

# *Einkaufsberater Mixgeräte*

Stabmixer | Handrührgeräte | Standmixer  
Entsafter und Küchenmaschinen



## Liebe Leserin, lieber Leser,

die Auswahl an Mixgeräten ist groß und manchmal schwer überschaubar. Es gibt große Standgeräte und leichte Modelle, die ihren Job aus dem Handgelenk erledigen. Fast alle sind Multitalente, aber nicht für jede Aufgabe gleich gut geeignet. Dieser Pocket-Guide zeigt Ihnen die Unterschiede, erklärt Vor- und Nachteile. Noch offene Fragen beantwortet Ihnen dann gerne Ihr Fachhändler.

## Inhalt

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Stabmixer</b>   | <b>Seite 4</b>  |
| Quirl & Co: Die schlanken Küchenhelfer zum Pürieren, Aufschäumen und Mixen direkt am Herd.       |                 |
| <b>Handrührgeräte</b>  | <b>Seite 6</b>  |
| Alles im Griff: Wenn eine Küchenmaschine zu groß und zu schwer ist. Oder der Platz dafür fehlt.  |                 |
| <b>Standmixer</b>  | <b>Seite 8</b>  |
| Blendend gemischt: Blitzschnell einen Frucht-Smoothie oder Cocktails mit Crushed Ice zubereiten. |                 |
| <b>Entsafter</b>   | <b>Seite 10</b> |
| Frische Vielfalt: Die tägliche Dosis Vitamine – mit Zitruspressen und Entsaftern kein Problem.   |                 |
| <b>Küchenmaschinen</b>   | <b>Seite 12</b> |
| Eine für alles: Die Arbeitstiere unter den Küchengeräten bewältigen auch schwerste Aufgaben.     |                 |
| <b>Kochmixer</b>   | <b>Seite 15</b> |
| Heiß begehrt: Küchenmaschinen mit Kochfunktion eröffnen neue Möglichkeiten.                      |                 |



## Der richtige Mix

Es gibt 1001 Möglichkeiten, den Speiseplan abwechslungsreicher und gesünder zu gestalten. Ein Mixer ist fast immer dabei. Er püriert Früchte zum Smoothie, zaubert cremige Suppen und leckere Marinaden für das Grillfest im Garten. Er knetet Teig und kocht mitunter sogar ganze Gerichte (siehe Seite 15).

**Transparenz.** Der Vorteil selbstgemachter Köstlichkeiten: Man weiß genau, was drin ist – nur frische Zutaten und ganz bestimmt keine künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffe. Gleichzeitig muss weniger weggeworfen werden. Denn Obst oder Gemüse, das vielleicht nicht mehr ganz tafrisch aussieht, taugt immer noch für einen leckeren Saft oder Dip.

**Vielseitigkeit.** Der Geschmack ist in der Regel auch besser als bei industriell hergestellten Lebensmitteln. Wer einmal frischen Obst- oder Gemüsesaft probiert hat, lässt Fertigprodukte lieber im Regal stehen. Mal abgesehen davon, dass kein Supermarkt so individuelle Geschmackskompositionen bietet wie der eigene Mixer. ■

### Praxis-Tipp

Auch wenn moderne Mixergeräte echte Alleskönner sind: Oft lohnt die Anschaffung eines zweiten Geräts für spezielle Aufgaben. So ergänzt etwa ein Stabmixer oder Handrührer die Küchenmaschine bei Arbeiten am Herd. Große und schwere Aufgaben erledigt besser die Maschine.



### Quirl & Co

Eine Küchenmaschine für die Hand: Stabmixer sind ideal zum Pürieren von Suppen direkt im Kochtopf. Auch Babybrei oder Mayonnaise lassen sich damit schnell und einfach zubereiten. Weil der Motor im Griff des Mixers untergebracht ist, nimmt die gesamte Konstruktion wenig Platz weg. Sie passt problemlos in eine Küchenschublade.



#### Praxis-Tipp

Für Eischnee oder Schlag-sahne empfiehlt sich ein Schneebesen-Aufsatz. Er hebt mehr Luft unter die Masse als eine Schlagscheibe im Fuß des Stabmixers.

**Ausstattung.** Je nach Modell ist entweder das rotierende Messer an der Spitze oder der komplette Fuß abnehmbar. Letzteres hat den Vorteil, dass der Elektromotor im Griff beim Reinigen unter fließendem Wasser nicht nass werden kann. Außerdem lassen sich Zubehörteile wie Schneebesen und Zerkleinerer für Kräuter anbringen. Manche Hersteller bieten auch Untersätze an, die Gemüse raspeln und kleinere Mengen Teig kneten können.

