

Rührende Kraftprotze

Mixer Smoothies mixen alle – Geräte für 20 Euro genauso wie für 895 Euro. Aber ausgerechnet Babybrei misslingt einem Mixer. Einige Modelle straucheln im Dauertest.

Vor Tom Dickson ist nichts sicher. Der Amerikaner steckt in den Standmixer, was hineinpasst: Avocados, komplett mit Kern, den Stiel einer Harke, sogar iPhones. Vor jedem Versuch fragt er: „Will it blend?“, bekommt er das gemixt? Die Ergebnisse zeigt er in Videos im Internet: Die Avocados verarbeitet er samt Kern zu cremiger Guacamole. Den Holzstiel schreddert er. Vom iPhone bleibt nur Pulver übrig. Das alles ist nicht zum Nachmachen empfohlen.

Auch wir haben Mixer auf die Probe gestellt – mit alltagstauglichen Anwendungen: vom kleinen Smoothie-Mixer für knapp 20 Euro bis zum Hochleistungsmixer für fast 900 Euro. Wir pürierten Obst und Gemüse zu Smoothies, mixten Eier und Öl zu Majonäse, zerstießen Eiszwürfel.

Sämige Smoothies schaffen alle. Die Unterschiede zwischen den Mixern liegen vor allem in der Füllmenge, in der Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten und der Halt-

barkeit. Im Dauertest versagten manche früh, vor allem KitchenAid Artisan Magnetic Drive Blender. Eines haben alle Mixer gemeinsam: Sie verursachen mit voller Leistung für kurze Zeit mehr Krach als eine Waschmaschine im Schleudergang.

Nicht jeder braucht einen Standmixer

Welche Aufgaben soll der Mixer erledigen? So lautet die wichtigste Frage vor dem Kauf. Für ein bis zwei Becher püriertes Obst genügt ein kleiner Smoothie-Mixer. Er mixt Getränke. Für breiige Konsistenzen ist er nicht vorgesehen. Babybrei oder Gemüsepüree zaubert ein Stabmixer gut. Mit dem lassen sich auch Smoothies und exzellente Majonäse herstellen.

Für ambitionierte Köche und Bäcker lohnt sich eine Küchenmaschine. Die haben in der Regel einen Mixaufsatz.

Suppen pürieren, Eiszwürfel zerstoßen

Die großen Standmixer fassen mehr Volumen als die Smoothie-Modelle. Sie pürieren zudem Suppen, schlagen Majonäse und zerstoßen Eiszwürfel. Die Messer der sogenannten Hochleistungsmixer mit mehr als 1000 Watt Leistungsaufnahme drehen sich mit hoher Leistung teilweise sehr schnell. Zutaten können sich bei längerer Betätigung durch Reibung erwärmen. Smoothies erwärmen sich leicht, wenn sie zu lange gemixt werden.

Gastroback und Vitamix liefern umfangreiche Rezeptbücher mit, die unter anderem Anleitungen für heiße Suppen und selbstgemachte Sojamilch enthalten.

Grüne Smoothies stehen hoch im Kurs. Die Farbe stammt von Salat, Kräutern und Gemüse. Selbst Kiwischalen und Radieschenblätter peppen Mixgetränke auf. Der

Smoothie-Mixer.
Sie mixen Getränke.
Die Becher fassen ein bis zwei Portionen.
Deckel verschließen sie für unterwegs.



Unser Rat

Für einfache Mixgetränke genügen kleine Smoothie-Mixer wie **AEG SB2500** für 40,50 Euro, **Nutribullet NBR-1240M** (97,50 Euro) oder **WMF Kult X Mix&Go** für 40 Euro. Sie fassen bis zu 600 Milliliter. Ein ganzer Liter mehr passt in den **Braun JB 5160** (113 Euro). Neben Getränken mixt er zum Beispiel Pfannkuchenteig und emulgiert Majonäse. Dem **Vitamix Professional** gelingen die besten Smoothies und Eismixgetränke. Er ist vielseitig einsetzbar, kostet aber stolze 895 Euro.



Mixer bis 1000 Watt.

Die Krüge fassen bis zu 1,6 Liter. Das ist groß genug für Familie und Cocktailparty.

Hochleistungsmixer.

Manche Messer drehen so schnell, dass sich die Zutaten beim Mixen durch Reibung erwärmen.

Körper erhält damit viele nützliche Stoffe (siehe Interview S. 62). Das Wort Smoothie steht für weich, sanft, sämig. So soll auch das Getränk aus dem Mixer kommen.

Vitamix mixt am besten

Im Labor mussten alle Geräte Äpfel, Ingwer, Spinat, Staudensellerie und Wasser mixen. Das Ergebnis gaben wir durch ein 2,5-Millimeter-feines Sieb. Am besten püriert der Vitamix, dicht gefolgt von Krups, Nutribullet und Bianco di Puro. Auch die übrigen Geräte liefern cremige Smoothies. Lediglich der Caso hinterlässt größere Stückchen.

Auch das Eismixgetränk aus gefrorenen Himbeeren, Zitronensaft und Wasser bereitete Vitamix am gleichmäßigsten. Seine Messer zerschlugen sogar die kleinen Himbeerkerne zu Gries. Die übrigen Mixer ließen Kerne intakt. Manch einen stört das beim Trinken.

Vor allem Veganer interessieren sich für selbst gemachtes Nussmus. Das gelang nur im Bianco di Puro und Vitamix – mit viel Mühe, Zeit und Öl. Die meisten übrigen Mixer bekamen die Nüsse nicht klein genug für ein Mus. Ihre Messer drehten oft frei.

Stabmixer hackt Kräuter gleichmäßig

Viele Aufgaben erledigt auch ein Stabmixer. Zum Vergleich prüften wir mit einem Braun MQ5137. Getränke und Babybreimixte er gut, Majonäse und Pfannkuchenteig sogar sehr gut. Kräuter und Zwiebeln hackte er im mitgelieferten Zerkleinerer als Einziger im Test gleichmäßig klein.

