

# „Bequemer kann man nicht kochen“

Der Thermomix ersetzt zwölf  
Küchenmaschinen



Fotos: PR

Seit dreieinhalb Jahren besitzt Hildegard Börner-Hack einen Thermomix von Vorwerk. Wie der Alleskönner ihr die Küchenarbeit erleichtert, erzählt sie in Life!

„**Einer für alles – alles in einem**“, beschreibt Vorwerk die Eigenschaften des Thermomix TM 31. Nach der Erfahrung von Hildegard Börner-Hack trifft das hundertprozentig zu. „Ich bereite fast alles mit dem Thermomix zu,“ erzählt sie, „Suppen, Dressings, Brotteige, Saucen, Gemüse, Desserts und mehr.“ Sogar Kaffeebohnen mahlt sie mit dem Alleskönner frisch zuhause. „Das Tolle ist,“ so die dreifache Mutter, „dass man mit einem Küchengerät und in nur einem Topf in kurzer Zeit komplette Gerichte zubereiten kann, ohne daneben stehen zu müssen.“ Kocht sie zum Beispiel Milchreis für die Kinder, füllt sie alle Zutaten in den Thermomix und stellt Temperatur, Zeit und die Drehgeschwindigkeit ein. Während die Küchenmaschine nun rührt und kocht, kann sich Hildegard Börner-Hack um andere Dinge im Haushalt kümmern. „Der

Küchenhelfer schaltet sich am Ende automatisch aus, so dass nichts anbrennen kann.“ Dank seiner vielen Funktionen ersetzt der Thermomix zwölf Küchenmaschinen. Mit ihm kann man wiegen, hacken, mixen, schneiden, schroten, pulverisieren, kneten, kochen und garen. „Gegart wird nach dem Dampfgarprinzip. Dadurch bleiben die Vitamine in den Speisen erhalten,“ sagt Frau Börner-Hack. Der absolute Hit im Hause Börner-Hack ist übrigens frisch zubereitetes Eis: „Erst pulverisiere ich Zucker in der Maschine zu Pulverzucker. Dann kommen gefrorene Früchte und zwei Eiweiß hinzu. Nach zwei Minuten haben wir eine köstliche Eisspezialität auf dem Tisch.“

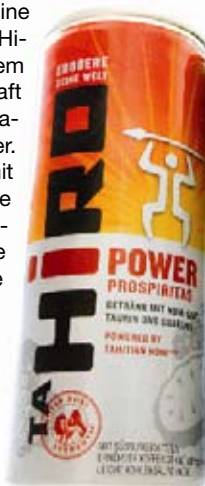
**Den Thermomix TM 31 gibt's inkl. Kochbuch für ca. 960 Euro. Infos: Telefon 01805-212266, [www.vorwerk-thermomix.de](http://www.vorwerk-thermomix.de)**



## Exotische Drinks mit Noni

Noni heißt eine auf den französisch-polyne-sischen Inseln beheimatete Frucht. Sie steckt voller Antioxidantien, die freie Radikale abwehren. TaHiro Power und TaHiro Vitalise sind zwei neue Wellnessdrinks mit Noni, die munter machen und jede Menge Vitamine und Mineralien enthalten. TaHiro Power enthält neben dem exotischen Noni-Fruchtsaft Guarana und Taurin. Guarana ist ein natürlicher Wachmacher.

Eine Vitamin- und Mineralstoffkombination mit Vitamin C und Vitamin-B-Komplex stärken die körpereigene Abwehr. TaHiro Vitalise enthält neben dem Noni-Saft auch Ginseng, B-Vitamine und Weizengras sowie Spurenelemente wie Zink, Kupfer und Mangan. Ginseng stärkt die Konzentrationsfähigkeit, Weizengras gilt als gesunder Muntermacher. Beide Getränke sind mit Kohlensäure versetzt. **250 ml kosten je ca. 3,85 Euro. Mehr Infos gibt es unter [www. TahitianNoni.com](http://www.TahitianNoni.com)**



## Indische Küche

**Hier kommt die beste Nachricht für Indien-Fans:**

„Kitchens of India“ hat jetzt eine Reihe authentischer Spezialitäten der indischen Gourmetküche auf den Markt gebracht. Darunter sind Fertiggerichte, Feinschmecker-Spezialitäten, Gewürzpasten, Fruchtaufstriche und Chutneys. Alle Zutaten sind qualitativ hochwertig und frei von Konservierungs-, Farbstoffen sowie Geschmacksverstärkern. Die Gerichte sind vegetarisch, kalorienarm und schnell zubereitet. Infos und Shop unter [www.united-foods.de](http://www.united-foods.de)

*Typisch indisch:  
exotische Fruchtaufstriche  
und Chutneys*

