

Haus & Garten Test

Praktisch Gut Beraten  aus dem Auerbach Verlag

Espresso, Smoothie, Filet und Fondue

Kochspaß und höchster Genuss



IM TEST:

- Espressomaschinen
- Hochleistungsmixer
- Seifenspender
- Tischgrills
- Tretabfallsammler
- Weihnachtsbaumständer
- Großes Spezial:
16 Seiten Funcooking**



TOP-MARKEN IN DEN TOP-TESTS:



8 Hochleistungsmixer im Test

Für und gegen Grün

Gesünder, sportlicher, mit mehr Schwung: Gute Vorsätze in die Tat umzusetzen ist nicht zuletzt eine Frage der Ernährung. Um sich dabei helfen zu lassen, lohnt ein Blick auf aktuelle Hochleistungsmixer, denn für den Schwung ist dann gesorgt.

VON TOM COLDITZ

Bilder: © eejl - Fotolia.com, Auerbach Verlag





1 (1) Die Mischung macht's: Cranberry, Feldsalat, Lollo Bionda und die Schale des Apfels sind die Herausforderungen, Banane sorgt für die Cremigkeit

(2) Schlaues Detail: Die Tiefkühl-Manschette von Panasonic kühlt empfindliches Mixgut



Die kalten Monate des Jahres bieten viel Gelegenheit, um sich Gedanken über die eigenen Vorsätze zu machen. Der alljährliche Klassiker dabei: Abnehmen! Doch bevor man sein Budget nun für eine Jahresmitgliedschaft im örtlichen Fitnessstudio umsetzt, sollten die Überlegungen auch den Weg in die eigene Küche finden. Schließlich spielt die gute Ernährung eine ebenso wichtige Rolle auf dem Weg zur Wunschfitness wie die verbrachten Stunden auf dem Laufband. Wer selbst zubereitet, weiß auch, was er isst und kann den einen oder anderen Umweg ins Reich der Kalorien vermeiden. Wie gut man sich bei Smoothie, Gemüsesuppe und Co. helfen lassen kann, zeigt der Test.

Im Auge der Natur

Smoothies haben längst ihren Platz nicht nur in den Regalen der Supermärkte, sondern auch zuhause gefunden. Die Möglichkeiten für die eigene Kreation sind dabei unbegrenzt, so landen Bananen

und Co. gern auf der Küchentheke. Bevor das liebste Obst aber den Weg in den Mixbehälter findet, geht es zunächst um einen anderen Saft: den aus der Steckdose. Denn während diese und ähnlich weiche Früchte keinerlei Herausforderungen für einen aktuellen Power-Mixer darstellen, lassen sich Schalen von Äpfeln oder Kerne von Cranberries nicht so leicht zu Leibe rücken und verlangen vom Motor und Klingen einige Anstrengungen. Schließlich sind eben jene Pflanzen- bzw. Fruchtbestandteile aus der Evolution als wichtige Schutzeinrichtungen hervorgegangen, die so einiger Fremdeinwirkung trotzen sollen. Die getesteten Modelle von Rosenstein & Söhne, KeMar und Klarstein lieferten durch feine Smoothies gute Ergebnisse, blieben im Test aber hinter Philips und bianco di puro in Sachen Feinheit und Weichheit zurück, die sich von der Natur und ihren Evolutionsfolgen wenig beeindruckt zeigten und Smoothies produzierten, die so glatt und homogen waren, dass sie bereits stark an

Fruchtsäfte erinnerten. Ein Blick auf die Tabelle zeigt allerdings, dass offensichtlich nicht nur die Leistungsaufnahme der Geräte entscheidend für deren Erfolg ist. So waren sich die Smoothies von Severin (1400 Watt) und Caso (2000 Watt) in ihrer Qualität sehr ähnlich, was dafür spricht, dass auch andere Faktoren maßgeblich beteiligt sind: Das Zusammenspiel von Drehzahl, Mixbehältergeometrie und Klingenkonstruktion.