Viele Standmixer dagegen zerschlugen Petersilie und Zwiebeln in unterschiedlich große Stücke. Russell Hobbs schleuderte die Zwiebeln angehackt gegen die Gerätewand. Wer einen Stabmixer mit Zubehör besitzt, braucht also keinen Standmixer – es sei ►

denn, er möchte größere Mengen auf einmal zubereiten. Die Standmixer fassen bis zu zwei Liter. In den Becher des Stabmixers passt nur ein Drittel.

Alle sind laut

Stabmixer sind außerdem spürbar leiser als ihre stehenden Kollegen. Im letzten Test (siehe Kasten S. 65) maßen wir Schallleistungspegel zwischen 71 und 81 Dezibel. Die meisten Standmixer sind deutlich lauter.

Das menschliche Ohr nimmt bereits zirka zehn Dezibel Unterschied als Verdoppelung der Lautstärke wahr. Den größten Krach verursachte mit maximaler Leistung KitchenAid mit gut 90 Dezibel. Das kann im Ohr schmerzen – selbst wenn der Mixer

nur eine Minute rührt. Etwas weniger laut dröhnen Gastroback, Krups, beide Russell Hobbs, Vitamix und WMF Kult pro Power mit 88 bis 89 Dezibel.

Einer kapituliert vor Babybrei

Bosch Silentmixx arbeitet mit 82 Dezibel vergleichsweise leise, gelangte dafür beim Babybrei aber nicht ans Ziel. Mit gekochten Kartoffeln, Möhren, Porree und Fleisch schaffte er es nicht, einen kontinuierlichen Materialfluss aufzubauen, der die Zutaten zum Messer führt. Stattdessen drehten die Messer frei, es blieben kleine Fleischstücke.

Die kraftvollen Geräte sorgen nicht nur für Krach, sondern auch für Gefahr. Die Deckel fast aller Standmixer lassen sich bei

laufendem Messer öffnen. Beim Hineingreifen können sie Finger verletzen. Oder heiße Flüssigkeiten können herausspritzen. In der Gastronomie sollen solche Geräte durch zusätzliche Gehäuse oder Sicherheitsschalter geschützt sein.

Diesen Schutz verdienen auch Privatanwender. KitchenAid macht es vor. Der Krug steht fest im Gehäuse. Das Messer dreht nur mit geschlossenem Deckel. Unser Urteil für die Sicherheit: sehr gut. Auch die kleinen Smoothie-Mixer sind sicher. Ihre Becher sind beim Mixen mit dem Motorblock verschraubt. Öffnen unmöglich.

Achtung: Mixen Sie nur mit geschlossenem Deckel. Greifen Sie nie in den Krug, ohne das Gerät vom Netz zu trennen. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Mixer arbeiten.

KitchenAid macht früh schlapp

Manch euphorisch gekaufter Standmixer steht nach kurzer Zeit ungenutzt in der Ecke. Wir testen dennoch für regelmäßige Nutzer, ob die Geräte jahrelang ihren Dienst erfüllen. Im Dauertest mussten die Mixer eine Mischung aus Zeitungspapier und Wasser rühren. 1250 Zyklen waren das Ziel. Ein Zyklus bestand aus fünfmal einer Minute Mixen und Pause, anschließend mindestens 20 Minuten Abkühlen. Damit simulierten wir die Beanspruchung über etwa acht Jahre mit je zwei vollen Krügen pro Tag. Ein harter Test – für manche Mixer zu hart. Drei KitchenAid-Geräte fielen im ersten Zehntel des Tests aus. Bei Vielnutzern hätten sie kein Jahr überlebt. Krug beziehungsweise Bodenplatte überhitzten, ein Antriebsriemen riss. test-Qualitätsurteil: mangelhaft.

Etwas länger hielten die Smoothie-Mixer von Clatronic und Russell Hobbs sowie der AEG- und Russell-Hobbs-Standmixer. Alle 1250 Zyklen schafften nur die Smoothie-Mixer von AEG, Nutribullet und WMF sowie die Braun- und Vitamix-Geräte.

Tipp: Mixen Sie die Zutaten mit Flüssigkeiten oder Eis. Sonst kann der Motor überhitzen. ■

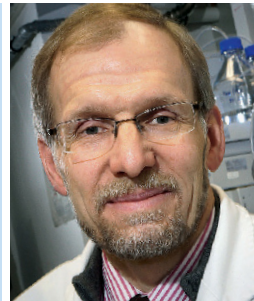
Weitere Tabelle auf Seite 64.



Gesunde Ernährung

Geheimnis pürierter Kerne

Volker Böhm erforscht an der Uni Jena, wie der menschliche Körper möglichst viele nützliche Stoffe aus der Nahrung aufnimmt. Mixer erschließen einige ungenutzte Gesundheitsmacher.



Wie sinnvoll sind Mixer für unsere Ernährung?

Ein Mixer lohnt sich, wenn Menschen einen neuen Zugang zu Obst und Gemüse bekommen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag. Da kann es helfen, die eine oder andere Portion als Smoothie zu trinken.

Ist püriertes Obst und Gemüse genauso wertvoll wie gekautes?

Kauen ist die erste Wahl. Manche sekundäre Pflanzenstoffe kann der Körper püriert aber besser aufnehmen. Möhren enthalten zum Beispiel viel Alpha- und Betacarotin. Sie können das Risiko für bestimmte Krebsarten, Herz-Kreislauf- sowie altersbedingte Augenkrankheiten senken. Außerdem wirken sie antioxidativ. Das heißt, sie hindern freie Radikale daran, sich mit anderen Molekülen zu verbinden und Zellen zu schädigen. Allerdings nimmt der Körper nahezu null Betacarotin aus geknabberten Möhren auf. Zerkleinert im Saft mit etwas Öl und bei der Herstellung leicht erwärmt steigt die Verfügbarkeit für den Körper deutlich.

