

Ein Küchenallrounder im Test: Der KitchenAid Food Processor Artisan



Ratatouille, Salat, Gemüseintopf, Hefeteig oder Nuss-Aufstrich. Sie alle haben eines gemeinsam: Ihre Herstellung ist relativ mühsam. Sei es verschiedene Sorten Gemüse in die unterschiedlichsten kleinen Formen zu bringen, Öl und Essig durch langes Schlagen zu verbinden, Nüsse bis zur Paste zu mahlen oder Teig vom klebrigen Matsch bis zur Geschmeidigkeit zu kneten. Glücklicherweise gibt es heute zahlreiche Helferlein, die solche und andere Arbeiten in der Küche um einiges erleichtern sollen. Eines davon ist der KitchenAid Food Processor. Und genau diesen habe ich für dich von der Basis bis zur Zitruspresse getestet

Design & Verarbeitung

Als der Postmann mit dem KitchenAid Food Processor vor meiner Tür stand, war ich heilfroh, dass ich das Teil nicht bis in den vierten Stock tragen musste. Ein riesen

Paket! Glücklicherweise wird heute alles etwas großzügiger verpackt, denn ganz so riesig war der Food Processor dann doch nicht – jedoch immer noch groß! In der Küche will er schon seinen Platz beanspruchen – eine kleine Nische reicht da für die aufgerundet 30 cm Breite, 25 cm Tiefe und 45 cm Höhe nicht.

Außerdem sollte man einen festen Standort für das Gerät finden, möchte man nicht ständig knappe 14 kg herumtragen. Das Gewicht kommt insbesondere von der Basis, die aus Spritzgussmetall hergestellt ist und sehr hochwertig wirkt. Ebenso wie das Gesamtwerk, das top verarbeitet ist – wie von KitchenAid gewohnt. Auch das Design des Artisan-Geräts gefällt mir ausgesprochen gut. Ich habe mich für die Farbe Creme entschieden, die optimal in meine Küche passt.



Fix ausgetauscht: Schneebesens, Würfelzubehör und Co.
© Tamara Staab | Maras Wunderland

Zubehör

Neben dem Food Processor an sich, sollte in der Küche außerdem Platz für eine ziemlich große Zubehörbox und eine Zitruspresse sein. Erstaunlich empfand ich das ausgeklügelte System der Zubehörbox. Hier hat alles seinen Platz in einer speziellen Richtung. Wie ein kleines Puzzle. So kann nichts verrutschen, sich verhaken oder verkratzen. Wurde etwas falsch einsortiert, lässt sich die Kiste nicht schließen. So kann quasi gar nichts falsch platziert werden. Die Box hat außerdem einen

Ein Küchenallrounder im Test: Der KitchenAid Food Processor Artisan

Drehverschluss, der sie sicher verriegelt.

Der KitchenAid Food Processor umfasst insgesamt:

- Die Processor-Basis mit einer **Arbeitsschüssel** (4 Liter) und einem Deckel
- **Zwei weitere kleinere Schüsseln** (2,4 Liter und 1 Liter)
- Einen dreiteiligen **Stopfer**
- Eine **Zitruspresse**
- In der Zubehörbox befinden sich
 - Ein **Vielzweckmesser** und ein **Mini-Vielzweckmesser** aus Edelstahl zum Zerkleinern, Hacken und Pürieren von Gemüse, Obst, frischen Kräutern, Nüssen und Fleisch. Außerdem zum Mixen von Pesto, Soßen, Kuchenteig, Pasteteig und Sahne.
 - Ein **Teigmesser** aus Kunststoff zum Kneten von Hefeteig.
 - Eine extern **verstellbare Schneidscheibe** für dünne und dicke Scheiben Obst, Kartoffeln, Tomaten, Gemüse, Käse und Schokolade
 - **Drei weitere Reib- und Schneidscheiben** zum Reiben bzw. Schaben von Gemüse, Käse, Schokolade, Obst, Eis und Kartoffeln.
 - Das **8-mm-Würfelzubehör** zum Würfeln von Obst und Gemüse
 - Ein **Schneebesen** für Eier bzw. Eischnee
 - Ein **Teigschaber**

Somit beinhaltet das Gerät alles, was man zum Zerkleinern von Lebensmitteln braucht. Es müssen nicht gleich zu Beginn Teile hinzugekauft werden, was sehr angenehm ist.



