

PRESSEINFORMATION

Der Weihnachtsgans Dampf machen Mit der richtigen Technik zum perfekten Festtagsmenü

Für viele Hobbyköche und Genießer eine Überraschung: Traditionelle Gerichte wie der Gänse- oder Entenbraten zur Weihnachtszeit gelingen besser, wenn sie nicht auf klassische Weise im Backofen zubereitet werden – sondern mit einem Kombi-Dampfgarer. Das Ergebnis sorgt für Gaumenfreuden: außen schön knusprig, innen zartes, saftiges Fleisch. Neben Geflügel können auch die anderen Komponenten des Festtagsmenüs – von den Beilagen bis zum Nachtisch – gelingsicher durch Dampfgaren zubereitet werden. Damit jedoch nicht genug, Dampfgarer eignen sich außerdem zum Einkochen, Blanchieren, Erwärmen, Schmelzen, um Joghurt zu machen, Hefeteig gehen zu lassen oder Babyflaschen auszukochen. „Bei Dampfgarern gibt es viele unterschiedliche Modelle. Wer sich ein Gerät anschaffen möchte, sollte daher darauf achten, das passende für die eigenen Bedürfnisse auszuwählen“, empfiehlt Reinhild Portmann von HAUSGERÄTE+. Die Initiative hat die Antworten auf wichtige Verbraucher-Fragen zusammengetragen.

Wie unterscheiden sich Solo- von Kombi-Dampfgarern?

Überwiegend werden Solo-Dampfgarer angeboten, die den Wasservorratsbehälter außerhalb des Garraumes haben. Diese Geräte garen bei Temperaturen zwischen 30 bis max. 100 °C. Es gibt außerdem Solo-Druck-Dampfgarer, die zusätzlich Dampfdruckgaren bei Temperaturen von bis zu 120 °C ermöglichen, was die Garzeit deutlich verkürzt. Dafür wird der Garraum hermetisch verriegelt. Diese Modelle brauchen allerdings einen Anschluss an Frisch- und Abwasser sowie einen Drehstromanschluss. Besonders vielseitig sind Kombi-Dampfgarer, die neben der Dampfgar-Funktion auch mit Um-/Heißluft, Ober- und Unterhitze und Grill arbeiten. Bei den Kombi-Geräten lassen sich die Beheizungsarten auch kombiniert anwenden. Eine Kombination ist ideal für Gerichte, die viel Feuchtigkeit – zum Beispiel zum Aufgehen – aber auch Heißluft zum Bräunen benötigen wie Brot, Brötchen, Hefeteig oder Braten. Hier gibt es ebenfalls Varianten mit Wasservorratsbehälter oder mit einem festen Wasserzu- und -ablauf.

Welche Vorteile hat die Zubereitung des Dampfgarens?

Durch Dämpfen werden Speisen fettarm, schonend und komfortabel zubereitet oder schon fertige Gerichte erwärmt. Reinhild Portmann von HAUSGERÄTE+ erklärt: „Verbraucher schätzen zum einen den Genuss-Vorteil dieser Kochmethode, denn der Biss, Eigengeschmack sowie die Eigenfarbe der Lebensmittel bleiben erhalten. Zudem können süße und herzhaftere Gerichte auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden, ohne dass

sich das Aroma überträgt.“ Zum anderen nennt die Expertin den Gesundheits-Vorteil: Die Speisen behalten wichtige Vitamine und Mineralstoffe, die beim herkömmlichen Kochen verloren gehen können. Darüber hinaus lassen sich die Dampfgarer einfach bedienen und reinigen, moderne Geräte haben oft kombinierte Reinigungs- und Entkalkungsprogramme.

Welche Extras gibt es für mehr Komfort?

Mit vielen nützlichen Extras ausgestattet, gelingt die Zubereitung im Dampfgarer noch einfacher: Dank Automatikprogrammen läuft der Garvorgang völlig selbstständig ab. In Kombination mit speziellen Kerntemperatursensoren wird die Temperatur im Inneren von Gerichten wie Fleischspeisen oder Aufläufen kontrolliert. Wird eine vorher definierte Temperatur erreicht, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Danach übernimmt die Warmhaltefunktion, bis das Essen serviert wird. Einstell-Hilfen oder das Speichern von eigenen Programmen können die Handhabung noch weiter vereinfachen. Für Sicherheit sorgen Funktionen wie eine automatische Sicherheitsabschaltung sowie eine Kindersicherung.

Als Hilfe bei der Kaufentscheidung hat HAUSGERÄTE+ diese und andere Aspekte rund um das Thema Dampfgarer in einer kostenlosen Broschüre zusammengefasst. Die Checkliste steht hier zum Download bereit: <http://www.hausgeraete-plus.de/downloads>

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.