Welche Vorteile bringen Mixer mit besonders hoher Drehzahl?

Mit ihrem schnell drehenden Messer zerkleinern die Mixer auch Kerne und Samen, die der Körper normalerweise nicht verdaut. Traubenkerne enthalten zum Beispiel Vitamin E – ein gutes Antioxidans. Die Kerne der Wassermelone liefern Vitamine und Eisen.

Wie lange halten sich Smoothies?

Im Pürierer entstehen große Schnittflächen, die mit Sauerstoff reagieren. Ähnlich wie ein aufgeschnittener Apfel färben sich Smoothies bräunlich und der Vitamingehalt sinkt sehr schnell. Daher sollten Sie Smoothies frisch zubereiten und umgehend trinken. Ungekühlt gelagert bieten sie idealen Nährboden für Verderbniskeime.

Anbieter Nutribullet wirbt mit Gesundheitsversprechen. So soll ein Smoothie namens Immune Booster in der Grippezeit gesund halten, der Toxin Cleansing Blast Giftstoffe ausleiten. Was halten Sie davon?

Diese Behauptungen sind wissenschaftlich nicht haltbar.



140 Rezepte liefert unser Buch „Smoothies für alle Jahreszeiten“. Es kostet 16,90 Euro (test.de/shop).



Gesundes. Smoothies bringen es ins Glas.

Smoothie-Mixer

Klein und mobil. Die handlichen Mixer fassen höchstens 600 Milliliter. Sie pürieren Obst und Gemüse zu Smoothies und mixen Säfte. Sie kennen nur eine Geschwindigkeitsstufe: Turbo. Mit dem Deckel lassen sich die Becher für unterwegs verschließen.

Sicher. Becher und Messer sind während des Mixens fest verschraubt. Es ist nicht möglich, bei laufendem Motor ins Messer zu fassen.

Zwei Schwächlinge. Clatronic und Russell Hobbs fielen bereits nach einem Viertel des Dauertests aus.

Die Smoothie-Mixer sind im Vergleich zu den Standmixern auf Seite 64 nicht maßstäblich abgebildet.



test Smoothie-Mixer

	AEG SB2500 ³⁾	Nutribullet NBR-1240M ⁴⁾	WMF Kult X Mix&Go	Clatronic SM 3593 ⁶⁾	Russell Hobbs Kitchen Collection Mix&Go ³⁾⁵⁾
Mittlerer Preis ca. (Euro)	40,50	97,50	40,00	19,70	26,70
Baugleichheit	Clatronic SM 3593 ist baugleich mit Bomann SM 386CB (ca. 19,10 Euro).				
test - QUALITÄTSURTEIL	100% GUT (1,9)	GUT (1,9)	GUT (1,9)	AUSREICHEND (4,0)	AUSREICHEND (4,0)
ZUBEREITUNGEN	40% gut (1,7)	sehr gut (1,4)	gut (1,8)	gut (1,7)	gut (1,8)
Grüner Smoothie / Obstmixgetränk	+++	+++	++	+++	++
HANDHABUNG	25% gut (2,4)	gut (2,5)	gut (2,3)	gut (2,4)	gut (2,4)
Gebrauchsanleitung / Bedienen und Einstellen	⊖/+	○/○	○/+	⊖/+	○/○
Aufsetzen und Abnehmen / Füllen und Ausgießen	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+
Reinigen / Abstellen und Aufbewahren	+/+	+/○	+/+	+/+	+/○
HALTBARKEIT	15% sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	ausreichend (4,5) ^{*)}	ausreichend (4,5) ^{*)}
UMWELT UND GESUNDHEIT	10% befriedigend (2,9)	ausreichend (3,7)	befriedigend (2,9)	befriedigend (2,9)	ausreichend (4,2)
Energieverbrauch im Standby / Geräusch	++/○	++/○	++/○	++/○	++/⊖ ^{*)}
Freisetzung kritischer Stoffe aus Silikondichtungen ¹⁾	○	⊖ ^{*)}	○	○	⊖
SICHERHEIT	10% gut (1,8)	gut (2,2)	gut (1,8)	gut (1,9)	gut (2,2)
AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE					
Breite x Tiefe x Höhe oder Durchmesser x Höhe ca. (cm)	13 x 13 x 37	14 x 35	11 x 11 x 36	13 x 37	14 x 14 x 37
Gewicht Motoreinheit / größter Mixbecher (g)	1076 / 178	1651 / 344	1103 / 178	843 / 181	818 / 189
Leistungsaufnahme laut Anbieter (W)	300	600	300	250	300
Maximale Füllmenge (ml) ²⁾	600	600	600	600	600
Spülmaschineneignung laut Anbieter: Mixgefäß / Messer	■/□	■/□	■/□	■/■	■/■

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

+++ = Sehr gut (0,5–1,5). ++ = Gut (1,6–2,5).
 ○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5).
 — = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

■ = Ja. □ = Nein.

*) **Führt zur Abwertung** (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 64).

1) Gemessen wurden flüchtige organische Stoffe (VOC).

2) Gemessen bei Rotation mit maximaler Einstellung.

3) Mitgeliefert ist ein weiteres Mixgefäß.

4) Mitgeliefert sind zwei weitere Mixgefäße.

5) Laut Anbieter jetzt unter der Bezeichnung Explore Mix&Go erhältlich.

6) Laut Anbieter Gebrauchsanleitung geändert. Anbieter siehe Seite 96.

