

Handmixer, Stabmixer oder Standmixer: Welchen Mixer brauchst du wirklich?



Sicher hast du dich auch schon ein bisschen erschlagen gefühlt, als du beim Elektromarkt deines Vertrauens vor den Regalen mit unzähligen Mixermodellen gestanden bist, stimmt's? Eins ist sicher: Mixen können sie alle. Und doch haben Handmixer, Stabmixer und Standmixer ihre Stärken in ganz unterschiedlichen Bereichen. In unserer Springlane Testküche arbeiten wir täglich mit verschiedenen Mixern und testen oft neue Modelle. Deshalb haben wir für dich zusammengefasst, welcher Mixertyp für welche Aufgaben in der Küche am besten geeignet ist und was beim Kauf wichtig ist.

Stabmixer – platzsparender Allrounder



Der Stabmixer ist für viele ein unverzichtbarer Küchenhelfer. Kaum ein anderer Mixertyp ist so vielseitig, platzsparend und preisgünstig. In der einfachsten Ausführung besteht der Stabmixer aus einem Korpus und einem Pürierstab mit rotierenden Messerscheiben. Am

Griff kann die Geschwindigkeit in mehreren Stufen oder stufenlos reguliert werden. Der Aufsatz ist bei den meisten Modellen abnehmbar, was die Reinigung erleichtert. Je nach Modell können auch verschiedene Aufsätze und Messerscheiben in diversen Größen angebracht werden – so kannst deinen Stabmixer nicht nur als Pürierstab, sondern auch als Schneebesen und sogar als Zerkleinerer benutzen. Gegenüber Standmixern bieten Stabmixer den Vorteil, dass du die Speisen gleich im Topf oder der Schüssel zerkleinern kannst, ohne sie noch einmal umfüllen zu müssen. Der Nachteil von Stabmixern ist, dass sie zwar weiche bis festere Zutaten gut verarbeiten, aber Eis, gefrorene Früchte und andere besonders harte Zutaten nur mit Mühe schaffen.

Ein guter Stabmixer... hat mehrere Geschwindigkeitsstufen, die es ermöglichen, Speisen mit unterschiedlicher Konsistenz zu verarbeiten und sie wahlweise fein oder grob zu pürieren. Er bringt genug Power mit, um auch Obst, Gemüse, Kräuter oder Nüsse in kleinen Mengen zu zerkleinern. Er ist ergonomisch geformt und lässt sich problemlos mit einer Hand bedienen.

Ideal für... cremige Suppen, sämige Saucen, Fruchtspiegel, Smoothies, Pesto, Salsa, Hummus, Mayonnaise und Vinaigrettes.

Standmixer und Hochleistungsmixer – starke Küchenhelden



Handmixer, Stabmixer oder Standmixer: Welchen Mixer brauchst du wirklich?

Standmixer sind die Spezialisten für Getränke und flüssige Speisen. Sie bestehen aus einem Standfuß und einem abnehmbaren Mixbehälter mit Messereinsatz, in den die Zutaten eingefüllt werden. Das Fassungsvermögen liegt meist zwischen 1,2 und 2 Litern. Geräte mit mehr als 2 Litern Kapazität bieten sich an, wenn du häufig für mehr als 4 Personen kochst oder größere Mengen im Voraus zubereiten möchtest. Mixer mit Pulsfunktion ermöglichen es, festere oder gefrorene Zutaten stoßweise bei hoher Drehzahl zu zerkleinern. Ebenfalls nützlich ist ein Extra-Programm zum Eis crushen. Neben den klassischen Modellen gibt es auch Standmixer mit Kochfunktion, in denen Suppen zubereitet werden können, ohne dass du die ganze Zeit selbst rühren musst. All diese Funktionen bieten auch die meisten Hochleistungsmixer, welche – wie der Name schon vermuten lässt – besonders viel Mixpower haben. Standmixer mit mehr als 1000 Watt werden in der Regel als Hochleistungsmixer bezeichnet und kriegen jede noch so harte Nuss, Eiswürfel oder sogar faseriges Gemüse im Handumdrehen klein.

Ein guter Standmixer... verfügt über ein rutschsicheres Gehäuse, das einen festen Stand auf der Arbeitsplatte gewährleistet. Der Mixbehälter hat einen Ausgießer, der sauberes Umfüllen ermöglicht und ist hitzebeständig, so dass heiße Speisen direkt aus dem Topf eingefüllt werden. Der Mixer sollte außerdem über mehrere Geschwindigkeitsstufen (mind. 3) sowie eine Puls- und Ice-Crush-Funktion verfügen, so dass feste wie flüssige Zutaten gleichermaßen gut verarbeitet werden können.

Ideal für... Smoothies, Shakes, Cocktails, Suppen, Saucen, Dressings, Nicecream, gecrushtes Eis – nahezu alles, was dein Foodie-Herz begehrt!

Handmixer



Im Prinzip ist ein Handmixer nichts anderes als ein elektrisch betriebener Schneebesen. In das Gehäuse können jedoch verschiedene Aufsätze eingesetzt werden. Immer mit zur Grundausstattung gehören zwei Rührbesen, mit denen du Sahne oder Eischnee aufschlagen, Kuchenteige oder Cremes rühren kannst. Für festere Teige eignen sich Knethaken besser, die ebenfalls bei den meisten Modellen mitgeliefert werden.

Bei einigen Geräten kann auch ein Mixstab aufgesetzt werden – der aus dem Handmixer einen „Pürierstab“ macht – auch wenn diese Konstruktion im Vergleich zu einem reinen Stabmixer weniger handlich ist. Besonders vielseitige Handmixer verfügen außerdem über einen Schnitzelaufsatz mit unterschiedlichen Trommeleinsätzen, mit dem du Obst und Gemüse raspeln oder schneiden kannst.

Mit einem Rührständer, den einige Hersteller für ausgewählte Modelle im Angebot haben, lässt sich der Handmixer zu einer kleinen Küchenmaschine aufrüsten. Ein solcher Ständer ermöglicht es, den Mixer fest über einer Rührschüssel zu platzieren, so dass du ihn nicht die ganze Zeit in der Hand halten musst, was vor allem bei Teigen, die länger geknetet werden, eine echte Arbeitserleichterung sein kann.

Ein guter Handmixer... ist nicht zu schwer und hat einen Griff, der gut in der Hand liegt. Er verfügt außerdem über verschiedene Geschwindigkeitsstufen. Alle Knöpfe und Schalter sollten einfach mit dem Daumen zu bedienen sein, während man das Gerät in der Hand hält. Wichtig ist außerdem, dass man ihn zwischen den Arbeitsgängen auf der Arbeitsfläche abstellen kann, ohne dass er vornüber

Handmixer, Stabmixer oder Standmixer: Welchen Mixer brauchst du wirklich?

kippt. Eine Kabelaufwicklung ist ebenfalls ein praktisches Detail.

Ideal für... alle gängigen Aufgaben rund ums Backen. Du kannst damit Kuchenteige und Cremes rühren, Eier verquirlen und Sahne aufschlagen. Wenn du gern backst, aber nicht oft genug, als dass sich die Anschaffung einer Küchenmaschine lohnen würde, bietet sich ein Handmixer an. Auch bei begrenztem Platz oder Budget ist ein Handmixer für Hobbybäcker die beste Wahl.