

# **Unterricht vorbereiten, während der Thermomix von alleine Essen zubereitet**

## **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 23. Oktober 2021 11:36**

Besitzt jmd von euch einen Thermomix oder ein vergleichbares Gerät und schwört im Arbeitsalltag oder Familienalltag darauf?

In meiner Vorstellung kann ich während des Kochens mit dem Thermomix immer mal wieder 5-15min, je nach Programm, zurück an den Schreibtisch und den Thermomix machen lassen, bis er sich per Klang meldet. Spülen tut sich das Teil auch noch selbst... nur einkaufen gehen wird ich derzeit noch selbst müssen :D.

Ich bin zugegeben etwas angefixt. Der extrem hohe Preis spricht halt dagegen. Wieviel (ungesundes) Essen man sich von den 1,4k wohl liefern lassen könnte... 

---

## **Beitrag von „DpB“ vom 23. Oktober 2021 11:47**

Ein Kollege schwört drauf. Allerdings nutzt er ihn vorrangig als Ersatz für sämtliche Mixer, Häcksler, Schneider, Rührer und was man sonst noch so an Küchengeräten rumstehen hat, außerdem zum vorerwärmen von "Nebenprodukten". Ich glaub, so ganz ohne Aufsicht kocht der für sich auch nicht 

---

## **Beitrag von „Antimon“ vom 23. Oktober 2021 11:49**

Ich habe ne Armbanduhr und ne Kaffeemaschine in der gleichen Preisklasse, die können weniger als ein Thermomix. Das wäre für mich jetzt kein Argument dagegen 

---

## **Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 23. Oktober 2021 11:51**

Für mich wäre das nichts. Pizza in den Backofen und gut ists.

Aber ich kenne eine Menge Leute, die auf dem Thermomix schwören ....und sei es nur wegen dem Eierlikör.

Kl.gr. Frosch

P.S.: und jetzt warte ich auf die ersten Beiträge, in denen steht, dass du doch nicht einen Thermomix kaufen kannst, nur damit du Ruhe zum Arbeiten hast. 😊

---

### **Beitrag von „DpB“ vom 23. Oktober 2021 11:55**

#### Zitat von kleiner gruener frosch

P.S.: und jetzt warte ich auf die ersten Beiträge, in denen steht, dass du doch nicht einen Thermomix kaufen kannst, nur damit du Ruhe zum Arbeiten hast

Och, eigentlich ist da eher die Frage, woher sie das Material bzw. die Geräte hat, um daheim zu arbeiten. Der Thermomix ist Privatvergnügen ☺

---

### **Beitrag von „chilipaprika“ vom 23. Oktober 2021 12:17**

... kostet mehr im Unterhalt (bringt aber auch selbst Geld nach Hause), ich habe einen Ehemann, der immer lecker kocht, während ich korrigiere.

Er findet den Thermomix total doof, aber ehrlicherweise: hätte ich ihn (Mann) nicht, würde ich stark überlegen, mir einen (Thermomix) anzuschaffen.

---

### **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 23. Oktober 2021 12:18**

#### Zitat von DpB

Ein Kollege schwört drauf. Allerdings nutzt er ihn vorrangig als Ersatz für sämtliche Mixer, Häcksler, Schneider, Rührer und was man sonst noch so an Küchengeräten rumstehen hat, außerdem zum vorerwärmen von "Nebenprodukten". Ich glaub, so ganz ohne Aufsicht kocht der für sich auch nicht 😊

Ui interessant! Was für Nebenprodukte kocht dein Kollege da? Oder meinst du, um Butter auf Raumtemperatur zu erwärmen für einen Hefeteig?

#### Zitat von DpB

Och, eigentlich ist da eher die Frage, woher sie das Material bzw. die Geräte hat, um daheim zu arbeiten. Der Thermomix ist Privatvergnügen ☺



---

### **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 23. Oktober 2021 12:20**

#### Zitat von chilipaprika

... kostet mehr im Unterhalt (bringt aber auch selbst Geld nach Hause), ich habe einen Ehemann, der immer lecker kocht, während ich korrigiere.  
Er findet den Thermomix total doof, aber ehrlicherweise: hätte ich ihn (Mann) nicht, würde ich stark überlegen, mir einen (Thermomix) anzuschaffen.

Auch interessant! Da muss ich meinen Ehemann wohl mal einschicken. Ach ne... Gewährleistung ist abgelaufen.

Mein Mann kann leider gar nicht kochen. Eine weiterer Traum von mir wäre, dass mein Mann mit dem Thermomix umgehen kann und es was annehmbares zwischen die Kauleisten gibt, wenn ich heim komme.

---

### **Beitrag von „DpB“ vom 23. Oktober 2021 12:36**

### Zitat von Mimi\_in\_BaWue

Ui interessant! Was für Nebenprodukte kocht dein Kollege da? Oder meinst du, um Butter auf Raumtemperatur zu erwärmen für einen Hefeteig

---

Ja, eher letzteres. Weiß auch nicht im Detail, was er da treibt, aber er ist beispielsweise ein großer Griller. Und alles, was da so an Beilagen dazukommt, macht er wohl im Thermomix.

---

### **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 23. Oktober 2021 12:43**

und Fleisch anbraten kann der Thermomix ja angeblich nicht so gut. Dazu nimmt der Fleisch-Sommelier wohl noch immer die Pfanne oder im Sommer den Grill.

---

### **Beitrag von „Susi Sonnenschein“ vom 23. Oktober 2021 12:59**

Ich hab genau aus dem von dir genannten Grund einen (nachgemachten) Thermomix gekauft, nachdem so viele Kolleg:innen davon geschwärmt hatten.

Also, mich nervt das Teil nur. In der Zeit, in der ich alles klein schneide, bis es in das Gerät rein passt, hab ich mit einer normalen Pfanne bereits fertig gekocht.

Aber wie gesagt, ich hab ein Fake Produkt, das kann sich nicht nur nicht selbst reinigen, sondern darf noch nicht mal in die Spülmaschine, d.h., man muss mit der Hand spülen. ☺

---

### **Beitrag von „yestoerty“ vom 23. Oktober 2021 13:10**

Also je nach Gericht ist das ja wirklich so: alles rein, an machen und warten. Milchreis, Porridge, Risotto, manche Suppen,...

Aber es gibt auch genug Gerichte, bei denen man alle 2-10 Minuten noch irgendwas dazu geben muss und dann gehe ich nicht arbeiten.

Unseren Thermomix hat mein Mann gekauft, der mehr kochte als ich damals.

---

### **Beitrag von „Bolzbold“ vom 23. Oktober 2021 13:17**

Nur am Rande:

Ab einer fünfköpfigen Familie und/oder wahlweise mit Pubertieren kommt man mit den Mengen, die sich mit dem TM herstellen lassen, nicht mehr aus. Da braucht es dann noch einen "Friend", der die Anschaffungskosten dann inklusive Rezept-Abo in Richtung 2k schraubt.

Wir haben die Diskussion hier auch ab und an geführt und bislang noch kein solches Gerät angeschafft. Mir wäre das zu viel Geld - aber gut, ich fahre auch kein teures Auto und habe kein iPhone oder weitere Apfel-Geräte.

---

### **Beitrag von „Marsi“ vom 23. Oktober 2021 13:37**

Ein guter Freund von mir schwört auf ein Kopieprodukt, das wohl deutlich günstiger ist, aber die gleichen Funktionen hat: Monsieur Cuisine

---

### **Beitrag von „pepe“ vom 23. Oktober 2021 13:38**

#### Zitat von Antimon

Ich habe ne Armbanduhr und ne Kaffeemaschine in der gleichen Preisklasse, die können weniger als ein Thermomix. Das wäre für mich jetzt kein Argument dagegen



Jaja, die Schweiz. Jetzt verstehе ich gar nicht mehr, warum du Schwierigkeiten mit der Einbürgerung hast... A yellow circular emoji with a smiling face, two small circles for eyes, and two small horns on top of its head.

---

## **Beitrag von „pepe“ vom 23. Oktober 2021 13:43**

Ich finde das Dingens völlig überflüssig, habe aber auch Kolleginnen, die meinen, es zu brauchen.

