

# Kitchen Aid

## Beitrag von „joy80“ vom 7. Mai 2013 21:54

Hallo zusammen,

ich überlege mir einen/eine (wie heißt es richtig???) Kitchen Aid zu kaufen.

Wie sind eure Erfahrungen? Warum habt ihr euch dafür bzw. dagegen entschieden?

Gibt es Alternativen?

Bin gespannt auf eure Antworten!

LG, joy

---

## Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 7. Mai 2013 22:06

Supi schick das Teil, macht was her und ist unvernünftig teuer. Ich habe eine 😄  
Liebäugelte schon jahrelang mit dem Ding, habe mir vor einigen Jahren dann von der ganzen Familie zu Weihnachten eine schenken lassen (Ausstellungsstück über ebay, immer noch teuer genug). Wir backen recht häufig, also ist sie schon regelmäßig im Gebrauch. Das Reibenset zum Draufsetzen habe ich auch, Reibeplätzchen gibt es bei jetzt öfter als vorher.  
Ich bin glücklich mit der (bei uns ist sie weiblich) Küchenhilfe, bin aber sicher, dass eine günstigere die gleiche Arbeit auch tun würde. Nur nicht so hübsch. 😊

---

## Beitrag von „dzeneriffa“ vom 7. Mai 2013 22:17

Mein Sparschwein arbeitet auch gerade an so einem schicken Ding 💰 Ich kann also noch keine Erfahrungswerte beisteuern.

Meinen Mann hab ich aber seit einer ausführlichen Begutachtung im Baumarkt (!!!) auf meiner Seite: "Das Gehäuse ist ja aus Metall!" "Planetenrührwerk - wie bei guten Bohrmaschinen!" 😊

### **Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 7. Mai 2013 22:40**

Jo, damit (und dem Argument, dass er sich ja auch jede Menge Spielzeug (PC, Auto, Tauchen...) gönnt) habe ich meinen Gatten auch ohne weiteres überreden können. Alles aus Metall, seit fast 100 Jahren so gebaut... \*hihi\*

---

### **Beitrag von „Piksieben“ vom 7. Mai 2013 22:46**

Was willst du denn machen mit dem Ding - außer angucken? Darauf kommt es doch an.

Ich hatte schon mehrere Küchenmaschinen, ich will außer mixen, kneten und rühren vor allem auch zerkleinern, pürieren, Möhren raspeln, entsaften, Gurken in Scheiben schneiden. Das habe ich weit preiswerter mit einer anderen Küchenmaschine, bei der dieses Zubehör standardmäßig dabei ist.

---

### **Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 7. Mai 2013 23:02**

Sag ich ja, vernünftig ist das nicht 😄

---

### **Beitrag von „Dalyna“ vom 8. Mai 2013 06:46**

Ich hab eine Jubiläumsausgabe, bei der die Reibeauufsätze, die Glasschüssel und weitere Rührer dabei waren, die extra auch nochmal recht viel kosten. Außerdem hab ich den Pastaufsatz. Alles sehr stabil, schön anzusehen, gut zu reinigen. Ich liebe sie!

---

### **Beitrag von „elefantenflip“ vom 8. Mai 2013 23:07**

Wir haben auch so ein Teilchen, weil ich es schön fand anzusehen und meine, dass eine Küchenmaschine günstig stehen muss, damit ich sie nutze. Wenn ich sie erst aus dem Schrank holen muss.....

Nicht so gut ist, sind die Rührbesen: Einer beschlägt immer, der Knethaken ist aus Keramik und mir ist schon etwas abgebrochen....

Schade finde ich, dass man nicht, wie bei anderen Küchenmaschinen, noch viele Aufsätze benutzen kann - es gibt nur noch einen Aufsatz zum Raspeln/Schnibbeln. Schön wäre, wenn man noch einen Mixer aufsetzen könnte - geht aber nicht....

b

Ergo: Ich glaube, es ist einfach eine ästhetische Entscheidung, wenn man sich das Gerätchen anschafft. .... Es gibt viele billigere und funktionellere Küchenmaschinen. Bei uns hat aber die Optik den Ausschlag gegeben. Falsch machst du bestimmt nichts.

flip

---


### Beitrag von „SteffdA“ vom 9. Mai 2013 16:34


Bis ich 'ne Küchenmaschine aufgebaut habe, bin ich mit 'nem ordentlichen Gemüsehobel fertig.



---

### Beitrag von „joy80“ vom 11. Mai 2013 09:29

DANKE für die vielen Antworten! Und es freu mich, dass ihr euch auch primär nach der Optik entschieden habt 

Wir haben durch unsere Hochzeit soooo viele Geschenkgutscheine eines Haushaltswarengeschäftes bekommen, dass ich die nun einfach sinnvoll anlegen möchte   
Da werde ich mir das gute Stück dann wirklich nochmal genau anschauen und vermutlich auch kaufen gehen.

Was habt ihr für Farben? Unsere Küche ist in einem Cremeton gehalten. Daher tendiere ich zu einem etwas auffälligerem Farbton.

