

7 Hochleistungsmixer im Test

Vielseitigkeitskünstler

Bei der Zubereitung eines perfekt-texturierten grünen Smoothies sind kraftvolle Hochleistungsmixer nicht zu ersetzen. Aber die Kraftpakete können noch viel mehr und entpuppen sich als echte Multitalente der gesunden Essenzubereitung.

VON SVEN VOBI



Gerade einmal zwei Ausgaben der HAUS & GARTEN TEST wurden unters Volk gebracht, seit wir das letzte mal Hochleistungsmixer in unserem Labor auf Herz und Nieren geprüft haben. Eine so kurze Zeitspanne zwischen zwei Tests der gleichen Produktkategorie gab es, seit wir Sie über die neuesten Entwicklungen auf dem Haushaltsgeräte-markt informieren, noch nie.

Nachdem aber bereits die IFA des Jahres 2014 gezeigt hat, dass Bewegung in einen lange Zeit von ein paar wenigen Platzhirschen dominierten Markt kommt, konnten wir auf unserem dies-jährigen Besuch in Berlin erleben, dass niemand mehr an diesem Thema vorbei kommt. Zahlreiche Hersteller springen auf den Zug auf und wollen ein Stück des immer größer werdenden Kuchens abhaben. Das bringt für den interessierten Verbraucher natürlich den Vorteil mit sich, dass die Preise unter Druck geraten, Hersteller ihre Gewinnmargen eindampfen und Produkte auf den Markt bringen, die viel Leistung für wenig Geld versprechen. Ob die Schnäppchen diesem Versprechen auch gerecht werden können oder sich letztlich als teurer Elektroschrott entpuppen, lesen sie in unserem Test.

Die Kombattanten

Neben den beiden in Deutschland etablierten Marken Vitamix und Bianco di puro, die mit dem Professional Series 300 beziehungsweise dem Volto ihre jeweils neuesten Modelle in den Test schickten, versorgten uns Jupiter, KitchenAid, Rommelsbacher, Unold und WMF mit hochmotorisierten Mixern, deren Leistungsaufnahme weit jenseits der 1000 Watt-Grenze liegt. Der Jupiter Nutrimix und der KitchenAid Stand-

mixer der Artisan-Serie zielen dabei eher nicht auf das untere Preissegment ab, wohingegen Rommelsbacher und Unold gerade mit ihrer Preisgestaltung den einen oder anderen Käufer ansprechen dürften.

Da sich die Testkriterien für Hochleistungsmixer in der HAUS & GARTEN TEST 3.2015 als aussagekräftig erwiesen haben, gab es keinerlei Anlass an diesen etwas zu verändern. Und so mussten sich die Testgeräte auch dieses mal bei der Zubereitung einer heißen Tomatensuppe, eines grünen Smoothies, einer Gewürzmischung und einer Erdnussbutter messen, mit denen sich unterschiedliche typische Anwendungsgebiete eines Hochleistungsmixers abdecken lassen. Entscheidend für die Qualität der produzierten Köstlichkeiten sind neben dem Zusammenspiel von Mixkrug- und Messergeometrie vor allem Drehzahl und Drehmoment. Die Drehzahl gibt an, wie schnell sich die Messer zu drehen imstande sind. Das Drehmoment wiederum zeigt, ob sich die Drehzahl unter Last verringert. Besonders wichtig sind diese Werte, wenn es darum geht die Nährstoffe von Wildkräutern und Blattgrün für den menschlichen Körper nutzbar zu machen. Viele Nährstoffe sind nämlich von Zellulose umhüllt, die unverdaulich sind und deswegen wieder unverwertet ausgeschieden werden. Erst ab einer Umdrehungszahl von 25.000 Umdrehungen pro Minute (die natürlich unter Last erreicht werden müssen), werden die Zellulosewände der Pflanzenzellen aufgebrochen.

Wie eine Kreissäge

eine kleine Änderung gegenüber dem Testdesign unseres letzten Tests haben wir dann aber doch vorgenommen.

