

## Standmixer

## Kraftvoll aus dem Stand

Das Sortiment dieser Geräte ist recht umfangreich geworden – vor allem auch wegen der Neueinführungen dieses Jahres.

**S**tandmixer boomen am Kleingeräte-Markt. Das war im vergangenen Jahr schon der Fall und setzt sich auch 2015 fort. Um 40,9 Prozent nahm der Absatz dieser Geräte von Januar bis Dezember 2014 zu, der Umsatz wuchs in diesem Zeitraum sogar noch stärker – um 57 Prozent.

Es verwundert deshalb kaum, dass immer mehr Hersteller von diesem Kuchen ein Stückchen abhaben wollen und sich mit neuer oder weiterentwickelten Modellen ins Handelssortiment einbringen. Die ersten sechs Monate dieses Jahres sind ebenfalls geprägt von diversen Neueinführungen. Einige stellen wir im Folgenden näher vor.

Übrigens: Marktführer bei Standmixern im Jahr 2014 ist WMF gewesen. Mit 16 Prozent wertmäßigem Marktanteil lag die Marke 0,9 Prozentpunkte vor der Nummer 2.

Leiser ist keiner

Ab Juli am Markt: der „SilentMixx“ (UVP: 149,99 €) von **Bosch**. Wie ihn der Hersteller beschreibt, ist er dank „Noise Reduction“-System der leiseste Standmixer der Welt. *Gotthard von Hundt*, Leiter Produktmarketing Food Preparation bei der BSH Hausgeräte GmbH dazu: „Unsere Umfragen ergeben immer wieder, dass sich Verbraucher Küchengeräte wünschen, die so wenig Lärm wie möglich machen. Für den ‚SilentMixx‘ hat Bosch deshalb ein spezielles Schallreduzierungssystem entwickelt, das an mehreren Punkten ansetzt.“ Gemeint ist damit erstens das neuartige Design des Glasauf-

Bosch liefert ab Juli den „SilentMixx“ aus, den derzeit leisesten Standmixer am Markt



satzes. Es steuert und kanalisiert die Bewegung der darin befindlichen Flüssigkeiten so, dass die Verarbeitungsergebnisse bei reduzierter Lautstärke erzielt werden. Zweitens wurde der 800 W Motor von der Achse bis zur Luftkühlung geräuschoptimiert.

Sein „Easy KlickKnife“-Messer kann für die Verarbeitung kleiner Mengen von Zwiebeln oder Kräutern recht einfach im mitgelieferten Multizerkleinerer eingesetzt werden. Für den leichten Wechsel von einem Aufsatz zum anderen sorgt ein eigens entwickelter Mechanismus, bei dem jetzt zwei Finger genügen, um ihn abzuziehen oder aufzustecken. Ebenso unkompliziert gestaltet sich die Reinigung, denn alle Behältnisse, Deckel und Filter sind spülmaschinenfest. Speziell für Smoothies bietet der „Silent-



Mixx“ ein eigenes Programm, das per Knopfdruck in Gang gesetzt wird. Das Gleiche gilt für das Crushen von Eis. Auch hierfür wird durch Knopfdruck ein spezielles Programm aktiviert. Als Extra-Zubehör bietet Bosch einen Smoothie-Filter für einen reinen, cremigen Genuss ohne störende Kerne.

Magnetkraft genutzt

Eine echte Neuerung bei Standmixern ist **KitchenAid** mit dem „Magnetic Drive Blender“ (UVP: 599,- €) und seinem zwei PS starken Hochleistungsmotor gelungen. Der Blender nutzt nämlich die Energie des Magnetfeldes, denn über eine magnetische Kupplung wird das Blender-Gefäß mit der Antriebswelle unterhalb der Bodenplatte verbunden. Das magnetische System sorgt auch dafür, dass der Behälter sicher und standfest im Gerät einrastet. Ein Hebel an der Gehäuseseite erlaubt danach das leichte Lösen und Entnehmen des Kruges.