Die Standmixer sind im Vergleich zu den Smoothie-Mixern auf Seite 63 nicht maßstäblich abgebildet.



test Standmixer

	Mixer bis 1 000 Watt							Hochleistungsmixer (mehr	
	Braun JB 5160	Bosh Silentmixx MMB64G3 MDE	Cajo B 1000 ⁴⁾	Krups Perfect Mix 9000 KB 5031	Philips HR 2195/08	AEG SB5700BK	Russell Hobbs Illumina	Vitamix Professional Series 750 ⁵⁾	Gastroback Design Mixer Advanced Professional
Gewichtung									
Mittlerer Preis ca. (Euro)	113,00	89,50	69,50	128,00	94,00	80,50	64,00	895,00	535,00
test - QUALITÄTSURTEIL	100 % GUT (2,1)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (3,1)	BEFRIEDIGEND (3,1)	BEFRIEDIGEND (3,1)	AUSREICHEND (4,0)	AUSREICHEND (4,0)	GUT (2,2)	GUT (2,4)
ZUBEREITUNGEN	40 % gut (2,1)	befried. (2,9)	gut (2,4)	gut (2,3)	gut (2,4)	gut (2,2)	befried. (2,6)	gut (1,7)	gut (1,8)
Grüner Smoothie / Eismixgetränk	++	++	O/+	+++	++	++	++	++++	+++
Majonäse / Pfannkuchenteig	+++	+++	+++	+++	+++	O/++	+++	O/++	O/++
Nussmus / Babybrei	-/+	-/-	-/++	-/+	-/+	-/++	-/O	+++	O/++
Kalte Gemüsesuppe / zerstoßene Eiswürfel	++/O	+/O	+/O	++/Θ	+/Θ	++/O	+/O	+++	++/+
Gehackte Petersilie und Zwiebeln	Θ	O ³⁾	Θ	Θ	Θ	Θ	-	Θ	Θ
HANDHABUNG	25 % gut (2,2)	gut (2,2)	ausreich. (3,7)	ausreich. (3,8)	ausreich. (3,7)	befried. (2,6)	ausreich. (3,8)	gut (2,3)	gut (2,4)
Gebrauchsanleitung / Bedienen und Einstellen	+++	+++	++	O/+	Θ/+	Θ/+	O/O	++	++
Aufsetzen und Abnehmen / Füllen und Ausgießen	+++	+++	Θ ¹⁾ /+	Θ ¹⁾ /+	Θ ¹⁾ /+	O/+	Θ ¹⁾ /+	+++	+++
Reinigen / Abstellen und Aufbewahren	O/+	O/+	O/+	O/+	O/+	O/+	O/+	O/O	O/O
HALTBARKEIT	15 % sehr gut (1,0)	gut (2,5)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,5)	ausreichend (4,5) [*]	ausreichend (4,5) [*]	sehr gut (1,0)	gut (2,5)
UMWELT UND GESUNDHEIT	10 % befried. (2,6)	gut (1,8)	ausreich. (3,8)	ausreich. (3,7)	befried. (3,4)	befried. (2,7)	ausreich. (3,7)	ausreich. (4,1)	ausreich. (3,9)
Energieverbrauch im Standby / Geräusch	++/O	++/+	Θ/O	O/Θ [*]	++/O	++/O	+/Θ [*]	Θ ⁶⁾ /Θ [*]	O/Θ [*]
Freisetzung kritischer Stoffe aus Silikondichtungen ¹⁾	+	++	Θ ¹⁾	O	Θ ¹⁾	+	O	Entfällt	+
SICHERHEIT	10 % befried. (3,4)	befried. (3,4)	befried. (3,5)	befried. (3,3)	befried. (3,3)	befried. (3,4)	befried. (3,4)	befried. (3,4)	befried. (3,4)
AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE									
Breite x Tiefe x Höhe oder Durchmesser x Höhe ca. (cm)	17 x 41	20 x 24 x 44	17 x 18 x 40	21 x 21 x 42	18 x 17 x 40	16 x 39	18 x 40	20 x 23 x 45	20 x 25 x 46
Gewicht Motoreinheit / Mixkrug (g)	2 167 / 1949	2 146 / 2242	2278 / 1842	2212 / 2044	1830 / 2000	1529 / 2 187	1743 / 1845	4905 / 1 136	4 359 / 1 422
Leistungsaufnahme (W) ¹¹⁾	1000	800	1000	850	900	700	850	1400	2200
Maximale Füllmenge kalte ²⁾ / heiße Zutaten ¹¹⁾ (ml)	1600 / 1300	1500 / 500	1500 / K. A.	1500 / K. A.	1500 / 1250	1500 / 750	1500 / ¹²⁾	2000 / 2000	1700 ⁷⁾ / 1200
Spülmaschineneignung ¹¹⁾ : Mixgefäß / Messer	■/■	■/□	K. A. / K. A.	■/■	■/■	■/□	■/□	□/□	■/■

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

+++ = Sehr gut (0,5–1,5). ++ = Gut (1,6–2,5).
 O = Befriedigend (2,6–3,5). Θ = Ausreichend (3,6–4,5).
 – = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

^{*}) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 64).
 K. A. = Keine Angabe. ■ = Ja. □ = Nein.
 1) Gemessen wurden flüchtige organische Stoffe (VOC).

2) Gemessen bei Rotation mit maximaler Einstellung. 3) Geprüft mit mitgeliefertem Zerkleinerer. 4) Laut Anbieter Vertrieb des Produkts eingestellt, Restbestände im Handel. 5) Laut Anbieter Standby-Verbrauch verändert.

So haben wir getestet

Im Test: 18 Standmixer, davon sechs Smoothie-Mixer (darunter ein baugleiches Gerät), sieben Geräte mit Leistungsaufnahme bis zu 1 Kilowatt, fünf größer 1 Kilowatt. Die Produkte kauften wir im März 2016. Die Preise erhoben wir überregional im Handel im Juli 2016.