Clever aufbewahrt: die Box für alle abnehmbaren Zubehörteile © Tamara Staab | Maras Wunderland

Handhabung

Die Bedienung des Geräts ist einfach. So viele Knöpfe und Regler stehen auch gar nicht zur Auswahl. Genau genommen kann man nur zwischen zwei Geschwindigkeitsstufen und der Pulse-Methode wählen. Für letztere kann man die Häufigkeit und Dauer selbst bestimmen. Das Gerät schaltet hier automatisch ab. Außerdem geht es nicht an, bevor nicht alles am richtigen Platz sitzt. Ein absoluter Pluspunkt beim Thema Sicherheit! Für die variable Schneidscheibe gibt es zusätzlich noch einen Regler für die Dicke der Scheiben.

Ein Küchenallrounder im Test: Der KitchenAid Food Processor Artisan



Einfacher geht's nicht - 2 Regler für eine intuitive Bedienung © Tamara Staab | Maras Wunderland

Allerdings ist es eine kleine Wissenschaft für sich, welche Schneidescheibe und welches Messer wie eingesetzt wird und mit welcher Schüssel funktioniert. Glücklicherweise gibt es ein Handbuch, in dem alles gut erklärt wird. Selbsterklärend ist hier wenig – was meiner Meinung nach aber von einem solch komplexen Gerät mit zig Varianten der Zerkleinerung auch schlecht zu erwarten ist. Mit Hilfe der Anleitung habe ich jedoch alle Schritte auf Anhieb verstanden und meine Lebensmittel wie gewollt verarbeiten können.

Weiß man einmal wo der Hase lang läuft, funktioniert das Wechseln der Schneidwerkzeuge, Adapter und Schüsseln problemlos. Das meiste rutscht durch passendes Hineinsetzen und leichtes Drehen wie von selbst an seinen Platz – die Haptik ist dabei KitchenAid-typisch sehr angenehm und macht Spaß.

Mahlen, zerkleinern, hacken und Co.

Während meines Food-Processor-Tests habe ich einen Nuss-Schokoladen-Aufstrich hergestellt, Kartoffeln und Zucchini in Scheiben geschnitten sowie letztere ebenfalls in Stifte, Karotten geraspelt, Kohlrabi gewürfelt und Orangen ausgepresst.

Den größten Spaß hatte ich am Nuss-Schokolade-Aufstrich. Verwendet habe ich hierfür die kleine 1-Lite-Schüssel und das kleine Schneidmesser. Ich konnte richtig sehen, wie die Haselnüsse und Mandeln langsam zu einer Paste wurden – und dann später mit Kakao, Zucker, etwas Salz, Vanillearoma und Macadamianuss-Öl zu einem Aufstrich.



Die scharfen Messer verarbeiten harte Nüsse ruckzuck zu cremigem Mus © Tamara Staab | Maras Wunderland

Die Herstellung verlief problemlos. Ich musste lediglich hin und wieder die Nüsse bzw. die Paste von der Seite nach unten kratzen. Ansonsten hatte ich innerhalb von 10 Minuten einen leckeren nussigen und schokoladigen

Ein Küchenallrounder im Test: Der KitchenAid Food Processor Artisan

Aufstrich gezaubert, der seinen wunderbaren Duft in der Küche verbreitete.



Gemüsescheiben? Schneidet dir der Food Processor auf Knopfdruck. © Tamara Staab | Maras Wunderland

Mehr Probleme bereiteten mir die Kartoffeln. Sie waren vorgekocht und geschält. Mit Hilfe der verstellbaren Schneidescheibe wollte ich sie auf der dicksten Stufe zu Scheiben schneiden. Daraus wurden nur leider keine einheitlichen Scheiben. Manche waren okay, viele aber zu dünn oder es waren gar keine wirklichen Scheiben. Außerdem blieb sowohl am Schneidmesser als auch am Deckel Kartoffelmatsch hängen, was sehr ärgerlich war. Hier würde ich daher empfehlen härtere Kartoffeln oder Kartoffeln mit Schale zu verwenden. Das dürfte dann funktionieren.

Mit den danach verwendeten Zucchini hatte der Food Processor keine Probleme. Die zerschnitt er sowohl in 1A-Scheiben, als auch in einheitliche Stifte. Auch blieb hier kaum etwas am Messer hängen. Ähnlich verlief die Verarbeitung der Karotten. Im Nu hatte ich geraspelte Möhren in der Arbeitsschüssel – ebenso mit kaum Resten an Deckel oder Schneidmesser.



