

SWR2 Leben

Mixen, Heizen und Kochen verlernen? Der Streit um elektronische Küchengeräte

Von Ulrich Biermann und Veronika Bock

Sendung vom: 10.05.2022, 15.05 Uhr

Redaktion: Fabian Eläsßer

Regie: Ulrich Biermann und Veronika Bock

Produktion: SWR 2022

SWR2 können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

Autor: Es ist banal

Autorin: Es ist lebenswichtig

Autor: Es ist einfach

Autorin: Es ist Alchemie

Autor: Kochen,

Autorin: Nahrung zubereiten,

Autor: ein Menü kreieren.

Autorin: Was braucht es zum kochen? Nahrungsmittel, Wärme, Kälte und einfaches Werkzeug zum rühren und schneiden?

Autor: Oder braucht es viel mehr, vor allem Elektrizität und ein Gerät, das alles kann und das - wenn nötig - sogar automatisch?

O-Ton(Werbung Vorwerk)

A: Hallo, heute ist die wunderbare Eva aus der Rezeptentwicklung bei uns und wir kochen hier heute zusammen mit dem TM 6.

B: Ich freu mich auch hier zu sein und ich hab dir noch was mitgebracht.

A: Klein aber fein. Deckel drauf?

B: Genau, jetzt können wir auch schon starten.

A:- Den würde ich jetzt anmachen?

B:- Ja, genau.

A:- Okay.

Signet Anke

Atmo: Thermomix

O-Ton: *Anke [04:45]* Also ich bin Anke und ich habe seit 18 Jahren einen Thermomix. Ich habe vier Töchter, die jüngste ist 11 Jahre und die älteste 18 Jahre. Das heißt, es im Haus immer viel los und die essen auch alle sehr viel.

Autorin: Und gekocht wird mit der Küchenwunderwaffe, selbst die Backvorbereitungen übernimmt der Automat: Man nehme 290 Gramm Milch, 1 Päckchen Trockenhefe, 65 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, einen gestrichenen Teelöffel Salz und ein Ei. Alles rein in den Topf und kneten lassen. 3 Minuten lang. Für den Weißbrot-Hefeteig.

O-Ton *Anke Fricke:* Der muss noch ne Minute. Vielleicht machen wir das lieber noch mal. Das ist jetzt nicht anderes, als hättest du ein Rührgerät

Autorin: Jetzt rührt eben der Thermomix. Minutengenau.

O-Ton: *Anke Fricke:* Einen Hefeteig musst du ja sonst auch mit den Händen wirklich so ordentlich

Autorin: Was auf alle Fälle schweißtreibender ist. Aber spart der Thermomix neben Kraft auch Zeit? Geht der Teig hier schneller?

O-Ton: *Anke Fricke:* Ne.

Autorin: Er geht gar nicht im Thermomix, sondern da wo er immer schon ging. In einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort. Und der Thermomix?

O-Ton: *Anke Fricke:* Einmal auseinanderbauen und sauber machen. (Atmo)

Signet *Anke*

Geräusch: Thermomix 1

Autor: Klingt also so das neue Kochen?

Geräusch: Thermomix 2

Autorin: oder klingt das nicht doch wie das Ende der Kochkultur. Kulturwissenschaftler Gunther Hirschfelder zumindest braucht nicht viel in seiner Küche.

Musik: Matthew Herbert. In the kitchen
schon vorher unterlegt, dann drüber

O-Ton: [0:19] – *Hirschfelder* Ich benutze einen normalen Stand Mixer und ich habe ein Elektro-Kochherd und einen elektrischen Wasserkocher und ich habe mehrere Lampen auch in der Küche und ein Radio. Das sind alles Dinge, die fürs Kochen auch notwendig sind.

Autorin: Aber ist er damit schon repräsentativ? Im ersten Corona Lockdownjahr stieg der Verkauf von Küchengeräten um 20 % ¹, in 2021 kletterte er teilweise bis auf ein Drittel mehr verkaufter Sidebyside Kühlschränke, Dunstabzugshauben, Kochfelder, Kaffeefullautomaten und vollelektronischer Küchenhelfer. Und ganz begehrt dabei:

O-Ton: *Nina Klünder* [1:40] Der Thermomix der ist da der SUV unter den Küchengeräten und SUV's spalten ja bekanntlich auch.

O-Ton: *Anke Fricke* [7:13] Ich merke es immer, wenn Besucher kommen, dass jeder sagt: Oh, da steht ja ein Thermomix. Und die einen sagen das so ein bisschen abfällig: Oh, gehörst auch zu denen, hast du auch so einen tollen Thermomix? Oder die anderen gibt's eben auch welche, die sagen: Oh, du hast den Thermomix, ich hätte ja auch gerne ein. Und das ist mir so aufgefallen, dass ich gesagt habe, so, warum ist das so wichtig? Also, es ist eine Küche, hier steht auch ein Toaster, hier steht eine Kaffeemaschine, hier steht ein Wasserkocher und ein Mineralwassersprudler und nichts wird kommentiert. Aber der Thermomix?

Autor: Ja, ja, aber der Thermomix. Um ihn wird gestritten, teilweise erbittert in den sozialen Netzwerken und privaten Küchen. An ihm und den Multifunktions-Küchenmaschinen, entzündeten sich Diskussionen. Da streitet sich die Effizienz mit der Kultur. Sinnlichkeit wird gegen Pragmatismus ins Feld geführt. Vom Appetithäppchen bis zum Dessert wird um nichts weniger gestritten, als eine Philosophie des Kochens.

Autorin: Nun denn, ran an den Herd oder das Touchdisplay. In der Küche kommen zu Wort, natürlich Anke:

O-Ton: *Anke* [04:45]-Grüne Smoothies, rote Smoothies. Also diese ganzen Ernährungs Modewelle durchlaufen ja auch diesen Thermomix. Also von diesen ersten Breien, die man gemacht hat und Apfelmus eben bis hin jetzt, dass die

Cocktails gemischt werden. Also das ändert sich ja, wächst mit der, wächst mit der Familie

O-Ton: *Broil [22.26]* Ja gut, der Thermomix ist ganz salopp gesagt ein beheizter Mixer

Autor: Gereon Broil, Ernährungswissenschaftler

O-Ton: *Eric Werner [06:22]* Wenn Sie mir drei Pfannen geben oder drei Töpfe, fühle ich mich sicherer.

Autor: Eric Werner, Sternekoch

O-Ton: *Nina Klünder [2:43]* Diese Art zu kochen polarisiert im Vergleich zu denjenigen, die noch mit dem Messer und dem Herd und Kochtopf arbeiten.

Autor: Nina Klünder, Ökotrophologin,

O-Ton: *Seitz [0.12]* Je besser und oder je öfter man kocht, desto eher wagt man sich auch an besondere Techniken heran, weil gerade diese Techniken das Kochen erst spannend machen.

Autor: David Seitz, Foodblogger

Autorin: und Kulturwissenschaftler Gunther Hirschfelder macht den Deckel auf für große Zusammenhänge.

O-Ton: *[0.19] – Hirschfelder* Der Thermomix steht ganz eindeutig für die Revolution der Küche im späten 20. Jahrhundert, die eine permanente Revolution eigentlich ist. Und der Thermomix ist einfach eine Innovation, die unheimlich gut in die Zeit gepasst hat. Das ist die Zeit, in der Kochen von einer Notwendigkeit zu einem Hobby wird, auf der einen Seite und auf der anderen Seite die Alltags Küche eben auch anspruchsvoller wird und unter Zeitdruck steht und unter Mobilitätsdruck steht. Und der Thermomix steht vor allem für eine Entwicklung, die wir in breiten Teilen der Gesellschaft haben, dass wir auf Suche sind nach Multitools, nach Dingen, die das Versprechen abgeben, ganz viel zu können, egal ob wir sie nutzen oder nicht.

