

# Thermo-Fix

2024-03-26 22:30 (Kommentare: 0)

Ein Update für "Lohn & Gehalt" muss noch eingespielt werden, noch vor Monatsanfang weil Gesetzesänderungen für die aktuelle Abrechnung benötigt werden.

Es wird spät und ich muss noch für das Mittagessen morgen im Büro kochen. Ich habe keine große Lust und möchte auch nicht viel Zeit ...

Doch die Lösung steht schon in der Küche, "Thermofix" sei dank! Denn wenn es mal wieder schnell gehen muss habe ich meinen "[Thermomix TM31](#)". Gute 1.000 Euro hat er damals gekostet und trotz der Tatsache, dass er inzwischen ~1.300 Euro kostet: ich würde ihn jederzeit wieder kaufen.

## Die Anschaffung - ein kurzer Rückblick

Angefangen hat damals alles mit einer Arbeitskollegin, die öfters verschiedene Kuchen, Brote und Aufstriche mit in die Firma brachte und sagte "ich habe schnell mal was mit dem Thermomix gemacht und euch auch was mit gebracht, steht oben in der Küche". Meine Standardantwort darauf lautete immer: "ach, hör auf 'mal eben' zu sagen!".

Sie meinte, dass es wirklich 'mal eben' gewesen sei und lud eine Reihe von Kollegen (mich inklusive) einfach mal zu einem Präsentationsabend ein, um 'mal eben' zu zeigen.

An dem Abend war dann auch eine Thermomix-Repräsentantin vor Ort. Ich wiegelte jedoch ab und sagte direkt zu Anfang des Abends, dass ich niemals(!) einen KOCHTOPF für 1.000 Euro kaufen würde, egal was der auch immer kann.

Wir machten dann alle zusammen an diesem Abend ein Brot, einen Aufstrich, eine Vorspeise, einen Hauptgang und einen Nachtisch. 'Mal eben' - wortwörtlich!

Als wir dann nach dem Essen über die ganzen 'mal eben' sprachen erwähnte die Repräsentantin, was man noch so alles mit dem Thermomix machen könnte, unter anderem kam auch zur Sprache, dass eine "[Mousse au chocolat](#)" in ~5 Minuten fertig sei (zzgl. Abkühlzeit). Alle Kollegen drehten sich zu mir um und sagten "jetzt kauft er einen"! Und meine Antwort war: "Ich kaufe einen"!

## Nie bereut

Inzwischen habe ich viele, sehr viele "Mousse au chocolat" gemacht. Viele auch einfach nur als Nachtisch-Mitbringsel zu Sommerfesten und anderen Einladungen.

Auch beim sonstigen Kochen ist er ein Segen. ALLE Rezepte gelingen IMMER. Wobei das auch ganz logisch ist: immer dieselben Zutaten aus den Tausenden von Rezepten, dieselben Mengen, mit derselben vorgegeben, exakten Temperatur, bei ständigem Rühren, ... sprich: immer dieselben technischen "Eingangswerte" erzeugen natürlich auch dieselben "Ausgangsergebnisse". Und da alle Rezepte schon getestet worden sind ... Ich hatte noch nie ein Ergebnis, welches nicht wie gewünscht war.

Trotzdem kann man natürlich variieren, z. B. mehr Pfeffer, weniger Salz, alles die halbe Mengen, ... ganz wie es beliebt.

Dann wäre da noch die "Küche": einfach alles vorbereiten (z. B. Zwiebeln schälen und schneiden, Paprika waschen, ...) dann alles in der vorgegebenen Reihenfolge in den Thermomix, während dieser kocht schon einmal die Küche aufräumen, wenn er fertig ist alles umfüllen, den Topf spülen und schon ist man fertig.

## Heute soll es wieder schnell gehen

Also mal schnell überlegt, was ich denn gerne hätte und was mit den Zutaten aus dem Kühlschrank / Vorratskeller geht: Nudeln mit Käsesauce. Geht nämlich immer.

## Varianten des Thermomix

Natürlich muss man nicht den "Original Thermomix" nutzen. Es gibt zahlreiche Varianten, z. B. den "[Monsieur Cuisine](#)", den "[Bosch Cookit](#)", den "[Silvercrest Kitchen Tools](#)", ...

Dabei ist es nicht so wichtig, welches dieser Geräte man nutzt, wichtiger ist das Prinzip: alles vorbereiten, kochen lassen, in der Zeit Küche aufräumen, umfüllen, Topf spülen, fertig!

Und weil alle Rezepte immer mit der exakt selben Zeit, Rührstufe, Temperatur, Menge, Zutaten, ... zubereitet werden, gelingt das Essen **immer!**

## Morgen gibt es Käsenudeln



Es wird jetzt sicherlich einige geben, die denken: Käsenudeln? Kann ich doch auch so kochen, da brauche ich keinen Thermomix für!

Stimmt. Aber ich kann auch den Weg zur Arbeit zu Fuß gehen, da brauche ich keinen PKW (oder in

meinem Fall: Pedelec) für.

Es geht sehr häufig "einfacher". Aber genau dafür habe ich mir den Thermomix zugelegt: damit es "einfacher" & schneller geht. Oder wie sonst könnte man eine perfekte Mousse au chocolat in ~5 Minuten hinbekommen?

## **Käsenudeln**

Kommen wir zum Rezept: es gibt eine [Käsesauce](#). Und weil ich "faul" bin und es schnell gehen soll, koche ich die Spaghetti direkt in der Käsesauce mit. So spare ich Zeit und die Sauce wird noch sämiger. So reduziert sich die Kochzeit auf insgesamt 10 Minuten. Mit Vorbereitung und Spülen ist die komplette Mahlzeit in 15 Minuten fertig.

## **Addendum: 1.000 Euro für einen Kochtopf?**

Auf den ersten Blick guckt jeder komisch, wenn man erzählt, dass man sich für sehr viel Geld so einen "Thermomix" gekauft hat. Ist das denn wirklich nötig?

Nein, das ist es in der Tat nicht. Man könnte ja auch Geld sparen, wenn man barfuß geht anstatt sich für (teuer Geld) Schuhe zu kaufen. Aber es macht das Leben leichter und letztendlich nutzt man ihn dann auch häufiger (wenn es einfacher ist) und dadurch spart man deutlich mehr Geld als man sich zuerst denkt.

Nehmen wir als Rechenbeispiel meine Kollegen aus dem Büro: während ich jeden Tag mein Essen aus dem "Thermomix" mitbringe, bestellen sie sich jeden Tag bei Lieferando & Co Pizza, Nudeln, Döner, ... Also "Imbiss/Fastfood". Dabei geben sie ~8 Euro pro Tag an den jeweiligen Lieferservice aus. Durch das selbst Kochen spare ich vielleicht (ohne es jetzt genau berechnet zu haben) ~5 Euro pro Tag. Bei geschätzten 200 Arbeitstagen pro Jahr spare ich also ~ 1.000 Euro. Dadurch habe ich also nach einem Jahr den Thermomix raus.

Gut, ich wende abends etwas Zeit für das Kochen auf, dafür habe ich im Gegenzug genau das Essen, was ich haben möchte und habe kein "Fastfood". Kein schlechter Tausch, wie ich meine.

Wobei: morgen gibt es mal Käsenudeln wie von "Lieferando & Co"

## **Kommentare**

### **Einen Kommentar schreiben**