

TM5 vs TM7

Beitrag von „Klinger“ vom 18. November 2025 12:19

Hallo liebes Forum,

hat von Euch schon jemand das Upgrade von TM5 auf TM7 gemacht? Wenn ja: Warum und hat sich das gelohnt?

Wir kochen leidenschaftlich gerne und nutzen den TM5 nur selten. Vielleicht vier Mal im Monat.

Beitrag von „Sissymaus“ vom 18. November 2025 12:58

Ich hab einen TM7. Bei mir ist Zuhause alles offen, daher war die Lautstärke ein Kaufkriterium. Außerdem die Größe des Varomas.

Aber: warum wollt ihr ein so teures Gerät bei so wenig Nutzung kaufen?

Meiner ist täglich (manchmal mehrmals am Tag) im Einsatz. Bei 4 Mal monatlich würde ich mein Geld da nicht verschwenden.

Beitrag von „s3g4“ vom 18. November 2025 13:05

TM = Thermomix?

Uhh bei Haushaltsgerätesekten bin ich raus.

Beitrag von „Kiggie“ vom 18. November 2025 13:40

 [Zitat von Sissymaus](#)

Meiner ist täglich (manchmal mehrmals am Tag) im Einsatz. Bei 4 Mal monatlich würde ich mein Geld da nicht verschwenden.

Hier ebenso, koche und backe viel damit.

Ich habe den TM5 und habe kein Upgrade vor.

Habe lange schon beim TM6 überlegt, aber auch da war nichts drin, was ich wirklich brauche. TM7 nun genauso.

Wenn man aber den TM5 schon nicht nutzt, was versprichst du dir vom TM7? Die Hauptfunktionen haben sich ja nicht geändert.

Ich würde nen Upgrade mit nem größeren Topf machen. Nur größerer Varoma bringt mir nichts.

Beitrag von „Klinger“ vom 18. November 2025 13:42

Immerhin kann der TM7 mit bis zu 160°C "braten".

Beitrag von „Seph“ vom 18. November 2025 13:49

[Zitat von Klinger](#)

Wir kochen leidenschaftlich gerne und nutzen den TM5 nur selten. Vielleicht vier Mal im Monat.

Das kann ich gut nachvollziehen und die Leidenschaft zum Kochen ist der Grund, keinen TM zu beschaffen 😊

Beitrag von „chemikus08“ vom 18. November 2025 14:19

Die Leidenschaft zum Kochen ist einen Grund den TM 5 zu besitzen. Man muss ihn ja nicht für alles benutzen, aber als Assistent für manche Sachen durchaus lohnenswert. Außerdem ist bald

Weihnachten, da startet wie zu Ostern wieder die Eierlikörproduktion. 😊

Beitrag von „chemikus08“ vom 18. November 2025 14:21

[Zitat von Klinger](#)

Immerhin kann der TM7 mit bis zu 160°C "braten".

Also da bevorzuge ich doch die klassischen Möglichkeiten mit Pfanne oder Backofen. Aber falls jemand den Umstieg macht, berichtet mal.

Beitrag von „Sissymaus“ vom 18. November 2025 14:21

[Zitat von Klinger](#)

Immerhin kann der TM7 mit bis zu 160°C "braten".

Ja, das stimmt. Aber da würde ich weiterhin die Bratpfanne bevorzugen. Das reinigen des Topfes ist mir zu mühsam und die Fläche zum Braten zu klein.

Nur dafür lohnt sich das wirklich nicht. Ist einfach keine Kernkompetenz des TM

Beitrag von „state_of_Trance“ vom 18. November 2025 14:38

Zum Braten empfehle ich einen Optigrill, wenn wir schon bei Küchengeräten sind. 😄

Beitrag von „s3g4“ vom 18. November 2025 14:49

Vielleicht so generell. Was kann man denn gebrauchen?. Mehr als Backofen, Töpfe und Pfannen verwende ich gar nicht.

Beitrag von „Kiggie“ vom 18. November 2025 15:02

[Zitat von Seph](#)

Das kann ich gut nachvollziehen und die Leidenschaft zum Kochen ist der Grund, keinen TM zu beschaffen 😊

Es gibt Gründe, warum in vielen Sterneküchen ein TM zum Einsatz kommt.

Ich koche auch gerne, heißt aber nicht, dass ich deswegen auf meinen TM verzichten möchte.

