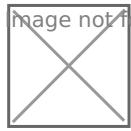


# Küchenmaschine

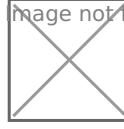
## Beitrag von „Shopgirl“ vom 5. Juni 2006 21:35



Jetzt ist es soweit - das nie geglaubte tritt ein und ich möchte mir tatsächlich eine



Küchenmaschine zulegen...



..sie soll natürlich ALLES können (auch Getreide mahlen),

wer kann mir ein gutes Gerät empfehlen?

---

## Beitrag von „Super-Lion“ vom 5. Juni 2006 23:14

Der Thermomix von Vorwerk soll der Hit sein. Obwohl ich normalerweise nicht so von Vorwerk überzeugt bin. Aber alle, die diese Wunder-Küchenmaschine haben, schwärmen davon und meinen, dass man sich diese kaufen soll, wenn man noch keine anderen Küchengeräte hat, da diese alle ersetzt.

Ist aber auch ziemlich teuer.

Ansonsten finde ich die KitchenAid-Maschinen sehr schön.

Persönlich habe ich nur ein Handrührgerät mit Zauberstab-Aufsatz und "Shredder"-Becher. Getreidemühle hat meine Mutter. 😊

Gruß

Super-Lion

---

## Beitrag von „Powerflower“ vom 5. Juni 2006 23:31

Meine Mutter hat einen Thermomix, ich durfte den jahrelang miterleben und mitnutzen. Es ist schon ein Wunderwerk, aber eine normale Küchenmaschine tut es auch. Man nützt den Thermomix nicht sooo oft. Man kann damit z.B. ganz schnell eine heiße Suppe machen, auf verschiedene Stufen mahlen, einen Kuchenteig herstellen, einen Brotteig, verschiedene Desserts usw. und man braucht kein zusätzliches Geschirr mehr.

Meine Empfehlung: Ein Thermomix-Koch- und Backbuch lesen und dann überlegen, ob sich der Kauf lohnt. Bei meiner Mutter kommt das Ding vielleicht alle 2 bis 3 Wochen zum Einsatz (damit der Kauf nicht umsonst war), ansonsten vegetiert es als Waage vor sich hin. ICH würde mir sowas nicht kaufen, viel zu teuer und gereinigt werden muss es auch.

---

### **Beitrag von „Bibi“ vom 6. Juni 2006 11:15**

Ich habe ienen Thermomix und bei uns ist er mehrfach pro Woche im Einsatz. Wobei ich gleich dazu sagen möchte, dass er nicht alles wirklich gut kann was im TM-Kochbuch steht. Super werden darin Soßen, SUPpen, Eis, Brotaufstriche, Schreddern, Mahlen, Zucker zu Puderzucker mahlen, Nudeln abkochen (außer Spaghetti, die funktionieren nicht, auch wenn die Thermomixvertreterin das behauptet hat), Griesbrei, Milchreis, Parmesan raspeln, Babybreie... Funktionieren tun Hefeteige, wobei kleine Mengen nicht machbar sind, weil dann mehr im TM klebt, als du aufs Backblech kriegst. Mürbteig und Rührteig kann er nicht wirklich. Vor allem der Rührteig wird einfach nicht fluffig genug. Sahne und Eischnee schlagen hab ich ehrlich gesagt noch nie probiert.

Rohkost geht schon auch, aber es sieht meist nicht so appetitlich aus, weil die Stücke sehr ungleichmäßig sind. Gehäckselt eben. Für zuhause ist mir das egal, aber wenn ich Gäste habe, gibt es den karottensalat eben mit der Handreibe geraspelt.

Gar nicht nutzen wir den Varoma-Aufsatz (da kann man Gemüse dünsten oder Fleisch / Fisch mit Wasserdampf garen.). Gekochtes Fleisch und Fisch ist einfach nicht unser Geschmack. Funktionieren tut es aber, ich hab es auf einer Thermomix-Vorführung schon mal gesehen und probiert.