---

## **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 23. Oktober 2021 13:44**

### **Bolzbold**

Das Zubereitungsmengen-Problem ist mir bewusst. Da hilft mir aber der Wohnungsmarkt bzw. mein Sold: 3 Kinder werd ich mir nie leisten können, ob mit oder ohne Thermomix. 

---

## **Beitrag von „Humblebee“ vom 23. Oktober 2021 13:49**

Ich kenne einige, aber relativ wenige, die einen Thermomix oder ein ähnliches Gerät haben. Wie der Kollege von @DpB benutzen die meisten ihn aber im Endeffekt hauptsächlich als Ersatz für andere Küchengeräte und seltener zum Kochen.

Ich hatte auch schon mal erwogen, mir einen Thermomix zuzulegen, aber der hohe Preis für das Original schreckt mich ab und außerdem wäre er für uns aufgrund der doch recht geringen Füllmenge zum Kochen eher ungeeignet - wie **Bolzbold** ja schon anmerkte. Ich koche nämlich meist auch für uns beide mehrere Portionen, von denen wir zwei oder drei Tage essen können (also so, als würde ich für eine mehrköpfige Familie kochen).

---

## **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 23. Oktober 2021 13:58**

### **Zitat von Humblebee**

Ich kenne einige, aber relativ wenige, die einen Thermomix oder ein ähnliches Gerät haben. Wie der Kollege von @DpB benutzen die meisten ihn aber im Endeffekt hauptsächlich als Ersatz für andere Küchengeräte und seltener zum Kochen.

Ich hatte auch schon mal erwogen, mir einen Thermomix zuzulegen, aber der hohe Preis für das Original schreckt mich ab und außerdem wäre er für uns aufgrund der doch recht geringen Füllmenge zum Kochen eher ungeeignet - wie **Bolzbolt** ja schon anmerkte. Ich koche nämlich meist auch für uns beide mehrere Portionen, von denen wir zwei oder drei Tage essen können (also so, als würde ich für eine mehrköpfige Familie kochen).

Ah, das ist dann natürlich ein Argument. Ich habe bisher nicht für mehrere Tage vorgekocht, weil mein Kühlschrank einfach zu klein für zig Tupperdosen ist - und das Gefrierfach erst recht. Nochmal ein hoch auf den Wohnungsmarkt und den Schnitt meiner Küche 😂 oh man^^

Noch pro Thermomix: du könntest ja "vorschnibbeln", sodass das Gericht dann im Thermomix auch unkompliziert für dich unter der Woche fertig ist. Falls du die Mahlzeiten zu Hause einnimmst, versteht sich.

---

### **Beitrag von „Antimon“ vom 23. Oktober 2021 13:58**

#### Zitat von pepe

Jaja, die Schweiz. Jetzt versteh ich gar nicht mehr, warum du Schwierigkeiten mit der Einbürgerung hast... 😊

OT: "Schwierigkeiten" habe ich ja gar nicht, das Prozedere ist einfach nur nervig 😅 Uhr: Rado, Kaffeemaschine: Jura. Wenn's darum ginge, hätte ich schon zwei Pluspunkte.

@Thermomix: Ich habe oft den Eindruck, man müsse sich in die Ecke stellen und schämen, wenn man so ein Ding hat oder kaufen will. Find ich gar nicht. Ich koche nämlich überhaupt nicht gerne und kann absolut verstehen, wenn man sich sowas kauft. Kauf das Ding doch einfach. Und zum ersten Essen, das Du damit kochst, machst Du Dir ne Flasche Sekt auf um Deine "sinnlose" Ausgabe zu feiern 😊

---

### **Beitrag von „Humblebee“ vom 23. Oktober 2021 14:04**

### Zitat von Antimon

@Thermomix: Ich habe oft den Eindruck, man müsse sich in die Ecke stellen und schämen, wenn man so ein Ding hat oder kaufen will.

Nö, das überhaupt nicht. Muss doch jede/r selber wissen!

### Zitat von Mimi\_in\_BaWue

Noch pro Thermomix: du könntest ja "vorschnibbeln", sodass das Gericht dann im Thermomix auch unkompliziert für dich unter der Woche fertig ist.

Joa, könnte ich wohl. Aber wenn ich dann jeden Tag was vorschnippeln müsste, bleibt es sich zeitlich im Endeffekt m. E. fast gleich mit dem Für-mehrere-Tage-Kochen. Ich habe eben keine Lust, mich jeden Tag an den Herd zu stellen oder jeden Tag irgendwas vorbereiten/vorschnippeln zu müssen 😊.

---

## **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 23. Oktober 2021 14:07**

### Zitat von Humblebee

Ich habe eben keine Lust, mich jeden Tag an den Herd zu stellen oder jeden Tag irgendwas vorbereiten/vorschnippeln zu müssen 😊.

Ja eben, merkst du nicht, wie ein Thermomix genau dafür sorgt, dass du das nicht musst? 😊😊

---

## **Beitrag von „Antimon“ vom 23. Oktober 2021 14:08**

### Zitat von Humblebee

Nö, das überhaupt nicht. Muss doch jede/r selber wissen!

Ich bin erstaunt, dass hier in der Diskussion noch gar kein abfälliger Kommentar deswegen kam. Ich habe echt schon viele davon gehört und mir jedes mal gedacht ... was geht dich das

an, koch doch wie du willst und lass andere kochen wie sie wollen 😊

---

## **Beitrag von „DpB“ vom 23. Oktober 2021 14:10**

### Zitat von Humblebee

. Wie der Kollege von DpB benutzen die meisten ihn aber im Endeffekt hauptsächlich als Ersatz für andere Küchengeräte und seltener zum Kochen

Hätten wir nicht schon Mixer, Eismaschine (war ein Geschenk), nicer dicer, Führer Rührer (ähem... Autokorrektur!) und was weiß ich noch alles da rumstehen und auch tatsächlich im Einsatz, würde ich auch über einen Thermomix nachdenken. Preislich dürften wir insgesamt nicht weit drunter liegen, und die Platzersparnis wäre wohl immens. Da wir das alles aber schon relativ neu und qualitativ hochwertig haben, hat sich das Thema erledigt.

---

## **Beitrag von „Humblebee“ vom 23. Oktober 2021 14:16**

### Zitat von Mimi in BaWue

Ja eben, merkst du nicht, wie ein Thermomix genau dafür sorgt, dass du das nicht musst? 😊😊

Verstehe ich nicht (da ja Susi Sonnenschein das Gegenteil berichtet hat, nämlich dass sie auch für den Thermomix alles kleinschnippeln muss), aber egal.

Ich werde mir jedenfalls erstmal nicht solch ein teures Ding (und auch keine "Kitchen Aid" für 1000 Euro) kaufen. Bin die letzten 50 Jahre auch gut ohne klargekommen 😎.

---

## **Beitrag von „gingergirl“ vom 23. Oktober 2021 14:26**

Ich schwöre beim Thema Zeiter sparnis beim Kochen ja auf Omas guten alten Schnellkochtopf. Ob Suppe, Kartoffeln Milchreis oder Risotto, geht alles deutlich schneller als normal. Und

Energie wird auch noch gespart. Ich verstehe nicht, warum das Ding irgendwann mal aus der Mode gekommen ist.

---

### **Beitrag von „D371“ vom 23. Oktober 2021 14:27**

#### Zitat von Antimon

Ich bin erstaunt, dass hier in der Diskussion noch gar kein abfälliger Kommentar deswegen kam. Ich habe echt schon viele davon gehört und mir jedes mal gedacht ... was geht dich das an, koch doch wie du willst und lass andere kochen wie sie wollen



Ich bin auch erstaunt, hatte kurz überlegt, ob ich mich als Besitzerin outen soll oder ob ich mit dann rechtfertigen muss ☺

Ich habe mir nach der Geburt meines Sohnes zum Breikochen einen geholt und bin ganz zufrieden. Ich gehöre nicht zu der Hardcore-Sorte, die jede Zwiebel darin kleinhackt oder das Frühstücksei drin kocht. Aber ich mache in der Tat öfter mal das, was Du Dir vorstellst: etwas reinwerfen (Milchreis, Risotto, Suppe) und dann ein bisschen korrigieren. Und manchmal habe ich auch Lust, etwas größeres auszuprobieren, da gibt es wirklich für jeden Geschmack 1000 Rezepte online. Eierlikör mag ich nicht, aber der Baileys... ☺ Natürlich ist das Ding teuer, aber ich benutze es auch schon seit 8 Jahren, ohne besondere Verschleißerscheinungen zu beobachten.