Ich mache damit Rohkostsalate schneller als wenn ich von Hand schnibbel.
Risotto kocht sich großartig darin, weil es gerührt wird.

Ich mahle damit Getreide für Brot und Schokolade, Nüsse etc für die Keks und Kuchenproduktion.

Es ist einfach ein Helfer. Aber auch das Guided Cooking hilft mir im stressigen Alltag doch auch mal schnell/einfacher nen Eintopf auf den Tisch zu bringen.

[Zitat von Klinger](#)

Immerhin kann der TM7 mit bis zu 160°C "braten".

Da würde ich auch immer die Bratpfanne bevorzugen. Für nen Eintopf die Zwiebeln anschwitzen, das kann der TM5 auch.

[Zitat von s3g4](#)

Vielleicht so generell. Was kann man denn gebrauchen?. Mehr als Backofen, Töpfe und Pfannen verwende ich gar nicht.

Ich habe neben dem Thermomix noch zwei Küchenmaschinen und einen Zauberstab. Ist alles im Einsatz.

Beitrag von „Ruhe“ vom 18. November 2025 15:37

Die Diskussion kommt mir wie gerufen.

Ich überlege gerade an der Anschaffung. Allerdings nicht an den TM7. Der ist mir zu teuer und gefällt mir optisch nicht (Stichwort: Urne 

Ich über lege mir das Konkurrenzprodukt von L*dl, den MC smart anzuschaffen.

Hat da jemand Erfahrung mit?

Beitrag von „s3g4“ vom 18. November 2025 17:50

[Zitat von Kiggie](#)


Zauberstab

[Verbrennt die Hexe! - YouTube](#)

Beitrag von „Klinger“ vom 18. November 2025 18:33

[Zitat von Ruhe](#)

Die Diskussion kommt mir wie gerufen.

Ich überlege gerade an der Anschaffung. Allerdings nicht an den TM7. Der ist mir zu teuer und gefällt mir optisch nicht (Stichwort: Urne 

Ich über lege mir das Konkurrenzprodukt von L*dl, den MC smart anzuschaffen.

Hat da jemand Erfahrung mit?

Noch nicht, aber aktuell sieht es so aus, als ob überraschenderweise die Vernunft siegt und wir vom TM5 zum Monsieur Cuisine wechseln. Den gibt es zur Zeit in 5 Farben und kostet ein Drittel vom TM7. Und kommt Ende des Monats in die Filialen - vielleicht günstiger als aktuell.

Beitrag von „Klinger“ vom 18. November 2025 18:34

[Zitat von state_of Trance](#)

Zum Braten empfehle ich einen Optigrill, wenn wir schon bei Küchengeräten sind. 😄

Optigrill haben wir auch, aber bei Fleisch für 4 Personen geht dem rasch die Puste aus und er kocht das Fleisch, anstatt es zu braten.

Beitrag von „Klinger“ vom 18. November 2025 18:36

[Zitat von s3g4](#)

Vielleicht so generell. Was kann man denn gebrauchen?. Mehr als Backofen, Töpfe und Pfannen verwende ich gar nicht.

- Wok-Pfanne aus Alu, elektrisch
- Eine kleine Grillfläche, z.B. heißer Stein oder Raclette. Damit kann man dann sowas machen (halbe Stunde her):



- Heißluftfritteuse mit zwei Schubladen
- Zauberstab aka Pürierstab
- ...

Beitrag von „Klinger“ vom 18. November 2025 18:39

Zitat von Kiggie

Es gibt Gründe, warum in vielen Sterneküchen ein TM zum Einsatz kommt.


...snip

Wir gucken gerne MLDLDPK*. In mindestens 95% aller Restaurantküchen steht das Ding.

*Mein Lokal Dein Lokal - Der Profi Kommt

Beitrag von „Kiggie“ vom 18. November 2025 19:31

Zitat von Ruhe

Ich überlege gerade an der Anschaffung. Allerdings nicht an den TM7. **Der ist mir zu teuer** und gefällt mir optisch nicht (Stichwort: Urne ).

Jeglicher TM war und wäre mir neu zu teuer.

Ich habe den TM5 damals gebraucht über Kleinanzeigen geholt, als der TM6 neu auf dem Markt war. Für 650 €, fast unbenutzt, mit jeder Menge Zubehör und Kochbüchern/Rezeptheften, war ein guter Deal.