Dank der speziellen Mixalgorithmen kommt der Hochleistungsblender auch komplett ohne Stopfer aus und verarbeitet trotzdem sämtliche Lebensmittel mit höchster Perfektion. Darüber hinaus kann die Mixleistung über eine variable Geschwindigkeitskontrolle sowie eine Pulse-Funktion an die unterschiedlichsten Zutaten und Rezepte angepasst werden. Zwischen vier vorprogrammierten Rezepteneinstellungen kann sein Nutzer wählen. Das Fassungsvermögen des BPA-freien Behälters wird mit 1,78 l angegeben. Die extra-große Kappe mit Mengenangaben im Deckel verhilft zur exakten Dosierung von Zutaten. Erhältlich ist der in den USA hergestellte Hochleistungsblender seit April in den Farben Crème Liebesapfel Rot, Empire Rot, Frosted Pearl, Onyx Schwarz und Gusseisen Schwarz.

Der Artisan „Magnetic Drive Blender“ in Empire Rot und Crème mit Krug von KitchenAid nutzt die Magnetkraft



Fotos: Bosch, KitchenAid



Der neue Design-Mixer „Duo Advanced 41004“ (o.) von Gastroback

Gastrobacks Design-Mixer „Advanced Professional 41007“ und sein Display

Neu in der „TributeCollection“ von Braun ist das Standmixer-Modell „JB 3060“

Den „JB 5160“ von Braun gibt es in Schwarz und Weiß

Fotos: Gastroback, Braun

### Neues „TributeCollection“-Mitglied

Seit wenigen Wochen ist der 800 W starke Standmixer „JB 3060 WHS“ (UVP: 89,99 €) aus der „TributeCollection“ von **Braun** in drei Farbkombinationen erhältlich: Neben dem klassischen Design in Hochglanzweiß mit grünem Knopf auch in Hochglanzschwarz und in Hochglanzweiß mit silbernem Knopf. Auffällig ist die Dreiecksform seines Mixbehälters aus temperaturbeständigem „ThermoResist“-Glas. Sie erfüllt neben dem eleganten Aussehen auch den Zweck, im Inneren für horizontale und vertikale Strömungen und damit für eine besonders effiziente Zirkulation sowie perfekte Mix-Ergebnisse von Obst oder Gemüse zu sorgen. Mit dem Mixbehälter kann man ganz ohne Risiko für das Glas heiße Suppen und eiskalte Getränke nacheinander verarbeiten. Fünf Geschwindigkeiten und eine Turbo-Funktion können gewählt werden. Bereits seit Oktober 2014 lieferbar ist der

Standmixer „JB 5160“ (UVP: 149,99 €) mit 1000 W Motor, elf Geschwindigkeitsstufen plus zusätzlicher Turbo-Funktion aus der „IdentityCollection“. Die Designer von Braun haben seinem Mixbehälter eine spezielle Form gegeben und die Messer darin höher als gewöhnlich platziert. Dadurch zirkuliert der Inhalt noch besser. Neu sind auch drei Programme zum Zerkleinern von Eis, Pürieren von Suppen oder Pürees und das Mixen von Smoothies. Dabei wählt der Standmixer je nach Programm selbständig die Dauer, Stufe und das Intervall. Da der Aufsatz aus „ThermoResist“-Glas besteht, erlaubt er es, heiße und eiskalte Zutaten unmittelbar nacheinander zu verarbeiten.

### Mit „Pro-Kinetix“-System

Neu im Standmixer-Sortiment von **Gastroback** ist der Design Mixer „Advanced Professional“ (UVP: ca. 550,- €) mit fünf Automatikprogrammen – und entwickelt spe-

ziell für Smoothies. „Modell 41007“ basiert auf einer einzigartigen Mixtechnik – dem „Pro-Kinetix-System“, bei dem das 6-fach Edelstahlmesser in Kombination mit der besonderen Behälterform und hoher Motorleistung für eine optimale Verwirbelung und besonders kleine Partikel sorgt. So leistet der Mixer 2200 W bei max. 32000 U/min. Im Ergebnis sind 80 Prozent der Partikel am Ende kleiner als 200 µm. Mitgeliefert wird ein 76 Seiten starkes Rezeptbuch.

Ebenfalls neu ist der Design-Mixer „Duo Advanced“ (UVP: ca. 160,- €). Das Besondere an ihm ist sein Deckel mit integriertem Presskegel für Zitrusfrüchte. Damit lässt sich der Saft von Orangen & Co. direkt in den Behälter pressen. Zusätzliches Equipment fällt somit weg. Vier Geschwindigkeitsstufen (Mix, Chop, Blend, Liquify) sowie das Automatikprogramm für Smoothies machen die Benutzung besonders einfach. Ausgestattet ist er mit einem bruchsicherem 1,5 l Tri-

Anzeige

2005–2015 NIVONA

10  
NIVONA

Neue Lust auf Kaffee.