---

### **Beitrag von „state\_of\_Trance“ vom 23. Oktober 2021 14:56**

Seit ich einen Reiskocher habe, bin ich nicht mehr befugt, über den Thermomix zu lästern, wahrscheinlich würde ich ihn auch praktisch finden für manche Dinge. Den Reiskocher finden ja viele auch albern, aber ich liebe es asiatische "Bowls" zu machen und man kann ihn einfach laufen lassen, während man anderes Zeug schnippelt und brät.

---

### **Beitrag von „state\_of\_Trance“ vom 23. Oktober 2021 14:59**

### Zitat von kleiner gruener frosch

P.S.: und jetzt warte ich auf die ersten Beiträge, in denen steht, dass du doch nicht einen Thermomix kaufen kannst, nur damit du Ruhe zum Arbeiten hast. 😊

Zu wie viel Prozent akzeptiert das Finanzamt ihn wohl als Arbeitsmaterial?

Nochmal on topic:

Als Erleichterung zum korrigieren kann ich ihn mir nicht vorstellen. Meine Arbeitsweise ist "konzentriert korrigieren" und "konzentriert kochen", solches Multitasking und "paar Minuten hier, paar dort" mag ich gar nicht.

---

### **Beitrag von „yestoerty“ vom 23. Oktober 2021 15:06**

#### Zitat von state\_of\_Trance

Seit ich einen Reiskocher habe, bin ich nicht mehr befugt, über den Thermomix zu lästern, wahrscheinlich würde ich ihn auch praktisch finden für manche Dinge. Den Reiskocher finden ja viele auch albern, aber ich liebe es asiatische "Bowls" zu machen und man kann ihn einfach laufen lassen, während man anderes Zeug schnippelt und brät.

Reis kuche ich meist im Thermomix 😊

---

### **Beitrag von „kodi“ vom 23. Oktober 2021 15:07**

#### Zitat von yestoerty

Also je nach Gericht ist das ja wirklich so: alles rein, an machen und warten. Milchreis, Porridge, Risotto, manche Suppen,....



Das ist bei meinem Kochtopf bei diesen Gerichten auch so...

---

## **Beitrag von „state\_of\_Trance“ vom 23. Oktober 2021 15:08**

Zitat von yestoerty

Reis kuche ich meist im Thermomix 😊

Aber da liegt auch ein deutlich zweistelliger Faktor zwischen den Anschaffungskosten 😂

---

## **Beitrag von „MarieJ“ vom 23. Oktober 2021 15:28**

Zitat von state\_of\_Trance

Aber da liegt auch ein deutlich zweistelliger Faktor zwischen den Anschaffungskosten



Du kennst die exklusiven Reiskocher nicht□

[https://www.cyberport.de/?DEEP=K627-004...BCABEgJTD\\_D\\_BwE](https://www.cyberport.de/?DEEP=K627-004...BCABEgJTD_D_BwE)

---

## **Beitrag von „state\_of\_Trance“ vom 23. Oktober 2021 15:40**

Zitat von MarieJ

Du kennst die exklusiven Reiskocher nicht□

[https://www.cyberport.de/?DEEP=K627-004...BCABEgJTD\\_D\\_BwE](https://www.cyberport.de/?DEEP=K627-004...BCABEgJTD_D_BwE)

Wow und ich dachte der "digitale Reiskocher"

[https://www.reishunger.de/produkt/1376/d...CxoCNKIQAvD\\_BwE](https://www.reishunger.de/produkt/1376/d...CxoCNKIQAvD_BwE)

wäre High End 😂

---

## **Beitrag von „Ruhe“ vom 23. Oktober 2021 15:46**

Nur so eine Anekdote am Rande, weil es gerade passt:

Gestern war ich auf einem Familiengeburtstag. Da kam auch die Rede auf dem Thermomix. Wir waren uns dann einig, dass es beim Thema "Thermomix" eigentlich nicht nur 2 Fraktionen gibt: Pro - Thermomix und Contra - Thermomix. Dazwischen gibt es nicht.

Ich sehe mich irgendwie schon dazwischen. Es ist mir egal wie andere Leute kochen (meine Tante - nutzt ihren -Thermomix sehr viel - kritisierte, dass man ihr oft unterstellen würde, sie könne nicht kochen, denn sonst hätte sie ein solches Gerät nicht).

Mich hält 1. der Preis und 2. die Füllmenge vom Kauf ab. Aber das wurde hier ja schon genannt.

---

## **Beitrag von „Kiggle“ vom 23. Oktober 2021 16:02**

### Zitat von Humblebee

Ich werde mir jedenfalls erstmal nicht solch ein teures Ding (und auch keine "Kitchen Aid" für 1000 Euro) kaufen.

Ich habe einen gebrauchten gekauft, den TM5, als der neue raus kam, beste Zeit dafür. Somit nur die Hälfte vom Preis.

### Zitat von kodi

Das ist bei meinem Kochtopf bei diesen Gerichten auch so...

Gerade bei Risotto muss man dabei aber noch selber umrühren, hier ist der Thermomix im Vorteil, alles rein und 30 Minuten später ist Essen fertig.

Ich habe ihn seit dem letzten Jahr, ich habe viel Gemüse und finde Rohkost damit super einfach. Ebenso backe ich gerne Brot oder mache Gerichte mit gemahlenen Hülsenfrüchten, das macht er super.

Auch Schokolade und Nüsse klein machen. Ich kaufe gerne unverpackt ein und habe so mein Zeug für die Weihnachtsbäckerei und Brot und Bratlinge aller Art.

Teig macht er auch super, einzig auskratzen ist schwieriger.

Ich finde super, dass er in die Spülmaschine kann und er ist auch ohne leicht zu reinigen.

Bei uns ist er fast täglich im Einsatz, sind aber auch nur zu zweit.

Da wo es hilfreich wäre, für Großfamilien, da finde ich ihn auch zu klein für.

Meinen Reiskocher habe ich übrigens verkauft.

Meinen ESGE Zauberstab habe ich noch immer. Meinen Schnellkochtopf liebe ich genauso sehr.

---

### **Beitrag von „Anna Lisa“ vom 23. Oktober 2021 16:16**

Das, was mich beim Kochen stört, ist das Schälen und Schnibbeln von Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln etc. Und genau das nimmt mir der TM ja nicht ab. Also schon mal sinnlos.

Denn ab und zu umrühren in der Pfanne oder im Topf stört mich nicht. Und Gewürze rein "schmeißen" muss ich sowohl im TM als auch im Topf.

Und scharf anbraten kann er auch nicht.

Dazu kommt noch, dass wir 2 männliche Pubertiere hier haben und beide selber gute Esser sind, also kämen wir mit den Mengen nie hin.

Es bleibt also beim klassischen Kochen, incl. Vorkochen und ab und an mal die TK Pizza.

---

### **Beitrag von „Meer“ vom 23. Oktober 2021 16:18**

Ich hab nur so eine normale Küchenmaschine mit etwas Zubehör, die mahlt mir auch meine Nüsse und co und mein Getreide. Wiegen muss ich halt extra und zum Kochen brauche ich nen Topf, aber für das was wir machen reicht es irgendwie. Bevor ich mir nen TM kaufe, gibts nen Dampfgarer, dafür hab ich extra Platz gelassen bei der Küchenplanung.

---

### **Beitrag von „Kiggie“ vom 23. Oktober 2021 16:29**

### Zitat von Meer

Bevor ich mir nen TM kaufe, gibts nen Dampfgarer, dafür hab ich extra Platz gelassen bei der Küchenplanung.

