

## Spiralschneider im Test: Diese 4 Modelle solltest du dir ansehen



In Sachen Food-Trends standen in den letzten Jahren die vegane Ernährung, Low Carb, Raw Food sowie die Steinzeitkost Paleo ganz oben auf der Liste und haben einen regelrechten Boom erlebt. Das Streben nach einem fitten Körper und einer bewussten Ernährung war noch nie so präsent wie jetzt. Ob Spaghetti und Pappardelle dazu passen? Ja! Aber nicht aus Weizenmehl, sondern aus Gemüse und als frische Alternative zur geliebten Pasta – und da kommt der **Spiralschneider** ins Spiel.

Rohkostspiralen als Salat und Gemüsepasta sind dank des Spiralschneiders längst keine Neuheit mehr. Im Dschungel der Geräte tummeln sich aber mittlerweile nicht mehr nur Modelle, die per Hand in Gang gesetzt, sondern jetzt auch elektrisch Gemüse in lange Fäden schneiden.

Hier stellen wir dir **4 Spiralschneider vor, die sich in unserem Test bewährt haben**. Es sind zwei elektrische und zwei Geräte für den Betrieb von Hand dabei, also für jeden Bedarf das Richtige.

### Die Kriterien

Um die Spiralschneider miteinander vergleichen zu können, stehen **5 Kriterien** im Vordergrund, die bei jedem Gerät unter die Lupe genommen werden.

### Optik, Verarbeitung und Ausstattung

Spiralschneider gibt es mittlerweile in verschiedenen Ausführungen. Von klein bis groß, mit und ohne

austauschbare Messereinsätze, aus Kunststoff oder Edelstahl – wichtig ist, dass der Spiralschneider nicht nur gut aussieht, sondern auch in Sachen Material, Fertigung und Zubehör punkten kann.

### Die Messer

Das entscheidende Kriterium des Spiralschneiders sind seine Messer. Robust und sehr scharf – diese Eigenschaften sollten sie mitbringen, um weiche bis harte Gemüse- und Obstsorten dauerhaft zu gleichmäßigen Spiralen zu verarbeiten.

### Die Handhabung

Im Fokus steht die Benutzerfreundlichkeit des Spiralschneiders. Wichtig ist, ob er sich intuitiv, leichtgängig und ohne großen Kraftaufwand bedienen lässt.

### Die Reste

Im besten Fall bleibt kein Rest übrig und der Spiralschneider verarbeitet Süßkartoffel, Rote Bete und Co. vollständig zu Gemüsenudeln.

### Die Reinigung

Je unkomplizierter die Reinigung, desto besser. Langes Spülen und verhakte Gemüsereste, die sich nicht entfernen lassen, mag niemand.

## 4 Spiralschneider im Test

Bei der großen Auswahl an Spiralschneidern ist die Verunsicherung vor dem Kauf vorprogrammiert. Welches Modell verarbeitet Gemüse und Obst am zuverlässigsten? Und wann macht der Kauf eines elektrischen Geräts Sinn? In unserem Praxistest stellen wir dir 4 Spiralschneider vor, die du kennen musst.

### Die Testkandidaten

- **Lurch:** Spirali, die Attila Hildmann Edition und Spiralschneider für Tornadospieße
- **Gefu:** Spirelli 2.0
- **WMF:** Kult X

# Spiralschneider im Test: Diese 4 Modelle solltest du dir ansehen

- **Kitchen Crew:** Elektrischer Spiralschneider

## Der Praxistest

Neben 5 Kriterien, die bei jedem Spiralschneider unter die Lupe genommen werden, muss jeder von ihnen auch eine Praxisaufgabe absolvieren. Zucchini, Gurke, Rote Bete und Süßkartoffel sollen in gleichmäßige Spaghetti und Spiralen verwandelt werden.

## Die Spiralschneider von Lurch



Spiralschneider aus der Attila Hildmann Edition.

Der **Spirali**, die **Attila Hildmann Edition** und den **Spiralschneider für Tornadospieße** können zusammengefasst betrachtet werden, da sie sich nur in kleineren Details voneinander unterscheiden.

## Optik, Verarbeitung und Ausstattung

Frisch aus ihrem Karton ausgepackt und nebeneinander aufgereiht stechen die 3 Spiralschneider durch ihre eckigen Formen und die zweifarbige Gestaltung ins Auge.

