

## **Vorwort**

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessieren, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

### **Inhalt und Aufbau des Dokuments:**

#### **1. Testdurchführung**

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

#### **2. Punkteverteilung**

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Institut

## 1. Wasserdichtheit

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die erste Maßnahme besteht darin, das Gewürzglas gründlich zu reinigen und anschließend vollständig zu trocknen. Dies stellt sicher, dass keine Verunreinigungen oder Restprodukte das Testergebnis verfälschen können. Im Anschluss daran wird das Gewürzglas mit Wasser bis kurz unter den Rand gefüllt. Die Menge an eingefülltem Wasser sollte so bemessen sein, dass das Glas fast randvoll gefüllt ist, jedoch ohne dabei überzulaufen.

Schritt 2: Nach dem Befüllen des Gewürzglases wird der Deckel des Glases fest verschlossen. Dies muss mit ausreichend Kraft erfolgen, um die bestmögliche Dichtung zu gewährleisten. Nachdem der Deckel angebracht wurde, wird das Glas in verschiedene Positionen gedreht, um die Passgenauigkeit und den festen Sitz des Deckels sicherzustellen. Dies stellt sicher, dass der Deckel korrekt sitzt und keine Undichtigkeiten aufgrund einer unzureichenden Verschließung auftreten.

Schritt 3: Danach wird das verschlossene Gewürzglas für eine Dauer von exakt 5 Minuten auf den Kopf gestellt. In dieser Position wird sorgfältig überprüft, ob Wasser aus dem Glas austritt. Diese Überprüfung erfolgt visuell, indem die Außenfläche des Glases und der Deckelbereich nach Anzeichen von Feuchtigkeit oder Wasseraustritt abgesucht werden.

Schritt 4: Im letzten Schritt des Tests wird das Gewürzglas kräftig geschüttelt, um die Dichtheit weiter unter Stressbedingungen zu prüfen. Dabei wird erneut überprüft, ob Wasser aus dem Glas austritt. Die Inspektion erfolgt wiederum visuell und konzentriert sich insbesondere auf den Deckelbereich und die Übergangsstellen zwischen Glas und Deckel.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erzielt, wenn während des gesamten Tests kein Wasser aus dem Gewürzglas austritt, sowohl im stationären Zustand auf dem Kopf stehend als auch beim Schütteln. Dies zeigt an, dass das Glas absolut dicht ist und keine Undichtigkeiten aufweist.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn lediglich eine sehr geringe Wassermenge austritt und dies nur während des Schüttelns geschieht, nicht jedoch im stationären Zustand. Dies deutet auf eine minimale Undichtigkeit hin, die nur unter Bewegung sichtbar wird.

80 Punkte: Die Punktzahl von 80 wird vergeben, wenn eine geringe Wassermenge sowohl im stationären Zustand als auch beim Schütteln austritt. Obwohl das Glas nicht vollständig dicht ist, zeigen sich nur kleinere Undichtigkeiten.

70 Punkte: Eine moderate Wassermenge, die während des Tests austritt, führt zu dieser Punktzahl. Hierbei bleibt das Glas größtenteils dicht, weist jedoch merkbare Undichtigkeiten auf, die nicht vernachlässigbar sind.

60 Punkte: Bei dieser Punktzahl tritt eine deutliche Wassermenge aus dem Glas aus, was darauf hinweist, dass das Glas nur eine begrenzte Menge an Flüssigkeit zurückhalten kann und deutliche Dichtheitsprobleme bestehen.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn Wasser kontinuierlich aus dem Glas austritt. Dies zeigt, dass das Glas nicht dicht ist und es nicht in der Lage ist, eine erhebliche Menge an Flüssigkeit zurückzuhalten.

40 Punkte: Eine hohe Wassermenge, die aus dem Glas austritt, führt zu dieser Punktzahl. Das Glas ist stark undicht, und die Menge des austretenden Wassers ist signifikant.

