



Energiesparer
Ausstattung: „Man wird nicht immer mit vielen essen. Da ist ein Gerät für vier Personen praktisch. Wegen der geringeren Wattzahl spart man natürlich Strom. Das schmale Modell ist top verarbeitet, hat eine antihafbeschichtete geriffelte Grillplatte und zwei stabile Griffe, so kann man es sogar heiß wegtragen. Cool finde ich, dass es über eine weitere Abstellenebene für die Pfännchen verfügt. Nur der feste Stecker stört beim Reinigen.“

Zubereitung: „Die Hitze ist nicht ganz gleichmäßig verteilt. Der Käse fängt erst nach drei Minuten an zu brutzeln,

schmilzt dann aber mit schöner Färbung und rutscht leicht aus dem Pfännchen, das vorne abgechrägt ist. Speck wird schnell schön crunchy. Fleisch und Gemüse braten optimal, mir gefällt das Grillmuster. Leider spritzt es etwas, die Schaber verformen sich.“

Fazit: „Schmilzt den Käse gut, grillt und brät gut, Verarbeitung und Materialien stimmen auch. Sein Geld wert.“

Spring Raclette 4 Compact
Info: für 4 Personen, 650 Watt
Preis: 89 Euro*
Bewertung: 8 von 10 Punkten



Läuft doch!

Im Winter geht nichts über Raclette. Der Gastgeber ist entspannt, alles ist vorbereitet, die Gäste genießen. Mit welchem Gerät gelingt das am besten?

Wenn es draußen ordentlich kalt ist, kann man sich am heißen Raclette-Grill ein bisschen wärmen. Man sitzt nett mit ein paar anderen netten Menschen zusammen, und weil meist nur ein einziges Gerät auf dem Tisch steht, muss man zwangsläufig zusammenrücken, was durchaus gemütlich sein kann. Außerdem muss man vorher nicht ewig in der Küche stehen und kochen, denn beim Raclettieren ist jeder sein eigener Koch. Ein typischer Bestandteil des Raclette-Gerichts ist der Raclette-Käse, der besonders gut schmilzt. Es eignen sich aber auch viele andere Käsesorten. „Wichtig ist ein hoher Fettgehalt von mindestens 45 Prozent“, sagt Küchenchef Nico Huth vom Hotel Sonnenalp. So lasse sich ebenfalls Reblochon, Bergkäse und Mozzarella gratinieren. „Auch gegen Camembert ist nichts einzuwenden“, sagt der Koch. Traditionell werden dazu Gschwelli (schweizerdeutsch für Pellkartoffeln), saure Gurken, Essigzwiebeln und Senfrüchte gereicht. Außer dem Käse kann in die Pfännchen oder auf die heiße Platte auch Gemüse, Fleisch oder Fisch gelegt werden. Als Fleisch bietet sich Schweine-, Kalbs- oder Rinderfilet an, das dünn geschnitten sein sollte. Beim Gemüse sind Champignonscheiben, Mais und Paprika beliebt. **CHRISTINE MORTAG**



Der Experte: Nico Huth, 36, ist einer von fünf Küchenchefs im Sonnenalp Resort in Osterschwang im Allgäu, wo er vor 15 Jahren als Jungkoch anfing. Mit Schweizer Küche kennt er sich aus: In der Wintersaison werden im Waldhaus, einem von acht Restaurants des Hotels, mehrmals in der Woche Raclette-Abende angeboten. Zudem kochte Nico Huth schon beim Wirtschaftsgipfel in Davos. Den Test führte er zusammen mit den Köchen Herbert Wölfle und Tobias Handler durch. Alle Geräte wurden unter gleichen Bedingungen getestet. Neben Raclette-Käse wurden Fleisch, Speck, verschiedene Gemüse wie Kartoffeln, Spargel und Früchte wie Ananas und Avocado aufgelegt.

Hinweis der Redaktion: Die meisten Produkte wurden der Redaktion von den Herstellern für den Test zur Verfügung gestellt. Danach werden sie zurückgeschickt oder gespendet. ILLUSTRATION: DIRK SCHMIDT, FOTOS: HERSTELLER, MARC VOGEL, PRIVAT

*= Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers



Kombiniere, kombiniere
Ausstattung: „Eröffnet viele Möglichkeiten: Das Set besteht aus zwei Geräten mit je vier Pfännchen. Man kann sie einzeln nutzen oder verbinden. Hintereinander bei langen Tafeln oder zu einer breiten Fläche. Letzteres ist eine ziemliche Friemelei mit Kabelsalat. Das Modell mit Gehäuse aus gebürstetem Aluguss sieht elegant aus, die extra Zwischenablage ist toll, aber leider hakt es beim Temperaturregler.“