Irgendwann kam dann noch einmal ein zweiter Mixtopf für 100 € hinzu.

Abholung - vor Ort ausprobieren und alles anschauen, eingepackt und heim gefahren.

Ersatzteile gibt es ja sogar noch für den TM31.

Beitrag von „Schiri“ vom 18. November 2025 19:42

Zitat von Ruhe

Ich über lege mir das Konkurrenzprodukt von L*dl, den MC smart anzuschaffen.

Hat da jemand Erfahrung mit?

Monsieur Cuisine hier. Selten genutzt, aber zufrieden. Ich habe nicht den direkten Vergleich, aber meine Geschwister haben alle den TM und ich verstehe den Mehrwert bei dem Aufpreis nicht. Wir haben mit dem MC sogar den größeren Topf (was bei einer hungrigen Familie durchaus relevant ist) :-).

Also ich finde, mit dem MC im Angebot kann man nichts verkehrt machen.

Beitrag von „Valerianus“ vom 19. November 2025 06:02

Zitat von Klinger

Optigrill haben wir auch, aber bei Fleisch für 4 Personen geht dem rasch die Puste aus und er kocht das Fleisch, anstatt es zu braten.

Den gibt es auch in XL, dann reicht das schon für 4-5 Personen. Ein echter Reiskocher ist auch was feines, wenn man viel Reis isst, und jetzt kommt bitte keiner damit, dass das der Thermomix auch kann. Man vergleicht keinen Mercedes mit einem Bobbycar. 😊

Beitrag von „s3g4“ vom 19. November 2025 06:08

Zitat von Valerianus

Ein echter Reiskocher ist auch was feines, wenn man viel Reis isst, und jetzt kommt bitte keiner damit, dass das der Thermomix auch kann.

Hier bin ich tatsächlich auch am überlegen, weil ich ziemlich viel Reis esse. Dann ist Reiskochen in einem Topf aber auch wieder super easy. bin noch nicht überzeugt. Der Küchenplatz ist

knapp und ich kaufe so ungern Dinge, die ich selten bis gar nicht benutze.

Beitrag von „Sissymaus“ vom 19. November 2025 06:42

Zitat von Valerianus

Den gibt es auch in XL, dann reicht das schon für 4-5 Personen. Ein echter Reiskocher ist auch was feines, wenn man viel Reis ist, und jetzt kommt bitte keiner damit, dass das der Thermomix auch kann. Man vergleicht keinen Mercedes mit einem Bobbycar.



Ich bin dazu übrigens zu doof. Reis im Thermomix gelingt mir so gut wie nie. Hab's aufgegeben. Wir essen aber auch wenig Reis.

Beitrag von „Kiggie“ vom 19. November 2025 08:05

Zitat von Sissymaus

Ich bin dazu übrigens zu doof. Reis im Thermomix gelingt mir so gut wie nie. Hab's aufgegeben. Wir essen aber auch wenig Reis.

Ich hatte vorher einen Reiskocher und habe den dann mit Einzug vom TM weggegeben. Ich bin absolut zufrieden mit dem Ergebnis. Viel besser als gekochter Reis! Kartoffeln ebenso.

Hatte vorher aber auch keinen Dampfgarer.

Beitrag von „Sissymaus“ vom 19. November 2025 08:24

Zitat von Kiggie

Ich hatte vorher einen Reiskocher und habe den dann mit Einzug vom TM weggegeben.
Ich bin absolut zufrieden mit dem Ergebnis.
Viel besser als gekochter Reis!
Kartoffeln ebenso.

Hatte vorher aber auch keinen Dampfgarer.

Ich nehme gern alle Tipps, die du mir geben kannst ☐☐

Beitrag von „Seph“ vom 19. November 2025 09:04

[Zitat von s3g4](#)

Hier bin ich tatsächlich auch am überlegen, weil ich ziemlich viel Reis esse. Dann ist Reiskochen in einem Topf aber auch wieder super easy. bin noch nicht überzeugt. Der Küchenplatz ist knapp und ich kaufe so ungern Dinge, die ich selten bis gar nicht benutze.

Das sehe ich auch so und gerade bei Reis muss man sich auch wirklich anstrengen, um den im normalen Topf nicht ordentlich hinzubekommen.

