

# Männern haben Puffermaschinen



Neulich machte ich zum ersten Mal [Reibekuchen](#); auch bekannt als Kartoffelpuffer, natürlich mit selbst zubereitetem Apfelmus. Das ist ein einfaches, billiges und leckeres Gericht. Vermutlich kam ich vorher nie auf die Idee dazu, weil ich als Kind keine Reibeplätzchen – so sagt man im Ruhrpott – mochte.

Es gab ein Problem: Man muss mehr als zwei Kilo geschälte Karoffeln reiben, sonst lohnt sich die Sache nicht. Das dauert und ist anstrengend. Bei einer Handreibe ist man auch immer in Gefahr, die Fingerkuppen unfreiwillig als Zutaten zu verarbeiten. Ich sinnierte vor mich hin und beschloss, das küchenmaschinell zu lösen. Überraschenderweise variieren die Preise zwischen rund 50 bis 400 Euro, obwohl die Geräte irgendwie alle das Gleiche können. Schneiden, Reiben, Pürieren, Kneten hören sich teilweise sexistisch an, ist es aber nicht.

Ich orientierte mich an der Konsumentenschwarmintelligenz und kaufte eine [Küchenmaschine](#) von Kenwood (ich werde nicht

gesponsort; der Link geht zur Großbourgeoisie), mit die preiswerteste in dieser Kategorie. Ein Gerät zum Mixen von Getränken oder Herstellen von Säften habe ich schon, daher war „platzsparend“ eine [Conditio sine qua non](#).



Fazit: Alles vom Feinsten und vor allem superpraktisch, was die Nutzerfreundlichkeit [Usability](#) angeht. Ich brauchte zwar eine Weile, um nach dem Auspacken zu begreifen, wie [die Einzelteile](#) zu arrangieren seien, aber ich musste kein [Handbuch](#) dafür lesen – das ist, wie fast alle Handbücher, bescheiden und unverständlich.

Wg. Usability: Man benutzt wahlweise den Topf mit der

superscharfen Doppelsense oder den, der das Gehäckselte gleich nach unten in ein bereitgestelltes Gefäß spuckt. Die Pointe: das Gerät besteht de facto aus drei Teilen, die man separat säubern kann, was bei einem Nichtbesitz einer Spülmaschine positiv auffällt. Man muss nicht um irgendwelche scharfen Teile herum das Restgemüse wegputzen. Noch ein Pluspunkt: Ich hatte bei einem kurzen Blick in das Manual gelesen, dass man nicht länger als 30 Sekunden Schreddern soll. Das erschien mir knapp, vermutlich weil ich an meinen Mixer dachte, dem ich am liebsten in das nicht vorhandene Gefäß treten möchte, wenn die Sahne auch nach einer Minute noch nicht steif ist ~~wie ein männliches Geschlechtsteil nach der Einnahme von Sildenafil und händischer Vorarbeit~~. Meine Zwiebeln waren schon nach 10 Sekunden so, wie ich sie für den zweiten Versuch der Puffer haben wollte. Und ich musste gar nicht weinen oder eine Schutzbrille aufsetzen.

Ich weiß nicht, warum die Maschine so preiswert ist. Vielleicht geht sie schon nach dem zehnten Male kaputt? Ich habe aber keine zerbrechlichen Teile mit Sollbruchstellen gefunden. (Kommen Rezensionen von Küchenmaschinen auch ins Feuilleton?)