Autorin: Ein Versprechen, das schon früher gegeben wurde, besonders von Küchengeräteherstellern:

Musik: Matthew Herbert. In the kitchen *ENDE*

Autor: Miele macht's der Hausfrau leichter.

O-Ton: Bauknecht weiß, was Frauen wünschen.

Autor: Bosch macht Frauenwünsche wahr.

Autorin: Die Küche ein Traum, so stellte man sich das schon in den 1950ern vor. Rezepte auf Knopfdruck, kochen und spülen gehen automatisch, nur essen muss man noch selbst.

Collage: *US Werbung 50er:* This is the kitchen of tomorrow A Press-button-dream come true for Mrs. Housewife. All sorts of wonders are hers at the push of a button.

Geräusch: Thermomix 3

O-Ton: Also kennengelernt hab ich den Thermomix tatsächlich als Studentin, weil von einem Freund von mir die Mutter einen hatte und wir da immer unser Eis gecrasht haben auf den Partys.

Autor: Kochen und selbst das Essen waren kein Thema für Anke Fricke.

O-Ton: [04:05] - *Anke Fricke* Ich habe irgendwie das gegessen, was da war. Und dann kam ich auf einmal in die Situation, dass ich Kinder bekommen habe und gleich mehrere, die ernährt werden mussten. [00:00:11.460] // Und dann hatte meine Schwester einen und ich als ich dann meine erste Tochter bekommen hab und dann festgestellt habe, die muss ja irgendwas essen, schien mir das so ganz praktisch, weil man damit alles selber kochen kann. Eben diese Breie, die die am Anfang essen. Und da hab ich meinen ersten Thermomix gekauft. Eigentlich um //Babybrei zu kochen.

Musik: Köbes Underground: Thermomix
schon vorher unterlegt, Text frei:

Jetzt hat sie nen Thermomix,
nen neuen Thermomix,
kneten und rühren,
den Garpunkt erspüren,
und außerdem häckselt er
Rotkohl und Möhren.

O-Ton: [04:05] - *Anke Fricke* Mittlerweile hab ich meinen dritten.

Musik: Köbes Underground: Thermomix *Ende*

O-Ton: *Eric Werner* [10:40] Meine Frau sagt auch: Eric, das ist einfach für mich total praktisch. Ich spare dadurch Zeit. Zeit gibt einem keiner mehr zurück. Und die kann man dann vielleicht auch für etwas anderes nutzen.

Atmo: Arbeit in der Küche, Thermomix läuft *darüber*

Autor: Eric Werner, als Angestellter war er Deutschlands jüngster Koch mit zwei Sternen, mittlerweile hat er mit eigenem Restaurant sich wieder einen erkocht. Auf dem Tresen zwischen Küche und Restaurant steht auch so eine multifunktionale Maschine, in Frischhaltefolie eingepackt. Die muss zurück nach Wuppertal, Motor kaputt. Stundenlang läuft manchmal das Gerät bei ihm. Zum kneten, rühren, häckseln

Musik: Matthew Herbert: The Last Beat

O-Ton: *Eric Werner* [0:28] Ich bin ein Unternehmer-Profikoch. Und für mich steht immer im Vordergrund. Nutze die Technik, die dir zur Verfügung gestellt wird, dann

sparst du auch Zeit. // Und wenn ein Mitarbeiter dadurch vielleicht eine halbe Stunde oder Stunde am Tag spart, muss er auch nicht so lange arbeiten.

O-Ton (*Werbung Vorwerk*)

B: Und jetzt einfach nur noch

A: Zack

B: anklicken

A: und drehen

B: Zack, einmal drehen. Fertig.