Einfach auf die Schüssel aufgesetzt - das Würfelnzubehör © Tamara Staab | Maras Wunderland

Besonders gespannt war ich jedoch auf das Würfelnzubehör, was im ersten Moment sehr komplex wirkte, dann aber einfach anzuwenden war. Hiermit würfelte ich Kohlrabi und war durchaus positiv überrascht. Das Ergebnis waren sehr schöne und vor allem gleichmäßige Würfel. Es ist dabei schwierig für das Gerät bis auf den letzten Rest alles zu zerkleinern. Es blieben Reste am Würfelmesser hängen. Hierfür gibt es jedoch einen extra Aufsatz zur „Resteverwertung“, welches einfach schnell eingesetzt und das übrige Gemüse durchgedrückt wird. Und schon ist alles verwertet.

Ein Küchenallrounder im Test: Der KitchenAid Food Processor Artisan



Das Ergebnis: kleine, gleichmäßige Kohlrabiwürfel © Tamara Staab | Maras Wunderland

Zu guter Letzt wollte ich mir noch einen frisch gepressten Orangensaft gönnen. Hierfür werden ein extra Adapter und die Zitruspresse benötigt. Da es hierfür keinen Deckel oder Ähnliches gibt, hatte ich zuerst leichte Bedenken, dass ich gleich meine komplette Küche vollspritzen werde. Dem war aber keinesfalls so. Es spritzt nur ganz wenig, das Fruchtfleisch bleibt wunderbar im Sieb hängen und in der Arbeitsschüssel landet reiner Orangensaft. Ganz ohne viel Kraftaufwand und in nur wenigen Sekunden.

Ich frag mich hier jedoch, ob man wirklich jedes Mal den Food Processor anschmeißt, um sich einen frischen Orangensaft auszupressen. Ich denke, ich würde hier weiterhin zu meiner normalen Zitronenpresse greifen. Zumindest solange es nur 2 Orangen sind.



Vor allem für große Mengen geeignet: die Zitruspresse. © Tamara Staab | Maras Wunderland

Reinigung

Ein sehr großer Vorteil des KitchenAid Food Processors: Alles bis auf die Basis ist spülmaschineneeignet. Und das

ist auch gut so! Da ich meinen Test an einem Stück durchgeführt und die Arbeitsschüsseln und teilweise auch die Messer mehrmals verwendet habe, war ich sozusagen gezwungen, einiges von Hand zu spülen. Und das ist nervig.

Zum einen muss man aufpassen, dass man sich nicht schneidet, zum anderen hingen insbesondere die Kartoffeln so in den Werkzeugen, dass ich ein wenig gebraucht habe, bis da alles wieder entfernt war. Glücklicherweise ist dieser Fall selten und nicht jede Gemüsesorte hinterlässt so viele Reste wie die Kartoffeln. Die Spülmaschine bekommt alles einwandfrei sauber und es muss später nur noch der richtige Platz in der Zubehörbox gefunden werden.

Fazit

Es gibt kaum etwas, was der KitchenAid Food Processor nicht verarbeiten kann: Gemüse, Kräuter, Fleisch, Pesto, Saucen, Käse, Obst, Nüsse, Eier, Schokolade und unterschiedliche Teige. Für die regelmäßige Verwendung des Geräts empfehle ich, einen festen Platz für ihn in der Küche zu finden. Denn sonst wird man den Food Processor bei seinen 14 kg Gewicht für viele Arbeiten doch lieber im Schrank stehen lassen.

Einen kleinen Minuspunkt gibt es für die Reste, die gerne mal an Messer und Deckel hängen bleiben – insbesondere bei weicheren, eher „matschigeren“ Lebensmitteln. Dafür lässt das Gerät an Verarbeitungstechniken hinsichtlich des Zerkleinerns von Gemüse, Obst und Co. keine Wünsche offen – ob würfeln, reiben, schaben, hacken, schlagen, in Scheiben schneiden oder pürieren. Alles kein Problem. Außerdem glänzt das Gerät in der Verarbeitung, im Design und in der Haptik, die einfach Freude bereiten.

Zusammenfassend kann ich den KitchenAid Food Processor all jenen empfehlen, die einen Allround-Küchenhelfer suchen, der einem in den verschiedensten Küchenvorgängen die Arbeit erleichtert und die bereit sind, für ein schönes und qualitativ hochwertiges Gerät etwas mehr Geld in die Hand zu nehmen.

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der

Ein Küchenallrounder im Test: Der KitchenAid Food Processor Artisan

Autorin.