

FORTSETZUNG VON SEITE 95

## Wir sind doch...

weder die viel gelobte Gasflamme noch der moderne Elektroherd fertig bringen: eine Sauce warm halten. Heisst: nicht köcheln, auch nicht ein bisschen. Die optimale Temperatur dafür sind 60 Grad. Die Induktionsplatte hielt die Temperatur exakt, allerdings handelte es sich um ein Gerät aus dem Profi-Bedarf und ist für Laien (noch) nicht erhältlich. Das Gerät für den Haushalt erfüllte die Aufgabe zwar auch, aber eben nicht mit derselben Gradgenauigkeit. Der Grund, weshalb der Hersteller das Profigerät nicht auch unsereins zugänglich macht, ist nicht wirklich nachvollziehbar. Ersteres kostet zwar über 600 Franken, also doppelt so viel wie das andere. Aber wie sagt der Volksmund? Wir sind zu arm, um uns etwas Billiges leisten zu können.



FOTOS: BRUNO SCHLATTER

### 1 Schneller Brüter

*Barbecue Grill XXL «Pro» von Solis, 359 Franken*

**DAS SAGT DER HERSTELLER:** Der grösste Konsumenten-Grill ist Grillspass pur. Dank patentierter Lock-Funktion ist ein einfacher Wechsel vom Kontakt zum grossen BBQ-Grill möglich.

**DAS SAGEN DIE TESTER\*:** Keine Einwände. Das Gerät ist schnell auf Temperatur, grilliert Fisch, Fleisch oder Gemüse in wenigen Minuten. Er erwärmt aber auch Sandwiches und backt Pizzastücke. Braucht kein Fett, lässt sich sehr leicht reinigen.

**WAS ER BIETET:** 2300 Watt, dreifache Antihafbeschichtung, Fettauffangschale (spülmaschinenfest), Timer, variable Temperaturkontrolle, befriedigende Gebrauchsanleitung.

**WO MAN IHN BEKOMMT:** Im Fachhandel, in den Solis-Shops Glatthbrugg und Mendrisio und über [www.solis-onlineshop.ch](http://www.solis-onlineshop.ch)

**PATRICK ZBINDEN:** «Ein Tischgrill, auf dem alle Zutaten für vier Personen Platz finden. Dank der schnellen und grossen Hitze trocknen Gemüse und Früchte nicht aus. Ein Highlight für die Küche.»

**KARIN OEHMIGEN:** «Bei diesem Grill zeigt sich, wie wichtig die Hitzeentwicklung für ein gutes Ergebnis ist. Anfangs muss man auf der Hut sein – so schnell ist Fleisch gar. Auch für die Figur ein prima Gerät.»

\*Die Tester: Patrick Zbinden ist Sensoriker und Food-Spezialist, Karin Oehmigen ist Reporterin bei der SonntagsZeitung

### 2 Starker Kneter

*MUM86 professional von Bosch, 899 Franken (ab Juni 999 Franken)*

**DAS SAGT DER HERSTELLER:** Mit 1600 Watt – das entspricht 2,2 PS – ist die neue MUM86 die stärkste Küchenmaschine der Welt. Mit dem Planetengetriebe wird ihr kein Teig zu schwer.

**DAS SAGEN DIE TESTER:** Funktioniert und überzeugt. Durch das Planetengetriebe werden die Knehtaken und Rührbesen nicht wie üblich starr, sondern in elliptischen Bahnen gedreht. Dadurch werden auch grosse Mengen Teig (Fassungsvermögen 5,4 Liter) locker und vollständig von der Schüsselwand genommen.

**WAS ER BIETET:** 1600 Watt, detaillierte Gebrauchsanleitung, Mixaufsatz zum Pürieren (spülmaschinenfest), Sonderzubehör wie Getreidemühle, Raspel, Pastaaufsätze.

