

Praktische Helfer für eine gesunde Küche

1. Februar 2022

TÜV SÜD hilft bei der Entscheidung für den richtigen Standmixer

München. Seit Beginn der Corona-Pandemie kochen immer mehr Menschen in Deutschland selbst. Teilweise geschieht dies natürlich gezwungenermaßen – im Home-Office gibt es keine Kantine. Andererseits liegt gerade in dieser Zeit eine gesunde, ausgewogene Ernährung im Trend. Wer vorproduzierte Produkte vermeiden und auch Obst und Gemüse selbst verarbeiten will, kommt um ein praktisches Küchengerät nicht herum. TÜV SÜD-Experte Christian Kästl stellt die wichtigsten Punkte vor, die beim Kauf eines Standmixers beachtet werden sollten.

Einsatzmöglichkeiten der Alleskönner



Alle Standmixer können mixen, pürieren, Eis crushen oder Nüsse hacken. Tests bestätigen jedoch immer wieder, dass nicht jedes Gerät sämtliche Aufgaben gleich gut erledigt. Zudem ist die preisliche Spannweite sehr groß. „Es lohnt sich, vor dem Kauf zu überlegen, für welchen Zweck der Mixer hauptsächlich genutzt werden soll“, rät Christian Kästl. „Die drei wesentlichen Leistungsmerkmale sind die Motorleistung, der Behälter und die Messer. Zum Zerkleinern von Eis braucht man eine hohe

Drehzahl und ein stabiles Gefäß, bei Brei ist hingegen eine starke Leistung und eine gute Sogwirkung der Messer wichtig.“

Spezialist oder Allrounder?

Kochen oder Erwärmen gehört nicht zu den üblichen Funktionen eines Standmixers. Christian Kästl erläutert: „Wer regelmäßig Gemüsesuppen oder Babybrei zubereitet, sollte sich überlegen, ob er nicht lieber ein Gerät wählt, das alle Arbeitsvorgänge abdeckt. Auch hier ist das Leistungsspektrum der angebotenen Modelle groß – die Grenze zwischen Standmixern und Küchenmaschinen mit Koch- und Dampfgarfunktionen verläuft fließend. Am anderen Ende stehen als Smoothie-Maker vertriebene Spezialisten. Ein Vorteil hier sind die oft kleineren Mixgefäße, die zugleich für den Transport der Smoothies verwendet werden können oder sich aufgrund ihres Designs auch auf dem Tisch gut machen.“

Motorleistung: Entscheidend für die Zerkleinerung

Die Motorleistung der handelsüblichen Geräte variiert stark: Standmixer können ab 400 Watt gut Suppen und Smoothies herstellen und auch frisches Obst und Gemüse mühelos verarbeiten. Für das Zerkleinern von Eis sind mindestens 600 Watt erforderlich. Weniger sollte es nicht sein, denn wenn Geräte dauerhaft über ihrem optimalen Leistungsspektrum eingesetzt werden, können sie nicht nur heiß laufen, sondern auch ihre Lebensdauer verringert sich deutlich. Hochleistungsmixer bringen es auf bis zu 1.700 Watt. Ob das wirklich erforderlich ist, muss der Käufer entscheiden. Diese Leistungsfähigkeit bringt zwar manchmal eine Zeitersparnis, wirkt sich aber oft auf die Lautstärke und fast immer auf den Verkaufspreis aus. Zudem ist die Watt-Angabe nur dann aussagekräftig, wenn sie in Verbindung mit der Drehzahl betrachtet wird. Gerade für luftig-cremige Shakes und Smoothies ist entscheidend, wie viele Umdrehungen der Motor leistet: 10.000 bis 20.000 reichen für den allgemeinen Gebrauch, auch wenn es Hochleistungsgeräte auf über 30.000 Umdrehungen pro Minute bringen.

Messer und Mixtopf: Auf Qualität und Sicherheit achten

Am Boden des Mixbechers befinden sich die rotierenden Messer, die die Lebensmittel zerkleinern. Auch hier gibt es verschiedene Ausführungen: Sie können aus zwei bis sechs Flügeln bestehen und in unterschiedlichen Höhen angebracht sein. Anordnung, Qualität und Beschaffenheit beeinflussen ebenfalls das Mixergebnis. In der Regel sorgen Messer ab drei Flügeln sowie Messer mit Wellenschliff für ein besseres Mixergebnis. Sie sollten aus hochwertigem gehärtetem Edelstahl bestehen, damit keine Korrosion entsteht und sie länger halten. Zudem sollten sie – wie auch die anderen zu reinigenden Bestandteile – spülmaschinengeeignet sein.