Habe ich auch immer gerne haben wollen, da ist der Thermomix nun auch ein guter Kompromiss.

Der Varoma bekommt tollen Spargel hin, super Kartoffelklöße und Germknödel.

---

### **Beitrag von „Susannea“ vom 23. Oktober 2021 17:53**

#### Zitat von Bolzbold

Nur am Rande:

Ab einer fünfköpfigen Familie und/oder wahlweise mit Pubertieren kommt man mit den Mengen, die sich mit dem TM herstellen lassen, nicht mehr aus. Da braucht es dann noch einen "Friend", der die Anschaffungskosten dann inklusive Rezept-Abo in Richtung 2k schraubt.

Genau das Problem haben wir auch immer, das ist alles irgendwie nie für fünfköpfige Familien mit älteren Kindern geeignet.

Früher haben wir gerne in der Mikrowelle in dem Micro-3 gekocht, 3-Etagen, in jeder eine Komponente des Essens, 25 Minuten Zeit zum Arbeiten während es in der Mikrowelle kocht und alles gleichzeitig fertig. Die Mengen waren für 2,5 Personen gut, aber mehr ist da irgendwie nicht.

#### Zitat von gingergirl

Ich schwöre beim Thema Zeitersparnis beim Kochen ja auf Omas guten alten Schnellkochtopf.

Den nutzen wir auch oft, aber unserer hat nun auch seine Grenze erreicht und ich habe mir neulich den 7,4l Topf meiner Eltern geborgt, denn sonst lohnt sich auch Eintopf oder sowas nicht mehr wirklich (da finde ich immer so gut, dass es z.B. für zwei Tage reicht sonst oder so, das tut er in unserem Schnellkochtopf leider nicht mehr mit 5 Personen (wobei eine schon nicht mitisst, weil mit Gemüse))

### Zitat von state\_of\_Trance

Seit ich einen Reiskocher habe, bin ich nicht mehr befugt, über den Thermomix zu lästern, wahrscheinlich würde ich ihn auch praktisch finden für manche Dinge. Den Reiskocher finden ja viele auch albern, aber ich liebe es asiatische "Bowls" zu machen und man kann ihn einfach laufen lassen, während man anderes Zeug schnippelt und brät.

---

Wir nutzen auch einen Reiskocher, früher mit Strom, war genial, dann war die Mikrowelle nebenher auch für andere Sachen (wie Gärtnerinnen-Art usw. frei), nachdem ich ihn auf die Herdplatte gestellt habe ist es nun "Nur" noch der von Tupper, aber die 20 Minuten, wo ich nichts tun muss und der Reis trotzdem fertig kocht und ich z.B. auch in der Zeit Kinder abholen kann o.ä. ist schon genial. Und der ist von der Menge her auch gerade noch für 5-Personen als Beilage ausreichend.

---

### **Beitrag von „yestoerty“ vom 23. Oktober 2021 19:22**

Wir hatten früher einen Dampfgarer mit 3 Etagen, dann den Thermomix mit Varoma und jetzt haben wir (mega Luxus) einen Backofen mit Mikrowelle und einen Backofen mit Dampfgarer und dann noch den Thermomix und einen Schnellkochtopf :p

Alles hat so eine Funktion und je nach Personenzahl kann man ja variieren.

Aber mit 2 Kindern unter 10 passt es im Thermomix noch.

---

### **Beitrag von „Meer“ vom 23. Oktober 2021 19:45**

Ich warte darauf das die alte Mikrowelle über die Wupper geht und dann gibt es ein Mikrowellen Dampfgar Kombigerät, schön eingebaut über den Backofen.

---

### **Beitrag von „Piksieben“ vom 23. Oktober 2021 19:46**

### Zitat von yestoerty

einen Backofen mit Dampfgarer.

Den wollte ich auch gerade in den Ring werfen. Pfannengerichte sind ja super, aber man muss immer aufpassen, dass nix anbrennt. Bei dem Dampfgarer ist das kein Problem. Der läuft bei uns tatsächlich oft, während ich arbeite. Besonders Kartoffeln und Gemüse in allerlei Variationen, mit Dampf+Heißluft oder nur Dampf.

---

### **Beitrag von „yestoerty“ vom 23. Oktober 2021 20:07**

Genau, einfach alles mit Öl aufs Blech, einschalten, Dip dazu machen. Fertig.

Gestern gab es Kartoffel, Kürbis, rote Beete und Apfel mit etwas Patras drauf und dazu Joghurtdip.

---

### **Beitrag von „Meer“ vom 23. Oktober 2021 20:28**

Das schmeckt auch aus dem Backofen 😊

---

### **Beitrag von „yestoerty“ vom 23. Oktober 2021 21:50**

#### Zitat von Meer

Das schmeckt auch aus dem Backofen 😊

Total, das war auch eher ein Argument gegen ein Pfannengericht.

---

### **Beitrag von „Sissymaus“ vom 23. Oktober 2021 22:07**

Ohne alles gelesen zu haben: hier! Ich hab einen. Und den friend gleich dazu.

Und es ist wirklich so, dass ich das bei manchen Leuten nur erwähnen muss und direkt gesagt bekomme, wie bescheuert ich bin, so viel Geld dafür auszugeben. Mittlerweile sage ich das niemandem mehr.

Zum Gebrauch: ich habe festgestellt, dass man das Ding nur als Erleichterung ansieht, wenn man vorher auch ohne Fertig/Halbfertigprodukte gekocht hat. Ich kenne nämlich Leute, die enttäuscht waren, weil man eben die Paprika doch noch putzen muss und den Knoblauch schälen muss, bevor das Gerät das weiterverarbeitet.

---

### **Beitrag von „karuna“ vom 23. Oktober 2021 22:13**

#### Zitat von gingergirl

Ich schwöre beim Thema Zeitersparnis beim Kochen ja auf Omas guten alten Schnellkochtopf. Ob Suppe, Kartoffeln Milchreis oder Risotto, geht alles deutlich schneller als normal. Und Energie wird auch noch gespart. Ich verstehe nicht, warum das Ding irgendwann mal aus der Mode gekommen ist.

Deswegen vielleicht?

<https://www.google.com/search?q=schne...0&bih=621&dpr=3>

---

### **Beitrag von „CDL“ vom 23. Oktober 2021 22:58**

Frage: Wenn euer Thermomix kocht, während ihr vorbereitet, kann der dann auch einfach für mich mit vorkochen, um die entstandenen Mengen sinnvoll zu verbrauchen, damit ich auch vorbereiten kann ohne eigenen Thermomix? 😊

---

### **Beitrag von „Bolzbold“ vom 23. Oktober 2021 23:22**

<https://www.lehrerforen.de/thread/57523-unterricht-vorbereiten-w%C3%A4rend-der-thermomix-von-alleine-essen-zubereitet/>

Letztlich ist es doch wie mit vielen anderen Geräten / Gadgets. Einige schaffen Nachfrage dadurch, dass es sie gibt. Andere entstehen durch vorher existierenden Bedarf. Für den TM gilt wohl beides.

---

### **Beitrag von „Realschullehrerin“ vom 24. Oktober 2021 00:10**

Ich hatte jetzt fünf Jahre einen TM 5 und heute kam der neue TM 6 an 😊. Der alte ist noch immer voll funktionsfähig und wird innerhalb der Familie weiterverebt.

Einerseits ist ein TM mMn kein Allheilmittel, gerade bei kleineren Dingen nutze ich nach wie vor andere Küchengeräte. Trotzdem würde ich ihn nicht missen wollen, denn ein TM erleichtert auch sehr viel und ich liebe es die vielen Rezepte aus dem cookidoo mit der Guided Cooking-Funktion auszuprobieren.

Manche Gerichte werden einzigartig gut (z.B. der sehr fluffige Kartoffelbrei, diverse Kuchen oder Brote), bei manchen Dingen eignen sich andere Küchengeräte besser (z.B. Karottensalat oder Sahne schlagen). Einen Dampfgarer kann ich mir auch sparen, denn z.B. Spargel und anderes Gemüse gelingen im Varoma auch gut - wobei die Menge hier durchaus begrenzt ist.

