

Der Novis Vita Juicer im Test: Mehr Saft geht nicht



Obstsäfte, Gemüsesäfte, Smoothies... Instagram und Facebook sind voll von den gesunden Drinks - manche schwören ja sogar darauf, dass sie beim Entgiften helfen sollen. Fest steht: Der Geschmack und die Nährstoff-Power von frischen Säften sind einfach unschlagbar!

Heute nehme ich den Novis Vita Juicer mal genauer unter die Lupe. Dabei handelt es sich um einen Multifunktions-Entsafter, der Zitruspresse und Zentrifugalensafter in einem Gerät vereint.

Erster Eindruck, Design & Verarbeitung

Ein für mich wichtiger Aspekt - nebst der Praktikabilität - ist tatsächlich eine schöne Optik. Denn ein Entsafter wird meiner Meinung nur dann regelmäßig genutzt, wenn er auch schnell erreichbar und direkt einsatzbereit in der

Küche verfügbar ist, und nicht erst aus einer Schublade herausgekrant werden muss. Der Novis Vita Juicer bringt auf jeden Fall die Optik mit, um als stetiges Küchengerät auf der Anrichte präsentiert zu werden: cooles Design, schöne Farben, gute und hochwertige Verarbeitung.

Er ist 43 cm hoch, dafür aber nicht zu tief gearbeitet sondern eher kegelförmig, so dass er nicht zu viel Platz wegnimmt. Zudem ist er ordentlich schwer und kompakt, was ich für einen Entsafter wichtig finde - wenn es nämlich mit härterem Gemüse oder Obst ans Eingemachte geht beim Entsaften, dann wünscht man sich ja auch eine gewisse Stabilität und Standfestigkeit.



Die Einzelteile lassen sich mit wenigen Handgriffen zusammensetzen © Christine Garcia Urbina | trickytine

Handhabung, Einzelteile & Reinigung

Der Entsafter kommt mit einer großen Anzahl an Einzelteilen daher: Zitruskegel, -sieb, Schale für das Entsaften von Zitrusfrüchten, Püriereinheit für die Verarbeitung von weichem Obst zu Smoothies. Zentrifuge mit abnehmbarer Zentrifugenscheibe, Innenbehälter, herausnehmbare Ausguss Einheit und Stößel.

Alle Teile sind maschinenspülbar, im oberen Teil der Spülmaschine und bis max. 60 Grad. Da man die Einzelteile rasch einsetzen und auch wieder entnehmen kann, habe ich mir angewöhnt, diese nach dem Entsaften

Der Novis Vita Juicer im Test: Mehr Saft geht nicht

direkt mit lauwarmen Wasser und etwas Spülmittel von Hand zu reinigen. Speziell bei der Zentrifuge muss man etwas gründlicher reinigen, am besten mit einer Spülbürste, da sich hier die feinen Obst- und Gemüsereste absetzen.

Die Handhabung des Entsafters ist auf jeden Fall einfach und in der Gebrauchsanweisung zudem ausführlich bebildert und beschrieben. Was mir gut gefällt, ist, dass man die Ausguss Einheit hochklappen kann, so dass kein Saft mehr nachfließt und aus dem Ausguss tropft. Eine weitere Besonderheit: Die Maschine wird über einen einzigen Knopf bedient und passt die Drehgeschwindigkeit der Konsistenz der Zutaten an. Speziell beim Entsaften hätte ich mir noch eine weitere, langsamere Stufe gewünscht, da wenn man nicht schnell genug mit dem Stößel nachdrückt, einem gerne mal die Apfel- oder Rote-Bete-Stücke zurückgefliegen kommen.



Das feine Sieb der Zentrifuge hält nicht verarbeitete Bestandteile einfach zurück und lässt sich leicht reinigen
© Christine Garcia Urbina | trickytine

Saftgewinnung

Der Vitajuicer bietet vier Funktionen für die Zubereitung von Säften, Smoothies und Fruchtpürees:

Zitruspresse ohne Zentrifuge (geeignet für alle Arten von Zitrusfrüchten, wie Orangen, Pampelmusen, Zitronen etc.)

- rasch zubereiteter Zitrussaft, der nicht zentrifugiert wird und somit noch Fruchtfleisch enthält

- zum Teil sind auch kleine Kerne mit reingerutscht in den Saft, dies hat mich jedoch nicht groß gestört
- hohe Saftausbeute und tolle Saftkonsistenz (ich hatte eine halbe Grapefruit und eine Orange entsaftet, und bekam ein Glas mit 200 ml voll)

Zitruspresse mit Zentrifuge (geeignet für alle Arten von Zitrusfrüchten, wie Orangen, Pampelmusen, Zitronen etc.)