Beitrag von „MarieJ“ vom 19. November 2025 09:14

Ich war auch nicht überzeugt davon, einen Reiskocher zu benötigen. Dann haben wir einen geschenkt bekommen und ich musste feststellen, dass der Reis um Welten besser schmeckt. Allerdings sollte der Reiskocher nicht super kostengünstig sein. Selbstverständlich sollte man auch einen guten Reis verwenden.

Meine Kinder besitzen jeweils Modelle von cuckoo für ca 300 €, ich habe einen von Reishunger für ca 150 €. Auch da merken wir (natürlich bei gleicher Reissorte) einen Unterschied. Aber der von reishunger ist für mein Dafürhalten vollkommen ausreichend.

Beitrag von „state_of_Trance“ vom 19. November 2025 09:21

Und das ist der teure von Reishunger. Der für 40 Euro ist genauso gut für die meisten Zwecke, der teurere kann aber noch einiges mehr. Zum Beispiel Crispy Rice (Das ist so unfassbar lecker).

Beitrag von „Sissymaus“ vom 19. November 2025 10:41

Ok, ihr überzeugt mich grad, mich mal mit einem reiskocher zu beschäftigen ☐☐

Beitrag von „state_of_Trance“ vom 19. November 2025 10:47

Zitat von Sissymaus

Ok, ihr überzeugt mich grad, mich mal mit einem reiskocher zu beschäftigen ☐☐

Ich habe Reiskocher IMMER belächelt, genau wegen dem was s3g4 gesagt hat. Reis kriegt man auch ohne hin. Ja mag sein, es ist aber so unglaublich praktisch den Reiskocher einfach hinzustellen und für sich arbeiten zu lassen und man weiß, dass die Qualität immer gleich ist. Gerade auch asiatischer klebrigerer Reis klappt super. Die Reiskocher haben in der Regel auch noch einen Einsatz, in dem man gleichzeitig Gemüse dampfen kann.

Ich mache mir wenn ich überhaupt keine Lust habe "richtig" zu kochen öfter ein Essen, in dem ich Reis koche, dabei verschiedenes Gemüse dampfen lasse und irgendeine Art von Fleisch auf dem Optigrill (da lohnt sich die teurere Variante übrigens, der Elite, der hat deutlich mehr Power) zubereiten lasse. Da kommt ein durchaus akzeptables, extrem einfaches und durchaus auch gesundes Essen bei rum.

Beitrag von „s3g4“ vom 19. November 2025 10:53

Zitat von Kiggie

Viel besser als gekochter Reis!

hmm bisher fand ich meinen Reis aus dem kleinen Topf immer super und das was ich bei anderen aus dem Reiskocher gegessen habe, nicht unbedingt besser. Und es brät auch nicht an am Boden am beim Reiskocher, was ich sehr schade finde, weil das der beste Teil ist.

Zitat von Seph

Das sehe ich auch so und gerade bei Reis muss man sich auch wirklich anstrengen, um den im normalen Topf nicht ordentlich hinzubekommen.

Naja, leider nicht. Ich habe schon bei einigen gesehen wie der gekochte Reis in ein Sieb abgegossen wurde oder gleich Kochbeutel verwendet werden.

In dem Sinne hat [Kiggie](#) natürlich recht. Gekochter Reis ist echt eine Beleidigung. Man kann ihn aber auch in einem normalen Topf ohne Probleme dämpfen.

Beitrag von „state_of_Trance“ vom 19. November 2025 10:55

Zitat von s3g4

Und es brät auch nicht an am Boden am beim Reiskocher, was ich sehr schade finde, weil das der beste Teil ist.

Doch, wenn man lange genug wartet schon. Oder gleich einen Reiskocher mit dem entsprechenden Programm anschafft. Und das kann der digitale von Reishunger und das wird crispy ohne aber tatsächlich anzubrennen, das kriegst du tatsächlich im Topf so nicht hin.

Beitrag von „s3g4“ vom 19. November 2025 10:57

Zitat von state_of_Trance

Ich habe Reiskocher IMMER belächelt, genau wegen dem was s3g4 gesagt hat. Reis kriegt man auch ohne hin. Ja mag sein, es ist aber so unglaublich praktisch den

Reiskocher einfach hinzustellen und für sich arbeiten zu lassen und man weiß, dass die Qualität immer gleich ist. Gerade auch asiatischer klebrigerer Reis klappt super. Die Reiskocher haben in der Regel auch noch einen Einsatz, in dem man gleichzeitig Gemüse dampfen kann.