Bei manchen Rezepten kann man tatsächlich nebenher noch Unterricht vorbereiten, aber das geht nicht immer.

Kurz und gut: Ein Thermomix kann auch nicht alles (gut), aber es überwiegen für mich dennoch die Vorteile und ich wollte ihn nicht missen.

---

### **Beitrag von „karuna“ vom 24. Oktober 2021 11:13**

Gibt's eigentlich auch einen Didacto-Mix, der Unterricht vorbereitet, während ich kuche?

\*schenkelklop\*

Im Ernst, ein Gerät, das Brot und Kuchen backt klingt gut, backen tu ich nämlich äußerst ungern. Schönen Sonntag euch, heute gibt's Hirschmedaillons 🤪

---

## **Beitrag von „CatelynStark“ vom 24. Oktober 2021 11:30**

Ich habe den Monsieur Cuisine Connect und nutze ihn mal mehr, mal weniger, bin aber insgesamt sehr zufrieden damit. Ein Thermomix war mir persönlich zu teuer, aber der MCC kostet so zwischen 300 und 400 Euro. Es kann auch so gut wie alles in die Spülmaschine. Es gibt Gerichte, da muss man alle zwei Minuten was zusätzlich reinschmeißen und es gibt Gerichte, da muss man das nicht, da schmeißt man alles rein (oder auch auf mehreren Etagen) und lässt es laufen.

Die Bratfunktion ist so lala, wenn das "Brataroma" wichtig ist, brate ich halt in der Pfanne an.

Zum Kleinschneiden finde ich den MCC auch wirklich gut, denn er schafft viel, was mein kleiner Mixer nicht schafft. Brauche ich z.B. frisches Suppengrün, muss ich das nur noch putzen, in ziemlich große Stücke schneiden, ab in den MCC, 10 Sekunden Turbotaste, fertig. DAS schaffe ich im Leben nicht mit der Hand (und auch nicht mit dem kleinen Mixer). Da bis auf den Gummiring zur Abdichtung alles in den Spülmaschine kann, ist auch das keine Arbeit.

Ich würde mal schätzen, dass ich ca. ein bis zweimal im Monat wirklich Essen mit dem MCC zubereite. Aber in Gebrauch zum schneiden und hexeln habe ich ihn deutlich öfter.

Generell kuche ich fast jeden Tag frisch (ob Thermomix oder Ähnliches Kochen ist oder nicht, muss jeder für sich selbst entscheiden) und würde mal behaupten: das Essen aus dem MCC ist gut! Und das Essen aus Pfanne/Topf/Backofen etc. ist auch gut.

Ich kenne es auch, dass man sich schämt, wenn man so ein Gerät benutzt, aber ich wüsste nicht warum.

### Zitat von Sissymaus

Zum Gebrauch: ich habe festgestellt, dass man das Ding nur als Erleichterung ansieht, wenn man vorher auch ohne Fertig/Halbfertigprodukte gekocht hat. Ich kenne nämlich Leute, die enttäuscht waren, weil man eben die Paprika doch noch putzen muss und den Knoblauch schälen muss, bevor das Gerät das weiterverarbeitet.

Dieser Aussage stimme ich uneingeschränkt zu. Wer vorher nur die Tiefkühllasagne in den Ofen geschoben hat, wird zwangsläufig enttäuscht sein, denn es ist mehr Arbeit. Und auch wer sein Chili Con Carne vorher mit Maggi Fix gemacht hat, wird sagen "dauert mit dem Thermomix/MCC/xxx viel länger". Klar dauert das länger. Kommen halt frische Zutaten rein, die vorbereitet werden müssen.

---

## **Beitrag von „Sissymaus“ vom 24. Oktober 2021 14:58**

### Zitat von CatelynStark

Dieser Aussage stimme ich uneingeschränkt zu. Wer vorher nur die Tiefkühllasagne in den Ofen geschoben hat, wird zwangsläufig enttäuscht sein, denn es ist mehr Arbeit. Und auch wer sein Chili Con Carne vorher mit Maggi Fix gemacht hat, wird sagen "dauert mit dem Thermomix/MCC/xxx viel länger". Klar dauert das länger. Kommen halt frische Zutaten rein, die vorbereitet werden müssen.

So ist es. Da mir genau das wichtig ist (kein Fix oder so), ist das für mich genau das Richtige.

Mir wurde auch schon ein Nicht-kochen-können unterstellt. Das finde ich schlichtweg anmaßend. Als würden alle Köche sämtliche Zutaten in Handarbeit zubereiten und niemals eine Küchenmaschine verwenden. Aber wie gesagt: ich meide solche Gespräche mittlerweile, weil ich mich da immer verteidigen musste. Komisch finde ich das. Ich verurteile ja auch keinen, weil er ein dickes Auto fährt oder sich alle 2 Jahre das neueste Handy kauft.

Bei mir gibts heute übrigens Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Semmelknödeln aus dem TM nach den Rezepten der Sansibar. Ich berichte nachher gern mal. Mache ich auch zum ersten Mal.

---

### **Beitrag von „Kiggle“ vom 24. Oktober 2021 15:17**

#### Zitat von Sissymaus

Bei mir gibts heute übrigens Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Semmelknödeln aus dem TM nach den Rezepten der Sansibar. Ich berichte nachher gern mal. Mache ich auch zum ersten Mal.

Sehr gerne.

Bei mir gibt es wie häufig eine Kombination aus Thermomix und Kochtopf. Es gibt Nudeln mit Mangold und Kürbissauce (letztere aus dem Thermomix).

Gestern gab es Karotten-Marzipan-Kuchen. Da liebe ich es, Nüsse, Möhren klein hacken lassen, Marzipan und restliche Zutaten dazu und fertig ist der Rührteig. Ebenso bei Brot, erst mahlen, dann direkt Teig draus kneten lassen.

---

### **Beitrag von „Marsi“ vom 24. Oktober 2021 15:26**

### Zitat von Sissymaus

Mir wurde auch schon ein Nicht-kochen-können unterstellt. Das finde ich schlichtweg anmaßend. Als würden alle Köche sämtliche Zutaten in Handarbeit zubereiten und niemals eine Küchenmaschine verwenden.

---

Diese Haltung von manchen Leuten ist echt realitätsfremd. Ich hoffe, du hast ihnen entgegnet: "Stimmt, du kannst ja auch gar nicht richtig kochen. Schließlich verwendest du ja Hilfsmaschinen, wie einen elektrischen Herd, statt einem guten, alten offenen Feuer. Du Faulpelz." 

---

### **Beitrag von „Sissymaus“ vom 24. Oktober 2021 16:02**

#### Zitat von Marsi

Diese Haltung von manchen Leuten ist echt realitätsfremd. Ich hoffe, du hast ihnen entgegnet: "Stimmt, du kannst ja auch gar nicht richtig kochen. Schließlich verwendest du ja Hilfsmaschinen, wie einen elektrischen Herd, statt einem guten, alten offenen Feuer. Du Faulpelz." 

Jep. Genauso ist es. Trotzdem muss ich mir ungefragt jedes Mal eine Meinung anhören.

---

### **Beitrag von „pepe“ vom 24. Oktober 2021 16:22**

#### Zitat von karuna

Deswegen vielleicht?

<https://www.google.com/search?q=schne...0&bih=621&dpr=3>

---

Kein Grund, auch ein [TM kann explodieren](#).

## **Beitrag von „Sissymaus“ vom 24. Oktober 2021 18:46**

So, das Essen ist fast fertig. Es hat ca 1,5 Stunden gedauert mit Kochzeiten. Die Sauce ist himmlisch, ich hab gekostet. Dieses Mal gabs bei mir erstmalig Pastinaken.

