

Thermomix- Groupies

Wer kennt ihn? Wer ist so glücklich, ihn sein Eigen zu nennen? Wer schafft es, nicht zu versuchen, alle anderen davon zu überzeugen? Carmen Hafner wollte für uns dem Rummel um die Küchenmaschine auf die Schliche kommen.



Man könnte meinen, Gespräche über Küchengeräte seien einem bestimmten Publikum vorbehalten. Vielleicht war das auch so – bis dann der deutsche Haushaltsgerätehersteller Vorwerk die neueste Generation seiner multifunktionalen Maschine auf den Markt brachte, die diesen auch sogleich revolutionierte. Das sonst eher für seine Staubsauger bekannte Unternehmen schaffte es, mit seinem TM5 nicht nur eine aktualisierte Version des Thermomix zu veröffentlichen, sondern während eines Jahres damit Einzug in mehr als eine Million Küchen zu halten. Wohlbemerkt nur mit dieser fünften Generation, die sich beispielsweise durch ein Touch-Display und die Guided-Cooking Funktion von ihren Vorgängern unterscheidet. Die Maschine an sich gibt es nämlich immerhin schon seit den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts.

SICH FÜHREN LASSEN. Ebendiese Funktion, sich Schritt für Schritt am Display vorschreiben zu lassen, wie der Kochvorgang weitergeht, ist es, die die Meinungen etwas spaltet. Während das eine Lager seine Freiheit im Abwandeln von Rezepten flöten gehen sieht, schwärmt die andere, gefühlt viel größere Gruppe davon, auf den Rezept-Chips zu den Kochbüchern immer alles parat zu haben und kaum mehr ein misslungenes Gericht zu erhalten. Um ehrlich zu sein: Alle Anleitungen in den eigens für den Thermomix verfassten Kochbüchern sind spitzenmäßig erprobt. Das müssen sie auch sein, da die Zubereitung mit der Maschine etwas anders ist als mit den üblichen Haushaltsgeräten. Im Thermomix mahlt man Getreide, zerkleinert Gemüse, wiegt, mixt, ja knetet sogar Teige – und kann kochen und dampfgaren. Deshalb ist es ratsam, bei so manch altbekanntem Rezept die Arbeitsschritte schon mal umzudrehen, damit alles problemlos in einer Maschine vonstatten gehen kann. Für den Thermomix-Anfänger ist das zu Beginn gewöhnungsbedürftig. Kurz macht es den Anschein, nie wieder klassische Kochbücher und Rezepte verwenden zu können. Aber nur so lange, bis man sich mit den Eigenschaften der Maschine vertraut gemacht und etwas Mut zum Experimentieren gefunden hat.

Während die Kritiker behaupten, mit einem Thermomix könne keiner mehr richtig kochen, ist es letzten Endes wohl doch so, dass man mit einer gehörigen Portion Küchengeschick noch vielfältigere Speisen als nur jene aus den zugehörigen Büchern zaubern kann.

LOBPREISUNGEN AUF REALISTISCHER BASIS. Dieser Artikel soll aber keineswegs ausschließlich ein Lobgesang auf die mit 1.109 Euro doch sehr teure Küchenmaschine sein. Der Autorin erging es wie vielen: Jemand aus dem nahen Umfeld bekommt einen Thermomix und schwärmt, mehr oder weniger unerschwinglich, von den damit so einfach zubereiteten Gerichten. Zwischen dem Wunsch, selbst damit zu kochen, und der Entscheidung, eine Menge Geld dafür zu investieren, vergehen einige Wochen. Und die Erkenntnis, dass es die jüngste Generation des Thermomix momentan nicht gebraucht zu erwerben gibt. Die Überlegung, dass im Haushalt noch keine Küchenmaschine, kein Dampfgarer, keine Getreidemühle oder Vergleichbares vorzufinden ist, tut ihr Übriges. Also beschließt die Autorin, selbst sehr bewusst in ihrer Ernährung und bemüht um eine möglichst bodenständige, eigene Zubereitung, dass ein Thermomix ins Haus kommt. Man lässt ihn sich am besten von sämtlichen Freunden und Verwandten zum runden Geburtstag schenken, so viel sei verraten. Aber auch, wer sein Weihnachtsgeld dafür verwendet, freut sich üblicherweise nachhaltig über die Anschaffung. Denn eines ist sicher: Wirklich sehr, sehr vieles kann man mit dem Thermomix schneller und mit weniger Aufwand zubereiten.

NICHTS IST UNMÖGLICH. Jedenfalls lässt sich nach mittlerweile drei Monaten Thermomix-Erfahrung feststellen, dass man damit auch Dinge macht, die einem sonst im Traum nicht einfallen. Selbstgemachte Gewürzpaste für Gemüsesuppe zum Beispiel. Verschiedenste Suppenkräuter und Gemüse aus dem Garten werden eine halbe Stunde eingekocht – niemals, aber auch ganz bestimmt niemals ist die Lust am Zerkleinern, ständigem Rühren und anschließendem Pürieren so groß, als wenn die Maschine einem das alles abnimmt. ▶

Beltane

patente Kochideen



Beltane Biofix

Eine kulinarische Reise mit 18 authentischen Gerichten aus aller Welt. Einmalig lecker durch das patentierte, zweistufige Würzverfahren.