Im Auge des Sturms

Genau dieses Zusammenspiel bestimmt, wie gut oder schlecht das Mixgut den Klingen während des Betriebes immer wieder zugeführt und somit mehreren Teilungsvorgängen ausgesetzt wird. Je eher ein echter ‚Strudel‘ bzw. ‚Vortex‘ in Richtung der Klingen entsteht, desto besser wird der gesamte Inhalt erfasst und somit öfter den Schritten der Messer Preis gegeben. Ein nützliches Werkzeug, um dabei nachhelfen zu können, lieferten alle Hersteller als Teil des Zu-



3 (3) + (4) Selbst im Makro sind Unterschiede beim Smoothie nur zu erahnen, die Zunge fühlt feinste Unterschiede aber sofort. Die Partikel sind allesamt sehr klein, auch beim Herakles (links), noch feiner allerdings beim puro S





5 (5) Vorher Erndüse, jetzt eine Creme: Erst wenn sich ein Strudel bildet, sollte man eine höhere Drehzahl verwenden (6) Die mitgelieferte Haube namens „Silent Dome“ von Philips dämpft die Geräuschentwicklung, trotzdem sind die Bedienelemente zugänglich



behörs: Der Stößel oder auch Stampfer lässt sich bei allen Modellen durch eine Öffnung im Deckel in den Behälter stecken, um dem Inhalt seinen Weg zur Klinge zu erleichtern. Dabei sind sie in ihrer Länge so konzipiert, dass sie die Messer selbst nicht erreichen und somit nicht beschädigt werden können. Falls die Hochleistungsmixer jedoch in der Lage sind, auch ohne Hilfsmittel die Nahrung förmlich einzusaugen und somit ihren Strudel selbst zu erzeugen, ist das selbstverständlich eine wünschenswerte Eigenschaft. Dies gelang im Test unterschiedlich gut. Hervorzuheben sind dabei der Panasonic, KeMar und Severin, bei denen sich eben dieses „wie von selbst“-Gefühl eingestellt hat und die sowohl alle Bestandteil der Gewürzmischung (trocken, leicht, staubig!) als auch die 500g Erdnüsse plus Pflanzenöl (zäh

und klebrig!) ohne Probleme zu Leibe rückten und hier sehr gute Ergebnisse lieferten. Schwerer taten sich die Geräte von Caso und Klarstein, die einiges mehr an Hilfe durch den Anwender nötig hatten, da der Inhalt auf den Messern „tanzte“ und sich deutlich weniger gut in den Schnittbereich der rotierenden Klingen bringen ließ. Insgesamt waren aber alle Ergebnisse schlussendlich brauchbar, auch wenn einige Geräte mehr Zeit und Zuwendung nötig hatten. Bei all der Anstrengung durch Mensch und Maschine entstand etwas, das vor allem bei Smoothie und Erdnussbutter unerwünscht, bei einer Gemüsesuppe aber durchaus von Vorteil ist: Wärme.

Im Auge der Physik

Reibung erzeugt Wärme, so weit, so klar. Der Inhalt des Mixbehälters reibt an

dessen Innenwandung, die Klingen am Inhalt und alles schließlich aneinander. Dass es nun bei längeren Betriebszeiten zu einer gewissen Erwärmung kommt, ist unvermeidlich. Während man diese Wärme beim Smoothie durch kurze Zubereitungszeiten und bei der Erdnussbutter durch Zubereitungsphasen umgehen kann bzw. muss, lässt sie sich aber auch zum eigenen Vorteil nutzen: im Hochleistungsmixer zubereitete Suppen sind schneller fertig als im Kochtopf und das Zerkleinern der Zutaten per Hand entfällt weitestgehend, sodass im Test nach im Schnitt 6 Minuten eine mit 70°C servierfertige Gemüsesuppe hergestellt war. Beinahe alle Kandidaten haben eine Suppenfunktion. Im Sinne der Gleichheit allerdings wurde im Dauerbetrieb getestet, der für die Motoren zudem ein Härte-test darstellt. Diesen