Dank ihrer soliden Fertigung aus **Kunststoff** sind sie nicht nur robust, sondern auch pflegeleicht. Mit Hilfe der gezackten Drehscheibe lässt sich das Gemüse am Spiralschneider fixieren und gegen die Klinge drücken. Mit einer Kurbel setzt du die Geräte in Gang. Dank 4 Gummifüßen stehen die Spiralschneider beim Verarbeiten von Zucchini und Co. rutschfest auf der Arbeitsplatte.

Für verschiedene Nudelvariationen kommen die Spiralschneider mit **3 Messereinsätzen**, die sich einfach austauschen lassen. Je nach Gusto, kannst du zwischen

einer dünnen und dicken Spaghetti-Klinge sowie einer glatten Spiralen-Klinge wählen. Die Besonderheit des Spiralschneiders für Tornadospieße: seine Spiralen-Klinge lässt sich für extra dicke Curly Fries variabel einstellen und die Gemüselocke wickelt sich beim Schneiden direkt auf den integrierten Edelstahlspieß auf. Praktischerweise lassen sich zudem die Einsätze in der Messeraufbewahrung sicher verstauen.

## Die Messer

Ein Blick auf das Datenblatt verrät: Die Messer sind aus **rostfreiem Edelstahl** gefertigt und besonders scharf. Außerdem eignen sie sich für fast alle Obst- und Gemüsesorten sowie feste Wurst- und Käsesorten.

## Die Handhabung

Bei den 3 Modellen von Lurch lässt sich einstimmig sagen: Daumen hoch. Nahezu alle Arten von Gemüse und Obst jeglicher Form oder Größe, die es mit ihrer Konsistenz vereinbaren lassen, können zu bunten Spaghetti verwandelt werden.

Abhängig von Form und Größe, kannst du die Kurbel nach vorn und hinten verschieben und ganz leicht anpassen, sodass das Gemüse oder Obst zwischen der Messerseite und der Kurbel sicher eingespannt ist. Anschließend kurbelst du los und übst gleichzeitig etwas Druck zur Messerseite hin aus. Dabei ist der angebotene Führungsgriff allerdings nicht sehr hilfreich. Es gelingt dir gleichmäßigen Druck auszuüben, wenn du von hinten mit dem Daumen an der Kurbelschiene drückst.

Hast du einmal den Dreh raus, kringeln sich ruckzuck wirklich schöne, lange Gemüsenudeln auf deinem Teller. Bei Obst verhält es sich ähnlich, allerdings spielt auch hier die Konsistenz eine entscheidende Rolle. Eine sehr weiche Birne oder Banane lassen sich natürlich nicht zu Spiralen verwandeln.

Einen besonderen Pluspunkt bekommt außerdem der **Spiralschneider mit Tornadospießen**. Egal, ob Zucchini oder Kartoffeln – ein paar Kurbelgänge später schlängeln sie sich als gleichmäßige Gemüselocke auf den Spieß.

## Das Testergebnis

## Spiralschneider im Test: Diese 4 Modelle solltest du dir ansehen



Mit den Spiralschneidern von Lurch lassen sich lange Spaghetti und hübsche Spiralen herstellen.

Lange Spaghetti, hübsche Spiralen – weder bei Gurke noch Süßkartoffel gab es Grund zu meckern. Die Gemüsenudeln können sich im Salat oder Pfannengericht sehen lassen.

### Die Reste

Außer einer ganz dünnen Scheibe mit einem schmalen Strunk in der Mitte, lassen die drei Spiralschneider nichts von deinem Gemüse oder Obst zurück. Stellst du Curly Fries oder Zucchinihocken her, hast du sogar keinen Rest am Ende.

### Die Reinigung

Wenn du die Spiralschneider direkt nach dem Gebrauch reinigst und nichts antrocknen lässt, sind sie in wenigen Minuten wieder sauber. Hier und da gehört ein bisschen Fummelei dazu, um die kleinen Gemüseschnipsel aus den Ecken herauszubekommen, aber unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste ist das kein Problem. Die Messereinsätze können sogar mit in die Spülmaschine.

Zusammenfassend lässt sich sagen: Die Spiralschneider von Lurch sind **echte Alleskönner**, allerdings recht sperrig bedingt durch ihre Form.

### Der Spiralschneider von Gefu



Der Spiralschneider Spirelli 2.0 von Gefu.