Würzmischung 1 zum Anbraten: Hier entfalten sich die ätherischen Öle und fettlöslichen Geschmacksträger der Gewürze bei hoher Temperatur im Speiseöl.

Würzmischung 2 zum Garen: Mit empfindlichen Kräutern und Würzmitteln wird beim Ablöschen fein abgerundet.



Hefe-, gluten- und laktosefrei und für vegane Zubereitung geeignet!

Beltane Naturkost GmbH * DE-86381 Krumbach
www.beltane.de

An dieser Stelle sei erwähnt, dass mit dem Thermomix auch Unmöglichkeiten schon mal möglich werden. Selbst wenn es heißt, es könne nichts anbrennen – unsere Autorin hat es geschafft. Und wenn jemand davon erzählt, das Überkochen sei damit nicht mehr möglich – durchaus. Anfängerfehler. Aber alles halb so schlimm, denn die Wahrscheinlichkeit ist wirklich nicht sehr groß. Außerdem spart man so viel Zeit durch die wenigen zu reinigenden Teile, dass derartige Hoppalas verkraftbar sind. Ein weiteres Missgeschick, das vermutlich jedem Thermomix-Koch in seiner Laufbahn einmal passieren muss, ist es, Dinge zu stark zu zerkleinern. So kann es schon vorkommen, dass der passionierte Hobby-Barkeeper das Crushed Ice für seinen Cocktail zu Schnee werden lässt. Oder dass das leichte Gemüse-Curry gravierende Ähnlichkeit mit Babynahrung hat, weil eben die hochtourige Zerkleinerung mit Bedacht einzusetzen ist. Seine Ursprünge hat die Küchenmaschine ja auch im Wunsch einer Mutter, die Nahrung für ihren Nachwuchs in einem Gerät zerkleinern und kochen zu können, also kann man das dem Thermomix nun wirklich nicht vorwerfen.

NICE-TO-HAVE DER ÖKOSZENE. Die Probe aufs Exempel hat somit ergeben, dass der Thermomix tatsächlich eine ideale Küchenhilfe ist, wenn hierfür nicht ohnehin diverse Geräte zuhause herumstehen. Grundsätzlich sei gesagt: Man benötigt ihn nicht, aber er ist schon sehr praktisch. Gerade, wenn jemand sein Essen gerne selbst zubereitet und vielleicht auch noch Obst und Gemüse im Garten hat, das verarbeitet gehört, wird er oder sie mit dem Thermomix seine reine Freude haben. Der lästige Nebeneffekt sind sowieso Mitmenschen wie unsere Autorin, die aufgrund dieses Glücksgefühls kaum umhin können, nicht preiszugeben, wie einfach die neueste Leckerei wieder mal gezaubert werden konnte. Wenn's nur das ist – sie lassen einen ja auch sehr gerne probieren! Happy cooking! ■

Über das Bio von morgen BIOFACH 2016

Vom 10. bis 13. Februar 2016 dreht sich im Nürnberger Messezentrum wieder alles um Bio. Das von heute und das von morgen. Auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, BIOFACH, präsentiert sich die internationale Branche in ihrer Gesamtheit. Sie stellt vor, was der Markt heute an inspirierenden, genussreichen und innovativen Produkten zu bieten hat, und tauscht sich über das Bio der Zukunft aus. Das Bio von heute finden Fachbesucher bei den erwarteten über 2.400 Ausstellern – 200 davon auf der VIVANESS, Internationale Fachmesse für Naturkosmetik. Über das Bio von morgen wird vor allem im Rahmen des Kongressschwerpunktes Organic 3.0 – Handeln für mehr Bio diskutiert.

Den Themen Wein, Olivenöl und Vegan sind auch 2016 eigene Ausstellungsbereiche gewidmet. Cook + Talk, ein spezielles Forum für die Außer-Haus-Verpflegung ist Anlaufstelle für Profiköche. Das Fachpublikum erfährt dort in Vorträgen und Kochshows unter anderem auch, wie Bio-Wein und -Olivenöl sowie vegane Bio-Produkte stimmig und erfolgreich in der Gastronomie zum Einsatz kommen. 2015 informierten sich auf BIOFACH und VIVANESS 44.624 Fachbesucher.

Danila Brunner, Leiterin BIOFACH und VIVANESS: „Die Bio-Branche beschäftigt sich von jeher intensiv mit ganzheitlichen Konzepten. Das wirklich umfassende Angebot zertifizierter Bio-Produkte aus aller Welt zeigt die ganze Vielfalt der Branche. Besonders freuen wir uns darüber, dass der Kongressschwerpunkt Organic 3.0 abermals deutlich macht: Auf der BIOFACH und von der Weltleitmesse aus wird Bio-Zukunft mitgestaltet!“

JETZT SCHON KÖSTLICHE SONNBERG - SCHMANKERL FÜR IHR WEIHNACHTSFESTMAHL IN UNSEREN FILIALEN RESERVIEREN! 100 % BIO BY SONNBERG!



100 % BIO BY SONNBERG