Mixtöpfe fassen bis zu zwei Liter und können aus Glas, Kunststoff oder Edelstahl gefertigt sein. Jede Variante hat ihre Vor- und Nachteile: Kunststoff ist günstig und leicht, verkratzt aber schnell und ist nicht immer hitzebeständig. Glas gibt auch bei hohen Temperaturen keine bedenklichen Stoffe ab und ist lebensmittelecht, aber eher schwer und unhandlich. Edelstahl sieht oft sehr schick aus, aber der Inhalt ist während des Mixens nicht sichtbar. Eine praktische Messskala am Mixbecher haben leider nicht alle Geräte. Zudem unterscheiden sie sich am Deckel: Ist er gut verschließbar? Gibt es eine kleine Öffnung, durch die noch Zutaten hinzugefügt werden? Bei neuen Geräten ist aufgrund gesetzlicher Vorgaben übrigens sichergestellt, dass der Deckel im laufenden Betrieb nicht versehentlich geöffnet werden kann.

TÜV SÜD prüft unter anderem, ob das jeweilige Modell diese und andere Bestimmungen hinsichtlich elektrischer Sicherheit, verwendeten Materialien und Handhabung erfüllt; zudem wird die Langlebigkeit der verschiedenen Komponenten berücksichtigt. Das GS-Zeichen für „Geprüfte Sicherheit“ und das blaue TÜV SÜD-Oktagon bestätigen eine erfolgreiche Prüfung.

Für alle Modelle gilt: Sie müssen leicht zum Reinigen auseinander gebaut werden können und die Einzelteile dürfen dabei keinerlei Verletzungsrisiko darstellen. Das Gerät sollte sicher stehen, zum Beispiel auf Saugnäpfen oder einer rutschfesten Unterlage – dies gilt natürlich besonders, wenn mit einem heißen Inhalt gearbeitet wird. Ein schwerer Standfuß stellt ein ausreichendes Gegengewicht zum Mixtopf dar. Praktisch ist zudem, wenn das Elektrokabel aufgerollt werden kann.

Die Qual der Wahl

Soll mein Mixer auch kochen können? Oder setze ich lieber auf eine Crushed-Ice-Funktion? Wie groß soll der Mixtopf sein? Will ich meinen Smoothie direkt mitnehmen können oder fülle ich ihn in eine eigene Trinkflasche um? Mit all diesen Fragen wird der Kunde konfrontiert, wenn er sich die verschiedenen Modelle im Regal des Elektrohandels anschaut. Christian Kästl empfiehlt dazu: „Aufgrund der vielen möglichen Features und Zusatzteile raten wir dazu, sich entweder selbst umfangreich zu informieren oder gleich einen Standmixer nach einem Beratungsgespräch vor Ort zu kaufen. Die Profis im Handel können die Unterschiede, etwa im Hinblick auf die eingebauten Messer, gut erklären. Sie weisen auch auf Produktangaben hin, die der Interessent sonst leicht übersieht, etwa die Dezibel-Angaben bei den verschiedenen Anwendungen, und erklären zudem die Bedeutung der Prüfsiegel. Außerdem kann vor Ort auch mal ein Gerät in die Hand genommen werden, um die Standfestigkeit des Mixers oder das Gewicht des Bechers zu erfühlen. Ersatzteile für Markenprodukte sind hier erhältlich. Wer aber weiß, worauf er achten muss, kann natürlich auch online oder bei einem Discounter ein geeignetes Modell erstehen.“

Zu guter Letzt: Erfahrungsgemäß werden Standmixer nur dann regelmäßig verwendet, wenn sie griffbereit stehen. Damit das gute Stück also nicht im Küchenschrank vergessen wird, sollte sowohl Größe als auch Design den Vorstellungen des Käufers entsprechen. Dann steht der gesunden Ernährung im Home-Office nichts mehr im Weg.

Weitere Informationen gibt es unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de