7 (7) Hält dicht: Eine gute Deckeldichtung verhindert das Austreten des Mixgutes auch bei Volllast (8) Sehr schaumig gelingt die Tomaten-Paprika-Cremesuppe im Herakles 3G





9 (1) Das Bedienfeld beim *puro S* könnte kaum noch einfacher und zugleich übersichtlicher gestaltet sein
(2) Reaktions-schnell und logisch: das Touch-Bedienfeld beim KeMar KSB-200



Test überstanden alle Geräte ohne Probleme oder Ausfälle, die Qualität stellte sich dann im Geschmack der Suppe dar: Mit gleichen Zutaten schmeckten einige Suppen eher cremig/gerührt (Panasonic, bianco du puro, KeMar, Philips, Rosenstein & Söhne,) oder eher schaumig/aufgeschlagen (Caso, Klarstein, Severin). Dass bei 32000 Umdrehungen pro Minute (bianco di puro, Caso) oder gar 45000 U/min (Philips Innergizer) eine erweiterte Geräuschkulisse nicht ausbleibt, sollte jedem im Gedächtnis geblieben sein, der je einen Mixer im Betrieb gesehen und gehört hat. Doch wie laut ist laut? Eine Erhöhung des Schalldruckpegels um 10 Dezibel (dB) empfinden Menschen als Verdopplung der Lautstärke, sodass bereits eine Absenkung des dB-Wertes um wenige Zähler als angenehm empfunden wird. Dass durch wertige Konstruktion oder geschickte Lösungen hohe Drehzahlen keinesfalls zwingend mit hoher Geräuschbelastung gleich zu setzen sind, zeigten der bianco di puro (78dB) oder der Philips (75dB mit mitgelieferter Schutzhaube) eindrucksvoll, während sich andere bis auf 83dB (Caso), 84dB (Panasonic) oder gar 85-dB (Klarstein) steigerten.

Im Auge des Betrachters

So schnell der grüne Smoothie oder die rote Gemüsesuppe zubereitet sind, so schnell lassen sich die Klingen inklusive Mixbehälter auch wieder reinigen: Wasser, einige Tropfen Spülmittel und die höchste Geschwindigkeitsstufe des Gerätes lassen alles in neuem Glanz erstrahlen. Zumindest erleichtert dieses Vorgehen die Reinigung enorm, so einfach ist es dann aber doch nicht: Caso und Philips ließen während des Betriebes einige Tropfen und Spritzer selbst durch den geschlossenen Deckel nach oben ent-

kommen; auch ist die Deckeldichtung des Innergizer von Philips fest verbaut und nahm nach den Tests bereits erste Gerüche der Nahrung an. Alle anderen Geräte überzeugten durch ihre Modularität – so ließen sich diese Deckeldichtungen durchweg entfernen (Ausnahme KeMar: der flexible Deckel benötigt keine Dichtung) und entsprechend gut reinigen. Besonders positiv stach das Modell von Panasonic hervor, dessen Klingenblock samt Dichtung sich durch das mitgelieferte Werkzeug entfernen lassen, sodass eine umfassende Reinigung leichtgängig möglich war. Zur Freude der Kunden könnten sich an dieser Stelle alle anderen Hersteller ein Auge holen. Etwas erfreuliches hatten sie jedoch alle gemeinsam: sämtliche Mixbehälter ließen selbst nach der roten Gemüsesuppe jede Spur von Verfärbung vermissen.

In Sachen Bedienung wurde auf verschiedene Varianten gesetzt. Caso blieb mit einem Drehknopf einfach aber unbestreitbar intuitiv, Rosenstein & Söhne mit einer auch auf den zweiten Blick weniger übersichtlichen Knopfanzordnung eher durchschnittlich. Klarstein setzte auf eine sehr einfache wie intuitive Kombination aus Wipphebeln und einem Drehschalter, während KeMar durch sein verzögerungsfreies und gut erreichbares Touch-Bedienfeld ebenso hervor stach wie der bianco di puro, dessen Drehknopf edel und funktionell daher kam.

