und werden nicht so schnell braun.
- Das langsame Entsaften sorgt ebenfalls dafür, dass weniger Schaum entsteht
- Der mit einem Slow Juicer gewonnene Saft enthält mehr Vitamine und Enzyme und ist außerdem länger haltbar.

Ich habe mich, nachdem ich jahrelang einen

Zentrifugalentsafter genutzt habe, entschieden, auf einen Slow Juicer umzusteigen und möchte euch dieses Modell, den **KitchenAid Artisan Maximalentsafter** (so sein offizieller Name), heute vorstellen.



Der KitchenAid Artisan Slow Juicer © Stephanie Kosten | Kleiner Kuriositätenladen

### Der KitchenAid Slow Juicer im Überblick

Wie alle Geräte der KitchenAid-Artisan-Reihe, fällt auch der Slow Juicer sofort durch sein sehr hochwertiges und zugleich schweres Gehäuse auf. Insgesamt bringt er es auf stattliche 11 kg, die natürlich unter anderem dem Spritzgussgehäuse geschuldet sind. Dieser Entsafter sollte daher auf jeden Fall seinen festen Standplatz haben und nicht bei Bedarf erst aus dem Abstellraum geholt werden – denn das wird er dann vermutlich nicht, nicht bei diesem Gewicht.

Wie die meisten Artisan-Geräte, ist auch der Slow Juicer in bisher 4 Farben erhältlich, so dass man die Farbe ganz auf seine persönlichen Vorlieben und auch die Kücheneinrichtung abstimmen kann.

Der Zusammenbau des Gerätes ist verhältnismäßig einfach. Die Entsafterschüssel selbst besteht aus der Halterung des Siebes, dem Sieb selbst und der Schnecke, durch die das Obst und Gemüse zerteilt und durch das Sieb getrieben wird. Außerdem enthält sie natürlich den Deckel, sowie den zweiteiligen Einfüllstutzen, mit dem das Obst und Gemüse in den Entsafter gedrückt wird.

## Entsafter im Test: Der KitchenAid Artisan Slow Juicer



Entsafterschüssel, Halterung und Schnecke © Stephanie Kosten | Kleiner Kuriositätenladen

Der Saft wird, ähnlich einer Espressomaschine, unter der Entsafterschüssel direkt in ein Glas oder den mitgelieferten Plastikkrug ausgegeben, der Pulp seitlich durch einen zweiten Ausgang in den ebenfalls mitgelieferten Pulpbehälter.



Der Pulp- und Saftbehälter © Stephanie Kosten | Kleiner Kuriositätenladen

Im Lieferumfang befinden sich außerdem insgesamt 3 Siebe, mit denen man die Konsistenz des Saftes und den Fruchtfleischgehalt bestimmt. Zwei Siebe sind für die Herstellung von Saft gedacht und extrahieren entweder viel oder wenig Fruchtfleisch, mit dem dritten werde Saucen oder Marmeladen hergestellt. Eine kleine Bürste zur Reinigung der Siebe wird ebenfalls mitgeliefert.

### Handhabung des Entsafters

Alle Einzelteile des Entsafters sind ausgesprochen gut verarbeitet und lassen sich einfach und leicht zusammenbauen. Das Obst und Gemüse muss, im Verhältnis zu anderen Entsaftern relativ klein geschnitten werden, man braucht aber zum Eindrücken nur sehr wenig Druck, der Entsafter zieht es selbst leicht ein. Auch Blattgemüse wie Spinat, Kohl, Salat, etc. ist kein Problem und wird hervorragend entsaftet. Hier sollte immer darauf geachtet werden, zunächst das Blatt- und dann erst die festen Gemüse zu verarbeiten, damit auch wirklich alles eingezogen wird.

Die Saftausbeute ist gut und der Pulp im Vergleich zu anderen Entsaftern sehr trocken. Wer das entsaftete Gemüse nicht entsorgen möchte, kann es unter anderem noch zur Herstellung von Gemüsebrühpulver oder Karottenkuchen weiterverwenden.



Frisch gepresst - ein bunter Vitamincocktail © Stephanie Kosten | Kleiner Kuriositätenladen

Die Bedienung erfolgt durch einen seitlich angebrachten Schalter, der einen normalen Vorlauf, aber auch eine Rücklauffunktion beinhaltet - für den Fall, dass sich mal etwas festgesetzt hat.

Der wenige Schaum, der bei diesem Entsafter erzeugt wird, lässt sich durch das mitgelieferte Sieb zurückhalten. Dieses Sieb wird direkt in den Saftkrug eingesetzt, Schaum hat so praktisch keine Chance.

Alle Teile (abgesehen vom Standgerät selbst), sind spülmaschinenfest. Ich reinige sie grob unter fließendem Wasser und spüle sie dann später gründlich ab.



Kennzeichen hoher Saftausbeute - der trockene Trester © Stephanie Kosten | Kleiner Kuriositätenladen

# Entsafter im Test: Der KitchenAid Artisan Slow Juicer

Damit ihr euren neuen Entsafter auch gleich mit einem leckeren Saft einweihen könnt, habe ich euch natürlich auch einen wunderbaren Saft mitgebracht, für den ihr auch jetzt im Winter problemlos alle Zutaten bekommt:

## Fazit

Der KitchenAid Artisan Slow Juicer ist ein hervorragender Entsafter, der nicht nur Freunden des typischen KitchenAid-Designs viel Freude bereiten wird. Aufgrund des auch für Slow Juicer verhältnismäßig hohen Preises sicher nicht für jeden Geldbeutel geeignet, ist er aber unter Garantie der Star in jeder Küche.

Ich möchte meinen Slow Juicer auf keinen Fall mehr missen und nutze ihn besonders im Winter regelmäßig.

*Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.*