Untersuchungen: Eine Zusammenstellung der angewandten Prüfmethode finden Sie im Internet unter test.de/standmixer2016/methodik. Wichtigste Punkte:

ZUBEREITUNGEN: 40 %

Grüner Smoothie und Obstmixgetränk – das berei-

teten die Smoothie-Mixer zu, die Standmixer **grünen Smoothie, Eismixgetränk, Majonäse, Pfannkuchenteig, Nussmus, Babybrei, kalte Gemüsesuppe**, außerdem **zerstoßene Eiswürfel, gehackte Petersilie und Zwiebeln**. Abgesehen von Eis bereiteten wir zum Vergleich alles mit einem Stabmixer zu. Wir berücksichtigten Anbieterangaben und verwendeten die maximal möglichen Mengen. Drei Experten beurteilten subjektiv Gleichmäßigkeit, gegebenenfalls Feinheit und Struktur der Zubereitungen. Teils ermittelten wir, wieviel auf dem 2,5- oder 4-Millimeter-Sieb zurückbleib.

HANDHABUNG: 25 %

Ein Experte beurteilte die **Gebrauchsanleitung**. Drei

Nutzer und zwei Experten beurteilten **Bedienen und Einstellen, Aufsetzen und Abnehmen** des Mixgefäßes inklusive Montage der Messereinheit, **Füllen und Ausgießen, Reinigen, Abstellen und Aufbewahren**.

HALTBARKEIT: 15 %

Wir ermittelten die mittlere Leistungsaufnahme in Watt für Obstmixgetränke beziehungsweise kalte Gemüsesuppe und Babybrei. Mit dieser Leistung prüften wir die Haltbarkeit in bis zu 1 250 Zyklen. Die Geräte waren mit einer Mischung aus Zeitungspapier und Wasser gefüllt. Ein Zyklus bestand aus fünf Mal einminütigem Betrieb mit je einer Minute Pause, anschließend 20 Minuten Abkühlung. Geräte und Behälter haben wir



Zum Vergleich

Vergleich: Stabmixer

Viele Haushalte besitzen einen Stabmixer. Wir wollten wissen, wie sie sich im Vergleich zu Standgeräten schlagen. Antwort: wacker. Wir wählten den Nachfolger eines guten Stabmixers aus test 8/2011 (siehe test.de/stabmixer). Er püriert und mixt meist gut oder sehr gut, zerstößt aber kein Eis. Kräuter und Zwiebeln hackt er im Zerkleinerer viel besser als Standgeräte. Der Kleine nimmt es mit den Großen auf.



Fruchtig. Mit pürierten Erdbeeren und zerstoßenem Eis.

als 1000 Watt)			
Bianco di puro Puro Originale	WMF Kult pro Power 1,8 l	KitchenAid Artisan Magnetic Drive Blender	Stabmixer Braun MQ5137 BK Sauce +
500,00	172,00	675,00	83,00
BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (3,2)	MANGELHAFT (5,0)	NICHT VERGEBEN
gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,1)	gut (2,0)
++/+	+/+	+/+	+/+
+ / ++	○ / ++	○ / ++	++ / ++
+ / ○	- / ++	- / ++	- / +
+ / ○	+ / -	++ / +	+ / Entfällt
⊖	⊖	⊖	+ ³⁾
befried. (2,9)	ausreich. (3,7)	befried. (2,8)	Nicht geprüft
+ / ⊖ ^{*)}	○ / ○	○ / +	
++ / +	⊖ ^{*)} / +	○ / +	
○ / +	○ / +	○ / ○	
gut (2,5)	befriedigend (3,5)	mangelhaft (5,0) ^{*)}	
ausreich. (3,6)	ausreich. (4,1)	mangelh. (4,8)	
+ ⁸⁾ / ○	++ / ⊖ ^{*)}	⊖ / - ^{*)}	
- ^{*)}	○	Entfällt	
befried. (3,3)	befried. (3,3)	sehr gut (1,1)	
23 x 54	19 x 42	19 x 32 x 40	
3821 / 1248	2674 / 2002	8471 / 1412	851 / Entfällt
1680	1400	1300	750
2000 / K. A.	1700 ⁹⁾ / 750 ¹⁰⁾	1700 / K. A.	600 / K. A.
□ / □	■ / □	■ / ■	■ / ■

Mixer bis 1 000 Watt

Ein Guter. Diese Standmixer eignen sich für Zubereitungen mit einem hohen Flüssigkeitsanteil. Am besten schneidet das Gerät von Braun ab. Beim Babybrei drehen die Messer des Bosch-Mixers frei. Am dicken Nussmus scheitern alle Geräte dieser Gruppe.

Sie sind schwer und laut. Die Krüge wiegen ungefüllt fast 2 Kilogramm, manche mehr. Die Krüge von Caso, Krups, Philips, Russell Hobbs sind so fest mit der Messereinheit verbunden, dass sie sich nur schwer lösen lassen. Alle Mixer arbeiten lauter als eine schleudernde Waschmaschine. Der Bosch Silentmixx ist mit 82 Dezibel am leisesten.

Zwei steigen aus. AEG und Russell Hobbs gingen im Dauertest kaputt. Mit zwei Smoothies am Tag wären die Geräte nach etwa zwei Jahren hinüber.

Hochleistungsmixer

Zwei Gute. Die schnellen Messer des Vitamix pürieren am besten. Selbst Himbeerkerne zerschlägt er. Zweiter Guter in dieser Gruppe ist der Gastroback-Mixer.

Teuer. Die Hochleistungsmixer kosten zwischen 500 und fast 900 Euro. Preisbrecher WMF für 172 Euro ist befriedigend.

Reibung erzeugt Wärme. Mit voller Leistung drehen manche Messer so schnell, dass durch Reibung Wärme entsteht.

Der Lauteste macht früh schlapp. Mit gut 90 Dezibel fiel der KitchenAid-Mixer den Testern negativ auf. Gastroback, Vitamix, WMF sind mit 88 bis 89 Dezibel kaum leiser. Für Geräusch und Haltbarkeit kassiert der KitchenAid-Mixer die Note mangelhaft. Im Dauertest riss früh ein Antriebsriemen, ein Krug beziehungsweise eine Bodenplatte gingen kaputt.

