

# Sinnvoll oder bequem: Lohnen sich Specials für den Airfryer?

Im Gegensatz zu Zitruspresse, Brotbackautomat, Eierkocher und Co., die gern früher oder später im Keller landeten, hat sich der Airfryer einen festen Platz in der Küche erobert. Beinahe jeder zweite deutsche Haushalt (42 Prozent) brutzelt schon mit dem Mini-Umluft-Backofen, so eine YouGov-Umfrage.

Zu Beginn der Airfryer-Ära wollten es die Nutzer lediglich knuspriger und krosser haben und lobten die fettarme Zubereitung. „Doch mittlerweile wird mit der Heißluftfritteuse sogar gerne gebacken“, sagt Daniela Krehl, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Bayern.

Für sie ist es daher kein Wunder, dass Produzenten auf den Zug aufspringen und immer mehr maßgeschneiderte Produkte für den Airfryer auf den Markt bringen. Auch auf den Anleitungen für die Zubereitungsformen landen entsprechende Hinweise, etwa für Tiefkühlgerichte wie Pommes, Kartoffeln oder Pizza.

Wer das Supermarktregal durchforstet, könne auch immer mehr Airfryer-Zubehör und -zutaten entdecken. Etwa spezielle Back- und Gewürzmischungen, Backpapier-Schalen, Öl-Sprays und sogar Backpulver. Und Aufbackbrötchen gibt es mittlerweile und weitere Sonder-Brötchen und -Brote stehen in den Startlächern. Doch lohnen sich die neuen Extra-Produkte auch für die hei-



Gewürzmischungen, Schalen, vorgeschchnittene Papiere: Für Airfryer gibt es mittlerweile viele Zusatzprodukte.

FOTO: CHRISTIAN CHARISIUS/DPA-MAG

mische Küche oder tun es herkömmliche auch?

## Airfryer-Extras etwas teurer als «normale» Zutaten

„Berechnet auf den Grundpreis sind sie etwas teurer als „normale“ Zutaten oder Zubehör“, sagt Verbraucherschützerin Krehl. Aber die zugeschnittenen Produkte zahlen aus ihrer Sicht in die Kasse der Bequemlichkeit ein. Deshalb spricht sie auch von Bequemlichkeitsprodukten.

Beispiel Backpapier: Eigentlich bräuchte man ja gar keines, weil die meisten Geräte antihaftbeschichtet sind. „Aber es erleichtert das Reinigen des Airfryers“, so Krehl. „Klar, könnte man dann da auch herkömmliches Backpapier nehmen und selbst zuschneiden. Aber die vorgeschrittenen Papiere und Schalen mit exakter Einsatzgröße mindern die Möglichkeit, dass sie etwa verrutschen.“

Wer am ständigen Nachkaufen sparen möchte, könne auch

einmalig spezielle Silikonersatzteile erwerben und regelmäßig nutzen. Nachteil: „Die müsste man allerdings immer wieder reinigen.“

## Komplette Würzmischung? Selbst mixen spart

Beispiel Gewürzmischungen: Auch die seien eben bequem. Aber man kann sich Standardgewürze auch selbst mischen. „Was es allerdings bräuchte, ist das Wissen, welche Gewürze starke Hitze vertragen und wel-

che nicht. Denn feine Gewürze können bei sehr hohen Temperaturen, wie sie im Airfryer entstehen, ohne Fett schneller verbrennen und dadurch bitter schmecken“, sagt Daniela Krehl.

Besonders empfindlich sind feine, trockene Gewürze und Kräuter mit ätherischen Ölen wie Knoblauch- und Zwiebelpulver, Paprikapulver oder Oregano. Andere funktionieren bei mittlerer Hitze, wenn sie mit Öl vermischt werden, etwa gemahlener Kreuzkümmel oder Koriander sowie Currymischungen. Hitzestabil sind dagegen Salz, Pfefferkörner oder frischer Rosmarin.

## Statt fertiges Ölspray Bratöl mit Pinsel auftragen

Damit Gewürze nicht einfach nur im Airfryer rumwirbeln, sollten sie mit etwas Öl gemischt werden. Dafür bieten Hersteller schon Airfryer-Ölsprays. Sinnvoll? „Die sind natürlich teurer als herkömmliche Speise- und Bratöle. Da kann man über selbst befüllbare Sprühflaschen nachdenken oder einfach Öl mit dem Pinsel auftragen“, schlägt Daniela Krehl vor.

Was hält die Expertin von speziellen Aufbackbrötchen und Pizzen für den Airfryer? „Dabei handelt es sich mehr um eine auf die Heißluftfritteusen angepasste Größe als um Neuentwicklungen. Auch sie unterstützen genau wie spezielle Fixprodukte oder Pommes, etwa gleich schon mit Käse, die Bequemlichkeit“, so Krehl. (dpa)

# Ewig röhelt(e) der Rechner: Windows-Updates aufschieben

Aktualisierungen fürs Betriebssystem kommen immer gerade dann herein, wenn man es am wenigsten gebrauchen kann - so ist jedenfalls oft der subjektive Eindruck. Hinzu kommt, dass etwa für Windows tatsächlich häufig Updates vorliegen und dann das System auch noch ad hoc Neustarts einfordert. Das nervt viele Nutzer.

Das hat Microsoft nun eingesehen und will Nutzenden mehr Kontrolle darüber einräumen, wann genau Updates stattfinden, wie das Unternehmen mitteilt.

## Koordinierte Installation: nur noch ein Bündel pro Monat

Außerdem verspricht Microsoft, reguläre Updates in Zukunft besser zu bündeln, so dass es nur

noch eine große Aktualisierung pro Monat und so auch nur noch einen einzigen Neustart im Monat gibt, der auf Updates zurückzuführen ist. Koordinierte Installation nennt Microsoft das.

Benutzer können alle oder bestimmte Updates aber bei Bedarf natürlich jederzeit früher abrufen, indem sie Download, Installation und Neustart (falls nötig) für verfügbare Updates manuell starten. Das ist mindestens dann sinnvoll, wenn kritische Sicherheitslücken bekanntgeworden sind, die so schnell wie möglich behoben werden sollten.

## Worum geht's hier? Um bessere Treiber-Infos

Eine weitere Neuerung betrifft die Kennzeichnung von Trei-

bern, die aktualisiert werden sollen. Bislang hatten Treiber-Updates häufig ähnliche, manchmal sogar identische Bezeichnungen.

Das soll sich ändern, damit Nutzende besser verstehen, was da gerade passiert. Neben dem Treibertitel wird nun also auch die konkrete Geräteklasse genannt, also etwa Lautsprecher, Drucker oder Grafikkarte und Co. (dpa)

Schnell herunterfahren ohne Update-Zirkus: Die Option «Herunterfahren oder Neustarten ohne Aktualisierung» soll jetzt immer verfügbar sein.

FOTO: CHRISTIN KLOSE/DPA-MAG