Noch etwas, was ich mache, seit ich den TM hab: ich traue mich an (für mich) ungewohnte Zutaten heran. Dann der gelingsichereren Rezepte bin ich mutiger geworden. Kürbis zB hab ich erstmals im TM gemacht, als ich meinen ersten vor 10 Jahren bekam. Heute zum ersten Mal Pastinaken. Ich bin normalerweise eher die konservative Köchin, weil ich das so ungern mache. Ich mag daher selten Experimente, weil ich immer schiss hab, dass meine Arbeit dann umsonst war ~~STUPID~~ ich weiß: ist albern. Abstellen kann ich es aber nicht.

---

## **Beitrag von „Zauberwald“ vom 24. Oktober 2021 19:11**

### Zitat von pepe

Ich finde das Dingens völlig überflüssig, habe aber auch Kolleginnen, die meinen, es zu brauchen.

Mein Mann hat neulich so ein Dingens gekauft (angeblich ein Schnäppchen) und meinte, ich soll ihm jetzt zeigen, wie das geht. Weiß ich doch nicht... Ich mache vieles analog/händisch/oldschool. Jedenfalls versuchten wir Pizzateig, weil das Dingens ja auch anwärmst und der Teig so schön gehen kann. Die Pizza wurde mir etwas zu fluffig. Wenn ich den Teig so knete, habe ich ein besseres Gefühl dafür, ob ich noch Mehl oder Wasser zugeben muss. Aber warum nicht..., wenn man sich damit beschäftigt und sich auskennt, ist es bestimmt ganz gut. Nimmt aber wieder Platz weg. Aber alleine kochen tut das Dingens nicht. Oder es ist eine verborgene Fähigkeit, die ich noch nicht weiß, bzw. wenn, wird das mein Mann sicher herausfinden. Irgendwann. 😊

---

## **Beitrag von „Zauberwald“ vom 24. Oktober 2021 19:14**

Nachdem ich die Kommentare über mir gelesen habe, scheint das Ding doch kochen zu können.



## **Beitrag von „pepe“ vom 24. Oktober 2021 19:19**

Vielleicht kann es auch Haare trocknen und Staub saugen...

<https://www.youtube.com/watch?v=FPfp0Fix2RQ>

---

## **Beitrag von „CatelynStark“ vom 24. Oktober 2021 19:32**

### Zitat von Sissymaus

Noch etwas, was ich mache, seit ich den TM hab: ich traue mich an (für mich) ungewohnte Zutaten heran. Dann der gelingsicheren Rezepte bin ich mutiger geworden.

Ich liebe es, in der Küche alles mögliche auszuprobieren, habe allerdings erst durch TM bzw. MCC begonnen traditionellere Sachen wie Gulasch oder Boef Stroganov (regelmäßiger) zu machen. Keine Ahnung, warum. Diese beiden Gerichte werden übrigens super! Die Beilagen (bei mir in beiden Fällen Vollkornnuudeln und irgendein Gemüse, ist aber sicher Geschmakssache) mache ich ganz normal im Topf (aber das ist ja nun auch keine Arbeit).

Den MCC habe ich mir übrigens unter anderem auch gekauft, weil ich es einfach ausprobieren wollte.

---

## **Beitrag von „Zauberwald“ vom 24. Oktober 2021 19:41**

Ich habe eben ein you-tube Filmchen gesehen mit einem Rezept. Die kocht das alles übereinander in Stockwerken im TM (Hühnerfrikasse) und schneidet das Gemüse und Fleisch alles mit der Hand. Ich habe es bisher umgekehrt gemacht. Ich habe Gemüse usw. vom TM schnippeln lassen und im Topf gekocht. Aber ich gebe zu, dass ich mich noch nicht so damit beschäftigt habe. Sah im Film jetzt nicht nach weniger Arbeit aus, aber scheint irgendwie schonender gegart zu werden.

---

## **Beitrag von „yestoerty“ vom 24. Oktober 2021 20:07**

<https://www.lehrerforen.de/thread/57523-unterricht-vorbereiten-w%C3%A4rend-der-thermomix-von-alleine-essen-zubereitet/>

Für Hühnerfrikassee kann ich das Rezept hier empfehlen:  
<https://www.rezeptwelt.de/hauptgerichte---fcfd2-dg57mnr9>

Wobei ich deutlich mehr Gemüse nehme und dann auch die doppelte Menge an Sauce mache.

Und Pizzateig hat etwas gedauert, aber jetzt haben wir das perfekte Rezept.

---

### **Beitrag von „Sissymaus“ vom 24. Oktober 2021 20:14**

Gulasch, Hühnerfrikassee, Hühnersuppe: mache ich tatsächlich in meinem Schnellkochtopf.

Ein Hühnersuppenrezept gibt es mit Käsekloßchen drin. Das mache ich auch im TM.

yestoerty danke für den Tipp. Versuche ich mal.

CatelynStark das Boef Stroganov hab ich auch noch nicht ausprobiert. Mache ich dann auch mal. Danke!

---

### **Beitrag von „Palim“ vom 24. Oktober 2021 22:16**

Gegen den TM spricht, dass er zum Kochen und Ausprobieren und Zunehmen verführt.

---

### **Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 24. Oktober 2021 22:18**

Zitat

Gegen den TM spricht, dass er zum Kochen und Ausprobieren und Zunehmen verführt.

Voll die Zeitverschwendung. Dann bleibt gar keine Zeit mehr fürs Forum 😊

---

### **Beitrag von „Palim“ vom 24. Oktober 2021 22:49**

<https://www.lehrerforen.de/thread/57523-unterricht-vorbereiten-w%C3%A4rend-der-thermomix-von-alleine-essen-zubereitet/>

Aber der Döner-Tag kann bleiben

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r604969>

---

### **Beitrag von „Philio“ vom 25. Oktober 2021 10:39**

#### Zitat von Antimon

OT: "Schwierigkeiten" habe ich ja gar nicht, das Prozedere ist einfach nur nervig 😊

Uhr: Rado, Kaffeemaschine: Jura. Wenn's darum ginge, hätte ich schon zwei Pluspunkte.

@Thermomix: Ich habe oft den Eindruck, man müsse sich in die Ecke stellen und schämen, wenn man so ein Ding hat oder kaufen will. Find ich gar nicht. Ich kuche nämlich überhaupt nicht gerne und kann absolut verstehen, wenn man sich sowas kauft. Kauf das Ding doch einfach. Und zum ersten Essen, das Du damit kochst, machst Du Dir ne Flasche Sekt auf um Deine "sinnlose" Ausgabe zu feiern 😂

Sekt? Also unterhalb von Moët & Chandon würde ich nicht anfangen - wenn schon dekadent, dann aber richtig 🍷🍷

---

### **Beitrag von „CDL“ vom 25. Oktober 2021 11:49**

#### Zitat von Philio

Sekt? Also unterhalb von Moët & Chandon würde ich nicht anfangen - wenn schon dekadent, dann aber richtig 🍷🍷

Och, ich nehm lieber einen guten Sekt von der Winzerin meines Vertrauens (zufällig nur 10min Fußweg von meiner Wohnung entfernt, der Weg klappt also auch noch nach Testverkostung oder Besenbesuch) oder einen schönen Crémant oder auch Champagner eines französischen Weinguts, wo kein bekanntes Luxuslabel draufklebt, welches man mit wenigstens 30% Aufpreis mitbezahlt (ohne, dass es besser schmecken würde- mich kann man mit M&C jagen), die dafür aber einfach schmecken. Echter Luxus macht sich schließlich nicht einfach am Preis fest,

sondern der Qualität. 😊

Ich habe mich angesichts der ganzen Beschreibungen hier jetzt übrigens direkt mal an einem Gewinnspiel beteiligt, dessen Hauptpreis ein TM ist. Sollte ich nicht völlig überzeugt sein könnte ich den immerhin offensichtlich problemlos weiterverkaufen angesichts der ganzen Fans hier und der ganzen Werbung. 😁

---

### **Beitrag von „Kiggle“ vom 25. Oktober 2021 12:45**

#### Zitat von CDL

Sollte ich nicht völlig überzeugt sein könnte ich den immerhin offensichtlich problemlos weiterverkaufen angesichts der ganzen Fans hier und der ganzen Werbung.