### Optik, Verarbeitung und Ausstattung

Klein aber fein – der **Spirelli 2.0** macht eine gute Figur. Der sanduhrförmige Spiralschneider in Schwarz-Silber ist nicht nur handlich, sondern auch ganz schön schick.

Er ist aus stabilem **Kunststoff** gefertigt und seitlich mit hochwertigen **Edelstahl**-Elementen ausgestattet. Weil er so klein ist, hast du den Spiralschneider beim Verarbeiten von Zucchini und Co. in der Hand. Oben und unten hat er zwei Öffnungen, in die du das Gemüse einführst und gegen die Messer drehst – ähnlich wie bei einem Bleistiftspitzer. Damit deine Finger beim Drehen verschont bleiben und du dich nicht verletzt, kommt der Spiralschneider mit einem Resthalter.

Für dünne und etwas dickere Spaghetti ist der Spirelli mit **2 Klingen** ausgestattet. Sie lassen sich nicht austauschen, sondern sind fest im Körper integriert.

### Die Messer

Extrem scharf und rostfrei – die Klingen des Spiralschneiders sind aus japanischem **Spezial-Edelstahl** gefertigt und schneiden weiches bis hartes Gemüse.

### Die Handhabung

Auf den kleinen Spirelli ist Verlass. Er verwandelt Gemüse schnell zu schönen Endlos-Spaghetti – allerdings leider nur jenes, das eine längliche Form hat.

Dafür ist die Bedienung kinderleicht. Gurke in die Öffnung einführen und per Hand losdrehen. Ab einer

# Spiralschneider im Test: Diese 4 Modelle solltest du dir ansehen

gewissen Gemüsegröße verwendest du den Restehalter mit nachschiebbarem Stempel, sodass du Gurke und Co. bis zum letzten Rest verarbeiten kannst. Kleiner Minuspunkt: Bei einer größeren Menge Gemüse-Pasta hast du eine sportliche Herausforderung vor dir.

## Das Testergebnis



Nur längliche Gemüsesorten lassen sich einwandfrei und ganz einfach in lange Fäden schneiden.

Gurke und Zucchini lassen sich einwandfrei und ganz einfach in lange Fäden schneiden. Aber eine dicke Süßkartoffel und Rote Bete? Keine Chance. Wegen ihrer breiten, rundlichen Form passen sie leider nicht in die trichterförmige Öffnung. Der Spiralschneider schafft Kartoffeln und Rote Bete nur bis 6 cm Durchmesser – danach ist leider Schluss.

## Die Reste

Am Ende der Spaghetti-Produktion bleibt nur ein kleiner Gemüsekegel übrig.

## Die Reinigung

Zwar kann der kleine Spiralschneider problemlos mit in die Spülmaschine, allerdings hängen nach dem Spülgang noch kleine Gemüsereste in den gezackten Klingen. Gründlicher bekommst du den Spirelli sauber, wenn du ihn per Hand mit einer Spülbürste reinigst. Auch hier ist Fummelei gefragt, aber ansonsten geht die Reinigung recht schnell.

Alles in allem: platzsparend, einfach und ohne viel Chichi. Der passende **Spiralschneider für Gelegenheits-Kurbler**.

## Der Spiralschneider von WMF



Der Spiralschneider Kult X von WMF.

## Optik, Verarbeitung und Ausstattung

Matt poliertes Gehäuse und schlanke Maße – so schick steht der **Kult X** auf der Arbeitsplatte und erinnert im ersten Moment an einen kleinen Mixer. Dank seines vertikalen Aufbaus beansprucht er nur wenig Platz.

Das Gehäuse des Spiralschneiders ist aus **Edelstahl** gefertigt, weshalb er sehr stabil und unempfindlich ist. Alle anderen, abnehmbaren Teile sind aus robustem Kunststoff. Über die große Einfüllöffnung lassen sich Möhre und Co. an die Klinge führen und mit Hilfe des Stopfers nicht nur bequem nachschieben, sondern auch stabilisieren. Besonders praktisch am Kult X: der Auffangbehälter, in dem sich die Spiralen und Gemüsefäden direkt sammeln. Dank des rutschfesten Fußes steht der Spiralschneider wackelfrei und sicher auf der Arbeitsplatte.