**WO MAN IHN BEKOMMT:** In allen Filialen der Fust AG, [www.fust.ch](http://www.fust.ch)

**PATRICK ZBINDEN:** «Das Gerät macht die Küche zu einer professionellen Hobbybäckerei. Selbst grosse Teigmengen gelingen. Auch auf höchster Stufe angenehm leise.»

**KARIN OEHMIGEN:** «Eine Küchenmaschine dieser Kategorie benötigt zwar Platz, aber dafür ersetzt sie etliche andere Geräte. Eine super Maschine, vor allem, wenn man gerne backt.»

### 3 Schwache Nudel

*SIMAC Pastamatic PM 1400 N von De'Longhi, 489 Franken*

**DAS SAGT DER HERSTELLER:** Professionelle Maschine zum Herstellen frischer Pasta, einfach und in wenigen Minuten. Leistungsstarker Motor, solide Konstruktion.

**DAS SAGEN DIE TESTER:** Schöner wärs. Dass man mit nur einem Gerät den Teig und die Teigwaren herstellen kann, ist eine innovative Idee. Leider entstehen schon Probleme, wenn der Teig nicht die optimale Konsistenz hat. Das Gerät ist in sich geschlossen, eine Kontrolle von Hand nicht möglich. Ist die Matrize nur leicht verstopft, gibts keine schönen Teigwaren mehr.

**WAS SIE BIETET:** Messbecher und sieben Pastavorsätze (Spaghetti, Tagliatelle, Bucatini etc.). Weitere separat erhältlich. Schlechte und schlecht übersetzte Gebrauchsanleitung.

**WO MAN SIE BEKOMMT:** Infos auf [www.delonghi.ch](http://www.delonghi.ch)

**PATRICK ZBINDEN:** «Ein Gerät, das nur für versierte Pastaköche geeignet ist. Das Material, insbesondere die Teile aus Kunststoff, sind nicht so solide, wie der Hersteller angibt.»

**KARIN OEHMIGEN:** «Dann doch lieber Teig kneten und mit der separaten Maschine zur Pasta formen. Wenn zwei, die gut und gerne kochen, das nicht können – wer dann?»

### 4 Heisse Platte

*Haushalts-Induktionsgerät 2 kW von Spring, 299 Franken*

**DAS SAGT DER HERSTELLER:** Spart bis zu 50 Prozent Energie, kocht bis zu 40 Prozent schneller. Angenehmes Klima, leichte Reinigung.

**DAS SAGEN DIE TESTER:** Stimmt. Wir haben Wasser auf dem Gas- und Elektroherd und parallel auf der Induktionsplatte zum Kochen gebracht. Letztere ist doppelt so schnell. Auch das Warmhalten bei ca. 60 Grad funktioniert. Die Haushalts-Induktionsplatten sind allerdings nicht ganz so gradgenau wie das ebenfalls getestete Profigerät SPG25-1.

**WAS ES BIETET:** 10 Leistungsstufen, Timer-Funktion, Touch-Control-Bedienung.

**WO MAN ES BEKOMMT:** Bezugsquellen über [www.spring.ch](http://www.spring.ch)

**PATRICK ZBINDEN:** «Für das neue Vakuumkochen gut geeignet. Ein Pouletbrüsti im verschweissten Kunststoffbeutel wird bei einer konstanten Wassertemperatur von 65 Grad innert 20 Minuten zu einem absoluten Hochgenuss.»

**KARIN OEHMIGEN:** «Was mir am besten gefällt, ist, dass ich eine Sauce auf der Induktionsplatte warmhalten kann, während ich auf dem Herd Fleisch brate. Schade, dass es das Profi-Gerät nicht für den Normalhaushalt gibt.»

### 5 Flinker Assistent

*Thermomix TM 31 von Vorwerk, 1510 Franken*

**DAS SAGT DER HERSTELLER:** Der Thermomix ist «der Alleskönner in der Küche». Er kann wiegen, pürieren, mahlen, kneten, emulgieren, mixen, raspeln, garen und dampfgaren.