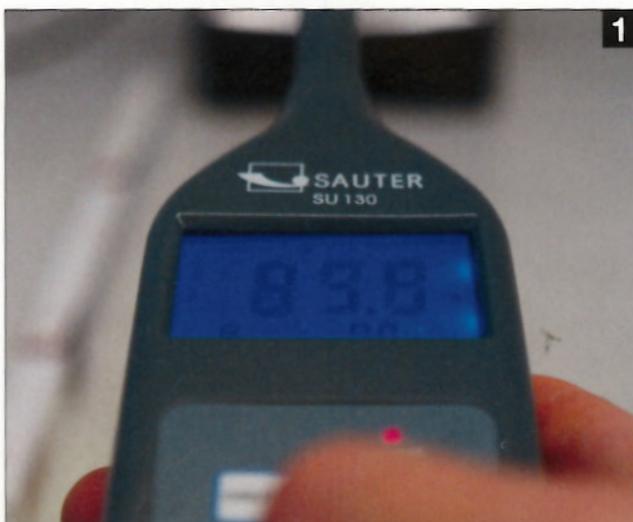
Die Messung des Betriebsgeräuschs erfolgte dieses mal aus einem halben, statt aus einem ganzen Meter Entfernung, schließlich steht der Anwender in der Regel sehr nah an seinem Hochleistungsmixer, während er sich ein leckeres Sorbet oder eine gesunde Mandelmilch macht.

Damit vergrößert sich natürlich auch entsprechend der gemessene Schallpegel. Lag in unserem letzten Test der Höchstwert noch bei knapp über 90 dB(A), erreicht das lauteste Gerät in diesem Test, der Bianco di puro Volto, bereits knappe 93 dB(A), was mit einer Kreissäge aus einem Meter Entfernung vergleichbar ist. Selbst der Vitamix Pro 300 ist mit gemessenen 87,6 dB(A) ganz sicher nicht leise, da die Mixer aber alle Aufgaben in kürzester Zeit bewältigen, relativiert sich das Lautstärkeproblem wieder ein wenig.

Die Testreihen

Die Zubereitung einer heißen Suppe direkt aus dem Mixer, erhitzt alleine durch die in Wärmeenergie umgesetzte Reibungsenergie, ist für den Besitzer eines Hochleistungsmixers nichts außergewöhnliches, alle anderen staunen aber Bauklötze beim Beobachten des aus dem Mixer aufsteigenden Dampfes. Die Vorteile dieser Zubereitungsmethode sind der niedrige Energieverbrauch, die nährstoffschonende Erwärmung und die beispiellose Cremigkeit und Geschmacksintensität.

Qualitativ lagen alle Suppen auf einem unglaublich hohen Niveau, weshalb die Differenzierung anhand der benötigten Zeit erfolgte. Der Nutrimix von Jupiter benötigte zur Bewältigung dieser Aufgabe gerade einmal gut fünf Minuten, wohingegen sich der KitchenAid



1

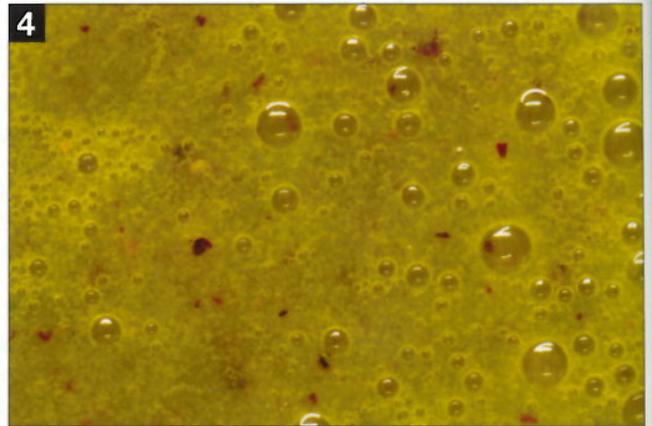
(1) Die Messung aus einem halben Meter Entfernung bestätigt, dass sich die Power der Hochleistungsmixer auch in einem sehr deutlichen Betriebsgeräusch niederschlägt
(2) Die Tomatensuppe wird in kürzester Zeit auf die gewünschte Temperatur erhitzt, und dies allein durch die beim Betrieb entstehende Wärmeenergie



2



3 (3) Eine besondere Herausforderung bei der Zubereitung des grünen Smoothies waren Grünkohl und Cranberryschale (4) Selbst in der Makroaufnahme sind kaum Unterschiede zwischen zu sehen. Auf der Zunge sind Unterschiede in der Textur aber deutlich zu spüren



mehr als acht Minuten Zeit ließ. Da der KitchenAid außerdem eine automatische Abschaltung nach zwei Minuten hat, empfiehlt sich für Suppenliebhaber wirklich die Anschaffung eines anderen Mixers.

Den grünen Smoothie, einer der zentralen Verkaufsargumente für Hochleistungsmixer, gelang dann wieder mit allen Geräten auf einem guten bis sehr guten Niveau. Die Unterschiede in Konsistenz und Cremigkeit fielen sehr gering aus und auch die Unterschiede in der Zubereitungsdauer sind in der Praxis quasi zu vernachlässigen. Gleiches gilt eigentlich auch für unsere Currygewürzmischung, wobei sich hier der Unold Power Smoothie Maker mit Problemen präsentierte. Trotz der längsten Mixdauer im Testfeld, blieb die Mischung erstaunlich grob und inhomogen.

Als letzte Testreihe befüllten wir alle Mixer schließlich mit gerösteten Erdnüssen nebst etwas Salz und Öl, um die Mischung zu einer möglichst cremigen Erdnussbutter zu verarbeiten. Dem KitchenAid hatten wir diese Aufgabe aufgrund des fehlenden Stößels eigentlich überhaupt nicht zugetraut und wurden eines Besseren belehrt! Während bei vielen anderen Modellen

mit dem Stößel nachgeholfen und -geschoben werden muss, entwickelt der Artisan-Mixer einen deutlich erkennbaren Sog, der die Erdnüsse immer wieder Richtung Messer bringt, bis eine sehr homogene Masse entstanden ist. Probleme offenbarte dann erneut der Powerblender von Unold. Ein zu kurzer Stößel und keine ausreichende Sogwirkung hatten ein überaus heterogenes Ergebnis zur Folge. Größere Füllmengen und eine Rezeptur mit höherem Öl-Anteil sind hier zwingend anzuraten.

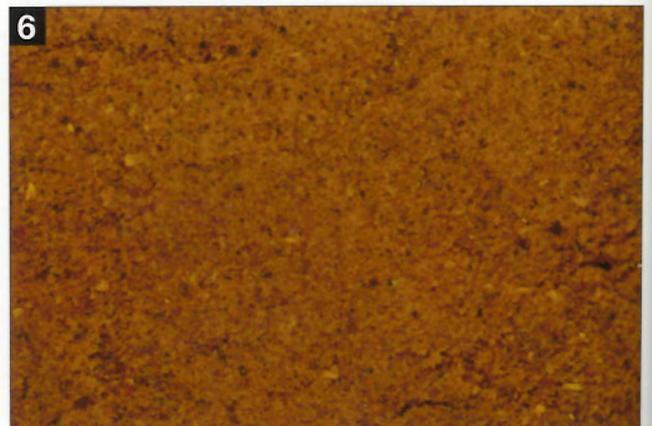
Handhabungsaspekte

Wie schon im letzten Test beschrieben, entscheidet letztlich der persönliche Geschmack und die bevorzugten Anwendungsgebiete darüber, welches Modell ideal für den jeweiligen Anwender geeignet ist. Mancher Nutzer möchte seine Automatikprogramme nicht mehr missen, für andere sind diese eine unnütze Spielerei, die den Preis des Geräts nur unnötig in die Höhe treibt. Die einen bevorzugen Druckknöpfe, andere Drehregler oder Touch-Bedienung. Letztlich findet jeder auf einem sich immer weiter ausdifferenzierenden Markt seinen perfekten Hochleistungsmixer. Vitamix und Bianco di puro blicken