O-Ton: *Eric Werner [2:19]* Wir benutzen dieses Gerät eigentlich ausschließlich zum Mixen, z.B. für Suppen oder auch wenn man eine Mayonnaise aufschlagen möchte benutzen wir das, weil das innerhalb von drei Minuten geht-Und wir benutzen das, wenn man Pürees mixt z.B. Spinatpüree oder Sellerie Püree ist das natürlich sehr gut, weil man bei einer maximalen Mix Geschwindigkeit bei 100 Grad mixen kann. Und das ist sehr gut, weil das Püree dann besonders glatt wird und eine sehr homogene Masse einfach wird. Und das können andere Geräte glaub ich nicht so ohne weiteres.

Autor: Pragmatismus und Sinnlichkeit müssen also keine Widersprüche sein. Und dann die Zeitersparnis, die ja auch für die heimische Küche versprochen wird.

Musik: Chet Atkins: It don't mean a thing...*darüber*

O-Ton (*Werbung Vorwerk*)

B: Ganz einfach

A: So einfach geht's und jetzt heißt es eine Stunde chillen

B: Zeit haben,

A: Cool

A+B: *Lachen*

Musik: Chet Atkins: It don't mean a thing...*Ende im nächsten Text*

Autorin: Zeit haben, chillen, das große Versprechen der Multifunktionsgeräte in der Küche. Das war schon immer die irrige Annahme über Hausarbeit: Wenn sich das Essen selber kocht, dann, ja dann legt die Frau des Hause die Füße hoch.

O-Ton (*Werbung Bosch*) Um die Hausfrau stets zu schonen, schnitzelt sie die Einmachbohnen. Fleisch durchdrehen geht famos, keine Menge ist zu groß

Autorin: Keine Kittelschürze mehr, kein Kopftuch, keine ungeordneten Haare, kein Schweiß - nur mühelose Arbeit und makellose Menüs.

O-Ton (*Werbung Bosch*) Alles das und vieles mehr, zaubert dir die Bosch schnell her

O-Ton (*Nina Klünder*) Für diejenigen, die den Thermomix haben und auch viel nutzen, da wird doch die Arbeitserleichterung oft genannt. Mit dem Thermomix kann ich nebenbei noch anderen Tätigkeiten nachgehen. Die Kinder von der Kita abholen, wenn die nicht weit entfernt ist, die Wäsche zusammenlegen etc. und ich finde, daran wird der Alltag der Mütter eigentlich relativ gut deutlich. Denn es geht eben nicht darum, auf der Couch zu liegen oder anderen Freizeittätigkeiten nachzugehen, während das Gerät das Essen fertig kocht, sondern eben weitere Haushalts Tätigkeiten zu übernehmen.

Autorin: Wobei das Kochen keineswegs nur das Rumrühren in Töpfen oder Pfannen ist. Planung, Einkauf, Vorbereitung, Nachbereitung. Auch das gehört zur Beköstigungsarbeit oder Ernährungsversorgung, wie es die Fachfrau Nina Klünder nennt.

O-Ton (Nina Klünder) [6:44] und das machen auch eben überwiegend Frauen, wo dann auch in der Literatur viel von mental load, also der Belastung durch die Organisation von den Alltagsaufgaben gesprochen wird.

O-Ton (Gereon Broil): Was heißt überhaupt kochen?

Autor: fragt Gereon Broil, Experte für Haushalts- und Verfahrenstechnik von der Universität Bonn.

O-Ton (Gereon Broil): Kochen im eigentlichen Sinne? Was man als Ausbildungsberuf oder als Hobby betreibt, ist natürlich etwas ganz anderes als jetzt sich mit dem Thermomix zu beschäftigen und nach Anweisung ein entsprechendes Gericht zuzubereiten.

O-Ton: (Seitz) Ich koch ja gerne und bin daran interessiert, wie Kochprozesse ablaufen, will verstehen, was vor mir im Topf passiert.

Autor: Hobbykoch David Seitz, sein Foodblog hat den Titel Schlaraffenwelt, da wird geschlemmt, geschnuppert und genossen.

