

Der Blendtec 625 im Test: Was kann der Hochleistungsmixer?



Obst wird schon lange nicht mehr geschnippelt, sondern püriert – mit knackigem Gemüse zu gesunden Smoothies verarbeitet und durch einen bunten Strohhalm geschlürft. Ja – auch ich bin dem Trend der grünen Smoothies verfallen. Spinat – in Kombination mit Gurke, Apfel und Zitrone. Oder Rote Bete mit Möhre und Apfel. Ist zwar nicht grün, aber mindestens genauso lecker.

Was ein Glück, dass es nur wenige Meter von meiner Haustür entfernt einen kleinen Gemüseladen gibt, der die gesunden Säfte täglich frisch zubereitet. Ob ich schon mal darüber nachgedacht habe, die gesunden Säfte selber zu machen? Bislang nicht – zu viel Arbeit, zu wenig Zeit. Ganz davon abgesehen, dass ich noch nicht einmal über einen leistungsstarken Mixer verfüge. Schade eigentlich, wo mir doch so viele köstliche Kreationen im Kopf herumschwirren - Feldsalat-Apfel-Birne zum Beispiel. Oder Mango-Kiwi-Spinat.

Ob ich mir vielleicht doch einen Mixer zulegen sollte? Zumindest informieren kann ich mich ja mal – ganz unverbindlich natürlich. Schnell wird mir klar: der Markt der Hochleistungsstandmixer ist ziemlich unübersichtlich. Wie soll man da den Überblick behalten? Oberstes Credo: die Bedienbarkeit. Und die vielfältige Einsatzmöglichkeit. Da kommt es mir gerade recht, dass sich der Blendtec 625 nicht nur für Smoothies, sondern auch zum Zubereiten von Pesto, Hummus und Suppen eignet. Mein Testobjekt – gefunden.

Die Funktionen im Überblick

Na klar, in erster Linie möchte ich testen, wie sich der Blendtec 625 bei der Zubereitung von Smoothies schlägt. Aber natürlich auch seine vielen anderen Features. Mit dem 3 PS starken Motor und einer Leistung von 1.560 Watt soll der Blendtec nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch Mandeln und Nüsse zerkleinern können. Maximal kommt der Mixer auf 28.000 Umdrehungen/Minute und verarbeitet selbst gefrorenes Eis zu feinstem Crushed Ice. Der nächste Cocktailabend kann also kommen. Und dank des großen Fassungsvermögens des 1-Miter-Mixbechers können sich vier Freunde gleichzeitig über köstliche Drinks freuen.

Im Gegensatz zu anderen Messern ist das 2-flügelige Messer des Blendtec extra stumpf gehalten. So sind Mixen, Hacken, Mahlen, Zerkleinern und Pürieren kein Problem. Ein Gerät für alle Fälle quasi.



Dank des stumpfen, 2-flügeligen Messer sind Mixen, Hacken, und Pürieren kein Problem.

Das Tolle: die vier Programmtasten für Smoothie, Eis, Saft und Suppe. Einfach die Zutaten einfüllen, den Knopf drücken und schon läuft der Mixer ganz von alleine im passenden Modus. Heißt im Klartext: Selbst Ungeübte können sich dank dieser Funktion über selbst gemachte Smoothies und Suppen freuen.

Der Blendtec 625 im Test: Was kann der Hochleistungsmixer?

Design und Bedienung

Obwohl ich eine leidenschaftliche Köchin und Bäckerin bin, habe ich nicht viele Küchengeräte in meiner Küche stehen. Die meisten finde ich zu schwer zu bedienen. Und auch nicht schön genug. Der Blendtec 625 ist da anders – nicht nur wegen seiner einfachen Bedienbarkeit, sondern auch wegen seines ansprechenden Designs. Besonders gut gefällt mir der breite Sockel, den es in sechs verschiedenen Farben gibt. Egal ob schiefergrau oder granatapfelrot, polarweiß oder orchidee – ein Hingucker in jeder Küche. Auch toll: der beleuchtete Touchscreen.



Vier Mix-Funktionen: Smoothie, Eis, Saft und Suppe.

Neben den vier Mix-Funktionen sind auf dem Fuß auch die Geschwindigkeitsstufen und der Timer abgebildet. Keine überflüssigen Symbole oder Programme – ein großes Plus dafür.