30 Punkte: Treten sehr hohe Wassermengen aus dem Glas aus, wird diese Punktzahl vergeben. Dies bedeutet, dass das Glas praktisch unbrauchbar ist, da es seine Funktion als dichtes Behältnis nicht erfüllt.

20 Punkte: Bei dieser Punktzahl ist das Glas nicht in der Lage, irgendeine Flüssigkeit zu halten. Dies zeigt, dass das Glas komplett undicht ist.

10 Punkte: Diese niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn das Glas von Anfang an undicht ist und unmittelbar nach dem Befüllen Wasser austritt. Dies bedeutet, dass das Glas keinen Dichtewert aufweist und sofort als unbrauchbar erkannt wird.

## 2. Reinigung in der Spülmaschine

### Testdurchführung:

Schritt 1: Das Gewürzglas wurde in den oberen Korb der Spülmaschine gestellt.

Das Gewürzglas, das zur Überprüfung der Reinigungsleistung verwendet wurde, wurde sorgfältig in den oberen Korb der Spülmaschine positioniert. Daraufhin wurde das Standardspülprogramm ausgewählt und die Spülmaschine gestartet. Dieses Programm besteht aus verschiedenen Reinigungsphasen, darunter Vorspülen, Hauptreinigungsphase, Zwischenspülen und Trocknung.

Schritt 2: Nach dem Spülprogramm wurde das Gewürzglas aus der Spülmaschine entnommen.

Nachdem die Spülmaschine ihr Standardspülprogramm abgeschlossen hatte und das Signal zum Programmende gegeben wurde, wurde das Gewürzglas vorsichtig aus dem oberen Korb der Spülmaschine entnommen. Dabei wurde darauf geachtet, das Glas nicht zu berühren, um keine neuen Flecken oder Rückstände hinzuzufügen.

Schritt 3: Das Gewürzglas wurde auf eventuell verbliebene Wasserflecken und Rückstände untersucht.

Das Glas wurde gründlich inspiziert, um festzustellen, ob irgendwelche Rückstände oder Wasserflecken auf der Oberfläche verblieben waren. Diese Untersuchung umfasste eine visuelle Kontrolle unter verschiedenen Lichtverhältnissen, um auch kleinste Verschmutzungen zu erkennen.

Schritt 4: Der Deckel wurde ebenfalls auf Spülmittelreste überprüft.

Der Deckel des Gewürzglases wurde abgenommen und separat überprüft. Dabei wurde besonderes Augenmerk darauf gelegt, ob sich Spülmittelreste oder andere Rückstände unter und um den Deckel herum angesammelt hatten. Der Deckel wurde auch auf eventuelle Gerüche geprüft, die vom Spülmittel herrühren könnten.

Schritt 5: Das Gewürzglas wurde getrocknet, um zu prüfen, ob es nach dem Trocknen noch Rückstände aufweist.

Das Gewürzglas und sein Deckel wurden an der Luft getrocknet, um sicherzustellen, dass keine zusätzlichen Rückstände durch den Trockenvorgang entstanden sind. Nach dem vollständigen Trocknen wurde eine erneute Kontrolle durchgeführt, um sicherzustellen, dass das Glas auch nach dem Trocknen keinerlei Rückstände oder Flecken aufwies. Außerdem wurde überprüft, ob das Gewürzglas frei von unangenehmen Gerüchen war, die durch den Spülvorgang verursacht worden sein könnten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Gewürzglas ist komplett sauber, ohne Rückstände oder Wasserflecken.

Das Gewürzglas sowie der Deckel sind vollständig frei von allen Arten von Rückständen, Wasserflecken und unangenehmen Gerüchen. Es gibt keinerlei sichtbare Spuren davon, dass das Glas überhaupt gespült wurde.

90 Punkte: Sehr geringe Rückstände oder Wasserflecken, die leicht zu entfernen sind.

Es gibt minimale Rückstände oder sehr feine Wasserflecken auf dem Gewürzglas oder dem Deckel, die mit geringem Aufwand entfernt werden können. Diese sind nur unter genauerer Untersuchung auffindbar.