**Motorleistung.** Einfache Modelle mit 200 bis 400 Watt eignen sich eher zum Zerkleinern weicher Kost. Ab etwa 600 Watt reicht die Kraft

auch für Nüsse und zum Teigkneten. Wichtig: Der Motor sollte nicht nur für Kurzzeitbetrieb von 20 oder 30 Sekunden ausgelegt sein, sonst läuft er zu schnell heiß.

**Zubehör.** Wer viele harte Lebensmittel häckselt, sollte sich ein zweites Messer für Kräuter anschaffen. Denn stumpfe Klingen zerrupfen die Blätter und Stängel eher als sie zu schneiden. Auch speziell geformte Klingen und Mixfüße verbessern das Ergebnis und helfen Spritzer zu vermeiden. Für alle Stabmixer gilt: Mit voll eingetauchtem Fuß arbeiten und möglichst ein schlankes, hohes Gefäß verwenden.

**Kabellos.** Besonders praktisch am Herd sind drahtlose Modelle mit Akkubetrieb. Sie stehen bei Nichtgebrauch in einer Ladestation, die für volle Batterien sorgt. Dieser Ständer braucht natürlich Platz in der Küche – dafür ist der Akku-Stabmixer jederzeit griffbereit. ■



## Heiße Suppe auf Knopfdruck

Man nehme: einen Mixer und eine Kochfunktion zum Erhitzen von Speisen. Fertig ist der Soup Maker. Die neuartigen Küchengeräte nehmen Suppenfans und Kompottliebhabern Arbeit ab: Alle Zutaten kommen grob geschnitten in den Topf, ein Tastendruck aktiviert das Kochprogramm. Wenig später ist das Essen fertig – ohne Anbrennen oder Stehen am Herd. Es gibt Soup Maker von verschiedenen Herstellern als Kochtopf mit integriertem Pürierstab (rechts) oder als Standmixer. Sie lassen sich natürlich auch ohne Heizung betreiben – zum Mischen und Zerkleinern.



***Ein Soup Maker zerkleinert und kocht die Zutaten gleichzeitig.***



## Alles im Griff

Der Klassiker, der in keinem Haushalt fehlen darf: Handmixer ergänzen die Küchenmaschine perfekt, können sie teilweise sogar ersetzen, wenn es um kleinere Mengen geht.

**Vielseitig.** Ihre Spezialität ist luftig fester Eischnee und locker leichte Schlagsahne oder Mayonnaise. Auch Rührkuchen lassen sich prima mit ihnen zubereiten – oder Hefeteige bis zu einem Gewicht von etwa 1,5 Kilogramm. Mit dem richtigen Zubehör machen sie sogar Stabmixern Konkurrenz und zerkleinern Zutaten wie Nüsse, Kräuter oder Zwiebeln. An man-



**Ein Spritzschutz über der Rührschüssel hält die Küche sauber.**



**Zubehörteile machen den Mixer universell einsetzbar.**



chen Modellen lässt sich statt der beiden Schneebesen oder Knethaken auch ein Pürierstab einsetzen. Der erfüllt seinen Zweck, arbeitet aber nicht so zielgenau wie ein Stabmixer.

**Komfortabel.** Gute Handmixer bieten viele Schaltstufen, um das Arbeitstempo an die Aufgabe anzupassen – und eine elektronische Motorregelung, die dafür sorgt, dass die Leistung bei wachsendem Drehwiderstand nicht nachlässt.

**Haltbar.** Außerdem kommt es aufs Gewicht an: Handrührgeräte wiegen zwischen 800 und mehr als 1400 Gramm. Ein Unterschied, der sich bei längerem Arbeiten bemerkbar macht. Schließlich muss der Mixer während des Betriebs mit einer Hand gehalten werden.

**Ausdauernd.** Niedriges Gewicht kann allerdings auch auf einfache Verarbeitung und einen schwachen Motor hindeuten. Dann braucht das Gerät häufige Pausen, um nicht heißzulaufen. Oft lohnt schon deshalb die Anschaffung eines teureren und dafür höherwertigen Geräts. Ihr Fachhändler berät Sie gerne bei der Auswahl. ■

## Praxis-Tipp

Süße Sahne wird beim Aufschlagen umso fester und cremiger, je mehr Fett sie enthält. Einfacher Schlagrahm hat in Deutschland 30 bis 33 Prozent Fettgehalt.

