



Grünes Smoothie-Glück: Hochleistungsmixer Hanno im Test



Kürzlich ist bei uns ein neuer Mitbewohner eingezogen, und zwar einer von der Sorte, der gut aussieht und sich nützlich macht. **Hanno** heißt er – der neue **Hochleistungsmixer von Springlane**. Als wir gefragt wurden, ob wir ihm ein neues Zuhause geben und ihn auf Herz und Nieren testen wollen, haben wir gern ja gesagt. Denn mit Style kriegt man uns (fast) immer. Und tatsächlich ist das das erste, was an Hanno auffällt: Er ist ausgesprochen attraktiv.

Um zu schauen, was er denn so alles kann, haben wir von gemahlener Nüssen und Getreidemilch über Crushed Ice bis zu Smoothies und Mocha alles durchprobiert, was man in einem vegan-vegetarischen Haushalt so alles mahlen, crushen und mixen kann. Besonders am Herzen gelegen hat uns dabei, ein paar Rezepte aus unserem Buch „Die grüne Stadtküche“ damit auszuprobieren. Denn die sind mit einem leistungsfähigen Stabmixer und mit einem

Standmixer aus dem mittleren Leistungssegment entstanden, und da hat uns natürlich interessiert, wie die Ergebnisse mit Hanno werden. Zwei der Rezepte aus dem Buch teilen wir hier mit euch – vielen Dank dafür an den Knesebeck-Verlag –, und haben außerdem ein weiteres für euch entwickelt. Aber erst einmal etwas zum Look, zur Ausstattung, Leistung und dem Handling unseres Protagonisten.

Look und Verarbeitung

Wie schon gesagt, Hanno ist ein Hübscher. Wir haben die **Variante Weiß-Grau** gewählt, in unsere offene Apartment-Küche in eben diesen Farben plus Hellbraun passt diese Kombination sehr gut hinein (es gibt auch eine Version in **Anthrazit und Schwarz**). Für ein so großes Gerät wie einen Hochleistungsmixer wirkt er durch die helle Farbgebung und das schlichte, klare, Design erstaunlich leicht. Ein bisschen Platz muss man auf der Arbeitsfläche schon für ihn schaffen, aber er wirkt nicht zu dominant, sondern ein bisschen wie ein schönes Wohn-Accessoire.

Schaut man genau hin, sieht man hier und da kleine Ungenauigkeiten in der Verarbeitung wie überstehende kleine Reste der Silikondichtungen am Mixbehälter oder nicht ganz exakt gerade gearbeitete Verblendungen am Motorblock. Das matte weiße Material, das letzteren umkleidet, sorgt dennoch für einen wertigen Look, zu dem auch die **stylische Touch-Leuchtanzeige** beiträgt, die nur im Betrieb auf der ansonsten weißen Fläche aufleuchtet. Was einem bei manchen anderen Geräten durchaus den optischen Spaß verderben kann, nämlich farbig auffällige Programmknöpfe, ist hier ebenfalls angenehm zurückgenommen gestaltet, nämlich wie der Rest auch in Weiß und Grau.

Grünes Smoothie-Glück: Hochleistungsmixer Hanno im Test



Erleuchtend: Hannos Touch-Display. © Arne Schmidt, Claudia Hirschberger | Food with a View

Ausstattung und technische Daten

Hanno wiegt **5 kg**, steht also schön stabil auf der Arbeitsfläche. Er verfügt über einen **BPA-freien Tritan-Mixbehälter** mit metrischen und anglo-amerikanischen Maßeinheiten, der **maximal 2 Liter** fasst. Eine **Öffnung im Deckel dient zum Nachfüllen** und zum Schieben der Zutaten mit einem **mitgelieferten Stößel**. Sie wird mit einem kleinen Deckel fest verschlossen, der zugleich ein **Messbecher** ist. Auch ein **Rezeptheft mit leckeren Smoothie-Rezepten** gehört zum Lieferumfang. Wichtig zu wissen: Einzelteile wie Stößel und Mixbehälter kann man bei Bedarf nachbestellen.

