



Es ist in vielen japanischen Haushalten ein Ritual: Abends wird der Timer des Reiskochers programmiert und dann zu Bett gegangen. Am Morgen steht der frisch dampfende Reis schon bereit und wird auch nach dem Frühstück noch viele Stunden im Reiskocher warm gehalten, um ihn den ganzen Tag über zu verspeisen. Stets perfekt gegart. Hierzulande liegen Reiskocher noch nicht ganz so im Trend. Dabei sind sie für Reisviesserer und -liebhaber eine praktische Haushaltshilfe.

Eine unabhängige Experten-Jury hat für Falstaff sieben Geräte von europäischen und amerikanischen Herstellern getestet. Ihr Urteil: Sie können zwar mit den asiatischen nicht vollends mithalten, bereiten aber selbst zum kleinen Preis sehr guten Reis zu – und das innerhalb von 15 Minuten (sofern folgende nicht anders angegeben). Auffällig ist auch, dass Reiskocher mit Dampfdruck-Technik im Test besser abschnitten (Plätze 1–4, außer Tefal). Viele Geräte haben einen Dampfeinsatz im Lieferumfang enthalten.

Danke an die Jury: Eduard Dimant (Inhaber »Mochi« & »Iki«, Wien), Ayumi Kondo (Japan-Markt »Nippon-Ya«, Wien) und Philip Zauner (Koch bei »Es gibt Reis«, Wien). Test-Location war das neu eröffnete Restaurant »Iki« am Erste Campus in Wien.

HEISS AUF REIS

Der perfekt gegarte Reis in nur wenigen Schritten und ganz ohne Umrühren: Reiskocher im Test.

TEXT JULIA STALLER



KEMAR KRC-140
Für Perfektionisten
Gesehen um: € 159,90

Der KeMar überzeugt mit seiner Funktionalität: Programme für verschiedene Reissorten, mit Timer und Reheat-Funktion. Kompaktes Design, größtes Gerät im Test. Solider Dampfgerar-Einsatz. Gute Reiskonsistenz, aber sehr lange Kochzeit (eine Stunde!). Geschmack nicht voll entfaltet.

DESIGN ●●●●○
ZUBEREITUNG ●●●●○
GESCHMACK ●●●●○
GESAMT: 9,3 von 15 Punkten



2

TEFAL CLASSIC 2, RK 1011 15
Für Hungrige
Gesehen um: € 44,96

Geschmackssieger: Reis wird von der Jury als »sticky«, umami und glasig beschrieben. Simple Bedienung, keine Zusatzfunktionen. Schönes Design, aber viel Plastik verarbeitet. Kunststoff-Dampfeinsatz.

DESIGN ●●●●○
ZUBEREITUNG ●●●●○
GESCHMACK ●●●●○
GESAMT: 8,7 von 15 Punkten

AMBIANO
Für Schnäppchenjäger
Gesehen um: € 15,99

Kleiner, einfacher, kompakter Reiskocher (ein Liter Fassungsvermögen). Testernotiz: »Perfekt für Singlehaushalt«. Reis gut gegart, aber leicht trocken. Keine Zusatzfunktionen. Kunststoff-Dampfeinsatz.

DESIGN ●●●●○
ZUBEREITUNG ●●●●○
GESCHMACK ●●●●○
GESAMT: 8,3 von 15 Punkten



3

4. REISHUNGER
Für Puristen
Gesehen um: € 34,99

Schlichter Druckgarer. Boden genoppt. Reis haftet unten nicht an. Dampfeinsatz aus Plastik. Warmhaltefunktion kann nur durch Ausstecken beendet werden. Reis außen etwas zu matschig, innen körnig.

DESIGN ●●●●○
ZUBEREITUNG ●●●●○
GESCHMACK ●●●●○
GESAMT: 8 von 15 Punkten



5. TRISTAR RK-6127
Für Kompromissbereite
Gesehen um: € 22,99

Schlichtes, aber stabiles Design im Edelstahl-Look und mit Glasdeckel. Zubereitungszeit: 20 Minuten. Mit Kontrollleuchte, aber sehr kleinem Schalter. Reis etwas zu trocken und körnig. Kein Dampfeinsatz.

DESIGN ●●●●○
ZUBEREITUNG ●●●●○
GESCHMACK ●●●●○
GESAMT: 7 von 15 Punkten



6. RUSSEL HOBBS COOK@HOME, 19750-56
Für Großfamilien
Gesehen um: € 29,99

Sehr ähnlich dem Tristar-Modell, aber etwas größer und schneller bei der Zubereitung (15 Min.). Minus: Außenwand sehr biegsam. Guter Reis, aber zu körnig. Leicht angebrannt. Mit einfachem Dampfkorb.

DESIGN ●●●●○
ZUBEREITUNG ●●●●○
GESCHMACK ●●●●○
GESAMT: 6,3 von 15 Punkten



7. ROSENSTEIN
Für Einsteiger
Gesehen um: € 16,90

Kleinstes Modell im Test (0,5 Liter), daher platzsparend und schnelle Zubereitung. Sehr wackelig. Reis trocken und kaum Geschmack, etwas angebrannt. Kein Dampfeinsatz. Viel Plastik verarbeitet.

DESIGN ●●●●○
ZUBEREITUNG ●●●●○
GESCHMACK ●●●●○
GESAMT: 6 von 15 Punkten

Fotos: Shutterstock, beigestellt