O-Ton: (Seitz) Viele Thermomixnutzer zum Beispiel sehen in diesem Gerät eben nicht den Hochleistungsmixer, der sie technisch unterstützt, sondern ein Gerät, was wirklich alles von vorne bis hinten übernimmt, wo der Koch selbst gar kein Koch mehr ist, sondern eher jemand, der einfach zuschaut und abwartet, was die Maschine macht und nachher ein Ergebnis bekommt, was man eigentlich selbst kaum noch beeinflusst hat. Und das gibt mir ehrlich gesagt sehr, sehr wenig.

O-Ton: [0.19] Hirschfelder Man muss sehen, dass der Thermomix ja für ein bestimmtes Kochkonzept steht. Und dieses Kochkonzept ist anders als bisherige Kochkonzept. Warum? Kochen bedeutet, sich mit technischen Hilfsmitteln auseinanderzusetzen, aber auch mit Lebensmitteln auseinander zu setzen und diese Dinge irgendwo in einen Einklang zu bringen als organischen Prozess. Wenn ich koche, kann ich immer wieder nachbessern, ich kann nachwürzen, ich kann anders schneiden und bin permanent eingebunden in den Produktionsprozess. Beim Thermomix überlasse ich die Ausführung der Technik.

Autor: konstatiert der Kulturwissenschaftler. Man könnte es auch „Betreutes Kochen“ nennen.

O-Ton (Gereon Broil): Jetzt tu das,

Atmo: Thermomix Signal

O-Ton (Gereon Broil): Jetzt tu das,

Atmo: Thermomix Signal

O-Ton (Gereon Broil): Und am Ende kommt dann eben auch mit einer relativ guten Gelinggarantie ein fertiges Produkt raus, was ich verzehren kann.

Autorin: Aber ist das dann noch Genuss? Ist Kochen nicht auch immer ein bisschen Abenteuer?

O-Ton (Gereon Broil): Meine Frau kocht gerne Kürbiscremesuppe und die schmeckt jedesmal auch ein bisschen anders. Nicht nur, weil die Zutaten ein bisschen variieren sondern eben weil auch die Menge an anderen Zutaten vielleicht ein bisschen variieren. Das ist ja auch schön, dass das Essen eine kleine Überraschung ist. Man wird in der Kreativität belohnt. Und das ist natürlich bei solch vorgefertigten Rezepten, die genau nach Anweisung, mit Wiege Einrichtungen und so, sehr viel enger. Und dann ist das letztlich nur Abarbeiten von Handlungsanweisung.

O-Ton (Werbung Vorwerk) B: Wir geben jetzt Wasser in den Mixtopf und erhitzen das schon mal acht Minuten lang auf 50 Grad, damit das Wasser schon mal die Ausgangstemperatur hat, also wir garen jetzt auf 50 Grad

O-Ton (Werbung Bosch): Und unsere Hausfrau? Wir brauchen sie jetzt nicht mehr.

Autorin: Wirklich nicht?

O-Ton (Nina Klünder): Ich habe Interviews mit erwerbstätigen Frauen geführt, und da kommen dann Kommentare wie: Mein Mann kann auch mit dem Thermomix kochen, da dieser ja idiotensicher sei. Also das heißt, da werden dem Partner eigentlich die Kompetenzen in der Küche abgesprochen. Das passiert natürlich auch in Haushalten, in denen kein Thermomix vorherrscht. Also es gab auch eine Frau, die zum Beispiel das Essen vorkocht, wenn sie selbst nicht zu Hause ist und dann alles beschriftet mit Klebezettel, wie der Partner das zu erhitzen hat, wie lange, auf welcher Stufe und das ist ja auch das Prinzip des Thermomix:

Signet Anke

Autor: Zurück in die Küche zu Anke, der Thermomix Veteranin

O-Ton: Anke Fricke: Das ist so'n Rohkostsalat aus dem ganz normalen Rezeptbuch, und das ist auch einer, der so einfach ist, und mit wenig Aufwand viel zaubern, deswegen wird der immer gerne gemacht, also vorgeführt.

