

Eine einzige Mühle pfeffert sehr gut

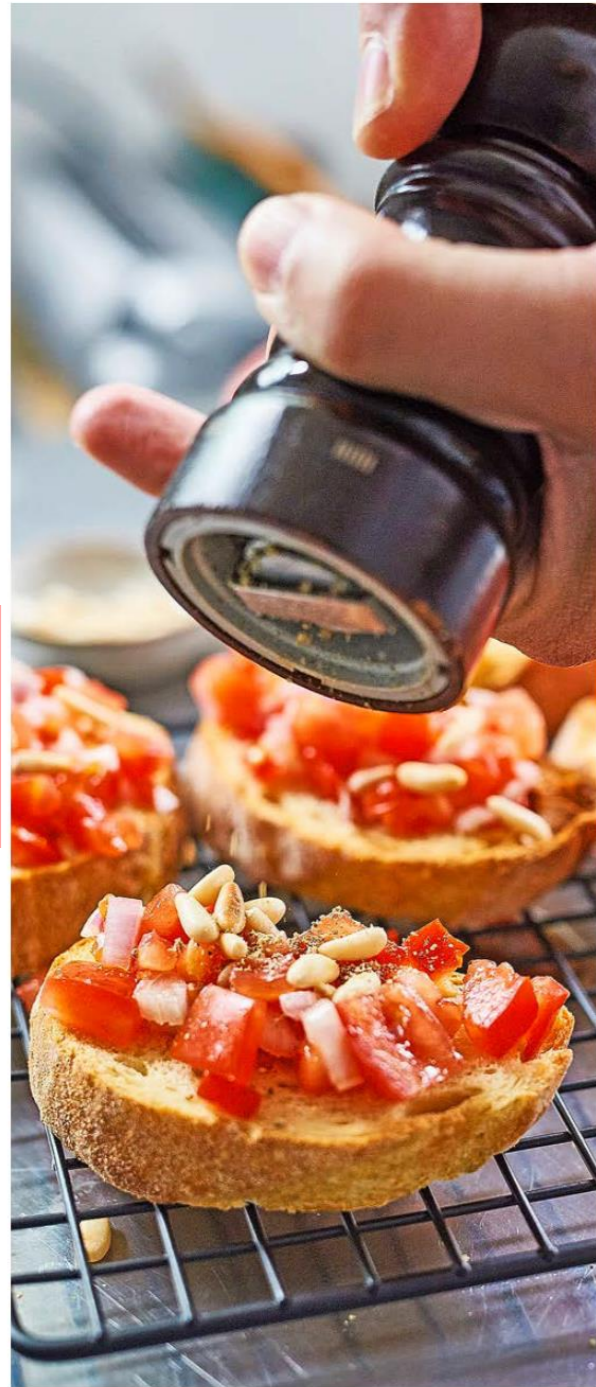
Im saldo-Test zeigten fast alle Pfeffermühlen Schwächen. Sie mahlen zu wenig, der Mahlgrad liess sich schlecht einstellen oder sie waren rasch defekt. Ein Modell lag mit Abstand vorn.

Mit der Migros-Pfeffermühle Cucina & Tavola ist Ärger programmiert. Trotz fleissigem Drehen brachten die Experten im Labor kaum Pfeffer aus der Mühle. Zum Vergleich: Das WMF-Modell pfefferte mit einer Umdrehung sechs Mal mehr als das Migros-Produkt. Das Prüfinstitut unterzog zwölf Pfeffermühlen verschiedenen Tests. Die Modelle kosteten zwischen knapp 8 und 50 Franken.

Ergebnis: Sehr gute Qualität bietet nur der dänische Hersteller Crush Grind mit dem Modell «Kyoto». Bereits im Praxistest stellte das Produkt die Konkurrenz ins Abseits. Es ist zudem so robust konstruiert, dass es auch einer energischen Anwendung standhielt.

Zu grob oder zu fein – richtig einstellen meist nicht möglich

Die restlichen Modelle bereiteten den Testern weniger Freude. Viele Mühlen sind ihr Geld nicht wert. Die Experten führten bei jedem Produkt zehn Umdrehungen durch und wogen anschliessend den gemahlene Pfeffer. Nach Erfahrungen des Labors mahlt eine gute Mühle mit zehn Umdrehungen 1,4 Gramm Pfeffer oder mehr. Das schaffte kein Modell. Am meisten Pfeffer mahlte das WMF-Produkt mit 1,2 Gramm. Die Mühlen von Crush Grind und Cole & Mason zermahlten 1 Gramm. Dagegen rieselten aus den Modellen von Migros, Le Creuset und Swissmar nicht mal 0,3 Gramm Pfeffer.