80 Punkte: Geringe Rückstände oder Wasserflecken, die etwas Mühe erfordern.

Es sind einige spürbare Rückstände oder Wasserflecken vorhanden, die jedoch mit einem Tuch und etwas Mühe entfernt werden können. Diese Rückstände sind unter gewöhnlichen Bedingungen sichtbar, beeinträchtigen jedoch die Nutzung nicht ernsthaft.

70 Punkte: Moderate Rückstände oder Wasserflecken, die deutlich sichtbar sind.

Auf dem Gewürzglas und/oder Deckel sind moderate Rückstände oder Wasserflecken sichtbar, die die optische Qualität des Glases beeinträchtigen. Diese Rückstände benötigen moderate Anstrengungen zur Reinigung.

60 Punkte: Deutliche Rückstände oder Wasserflecken, die die Nutzung beeinträchtigen.

Es gibt deutliche Rückstände und Wasserflecken, die die ästhetische und funktionale Integrität des Glases deutlich beeinträchtigen. Diese könnten auch Rückstände von Spülmittel einschließen, die noch sichtbar sind.

50 Punkte: Rückstände oder Wasserflecken, die das Gewürzglas unbrauchbar machen.  
Die Menge und Hartnäckigkeit der Rückstände oder Wasserflecken sind so hoch, dass das Gewürzglas für seinen vorgesehenen Zweck nicht mehr brauchbar ist. Diese Rückstände sind schwer zu entfernen.

40 Punkte: Hohe Anzahl an Rückständen oder Wasserflecken.  
Das Gewürzglas weist eine hohe Anzahl an Rückständen und Wasserflecken sowohl auf der Innenseite als auch auf der Außenseite auf. Das Glas ist stark verschmutzt und bedarf intensiver Reinigung.

30 Punkte: Sehr hohe Anzahl an Rückständen oder Wasserflecken.  
Eine sehr hohe Anzahl an Rückständen und Wasserflecken, die das Gewürzglas unwirklich erscheinen lassen. Die Rückstände und Flecken sind massiv und können möglicherweise nur durch starkes Scheuern entfernt werden.

20 Punkte: Das Gewürzglas ist stark verschmutzt und unbrauchbar.  
Das Gewürzglas ist in einem stark verschmutzten Zustand, der jegliche Nutzung unmöglich macht. Rückstände und Wasserflecken sind so umfangreich und hartnäckig, dass eine erneute Spülung oder manuelle Reinigung erforderlich ist.

10 Punkte: Das Gewürzglas ist nach dem Spülgang nicht zu gebrauchen.  
Das Gewürzglas ist nach dem Spülvorgang in einem Zustand, der es völlig unbrauchbar macht. Es ist möglicherweise beschädigt, und Rückstände und Flecken sind extrem stark ausgeprägt.

### 3. Benutzerfreundlichkeit beim Öffnen und Schließen

#### Testdurchführung:

Schritt 1: Das leere Gewürzglas wurde in die Hand genommen.

In diesem Schritt wurde das leere Gewürzglas zunächst in die Hand genommen. Der Deckel des Glases wurde mehrmals geöffnet und geschlossen, um die Leichtgängigkeit des Mechanismus zu überprüfen. Es wurde besonders darauf geachtet, ob der Deckel ohne Kraftaufwand bewegt werden kann und ob es bei der Bedienung des Mechanismus zu irgendwelchen Hemmnissen kommt.

Schritt 2: Das Gewürzglas wurde mit einer Hand geöffnet und geschlossen, um die Handhabung zu testen.

In diesem Schritt wurde das Gewürzglas mit einer Hand gehalten, während die andere Hand den Deckel öffnete und schloss. Ziel war es, die Handhabung zu testen und sicherzustellen, dass der Deckel leicht abzunehmen und wieder aufzusetzen ist. Es wurde darauf geachtet, ob der Deckel auch mit nur einer Hand problemlos bedient werden kann oder ob es zu Schwierigkeiten kommt.