DIE LOVESTORY FÜR  
KAFFEE Liebhaber –  
EINE ERFOLGSGESCHICHTE  
FÜR DEN FACHHANDEL.

Stiftung  
Warentest



GUT (2,5)

NICR 767  
(baugleich mit NICR 760, 777)

Im Test:  
11 Espresso-Vollautomaten

Ausgabe 12/2014  
www.test.de

14YR43

www.nivona.com





Neu von Caso Germany: der „B1000“ (l.a.) und Modell „CB2200“ (l. u. o.)



tanbehältern, einem 1000 W Motor sowie einem 6-fach Edelstahlmesser.

**Mixen und kochen**

Auf der „Ambiente“ im Frühjahr stellte **Caso Germany** seine neuen Standmixer vor, den Cooking Blender „CB2200“ und den „B1000“. Der „CB2200“ zerkleinert alles mühelos und bringt es danach auf Temperatur. Glas-Touch-Bedienfeld mit großer blauer Digitalanzeige, eine 1,7 l Glas-Karaffe, ein 4-fach Edelstahlmesser und ein 60 Minuten-LED-Timer gehören zur Ausstattung. Das Gerät in Schwarz mit gebürsteten Aluteilen verfügt über jeweils drei Temperatur- und Mixer-Stufen sowie Automatikprogramme für dicke und cremige Suppe sowie Soße. Zeit, Temperatur und Mix-Geschwindigkeit sind manuell einstellbar. Eine Öffnung im Deckel ermöglicht die Zugabe von Gewürzen oder Kräutern während des Zubereitungs Vorganges. Das Ende des Programmes wird mit einem Signal verkündet.

Der Standmixer „B1000“ ist 1000 W stark und besitzt ein Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, schwarz abgesetzt, eine 1,5 l Glas-Karaffe und ein 8-fach Edelstahlmesser. An der Frontseite befindet sich der große Drehknopf mit LED-Anzeige zur Geschwindigkeitsregulierung. Über hintergrundbeleuchtete Knöpfe werden die drei Programme „Ice-Crush“, „Pulse“ und „Smoothie“ gestartet.

**In vier Farben lieferbar**

Mit dem neuen Standmixer der „Daily Collection“ (UVP: 49,99 €) mit 400 W Motorleistung von **Philips**, der seit Frühjahr in Grün, Gelb, Rot und Lila lieferbar ist, gelingen Smoothies & Co im Nu. Sein neu entwickeltes „ProBlend 4“-Messer aus Edelstahl kann harte und weiche Zutaten perfekt mixen und zerkleinert sogar Eiswürfel. Zur

Verfügung stehen zwei Geschwindigkeitsstufen mit 16000-20000 U/min. Wird nur ein kurzfristiger Kraftschub benötigt, ist die Pulsfunktion zu wählen. Der Glasaufsatz verhindert das Vermischen von Aromen oder Gerüchen und verfügt über ein Fassungsvermögen von 1,5 l. Das 0,85 m lange Kabel kann nach Gebrauch unter dem Gehäuse des Standmixers aufgewickelt werden.

Als weitere Neuheit in der 1. Halbjahres-Kollektion von Philips muss auch unbedingt auf das weiterentwickelte Modell aus der „Avance“-Collection (UVP: 129,99 €) hingewiesen werden. 900 W stark ist jetzt sein Motor. Und es verfügt über den „Quiet Mode“-Knopf, mit dem die Motorleistung automatisch gedrosselt und die Lautstärke zurück gefahren werden kann. Neu ist auch, dass der Mixvorgang nach zwei Minuten selbständig stoppt. Sechs „ProBlend“-Messer kommen bei dem neuen „Avance“ zum Einsatz.

Der „Coup“-Kompaktmixer von WMF mit „grünem Logo“

**Gehört zur „KüchenMinis“-Familie**

Zu den **WMF**-„KüchenMinis“ gehört auch der „Coup“-Kompaktmixer (UVP: 89,99 €) mit einem Fassungsvermögen von 0,8 l. Der kleinste „Cromargan“-Standmixer überzeugt nicht nur durch seine kompakte Größe, er punktet auch mit seinem 400 W Motor, der 20000 U/min. schafft und damit auf eine Messer-Geschwindigkeit von 241 km/h kommt. Fünf Geschwindigkeitsstufen und