Autorin: Hier jetzt auch: Brokkoli-Rohkost-Salat mit Pinienkernen.

O-Ton: Anke Fricke: Muss noch eben von draußen einen Apfel holen.

Autorin: Und dann, Brokkoli in Röschen, Paprika in Stücken, den Apfel geschält und geviertelt, Pinienkerne, Olivenöl, Obstessig, Honig, Salz, Senf, Pfeffer.

O-Ton: Anke Fricke: Jetzt wird's ein bisschen lauter, glaub' ich

Atmo Thermomix

Autorin: Aber nur für 5 Sekunden

O-Ton: Anke Fricke: Das ist der feine Rohkostsalat.

Autorin: Wow. Und wieder..

Atmo Thermomix - spülen

Signet Anke

Autor: Die neueste Erfindung in der Heizmischer Küche, das Gerät kann jetzt auch Kartoffeln schälen. ~~So viel zu Geschichte, Entwicklung und Erleichterung in der Küche.~~ Aber geht da nicht auch was verloren?

O-Ton: (*Seitz*): Naja, die Seele des Kochens geht verloren, wenn man nur mit dem Thermomix kocht?, auch wenn es jetzt vielleicht ein bisschen geschwollen klingt, das, was eben sensorisch passiert, das Riechen, das Fühlen, der Blickkontakt zum Essen, das vielleicht auch mal was daneben geht, das Unkontrollierte, das Wilde, das, was am Kochen am Ende halt wirklich aufregend ist, dass man sich nicht darauf verlässt, dass eine Maschine alles für einen übernimmt und am Ende auch stolz drauf sein kann, dass man das, was auf dem Teller ist, selbst fabriziert hat.

Autorin: Kochen ist mehr als Anweisungen befolgen und Knöpfe drücken. Auch die Meinung von Gunter Hirschfelder, stellvertretender Vorsitzender bei EssKult Net, dem Netzwerk Ernährungskultur. Kochen ist fühlen, sehen, hören

O-Ton: [*0.19*] *Hirschfelder* Und das ist vor allem auch die Hitze und das Riechen. Und der Thermomix bringt eine ganz neue Sinnlichkeit, er verursacht relativ viel Lärm, auch das bedeutet, dass ein Sinnesempfinden gestört wird. Aber gerade der Umgang mit Hitze, der fast etwas Archaisches ist, der wird eben außen vor gelassen, weil gerade die Hitzeregulierung macht dann der Thermomix. Aber Hitze und Feuer zu kontrollieren, das ist schon eine ziemlich analoge Angelegenheit. In einer überdigitalisierten Gesellschaft sehen sich doch viele Menschen danach wieder dem digitalen eine analoge Komponente gegenüberzustellen. Und der Thermomix ist eben nicht ganz so analog wie das normale kochen und das normale Braten und die Hitze und die Biophysik der Ernährung, an der ich dann ganz dicht dran bin.

Atmo: Analoge Kochgeräusche *darüber*

O-Ton (*Gereon Broil*): Ja, und es hat auch was Kommunikatives. Ich kann mich ja ganz konkret auch mit meinen Haushaltsmitgliedern oder auch mit Freunden zum Kochen treffen, das heißt der eine schnippelt das Gemüse und der andere bereitet das Fleisch zu. Und das ist ja durchaus eine gemeinsame Geschichte, die durchaus Spaß machen. Oder einer sitzt nur dabei und man erzählt sich was. Das kann ja auch sich um ganz andere Dinge tun, wenn die Kinder aus der Schule kommen und haben Bedürfnis sich auszutauschen und die Mutter steht in der Küche, dann ist das doch toll, wenn das Kind sich dazu setzt und erzählt, wie blöd die Lehrerin war oder wie schlau der Freund oder was auch immer.