In Sachen Verarbeitung und Haptik ließ sich der Preis-/Leistungssieger von KeMar von den Mitbewerbern nicht unterkriegen und erfreute die Probanden durch geschmeidige Oberflächen und wertige Materialien. Auch die Modelle von bianco di puro, Philips und Panasonic waren vorbildlich verarbeitet und ließen kaum Raum für Kritik. Rosenstein

& Söhne, Caso und Klarstein waren in dieser Kategorie immer noch gut und vor allem die Mixbehälter waren bei den Kandidaten aller Hersteller sehr gut zu gebrauchen.

Für die letzte Entscheidung zwischen Fitnessstudio, Laufband und/oder Power-Mixer hilft folgende Tabelle, in der alle Testergebnisse zusammengefasst sind. ■

Testverfahren

Die Testgeräte: 8 Hochleistungsmixer

Funktion: Feinheit und Homogenität von Mixgut wird durch ein Sensorik-Panel und durch einen Siebttest inklusive optischer Begutachtung vergleichend bewertet. In die Bewertung der Suppenfunktion fließt neben der Qualität auch die Zubereitungszeit mit ein.

Handhabung: Eine Gruppe geschulter Probanden beurteilt die Funktionalität und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente, v. a. der Schalter und des Deckels. Das Betriebsgeräusch wird aus einem Abstand von einem Meter horizontal mittig zum Bedienfeld gemessen. Bei der Reinigung wird die allgemeine Verschmutzungsanfälligkeit des Geräts und die Erreichbarkeit der zu reinigenden Stellen bewertet. Die Bedienungsanleitung wird auf die notwendigen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand der Struktur, Bebilderung, Schriftgröße und Anwendungs- bzw. Pflegehinweisen bewertet.

Verarbeitung: Die Probanden bewerten die allgemeine Wertigkeit und natürlich das (Nicht-)Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen, zudem die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen, gemittelt und anschließend vergleichend bewertet, der Referenzwert beträgt 120Wh.

TESTSIEGER		SIEGER PREIS/LEISTUNG	
Philips HR3868	bianco di puro puro S	Severin SM 3740	KeMar KSB-200
			

Technische Daten				
Marktpreis*/UVP	549 Euro*/600 Euro	699 Euro*/699 Euro	290 Euro*/399 Euro	160 Euro*/300 Euro
Maximalleistung	2 000 Watt	1 680 Watt	1 400 Watt	1 500 Watt
Kabellänge	100 cm	150 cm	125 cm	65 cm
Automatikprogramme	5	8	6	6
Anzahl Messerklingen	4	6	7	6 bzw. 2
Krug	2 Liter, Tritan	2 Liter, Tritan	1,7 Liter, Tritan	2,0 + 1,0 Liter, jeweils Tritan
Gewicht	6,8 kg	6,8 kg	4,2 kg	5,1 kg
Maße (Breite x Höhe x Tiefe)	24 x 49 x 23 cm	22 x 54 x 22 cm	21 x 47 x 23 cm	19 x 43 x 21 cm
Ausstattung & Zubehör	Stößel, Schutzhaube, Rezeptbuch, Display mit Laufzeitanzeige, „Gesunde Drinks“-App	Stößel mit Thermometer, Rezeptbuch, kleiner Mixbehälter „Sport“, 5 Jahre Garantie, Display mit Laufzeitanzeige	Stößel mit Thermometer	2 Mixbehälter mit Stößel, Touch-Bedienfeld mit Laufzeitanzeige