Der neue Philips-Standmixer aus der „Daily“-Serie

Kraftvoller und komfortabler - der weiterentwickelte „Avance“-Standmixer von Philips

Seit Mai lieferbar: Grundigs „SM 3330“



Russell Hobbs führt den „Soup&Blend“ im Sortiment



Severins Multimixer „SM 3737“ kombiniert Mixer und Smoothie-Maker

eine Pulsstufe stehen seinem Nutzer zur Verfügung. Gemixt wird mit einem 6-flügligen Edelstahlmesser. Der Deckel mit Nachfüllöffnung und Dosierbecher erleichtert die Handhabung. Entsprechend dem steigenden Umweltbewusstsein der Verbraucher und den Trends zu nachhaltigeren und kleineren Produkten – welche genauso leistungsfähig sind wie die großen – spiegelt ein für die Coup-Serie entwickeltes „grünes Logo“ mit der Symbolik einer Pflanze die Nutzenvorteile für jedes einzelne Gerät wider. Alle Werte wurden im Vergleich zur WMF-„Lono“-Serie erhoben und vom Magazin „technikzuhaus.de“ ermittelt.

#### Auch als Kaffeemühle verwendbar

Seit Ende Mai bietet **Grundig** den Kompakt-Standmixer „SM 3330“ (UVP: 59,99 €) an, dessen Motor 350 W leistet und der mit umfangreichen Zubehör in den Handel kommt.

Dadurch ist er auch als Kaffeemühle und Entsafter zu nutzen. Mit zwei Geschwindigkeitsstufen kann dabei gearbeitet werden. Sein 300 ml Behälter ist verschließbar und hält den Inhalt bei Aufbewahrung im Kühlschrank dadurch lange frisch.

#### Mit acht Kochprogrammen

Zur IFA 2014 hatte **Russell Hobbs** den „Soup & Blend“ (UVP: 119,99 €) im Messegelände, einen Standmixer mit Kochfunktion. Über acht Kochprogramme verfügt er, hinzu kommen die Programme „Kochen/Dünsten“, „Desserts“, „Eis zerkleinern“, „Milchshake/Smoothies“ sowie „manuelles Mixen“. Der abnehmbare Behälter mit Messereinheit hat ein Fassungsvermögen von 1,75 l für Kaltgetränke und 1,4 l für Heißgetränke.

Die Bedienung ist einfach: Das Gerät ist mit den Zutaten zu befüllen und das passende

Kochprogramm auszuwählen. Bei der Zubereitung von Suppen werden die Zutaten im ersten Schritt automatisch gekocht. Anschließend kommt der Mixer zum Einsatz und sorgt für die perfekte Konsistenz. Eine Suppe ist innerhalb von 25 bis 35 Minuten zubereitet und wird danach automatisch bis zu 40 Minuten lang warmgehalten. Der 400 W Motor und das 800 W Heizelement garantieren eine schnelle Zubereitung.

Der 750 W starke Standmixer aus der „Aura-Serie“ (UVP: 49,99 €) bietet seinem Nutzer zwei Geschwindigkeitsstufen sowie Impuls-/Ice-Crush-Funktion und einen spülmaschinenfesten Glasbehälter mit 1,5 l Fassungsvermögen. Für gute Mixergebnisse zeichnet die 6-flügelige, gezahnte Edelstahlmesserreinheit verantwortlich.

#### Weiterentwickelt

Der Multimixer und Smoothie-Maker „Mix & Go SM 3737“ (UVP: 59,99 €) von **Severin** ist die erweiterte Version des „Smoothie Mix & Go“ aus dem Jahr 2013. Das 500 W starke Gerät kombiniert Mixer und Smoothie-Maker und kann auch zum Crushen von Eis verwendet werden. Zwei Geschwindigkeitsstufen und eine Pulsschaltung sorgen für perfekte Mixergebnisse.

Zum Herstellen von Smoothies wird einfach der Mixbehälter gegen den Smoothie-Maker getauscht, der aus einem spülmaschinengeeigneten, abnehmbaren Tritan-Trinkbehälter besteht. Dieser ist frei von Bisphenol A und hat ein Volumen von 600 ml. Er besitzt einen Deckel, so dass der frisch zubereitete Saft gleich mitgenommen werden kann, ohne ihn in ein anderes Gefäß umgießen zu müssen.