Das lasse ich gelten 😊 Ich denke auch, ein Reiskocher wäre eines der "Spezialgeräte", die ich mir noch am ehesten kaufen würde. Allerdings bin ich immer noch zu geizig dafür oder nicht weit genug in der Midlifecrisis angekommen. Die Siebträgermaschinen ist noch weiter Ferne mit meiner 50€/15Jahre Senseomaschine 😊

Zitat von state_of Trance

Doch, wenn man lange genug wartet schon. Oder gleich einen Reiskocher mit dem entsprechenden Programm anschafft. Und das kann der digitale von Reishunger und das wird crispy ohne aber tatsächlich anzubrennen, das kriegst du tatsächlich im Topf so nicht hin.

ok, da kommen wir der Sache schon näher. Vielleicht muss ich auch mal recherschieren....

Beitrag von „pepe“ vom 19. November 2025 12:00

Also Leute, ... Reiskocher? Darüber habe ich noch nie nachgedacht.

Zitat von Seph

Das sehe ich auch so und gerade bei Reis muss man sich auch wirklich anstrengen, um den im normalen Topf nicht ordentlich hinzubekommen.

Ganz genau. Kochwasser abgießen? Das haben wir seit Jahren nicht mehr gemacht, denn es bleibt kein Wasser übrig im Topf. Und das Anbrennen oder "Anpappen" kann man mit ein bisschen Aufmerksamkeit auch verhindern. 😊

😊 Aber natürlich, jeder wie er's will. Wir wurden lange belächelt, weil wir eine (ziemlich große - und teure) Teigknetmaschine gekauft haben, die braucht sonst auch niemand... Die kann nur rühren und kneten, sonst nichts. Aber sie nimmt eben jede Menge Arbeit ab, wenn man viel Brot, Brötchen u.a. backt.

Beitrag von „Kiggie“ vom 19. November 2025 12:35

Zitat von state_of Trance

Ich mache mir wenn ich überhaupt keine Lust habe "richtig" zu kochen

Wenn ich keine Zeit/Lust habe, genau dafür mag ich den Thermomix dann eben auch. Das schöne ist ja, gerade auch bei Risotto, Reis, Kartoffeln etc., man muss nicht daneben stehen. In den 20 Minuten kann ich auch entspannt in den Keller und Wäsche machen oder so.

Auf dem Herd würde ich es kaum alleine lassen wollen.

Beitrag von „gingergirl“ vom 19. November 2025 13:38

Risotto geht bei mir prima mit Omas ollem Schnellkochtopf. Der übernimmt bei mir noch weiteres, wofür andere Leute wohl den TM verwenden. Suppen und Eintöpfe z.B.. Die gelingen im Schnellkochtopf auch super und schnell und daneben stehen muss man auch nicht.

Beitrag von „MarPhy“ vom 19. November 2025 14:24

Zitat von Klinger

Wir gucken gerne MLDLDPK*. In mindestens 95% aller Restaurantküchen steht das Ding.

*Mein Lokal Dein Lokal - Der Profi Kommt

Same, aber seid Mike nicht mehr dabei ist...Katastrophe!

Beitrag von „s3g4“ vom 19. November 2025 14:34

[Zitat von Kiggie](#)

Wenn ich keine Zeit/Lust habe, genau dafür mag ich den Thermomix dann eben auch. Das schöne ist ja, gerade auch bei Risotto, Reis, Kartoffeln etc., man muss nicht daneben stehen. In den 20 Minuten kann ich auch entspannt in den Keller und Wäsche machen oder so.

Auf dem Herd würde ich es kaum alleine lassen wollen.

Risotto kann man auch im Topf nicht alleine lassen. Deswegen habe ich das auch noch nie gemacht 😊

Beitrag von „pepe“ vom 19. November 2025 15:20

[Zitat von s3g4](#)

Risotto kann man auch im Topf nicht alleine lassen.

Ach was! Wenn man nicht sowieso noch schnippeln muss: Zwischendurch mal auf's Sofa und ein Kapitel lesen sollte drin sein. Telefonieren, den Wein aus dem Keller holen... alles möglich.