bereits auf eine gewisse Erfahrung zurück, wenn es um die Konzipierung neuer Modelle geht und entsprechend ausgereift wirken Volto und Pro 300 auch. Die Geometrie des Mixkruges und des dazugehörigen Stößels ist für alle anderen Hersteller hingegen Neuland, was sich leider auch deutlich bemerkbar macht. Mit der Ausnahme von Jupiter: Der Nutrimix zeigt deutliche Parallelen zum Volto und keinerlei Schwächen bei der Funktion, ist als Erstlingswerk einfach exzellent gelungen. Der Stößel bei Unold ist (wie bereits erwähnt) deutlich zu kurz geraten. Außerdem lässt sich der Deckel des Mixkrugs nur mit einigem Kraftaufwand öffnen. Bei Rommelsbacher ist der Stößel zwar prinzipiell lang genug, allerdings wird er sobald man ihn bis zum Anschlag in die Nachfüllöffnung steckt so fixiert, dass er sich nicht mehr zu den Seiten bewegen lässt, wodurch ein Arbeiten in den Ecken unmöglich wird. KitchenAid legt seinem Mixer schließlich gar keinen Stößel bei, was in manchen Situationen von Nachteil ist. WMF wiederum stattet seine KULT pro Power mit einem eckigen Stößel aus, der bei der Handhabung etwas unangenehm in der Hand liegt. ■



5 (5) Trotz langer Mixdauer bleibt die Currymischung aus dem Unold Power Smoothie Maker deutlich gröber und heterogener als bei der Konkurrenz... (6) ...von beispielsweise WMF, wo ein beinahe perfektes Ergebnis erzielt wird



		TESTSIEGER			
Hochleistungsmixer		Bianco di puro Volto	Vitamix Professional Series 300	Jupiter Nutrimix	WMF KULT pro Power Green Smoothie Standmixer
					