#### Mixen, mitnehmen, trinken

Der Mini-Mixer „SB2500“ (UVP: 64,95 €) von **AEG**, der in diesem Monat an den Handel lieferbar ist, wartet mit kompaktem Edelstahl-



Russell Hobbs bietet auch diesen „Aura“-Standmixer an



Für Smoothies zum Mitnehmen – der „SB2500“ von AEG

Fotos: Russell Hobbs, AEG, Severin



Der neue „Power Smoothie-Maker von Unold erhält seine Kraft von einem 2000 W Motor



Mit diesem Grinder werden beim „MX 2 plus“ harte Zutaten zerkleinert



Der „MX 2 plus“ mit Mikrofilter von Steba



**Mit 2000 W Motor**

Den seit Kurzem lieferbaren Standmixer nennt **Unold** „Power Smoothie-Maker“ (UVP: 279,99 €) im robusten Edelstahlgehäuse – ein echtes Multitalent. Mit bis zu 32000 U/min. rührt, mixt, zerkleinert und püriert er alles, was ihm unter das Edelstahlmesser kommt. Angetrieben wird das Gerät von einem langlebigen 2000 W Elektromotor, dessen Drehzahl ganz nach Bedarf über einen Drehzahlregler stufenlos eingestellt werden kann. Der zwei Liter fassende Glas-Mixbecher besitzt einen Edelstahlboden. Über die Ice-Crush-Funktionstaste werden Eiswürfel in weniger als einer Minute zerkleinert, Smoothies lassen sich mit Hilfe der Smoothie-Funktions-Taste herstellen. Der absolute Clou ist die Multifunktionstaste. Damit werden die Funktionen „Puls“, „Turbo“ und „Easy Clean“ für die schnelle Reinigung abgerufen.

**Gegen Körnchen hilft ein Filter**

gehäuse, speziellen Saugfüßen und einer Leistung von 300 W oder 0,4 PS auf, um zu mixen und zu pürieren. Gegenüber dem Vorgänger, dem Sport Mini-Mixer „SB 2400“ (UVP: 59,95 €), wird er mit zwei abnehmbaren, bruchsicherem 0,6 l Trinkflaschen samt Deckel mit Trinkverschluss ausgeliefert. Bis zu 23000 U/min. und ein 4-Klingen Messer sorgen nicht nur für fein pürierte Smoothies, sondern auch für Sorbets, Pestos oder Crushed Eis. Weitere zusätzliche Trinkbecher für unterwegs sind als Zubehör erhältlich.

1250 W leistet der Motor des Standmixers „MX 2 Plus“ aus dem aktuellen Sortiment von **Steba**. Seine drei Automatikprogramme „Smoothie“, „Crushed Ice“ und „Pulstaste“ erleichtern die Bedienung. Das 6-flüglige Messer zerkleinert nicht nur Früchte, sondern auch Nüsse, Mandeln oder Hartkäse im mitgeliefertem Grinder. Blau beleuchtet sorgt das Display mit dem gebürsteten Edelstahlgehäuse für eine angenehme Optik. Um die Drinks ohne Fruchtkörnchen und ähnliches genießen zu können, kann der als Zubehör erhältliche Mikrofilter genutzt werden.

**Schnell gelesen**

**Personalie**

Zum 1. Juni 2015 hat **Marten van der Mei** die **Samsung Electronics GmbH** aus privaten Gründen verlassen. Seit November 2014 war er dort als Director Samsung Home Appliances tätig. „Ich verlasse Samsung im besten Einvernehmen und aus rein privaten Gründen... Ich möchte nachdrücklich betonen, dass diese Entscheidung nicht gegen Samsung gefallen ist, sondern für meine Familie“, kommentierte er seinen Entschluss.

**Kai Hillebrandt**, Vice President CE Samsung Electronics GmbH, übernahm am 1. Juni 2015 kommissarisch den strategischen und operativen Bereich von Samsung Home Appliances.



**Kai Hillebrandt**

Van der Mei wechselte zu **WMF** und verantwortet dort seit Anfang Juni als General Manager die Bereiche Kaffeemaschinen Vertrieb und Service der Marke in Deutschland. „Er bringt mit mehr als 16 Jahren internationale Vertriebs- und Marketingfah-

rung die richtigen Voraussetzungen mit, um unser erfolgreiches Geschäft mit gewerblichen Kaffeemaschinen nachhaltig weiter zu entwickeln“, so **Florian Lehmann**, Präsident Globales Kaffeemaschinengeschäft bei **WMF**.



**Marten van der Mei**