Schritt 3: Das Gewürzglas wurde mit unterschiedlichen Gewürzen gefüllt und erneut geöffnet und geschlossen.

Im dritten Schritt wurde das Gewürzglas mit verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer, Salz und getrockneten Kräutern gefüllt. Anschließend wurde der Deckel mehrfach geöffnet und geschlossen, um zu überprüfen, ob der Mechanismus auch bei einem gefüllten Glas reibungslos funktioniert. Dabei wurde besonders darauf geachtet, ob das Gewicht der Gewürze den Mechanismus beeinträchtigt.

Schritt 4: Verschiedene Personen wurden gebeten, das Glas zu öffnen und zu schließen, um die Benutzerfreundlichkeit zu bewerten.

In diesem Schritt wurden verschiedene Personen unterschiedlicher Altersgruppen und Handstärken gebeten, das Gewürzglas zu öffnen und zu schließen. Ziel war es, die Benutzerfreundlichkeit aus unterschiedlichen Perspektiven zu bewerten. Es wurde darauf geachtet, ob es bei einzelnen Personen zu Schwierigkeiten oder Problemen beim Öffnen oder Schließen des Deckels kommt. Alle Rückmeldungen und Beobachtungen wurden dokumentiert.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Deckel lässt sich leicht und ohne Anstrengung öffnen und schließen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel des Gewürzglases ohne jegliche Anstrengung oder Widerstand geöffnet und geschlossen werden kann. Der Mechanismus funktioniert reibungslos, unabhängig davon, ob das Glas leer oder gefüllt ist.

90 Punkte: Der Deckel lässt sich leicht öffnen und schließen, es gibt gelegentlich minimale Widerstände.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel weitgehend leicht zu öffnen und zu schließen ist, jedoch gelegentlich minimale Widerstände festgestellt werden. Diese Widerstände beeinträchtigen die Funktionalität nicht wesentlich.

80 Punkte: Der Deckel lässt sich gut öffnen und schließen, es gibt jedoch spürbare Widerstände.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel gut zu öffnen und zu schließen ist, aber spürbare Widerstände vorhanden sind. Diese Widerstände können die Handhabung etwas erschweren, stören jedoch nicht erheblich.

70 Punkte: Der Deckel lässt sich öffnen und schließen, es gibt jedoch deutliche Widerstände.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel geöffnet und geschlossen werden kann, jedoch deutliche Widerstände auftreten. Die Handhabung ist dadurch merklich erschwert und erfordert mehr Kraftaufwand.

60 Punkte: Der Deckel lässt sich nur mit Anstrengung öffnen und schließen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel nur mit erheblichem Kraftaufwand geöffnet und geschlossen werden kann. Dieser Zustand ist für die Benutzer unpraktisch und anstrengend.

50 Punkte: Der Deckel ist schwer zu öffnen und zu schließen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel generell schwer zu öffnen und zu schließen ist und wiederholt erhebliche Mühe erfordert.

40 Punkte: Der Deckel ist sehr schwer zu öffnen und zu schließen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel nur mit großer Anstrengung und viel Kraft geöffnet und geschlossen werden kann. Dieser Zustand ist für die meisten Benutzer unakzeptabel.

30 Punkte: Der Deckel lässt sich kaum öffnen oder schließen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel fast unmöglich zu öffnen oder zu schließen ist, selbst mit großer Anstrengung seitens des Benutzers.

20 Punkte: Der Deckel lässt sich nur mit Werkzeug öffnen oder schließen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel ohne den Einsatz von Werkzeugen nicht geöffnet oder geschlossen werden kann. Dies ist für die Benutzer völlig unpraktisch und inakzeptabel.

10 Punkte: Der Deckel ist nicht zu öffnen oder zu schließen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Deckel überhaupt nicht geöffnet oder geschlossen werden kann, egal welche Methode oder wie viel Mühe aufgewendet wird.