Der Blender im Test

Das Smoothie-Programm

Was es verspricht: Smoothies auf Joghurt- und Quark-Basis. Oder ganz pur. Mit der Smoothie-Funktion kein Problem. Innerhalb 40 Sekunden will der Blendtec aus Obst und Gemüse einen frischen Saft zaubern. Und das, ohne selbst die Geschwindigkeit regulieren zu müssen. Der Mixer startet in einem langsamen Modus und steigert innerhalb weniger Sekunden das Tempo. Das versprochene Ergebnis: ein samtiger Smoothie, der von Cremigkeit kaum zu übertreffen ist. Mehr über Smoothies findest du in unserem [großen Smoothie Guide](#).

Der Test: Mango, Apfel, Kiwi, Spinat, Orange



Ein grüner Smoothie aus Spinat, Apfel, Kiwi, Mango und Limette.

Das Ergebnis: Als erstes habe ich mich an meinem geliebtem Smoothie versucht. Mango, Kiwi und Apfel müssen geschält und anschließend in grobe Schnitten geschnitten werden. Der Spinat kann unbearbeitet hinzu – perfekt! Der Deckel ist aufgesetzt, die Smoothie-Einstellung gewählt und schon legt der Blendtec los. Nur 60 Sekunden dauert es, bis der Blender aus Obst und Gemüse einen fein-cremigen Smoothie zaubert. Einziges Manko: Bei einer kleinen Portion, so wie ich sie zubereitet habe, muss man den Mixvorgang zwischendurch stoppen und mit einem Kochlöffel zurück in Richtung Messer schieben. Ein Stampfer wäre hier sicherlich hilfreich gewesen.

Großes Plus: die zusätzliche ‚Whole Juice‘-Funktion. Das 50-sekündige Programm ist speziell auf Säfte aus hartnäckigem Gemüse wie Karotten oder Sellerie ausgerichtet. Auch Nüsse und Samen zerhackt es im Handumdrehen zu feinem Staub. Mein nächster Gemüsesaft - geplant: Karotte, Kohlrabi und Mandeln. Supergesund und superlecker. Oder eines dieser vitamiegeladenen [Smoothie Rezepte](#).

Das Eis-Programm

Was es verspricht: Ein kurzes Programm, das Sahne und Säfte innerhalb 45 Sekunden zu Eis, Sorbet und Frozen Yogurt verwandeln soll. Zutaten einfüllen, Deckel aufsetzen und schon kann es losgehen. Der Mixer wählt die einzelnen Geschwindigkeitsstufen selbstständig aus und beendet das Programm von alleine.

Der Blendtec 625 im Test: Was kann der Hochleistungsmixer?

Der Test: Gefrorene Milchwürfel, Sahne, gezuckerte Kondensmilch, Limette, Oreo-Kekse



Auf dem Weg zum Cookies & Cream Eis aus dem Mixer

Das Ergebnis: Eis auf Knopfdruck – genau das Richtige für mich. Wie das funktionieren soll? Das habe ich mich auch gefragt und bin bei meiner Recherche auf ‚milk cubes‘, zu deutsch ‚gefrorene Milchwürfel‘ gestolpert. Einfach Milch statt Wasser in Eiswürfelförmchen füllen und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag zusammen mit Sahne, gezuckerter Kondensmilch, Limettensaft und Oreo-Keksen in den Blendtec geben und sich über cremiges Cookies & Cream Ice freuen – fast. Denn nach 45 Sekunden war das Eis leider immer noch etwas flüssig. Deshalb musste ich es vor dem Vernaschen noch einmal kurz in das Gefrierfach stellen. Und was soll ich sagen: köstlich. Wunderbar cremig und herrlich samtig-weich. Beim nächsten Mal schmeisse ich vielleicht ein paar gefrorene Bananen oder Himbeeren mit in den Mixer – denn dann wird das Eis garantiert richtig fest.

Besonders lecker: Eis mit Schuss - Walnuss-Whisky-Eis, Rum-Rosinen-Eis oder Amaretto-Mohn-Eis.

Das Suppen-Programm

Was es verspricht: Eine heiße Suppe. Und das in nur 90 Sekunden. Das Geheimnis dahinter: die hohe Drehzahl des Hochleistungsmixers. Während des Mixvorgangs heizt dieser sich so stark auf, dass er Suppen, Saucen und Kakao gleich miterhitzt. Bei frischen Zutaten soll das Ganze etwas länger dauern.

