

Pressemitteilung
Nr. 53/2019

„The Chef´s Dialog“: Zwölf Spitzenköche aus elf Ländern im kreativen Austausch bei Miele

- ▶ Gemeinsam neue Rezepte für den Dialoggarer entwickelt
- ▶ Deutschland ist durch Tohru Nakamura vertreten

Gütersloh, 29. Mai 2019. – Kochkunst von zwölf internationalen Spitzenköchen und der Miele-Dialoggarer – das sind die Zutaten für „The Chef´s Dialog“, ein hochkarätig besetztes Kochevent, das jetzt erstmalig in Gütersloh stattfand. Dank der Kreativität der Spitzenköche sind neue Rezepte entstanden, die einzigartig für die Zubereitung im innovativen Kochgerät sind.

Der Dialoggarer, den Miele im Sommer 2018 auf den Markt gebracht hat, sorgt weltweit für Aufsehen. Hier wirken elektromagnetische Wellen und herkömmliche Garverfahren zusammen, was in sehr kurzer Zeit zu hervorragenden Ergebnissen führt. Scheinbar Unmögliches wird möglich, etwa wenn verschiedene Zutaten eines kompletten Gerichts gemeinsam aufs Blech kommen und auf den Punkt genau gleichzeitig fertig werden. All dies macht den Dialoggarer auch für Profiköche interessant.

Alle in Gütersloh vertretenen Köche nutzen seit geraumer Zeit den Dialoggarer und präsentierten zunächst ihre eigenen Rezepte. So gibt der Belgier Roger van Damme seinen „Japanese Matcha Cake“ in einer Bastschale in den Dialoggarer – kein Problem, weil die elektromagnetischen Wellen das Bastmaterial durchdringen und nur die Masse im Innern garen. Für sein vegetarisches Kohlgericht hat der Schweizer Nenad Mlinarevic einen ganzen, rohen Kohlkopf für 40 Minuten in den Dialoggarer gegeben. Ergebnis: etwas an Masse verloren, aber gleichmäßig durch und wunderbar zur Weiterverarbeitung.

Der nächste Part ist dem kreativen Austausch der Köche untereinander vorbehalten, und es geht in Arbeitsgruppen ans Werk. Geir Magnus Svae (Norwegen) hat einen Lammbraten kurz in der Pfanne angebraten, dann kommt das Fleisch mit brauner Butter auf ein Heubett und für 20 Minuten in den Dialoggarer – alleine der Duft ist unvergleichlich! Andreas Döllerer aus Österreich bereitet in seiner Gruppe Meeresfrüchte zu. Wolfsbarsch und Jakobsmuscheln schwimmen in Petersilienöl, kommen in einer Auflaufform in den Dialoggarer. Die Herausforderung hierbei ist den zu Fisch garen, ohne das temperaturempfindliche Öl zu verbrennen. Das geht so nur im innovativen Miele-Gerät. Mit dem Vorurteil, dass Spitzenköche eifersüchtig über ihre Kreationen wachen und ihr Wissen

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953
Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

nicht gerne teilen, räumt Döllner auch gleich auf: „Das war in der Generation vor uns vielleicht verbreiteter. Das hier ist ein wirklich kreativer Austausch.“

„Dieser Tag war für uns alle eine faszinierende kulinarische Erfahrung“, so das Fazit von Dr. Axel Kniehl, Miele-Geschäftsführer Marketing und Vertrieb und Initiator von Chef´s Dialog. Kniehl kündigte an, dass die Reihe fortgesetzt werden soll und weitere Events weltweit bereits in Planung sind. Am ersten Chef´s Dialog waren – bezogen auf die Auszeichnungen – nicht weniger als 11 Michelin-Sterne und 106 Gault-Millau-Punkte beteiligt. Die Köche kamen aus der Schweiz, Belgien, Norwegen, Schweden, Finnland, Dänemark, Österreich, Großbritannien, Italien, Jordanien und Deutschland.

Für Deutschland war Tohru Nakamura nach Gütersloh angereist. Der 35-Jährige Nakamura ist mit zwei Michelin-Sternen dekoriert, der Gault Millau bewertet sein Münchner Restaurant Werneckhof by Geisel mit 18 Punkten. Tohru Nakamura ist als Sohn einer Deutschen und eines japanischen Vaters in München aufgewachsen und hat nach seiner Ausbildung zum Koch seine Fertigkeiten in erstklassigen Häusern verfeinert, ehe er den Werneckhof als Küchenchef übernahm. Nakamura hat seinen eigenen Stil entwickelt, der von der französischen, deutschen und japanischen Küche beeinflusst ist. Sein Rezept für den Dialoggarer ist Abalone mit einer Miso-Vinaigrette. Die Seeschnecke muss normalerweise sehr lange gegart werden, im Dialoggarer benötigt sie nur 15 Minuten. „Der Dialoggarer bietet gerade auch für die Spitzengastronomie viele Möglichkeiten, die erst noch entdeckt werden wollen. Das Potenzial ist riesengroß, braucht aber auch ein neues Denken“, sagt Tohru Nakamura.

