

# TM5 vs TM7

**Beitrag von „Piksieben“ vom 24. November 2025 18:20**

Ja, der Maschinenpark in der Küche ... Und doch ist es immer so verlockend. Frage zu den Reiskochern: Ist das Gerät auch für Hirse, Buchweizen etc. geeignet? Ich esse nämlich lieber Hirse, zumal das sehr gesund ist und eine bessere Klimabilanz hat.

TM haben wir auch geschenkt bekommen, der ist schon ziemlich alt, hat ein Plätzchen im Nebenraum gefunden und wird ca einmal die Woche vorgeholt, dann mache ich aber gleich mehrere Sachen, heute Kürbissuppe und Fruchtmus, Hafermilch kann man auch sehr gut darin machen. Das Saubermachen finde ich aber mühsam, schlimm genug, dass die Küche übersät ist von Schalen etc. Geht das mit den neuen Modellen leichter?

Wir haben einen integrierten Dampfgarer (mit Ofen), den möchte ich wirklich nicht missen. Gerade Kartoffeln oder eben Kürbis - und die Sicherheit und Programmierbarkeit, das ist einfach super. Frage mich, warum es das bei Herdplatten noch nicht gibt, habe ich jedenfalls noch nie gesehen.

Was übrigens auch noch schön ist, ist ein Dörrapparat (für Apfelscheiben, Gemüsechips, Müsliriegel) - falls jemand die Küche noch nicht voll hat 😊