Ob sehr dünn, mitteldick oder dick – für Variation unter den Gemüsefäden sorgen **3 innenliegende Messereinsätze**, die sich leicht austauschen lassen. Tagliatelle, Linguine oder Spaghetti sind ab jetzt aus Zucchini und Co.

## Die Messer

Die Messer sind aus **Cromargan® Edelstahl** gefertigt und bestechen mit besonderem Schliff – sie sind extrem scharf.

## Handhabung



# Spiralschneider im Test: Diese 4 Modelle solltest du dir ansehen

Der Kult X hat seine Stärken und Schwächen. Neben hübschen und akkurat geschnittenen Spiralen, produziert er ab und zu, je nach Gemüse- oder Obstsorte, leider schon mal nur Schnipsel.

Im Gegensatz zu den Modellen von Lurch und Gefu funktioniert der Kult X elektrisch, was nicht nur Zeit und Mühe spart, sondern auch sehr einfach ist. Sobald der Einfülltrichter eingerastet und das Gemüse platziert ist, lässt sich der Motor des Spiralschneiders mit einem kleinen Rechtsdreh des Trichters in Gang setzen. Wenige Sekunden später schlängeln sich Zucchiniudeln und Co. ihren Weg nach unten in den Auffangbehälter. Kritikpunkt hier: Der Stopfer bohrt sich zu sehr in das Gemüse, sodass es leider zerdrückt wird.

## Das Testergebnis



Längliche Gemüsesorten verarbeitet der Kult X sehr gut. Roter Bete und Süßkartoffel werden Schnipsel.

Dünne und dickere Zucchini- und Gurkenspaghetti? Kein Problem. Im Nullkommanichts ist das längliche Gemüse in gleichmäßige Fäden verarbeitet. Das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen. Bei Süßkartoffel und Rote Bete stößt der Kult X allerdings bereits an seine Grenzen. Haben Gemüse und Obst einen größeren Durchmesser als ca. 6 cm, passen sie nicht mehr durch den Einsatz. Auch nach dem Zuschneiden war das Ergebnis nicht vollständig zufriedenstellend. Statt langer Gemüsenudeln produzierte der Spiralschneider leider nur kleine Schnipsel, da das Messer nicht richtig griff.

## Die Reste

Sind Zucchini und Gurke erfolgreich vernudelt, bleibt am

Ende nur ein sehr kleines Reststück übrig.

## Die Reinigung

Zwar können alle abnehmbaren Teile des Spiralschneiders mit in die Spülmaschine, allerdings lassen sie sich fast noch schneller per Hand unter fließendem Wasser reinigen. Ein Pluspunkt hier: Der Kult X kommt mit einer extra kleinen Bürste, mit der sich die Messereinsätze fix von Resten befreien lassen.

Abschließend lässt sich festhalten: Der Kult X ist durch Material, Verarbeitung und Ausstattung der **Deluxe Spiralizer** unter den Modellen.

## Der elektrische Spiralschneider von Kitchen Crew



Der elektrische Spiralschneider von Kitchen Crew.

Gewinner in der Kategorie ‚bester Spiralschneider‘ ist der elektri ... – Spaß bei Seite. Aber als wichtige Info für dich vorweg: Die Marke Kitchen Crew gehört zu Springlane. Das bedeutet, wir haben den elektrischen Spiralschneider im Test besonders kritisch beäugt.

## Optik, Verarbeitung und Ausstattung

Nicht sperrig und groß, sondern kompakt und platzsparend, sind Eigenschaften, die auf den ersten Blick zum **elektrischen Spiralschneider** passen.

Er setzt sich aus Auffangbehälter, Deckel und Motorstab zusammen, die allesamt aus robustem sowie pflegeleichtem **Kunststoff** gefertigt sind. Der Deckel ist mit einer runden Aussparung versehen, in die sich die Messer einsetzen lassen. Mit Hilfe der gezackten Drehscheibe am Motorstab fixierst du das Gemüse, das

## Spiralschneider im Test: Diese 4 Modelle solltest du dir ansehen

per Knopfdruck in Rotation versetzt, und gegen die Klingen gedreht wird. Mit der freien Hand lässt sich der Spiralschneider auf der Arbeitsplatte stabilisieren. Was bei diesem Spiralschneider besonders praktisch ist – dank Deckelverschluss können die Gemüsenudeln geschützt im Kühlschrank frisch gehalten werden. Ideal, wenn du sie für später vorbereiten möchtest.