Ein Rezept für den Dialoggarer hat auch Wahabi Nouri entwickelt, seinen Besuch in Gütersloh musste er aber kurzfristig absagen. Nouri hat marokkanische Wurzeln, ist aber in Deutschland groß geworden und hat Deutschland zwei Mal erfolgreich beim Bocuse d´Or, einem der bedeutendsten Wettbewerbe für Nachwuchsköche, vertreten. Der 49-Jährige führt seit 18 Jahren sein Restaurant Piment (1 Michelin Stern, 17 Gault Millau Punkte) in Hamburg. Nouris Spezialität ist die französische Küche, die er mit marokkanischen Gewürzen verfeinert. Eine der Stärken des Dialoggarers sieht Nouri in den sehr kurzen Garzeiten, die „beim Zeitmanagement helfen und eine strukturierte Arbeitsweise unterstützen“. Nouris Rezept für den ersten Chef´s Dialog: sanft gegarter Lachs mit Tonic-Auster und Sauerampferpesto.

Die M Chef-Technologie des Dialoggarers

Mit der Markteinführung des Dialoggarers 2018 hat Miele das Kochen revolutioniert, denn dieses Gerät ermöglicht Kochinnovationen mit exzellenter Ergebnisqualität bei einfacher Zubereitung und großer Zeitersparnis.

Dafür nutzt der Dialoggarer die M Chef-Technologie, die mittels elektromagnetischer Wellen auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln eingeht. Während konventionelle Hitze langsam von außen ins Innere des Garguts vordringt, gart der Dialoggarer Lebensmittel im gesamten Volumen. So gelingt Fleisch gleichmäßig und saftig, Fisch begeistert mit feiner Struktur und Brot besticht durch eine perfekte Kruste. Der Dialoggarer macht zudem das scheinbar Unmögliche möglich: 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.

Die elektromagnetischen Wellen werden über zwei Antennen in den Garraum abgegeben. Während des Garprozesses passt der Dialoggarer die Frequenzen laufend an und erhält über die Antennen permanent Rückmeldung, wieviel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat. Das Gerät steht also im wörtlichen Sinne im Dialog mit den Lebensmitteln. Der Dialoggarer verfügt über Ausstattungsmerkmale, die auch die Backöfen der Spitzenklasse von Miele mitbringen, einschließlich der selbstreinigenden Pyrolysefunktion. Inspiration und zusätzliches Kochvergnügen bietet die Vernetzungsoption. 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 wurden. Neben Zubereitungsvideos und Einkaufslisten bietet die App die Möglichkeit, die Zubereitungsparameter eines Rezeptes direkt auf das Gerät zu übertragen, versehentlich falsch vorgenommene Geräteeinstellungen sind damit ausgeschlossen.

Weitere Informationen unter revolutionaryexcellence.miele.com/dialoggarer

Medienkontakt:

Michael Prempert

Telefon: +49 (0)5241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2017/18 rund 4,1 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.100 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es fünf Fotos



Foto 1: Zu Gast bei The Chef´s Dialog: Roger van Damme (B), Morten Krogholm (DK), Nenad Mlinarevic (CH), Ali Ghzawi (Jordanien), Tohru Nakamura (D), Geir Magnus Svae (N), die Miele-Geschäftsführer Axel Kniehl und Markus Miele, Henrik Norström (S), Thomas Locus (B), Andreas Döllerer (A), Paul Foster (UK), Norbert Niederkofler (I), und Kari Aihinen (SF) von links. (Foto: Miele)



Foto 2: Miele-Geschäftsführer Dr. Axel Kniehl und Tohru Nakamura beim Chef´s Dialog (Foto: Miele)



Foto 3: Funktioniert nur im Dialoggarer und duftet sehr aromatisch: angebratene Lammschulter mit brauner Butter auf einem Bett aus Heu. (Foto: Miele)



Foto 4: Andreas Döllerer bei der Arbeit. (Foto: Miele)



Foto 5: Der italienische 3-Sterne-Koch Norbert Niederkofler präpariert Wild, das in einer hölzernen Weinkiste im Dialoggarer gegart und anschließend so auf dem Tisch serviert wird. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:  @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele