

Der „Dialoggarer“ ist schneller und vielseitiger als jedes andere Kochgerät – und liefert exzellente Ergebnisse

Im „Dialog“ mit dem Lebensmittel: Miele enthüllt zur IFA revolutionäres Garverfahren

Einen Fisch im Eisblock garen, oder ein Kalbsfilet im Bienenwachsmantel? Ohne dass Eis und Wachs dabei schmelzen? Miele denkt das Kochen neu und lanciert den Dialoggarer. Dieser wurde im Vorfeld der IFA in Berlin der Weltöffentlichkeit als „grösster Innovationssprung seit Einführung des Induktionsfelds“ präsentiert und kommt voraussichtlich im Sommer 2019 auf den Schweizer Markt.

Herzstück des Dialoggarers ist eine neue Technologie mit Namen „M Chef“. Hier kommunizieren auf intelligente Weise elektromagnetische Wellen mit der Beschaffenheit von Lebensmitteln, daher die Bezeichnung „Dialoggarer“. Weil diese Wellen garen, ohne zu bräunen, kombiniert der Dialoggarer die M Chef Technologie stets mit einer herkömmlichen Garmethode wie Ober-/Unterhitze oder Heissluft. „Dies ermöglicht eine ebenso schnelle wie schonende und schmackhafte Zubereitung“, so Dr. Markus Miele. Im Ergebnis gelinge Fleisch gleichmässiger und saftiger, behielten Fisch und Gemüse ihre feine Struktur und gehe Teig beim Backen deutlich besser auf. Unterschiedlichste Zutaten eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden auf den Punkt gleichzeitig fertig – und dies bis zu 70 Prozent schneller als mit herkömmlichen Garverfahren.

Der Dialoggarer eröffnet bislang völlig ungeahnte Koch- und Genusserlebnisse. Ein Beispiel, das bei Vorführungen für grosse Verblüffung sorgt, ist ein rohes Fischfilet in einem Eisblock, der in den Dialoggarer gegeben wird. Das Ergebnis: Nach wenigen Minuten ist der Fisch gegart, während das Eis selbst nach wie vor gefroren ist.

Ebenfalls beeindruckend - weil bisher unvorstellbar - ist die Zubereitung unterschiedlicher Lebensmittel zur selben Zeit mit demselben Gerät. Zum Beispiel: Ein Lammgigot auf Paprika und grünen Spargel; der Rest vom Blech wird mit Kartoffelschnitten gefüllt und dann alles zusammen in den Dialoggarer gegeben. Nach etwa 45 Minuten ist das Lammfleisch gleichmässig gar, das Gemüse ist leicht bissfest und die Kartoffeln sind weich

– alles automatisch, ohne Unterbrechung oder Nachlegen von Zutaten. In einem konventionellen Backofen liesse sich dieses Menü so einfach, mit diesem Ergebnis und in dieser Zeit nicht zubereiten. Auch so unterschiedliche Zutaten wie Lachs und Blätterteig, die am Gaumen bestens miteinander harmonieren, lassen sich auf diese Art einfach, schnell und in einem Durchgang zubereiten.

Anwendungsvielfalt und Ergebnisqualität beruhen auf der „M Chef“ Technologie von Miele. Hierbei werden elektromagnetische Wellen in die Lebensmittel eingebracht, die den Garprozess durch Wärmeerzeugung in Gang setzen. Der Dialoggarer verfügt dazu über ein Modul, das die elektromagnetischen Wellen in einem definierten Frequenzspektrum erzeugt und über zwei Antennen in den Garraum abgibt. Da die Moleküle in Lebensmitteln unterschiedlich angeordnet sind und sich dies im Laufe des Garprozesses auch noch verändert, unterstützt eine ständige Anpassung der Frequenzen den Garprozess. Über die Antennen erhält der Dialoggarer auch permanent Rückmeldung, wieviel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat.

Exzellente Ergebnisse durch „M Chef“ plus konventionelle Betriebsart

Ein weiterer wesentlicher Vorteil der M Chef Technologie besteht darin, dass Lebensmittel „im Volumen“ gegart werden, ein Filet beispielsweise vom Rand bis in den Kern gleichmässig rosa gelingt. Beim klassischen Backofen ist das deutlich schwieriger, da der Wärmetransport immer von aussen nach innen erfolgt. Wenn also der Kern auf den Punkt zubereitet ist, sind die äusseren Schichten oft schon übergart.