Ergebnis		1,3 (sehr gut)	1,3 (sehr gut)	1,4 (sehr gut)	1,4 (sehr gut)
Funktion	50 %	+++ 1,1	+++ 1,3	+++ 1,2	+++ 1,4
Green Smoothie	40 %	+++ 1,2	+++ 1,2	+++ 1,3	++ 1,7
Erdnussbutter	25 %	+++ 1,0	+++ 1,3	+++ 1,2	++ 1,5
Suppe	25 %	+++ 1,0	++ 1,6	+++ 1,0	+++ 1,0
Gewürzmischung	10 %	+++ 1,3	++ 1,5	+++ 1,3	+++ 1,3
Handhabung	30 %	++ 1,5	+++ 1,3	+++ 1,4	++ 1,6
Bedienfreundlichkeit	40 %	++ 1,6	+++ 1,2	+++ 1,2	+++ 1,2
Betriebsgeräusch	25 %	+++ 1,0	++ 1,6	++ 2,0	+ 2,6
Reinigung	25 %	++ 2,0	+++ 1,3	+++ 1,0	+++ 1,3
Bedienungsanleitung	10 %	+++ 1,3	+++ 1,0	+++ 1,3	+++ 1,1
Verarbeitung	10 %	+++ 1,4	+++ 1,3	++ 1,7	+++ 1,2
Energieverbrauch	10 %	+++ 1,2	+++ 1,3	++ 1,8	+++ 1,4

Der Testsieger von Philips weiß seine geballte Kraft in Zubereitungsqualität umzusetzen und besticht sowohl in Effizienz und Verarbeitung. Das Zubehör sorgt zudem für ein abgerundetes Gesamtpaket. Die Qualität der Zubereitungen war durchweg erstklassig.

Bestehend einfach ließ sich der puro s bedienen und lieferte feinste Smoothies. Für das Erhitzen der Suppe brauchte er am längsten, was wiederum für seine hervorragende Energieeffizienz spricht. Mit bestem Display und sehr guter Ausstattung ein Alleskönner.

In keiner Kategorie der Zubereitungen musste sich der SM 3740 vor seiner Konkurrenz verstecken. Sowohl die Gewürzmischung als auch die Erdnusscreme waren feinst zerkleinert. Lediglich die Leuchtanzeige lässt sich von oben nicht exakt ablesen.

Der Preis/Leistungssieger setzte in Sachen Verarbeitung klare Maßstäbe und die Bedienung der oben liegenden Touch-Oberfläche funktionierte erfreulich verzögerungsfrei. Mit zweitem Mixbehälter und sehr guter Effizienz ein gelungenes Produkt.

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
 Endnote 1,3
sehr gut
 Philips HR3868
Energiesparender Drehzahlmeister mit bester Funktion
Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,3
sehr gut
 bianco di puro puro S
Kraftvolle Design-Schönheit mit sehr guter Ausstattung
Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,4
sehr gut
 Severin SM 3740
Sehr gute Funktion und einfache Handhabung
Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
 Endnote 1,4
sehr gut
 KeMar KSB-200
Hervorragende Bedienbarkeit und Verarbeitung zum Bestpreis
Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

Bilder: bianco di puro, Caso, KeMar, Klarstein, Panasonic, Philips, Rosemei & Sohn, Severin



Technische Daten

Marktpreis*/UVP	480 Euro*/499 Euro	150 Euro*/330 Euro	180 Euro*/230 Euro	125 Euro*/k. A.
Maximalleistung	1200 Watt	1600 Watt	2000 Watt	1500 Watt
Kabellänge	190 cm	160 cm	115 cm	105 cm
Automatikprogramme	6	6	keine	1
Anzahl Messerklingen	6	6	6	4
Krug	1,8 Liter, Tritan	2 Liter, Tritan	2 Liter, Tritan	2 Liter
Gewicht	6,1 kg	5,5 kg	4,9 kg	4,6 kg
Maße (Breite x Höhe x Tiefe)	23 x 45 x 24 cm	20 x 55 x 25 cm	18 x 47 x 18 cm	22 x 50 x 24 cm
Ausstattung & Zubehör	Stößel, Kühlmanschette, Tropfschale, Reinigungsbürste, Grundhalter (für Messerdemontage)	Stößel	Stößel, zwei Austausch-Antriebswellenringe	Stößel