Zubereitung: „Die Heizspirale neigt sich an den Enden, so wird die Hitze besser eingeschlossen. Im Vergleich braucht der Grill aber länger, um aufzu-

heizen. Das Anschlussgerät heizt mehr auf als das Basisgerät, die Kabel werden etwas heiß. Bis der Käse schmilzt und bräunt, dauerte es über fünf Minuten. Steak und Speck entwickeln wunderbare Röstaromen. Ananasscheiben werden schön karamellisiert.“

Fazit: „Luxusmodell mit guten Extras, bei dem Braten und Grillen etwas besser funktioniert als das Gratiniere.“

Rommelsbacher Raclette Set Fun For 4+4
Info: für 2 x 4 Personen, 2 x 730 – 795 Watt
Preis: 199,95*
Bewertung: 8 von 10 Punkten



Billigheimer
Ausstattung: „Das Gerät hat einen Naturgrillstein, eine wendbare Grillplatte mit glatter und geriffelter Oberfläche, einen stufenlosen Temperaturregler. Das sind lobenswerte Features, aber man merkt schnell, dass Material und Verarbeitung minderwertig sind. Das Gestänge ist gefährlich scharfkantig, der Stein unsauber geschliffen, die viel zu leichte Grillplatte hat sich schon beim Aufheizen verbogen. Und bei den Holzspachteln hängen Späne heraus.“

Zubereitung: „Der Grill strahlt extrem viel Hitze ab. Kaum auszuhalten, wenn man direkt davorsitzt. Nach etwa vier

Minuten ist der Käse geschmolzen, aber nicht gratiniert. Fleisch oder Gemüse brät nicht, sondern kocht, weil sich Flüssigkeit bildet, die später auf der Platte festklebt. Der Stein ist selbst nach 30 Minuten noch nicht auf Betriebstemperatur.“

Fazit: „Der gute erste Eindruck täuscht. Hier wurde überall gespart. Wird nicht lange Freude machen.“

Grossag Raclette Grill RC 14
Info: für 8 Personen, 1400 Watt
Preis: 25 Euro
Bewertung: 3 von 10 Punkten



Allrounder
Ausstattung: „Das Gerät macht einen sehr soliden Eindruck. Material und Verarbeitung sind hochwertig, da klappert und verbiegt sich nichts. Der Naturstein und die Holzschaber sind sauber geschliffen, es gibt einen Temperaturregler, die Wendegrillplatte hat eine Seite zum Grillen, eine für Crêpes. Das hat sonst keiner. Schön wären noch ein Parkdeck für die Pfännchen und ein abnehmbarer Stecker gewesen.“

Zubereitung: „Die Grillplatte heizt schnell auf, ist nach vier Minuten auf 190 Grad. Der Stein kommt nicht hinterher. Der Käse fängt nach zwei Minu-

ten an zu schmelzen und wird schön krustig. Der Speck brät auch gut, nur beim Fleisch bildet sich Flüssigkeit, und es fängt an zu kochen, statt zu braten. Der weniger heiße Stein eignet sich für Gemüse und Fisch, lässt sich aber nur mit Mühe reinigen.“

Fazit: „Das Bratverhalten könnte besser sein, aber das Gerät hat das beste Preis-Leistungs-Verhältnis.“

Severin Raclette-Partygrill RG 2344
Info: für 8 Personen, 1400 Watt
Preis: 59,99 Euro*
Bewertung: 7 von 10 Punkten



Heißsporn
Ausstattung: „Das ist für große Runden: Hier haben zehn Pfännchen Platz. Leider rutschen sie hin und her, es gibt keine Mulden. Die Schaber muss man extra kaufen. Das Gerät hat eine platzsparende Form, die teflonbeschichtete Platte ist solide verarbeitet, liegt aber nur locker auf. Überhaupt steht es durch das geringe Gesamtgewicht nicht sicher. Weiteres Manko: die dürftige Bedienungsanleitung. Der feste Stecker behindert beim Reinigen.“

Zubereitung: „Das Gerät gibt Vollgas! Es erreicht extrem schnell mehr als 200 Grad. Der Käse geht richtig ab,

nach etwas über einer Minute ist er geschmolzen und gebräunt. Speck und Fleisch werden schnell schön gebraten, das Grillmuster kommt gut raus, sogar Avocadoschnitze werden nicht matschig, sondern kross.“

Fazit: „Gutes Brat- und Grillverhalten, aber gefährlich ist, dass das Gerät so viel Hitze abstrahlt und sich so leicht bewegt, gerade bei vielen Personen.“

Tefal Raclette + Grill RE 458812
Info: für 10 Personen, 1350 Watt
Preis: 117,99 Euro*
Bewertung: 5 von 10 Punkten