Habe ja auch das Vorgängermodell gebraucht gekauft und würde das auch empfehlen. Selbst der TM31 macht schon sehr viel sehr gut. Ich bin mit dem 21 (60€ bei Kleinanzeigen) gestartet. Der reichte mir dann nicht. TM5 mit allerlei Zubehör dann für 650 € geschlossen. Das hat sich schon gelohnt. neukauf für über 1000 € würde ich nicht machen.

---

### **Beitrag von „CDL“ vom 25. Oktober 2021 13:06**

#### Zitat von Kiggle

Habe ja auch das Vorgängermodell gebraucht gekauft und würde das auch empfehlen. Selbst der TM31 macht schon sehr viel sehr gut. Ich bin mit dem 21 (60€ bei Kleinanzeigen) gestartet. Der reichte mir dann nicht. TM5 mit allerlei Zubehör dann für 650 € geschlossen. Das hat sich schon gelohnt. neukauf für über 1000 € würde ich nicht machen.

Ich gewinne den jetzt einfach und teste ihn dann mal in Ruhe durch. 😁

---

### **Beitrag von „Kiggle“ vom 25. Oktober 2021 14:44**

Richtig so! Drücke die Daumen 😊

---

## **Beitrag von „Zauberwald“ vom 25. Oktober 2021 15:19**

### Zitat von CDL

Ich gewinne den jetzt einfach und teste ihn dann mal in Ruhe durch. 😊

---

Dann fahre ich vom nördlichen Schwarzwald etwas mehr in den Süden und bringe Crémant mit.  
(Im Saarland gekauften).

---

## **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 25. Oktober 2021 17:22**

### Zitat von Palim

Gegen den TM spricht, dass er zum Kochen und Ausprobieren und Zunehmen verführt.

"  
Nicecream – ein weiterer Trend aus der Clean/Healthy-Eat Szene, auch Nana Ice Cream oder Nanaeis (Nana von banana) genannt. Rund eine halbe Million Bilder finden sich bei Instagram unter dem Hashtag Nicecream. Ein Eis nur aus Banane? Das geht wirklich? Das mussten wir natürlich ausprobieren. Das Basisrezept wäre ein Eis nur aus einer Zutat – der Banane. Da uns das etwas zu langweilig erschien, haben wir noch Schokolade mit dazu genommen."

<https://www.cooktaste.de/nicecream-bananeis-mit-schoko/>

habe ich neulich auf dem Thermomix-Abend gekocht bekommen und fand es super. Zugegeben, nicht ganz so cremig wie Sahneis, aber kann mithalten und ist wesentlich gesünder und sättigender. eine echte alternative zu Eiscreme. Die nächste Bikini Saison könnte (mit dem Thermomix) kommen 😊

---

## **Beitrag von „Sissymaus“ vom 25. Oktober 2021 18:10**

<https://www.lehrerforen.de/thread/57523-unterricht-vorbereiten-w%C3%A4rend-der-thermomix-von-alleine-essen-zubereitet/>

Sehr cool! Hier bekommt man schöne Tipps. Gern mehr davon!

---

### **Beitrag von „chilipaprika“ vom 25. Oktober 2021 18:23**

es liegt sicher am Thermomix, ich habe es wieder weggeworfen (ich hatte es mit Banane/Erdnussbutter.).

Wenn schon zuckerfrei: mit Datteln. Aber: ohne Thermomix, ganz traditionell aus dem Laden



Velleicht probiere ich es mal mit Schoko.

(Vielleicht brauche ich doch einen Thermomix, denn DAS macht mein Ehemann nicht.)

---

### **Beitrag von „Palim“ vom 25. Oktober 2021 19:21**

So ein "nur-aus-Banane-Eis-Rezept" gibt es doch aber schon viel länger,

dazu braucht man doch gar keinen TM ... es würde auch ein Passierstab reichen,

Eis aus Bananenquark geht auch, da reicht zur Not eine Gabel als "Gerät" aus und die Schoki kann man Raspeln oder gleich als Stückchen kaufen.

Ich habe gehört, dass man mit dem TM leckere Sachen machen kann, ich koche auch nicht gerade leidenschaftlich gern, aber doch ist kochen etwas anderes als Rezepte abzuarbeiten.

Aber sicherlich gibt es auch unter den TM-AnhängerInnen auch kreative, die sich die vielen neuen Sachen für dieses Gerät einfallen lassen.

---

### **Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 25. Oktober 2021 19:36**

"Nur-aus-Bananen-Eis-Rezept":

- Banane in die Truhe legen

- 3 Stunden warten
- fertig

Das beste daran: das Rezept ist super flexibel. Es geht auch mit Äpfeln, Birnen, Melonen, Weintrauben, ....

kl. gr. frosch

P.S.: Okay, ich bin schon still. 😊

---

### **Beitrag von „pepe“ vom 25. Oktober 2021 19:37**

#### Zitat von Palim

dazu braucht man doch gar keinen TM ...

... darum geht es doch gar nicht ... tz tz tz

---

### **Beitrag von „yestoerty“ vom 25. Oktober 2021 19:41**

Nicecream geht super mit jedem tiefgekühltem Obst und Joghurt (10%) ohne TM, nur mit Pürierstab.

Küchentechnik geht auch ohne, aber mit ist komfortabel, gerade wenn man Zucker durch Datteln ersetzt, Mehl selber mahlen will, Nüssen mahlen,...

Aber zum Sahne schlagen würde ich das Teil nicht nutzen.

---

### **Beitrag von „laleona“ vom 25. Oktober 2021 20:05**

#### Zitat von Mimi\_in\_BaWue

Da hilft mir aber der Wohnungsmarkt bzw. mein Sold: 3 Kinder werd ich mir nie leisten können, ob mit oder ohne Thermomix. 

Oh, da kenne ich aber Familien, da haben die Eltern zusammen weniger als ein Beamter A13 und die haben 3 nette, gut angezogene Kinder, wohnen baugenossenschaftlich in einer 4-Zimmer Wohnung mitten in einer bayerischen Großstadt.

---

### **Beitrag von „Zauberwald“ vom 25. Oktober 2021 20:21**

#### Zitat von kleiner gruener frosch

"Nur-aus-Bananen-Eis-Rezept":

- Banane in die Truhe legen
- 3 Stunden warten
- fertig

Das beste daran: das Rezept ist super flexibel. Es geht auch mit Äpfeln, Birnen, Melonen, Weintrauben, ....

Kl. gr. frosch

P.S.: Okay, ich bin schon still. 

Alles anzeigen

Hast du immer noch Stellen frei?  Bin auf meine alten Tage gerade auf der Suche nach meiner letzten Schule. War nicht ernst gemeint.

---

### **Beitrag von „Zauberwald“ vom 25. Oktober 2021 20:22**

#### Zitat von laleona

Oh, da kenne ich aber Familien, da haben die Eltern zusammen weniger als ein Beamter A13 und die haben 3 nette, gut angezogene Kinder, wohnen baugenossenschaftlich in einer 4-Zimmer Wohnung mitten in einer bayerischen Großstadt.

---

Teuer wird es ja erst, wenn die Kinder ausziehen.

---

### **Beitrag von „laleona“ vom 25. Oktober 2021 20:35**

Zitat von Zauberwald

Teuer wird es ja erst, wenn die Kinder ausziehen.

---

Das stimmt.

Früh verheiraten?

---

---

### **Beitrag von „Zauberwald“ vom 25. Oktober 2021 21:19**

Zitat von Palim

Aber der Döner-Tag kann bleiben

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r604969>

---

Ich weiß nich .... kein richtiger Döner jedenfalls.

---

---

### **Beitrag von „Palim“ vom 26. Oktober 2021 00:09**

---

Psssst! Nicht verraten!

---

## **Beitrag von „MarcM“ vom 26. Oktober 2021 09:07**

Also ich habe einen Thermomix und bin gespaltener Meinung:

Pro:

- Es gibt mehrere Tausend Rezeptideen und es macht Spaß, darin zu stöbern und Sachen auszuprobieren
- Man wird inspiriert und traut sich, Neues auszuprobieren und kommt damit in den Genuss von Gerichten, die man sonst vielleicht nie gekocht hätte
- Es gibt "Themenfelder" z.B. für Mahlzeiten für Babys, Kleinkinder, Diätküche etc.
- Es ist absolut idiotensicher, da man durch jeden einzelnen Schritt geführt wird.