Im Vergleich zu den anderen Modellen kommt der Spiralschneider mit einem Messereinsatz mehr. Zur Auswahl stehen insgesamt **4 austauschbaren Messereinsätzen** für dünne Spaghetti, Linguine, Bandnudeln und breite Spiralen.

### Die Messer

Die hochwertigen **Edelstahl-Klingen** sind sehr scharf und schneiden von Gemüse bis Obst weichere und harte Sorten.

### Die Handhabung

Der elektrischen Spiralschneider mag sie alle – ob Rote Bete oder Gurke. Seine Stärken spielt er besonders bei härteren Gemüsesorten wie Zucchini, Süßkartoffel und Co. aus und produziert zuverlässig gleichmäßig geschnittene Spiralen und Gemüsenudeln.

Kurbeln oder per Hand drehen brauchst du hier nicht. Der Spiralschneider wird, wie das Modell von WMF, elektrisch in Gang gesetzt, was dir nicht nur deine Arbeit erleichtert, sondern auch sehr simpel funktioniert. Nachdem der Deckel auf dem Behälter sitzt und das Gemüse an der Drehscheibe des Motorstabs fixiert ist, musst du es nur am Messer ansetzen und den Knopf gedrückt halten – schon schlängeln sich lange Fäden in den Behälter. Anders als das Modell von WMF hat dieser Spiralschneider keine Halterung für Obst und Gemüse. Um gleichmäßig Druck auf das Gemüse ausüben zu können, solltest du es zusätzlich mit einer Hand stabilisieren. Daran muss man sich anfangs gewöhnen, dann funktioniert das Spiralisieren aber einwandfrei.

### Das Testergebnis



Von Rote Bete bis Süßkartoffel hat der Spiralschneider hübsche Spiralen produziert.

Hast du einmal raus, wie du das Gemüse am besten stabilisierst und die erste Gurke verarbeitet, läuft der Rest ebenfalls wie am Schnürchen. Von Rote Bete bis Süßkartoffel hat der Spiralschneider hübsche und anstandslose Spiralen produziert.

### Die Reste

Viel bleibt von Zucchini und Gurke nicht übrig. Ein sehr kleines Reststück ist alles, was die verarbeitete Gemüsesorte verrät.

### Die Reinigung

Außer dem Motorstab, können Messereinsätze und der Behälter bequem in der Spülmaschine verschwinden. Genau wie bei den anderen Spiralschneider, lassen sich alle Teile auch schnell unter fließendem Wasser säubern. Auch hier bleibt ein bisschen Fummelei nicht aus – mit einer Spülbürste sind aber die Gemüse- und Obstreste schnell entfernt.

Insgesamt lässt sich sagen: Der Spiralschneider ist zuverlässig und praktisch – eine **elektrische Alternative** für alle, die nichts von zu viel Kurbelei halten.

### Das Fazit

Die Spiralschneider haben sich als gute Möglichkeit erwiesen, eine gesunde Pastaalternative herzustellen und seine Gerichte aufzupeppen. Alle Testgeräte haben schöne Gemüsenudeln und-spiralen hergestellt – und zwar aus unterschiedlichen Sorten. Nein, zu weiche

## Spiralschneider im Test: Diese 4 Modelle solltest du dir ansehen

Zutaten schaffen sie nicht und ja, auch sie haben ihre kleineren Schwachstellen. Aber wenn du nicht gerade eine Tomate oder einen Pilz spiralisieren möchtest, leisten sie dir wirklich gute Dienste.

Bevor du dich allerdings für ein Gerät entscheidest, solltest du dir überlegen, was du alles verarbeiten möchtest. Kochst du kleinere Mengen oder für deine ganze Familie? Möchtest du die gängige Bandbreite an Gemüse und Obst verarbeiten können oder reichen dir eine Handvoll Zutaten? Es sollen sich nicht nur dünne Spaghetti, sondern auch Bandnudeln auf deinem Teller schlängeln? Für jedes Kochprojekt ist ein passender Spiralschneider von **Lurch**, **Gefu**, **WMF** und **Kitchen Crew** dabei.

Hast du deinen Spiralschneider gefunden? Mit diesen Tipps und Tricks wist du im Nu zum absoluten Gemüsenudel-Profi!

### Spiralschneider-Rezepte ...

... mit Zucchini

... mit Möhre

... mit Kürbis

... mit anderem Gemüse