Pfeffer: Frisch gemahlen ist das Aroma am besten

Auch in der nächsten Prüfung konnte keine Mühle punkten. Die Hälfte mahlte den Pfeffer nicht in der gewünschten Feinheit. Der Pfeffer kam also zu grob oder zu fein aus den Mühlen. In der Regel lässt sich die zu mahrende Korngrösse mit der Schraube oben auf der Mühle einstellen: Durch Anziehen der Schraube wird das Mahlgut fein, durch Lockern grob. Im Labor liess sich die gewünschte Korngrösse einzig beim Testsieger perfekt einstellen. Am schlechtesten schnitt das Oxo-Modell ab: Statt feinen Pulvers brachte die Mühle nur sichtbare Kornstücke zustande. Kritik übten die Experten auch an der Gleichmässigkeit des gemahlene Pfeffers. Je nach Modell enthielt grob zerkleinerter Pfeffer auch Pulver oder fein gemahlener Pfeffer wies noch fast ganze Körner auf.

Testlabor prüfte den Zustand nach 15750 Umdrehungen

Immerhin: Sieben Produkte überzeugten mit sehr guter Robustheit. Die Modelle überstanden je fünf Stürze aus 80 Zentimetern Höhe schadlos. Und auch nach 15750 Umdrehungen – das entspricht etwa sieben Jahren Nutzungsdauer – mahlen sie fast wie im Neuzustand. Die Pfeffermühlen von Ikea und Bitz bedürfen einer behutsameren Behandlung: Sie brachen bereits nach zwei Stürzen auseinander. Den dritten Fall überlebte auch der Glasbehälter des WMF-Modells nicht. Die zwei französischen Modelle von Le Creuset und Peugeot waren nach der Fallprüfung noch funktionsfähig – aber sie hatten unschöne Sprünge im Gehäuse. Die fragile Bitz-Mühle aus Steingut kam auch im Dauertest nicht gut weg: Nach knapp 8300 Umdrehungen brach ein Plastikteil im

Fortsetzung Seite 22

Pfefferbehälter ab. Immerhin funktionierte die Mühle weiterhin.

Das Wort «minderwertig» fiel beim Konstruktions- und Verarbeitungstest mehrfach. Die Experten bemängelten den Einsatz von Kunststoff bei den Modellen von Peugeot, Swissmar, Ikea und Cucina & Tavola. Die Mühlen von Peugeot und der englischen Marke Cole & Mason klemmten bei zu stark angezogener Mahlschraube. Letztere wies absteigende Holzsplitter im Pfefferbehälter auf.

Peugeot schreibt, beim Modell im Test bewusst auf Acryl zu setzen: «So sieht man, wie viel Pfeffer in der Mühle ist.» Ein Klemmen der Schraube lasse sich durch leichtes Drehen «problemlos beheben». WMF erklärt: «Glas ist geruchlos sowie geschmacksneutral und lässt sich bei hohen Tem-

peraturen hygienisch reinigen.» Man schliesse aber nicht aus, dass der Behälter «bei unsachgemässer Behandlung beschädigt werden kann». Die Migros sagt, die geprüfte Mühle liefere die ideale Menge, um gut dosieren zu können. Nur bei feiner Mahlung werde der Pfeffer gleichmässig.

Wissenswertes zu den unterschiedlichen Pfefferarten

Echter Pfeffer (Piper Nigrum) stammt meist aus Indien, Indonesien oder Brasilien und wächst als Frucht von bis zu zehn Meter hohen Kletterpflanzen. Bis zur Vollreife vergehen gegen neun Monate. So unterscheiden sich die einzelnen Sorten:
 ■ **Grüner Pfeffer:** Unreife, grüne Beeren werden in Salz- oder Essigwasser eingelegt oder schnell getrocknet.

Mahlstufen

Fein: Schmeckt besonders scharf, aber ätherische Öle verflüchtigen sich rasch.

Mittel: Ausgewogen in Schärfe und Geschmack.

Grob: Schärfe und Geschmack entstehen beim Kauen im Gaumen.

Marco Breitenbach, Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich

■ **Schwarzer Pfeffer:** Die Früchte werden knapp vor der Reife gepflückt, gewaschen und langsam getrocknet.

■ **Weisser Pfeffer:** Die reifen Beeren werden gewässert. Danach entfernt man das Fruchtfleisch und trocknet die Samen.

■ **Roter Pfeffer:** Selten. Bauern sortieren vollreife Beeren und legen sie in Salz- oder Essigwasser. Der teure rote Pfeffer wird im Handel oft durch günstigeren rosa Pfeffer vom brasilianischen Pfefferbaum (Schinus terebinthifolia) ersetzt, der botanisch nicht mit Pfeffer verwandt ist.