Technische Daten					
Marktpreis*/UVP		599 Euro*/699 Euro	699 Euro*/699 Euro	649 Euro*/749 Euro	402 Euro*/450 Euro
Maximalleistung**		1400 Watt	1400 Watt	1400 Watt	1600 Watt
Kabellänge		150 cm	220 cm	95 cm	100 cm
Automatikprogramme		8	-	8	3
Anzahl Messer		6	4	6	6
FassungsvermögenKrug		2 Liter	2 Liter	1,5 Liter	2 Liter
Gewicht		4,7 kg	6,1 kg	4 kg	5 kg
Maße (Breite x Höhe x Tiefe)		18 x 18 x 53 cm	18 x 21 x 46 cm	20 x 22 x 47 cm	20 x 22 x 51 cm
Ausstattung/Zubehör		Kabelaufwicklung, Stößel mit Temperaturanzeige, Digital-Display	Kabelaufwicklung, Stößel	Stößel mit Temperaturanzeige, Touch-Display	Kabelaufwicklung, Stößel
Ergebnis		1,3 (sehr gut)	1,3 (sehr gut)	1,4 (sehr gut)	1,6 (gut)
Funktion	50%	+++ 1,2	+++ 1,3	+++ 1,4	+++ 1,4
Suppe	25%	+++ 1,3	+++ 1,2	+++ 1,0	+++ 1,1
Smoothie	25%	+++ 1,0	+++ 1,0	++ 1,6	+++ 1,4
Gewürzmischung	25%	+++ 1,1	+++ 1,1	+++ 1,4	+++ 1,3
Erdnussbutter	25%	+++ 1,3	++ 1,9	++ 1,5	++ 1,8
Handhabung	30%	++ 1,6	+++ 1,3	+++ 1,4	++ 1,8
Bedienkonzept	40%	+++ 1,2	+++ 1,4	+++ 1,2	+++ 1,4
Betriebsgeräusch	30%	+ 2,6	++ 1,5	++ 1,8	++ 2,2
Reinigung	20%	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,2	+++ 1,4
Bedienungsanleitung	10%	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,3
Verarbeitung	10%	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,4
Ökologie	10%	+++ 1,3	++ 1,5	++ 1,6	++ 2,4
<p>Volto, der neueste Spross der Bianco di puro-Familie, wusste im Test genauso zu überzeugen wie vor ihm bereits Puro und Forte. Ohne Schwächen in den Funktionstests und mit einem intuitiven Bedienkonzept, fährt er den verdienten Testsieg ein. Einziger Schwachpunkt ist das etwas zu laute Betriebsgeräusch.</p>		<p>Der Vitamix Pro 300 setzt sich vor allem durch seine niedrige Bauhöhe von anderen Vitamix-Geräten ab, wodurch er auch für Küchen mit weniger Platz geeignet ist. In Sachen Funktion muss man dafür aber keine Kompromisse eingehen, lediglich die Erdnussbutter hätte homogener ausfallen dürfen.</p>	<p>Jupiter landet mit seinem ersten Hochleistungsmixer direkt einen Volltreffer, der sich vor den etablierten Marken in diesem Segment nicht zu verstecken braucht, wie die Funktionstests gezeigt haben. Da auch das Bedienkonzept und die Verarbeitung überzeugen, reicht es zu einem Platz auf dem Treppchen.</p>	<p>Mit scharfen Messern kennt sich WMF seit jeher aus und so verwundert es nicht, dass auch der für grüne Smoothies optimierte KULT pro Power sich ohne Schwächen durch die Teststreifen schnitt. Lediglich beim Betriebsgeräusch und dem Energieverbrauch gibt es noch Optimierungspotenziale.</p>	
		<p>TESTSIEGER Haus & Garten Test Endnote 1,3 sehr gut Bianco di puro Volto Erzielt Bestnoten über alle Teststreifen hinweg Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de</p>	<p>TESTURTEIL Haus & Garten Test Endnote 1,3 sehr gut Vitamix Professional Series 300 Zaubert perfekte grüne Smoothies in den Mixkrug Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de</p>	<p>TESTURTEIL Haus & Garten Test Endnote 1,4 sehr gut Jupiter Nutrimix Sehr gutes Bedienkonzept, exzellent für Suppen geeignet Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de</p>	<p>TESTURTEIL Haus & Garten Test Endnote 1,6 gut WMF KULT pro Power Green Smoothie Standmixer Sehr gute Funktionsergebnisse, sehr einfache Handhabung Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de</p>

*zum Redaktionsschluss; Tagesaktueller Preis kann variieren

SIEGER PREIS/LEISTUNG



Hochleistungsmixer		Rommelsbacher MXH 1500	KitchenAid 5KSB5075/80 Artisan Standmixer	Unold Power Smoothie Maker
Technische Daten				
Marktpreis*/UVP		326 Euro*/350 Euro	630 Euro*/k.A.	245 Euro*/280 Euro
Maximalleistung**		1500 Watt	1300 Watt	2000 Watt
Kabellänge		130 cm	115 cm	115 cm
Automatikprogramme		6	4	2 Liter
Anzahl Messer		6	4	6
FassungsvermögenKrug		2 Liter	1,8 Liter	2 Liter
Gewicht		5,5kg	10,2kg	4,9kg
Maße (Breite x Höhe x Tiefe)		22 x 23 x 55 cm	19 x 31 x 41 cm	19 x 19 x 50 cm
Ausstattung/Zubehör		Kabelaufwicklung, Digital-Display, Timer, Stößel	-	Noppenfüße, Stößel
Ergebnis		1,6 (gut)	1,9 (gut)	2,3 (gut)
Funktion	50 %	++ 1,5	++ 1,8	++ 2,4
Suppe	25 %	+++ 1,1	++ 2,1	++ 1,6
Smoothie	25 %	++ 1,8	++ 1,9	++ 1,8
Gewürzmischung	25 %	++ 1,7	++ 1,9	+ 2,5
Erdnussbutter	25 %	++ 1,6	++ 1,5	- 3,8
Handhabung	30 %	++ 1,8	++ 1,6	++ 2,0
Bedienkonzept	40 %	++ 1,7	++ 1,5	++ 2,3
Betriebsgeräusch	30 %	++ 2,1	++ 2,1	++ 2,3
Reinigung	20 %	++ 1,6	+++ 1,2	++ 1,5
Bedienungsanleitung	10 %	+++ 1,1	+++ 1,2	+++ 1,0
Verarbeitung	10 %	++ 1,8	+++ 1,0	++ 2,0
Ökologie	10 %	+++ 1,4	- 4,0	+ 2,8

