

Küchenhelfer zum Mixen und Pürieren

27. März 2023

## TÜV SÜD gibt Tipps zum Kauf von Stabmixern

**München. Fasten liegt aktuell im Trend und wird längst nicht mehr nur von Gläubigen zur Fastenzeit praktiziert. Ob aus gesundheitlichen Gründen oder um bewusster zu leben – für die meisten Fastenden gehört eine gesunde Ernährung dazu. Ein praktischer Küchenhelfer, mit dem sich im Handumdrehen leckere Suppen, Frucht-Smoothies oder Gemüsedips zubereiten lassen, ist der Stabmixer. Doch worauf gilt es beim Stabmixerkauf zu achten? TÜV SÜD-Produktexperte Christian Kästl gibt einen Überblick.**

### Handliche Alleskönner



Bei der Auswahl des Stabmixers sollten sich Verbraucher zuerst Gedanken über die eigenen Anforderungen machen, denn der Einsatzzweck entscheidet über den Bedarf. Erhältlich sind reine Mixgeräte oder Modelle mit verschiedenen Aufsätzen. Wer den Stabmixer nur hin und wieder zum Mixen oder Pürieren verwenden möchte, ist mit

einem einfachen Modell gut beraten. Zu viel Zubehör nimmt in der Küche dann nur unnötig Platz weg. Wer jedoch mehr mit dem Mixstab vorhat und beispielsweise Kräuter zerkleinern, Sahne schlagen oder Milch aufschäumen möchte, sollte auf ein Set mit dem entsprechenden Zubehör setzen.

### Voraussetzungen für ein optimales Ergebnis

Ein gutes Ergebnis wird durch das Zusammenspiel von Messer, Motor und der Formgebung des Mixerkopfes erzielt, die Leistung allein ist nicht entscheidend. Die meisten handelsüblichen Stabmixer haben eine Leistung von über 600 Watt, die Drehzahl variiert meist zwischen 10.000 und 20.000 Umdrehungen pro Minute. Praktisch sind variable Geschwindigkeitsstufen, die je nach Konsistenz der zu verarbeitenden Nahrungsmittel angepasst werden können. Einige Modelle verfügen darüber hinaus über eine hilfreiche Turbofunktion.

Da Stabmixer eine große Verletzungsgefahr für Kinder bergen, sollten Eltern ein Modell mit integrierter Kindersicherung wählen und das Gerät immer ausgesteckt und außerhalb der Reichweite von Kindern verstauen.

### **Dauer- oder doch nur Kurzzeitbetrieb?**

Wenn der Stabmixer nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt ist, muss der Hersteller angeben, wie lange das Gerät laufen darf. Diese Angabe zum Kurzzeitbetrieb (KB) sollten Verbraucher besonders bei preisgünstigen Stabmixern beachten. „Kurzzeitbetrieb sagt aus, wie lange das Gerät ohne Pause betrieben werden kann. Sind dies nur wenige Sekunden, dann wird eine effektive Lebensmittelverarbeitung unmöglich. Denn wird die Pause missachtet, kann der Stabmixer schnell überhitzen und ein irreparabler Defekt am Motor auftreten“, erklärt der Experte.

### **Kabel oder Akku?**

Auch die Frage nach Kabel- oder Akkubetrieb stellt sich. Die meisten Mixstäbe im Handel sind kabelgebunden. Geräte mit Akku bieten zwar größere Flexibilität beim Kochen, sind dafür aber meist weniger leistungsstark. „Wer lange Wege in der Küche zurücklegt, ist mit einem Akku-betriebenen Gerät gut beraten. Hier sollte man aber auf jeden Fall die maximale Betriebsdauer und die Langlebigkeit der Akkus beachten“, rät Christian Kästl. Fällt die Entscheidung auf ein Gerät mit Kabel, muss dieses lang genug sein, um ungestört in Töpfen und Schüsseln arbeiten zu können. Zwischen 1,20 und 1,50 Meter Kabel reichen in der Regel aus.

### **Das richtige Material**

Der Mixfuß eines Stabmixers besteht meist aus Edelstahl. Der Motorkopf kann wahlweise aus Edelstahl oder Kunststoff sein. Hier entscheidet der eigene Geschmack, aber auch die Nutzungshäufigkeit des Küchengeräts. Edelstahl ist widerstandsfähiger und langlebiger und wird aufgrund dieser Eigenschaften besonders von Kochprofis geschätzt.

### **Faktor Bedienfreundlichkeit**

Damit das Pürieren nicht zum Kraftakt wird, sollte der Stabmixer nicht allzu schwer sein und ein Gewicht zwischen 1.000 und 1.500 Gramm haben. Eine ergonomische Griffform und Knöpfe, die nicht zu tief im Gehäuse liegen, erleichtern die Bedienung ungemein, ebenso eindeutige Beschriftungen sowie eine verständliche Bedienungsanleitung. Wer Wert auf eine einfache und schnelle Reinigung legt, sollte überprüfen, ob der Mixfuß und sonstige Aufsätze spülmaschinengeeignet sind. Vor dem Kauf ist es zudem wichtig, sich über die Verfügbarkeit von Ersatzteilen zu informieren.

## TÜV SÜD bietet Orientierung in der Angebotsvielfalt

Neben all diesen Aspekten bieten das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und das blaue Oktagon von TÜV SÜD eine weitere Orientierungshilfe bei der großen Auswahl an Stabmixern.

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 Foto in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter [www.tuvsud.com/presse](http://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 <a href="mailto:dirk.moser-delarami@tuvsud.com">dirk.moser-delarami@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a>
--	---

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](http://www.tuvsud.com/de)