Lange Reihe
Ausstattung: „Allein vom puristischen Design ist das der Favorit. Hier wurde mit wertigen Materialien wie Chromstahl gearbeitet. Der Clou: Je nach Gästen kann man bis zu fünf Geräte, je für zwei Personen, verbinden. Direkt über einen Adapter oder über das längere Kabel. Durch Klickmechanik sitzt die gusseiserne Grillplatte gut auf dem Gehäuse, eine Warmhalteebene gehört dazu wie ein Rezeptbüchlein.“

Zubereitung: „Das reinste Heizkraftwerk: Nach sieben Minuten ist das Gerät auf 200 Grad. So schnell war kein anderes. Der Käse ist nach 90

Sekunden innen schön weich und außen gratiniert. Auf der glatten Grillplatte bleibt nichts haften. Durch die hohe Hitze sind Fleisch, Speck und Gemüse sofort kross und entwickeln schmackhafte Röstaromen. So soll es sein.“

Fazit: „In allen Belangen der Favorit: Super Ausstattung, super Verarbeitung, optimales Schmelz- und Bratverhalten. Nur der hohe Preis schmerzt.“

Stöckli Twinboard Set
Info: 2 x 2 Personen, 2 x 440 Watt
Preis: 189,99 Euro*
Bewertung: 9 von 10 Punkten

Frühbucherermäßigung bis 28.02.2018

SZ Leserreise: Mit A-ROSA und dem Rad entlang der Donau

Wie lassen sich gleich drei Länder in nur einer Woche auf unmittelbare Weise entdecken? Diese Reise liefert die perfekte Antwort. Denn sowohl an Bord der A-ROSA BELLA als auch auf dem Sattel Ihres Leihrades geht es entlang der malerischen Ufer der Donau vom Start- und Zielort Engelhartszell in Österreich über Wien bis nach Esztergom und Budapest in Ungarn. Der Rückweg führt auch in die slowakische Hauptstadt Bratislava.

Reisetermin: 19. bis 26. Mai 2018

Frühbucherpreis pro Person (ab 01.03.18 Erhöhung um 70 € pro Person/Kat.)

2-Bett-Kabine außen (Kat. S, Kat. A mit Zusatzbett)	ab 1.929 €
2-Bett-Kabine mit franz. Balkon (Kat. C)	2.479 €

Eingeschlossene Leistungen • Bahnfahrt 1. Kl. v. Ihrem Heimatbhf. nach Passau u. zurück • Transfer von/nach Passau von/nach Engelhartszell • Kreuzfahrt mit der A-ROSA BELLA in der geb. Kabinenkab. • VollpensionPlus an Bord inkl. Getränke ganztags u. Abschlussdinner • Leihgebühr f. ein 7-Gang-Fahrrad mit Rücktritt u. Satteltasche • Radwandertouren, Ausflüge u. Eintrittsgelder lt. Progr. • Dt. sprech. Bordreiseleitung

Veranstalter: A-ROSA Flussschiff GmbH, Loggerweg 5, 18055 Rostock

Frühbucherermäßigung bis 28.02.2018

SZ Leserreise: Mit A-ROSA und dem Rad entlang des Rheins

Die von Wasserwegen und flachem Marschland geprägten Landschaften der Niederlande und Belgiens bilden das idyllische Panorama dieser traumhaften Reisekombination. Während Sie von Köln aus auf dem Rhein so bezaubernde Städte wie Amsterdam, Rotterdam, Gent und Antwerpen an Bord der A-ROSA FLORA ansteuern, geht es auf entspannten Radtouren zwischendurch u. a. zum IJsselmeer und in die Käsestadt Edam.

Reisetermin: 16. bis 23. Juni 2018

Frühbucherpreis pro Person (ab 01.03.18 Erhöhung um 70 € pro Person/Kat.)

2-Bett-Kabine außen (Kat. A, Kat. S mit Zusatzbett)	ab 1.929 €
2-Bett-Kabine mit franz. Balkon (Kat. C, Kat. D)	ab 2.479 €

Eingeschlossene Leistungen • Bahnfahrt 1. Kl. v. Ihrem Heimatbhf. nach Köln u. zurück • Kreuzfahrt mit der A-ROSA FLORA in der gebuchten Kab. • VollpensionPlus an Bord inkl. Getränke ganztags u. Abschlussdinner • Nutzg. vieler Bordeinrichtungen • 15% Rabatt im SPA-ROSA • Leihgebühr für ein 7-Gang-Fahrrad mit Rücktritt u. Satteltasche • Radwandertouren, Ausflüge u. Eintrittsgelder lt. Progr. • Dt. sprech. Bordreiseleitung

Veranstalter: A-ROSA Flussschiff GmbH, Loggerweg 5, 18055 Rostock