Der Test: Tomaten, Snack-Paprika, Möhren, Zwiebeln, Zucker, Salz



In nur drei Minuten fertig. Und dabei schön cremig.

Das Ergebnis: Zugegeben – als ich von der Suppenfunktion hörte, war ich skeptisch. Wie soll ein Hochleistungsmixer eine warme Suppe zaubern? Keine Gazpacho oder Gurkenkaltschale – sondern eine richtig heiße Suppe. 180 Sekunden braucht der Blendtec, um Tomate, Paprika und Co. in eine cremige Konsistenz zu verwandeln. Dass das Gemüse nur in grobe Stücke geschnitten werden muss, auch hier ein großes Plus. Zerkleinern, Pürieren, aufschalgen – all das macht der Blendtec ganz von alleine. Das Ergebnis war leider so, wie ich es erwartet habe – eine lauwarme Suppe. Und trotzdem hat mich diese Funktion positiv überrascht. Was ganz wunderbar war, war die Konsistenz. Wer mich kennt, der weiß, dass ich mit Suppen auf Kriegsfuß stehe. Nicht zu sämig, nicht zu dick. Aber die Tomaten-Paprika-Suppe aus dem Blendtec war wunderbar cremig und kein bisschen zu breiig. Eine samtige Cremesuppe eben. Zwar nicht ganz warm, aber das ließ sich dank Herd und Topf ganz schnell ändern.

Die Reinigung

Die Reinigung ist ein Kinderspiel. Den Mixbecher mit Wasser füllen, das Reinigungsprogramm auswählen und schon reinigt sich der Blendtec 625 wie von selbst. Danach nur noch mit einem feuchten Tuch über das Messer und den Deckel fahren, trocken reiben und schon ist der Hochleistungsmixer wieder einsatzbereit.

Die Pros und Cons im Überblick

Nach Smoothie, Suppe und Eis habe ich den Blendtec 625 tatsächlich lieb gewonnen. Nicht nur, weil ich meine Smoothies in Zukunft ganz einfach selber machen kann.

Der Blendtec 625 im Test: Was kann der Hochleistungsmixer?

Auch die vielen anderen Funktionen und die einfache Bedienung haben mich überzeugt.

Ein großes Plus: Der Blendtec bekommt nicht nur weiche Obst- und Gemüsesorten klein, sondern auch härtere Zutaten wie Möhren, Äpfel oder Nüsse.

Mindestens genauso einfach wie die Vorbereitung, ist auch die Zubereitung der Gerichte. Karton auf, Mixer raus. Und schon kann es losgehen. Der Blendtec ist so selbsterklärend, dass man direkt nach dem Auspacken mit dem Mixen loslegen kann. Die einzelnen Programme – eine wunderbare Hilfestellung. Smoothie, Saft und Eis lassen sich so in weniger als einer Minute zubereiten, ohne dabei die Geschwindigkeitsstufe zu regulieren. Die Suppe braucht knapp drei Minuten.

Das Einzige, was ich vermisst habe, ist ein Stampfer, mit dem ich meine Zutaten während des Mixvorganges immer mal wieder in die Mitte hätte schieben können. Gerade bei kleinen Portionen tut sich der Blendtec ein bisschen schwer, an alle Obst- und Gemüsesticks zu kommen. Mein Tipp: Ein Holzlöffel tut es auch.

Spätestens mit der Reinigung hat mich der Blender komplett überzeugt. Nicht selten trete ich von dem Kauf vieler Küchenmaschine zurück, weil ich einen aufwändigen Reinigungsprozess erwarte. Nicht so bei dem Blendtec 625. Deckel auf, Wasser rein, Reinigungsprogramm an. Einfach, schnell und unkompliziert.

Bleibt nur noch der Blick auf den Preis. Zugegeben – mit 650 Euro ist der Blendtec 625 kein Schnäppchen. Aber es lohnt sich. Der Blendtec 625 ist kein Mixer, der nach den ersten beiden Smoothies auseinanderfällt. Mit dem Blender kannst du dir Hunderte von Smoothies, Suppen, Milchshakes, Sorbets, Chutneys usw. zubereiten. Nicht umsonst gibt der Hersteller eine Garantie von 8 Jahren.