Neben seinem schon gelobten Äußeren punktet Hanno auch mit Leistung: Auf **32.000 Umdrehungen pro Minute** bringt es das **6-Klingen-Messersystem aus Edelstahl**, das solide verbaut wirkt. Die Motorleistung: **2.000 Watt, 2,7 PS** und 50/60 Hz. Dem Grüne-Smoothie-Glück steht damit nichts entgegen. Ein Überhitzungsschutz sorgt dafür, dass das Gerät ausschaltet, wenn es zu heiß wird.

Für einen Belastungstest haben wir viermal hintereinander das Gerät 2 Minuten lang auf höchster Drehzahl laufen lassen mit jeweils 1 Minute Pause dazwischen gemacht – so lautet das (leider einzige) Beispiel im Manual für die freie Nutzung von Hanno jenseits der voreingestellten Programme. Das hat das Gerät brav mitgemacht, ohne dass es von selbst abgeschaltet hätte, allerdings war etwas Geruchsentwicklung dabei wahrnehmbar. By the way: Der Garantie-Zeitraum für Hanno beträgt zwei Jahre.

Die Programme sind sinnvoll zusammengestellt: Es gibt

eine **Pulse-Funktion** für schnelles Durchmischen auf höchster Stufe, eine **Smoothie-Funktion**, eine **Crushed-Ice-Funktion** für Gefrorenes und eine **Mahlfunktion** für Nüsse und Mandeln. Jenseits der vorgegebenen Programme kann man **individuelle Mixstärken** von 1 bis 5 mit Zwischenstufen einstellen, und auch eine separate **Reinigungsfunktion** ist vorhanden.

Ein Timer läuft im Betrieb mit – bei den voreingestellten Programmen zählt er herunter, so dass man sehen kann, wie lange das gewählte Programm noch läuft bis zum selbständigen Stopp, und bei der frei gewählten Mixstärke läuft der Timer einfach mit. Individuell einstellen kann man ihn nicht, sondern muss außerhalb der fest ablaufenden Programme die Zeit selbst im Auge behalten.

Handling

Hanno steht wie schon beschrieben fest auf der Arbeitsfläche und fängt im Betrieb nicht an „herumzuwandern“. Er lässt sich zudem gut intuitiv bedienen, ein Blick in das Manual ist trotzdem hilfreich und ratsam. So lässt sich z.B. **der Deckel aus Sicherheitsgründen nicht öffnen, wenn der Mixbehälter auf dem Motorblock sitzt**, wie man hier nachlesen kann. Hat man dessen Schließmechanismus erst einmal heraus – den Deckelgriff (bei abgenommenem Behälter) herunterdrücken, bevor man ihn zum Öffnen anhebt – funktioniert er gut.

Ein bisschen hakelig ist jedoch das Schließen an sich: Ein deutlicher vernehmbares (und etwas leichter zu erwirkendes) Einrasten der Deckelsicherung wäre hilfreich, man muss hier und da öfter mal nachdrücken, damit es Klick macht. Ohne dieses Einrasten legt der Mixer nach dem Aufsetzen des Behälters nicht los, was ebenfalls aus Sicherheitsgründen ja auch sinnvoll ist. Toll finden wir übrigens das **stoß- und damit auch schallgedämpfte Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock**.

Grünes Smoothie-Glück: Hochleistungsmixer Hanno im Test



Mit Hanno gemixt: Geeister Avocado-Mocha © Arne Schmidt, Claudia Hirschberger | Food with a View

Wenn alles sitzt, kann es dann losgehen mit der Inbetriebnahme. Die beschriebenen Programme hierfür sind schön übersichtlich angeordnet auf einem **Touch-Bedienfeld**, das erst **aufleuchtet**, wenn man den gut sichtbar an der Vorderseite des Gerätes angebrachten **Dreheschalter** auf die **Programmwahl** stellt. Dieses Leuchtfeld sieht schick aus und funktioniert auch meist recht gut. Das Smoothie-Icon allerdings braucht bei uns ab und an eine Extra-Einladung, damit der Mixer loslegt.

Thema Lautstärke: Auf der höchsten Mix-Stufe wird Hanno wie alle Hochleistungsmixer schon etwas lauter, aber insgesamt ist er in Sachen **Geräuschentwicklung**, gemessen an der Leistung, die er bringt, für unseren Geschmack **völlig im Rahmen**. Was für uns wichtig ist, denn in einer offenen Küche und Wohnung ist von überall zu hören, was am Küchentresen passiert. Und wenn dabei die Ohren ein bisschen geschont werden, ist das prima.