6) Mit eingeschaltetem Hauptschalter 1,9 W. 7) Laut Markierung 2000 ml. 8) Mit aufgesetztem Mixkrug. 9) Laut Markierung 1800 ml. 10) Widersprüchliche Angaben. 11) Laut Anbieter. 12) Laut Anbieter dürfen Zutaten maximal 40 °C warm sein. Anbieter siehe Seite 96.

getrennt gekühlt, Pausenzeiten zum Teil verlängert, um Überhitzungen auszuschließen. Während der Prüfung kontrollierten wir die Temperatur des Inhalts.

UMWELT UND GESUNDHEIT: 10 %

Wir beurteilten den **Energieverbrauch im Standby**, den Schalleistungspegel des voll mit Wasser gefüllten Behälters bei maximaler Drehzahl und bewerteten das **Geräusch** subjektiv. Wir prüften, wie viel **flüchtige organische Stoffe aus Silikon-dichtungen** austreten.

SICHERHEIT: 10 %

Wir haben unter anderem geprüft, ob die Geräte dicht sind, ob sie gegen elektrischen Schlag geschützt sind,

ob der Motor blockieren kann und ob genügend Abstand zur Isolierung vorhanden ist. Außerdem haben wir getestet, ob das Messer ohne aufgesetzten Mixkrug oder mit aufgesetztem Mixkrug und geöffnetem Deckel dreht. Wir beurteilten, ob eine Hand bei offenem Deckel das Messer berühren kann, ob der Stößel das Messer erreicht und ob das Gerät im angeschalteten Zustand beim Einstecken des Netzsteckers sofort läuft. Wir berücksichtigten die Standfestigkeit beim Mixen.

ABWERTUNGEN

Abwertungen bewirken, dass sich Produktmängel verstärkt auf das test-Qualitätsurteil auswirken. Sie sind in der Tabelle mit einem Sternchen *) gekennzeichnet.

Folgende Abwertungen haben wir eingesetzt: War Bedienen und Einstellen ausreichend, werteten wir die Handhabung um eine halbe Note ab. War Aufsetzen und Abnehmen ausreichend, werteten wir die Handhabung um eine Note ab. Bei ausreichender Haltbarkeit konnte das test-Qualitätsurteil maximal eine halbe Note besser sein. War die Haltbarkeit mangelhaft, konnte das test-Qualitätsurteil nicht besser sein. Lauteten die Noten für das Geräusch oder für die Freisetzung kritischer Stoffe aus Silikon-dichtungen ausreichend oder schlechter, werteten wir das Urteil Umwelt und Gesundheit um maximal eine halbe Note ab.

Hausrat-versicherungen

Seite 10
Alte Leipziger
 Tel. 0617/16600
 Fax 0617/24434
 www.alte-leipziger.de

Ammerländer
 Tel. 04488/5295950
 Fax 04488/5295959
 www.ammerlaender-versicherung.de

Docura
 Tel. 0234/937150
 Fax 0234/9371599
 www.docura.de

Grundeigentümer
 Tel. 040/37663766
 Fax 040/37663300
 www.grundvers.de

GVV-Privat
 Tel. 0221/4893553
 Fax 0221/4893777
 www.gvv.de

Häger
 Tel. 05203/97130
 Fax 05203/5758
 www.haeger-versiche-
 rungen.de

LBN
 Tel. 0511/5448880
 Fax 0511/5448822
 www.lbn.de

Medien
 vorm. Buchgewerbe-
 Feuerversicherung
 Tel. 0721/569000
 Fax 0721/5690016
 www.medienversiche-
 rung.de

NV
 Tel. 04974/93930
 Fax 04974/9393499
 www.nv-online.de

WGV
 Tel. 0711/16951500
 Fax 0711/16951100
 www.wgv.de

Fleischersatz

Seite 22-29
Alberts
 Purvegan
 Tel. 06351/126520
 Fax 06351/126521
 www.purvegan.de

Aldi (Nord)/Gut Bio
 Tel. 0201/85930
 Fax 0201/8593430
 www.aldi-nord.de

**Aldi Süd/Vegetarisch
 lecker!**
 Tel. 0208/99270
 Fax 0208/99273610
 www.aldi-sued.de

Alnatura
 Tel. 06257/932626
 Fax 06257/932688
 www.alnatura.de

Berief Soja Fit
 Berief Food
 Tel. 02521/829290
 Fax 02521/8292100
 www.berief-food.de

Edeka Bio+Vegan
 Tel. 040/63770
 Fax 040/63774275
 www.edeka.de

Garden Gourmet
 Tivall
 www.gardengourmet.de

Heirler
 Heirler Cenovis
 Tel. 07732/8071
 Fax 07732/807201
 www.heirler-cenovis.de

Lidl/My best Veggie
 Tel. 0800/4353361
 Fax 07132/9542533
 www.lidl.de

Meica
 Tel. 04405/9990
 Fax 04405/999100
 www.meica.de

**Netto Marken-
 Discount/Bio Bio**
 Tel. 0800/200015
 www.netto-online.de

Rügenwalder Mühle
 Carl Müller
 Tel. 04403/660
 Fax 04403/66300
 www.ruegenwalder.de

Taifun
 Life Food
 Tel. 0761/152100
 Fax 0761/1521015
 www.taifun-tofu.de

Valess
 Friesland Campina
 Cheese
 Tel. 0201/871270
 Fax 0201/8712710
 www.valess.de

Vegetaria
 Artland Convenience
 Tel. 08191/105152
 Fax 08191/105271
 www.vegetaria-food.de

