

Welcher Kitchen-Chaos-Typ bist du?

Kochen kann Meditation sein – oder reinstes Chaos. Zwischen perfektionistischen Hobbyköch:innen, entscheidungslahmen Overthinker:innen und Snackliebhaber:innen gibt es unzählige Küchen-Typen. Unser Mini-Test hilft, sich selbst (und die eigene Küchen-DNA) besser einzuordnen – und zeigt gleich die passende Lösung als Geräte-Match auf.

Los geht's:

Frage 1: Dein Kochabend endet meistens ...

A: Mit einem schnellen Gericht, bei dem alles so ist, wie du es haben willst.

B: Mit einem halben Nervenzusammenbruch, weil du dich schon vor dem Kochen nicht entscheiden konntest, worauf du Hunger hast.

C: Mit einem Berg an Zutaten, Töpfen und Pfannen in der Spüle.

D: Mit Snacks auf dem Sofa, weil Kochen einfach zu lange gedauert hätte.



Frage 2: Dein Kühlschrank ...

A: Ist so gefüllt, dass du alle Zutaten für Smoothies, Suppen oder Basics parat hast.

B: Ist minimalistisch befüllt: wenige Zutaten, aber genau durchgeplant.

C: Ist ein wilder Mix: irgendwo zwischen Restefestival und Überraschungsparty.

D: Enthält vor allem Getränke und Dips.

Frage 3: Dein Zeitmanagement beim Kochen ...

A: Du magst es, wenn es flott geht – und entscheidest gern selbst, was für dich passt.

B: Du planst theoretisch lange, entscheidest dich aber zu spät.

C: Du startest voller Energie, machst dann alles parallel und verlierst den Überblick.

D: Du willst es schnell, unkompliziert und snack-kompatibel.



Frage 4: Dein typisches Küchenmantra ...

A: „Schnell, praktisch, genau richtig für mich.“

B: „Was, wenn es schiefgeht?“

C: „Mehr ist mehr.“

D: „Keep it small & crunchy.“

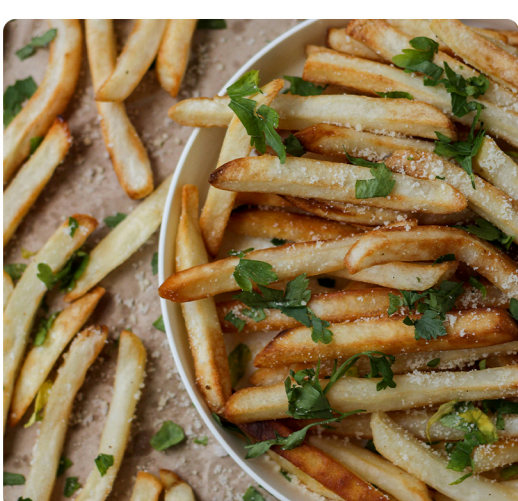
Frage 5: Wie kochst du?

A: Alles streng nach Rezept.

B: Du kochst frei schnauze aber mit klaren Plänen für Gerichte.

C: Du kochst mit dem, was der Kühlschrank und die Vorratskammer hergeben.

D: Pommes im Airfryer ist doch auch kochen.



Ergebnis-Logik. Vorwiegend:

A – Vielseitigkeits-Fan

Du magst es unkompliziert: Zutaten rein, Knopf drücken – fertig. Wichtig ist dir, dass es schnell geht und am Ende die Konsistenz so ist, wie du sie dir wünschst.

Deswegen ist ein Standmixer wie der **Braun PowerBlend 9** für dich perfekt: Er mixt zuverlässig von Smoothies bis Suppen, zerkleinert auch härtere Zutaten mühelos und lässt dich per iTextureControl die gewünschte Konsistenz auswählen – ob cremig, leicht stückig oder besonders fein. So bekommst du schnell das Ergebnis, das zu deinem Alltag passt.



B – Overthinker:in

Du wägst gern ab, überlegst lange und willst möglichst viele Eventualitäten bedenken. In der Küche heißt das: lieber klare Struktur als Chaos.

Deswegen ist ein Tischgrill wie der **Braun MultiGrill 9 Pro** perfekt: Mit voreingestellten Programmen und präziser Temperatursteuerung nimmt er dir Entscheidungen ab und liefert gleichbleibend gute Ergebnisse – egal, wie lange du überlegt hast.

C – Cooking Overload

Du stürzt dich voller Energie ins Kochen, probierst vieles gleichzeitig und verlierst dabei schnell den Überblick. Dein Motto: Alles auf einmal.

Deswegen ist ein flexibles Multitool wie der **Braun MultiQuick 9** perfekt: Dank umfangreichem Zubehör übernimmt er gleich mehrere Funktionen – vom Zerkleinern über Aufschlagen bis hin zum Teigkneten. Damit hältst du dein Küchenchaos unter Kontrolle, ohne deine Kreativität zu bremsen.



D – Familienmanager:in

Du jonglierst nicht nur deine eigenen Mahlzeiten, sondern auch die Vorlieben von deinen Liebstem. Dein Alltag verlangt nach Lösungen, die unkompliziert und familientauglich sind. Deswegen ist eine Heißluftfritteuse wie die **Braun MultiFry 5** perfekt: Sie kann Hauptgerichte und Beilagen in einem Durchgang zubereiten, spart Zeit und liefert Ergebnisse, die alle zufriedenstellen – ein echter Alltagshelfer für Familien.