#### **4. Geruchsneutralität**

##### **Testdurchführung:**

Schritt 1: Das Gewürzglas wurde gründlich gereinigt und getrocknet.

Das Glas wurde sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt, um alle möglichen Rückstände zu entfernen. Anschließend wurde es mit einem sauberen Tuch abgetrocknet und sichergestellt, dass kein Wasser oder Reinigungsmittel zurückgeblieben ist. Danach wurde das Glas luftdicht verschlossen und für eine Dauer von 24 Stunden an einem neutralen Ort, frei von fremden Gerüchen, gelagert.

Schritt 2: Nach 24 Stunden wurde das Glas geöffnet und der Geruch überprüft.

Nachdem die 24 Stunden vergangen waren, wurde das Glas geöffnet und eine Nase an das Glas gehalten, um festzustellen, ob ein Eigengeruch vorhanden ist. Die Überprüfung erfolgte durch mehrere Personen, um subjektive Verzerrungen zu minimieren.

Schritt 3: Das Gewürzglas wurde mit verschiedenen Gewürzen gefüllt und für mehrere Stunden verschlossen.

Das gereinigte Glas wurde mit unterschiedlichen Gewürzen wie Pfeffer, Oregano und Zimt befüllt. Danach wurde das Glas wieder luftdicht verschlossen und für mehrere Stunden, um genau zu sein, für mindestens 6 Stunden gelagert. Diese Gewürze wurden bewusst ausgewählt, da sie sehr starke und unterschiedliche Gerüche haben.

Schritt 4: Das Glas wurde erneut geöffnet und der Geruch überprüft, um festzustellen, ob die Gewürze ihren Geruch behalten haben.

Nach den besagten Stunden wurde das Glas geöffnet, und eine Geruchsüberprüfung durchgeführt, um sicherzugehen, dass die Gewürze ihren ursprünglichen Geruch beibehalten haben und nicht von anderen Gerüchen im Glas beeinflusst wurden.

Schritt 5: Das Glas wurde geleert und erneut gereinigt.

Das Gewürzglas wurde vollständig geleert und wie in Schritt 1 erneut gründlich gereinigt. Es wurde akribisch überprüft, ob nach der Reinigung noch irgendwelche Spuren von Gewürzgerüchen zurückgeblieben sind. Anschließend wurde das Glas wieder verschlossen und noch einmal für 24 Stunden gelagert.

Schritt 6: Überprüfung der Geruchsneutralität nach der zweiten Reinigung.

Nach 24 weiteren Stunden wurde das Glas erneut geöffnet, und ein finaler Geruchstest durchgeführt, um die Geruchsneutralität sicherzustellen. Wieder erfolgte die Überprüfung durch mehrere Personen.

##### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Das Glas ist komplett geruchsneutral, sowohl leer als auch nach der Reinigung.

Das Ergebnis zeigt, dass das Glas keinen Eigengeruch aufweist, weder direkt nach der ersten Reinigung noch nach der erneuten Reinigung und Lagerung. Alle eingefüllten Gewürze behalten ihren natürlichen Geruch vollständig bei.

90 Punkte: Sehr minimaler Eigengeruch, der kaum wahrnehmbar ist.

Das Glas weist einen extrem leichten Eigengeruch auf, der nur bei sehr intensivem Schnuppern wahrnehmbar ist und die Nutzung in keiner Weise beeinträchtigt.

80 Punkte: Leichter Eigengeruch, der jedoch nicht störend ist.

Ein leichter, aber erkennbarer Eigengeruch ist festzustellen, der jedoch nicht stark genug ist, um die Verwendung des Glases zu beeinträchtigen.

70 Punkte: Deutlicher Eigengeruch, der jedoch die Nutzung nicht beeinträchtigt.

Das Glas hat einen bemerkbaren Eigengeruch, der bei jedem Öffnen auffällt, aber die Funktionalität als Gewürzbehälter nicht beeinträchtigt.