Die Reinigungsfunktion haben wir schon erwähnt: Dazu gibt es weiter nicht viel zu sagen, außer dass sie tut, was sie soll, nämlich den Mixbehälter gründlich zu säubern. Den Messerblock kann man nicht vom Mixbehälter trennen, um so die Messer bei Bedarf auch von unten reinigen zu können. Gerade bei festeren und eventuell etwas klebrigen Texturen wie Nussbutter ist es daher ratsam, immer sofort nach der Benutzung den Reinigungsgang einzulegen und gegebenenfalls auch zweimal laufen zu lassen.

Zum Lieferumfang von Hanno gehört natürlich auch ein Manual, das soweit alle Fragen zum Gebrauch beantwortet. Schön wäre gewesen, wenn darin mehr Angaben zu minimalen und maximalen Füllmengen bei verschiedenen Befüllungen zu finden wären (also wie viele Nüsse, Gemüse, Flüssigkeit etc. maximal verarbeitet werden können). Das wären unterstützende Informationen vor allem für all jene, die sich zum ersten Mal einen Hochleistungsmixer anschaffen.



Zum einfachen Dosieren verfügt der Behälter über eine Skalierung. © Arne Schmidt, Claudia Hirschberger | Food with a View

Performance

Wir haben so ziemlich alles ausprobiert, was wir in einem Hochleistungsmixer zubereiten möchten. **Sehr gut** funktioniert haben alle Arten von **Shakes, Smoothies und anderen cremigen Getränken** wie unserem Avocado-Mocha. Auch wenn Hartfaseriges ins Spiel kommt, wie bei grünen Smoothies mit Spinat, Kohl und anderen harten Blattfasern und Stängeln, war – manchmal mit Hilfe eines zweiten Durchgangs – **alles super cremig und locker-leicht schaumig**.

Ein Härte-test war auch das **Rhabarber-Püree** für unseren veganen Rhabarber-Curd. Für den Stabmixer haben wir dieses immer ganz weich gekocht, damit sich keine Fasern in den Messern verheddern. Für Hanno haben wir es mal bei bissfest-faserig belassen, und das hat er gut gemeistert: Keine Fasern mehr im Püree und auch kein Fasersalat rund um die Messer. Auch **Rohkost-Süppchen** aus härterem Gemüse wie Möhren werden herrlich seidig mit Hanno. Wichtig ist hier – wie auch bei allen anderen Zubereitungen – darauf zu achten, dass die Zutaten vorgeschnitten werden, empfohlen werden Würfel oder

Grünes Smoothie-Glück: Hochleistungsmixer Hanno im Test

Stücke von 2 cm Kantenlänge.

Crushed Ice benötigen wir selten, aber rege Verwendung für die entsprechende Funktion haben wir dennoch. Unseren schon erwähnten Avocado-Mocha haben wir zum Beispiel hierfür mal mit gefrorenem statt flüssigem Espresso zubereitet, und das hat ganz gut funktioniert. Ein bisschen pulvrig sind die kleinen Espresso-Eiswürfel geworden, aber das mag auch an der etwas anderen Konsistenz von Espresso im Vergleich zu Eiswürfeln nur aus Wasser liegen.



Gefrorenes Obst? Für Hanno kein Problem. © Arne Schmidt, Claudia Hirschberger | Food with a View

Auch gefrorene Früchte haben wir reichlich und freudig bearbeitet: Unsere TK-Bananen etwa hat Hanno mit nur wenigen weiteren Zutaten wie einem Schlückchen Getreidemilch und etwas Sojajoghurt direkt zu cremigem Eis verarbeitet (erst mit der Crushed-Ice- und dann mit der Smoothie-Funktion). Das hatte bereits so viel cremige Festigkeit, dass wir es gar nicht weiter gefrosten, sondern

direkt als eine Art **Softeis** verputzt haben, absolut köstlich.

