

Kochen im Thermomix – ein Alleskönner erobert die Küche

Die einen bezeichnen ihn als Wunderkind im Alltag, andere als dampfenden Mixer. Die Multifunktions-Küchenmaschine Thermomix von der Firma Vorwerk findet immer mehr Anhänger und wird über Repräsentantinnen vertrieben. Eine davon ist Edeltraud Bauer aus Römerstein-Böhringen.

Für die 51-Jährige liegen die Vorteile auf der Hand: „Man kann fast jedes Rezept für Haushalte von 1 bis 6 Personen zubereiten. Ich weiß genau was ich verarbeite – in Zeiten von Lebensmittelskandalen kein unerhebliches Argument – und trotz der frischen Zubereitung ist das ganze sehr einfach und geht schnell.“ Obendrein fallen das Schnippeln und Abwiegen der einzelnen Zutaten auf einer Küchenwaage weg. Mit seinen mehr als 12 Funktionen kann man seiner Kreativität in der Küche ganz „einfach“ freien Lauf lassen.

Edeltraud Bauer ist seit zwölf Jahren in Sachen Thermomix zwei bis drei Mal pro Woche unterwegs, mittlerweile als hauptberufliche Gruppenleiterin. „Einfach anrufen oder mailen und einen Termin vereinbaren. Gezeigt werden bei der Gastgeberin zu Hause die verschiedenen Funktionen des Thermomix. Die Palette reicht von Hefteteig über Früchteeis bis hin zu einer kompletten Mahlzeit. Alle dürfen mithelfen und

hinterher wird gemeinsam gegessen“, erläutert Edeltraud Bauer die Vorgehensweise. Ausgelegt ist das „Erlebniskochen“ für drei bis fünf Gäste, eine Kaufverpflichtung gibt es nicht. Allerdings erhält die Gastgeberin einen Rabatt von 50 Euro auf den Kaufpreis zirka 1000 Euro. Daneben gibt es auch das sogenannte „Kundenkochen“ für 15 bis 20 Personen – hier stehen Rezepte mit dem Varoma-Dampfgaraufsatz und der persönliche Austausch im Vordergrund. Eine Anmeldung ist ebenfalls erforderlich, Termine werden u. a. auf der Homepage von Edeltraud Bauer veröffentlicht. „Am Kundenkochen kann man immer wieder teilnehmen und andere Rezepte kennen lernen. Einzige Bedingung: Der Kunde bringt als ‚Eintrittskarte‘ einen Gast mit, der den Thermomix gerne kennen lernen will oder sich dafür interessiert“, sagt die Kochexpertin. Das Kundenkochen ist die ideale Möglichkeit, den Thermomix live zu erleben ohne selber ein Erlebniskochen bei sich zu Hause zu organisieren.

Das der Thermomix erst in den letzten Jahren den großen Durchbruch geschafft hat, hat laut Edeltraud Bauer zwei Hauptgründe: „Erstmal gibt es zu wenig Repräsentantinnen und dann schreckt der Preis von zirka 1000 Euro für ein Küchengerät erst einmal ab.“ Dennoch lohnt sich die Investition: „Es sind einfach die Vorteile, die überwiegen. Ich weiß nicht, wie oft ich schon den Satz ‚Den Thermomix gebe ich nie mehr her‘ gehört habe.“

Text: Kerstin Dannath

Informationen

Edeltraud Bauer
Aglishardterstr. 14
72587 Römerstein-Böhringen
Telefon 07382 – 633
edeltraud@ew-bauer.de
www.ew-bauer.de