Viana
 Tofutown.com
 Tel. 06593/99670
 Fax 06593/9967225
 www.tofutown.com

Wheaty
 Topas
 Tel. 07473/948650
 Fax 07473/94865290
 www.wheaty.de

Wiesenhof
 Wiesenhof Geflügel-
 Kontor
 Tel. 04445/8910
 Fax 04445/891352
 www.wiesenhof.de

Fernseher
Seite 32-38

Grundig
 Tel. 0911/59059730
 Fax 0911/59059726
 www.grundig.de

LG
 Tel. 01806/115411
 Fax 02102/7708777
 www.lg.com/de

Panasonic
 Tel. 040/5558855
 Fax 040/5558900
 www.panasonic.de

Philips
 TP Vision Europe B.V.
 Tel. 069/66801010
 www.philips.de/tv

Samsung
 Tel. 01806/7267864
 Fax 06196/9340288
 www.samsung.de

Sony
 Tel. 069/95086319
 Fax 01805/252587
 www.sony.de

PC-Sticks, Mini-PCs
Seite 39-45

Acer
 Tel. 0800/2244999
 Fax 04102/488101
 www.acer.de

Apple
 Tel. 0800/2000136
 www.apple.de

Asus
 Tel. 02102/5789557
 Fax 02102/59931
 www.asus.de

Dell
 Tel. 0800/533556041
 www.dell.de

Fujitsu
 Tel. 0800/37210000
 www.fujitsu.com/de

Getini
 Tel. 089/21558274
 www.getini.de

Hannspree
 Tel. 02159/814570
 www.hannspree.de

Intel
 Tel. 089/991430
 www.intel.de

I-Onik
 ActionIT
 Tel. 05251/417780
 www.i-onik.de

Lenovo
 Tel. 0800/5511330
 www.lenovo.com

MSI
 MSI International
 Tel. 069/408930
 www.msi-computer.de

Shuttle
 Tel. 04121/476860
 www.shuttle.eu

Tarox
 Tel. 0231/989800
 www.tarox.de

Trekstor
 Tel. 06251/550400
 Fax 06251/5504020
 www.trekstor.de

Zotac
 Tel. 04175/802668
 www.zotac.com

E-Mail-Dienste
Seite 52-57

1&1
 Tel. 0721/9609625
 https://hos-
 ting.1und1.de/eigene-
 email-adresse

AOL
 www.aol.de

Freemail
 freenet.de
 Tel. 040/51360777
 https://email.free-
 net.de

GMX
 siehe 1&1
 www.gmx.net/mail/

Google Gmail.com
 Tel. 040/808179226
 www.google.com/intl/
 de/mail

Mailbox.org
 Heinlein Support
 Tel. 030/4050510
 Fax 030/40505119
 https://mailbox.org/

Mail.de
 Tel. 05241/7434982
 Fax 05241/7434987
 https://mail.de

Microsoft Outlook
 www.microsoft.de

Posteo
 Fax 030/346493249
 https://posteo.de/de

Telekom
 Deutsche Telekom
 https://kommunikati-
 onsdienste.t-on-
 line.de/

Web.de
 siehe 1 & 1
 https://web.de/email

Yahoo
 Irland
 Tel. 00353/18663101
 http://de.mail.ya-
 hoo.com/

Mixer
Seite 60-65

AEG
 Electrolux Hausgeräte
 Tel. 0911/3232525
 www.aeg.de

Bianco di puro
 Tel. 0221/5080800
 Fax 0221/5080810
 www.biancodipuro.com

Bomann
 C. Bomann
 Tel. 02152/89980
 Fax 02152/899811
 www.bomann.de

Bosch
 Robert Bosch
 Hausgeräte
 Tel. 089/459000
 Fax 089/45902731
 www.bosch-home.
 com/de

Braun
 De Longhi
 Tel. 06102/5999500
 Fax 06101/5999555
 www.braunhouse-
 hold.com/de-de/

Caso
 Braukmann
 Tel. 02932/547660
 Fax 02932/5476677
 www.caso-germany.de

Clatronic
 Tel. 02152/20060
 Fax 02152/20061999
 www.clatronic.de

Gastroback
 Tel. 04165/222500
 Fax 04165/22252929
 www.gastroback.de

KitchenAid
 Belgien
 Tel. 0800/503505
 Fax 0032/2263/3386
 www.kitchenaid.de

Krups
 Tel. 069/85040
 Fax 069/8504530
 www.krups.de

Nutribullet
 Stratos
 Liechtenstein
 Tel. 00423/377/1000
 www.stratos.li

Philips
 Tel. 040/808010980
 Fax 040/28992829
 www.philips.de

Russel Hobbs
 Varta
 Consumer Batteries
 Tel. 07961/830
 Fax 0800/8278276
 www.russelhobbs.de

Vitamix
 Tel. 00800/84826491
 www.vitamix.de

WMF
 Tel. 07331/256256
 www.wmf-ce.de

Colorwaschmittel
Seite 66-71

**Aldi (Nord)/Una/
 Unamat**
 Tel. 0201/85930
 Fax 0201/8593430
 www.aldi-nord.de

Aldi Süd/Tandil
 Tel. 0208/99270
 Fax 0208/99273610
 www.aldi-sued.de

Ariel
 Procter & Gamble
 Tel. 06196/8901
 Fax 06196/894929
 www.ariel.de

Dalli
 Tel. 02402/8900
 Fax 02402/892222
 www.dalli-group.com

dm/Denkmit
 Tel. 0721/55920
 Fax 0721/552213
 www.dm-drogerie-
 markt.de

Edeka/Gut & Günstig
 Tel. 040/63770
 Fax 040/63774275
 www.edeka.de

Lidl/Formil
 Tel. 0800/4353361
 Fax 07132/942236
 www.lidl.de

Lenor
 Procter & Gamble
 Tel. 06196/8901
 Fax 06196/894929
 www.lenor.com/de

**Netto Marken-
 Discount/Bravil**
 Tel. 09471/3200
 Fax 09471/320149
 www.netto-online.de

Verbraucherzentralen

Baden-Württemberg
 Paulinenstr. 47, 70178 Stuttgart, Tel. 0711/669110,
 info@vz-bw.de, www.verbraucherzentrale-ba-
 wue.de