Atmo: Thermomix mahlt

Autor: Hochleistungsstufe, mahlen von Getreide oder Nüssen. Ein SUV eben, der SUV unter den Multifunktionskochgeräten, oft bemängelt ob seines Lärmpegels. Beim aktuellen Modell für 1400 € - und das ist noch nicht die Komplettausstattung – gibt es extra einen schallschluckenden Deckel. Denn, so die Werbung aus Wuppertal.

O-Ton (*Werbung Vorwerk*): Was bei uns an erster Stelle steht? Menschen mit der gleichen Leidenschaft zusammenzubringen. Denn wir schaffen unvergessliche Augenblicke, die man teilen möchte.

Musik: Matthew Herbert. The last beat *darüber*

Autor: Per touch Display und Wlan wird bei der kostenpflichtigen Rezeptcommunity das Abendessen abgerufen. Und das neueste Modell kann ständig im Netz sein, also nicht nur betreutes, sondern auch überwachtes kochen. Kein Kaufgrund für die berufstätige Mutter.

O-Ton (*Anke Fricke 2.23*): Nee, das bräuchte ich jetzt eigentlich nicht und ist vielleicht nett. // fand ich ehrlich gesagt aber ein bisschen spooky, wenn meine Daten dahin gemittelt. Also wenn irgendeiner jetzt permanent sieht Oh, kochte ich schon wieder Eierlikör, oder? Und das schon zum dritten Mal Spaghetti Bolognese. Warum ist es denn da nicht mehr Gemüse drin?

Autor: Auch wenn die Cuisine digital daher kommt, auf Vertreterbesuch will der Hersteller nicht verzichten. Statt Staubsaug- oder Tupper- heute Thermoparty für den Lifestyle.

O-Ton: *Nina Klünder* : Da setzt ja auch Vorwerk mit dem Vertriebskonzept an. Also mit diesen Thermomix Partys. Da steht im Vordergrund: Essen verbindet

O-Ton: *Anke Fricke* : Also was ganz lustig ist, ist, dass ich tatsächlich auf zwei oder drei Thermomix Abende schon war, da war das eher so, dass dann so eine ältere Frau kam und gesagt hat: Super wir backen unser Brot selbst, man spart ganz viel Geld und dann kauft man seine Zutaten bei Aldi und für ganz wenig Geld kriegen sie ihre Familie satt. Aber es gibt eben auch noch diese andere Seite mit den feinen Zutaten. Und das war kein Thermomix Verkäufer, sondern der war ein - Cuisine Consultant nannte der sich und da wurde alles sehr fein gemacht. Also da hat man eher den guten Himbeeressig dann präsentiert.

Autorin: Und ein bisschen Trüffel drüber gehobelt. Schöne heile Kochwelt.

O-Ton: *Eric Werner*. Es ist ja nicht immer alles so, wie es vielleicht manchmal dargestellt wird, dass man dann bei einer schönen, teuren Flasche Wein zu Hause steht und dann stundenlang kocht und dann sich hinsetzt und vielleicht noch zwei Stunden dann gemeinsam bei Kerzenlicht da isst. Das ist ja nicht die Realität. Naja, die Realität ist ja, dass man erst mal abspülen muss, Spülmaschine ausräumen, alles sauber macht.

Autorin: Alltag eben und Nahrungszubereitung, bei der eine Multifunktionskochmaschine Arbeitsschritte abnimmt, das schneiden, rühren und pürieren erledigt und selbst kochen können muss man nicht.

Autor: Aber man lernt es vielleicht mit Cookit, Monsieur Cuisine, Prep & Cook, der Optimum Mum, dem Cooking Chef oder wie die Thermomix Nachbauten alle heißen.

Signet Anke

O-Ton: *Anke Fricke:* Jetzt gibt es eine Kartoffelsuppe. Die kochen wir komplett im Thermomix.

Autorin: Kartoffeln, Möhren, Porree grob geschnitten, ein Stück Sellerie, eine Zwiebel – im Thermomix zerkleinert

Atmo:

O-Ton: *Anke Fricke:* Und jetzt dünsten wir das schon mal an.