60 Punkte: Starker Eigengeruch, der die Nutzung beeinträchtigt.

Der Eigengeruch des Glases ist stark genug, um annehmbar aber störend zu sein. Es kann einige der Gerüche der eingefüllten Gewürze beeinflussen.

50 Punkte: Sehr starker Eigengeruch, der die Nutzung erheblich beeinträchtigt.  
Ein sehr intensiver Eigengeruch, der stark in die Wahrnehmung der eingefüllten Gewürze eingreift und diese überdeckt.

40 Punkte: Das Glas nimmt Gerüche der Gewürze an und gibt sie nicht vollständig ab.  
Das Glas speichert die Gerüche der eingefüllten Gewürze und gibt sie beim späteren Öffnen erneut an die Umgebung ab, was zeigt, dass der Reinigungsprozess nicht ausreichend ist, um diese Gerüche zu entfernen.

30 Punkte: Das Glas nimmt Gerüche stark auf und gibt sie nicht ab.  
Die Eigengerüche der eingefüllten Gewürze sind weiterhin stark im Glas wahrnehmbar und werden auch nach der Reinigung nicht vollständig entfernt.

20 Punkte: Das Glas ist nicht für die Aufbewahrung von Gewürzen geeignet, da es Gerüche speichert.  
Das Gewürzglas speichert die verschiedenen Gewürzgerüche dauerhaft und beeinträchtigt dadurch die Funktion, verschiedene Gewürze ohne Vermischung der Gerüche zu lagern.

10 Punkte: Das Glas ist unbrauchbar aufgrund seines starken Eigengeruchs.  
Das Glas hat einen so starken Eigengeruch, dass es nicht für die Aufbewahrung von Gewürzen geeignet ist, da die ursprünglichen Gewürzdüfte vollständig überdeckt oder verfälscht werden.

## 5. Eignung für verschiedene Gewürze (Pulver, Körner, Blätter)

### Testdurchführung:

Schritt 1: Das Gewürzglas wurde mit unterschiedlichen Gewürzen gefüllt, darunter Pulver, Körner und Blätter. Das Gewürzglas wurde gründlich gereinigt und getrocknet, um sicherzustellen, dass keine Rückstände von früheren Tests vorhanden waren. Anschließend wurden mehrere Sorten von Gewürzen wie Paprikapulver, Pfefferkörner und Lorbeerblätter ausgewählt, um unterschiedliche Konsistenzen zu repräsentieren. Jedes Gewürz wurde in einzelnen Durchgängen in das Glas eingewogen, um die Füllfähigkeit zu testen. Dabei wurde darauf geachtet, ob die Gewürze leicht in das Glas rieseln oder ob irgendwelche Schwierigkeiten, wie das Festhängen von Blättern, beobachtet wurden.

Schritt 2: Das Gewürzglas wurde verschlossen und geschüttelt. Nach dem Einfüllen der Gewürze wurde der Deckel des Glases sicher verschlossen, um die Dichtigkeit zu prüfen. Das Glas wurde dann in verschiedenen Richtungen geschüttelt, einschließlich horizontal und vertikal, um die Stabilität der Gewürze zu beobachten. Es wurde darauf geachtet, ob sich verschiedene Typen von Gewürzen vermischen oder ob sie in getrennten Schichten bleiben. Zudem wurde überprüft, ob es bei pulverförmigen Gewürzen zu möglichen Klumpenbildungen kam.

Schritt 3: Das Gewürzglas wurde geöffnet und die Gewürze wurden entnommen. Nachdem das Glas geschüttelt wurde, öffneten wir den Deckel, um die Gewürze zu entnehmen. Dies wurde mithilfe eines Teelöffels sowie über Kippen des Glases durchgeführt, um die Anwenderfreundlichkeit zu beobachten. Es wurde geprüft, ob die Gewürze ohne großen Aufwand entnommen werden konnten oder ob sie im Glas feststeckten. Es wurde darauf geachtet, ob Rückstände wie Pulverrückstände an den Glaswänden oder zwischen den Körnern hängen blieben.