Meine Mutter hat auch einen Thermomix, hat ihn anfangs sehr häufig benutzt, jetzt aber kaum noch. Sie hat eine andere Küchenmaschine schon vorher gehabt und hat festgestellt, dass diese auch nach 20 Jahren wesentlich besser ist, als der TM. Sie hat diese hier:

<http://cgi.ebay.de/ws/eBayISAPI.dll?ViewItem&item=7601484992>

Dazu gibt es dann auch noch eine Rührschüssel mit Knethaken, die den Hefeteig wirklich viel besser kneten, als im Thermomix. Denn da wird er ja nicht geknetet, sondern mit den vier Messern kleingehackt.

Dann hat die Mashcine auch noch einen Aufsatz, mit dem man Lebensmittel raspeln, reiben,... kann. Sie packt auch harten Parmesan mühelos.

Zu der MaxiMahl Maschine hat meine Mutter erst vor kurzem wieder Ersatzteile dazu gekauft und das nach 20 Jahren Nutzung.

---

### **Beitrag von „pepe“ vom 6. Juni 2006 12:48**

Hallo Shopgirl,

wir haben seit ewigen Zeiten diese [Bosch-Küchenmaschine](#) mit dieser [Getreidemühle](#). Die Mühle wird auf den Deckel der Schüssel aufgesetzt. Das Gerät ist im "Dauereinsatz". Wöchentlich backen wir mindestens ein Brot. Der Vorteil ist, dass alles direkt in die Rührschüssel gemahlen wird und direkt weiterverarbeitet werden kann. Alles sehr robust und noch nie war etwas defekt.

Gruß,  
Peter

---

### **Beitrag von „Bablin“ vom 6. Juni 2006 14:29**

Auch ich habe eine Bosch Küchenmschine mit Mahlaufsatz. Im täglichen Einsatz benutze ich jedoch einen "Ronic" - bereits das dritte Modell, und ich bin mehr als zufrieden damit. Vermutlich gibt es schon wieder ein neueres Modell als mein letztes, das inzwischen 5 Jahre oder älter ist. Hier kannst du es dir ansehen:

[http://www.ronic-deutschland.de/index.html?ronic\\_4000.htm](http://www.ronic-deutschland.de/index.html?ronic_4000.htm) (328 Euro)

Teige aller Art, auch Hefeteig, gehen prima. M a h l en kansst du damit nicht, lediglich die Sachen (Körner, Eis, Kräuter, was auch immer) mit dem starken Messerkreuz zerschlagen. Für Sahne gibt es eine Extrascheibe zum Schlagen. Zum Zerkleinern gibt es ferner verschiedene Rasplaufsätze. Und zu reinigen ist es superleicht. Am besten wäre es, sich das Gerät auf einer Messe mal anzusehen.

Bablin

edit: PS Wenn ich mich neu einrichten müsste, würde ich mir den Ronic anschaffen und eine separate Mühle.

---

## **Beitrag von „Powerflower“ vom 6. Juni 2006 16:05**

Hallo Bibi,

also, Rührteig und Mürbeteig funktioniert bei meiner Mutter schon gut. Sie röhrt den Kuchenteig eigentlich nur noch mit dem Thermomix an. Die Reinigung ist jedenfalls nicht so praktisch, wie bei einer Vorführung vorgegaukelt wurde, einfach Wasser, Spülmittel rein und das Gerät einschalten, ha, ha. Du hast recht, für kleine Portionen lohnt sich das Ding nicht. Rohkost wird je nach Stufe entweder ganz ungleichmäßig oder sehr pürig angerührt. Bei der pürrigen Variante macht es meine Mutter so, dass sie z.B. einen Apfel von der Hand in Stücke schneidet und drunter mischt, dann kann man das auch Gästen anbieten. Oder in den Kuchenteig werden von Hand geraspelte Schokostücke gemischt.