

Beim Smoothie-Mixer zählt vor allem die Leistung

geschrieben von gruenesmoothies.org | 2. April 2015

(Berlin, 02.04.2015) Ein guter Mixer erleichtert die Zubereitung grüner Smoothies enorm. Er sollte vor allem leistungsstark sein und über geeignete Messer verfügen. Das Ergebnis sind Smoothies mit einer besonders feinen Konsistenz.

Im Prinzip gestaltet sich die Zubereitung grüner Smoothies ganz leicht. Neben den Zutaten, die auf grünem Blattgemüse und Früchten basieren, wird ergänzend nur ein Mixer benötigt. Die pflanzlichen Zutaten werden bei hoher Drehzahl im Mixer zerkleinert, sodass im Handumdrehen ein feiner Smoothie entsteht.

Die Bedeutung des Mixers ist nicht zu unterschätzen. Zwar müssen Einsteiger nicht gleich mit einem Profi-Gerät starten, um ihre ersten Erfahrungen zu sammeln, doch insgesamt macht sich ein starker Mixer schnell bezahlt. Zu sehen ist dies am Ergebnis: Smoothies aus dem Profi-Mixer weisen eine besonders feine Konsistenz auf, die oft als cremig beschrieben wird.

Inzwischen ist die Auswahl an Profi-Mixern, die im Handel erhältlich sind, ungemein groß. Smoothie-Blogger Stefan Anshl hat sich nahezu alle Geräte angesehen und sie selbst ausprobiert – seine Erfahrungen sind im Blog unter www.gruenesmoothies.org/mixer/ nachzulesen.

Laut Stefan Anshl sollten Kaufinteressenten bei der Wahl ihres Mixers vor allem auf drei Dinge achten. Da wäre zunächst die Leistung, die ausreichend bemessen sein muss. Je stärker der Mixer, desto besser. In diesem Zusammenhang ist auf die Drehzahl zu verweisen, die rund 30.000 Umdrehungen pro Minute betragen sollte – und das im Idealfall auch unter Last bzw. bei einem befüllten Mixbehälter.

Ein weiterer Punkt ist die Belastbarkeit. Leistungsstarke Mixer sind nicht nur mit starken Motoren versehen, sondern insgesamt robust konstruiert, sodass ihnen die Smoothie-Zubereitung keine Schwierigkeiten bereitet. Bei Haushaltsmixern ist dies gelegentlich anders, die zähen Fasern des grünen Blattgemüses haben schon so manchen Mixer in die Knie gezwungen.

Außerdem ist auf die Messer zu achten. Preiswerte Mixer sind oft mit kurzen Messern ausgestattet, weil sie dann weniger belastet werden. Lange Messer erreichen jedoch eine höhere Geschwindigkeit und decken zugleich eine größere Fläche ab, was eine bessere Zerkleinerung innerhalb kürzerer Zeit verspricht.

Stefan Ansahl weist darauf hin, dass leistungsstarke Smoothie-Mixer keineswegs nur im Fachhandel für die Gastronomie zu finden sind. Inzwischen gibt es mehrere Hochleistungsmixer für den Privathaushalt, die mit erstklassigen Leistungsdaten aufwarten. Diese Geräte haben zwar ihren Preis, können dafür aber auch viel bieten – zumal sie sich laut Stefan Ansahl keineswegs nur für die Zubereitung von Smoothies eignen, sondern auch viele andere Aufgaben in der Küche meistern.

Ansahl Consulting GmbH
Düsseldorfer Str. 17/18
10707 Berlin

Geschäftsführer: Stefan Ansahl
Telefon: 030 – 887 18 777
E-Mail: presse@gruenesmoothies.org