Contra:

- Das Gerät kann nichts, was man nicht auch mit Kochtopf, Messer und Waage hinbekommen würde.
- Es ist teuer (wobei ich auch eine Kaffeemaschine und einen Grill in der Preisklasse habe)

Letztlich halte ich es für nicht möglich, Unterricht vorzubereiten, während der TM mir Essen kocht. Es sind häufig ganz viele kleine Schritte und ich muss alle paar Sekunden einen weiteren Schritt ausführen und es lohnt dann einfach nicht, für drei Minuten zurück zum Schreibtisch zu gehen. Manche Gerichte haben dann einen einzelnen Schritt, der mal 30 Minuten dauern kann. Dafür wäre es ok, zurück an den Schreibtisch zu kehren, aber hierfür alleine wäre mir das Kosten/Nutzen-Verhältnis nicht gut genug.

---

## **Beitrag von „fossi74“ vom 26. Oktober 2021 09:36**

Ich hatte mal ein TM-Kochbuch in der Hand. Gefühlt jede zweite Anweisung lautete: "Spülen Sie den Topf."

Und Unterricht vorbereiten, während das Ding kocht? Das scheitert doch schon am Krach, den es verursacht.

---

## **Beitrag von „Humblebee“ vom 26. Oktober 2021 10:01**

### Zitat von fossi74

Und Unterricht vorbereiten, während das Ding kocht? Das scheitert doch schon am Krach, den es verursacht.

Bereitest du deinen Unterricht etwa in der Küche vor? 😊 Nee, im Ernst: Ist ein TM wirklich so laut? Ich habe noch nie einen "in Aktion" gesehen oder gehört, daher weiß ich es nicht.

BTW kann ich auch etwas anderes erledigen - z. B. meinen Unterricht vorbereiten-, während der Eintopf, das Gulasch, ... auf dem Herd köchelt oder der Auflauf im Ofen brutzelt 😎.

---

### **Beitrag von „Mimi\_in\_BaWue“ vom 26. Oktober 2021 10:17**

#### Humblebee

JA, der Thermomix kann sehr laut sein. Wenn er harte Zutaten (gefroren oder Zucker zu Puderzucker, etc) auf höchster Stufe häckselt, wird er sehr laut. In den Rezepten, die ich bisher kenne, hat das allerdings nur max. 30 sek. gedauert. Man kann in der Zeit kurz vom Thermomix weg gehen und das Problem ist erledigt. Thermomixe gibt es auch in der Gastronomie-Küche nicht wegen der Rezepte App, sondern, weil die Maschinen geniale starke Mixer/Pürrierer sind.

Ja, er macht Krach, auch beim normalen Kochen, aber aushaltbar. Konzentrieren könnte ich mich trotzdem, auch direkt daneben sitzend.

Zum Thema Eintopf Gulasch etc: wenn etwas hin und wieder von Hand umgeührt werden muss, schlägt der Thermomix den normalen Topf halt. Sicher, wenn Fleisch bis zu 3h im Schnellkochtopf gegart wird, kann man sich in den 3h auch wieder an den Schreibtisch setzen. Auch, wenn das Gemüse im Backofen brutzelt, kann man sich die 30 min wieder an den Schreibtisch setzen. ABer sobald halt umgeührt werden muss oder was im Topf anbrennen könnte...

---

Ach und noch zur Bananen Nice-Cream: Mein Mixer (ist ein Aufsatz für die Bosch-Küchenmaschine) schafft das nicht.

---

### **Beitrag von „laleona“ vom 26. Oktober 2021 10:22**

Durch diesen ganzen Thread habe ich jetzt ständig Hunger auf was Gescheites...

---

### **Beitrag von „Humblebee“ vom 26. Oktober 2021 10:25**

Danke für die Infos bzgl. der Lautstärke des TM [Mimi\\_in\\_Bawue](#) !

#### Zitat von Mimi\_in\_Bawue

Zum Thema Eintopf Gulasch etc: wenn etwas hin und wieder von Hand umgeührt werden muss, schlägt der Thermomix den normalen Topf halt.

ABer sobald halt umgeührt werden muss oder was im Topf anbrennen könnte...

Eintöpfe oder Schmorgerichte röhre ich nicht um, während sie kochen 😊 . Angebrannt ist mir tatsächlich noch nie irgendwas; ich scheine wohl immer genug Flüssigkeit im Topf oder der Pfanne gehabt zu haben.

Na ja, wie bereits gesagt: Mir kommt erstmal kein TM ins Haus, weil ich bisher auch gut ohne klar gekommen bin und mir eben der Preis zu hoch und das Fassungsvermögen zu gering sind.

---

### **Beitrag von „Mimi\_in\_Bawue“ vom 26. Oktober 2021 10:35**

Eintöpfe und Suppen mache ich gerne mit viel Kartoffeln und auch mit Sahne. Die brennen mir tatsächlich an, wenn ich sie nicht umrühre. Bin aber auch nicht die Mega-Koch-Küchen-Fee. Ich brauch halt was zu essen und dann stelle ich mich widerwillig an den Herd.

---

### **Beitrag von „Humblebee“ vom 26. Oktober 2021 10:44**

#### Zitat von Mimi\_in\_Bawue

Eintöpfe und Suppen mache ich gerne mit viel Kartoffeln und auch mit Sahne. Die brennen mir tatsächlich an, wenn ich sie nicht umröhre.

Dann hast du aber mMn wirklich zu wenig Flüssigkeit drin oder du kochst auf zu hoher Stufe. Es reicht, wenn Suppen und Eintöpfe eine Zeitlang köcheln; richtig "blubbernd" kochen müssen die nicht und dann kann m. E. an sich auch nichts anbrennen. Wie gesagt: mir ist das noch nie passiert und ich verlasse oftmals die Küche, während irgendein Gericht, das längere Zeit köcheln muss, auf dem Herd steht. Ich rühre allenfalls zu Beginn der Kochzeit mal kurz um. Ach, und Sahne gibt man doch - so steht es auch in den allermeisten Rezepten - eigentlich erst zum Ende der Kochzeit in ein Gericht, oder? 😊

---

### **Beitrag von „gingergirl“ vom 26. Oktober 2021 11:12**

Im Schnellkochtopf wird ja auch nicht umgerührt.

---

### **Beitrag von „Humblebee“ vom 26. Oktober 2021 11:52**

#### Zitat von gingergirl

Im Schnellkochtopf wird ja auch nicht umgerührt.

Ah, danke, das wusste ich nicht, da ich noch nie einen benutzt habe!

---

### **Beitrag von „Friesin“ vom 26. Oktober 2021 12:10**

entweder ich schiebe etwas in den backofen (Aufläufe, Gemüse und Kartoffeln,...) oder ich koche.

Dann aber will ich bei der Sache sein und nichts nebenher machen.

Nennt es Achtsamkeit,

nennt es Unfähigkeit 😊

---

## **Beitrag von „CDL“ vom 26. Oktober 2021 12:30**

### Zitat von Mimi\_in\_BaWue

(...) Thermomixe gibt es auch in der Gastronomie-Küche nicht wegen der Rezepte App, sondern, weil die Maschinen geniale starke Mixer/Pürrierer sind. (...)

Ui, mit anderen Worten eine weitere gefährliche Waffe in meinem Haushalt, an der ich mich verletzen könnte, wenn ich zu doof wäre auszustecken ehe ich Kruscht rausholte. Ich beginne auf den Gewinn des Trostpreises in Form eines Kochbuchs zu hoffen bei dem Gewinnspiel.Thermomix scheint eher was für richtig erwachsene Erwachsene zu sein, nicht für Donaldine Dusselducks wie mich. 😊 (Zwei Finger mit eingeschränkter Wahrnehmung und Schmerzen infolge dauerhafter Nervenschäden reichen für ein Leben würde ich sagen, abschneiden will ich lieber keinen... )