- ein wenig mehr Aufwand, da die Zentrifuge mit eingebaut und danach gereinigt werden muss
- dafür erhält man reinen Zitrussaft, ohne Fruchtfleisch darin oder kleine Kerne
- auch hier: hohe Saftausbeute und schöne Konsistenz



Einfach Zitrusfrucht drauf halten, Knöpfchen drücken und schon hast du frisch gepressten Saft © Christine Garcia

Der Novis Vita Juicer im Test: Mehr Saft geht nicht

Urbina | trickytine

Entsaften mit Zentrifuge (geeignet für festes Obst und Gemüse, wie Äpfel, Karotten, frische Rote Bete, Selleriestangen, Karotten...)

- die Maschine verarbeitet mit voller Power und viel Leichtigkeit sogar ganz festes Gemüse wie Karotten oder frische Rote Bete
- selbst bei der hohen Geschwindigkeit federt sie Bewegungen mit den flexiblen, eingebauten Füßen ab
- der weite Schacht erleichtert das Einfüllen von den Obst und Gemüsestücken, die man auch nicht zu klein vorschneiden muss - Karotten habe ich einfach im Ganzen hinein gegeben und der Vita Juicer hat sie in einem Rutsch zerkleinert
- hohe Saftausbeute, schöne Konsistenz, toller Geschmack
- der Trester ist trocken, der Beweis dafür, dass die Maschine effektiv entsaftet
- für meinen Geschmack ist die eine Leistungsstufe beim Entsaften fast zu schnell, hier hätte ich mir zudem eine langsamere Mittelstufe gewünscht



Rote Bete, Äpfel, Ingwer – die Zentrifuge entsaftet mit Leichtigkeit hartes Obst und Gemüse © Christine Garcia Urbina | trickytine

Entsaften mit Zentrifuge und Püriereinheit (geeignet nur für weiches Obst und Gemüse, wie Beeren, Mango, Tomaten...)

- mit der Püriereinheit können Fruchtpürees oder eine Art Smoothie hergestellt werden
- in der Anleitung steht, man dürfe nur weiches Obst verarbeiten, da man sonst Gefahr läuft, den Vita Juicer zu beschädigen - benannt werden als weiches Obst bzw. Gemüse: Himbeeren, Johannisbeeren, Tomaten; bzw. es wird geraten, festes Obst oder Gemüse vorher weich zu kochen
- Ich habe mich für eine reife Mango sowie weiche Kiwi entschieden
- der entstandene Saft ist eher ein Fruchtpüree, welches sehr dickflüssig war
- damit es ein Smoothie wird, würde ich vorschlagen, es mit Kokoswasser zu verflüssigen
- es verblieben viele Mango-Püree-Reste im Innenbehälter, weil sie zu dickflüssig zum Abfließen waren
- für mich persönlich ist diese Variante nicht wirklich so praktikabel, da ich Obst nicht vorkochen möchte - zu aufwändig und wichtige Vitamine gehen dabei verloren
- wer Smoothies herstellen möchte, ist wohl mit einem klassischen Hochleistungsmixer besser beraten

Der Novis Vita Juicer im Test: Mehr Saft geht nicht



Für selbstgemachte Obstpürees und Smoothies lässt sich zusätzlich noch eine Püriereinheit einsetzen © Christine Garcia Urbina | trickytine

Mein Fazit zum Vita Juicer

Der Novis Vita Juicer ist ein wirklich schöner und leistungsstarker Entsafter, mit dem man im Handumdrehen frische Zitrusäfte oder Gemüse- und Obstäfte herstellen kann. Die Handhabung ist nach ein paar Mal ausprobieren kinderleicht und die Reinigung der Einzelteile nicht allzu aufwändig. Die Saftgewinnung ist in allen drei Varianten - bis auf die Smoothieherstellung - ergiebig, frisch und sehr lecker. Das hochwertige Design und die gute Verarbeitung machen ihn zudem zu einem schönen Hingucker in der Küche.

Eine etwas langsamere Geschwindigkeitsstufe hätte ich gut gefunden, und auf die Smoothie-Frucht-Püree-Variante könnte ich verzichten. Als reiner Entsafter ist der Novis Vita Juicer auf jeden Fall ein leistungsstarkes und gutes Gerät, an dem man sicherlich lange Freude hat!

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