

Auf's Gramm genau

2. November 2023

Mit den Tipps von TÜV SÜD zur richtigen Küchenwaage

München. Zur Adventszeit werden in vielen Küchen wieder knusprige Plätzchen gebacken. Damit diese gemäß Rezept gelingen, wollen die Zutaten wie Mehl, Vanillezucker und Butter genau abgewogen sein – eine Küchenwaage muss her. TÜV SÜD-Expertin Sonja Unterholzner weiß, was es beim Kauf einer neuen Küchenwaage zu beachten gilt und auf welche Funktionen es ankommt.

Ob nun zum Backen, Kochen oder zum Abwiegen von Briefen, eine zuverlässige Küchenwaage gehört in jeden gut ausgestatteten Haushalt. Grundsätzlich lässt sich zwischen digitalen und analogen Modellen unterscheiden.

„Analoge Waagen funktionieren rein mechanisch.

Das Messergebnis wird mithilfe eines Zeigers auf einer Skala angezeigt. Die Waagen sind preisgünstig, brauchen keinen Strom und haben einen nostalgischen Charme, sind aber weniger präzise als digitale Waagen und verfügen in der Regel über eine geringere maximale Tragkraft. Außerdem nehmen sie aufgrund



ihrer Größe etwas Platz im Küchenschrank ein. Digitale Küchenwaagen überzeugen durch grammgenaue Messergebnisse auf einem Display und ein flaches, modernes Design“, so Sonja Unterholzner. Eine gute elektrische Haushaltswaage zeichnet sich außerdem durch zahlreiche weitere Funktionen aus, die die Küchenarbeit erleichtern.

- **Abschaltautomatik:** Eine praktische Abschaltautomatik sorgt dafür, dass sich die Küchenwaage einige Minuten nach der Benutzung von selbst abstellt. Das spart Batterien. Zu kurz sollte die Zeit allerdings nicht sein, da dies sonst beim mehrmaligen Gebrauch das Wiegen stört.
- **Gewichtseinheiten:** Eine weitere hilfreiche Funktion ist das Wechseln zwischen verschiedenen Gewichtseinheiten. So müssen beispielsweise bei ausländischen Rezepten Gramm, Pfund oder

Unze nicht mühsam umgerechnet werden. Einige Waagen können außerdem das Gewicht von Flüssigkeiten in Millilitern angeben.

- **Tara-Funktion:** Mit der Tara-Funktion, auch Zuwiegefunktion genannt, können Zutaten nach und nach in eine Schüssel gegeben und einzeln abgewogen werden. Mit Drücken der Tara-Taste auf digitalen Küchenwaagen wird das Gewicht immer wieder auf null zurückgesetzt. Bei analogen Waagen mit Tara-Funktion erfolgt das Zuwiegen, indem die Skala vor dem Hinzufügen einer weiteren Zutat manuell auf null gestellt wird.
- **Tragkraft:** Die Tragkraft ist ein weiteres Entscheidungskriterium beim Kauf einer Küchenwaage. „Das Maximalgewicht beträgt bei den meisten mechanischen Küchenwaagen zwischen zwei und fünf Kilogramm, digitale Geräte haben meist eine maximale Tragkraft von fünf Kilogramm. Zum Kuchenbacken reicht dies völlig aus. Möchte man jedoch gefüllte Töpfe abwägen, zum Beispiel beim Einkochen von Marmelade, ist eine digitale Küchenwaage von Vorteil, die bis zu 15 Kilogramm wiegen kann“, empfiehlt die Expertin.
- **Rutschfester Stand:** Gummierte Standfüße an der Unterseite sorgen dafür, dass die Küchenwaage auch auf einer feuchten Arbeitsfläche einen stabilen Stand hat.
- **Weitere Extras:** Ob weitere Funktionen wie ein Timer oder eine Nährwertanalyse notwendig sind, muss jeder für sich selbst entscheiden. Wenn aber häufig mit großen Gefäßen gearbeitet wird, die das Display beim Wiegen verdecken, ist eine Hold- bzw. Memory-Funktion sinnvoll. Sie zeigt das Messergebnis noch einige Sekunden an, nachdem das Gewicht von der Waage genommen wurde. Für Menschen mit eingeschränktem Sehvermögen ist eine Sprachausgabe hilfreich.

„Ansonsten sollte man darauf achten, dass die Waage aus einem strapazierfähigen Material besteht, das sich leicht reinigen lässt, und dass die Batterien bei einem digitalen Modell problemlos zu wechseln sind“, rät Sonja Unterholzner. Weitere Qualitätsmerkmale sind das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und das blaue TÜV SÜD-Oktagon.

Sonderformen von Küchenwaagen

Die meisten Küchenwaagen wiegen auf das Gramm genau. Wem das jedoch noch nicht präzise genug ist, der muss auf eine Feinwaage zurückgreifen. Dabei gilt aber: Je genauer die Skalierung, desto teurer das Gerät. Eine weitere spezielle Form der Küchenwaage ist die digitale Löffelwaage. Sie gleicht in ihrer Form einem Löffel und ermöglicht das exakte Abwiegen kleiner Mengen von beispielsweise Salz, Tee oder Gewürzen.

Mehr Informationen unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 26.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de