(Schon komisch, vor ein paar Monaten waren noch Brautkleider interessant - jetzt sind es Küchenmaschinen... Auf- oder Abstieg? 😊 )

---

### Beitrag von „SteffdA“ vom 11. Mai 2013 10:12

[Zitat von joy80](#)

...jetzt sind es Küchenmaschinen... Auf- oder Abstieg?

Das ist eine Frage des Rollenverständnisses. 🤖🎵

---

### Beitrag von „EffiBriest“ vom 11. Mai 2013 10:14

Wie wäre es denn mit einem Thermomix? Der kann sogar richtig gut kochen



### Beitrag von „neleabels“ vom 11. Mai 2013 11:40

Mit der Kitchenaid kauft man außer einer sehr robusten Konstruktion auch die Gewissheit mit, dass es wahrscheinlich noch in 100 Jahren Ersatzteile dafür geben wird - das ist mit anderen Küchenmaschinen nicht so.

Ich möchte meine Kitty nicht missen, die ist regelmäßig im Einsatz und besticht durch einfach funktionales Design ohne unnötigen Schnickschnack. Die Hemmschwelle, frische Nudeln zu machen, ist enorm gesunken, weil es einfach viel schneller geht, auch, wenn man allein arbeitet. Und einfach mal so eben einen Krautsalat machen oder drei Kohlköpfe für Sauerkraut durchhexeln, so ganz ohne Aufwand!

Man braucht allerdings Platz auf der Arbeitsplatte - die Kitchenaid ist kein Gerät, dass man ständig aus dem Schrank räumen will.

Nele

---

### Beitrag von „Tamina“ vom 15. Mai 2013 20:59

[Zitat von EffiBriest](#)

Wie wäre es denn mit einem Thermomix? Der kann sogar richtig gut kochen



Das kann ich nur unterstützen 😄

---

### Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 15. Mai 2013 21:27

Das Ding ist mir irgendwie unheimlich...

---

### Beitrag von „neleabels“ vom 15. Mai 2013 21:48

[Zitat von jotto-mit-schaf](#)

Das Ding ist mir irgendwie unheimlich...

Da kann man sich ja gleich vom Roboter Maximilian das Brot kneten lassen...

[Blockierte Grafik: <http://latetotheparty.ca/wp-content/uploads/2010/05/maximillian.gif>]

Nele

---

### Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 15. Mai 2013 22:03

\*hihi\*

Meine neue Lieblingsserie legt mir diesen Küchenhelfer nahe:

[Blockierte Grafik: <http://lanternhollow.files.wordpress.com/2012/10/dalek-design.jpg>]

Der wäre mir aber auch unheimlich \*g\*

---

### **Beitrag von „joy80“ vom 17. Mai 2013 09:49**

Also der Thermomix fällt bei mir raus - den möchte ich nicht.

War jetzt im ortsansässigen Haushaltswarengeschäft. Sie haben mir die KA Artisan für 629,- € angeboten. Dabei wäre noch eine zweite Schüssel, ein weiterer Knet\*\*\* (vergessen, wie das Teil heißt, sowas mit Gummilippe) und ein Wiegemesser. Die Dame meinte, ich solle vielleicht die Messe im Juni/Juli abwarten. Da gibt es dann wieder neue Zugaben. Manchmal ist es wohl auch der Fleischwolf oder der Nudelaufsatz.

Benötigt ihr eine zweite Schüssel???

---

### **Beitrag von „Dalyna“ vom 17. Mai 2013 16:11**

Wenn ich mehrere Sachen gleichzeitig backe, ja.

---

### **Beitrag von „Kerstinl“ vom 20. Mai 2013 13:34**

Also meine Eltern haben seit Jahren eine Kenwood Küchenmaschine. Kann ich nur empfehlen



### **Beitrag von „dzeneriffa“ vom 21. Mai 2013 13:52**

So, am Wochenende war es endlich soweit: den Thermomix in die Kiste gepackt, in den Keller gebracht und dann durfte meine weiße Kitty einziehen 😊😊

Der Thermomix zerstückelt alles immer bis zur Unkenntlichkeit, und ob das Kneten auch ein Kneten ist bezweifelt mein Gefühl irgendwie... Zudem gibt man beim Thermomix das eigentliche Kochen so sehr aus der Hand.

Mit der Kitchenaid hatte ich jetzt wieder mehr Gefühl für den handwerklichen Teil beim Kochen. Ja, es ist ziemlich bekloppt so viel Geld für eine Küchenmaschine auszugeben, aber irgendeine Leidenschaft braucht der Mensch 😊 Andere kaufen teure Autos, Uhren, Fahrräder, Klamotten oder was auch immer.

Schöne Grüße in eure Küchen!