Autorin: Die Zwiebel mit ein wenig Öl.

O-Ton: *Anke Fricke:* Also du hast hier jetzt die drei Eingaben. Einmal die Zeit, dann halt die Temperatur und ob du schnell oder langsam drehst.

Autorin: Jetzt allerdings dünstet er noch nicht.

O-Ton: *Anke Fricke:* Der heizt nur, wenn du ihm die Zeit eingibst.

Autorin: Was hier gerade vergessen wurde. Und sprechen, kann der Thermomix noch nicht

O-Ton: *Anke Fricke:* Daran forschen die wahrscheinlich auch an Spracherkennung, dass die das damit verbinden, dass alles auf Zuruf geht.

Autorin: Noch ist es nicht soweit, dafür hat es sich ausgedünstet, die geschälten und gewürfelten Kartoffeln, die grob zerkleinerten Möhren und der Porree wandern in den Topf.

Atmo: zerkleinern

Autorin: Noch einmal kurz zerkleinern, Wasser und Brühwürfeln dazu und kochen 20 Minuten, so lang wie sonst auch.

O-Ton: *Anke Fricke:* Manchmal länger, ich finde der braucht relativ lang bis er wirklich seine 100, 120 Grad hat. Das geht im Topf schneller

Signet Anke

O-Ton: *David Seitz:* [03:50] Mir ist es hundertmal lieber, jemand kocht mit dem Thermomix, als dass er oder sie gar nicht kocht. Am Ende geht es ja darum, dass unsere Gesellschaft von ungesundem Convenience Food irgendwie wegkommen muss. Und dann müssen wegen mir auch nicht alle total passioniert handwerklich kochen. Das wird auch nie möglich sein, sondern wenn da der Thermomix zur Abkehr von der Fertigpizza führt, dann hat es schon sehr, sehr viel Gutes.

Musik: Matthew Herbert. The last beat *Kreuzblende mit*

Musik: Chet Atkins: It don't mean a thing...*darüber*

O-Ton: [16.41] – *Hirschfelder* Ja, natürlich. Wir müssen schauen, dass wir bei dem ganzen Ernährungs Thema Kultur und Sinnlichkeit und so weiter auf dem Plan behalten.

Autor: Fügt der Kulturwissenschaftler noch hinzu und warnt vor der rundum-Technisierung.

O-Ton: [16.41] – *Hirschfelder* weil Ernährung ist eben nicht nur Fressen, sondern Ernährung stiftet Identität es ist Teil unserer Kultur. Essen stiftet emotionale Sicherheit. Es lenkt uns in die Jahreszeit. Es hilft uns durch den Tag. Essen ist auch eine wichtige kulturell emotionale Stütze. Und wenn wir das komplett funktionalisieren, dann verlieren wir unsere Anbindung an Traditionen. Aber wir sind doch beim Alltagsessen viel, viel konservativer. Und ich kann Ihnen auch ein Beispiel sagen: Gestern war ich voller Tatendrang und habe gearbeitet und war spazieren und habe viele Dinge entdeckt und abends war ich müde und ausgelaugt, gar nicht zu Neuem aufgelegt und da haben wir einen Kartoffelsalat gemacht. Ganz, ganz konventionell, langweiliger und konventioneller geht's gar nicht. Aber es war genau dieser Kartoffelsalat, den ich abends gebraucht habe, weil der hat emotionale Sicherheit gestiftet. Nach einem anstrengenden, aufregenden und kalten Tag.

Autor: Und sie haben ihn selbst gemacht.

O-Ton: [16.41] – *Hirschfelder* Genau so ist es. Da kann man auch ein bisschen variieren, da braucht man gar kein technisches Hilfsmittel, sondern eher gute Kartoffeln, gutes Öl, guten Essig und ein hart gekochtes Ei.

Musik: Chet Atkins: It don't mean a thing... *Ende*

Ende, wenn satt, dann spülen.