Konditorsahne bringt es auf mindestens 35%. Wer mehr will, kann auch Crème Double (40%) in normale Schlagsahne mischen.



*Je mehr Stufen, desto genauer lässt sich die Drehzahl anpassen.*



### ***Blendend gemischt***

Ein Standmixer gehört in jede Cocktailbar. Als Blender (engl. für Mischer) zaubert er dort in Sekunden köstliche Drinks mit Früchten, Milch oder Sahne und Eiswürfeln. Das geht zu Hause natürlich genauso – und noch viel mehr, denn gute Geräte mixen einfach alles.



#### **Praxis-Tipp**

Universalzerkleinerer häckseln Kräuter, Zwiebeln und mixen auch mal Avocado-creme für den Snack zwischendurch. Sie sind kompakt und leicht zu reinigen – besonders, wenn der Mixbehälter in die Spülmaschine darf.

**Kraft.** Wer „Crushed Ice“ herstellen möchte, zum Beispiel für einen Caipirinha, braucht vor allem Leistung: Nur kraftvolle Modelle mit 1000 Watt oder mehr kommen dafür infrage. Außerdem sollte das Messer für diesen Zweck ausgelegt und der Mixbehälter aus dickwandigem Glas sein, damit er von den herumgewirbelten Eiswürfeln nicht beschädigt wird.

**Tempo.** Das zweite wichtige Leistungskriterium ist die Umdrehungsgeschwindigkeit der Messer. Ab etwa 24.000 Touren pro Minute reicht der Schwung, um hartes Eis zu zerlegen ehe es warm wird und schmilzt. Das Tempo kommt aber auch Lebensmitteln zugute: Wer



„grüne Smoothies“ mit Kräutern und Gemüse mixt, erhält damit eine gleichmäßigere Konsistenz, weil schnelle Messer die Pflanzenfasern besser schneiden. Für Obst-Smoothies reichen dagegen auch niedrigere Geschwindigkeiten. Praktisch: eine Impulstaste für maximale Leistung auf Knopfdruck.

**Reinigung.** Der Behälter aus Glas oder Kunststoff sollte spülmaschinenfest und das Messer herausnehmbar sein. Wo das nicht geht: Den Mixer mit Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel kurz laufen lassen. ■

**Solide Standmixer mit kraftvollem Motor verarbeiten alles – bis hin zu Eiswürfeln.**



## Vitamine zum Mitnehmen

Sie heißen „Smoothie to go“, „Mix & Go“ oder All-in-one-Mixer und machen Fruchtdrinks so einfach wie nie: Die besonders kompakten Geräte zerkleinern alle Zutaten direkt im Trinkbecher. Nach dem Mixen wird das Gerät samt Becher auf den Kopf gestellt, der Motorblock abgehoben und fertig ist der vitaminreiche

Pausensnack. Auch Milchshakes und cremige Dips lassen sich auf diese Weise schnell und einfach zubereiten – zu Hause oder am Arbeitsplatz.

**Smoothies direkt im Trinkbecher mixen.**





### *Frische Vielfalt*

Wie wäre es mit einem exotischen Melonen-Möhren-Saft, abgerundet durch ein wenig Ingwer? Oder mit einer erfrischenden Mischung aus Apfel, Gurke und Limette? Entsafter machen's möglich – und den Gang an den Kühlschrank zu einer kulinarischen Entdeckungsreise.

**Funktionsprinzip.** Die Geräte erzielen den Saft auf unterschiedliche Art und Weise (siehe unten). Dabei ist nicht jedes Funktionsprinzip für alle Lebensmittel gleich gut geeignet. So nehmen es Pressen auch mit Kräutern, Spinat und zähem



### **Saftpresse**

Eine Presse drückt den Saft mechanisch aus den Lebensmitteln – mit Hilfe einer Pressschnecke oder zweier Walzen. Manche Modelle zerkleinern auch zunächst die Stücke und drücken den Brei durch ein Sieb. Das dauert länger als beim Zentrifugalprinzip (rechts). Allerdings schwören manche Rohkost-Fans auf Pressen, weil sie weniger Luft unter den Saft sprudeln, was den Vitaminen zugutekommen soll.

Weizengras auf – wichtig für chlorophyllhaltige Gesundheitsdrinks. Zentrifugen erzielen mit gängigen Obst- und Gemüsesorten eine hohe Ausbeute. Weiches Beerenobst liegt beiden weniger gut. Es lässt sich in Omas Dampfentsafter auf dem Herd am besten verarbeiten.