Beitrag von „s3g4“ vom 19. November 2025 15:38

[Zitat von pepe](#)

Ach was! Wenn man nicht sowieso noch schnippeln muss: Zwischendurch mal auf's Sofa und ein Kapitel lesen sollte drin sein. Telefonieren, den Wein aus dem Keller holen... alles möglich.

Wenn der knusprig sein soll, dann kann man das so machen 😊

Beitrag von „pepe“ vom 19. November 2025 15:41

[Zitat von s3g4](#)

Wenn der knusprig sein soll,

muss man den Reis doch gar nicht kochen! 🤖

Beitrag von „s3g4“ vom 19. November 2025 16:28

[Zitat von pepe](#)

muss man den Reis doch gar nicht kochen! 🤖

richtig, der ist schon von sich auch knusprig.

Beitrag von „Humblebee“ vom 19. November 2025 16:52

[Zitat von Valerianus](#)

Den gibt es auch in XL, dann reicht das schon für 4-5 Personen.

Oh, das klingt mal gut! Neben dem hohen Preis ist die geringe Füllmenge nämlich der Hauptgrund, der für mich bis jetzt gegen die Anschaffung eines "Thermomix" spricht. Ich koche nämlich nur alle zwei bis drei Tage für mich und meinen Mann, also vier bis sechs Portionen. Dann werde ich mir mal diesen großen "Monsieur Cuisine" anschauen.

Beitrag von „Humblebee“ vom 19. November 2025 16:55

[Zitat von Kiggie](#)

Das schöne ist ja, gerade auch bei Risotto, Reis, Kartoffeln etc., man muss nicht daneben stehen.

Bei Risotto ist das klar - das muss ja ständig umgerührt werden - und bei "losem" Reis auch, aber bei Kartoffeln muss man doch nicht daneben stehen?! Da ist doch genug Wasser im Topf (ich habe gelernt, dass man Salzkartoffeln knapp mit Wasser bedeckt kochen soll). Die lasse ich oft allein vor sich hin kochen und gehe aus der Küche; angebrannt sind mir Salzkartoffeln in den mittlerweile etwa 40 Jahren, die ich schon koche, noch nie 😊 .

Beitrag von „Klinger“ vom 19. November 2025 16:56

[Zitat von Humblebee](#)

Oh, das klingt mal gut! Neben dem hohen Preis ist die geringe Füllmenge nämlich der Hauptgrund, der für mich bis jetzt gegen die Anschaffung eines "Thermomix" spricht. Ich koche nämlich nur alle zwei bis drei Tage für mich und meinen Mann, also vier bis sechs Portionen. Dann werde ich mir mal diesen großen "Monsieur Cuisine" anschauen.

[Valerianus](#) meinte den Optigrill.

Beitrag von „state_of_Trance“ vom 19. November 2025 16:56

[Zitat von Humblebee](#)

Oh, das klingt mal gut! Neben dem hohen Preis ist die geringe Füllmenge nämlich der Hauptgrund, der für mich bis jetzt gegen die Anschaffung eines "Thermomix" spricht. Ich koche nämlich nur alle zwei bis drei Tage für mich und meinen Mann, also vier bis sechs Portionen. Dann werde ich mir mal diesen großen "Monsieur Cuisine" anschauen.

Sorry, da ging es um den Optigrill.

Frosch: Die Nebenschauplätze zu ANDEREN Küchengeräten müssen ausgelagert werden. 😊

Beitrag von „Humblebee“ vom 19. November 2025 16:57

[Zitat von Klinger](#)

[Valerianus](#) meinte den Optigrill.

Schade... 😞 Aber du hast recht, da habe ich mich verlesen, weil es in dem Beitrag davor um diesen "Monsieur Cuisine" ging. Na ja, dann kommt solch ein "Kochautomat" 😊 - egal von welcher Marke - für mich weiterhin nicht in Frage.

Beitrag von „Kiggie“ vom 19. November 2025 21:23

[Zitat von Humblebee](#)

angebrannt sind mir Salzkartoffeln in den mittlerweile etwa 40 Jahren, die ich schon koche, noch nie 😊 .

Ne das nicht, aber übergekocht, wenn der Topf nicht so zur Füllmenge passt. Fühle mich da mit dem TM wohler.

Beitrag von „Maija“ vom 19. November 2025 22:12

Ich würde nichts Neues kaufen.....ich bin Team TM31 und ganz ehrlich, wenn weniger Technik dran ist, kann auch weniger kaputt gehen. Bleib doch einfach bei dem TM6.