Ergebnis		1,5 (gut)	1,6 (gut)	1,6 (gut)	1,7 (gut)
Funktion	50%	+++ 1,3	++ 1,5	++ 1,5	++ 1,6
Green Smoothie	40%	++ 1,5	++ 1,6	+++ 1,3	++ 1,8
Erdnussbutter	25%	+++ 1,0	++ 1,8	++ 2,0	++ 1,7
Suppe	25%	+++ 1,3	+++ 1,0	+++ 1,0	++ 1,5
Gewürzmischung	10%	++ 1,5	++ 2,0	++ 2,0	++ 1,5
Handhabung	30%	++ 1,5	++ 1,8	++ 1,7	++ 1,8
Bedienfreundlichkeit	40%	+++ 1,2	++ 1,7	++ 1,6	+++ 1,2
Betriebsgeräusch	25%	+ 2,8	++ 2,2	+ 2,6	+ 3,0
Reinigung	25%	+++ 1,0	+++ 1,3	+++ 1,3	+++ 1,3
Bedienungsanleitung	10%	+++ 1,1	+ 2,5	+++ 1,4	++ 1,9
Verarbeitung	10%	++ 1,5	++ 1,7	++ 2,0	++ 2,0
Energieverbrauch	10%	++ 1,7	+++ 1,1	++ 1,6	++ 2,0

Seine einfache Reinigung durch die vorbildlich Modularität war im Testfeld unerreicht. Hier dürfen die Mitbewerber gern einen genauen Blick werfen. Besonders die Erdnusscreme wurde extrem fein und geschmeidig, mit sehr glatter Textur zerkleinert.	Ein Beweis, dass kaufpreis-technisch sehr aggressiv gestaltete Geräte rundum überzeugen können, ist der BR-2000, der sich keine Schwäche leistet, sehr effizient arbeitet und noch nicht einmal sonderlich laut ist. Allein das Bedienfeld ist etwas unübersichtlich.	Sein sehr homogener und feiner Smoothie reiht sich in gute Funktionsnoten ein. Seine intuitive Bedienbarkeit muss sich im Gesamttest nicht verstecken. Seine Saugnapfe haften sicher am Untergrund. Der kurze Stößel könnte eine Aufarbeitung vertragen.	Der günstigste Kandidat im Test macht richtig, was die großen auch richtig machen: eine entfernbare Deckel-dichtung und die einfache Bedienung lassen den Herakles G3 dicht am Testfeld bleiben. Lediglich das laute Betriebsgeräusch trübt hier die Stimmung.
--	---	--	--

<p>TESTURTEIL</p> <p>Haus & Garten Test</p> <p>Endnote 1,5</p> <p>gut</p> <p>Panasonic MX-ZX1800</p> <p>Sehr leistungsfähig, bietet schlaues Zubehör</p> <p>Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de</p>	<p>TESTURTEIL</p> <p>Haus & Garten Test</p> <p>Endnote 1,6</p> <p>gut</p> <p>Rosenstein & Söhne BR-2000</p> <p>Hohe Energieeffizienz, durchweg funktional</p> <p>Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de</p>	<p>TESTURTEIL</p> <p>Haus & Garten Test</p> <p>Endnote 1,6</p> <p>gut</p> <p>Caso B 2000</p> <p>Mit viel Power zu feinen Smoothies und cremigen Suppen</p> <p>Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de</p>	<p>TESTURTEIL</p> <p>Haus & Garten Test</p> <p>Endnote 1,7</p> <p>gut</p> <p>Klarstein Herakles G3</p> <p>Sehr einfache Reinigung, enorm einfache Bedienung</p> <p>Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de</p>
---	--	---	--