Bayern
 Mozartstr. 9, 80336 München,
 Tel. 089/5527940, info@vzbayern.de,
 www.verbraucherzentrale-bayern.de

Berlin
 Hardenbergplatz 2, 10623 Berlin, Tel. 030/214850,
 mail@verbraucherzentrale-berlin.de,
 www.verbraucherzentrale-berlin.de

Brandenburg
 Babelsberger Str. 12, 14473 Potsdam,
 Tel. 0331/298710, info@vzb.de, www.vzb.de

Bremen
 Altenweg 4, 28195 Bremen, Tel. 0421/160777,
 info@verbraucherzentrale-bremen.de,
 www.verbraucherzentrale-bremen.de

Hamburg
 Kirchenallee 22, 20099 Hamburg, Tel. 040/248320,
 info@vzh.de, www.vzh.de

Hessen
 GroÙe Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt/M.,
 Tel. 069/972010900,
 vzh@verbraucher.de, www.verbraucher.de

Mecklenburg-Vorpommern
 Strandstr. 98, 18055 Rostock, Tel. 0381/208700,
 info@nvzmv.de, www.nvzmv.de

Niedersachsen
 Herrenstr. 14, 30159 Hannover, Tel. 0511/911960,
 info@vzniedersachsen.de,
 www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de

Nordrhein-Westfalen
 Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf,
 Tel. 0211/38090,
 kontakt@verbraucherzentrale.nrw,
 www.verbraucherzentrale.nrw

Rheinland-Pfalz
 Seppel-Gluckert-Passage 10, 55116 Mainz,
 Tel. 06131/28480, info@vz-rip.de,
 www.verbraucherzentrale-rip.de

Saarland
 Trierer Str. 22 (Haus der Beratung),
 66111 Saarbrücken, Tel. 0681/500890,
 vz-saar@vz-saar.de, www.vz-saar.de

Sachsen
 Katharinenstr. 17, 04109 Leipzig,
 Tel. 0341/6962929, vzs@vzs.de,
 www.verbraucherzentrale-sachsen.de

Sachsen-Anhalt
 Steinbockgasse 1, 06108 Halle,
 Tel. 0345/2980329, vzs@vzs.de, www.vzs.de

Schleswig-Holstein
 Andreas-Gayk-Str. 15, 24103 Kiel,
 Tel. 0431/59090, info@vzsh.de, www.vzsh.de

Thüringen
 Eugen-Richter-Str. 45, 99085 Erfurt,
 Tel. 0361/555140, info@vzth.de, www.vzth.de

Persil
 Henkel
 Tel. 0211/7970
 Fax 0211/7984008
 www.persil.de

Penny/Shetlan
 Tel. 0221/20199959
 Fax 0221/1499000
 www.penny.de

Rewe/ja!
 Tel. 0221/1490
 Fax 0221/1499000
 www.rewe-group.com

Rossmann/Domol
 Tel. 05139/8980
 Fax 05139/8984999
 www.rossmann.de

Spee
 Henkel
 Tel. 0211/7970
 Fax 0211/7984008
 www.spee.com

Sunil
 Fit
 Tel. 035843/2630
 Fax 035843/26366
 www.sunil.de

Weißer Riese
 Henkel
 Tel. 0211/7970
 Fax 0211/7984008
 www.weisserriese.de

Koffer
Seite 74-79

American Tourister
 Samsonite
 Tel. 0221/9216410
 Fax 0221/232546
 www.americantouris-
 ter.de

Check.in
 Inspirion
 Tel. 0421/52270
 Fax 0421/17293403
 www.checkin-world.
 com/de

Delsey
 Tel. 040/64421050
 Fax 040/644210511
 www.delsey.com

**Galeria Kaufhof/
 Eminent**
 Tel. 0221/2230
 Fax 0221/232800
 www.galeria-kaufhof.de

Primark
 Tel. 0201/63298101
 www.primark.com/de

Rimowa
 Tel. 0221/9564170
 Fax 0221/9564174
 www.rimowa.de

Roncato
 Valigeria Roncato
 Italien
 Tel. 0039/049/9290530
 Fax 0039/049/9201410
 www.roncato.com

Samsonite
 Tel. 0221/9216410
 Fax 0221/232546
 www.samsonite.de

Saxoline Blue
 Navigator
 Tel. 05043/910971
 Fax 05043/910914
 www.jjnc.com.hk

Stratic
 Tel. 06106/84930
 Fax 06106/849350
 www.stratic.de

Tchibo
 Tel. 040/63870
 Fax 040/638752927
 www.tchibo.com

Titan
 Tel. 040/6421540
 Fax 040/642154215
 www.titan-bags.com

Travelite
 Tel. 040/6421540
 Fax 040/642154215
 www.travelite.de

Victorinox
 WW Distribution
 Tel. 02336/4085780
 Fax 02336/40857816
 www.vv-distributi-
 on.de

Wenger
 United Brands 24
 Tel. 06181/36420
 Fax 06181/3642100
 www.united-
 brands.com

Real/X-Club
 Tel. 0800/5035418
 Fax 0211/9692140
 www.real.de

Tarife der Servicenummern
 Die Preise gelten für Anrufe aus dem deutschen Festnetz. Die Kosten aus dem Mobilfunknetz dürfen 42 Cent pro Minute oder 60 Cent pro Anruf nicht überschreiten.

0800 Kostenfrei.
01801 3,9 Cent/Min.
01802 6,0 Cent/Anruf.
01803 9,0 Cent/Min.

01805 14 Cent/Min.
01806 20 Cent/Anruf.
01809 49 Cent/Min.
09001 Preis laut Ansage, maximal 3 Euro/Min.