**Geschwindigkeit.** Das Turbinengeräusch von Zentrifugen ist unüberhörbar. Dafür gehen die Saftschleudern zügig zu Werke. Viele Modelle haben einen so großen Einfüllschacht, dass sich Äpfel und geschälte Orangen am Stück verarbeiten lassen. Für Pressen muss das Obst oft geviertelt werden.

**Reinigung.** Der beste Entsafter nutzt freilich nichts, wenn er wegen umständlicher Reinigung nur selten zum Einsatz kommt. Achten Sie beim Kauf darauf, wie gut sich das Gerät zerlegen lässt. Denn die feinen Siebeinsätze sollten gleich nach Gebrauch unter fließendem Wasser abgespült werden – den Rest besorgt dann in der Regel die Spülmaschine. ■



## Praxis-Tipp

Für die tägliche Vitaminportion zum Frühstück muss es kein großer Entsafter sein. Eine Zitruspresse macht ebenso guten Orangen- oder Grapefruit-Saft und kann direkt am Tisch stehen.

## Zentrifuge

Die meisten Entsafter arbeiten nach dem Zentrifugalprinzip: Sie zerkleinern das Obst oder Gemüse zunächst mit einer Reibe- scheibe und schleudern dann den Saft in einer Art Karussell aus dem Fruchtfleisch. Je nach Einstellung und Gerät erreichen sie mehr als 10.000 Umdrehungen in der Minute.





### *Eine für alles*

Die Arbeitstiere unter den Küchengeräten sind für manche Aufgaben unentbehrlich. Nur gestandene Küchenmaschinen kämpfen sich durch Hefeteige von 1,5 Kilo Mehl oder mehr.

**Leistung.** Der Rühr- und Kneterfolg hängt dabei auch vom Motor ab. Modelle mit 1000 Watt tun sich naturgemäß leichter, große Mengen zu verarbeiten als ihre schwächeren Kollegen. Allerdings lassen sich auch mit weniger Kraft gute Ergebnisse erzielen – zumal nicht jeder eine Großfamilie hat, die das Fassungsvermögen voll ausnutzt: Über 6 Liter passen in die Schüsseln der imposantesten Küchenboliden.

#### **Praxis-Tipp**

Küchenmaschinen sollten ihren festen Platz auf der Arbeitsplatte haben. Wenn Sie das Gerät vor jedem Gebrauch erst aus dem Schrank holen und aufbauen müssen, scheuen Sie vielleicht den Aufwand. Dann bleiben die tollen Möglichkeiten ungenutzt.

**Planetenrührwerk.** Meist stellen kleine Mengen die größere Herausforderung dar. Damit auch in halbleeren Schüsseln ein gleichmäßiger Teig oder steif geschlagenes Eiweiß gelingt, sollte der Rührbesen alle Regionen des Behälters möglichst gut erreichen. Einige Hersteller lassen ihn deshalb in elliptischen Bahnen durch die Schüssel wirbeln – ähnlich wie Planeten eine Sonne umkreisen. Diese Technik ist nur an einarmigen Küchenmaschinen zu finden (siehe rechts). Modelle mit

## Die Klassiker

**Einarmige Küchenmaschinen** sind die Klassiker unter den Koch- und Backhelfern. Das grundlegende Design stammt aus Amerika, wo manche Modelle bereits seit über 50 Jahren nahezu unverändert gebaut werden. Die Konstruktion besteht aus einem horizontalen Arbeitsarm und einer Schüssel darunter, in der das eigentliche

Rührwerk läuft. Der Arm lässt sich bei Bedarf nach

oben schwenken und je nach Modell mit verschiedenen Schneebesens oder Kneithaken bestücken.



**Spezielle Aufsätze** erweitern das Einsatzgebiet beträchtlich. Dabei reicht die Auswahl vom Fleischwolf über Schneidewerk und Eisbereiter bis hin zur Ravioli-Walze (Bild links).

Allerdings hängt das Sortiment vom Hersteller und vom Produkt ab. Manche Geräte können zum Beispiel nicht mixen, andere haben keinen Durchlaufschnitzler für Möhrensapeln oder Gurkenscheiben. Es empfiehlt sich daher, vor dem Kauf den Funktionsumfang zu prüfen.

**Umfangreiches Zubehör** im Lieferumfang ist praktisch, beansprucht aber auch Platz im Schrank und verteuert die Maschine. Viele Anbauteile gibt es zum Nachkaufen. Wer nur bestimmte Aufgaben erledigen will, kann damit sein Ausstattungspaket ganz individuell zusammenstellen.



freistehender Schüssel oder die kompakten Food-Prozessoren (unten) können aber auch ohne sie auskommen, weil ihr Werkzeug direkt am Boden des Behälters rotiert.