Schritt 4: Das Gewürzglas wurde gereinigt und erneut mit anderen Gewürzen gefüllt. Das Glas wurde vollständig entleert und gemäß den Reinigungsanweisungen für das Produkt gewaschen. Nach dem Trocknen wurde es mit neuen und unterschiedlichen Gewürzen befüllt, um den Prozess erneut zu bewerten. Hier wurde besonders darauf geachtet, ob Rückstände oder Gerüche von vorherigen Füllungen zurückgeblieben sind und ob die Reinigung die Qualität der nachfolgenden Gewürze beeinflusst. Die Eignung des Glases wurde nach mehreren Wiederholungen der Schritte einem Langzeittest unterzogen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Glas ist für alle Gewürze (Pulver, Körner, Blätter) optimal geeignet. Das Gewürzglas zeigt keine Schwächen bei der Befüllung, Lagerung oder Entnahme jeglicher Gewürzarten. Es bleibt nach Reinigung vollständig frei von Rückständen und Gerüchen. Alle Gewürze bleiben beim Schütteln stabil und vermischen sich nicht.

90 Punkte: Das Glas ist sehr gut geeignet, jedoch gibt es minimale Einschränkungen bei bestimmten Gewürzen. Das Gewürzglas bewältigt die meisten Gewürze problemlos, jedoch gibt es sehr geringe Schwierigkeiten bei bestimmten Typen, wie z. B. ein leichtes Anhaften von Pulvern.

80 Punkte: Das Glas ist gut geeignet, jedoch gibt es leichte Schwierigkeiten bei der Entnahme oder Befüllung. Das Glas zeigt eine gute Leistung, jedoch werden geringe Probleme bemerkbar, wie geringfügige Schwierigkeiten beim Einfüllen von groben Gewürzen oder beim Entnehmen von klebrigen Pulvern.

70 Punkte: Das Glas ist geeignet, aber es gibt deutliche Einschränkungen bei bestimmten Gewürzen. Das Gewürzglas ist generell brauchbar, jedoch müssen bei bestimmten Gewürzen deutliche Anstrengungen unternommen werden, um es zu befüllen oder zu entnehmen. Einige Gewürze könnten ebenfalls beim Schütteln ihre Schichten mischen.

60 Punkte: Das Glas ist nur bedingt geeignet, mehrere Schwierigkeiten bei der Nutzung. Das Glas erfüllt seine Funktion mit verschiedenen Schwierigkeiten in mehreren Bereichen, sei es bei der Entnahme, dem Schütteln oder der Befüllung mit bestimmten Gewürzen. Reinigung könnte nicht immer vollständige Rückstandsfreiheit gewährleisten.

50 Punkte: Das Glas ist für einige Gewürze ungeeignet.  
Das Gewürzglas zeigt signifikante Probleme mit bestimmten Arten von Gewürzen. Beispielsweise bleibt Puder kleben oder Körner klemmen beim Ausgießen.

40 Punkte: Das Glas ist für die meisten Gewürze ungeeignet.  
Das Glas hat schwere Mängel bei der Aufnahme, Lagerung und Entnahme mehrerer Gewürzarten, die Nutzung ist stark eingeschränkt.

30 Punkte: Das Glas ist kaum für Gewürze geeignet.  
Das Gewürzglas erfüllt die Anforderungen nur sehr bedingt. Die meisten Gewürze können nicht effektiv gelagert oder entnommen werden, Reinigung sorgt nicht für Restfreiheit.

20 Punkte: Das Glas ist nicht für Gewürze geeignet.  
Das Gewürzglas versagt bei fast allen Testpunkten, Gewürze können nicht adäquat gespeichert oder verwendet werden.

10 Punkte: Das Glas ist unbrauchbar für die Aufbewahrung von Gewürzen.  
Das Gewürzglas ist komplett ungeeignet für die Nutzung mit jeglichen Gewürzen, weder Pulver noch Körner können sinnvoll gelagert oder entnommen werden. Reinigung ist ineffizient und hinterlässt Rückstände.