Aroma und Schärfe variieren nach Erntezeitpunkt, Anbaugesicht und Qualität. In der Regel schmeckt grüner Pfeffer mild, schwarzer und weisser Pfeffer scharf, roter Pfeffer süsslich-scharf. Sabine Rindlisbacher



Pfeffermühlen aus Holz schnitt am besten ab

	Crush Grind	Adhoc	Cole & Mason	Zassenhaus	WMF
Bezeichnung	Kyoto	Acacia	Forest Capstan	Frankfurt Olivenholz	Ceramill Trend Gewürzmühle
Höhe in Zentimetern	17	14	20	18	14
Material	Holz	Holz	Holz	Holz	Kunststoff, Glas
Eingekauft bei	Microspot	Galaxus	Fust	Galaxus	Microspot
Preis in Franken	37.60	24.60	30.90	49.90	23.90
Praxistest	70%¹	5,5	4,8	4,5	4,7
Gemahlene Pfeffermenge	50% ²	5,2	4,4	5,2	4,8
Einstellung Mahlgrad	40% ²	6	5,5	4,4	4
Gleichmässigkeit Mahlgut	10% ²	4,6	4	4,6	4,8
Robustheit	20%¹	6	6	5,9	4
Konstruktion, Verarbeitung	10%¹	5,6	4,9	4,2	5,2
Gesamtnote	100%	5,6	5,1	5,0	4,6
Gesamturteil	Sehr gut	Gut	Gut	Gut	Genügend

Notenskala: 5,5 bis 6 = sehr gut | 4,8 bis 5,4 = gut | 4,0 bis 4,7 = genügend | 2,5 bis 3,9 = ungenügend | weniger als 2,5 = schlecht; bei gleicher Gesamtnote 1 Gewichtung der Teilnoten; 2 Gewichtung der Unterkriterien; 3 Bei ungenügender Note im Praxistest kann die Gesamtnote nicht besser ausfallen



So wurde getestet

Das Prüfinstitut Ipi in Stuttgart testete für saldo zwölf Pfeffermühlen auf folgende Punkte:

Robustheit: Die Experten liessen die Mühlen aus 80 Zentimetern Höhe auf den Boden fallen und notierten allfällige Beschädigungen nach einem, zwei und fünf Stürzen. Ein maschineller Belastungstest mit 15750 Umdrehungen (siehe Bild) simulierte einen



Gebrauch der Mühlen während sieben Jahren. In der Folge prüften die Fachleute jedes der zwölf Produkte auf Funktion

und Beschädigung. In einer zusätzlichen Korrosionsprüfung schnitten alle Produkte einwandfrei ab.

Praxistest: Wie viel Pfeffer mahlen die Mühlen bei zehn Umdrehungen? Lassen sie sich so einstellen, dass sie Pfeffer grob, mittel oder fein mahlen? Werden die Körner gleichmässig gemahlen?

Konstruktion, Verarbeitung: Sind die Modelle stabil? Lassen sie sich einfach befüllen? Klemmen die Mühlen, wenn die Mahlgradschrauben auf sehr fein eingestellt sind? Wie gut ist die Verarbeitung? Besteht für Nutzer eine Verletzungsgefahr, beispielsweise durch scharfe Kanten?



Ikea	Migros Cucina & Tavola	Oxo	Peugeot	Bitz	Le Creuset	Swissmar
365+ Ihärdig	Gewürzmühle	Good Grips	Nancy	Pfeffermühle	Pfeffermühle	Pfeffermühle Torre
13	16	14	18	16	21	15
Kunststoff, Aluminium, Glas	Edelstahl, Glas, Kunststoff	Edelstahl, Kunststoff	Kunststoff	Steingut	Kunststoff	Kunststoff, Holz, Edelstahl
Ikea	Migros	Galaxus	Manor	Galaxus	Galaxus	Microspot
7,95	14,95	36,40	39,90	43,10	30,10	25,80
4,9	4,1	4	4,3	4,4	3,7	3,6
4,8	3	4,4	3,5	4,4	3	3
5,2	5,2	3,6	5,2	4,4	4,4	4
4,6	4,8	3,6	4,6	4,8	4,6	4,8
3,2	5,8	5,6	4,1	2,7	4,4	6
4,7	4,4	5,2	4,2	5,6	5,2	4,2
4,5	4,5	4,4	4,3	4,2	3,7³	3,6³
Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Ungenügend	Ungenügend

ste Rangierung nach Preis;