**Handhabung.** Damit die Maschine oft zum Einsatz kommt, sollte sie gut zu bedienen und vor allem einfach zu putzen sein. Glatte Gehäuse und Behälter ohne Rillen oder Kanten erleichtern die Reinigung. Edelstahlschüsseln vertragen den Aufenthalt in der Spülmaschine besser und sind haltbarer als transparente Kunststoffbehälter – dafür kann man nicht so gut hineinschauen. Ebenfalls wichtig: Wie funktionieren die Anbauteile und wie einfach sind sie zu installieren? Ihr Fachhändler zeigt es Ihnen gerne. ■

### Die Kompakten

**Food Prozessoren** benötigen weniger Platz als einarmige Küchenmaschinen. Der Rühr- und Mixbehälter sitzt bei ihnen auf dem Motor, was Standfläche spart. Ein Getriebe am Boden der Schüssel überträgt die Motorleistung auf Messer, Quirl oder Knethaken, die im Behälter rotieren. Zum Entleeren und Reinigen wird der Einsatz herausgenommen.



**Die Stapelform spart Platz auf der Küchenarbeitsplatte.**

**Mixen und Schnitzeln** sind die Stärken dieser Kompaktgeräte – aber auch kleinere Teigmengen bewältigen sie problemlos. Ihr Behälter fasst in der Regel zwischen 2 und 3 Liter, große Exemplare haben auch 4 Liter Volumen.





## Heiß begehrt

Das Suppengemüse schnitzeln, andünsten und automatisch umrühren, so lange bis der Eintopf fertig ist – eine Küchenmaschine mit Kochfunktion macht's möglich. Die neuartigen Kochmixer zaubern auch Sauce hollandaise ohne Wasserbad oder ein perfektes italienisches Risotto ohne Anbrennen.

**Bauform.** Aussehen und Funktion variieren von Hersteller zu Hersteller. Es gibt Modelle mit Schwenkarm (oben) und solche, die das Rührwerk im Topfboden integriert haben. Manche zerkleinern die Lebensmittel in einem externen Schnitzelwerk (unten), andere häckseln sie wie Standmixer mit rotierenden Messern klein.

**Funktionen.** Entsprechend unterschiedlich sind die Füllmengen und die Einsatzgebiete: Überlegen Sie vor dem Kauf, ob sie nur zerkleinern und rühren oder auch mixen, kneten oder dampfgaren wollen. Nicht jedes Modell kann alles – und ersetzt eine Küchenmaschine komplett. Aber alle sind eine prima Ergänzung, die das Küchenleben leichter macht. ■



*Ein Kochmixer rührt die Speisen selbst um und lässt nichts anbrennen.*

**Mit freundlicher Empfehlung:**

Ausgabe 2014. Fotos: Hersteller. Redaktion und Produktion: DIGITAL-ROOM GmbH

**Als Pocket-Guide sind bisher erschienen:**

1: TV-Geräte

6: Digitalkameras

11: Großgeräte

2: Navigation

7: Heimvernetzung

12: Kaffeemaschinen

3: Digital-TV

8: 3D-Geräte

13: Smart-TV

4: HDTV

9: Vernetzte Geräte

14: Wearables

5: Energie sparen

10: Heimkino

15: Mixgeräte

**Herausgeber:**

Gesellschaft für Unterhaltungs- und Kommunikationselektronik (gfu) mbH

Lyoner Straße 9, 60528 Frankfurt am Main

Telefon: (069) 6302-219, E-Mail: [gfu@gfu.de](mailto:gfu@gfu.de)

Internet: [www.gfu.de](http://www.gfu.de)



Bundesverband Technik des Einzelhandels e.V. (BVT)

An Lyskirchen 14, 50676 Köln

Telefon: (0221) 2 71 66-0, E-Mail: [bvt@einzelhandel.de](mailto:bvt@einzelhandel.de),

Internet: [www.bvt-ev.de](http://www.bvt-ev.de)



**Mit Unterstützung von:**

Hitec ELEKTROFACH

Obergplatz 14, 47804 Krefeld

Telefon (02151) 15256-10, E-Mail: [info@sok-verlag.de](mailto:info@sok-verlag.de)

Internet: [www.hitec-elektrofach.de](http://www.hitec-elektrofach.de)

