

PRESSEINFORMATION

Wien, 11. August 2026

VKI-Test Heißluftfritteusen: Die meisten überzeugen

51 Airfryer im Test – Schwächen bei Pommes-Zubereitung mit voller Beladung

Heißluftfritteusen haben die klassische Fritteuse in vielen Haushalten weitgehend verdrängt – sie versprechen eine schnelle und fettarme Zubereitung. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat im Rahmen eines internationalen Gemeinschaftstests 51 Airfryer getestet. Das Ergebnis: 39 Modelle erhielten ein „gutes“, 12 ein „durchschnittliches“ Testurteil. Kein Gerät fiel durch. Welche Airfryer am besten abschnitten, ist ab heute auf www.vki.at/airfryer-2026 abrufbar.

Gute Geräte müssen nicht teuer sein

Getestet wurden unterschiedliche Bauformen – von kompakten Einkorb-Geräten über Dual-Airfryer bis hin zu Multifunktionsgeräten mit Dampfgar- oder Multikocherfunktion. Der Durchschnittspreis der getesteten Modelle liegt bei 151 Euro, die Hälfte kostet weniger als 130 Euro. Die teuerste Heißluftfritteuse im Test (329 Euro) weist zugleich den höchsten Energieverbrauch auf.

Volle Körbe bringen viele Geräte an ihre Grenzen

Hendlkeulen und Schokoladekuchen gelangen den meisten Geräten problemlos. Schwieriger wurde es bei Quiche Lorraine, Aufbackbrötchen und vor allem bei Pommes Frites in maximaler Füllmenge. Nur ein einziges Gerät bereitete die maximale Portion Pommes „sehr gut“ zu, acht weitere erreichten ein „gut“. Hier zeigt sich der größte Unterschied zur klassischen Fritteuse, die auch bei voller Beladung konstant gute Ergebnisse liefert. „Für die Praxis heißt das: Zwei Durchgänge mit halb gefülltem Korb liefern meist bessere Ergebnisse als ein voller“, rät VKI-Projektleiterin Birgit Beck. „Wer häufig größere Mengen zubereitet, sollte bereits beim Kauf auf ein ausreichend großes Fassungsvermögen achten.“

Acrylamid: Lieber goldgelb als dunkelbraun

Auch im Airfryer kann Acrylamid entstehen, jener unerwünschte Stoff, der beim starken Erhitzen stärkehaltiger Lebensmittel gebildet wird. Entscheidend sind Temperatur, Garzeit, Wassergehalt und Bräunungsgrad, nicht die Marke oder der Gerätetyp. „Stärkehaltige Lebensmittel wie Erdäpfel sollten möglichst nicht über 180 Grad Celsius erhitzt und nur so lange wie nötig gegart werden. ‚Vergolden statt verkohlen‘ ist hier die Devise. Dunkelbraune Stellen sollten vermieden werden“, empfiehlt VKI-Ernährungswissenschaftlerin Birgit Beck. „Wer Pommes Frites selbst schneidet, sollte die Stifte vorher wässern und sie danach gut abtrocknen, auch das reduziert die Acrylamidbildung.“

Energieverbrauch, Reinigung und Lautstärke

Je kleiner das Gerät, desto sparsamer ist es zumeist. Bei kleinen Portionen arbeitet eine Heißluftfritteuse zumeist energieeffizienter als ein Backrohr. Für größere Mengen oder mehrere Durchgänge ist der Backofen jedoch oft die sparsamere Wahl. Die Bedienung ist bei fast allen Geräten einfach, bei der Reinigung gibt es jedoch deutliche Unterschiede: Während die Garkörbe meist gut und im Geschirrspüler zu reinigen sind, bereiten vor allem ein glänzendes Gehäuse und schwer zugängliche Rillen auf der Oberseite mehr Aufwand. Nur 14 Geräte erhielten in diesem Prüfpunkt ein „gutes“ oder „sehr gutes“ Urteil. Auch bei der Lautstärke unterscheiden sich die Modelle deutlich. 16 Airfryer fielen hier unangenehm auf.

Worauf beim Kauf achten?

- **Passende Größe:** Für wie viele Personen wird im Regelfall gekocht? Ein zu kleines Gerät erfordert mehrere Durchgänge, ein zu großes Gerät verbraucht unnötig Strom und Stellfläche.
- **Anzahl der Körbe:** Wer häufig mehrere Speisen gleichzeitig zubereitet, für den kann ein Dual-Airfryer mit zwei getrennten Garräumen sinnvoll sein.
- **Leistung (Watt):** Diese beeinflusst, wie schnell das Gerät aufheizt, sie sagt aber nichts über Garqualität oder Stromverbrauch aus.
- **Reinigung:** Auf spülmaschinengeeignete Körbe und leicht zu reinigende Oberflächen achten.
- **Lautstärke:** Diese ist besonders in offenen Küchen ein wichtiges Kriterium.

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab heute auf www.vki.at/airfryer-2026.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, +43 676 852270 256, presse@vki.at