**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
* Österreich ist durch Andreas Döllerer vertreten

**Gütersloh, 04. Juni 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. Andreas Döllerer kreierte zum Launch des Dialoggarers 2017 auf der IFA in Berlin das Gericht „Kalbsfilet im Bienenwachsmantel“ und überraschte diesmal mit „Sashimi am geeisten Salzstein gegart“, Alpenlachs mit Tomaten, Pyhsalis & Enzianwurzel.

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 nicht gerne teilen, räumt Döllerer 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 Österreich war Andreas Döllerer nach Gütersloh angereist.** Der 40-Jährige Andreas Döllerer führt mit seiner Familie ein Unternehmen das sich bereits in vierter Generation dem Genuss widmet.

Er ist 4facher Koch des Jahres & Gastronom des Jahres in Österreich und wurde 2018 von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung als „internationaler Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Andreas gilt als Begründer der modernen alpinen Küche und sein Restaurant zählt zu den 5 besten in Österreich. Am Abend vor dem Treffen in Gütersloh wurde er auf Platz 2 von AUSTRIA’S 50 BEST CHEFS 2019 gewählt.

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](https://revolutionaryexcellence.miele.com/dialoggarer)

**Pressekontakt:**Petra Ummenberger
Telefon: 050 800 81551
petra.ummenberger@miele.at

 **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. 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 das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 20.100 Menschen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Die österreichische Tochter des deutschen Familienunternehmens wurde 1955 in Salzburg gegründet. Miele Österreich erreichte 2018 einen Umsatz von € 249 Mio. und konnte die Marktführerschaft bei großen Hausgeräten weiter ausbauen.

**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 Andreas Döllerer 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:** „Sashimi am geeisten Salzstein gegart“, Alpenlachs mit Tomaten, Pyhsalis & Enzianwurzel. (Foto: Miele) |