Beitrag von „s3g4“ vom 20. November 2025 10:25

[Zitat von Humblebee](#)

Oh, das klingt mal gut! Neben dem hohen Preis ist die geringe Füllmenge nämlich der Hauptgrund, der für mich bis jetzt gegen die Anschaffung eines "Thermomix" spricht. Ich koche nämlich nur alle zwei bis drei Tage für mich und meinen Mann, also vier bis sechs Portionen. Dann werde ich mir mal diesen großen "Monsieur Cuisine" anschauen.

Stimmt die sind ja gar nicht so groß. Wir sind 4 Personen, es wird aber ca. für 6 Personen gegessen 😊

Beitrag von „Humblebee“ vom 20. November 2025 17:54

[Zitat von Kiggie](#)

Ne das nicht, aber übergekocht, wenn der Topf nicht so zur Füllmenge passt. Fühle mich da mit dem TM wohler.

Ok, das ist mir allerdings auch noch nie passiert. Ich passe die Topfgröße der Füllmenge an; dann kann nichts überkochen 😊.

Beitrag von „Klinger“ vom 24. November 2025 05:21

Ab heute für 399,- in der Filiale (weiß und schwarz) und online (alle Farben).

Beitrag von „Meer“ vom 24. November 2025 06:11

Ich hab bis dato keinen TM vermisst. Ich habe einen Dampfgarer (eingebaut als Kombi mit Mikrowelle), den mag ich gern. Und zum Backen und Co. habe ich eine gute Küchenmaschine mit entsprechend Zubehör wie Körnermühle und Co.

Außerdem mag ich mir nicht noch mehr Arbeitsfläche mit einem Gerät wegnehmen.

Beitrag von „Ruhe“ vom 24. November 2025 13:51

[Zitat von Klinger](#)

Ab heute für 399,- in der Filiale (weiß und schwarz) und online (alle Farben).

Da ich mich entschlossen hatte einen anzuschaffen, habe ich das Angebot heute auch direkt genutzt.

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 😊

Beitrag von „pepe“ vom 24. November 2025 18:21

[Zitat von Piksieben](#)

Dörrapparat

Ich habe auf die Schnelle "Dönerapparat" gelesene, muss der Hunger sein...

Beitrag von „Joker13“ vom 24. November 2025 18:39

[Zitat von pepe](#)

Dönerapparat

"Der Gerät wird nie müde, der Gerät schläft nie ein, der Gerät ist immer vor der Chef im Geschäft und schneidet das Dönerfleisch schweißfrei."

Beitrag von „Kiggie“ vom 24. November 2025 18:45

[Zitat von Piksieben](#)

Das Saubermachen finde ich aber mühsam, schlimm genug, dass die Küche übersät ist von Schalen etc. Geht das mit den neuen Modellen leichter?

Alles in die Spülmaschine? Empfinde ich nicht als mühsam. Bei leichter Verschmutzung kommt auch nur einmal Wasser durch.

[Zitat von Piksieben](#)

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

Hätte ich gerne, aber der Platz hat es bisher nicht möglich gemacht. Langfristig will ich aber in eine größere Wohnung mit größerer Küche ...

Beitrag von „Piksieben“ vom 25. November 2025 17:09

[Zitat von Kiggie](#)

Alles in die Spülmaschine?

Mit "Schalen" meinte ich die Kartoffelschalen ... Den Topf vom TM kann doch nicht in die Spülmaschine??

Beitrag von „Sissymaus“ vom 25. November 2025 17:25

[Zitat von Piksieben](#)

Mit "Schalen" meinte ich die Kartoffelschalen ... Den Topf vom TM kann doch nicht in die Spülmaschine??

Warum nicht?

Beitrag von „Kiggie“ vom 25. November 2025 18:45

[Zitat von Piksieben](#)

Den Topf vom TM kann doch nicht in die Spülmaschine??

Gerade deswegen mag ich das Teil ja so.

<https://www.vorwerk.com/de/de/c/home/r...6k6dCDof1mBIY#1>

Beitrag von „Piksieben“ vom 27. November 2025 18:51

Ach krass, danke! Ich hatte die Bedienungsanleitung nicht mit bekommen und bin gar nicht auf die Idee gekommen!