---

### Beitrag von „Shopgirl“ vom 31. Mai 2013 20:17

Ich liebe meinen Thermomix - und kneten kann der wie eine Eins, er hat sogar eine eigene Knetstufe, da wird in Intervallen geknetet...aber eine Kitchen Aid ist natürlich auch schick 😊

Ig

shopi

---

### Beitrag von „Stefan“ vom 2. Juni 2013 00:07

Heute ist die [Kitchen Aid mit einer Menge Zubehör](#) bei [QVC](#) als Tagesangebot erhältlich:

\*\*\*\*\*EDIT: Banner entfernt, da Tagesangebot vorbei \*\*\*\*\*

Der Vorteil bei QVC ist, dass du die Maschine 30 Tage lang in Ruhe anschauen und auch ausprobieren kannst und dann - falls sie dir nicht gefallen sollte - einfach wieder zurückschicken kannst (ohne Probleme und Fragen).

Das Tagesangebot ist aber nicht die Artisan, sondern die Classic und nur in weiß.

Die [Artisan mit Zubehör](#) gibt es auch (wenn auch nicht mehr in so vielen Farben) , aber dann auch für ca. 629 €.

---

### Beitrag von „Dalya“ vom 2. Juni 2013 13:59

Um ehrlich zu sein, lese ich das Angebot so, dass Du nur das aufgeführte Zubehör zu dem Preis bekommst, die einzeln auch eine Menge kosten.

---

### Beitrag von „Stefan“ vom 2. Juni 2013 17:55

Nein - du bekommst definitiv auch die KitchenAid dazu. In der TV Präsentation wird das auch ersichtlich. Beim Inhalt ist das auch mit aufgeführt. Also definitiv KitchenAid+Zubehör für 399,96 (aber wie gesagt die Classic nicht die Artisan). Die Classic bekommt man auch woanders recht günstig. Aber das Zubehör dabei rechnet sich auf jeden Fall.

---

### Beitrag von „paulchen\_mc“ vom 7. Juli 2013 11:28

Hallo,

wir haben auch lange mit der KitchenAid geliebäugelt - schick ist sie ja 😊

Wir haben uns dann zu Weihnachten eine Bosch MUM gekauft. Tolles Teil, auch sehr schick und was ich seitdem backe, Wahnsinn. Mir wird schon nachgesagt ich sei richtig hausfraulich geworden 😄

Wir haben diese hier:

[http://www.amazon.de/Bosch-MUM56340-K%C3%BCchenmaschine-Edelstahl-R%C3%BChrsch%C3%BCssel-Durchlaufschnitzler/dp/B0041G5R3Y/ref=sr\\_1\\_3?ie=UTF8&qid=1373189284&sr=8-3&keywords=bosch+mum&tag=lf-21](http://www.amazon.de/Bosch-MUM56340-K%C3%BCchenmaschine-Edelstahl-R%C3%BChrsch%C3%BCssel-Durchlaufschnitzler/dp/B0041G5R3Y/ref=sr_1_3?ie=UTF8&qid=1373189284&sr=8-3&keywords=bosch+mum&tag=lf-21) [Anzeige]

Einen schönen Sonntag! 😎

---



### **Beitrag von „immergut“ vom 7. Juli 2013 14:44**

Sagt mal...hat eigentlich jemand von euch das Kitchen Aid Waffeleisen? Das macht mich ja total fertig...will das unbedingt haben, aber der Preis, der Preis... 🤔 Vor allem, wenn man sich mal die US-Preise dafür anschaut. Das treibt mir schon leicht die Tränen in die Augen. Aber die Waffeln...haaach...sie sind bestimmt perfekt. Kann jemand berichten?

---

### **Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 7. Juli 2013 21:07**

Jetzt hast du mich neugierig gemacht \*googeln geht\*

Edit: Mist. Hätte ich es gelassen.

---

### **Beitrag von „immergut“ vom 7. Juli 2013 22:39**

Nicht wahr? Grausam! Ich habe das gute Stück jetzt schon recht lange auf meiner amazon Wunschliste und ... gestern war ich sogar in DEM Hausfrauenparadies (dieser Stadt) schlechthin und.... habe einfach nur geguckt. 😞

---

### **Beitrag von „Vaila“ vom 7. Juli 2013 22:51**

Was bekommt ihr für die Werbung??? 😊

Ein Waffeleisen für 300 Euronen??? Ich verkneife mir weiteres...

Vergesst bitte nicht: bei Waffeln kommt es auf den Teig an!

LG Vaila

---

### **Beitrag von „immergut“ vom 7. Juli 2013 23:05**

Rezept ist kein Problem. Da habe ich schon so einige angesammelt. Und ich muss dir da schon widersprechen: es kommt definitiv auch aufs Eisen an! Bessere Waffeln als aus einem drehbaren Eisen hab ich noch nicht gegessen. Und davon gibt der Markt leider nicht viele her. bzw. finde ich bei amazon nur ganz wenige, die auch sehr durchwachsene Rezensionen haben (bzw. erst gute und dann in den Kommentaren nachträglich korrigierte). Hach!

---

### **Beitrag von „joy80“ vom 22. März 2014 15:03**

So ihr Lieben, seit gestern Abend ist meine KitchenAid bei uns in der Küche eingezogen. 🥰  
Wir haben sie in Liebesapfelrot gekauft und der erste Kuchenteig wurde soeben angerührt. Habe extra ein Rezept ausgesucht, bei dem ich Eischnee steif schlagen und Schokolade raspeln musste. Ein Traum!