Bei stärker wasserhaltigen Früchten wie Tiefkühl-Erdbeeren wurde ein Teil mit der Ice-Crush-Funktion recht pulvrig und ein Teil blieb stückig. Wiederum mit Joghurt versetzt, wurde daraus ein schönes Halbgefrorenes mit kleinen Stückchen. Mit mehr Flüssigkeit, Joghurt oder Nussmus (oder einer Mischung aus alledem) wird dann alles schön cremig und ergibt eine gute **Grundmasse für Eis**, die man dann einfach nochmal in den Tiefkühler stellt zum Festwerden. Nun ist Hanno natürlich keine Eismaschine, trotzdem war es für uns spannend zu sehen, wie wir die Crushed-Ice-Funktion für unsere Zwecke nutzen können. Das ist vor allem die Verarbeitung gefrorener Früchte zu Shakes, Sorbets und Eiscreme-Masse. Wir waren mit den Ergebnissen **gut bis sehr gut zufrieden**.



Nach ein paar Umdrehungen gibt's frisches Eis. © Arne Schmidt, Claudia Hirschberger | Food with a View

Grünes Smoothie-Glück: Hochleistungsmixer Hanno im Test

Kräftig geht auch das Mahlen von Nüssen vonstatten: Unser allererster Versuch mit Hanno war eine Blitz-Cashew-Sahne ohne Einweichen. Dafür haben wir zuerst Cashewkerne mit der Mahlfunktion verarbeitet, was prima geklappt hat. Man konnte dabei schon erkennen, dass auch Nussmus möglich sein müsste, denn das Öl aus den Nüssen begann bereits auszutreten, weil der Mahlvorgang für die kleinere Menge Nüsse, die wir verwendet hatten (ca. 100 g), schon fast einen Tick zu lang war. Ein entsprechender Versuch steht also noch aus, wir sind gespannt. Das feine Nussmehl haben wir dann mit Wasser direkt im Anschluss zu einer Sahne aufgemixt und das Ergebnis war wunderbar cremig.

Wie sich Hanno beim Thema **Pflanzensahne und vor allem -milch** schagen würde, war ohnehin für uns ein wichtiger Testpunkt. Wir haben einen hohen Verbrauch an Pflanzenmilch und gekauft bedeutet das stets Mengen an Tetrapack-Müll, während die Haferflocken für selbstgemachte Milch im weniger leistungsfähigen Mixer relativ lange vorweichen müssen, damit sie Geschmack und Konsistenz an das Wasser abgeben. Mit Hanno hat auch der Spontan-Anlauf ohne Vorweichen gut geklappt, Hafer Happiness sozusagen. Was sehr praktisch ist, wenn man sich mit dem zubereiteten Milchvorrat mal verschätzt hat und zügig nachproduzieren möchte.

Unser Lieblingsrezept

Mal abgesehen von köstlicher Cashewsahne und dem cremigen Blitz-Bananen-Eis, das wir mit Hanno inzwischen schon ein paarmal zubereitet haben bei der derzeitigen Sommerhitze, wird es auch in dieser Saison wieder reichlich Smoothie-Bowls und Rohkost-Schaumsüppchen mit vielen bunten Einlagen bei uns geben. Hanno hat uns besonders hier mit fluffiger Cremigkeit überzeugt, und daher haben wir euch das Rezept für unsere Grüne Smoothie-Bowl gleich mitgebracht.



Grüne Smoothie-Bowl © Arne Schmidt, Claudia Hirschberger | Food with a View

Fazit

Unser Fazit: Hanno ist ein sehr attraktiver Minimalist in Sachen Design mit einem großen Herzen in Hinblick auf seine Power und wenigen kleinen Schönheitsfehlern bei der Verarbeitung und im Handling. Wir empfehlen ihn all jenen, die sich einen leistungsfähigen Hingucker in der Küchenzeile wünschen, dafür nicht so viel Geld ausgeben möchten und vielleicht sogar erstmalig einsteigen wollen in die Welt der Hochleistungsmixer. Ein Langzeittest steht noch aus – für uns ein Kriterium auch in Sachen Umwelt.

Und nun lasst uns essen und trinken – wir haben da mal ein bisschen was für euch angerichtet mit dem schönen Hanno :-).

Für den Test hat Springlane den Autoren ein

Grünes Smoothie-Glück: Hochleistungsmixer Hanno im Test

Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autoren.