Auch Rommelsbacher zählt zu den Neulingen auf dem Markt und legt dennoch ein beachtliches Debüt hin. Der MXH 1500 überzeugt dabei mit durchweg guten Funktionsergebnissen, einem schlüssigen Bedienkonzept und einem niedrigen Energieverbrauch und ist aufgrund des Kaufpreises ein echter Geheimtipp.

Auch KitchenAid hat ein interessantes Produkt auf dem Markt und trotz des fehlenden Stößels zaubert der Artisan Standmixer perfektes Nussmus in den Mixkrug. Die automatische Abschaltung nach zwei Minuten auf Höchstleistungsstufe lässt die Suppenzubereitung allerdings zur Geduldsprobe werden.

Mit dem Unold Power Smoothie Maker gelingen wirklich gute grüne Smoothies. Aufgrund des zu kurz geratenen Stößels gelingt Nussmus leider nicht so perfekt wie bei der Konkurrenz und auch die Gewürzmischung bleibt heterogen. Trotz dieser Kritik, bekommt man ein solides Gerät für kleines Geld.

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
 Endnote 1,6
gut
 Rommelsbacher MXH 1500
Niedriger Energieverbrauch, exzellent für feinste Suppen
Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,9
gut
 KitchenAid 5KSB5075/80 Artisan Standmixer
Kreiert perfektes Nussmus, ist herausragend verarbeitet
Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 2,3
gut
 Unold Power Smoothie Maker
Der wohl preiswerteste Weg zu feinen grünen Smoothies
Im Test: Hochleistungsmixer Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de

So testen wir

Die Testgeräte:
 7 Hochleistungsmixer

Funktion (50%): Feinheit und Homogenität von typischem, gerätetypischen Mixgut wird durch ein Sensorik-Panel und durch einen Siebtest inklusive optischer Begutachtung vergleichend bewertet. In die Bewertung fließt neben der Qualität auch die Zubereitungszeit im Verhältnis eins zu drei mit ein.

Handhabung (30%): Eine Gruppe geschulter Probanden beurteilt die Funktionalität und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente, dies umfasst auch die modularen Teile wie Deckel und Stößel. Bei der Reinigung wird die allgemeine Verschmutzungsanfälligkeit des Geräts und die Erreichbarkeit der zu reinigenden Stellen bewertet. Das Betriebsgeräusch wird auf eine Distanz von 50 cm in der Horizontalen zur Bedienfeldmitte gemessen. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise geprüft, dann anhand der Qualität (Struktur, Schriftgröße, Pflege- und Anwendungshinweise sowie Bebilderung) bewertet.

Verarbeitung (10%): Die Probanden bewerten die allgemeine Wertigkeit und natürlich das (Nicht-)Vorhandensein von Gerten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen.

Ökologie (10%): Der Energieverbrauch wird während der Testreihen gemessen und vergleichend bewertet.

*zum Redaktionschluss, tagesaktueller Preis kann variieren