Da elektromagnetische Wellen garen, ohne zu bräunen, lässt sich zum Beispiel Brot ohne Kruste zubereiten. Für klassisch gebackenes Brot – oder etwa auch für den Geschmack der Röstaromen im Fleisch – wird die M Chef Technologie mit konventionellen Betriebsarten kombiniert. Dafür ist der Dialoggarer bestens gerüstet, denn er bietet auch die Features der Spitzenklasse-Kochgeräte von Miele, benutzerfreundliches M Touch-Display und selbstreinigende Pyrolysefunktion inklusive. Für eine elegante und gleichmässige Ausleuchtung aller Ebenen sorgt hier erstmals die hochwertige LED-Beleuchtung BrilliantLight.

Miele App überträgt Rezeptparameter direkt auf den Dialoggarer

Inspiration und zusätzliches Kochvergnügen verspricht die Vernetzungsoption des Dialoggarers. Das Rezeptfeature der Miele@mobile App ist hier eine ideale Plattform zum Ausprobieren und Experimentieren. Denn hier kann der Nutzer aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt werden. Neben Zubereitungsvideos und Einkaufslisten bietet die App die Möglichkeit, die Zubereitungsparameter eines Rezeptes direkt auf das Gerät zu übertragen. Mit dieser Funktion haben Anwender den direkten Draht in die Miele-Versuchsküchen, denn was dort für gut befunden wird, steht Hobbyköchen zeitnah per Download zur Verfügung.

Bei der Bedienung des Dialoggarers kommen zwei neue Komponenten ins Spiel: Gourmet Units und Intensität. Die Gourmet Units dienen als Einheit für die Energiemenge, die dem Gargut zugeführt wird. Dabei entspricht eine Gourmet Unit einem Kilojoule. Für Intensität stehen die Einstellungen „stark“, „mittel“ und „sanft“ zur Verfügung.

„Gourmet Assistent“ und „Gourmet Profi“ unterstützen die Kreativität

Die Handhabung wird durch Automatikprogramme erleichtert, ohne dass dadurch die eigene Kreativität in den Hintergrund gedrängt wird. Für ein individuelles Vorgehen stehen dem Koch zwei Optionen zur Verfügung: Der „Gourmet Profi“ ist für Anwender gedacht, die bereits über eine gewisse Erfahrung verfügen und auch gerne selbst experimentieren. Denn hier sind sämtliche Parameter wie die Betriebsart, Gourmet Units, Intensität und Garzeit ausschliesslich manuell zu wählen. Der „Gourmet Assistent“ unterstützt den Koch – indem er abhängig von Art und Menge der Lebensmittel die passenden Einstellungen für ein exzellentes Ergebnis unterbreitet.

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen und Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen ist in fast 100 Ländern mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen gut 18'000 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 430 Mitarbeiter beschäftigt.

Kontakt für Medien:

Barbara Haueter

Telefon: +41 56 417 2540

E-Mail: barbara.haueter@miele.ch

Zu diesem Text gibt es sechs Fotos

Foto 1: Auf der Pressekonferenz zur IFA 2017 kreiert Miele eine neue Produktgattung: Hier präsentieren Dr. Markus Miele (links) und Dr. Reinhard Zinkann den Dialoggarer. (Foto: Miele)

Foto 2: Effektiv und exemplarisch für die revolutionären Zubereitungsmöglichkeiten des Dialoggarers ist der Fisch im Eisblock: Der Fisch ist im Eis gegart, ohne dass der umgebende Eismantel geschmolzen wäre. (Foto: Miele)

Foto 3: Der Dialoggarer von Miele revolutioniert das Backen, Braten und Garen. Speisen von unterschiedlicher Textur und traditionell anderen Ansprüchen an die Zubereitung können gemeinsam gegart werden. Das Ergebnis fasziniert selbst Profiköche. (Foto: Miele)

Foto 4: Äusserlich ist der neue Dialoggarer von Miele von einem Backofen nicht zu unterscheiden. Wer mal ein Brot ohne Kruste backen möchte – im Dialoggarer ist das möglich. (Foto: Miele)

Foto 5: Inspiration und Kochvergnügen verspricht die Vernetzungsoption des Dialoggarers. Aus der Rezeptdatenbank der Miele@mobile App können Anwender aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt sind. Mit einem Klick werden die Einstellungen des Automatikprogramms direkt auf das Gerät übertragen. (Foto: Miele)

Foto 6: Elegantes Design trifft revolutionäre Kochtechnologie: Der Dialoggarer von Miele steht für Kochinnovation, exzellente Ergebnisse, einfache Zubereitung und Zeitersparnis. (Foto: Miele)