



# Hightech in der Küche

Ich glaube, wir geben noch mal ein paar Gourmet-Units auf die Muscheln", sagt Michael Rose. Dann schiebt er das Blech mit den Meerestieren wieder in den Ofen. Aber halt, nein: Es ist ja gar kein Ofen. Es sieht nur ein bisschen so aus. Und wer jetzt nicht weiß, was bitteschön „Gourmet-Units“ sein sollen – keine Angst. Die Rede ist hier nämlich von nichts weniger als einer möglichen Revolution in der Küchentechnik. Koch Michael Rose sagt jedenfalls: „Das ist die erste echte Neuerung, seit in den 90er-Jahren die Induktionskochfelder auf den Markt kamen.“

## Revolution im Backofen

Die Revolution heißt „Dialoggarer“, und es handelt sich dabei um ein backofenähnliches Gerät, das die Speisen aber nicht (nur) mit den üblichen Heizelementen erwärmt, sondern (hauptsächlich) mit

elektromagnetischen Wellen. Da drängt sich natürlich der Vergleich zu einer Mikrowelle auf, der aber schon ziemlich hinkt. Rose: „Die Frequenzen sind anders, sie ähneln in etwa denen, mit denen auch unsere Handys arbeiten.“

Der Unterschied in der Wellenlänge hat enorme Auswirkungen: Wo Mikrowellen die Speisen nur sehr ungleichmäßig und oberflächlich erhitzen, da gehen die Dialoggarer-Wellen komplett durch das Gargut hindurch. Mit der Technik ist es sogar möglich, ein Stück Fisch zu garen, das in einen Eisblock verpackt und dann in den Dialoggarer geschoben wird. Der Eisblock bleibt dabei selbstverständlich gefroren – nur der Fisch ist nach wenigen Minuten gar.

Doch solche Zaubertricks sind nicht alles, was der Dialoggarer kann, den übrigens die deutsche Firma Miele entwickelt hat. Denn hier kommt die Sache mit den „Gourmet-Units“ ins Spiel. →



← Eine „Gourmet-Unit“ entspricht einer Energiemenge von einem Kilojoule. Je nachdem, was man zubereiten möchte (und wieviel davon) muss man mehr oder weniger „Gourmet-Units“ abrufen. Und weil das Ganze etwas kompliziert werden kann, hat der Dialoggarer für viele Gerichte gleich fertige Programme eingebaut, die man einfach nur starten muss – und das war's dann schon. So kann auch jemand, der überhaupt nicht kochen kann, etwa einen perfekten Kalbsbraten mit Gemüsebeilage zubereiten. Und das – hier kommt der zweite Clou – sogar in einem einzigen Vorgang.

Mit dem Dialoggarer, der übrigens erst seit drei Monaten auf dem Markt ist, geht fast alles: Wunderbar fluffige Brötchen, rosa gebratenes Fleisch, traumhaft glasige Jakobsmuscheln, zarter Fisch, knackiges Gemüse. Das Ganze ist so toll, dass man sich unwillkürlich fragt: „Wo ist der Haken?“ – und natürlich gibt es einen Haken. Das ist der Preis, der im Moment noch bei rund 8000 Euro liegt. Aber gut: Mikrowellen und Induktionsplatten waren auch mal deutlich teurer, als sie es heute sind. Aber ein Dialoggarer ist beileibe nicht das einzige Hightech-Gerät, das man sich heutzutage in die Küche stellen kann. Auch jenseits von „Gourmet-Units“ und elektromagnetischer Strahlung hat die Geräteindustrie einiges zu bieten.

Steht mächtig unter Druck: Der Einbau-Druckgarer.

Fotos: Miele



Kocht gerne „sous vide“: Herwig Danzer von den „Möbelmachern“. Foto: Thomas Gerlach

## Großer Küchen-Trend

Ein großer Küchen-Trend ist seit Jahren das Sous-vide-Verfahren. Dabei werden Lebensmittel – etwa Steaks – evakuiert und dann mitsamt dem Vakuum-Beutel in einem sehr genau temperierten Wasserbad gegart.

Der größte Nachteil dabei: Man braucht etliche Gerätschaften dafür. Und vor allem sind die Sous-vide-Wasserbäder oft sehr sperrig. Doch auch dafür hat Herwig Danzer eine Lösung: Das Einbau-Sous-vide-Bad. Das lässt sich einfach in die Arbeitsfläche integrieren und nimmt damit keinen Platz weg. Und wenn man es gerade nicht braucht, stellt man einfach ein Schneidbrett obendrauf.

Und noch ein letztes „Spielzeug“ führt Herwig Danzer vor: den Schockfroster. Diese Geräteklasse kommt aus der professionellen Gastronomie. Ihr Funktionsprinzip wird dort schon aus Hygienegründen dringend gebraucht: Schockfroster erzeugen quasi einen „Eisnebel“ aus kalter Luft, die fast -40 Grad kalt ist. So lassen sich auch heiße Speisen innerhalb kürzester Zeit herunterkühlen. „Gerade im Zusammenspiel mit Sous-vide ist das eine tolle Sache“, kommentiert Herwig Danzer. Man kann damit aber auch einfach die Orangenscheiben für den Aperol einfrieren oder frisches Obst perfekt konservieren. →

Thomas Gerlach