**DAS SAGEN DIE TESTER:** Das Gerät hält, was der Hersteller verspricht. Es vereinigt mehr als zwölf Küchenmaschinen, arbeitet schnell und ohne viele Zusatzteile. Selbst Spitzenköche verwenden den Thermomix in ihrer Küche.

**WAS ER BIETET:** 1500 Watt, Dämpfaufsatz (alle Zusatzteile sind spülmaschinenfest), detaillierte Gebrauchsanleitung plus Kochbuch. Und eine Vorführung in der Showküche in Ebikon oder zu Hause mit einer Repräsentantin.

**WO MAN IHN BEKOMMT:** Über Huber-Schindler GmbH, Ebikon, Tel.0414221008

**KOMMENTAR PATRICK ZBINDEN:** «Mit diesem Mixer, der auch noch kochen kann, spart man enorm viel Zeit. Für mich ein Küchengerät mit Kultstatus.»

**KARIN OEHMIGEN:** «Es ist, als hätte man einen Assistenten in der Küche. Während ich den Tisch decke, rührt er den Risotto. Auch für Singles ein prima Gerät.»

THOMAS HAEMMERLI

## Wer ist Roger Federer?



Ich verbürge mich: Diese Kolumne wird Euro-08-frei

**Vielleicht kann ich es so erklären:** Vor ein paar Jahren hatte diese Zeitung eine Werbekampagne, die aus Porträts bestand, in denen Prominente ihren Sonntag beschrieben. Ich dachte mir nicht viel, als ich zwei unbekannte Namen las. Noch heute mokieren sich enge Freunde über meine angebliche Weltfremdheit, weil mir weder «Murat Yakin» noch «Roger Federer» etwas sagten. Was für ein Porträt kein Problem ist, man liest alle längeren Archivartikel, trifft jemanden und findet ihn genau dann den interessantesten Menschen der Welt. Das gibt immer einen anständigen Text.

Mit Fussballstar Yakin hatte ich mich in einem Hotel verabredet. Weil Archivartikel keine Fotos enthalten, dachte ich, Yakin ist dann der, der wie ein Fussballer aussieht und auf jemand wartet. Blöderweise hatte er mich an eine wichtige Pressekonferenz bestellt, aufmarschiert waren alle relevanten Fussballer sowie die Sportjournalisten aus den drei Landesteilen. Ich fragte so lange, wer denn jetzt Murat Yakin sei, bis mich die Security festhielt, der ich schwer verdächtig erschien. SonntagsZeitungssportchef Fredy Wettstein musste sich verbürgen, dass ich – trotz offensichtlicher Verschobenheit – dazugehöre. Angeregt plauderte ich darauf mit Herrn Yakin über Frauen und seine Sonntage, derweil wir Fussball grossräumig umfuhren.

**Sport also geht mir eher am Arsch vorbei.** Ich könnte noch nicht mal behaupten, dagegen zu sein. Nurmehr selten zierte ich das Bonmot «Sport ist Faschismus gegen den eigenen Körper». Und wenn Lektüre als auch Schlaf zu anstrengend sind, flüchte ich nächstens vor lauter begehrenswerter TV-Nackedeis gern zu Sportsendern. (Und verfluche den Kretin, der auf DSF bizarre Sportarten wie Rodeo oder Wett-Kettensägen durch Stripperinnen ersetzt hat.)

Nix gegen Tennis also! Nix gegen unseren Roger! Trotzdem ist mir egal, wer gewinnt, trotzdem ist mir schnurz, wer eine Runde weiterkommt. (Ausser bei Bundsratswahlen, da habe ich gejubelt.)

**Sport ist mir egal,** aber das ganze Medien- und Marketing-Tamam um diese Fussball-Euro und die Unverschämtheit, mit der die Fussball-Abzocker-Funktionäre auftreten, geht mir schon jetzt dermassen auf den Senkel, dass ich mich exilieren werde. Und Ihnen schon heute verspreche: Dies ist ein Refugium, ein Ruheraum. Meine Kolumne wird garantiert Euro-08-frei.