

Darum ist der Miele Dialoggarer so innovativ



Der Dialoggarer sieht aus wie ein Backofen, kann aber viel mehr: Ganz unterschiedliche Zutaten können gleichzeitig gegart werden - und zwar jede auf den Punkt.

Als die Neuheit mit dem etwas sperrigen Namen Dialoggarer auf der IFA-Presskonferenz von Miele als „wichtigster Technologiesprung seit der Erfindung des Induktionskochfeldes“ angekündigt wurde, mag der eine oder andere Kollege das noch für ein vollmundiges Marketing-Statement gehalten haben. Aber nach der Präsentation der Wundermaschine durch den geschäftsführenden Gesellschafter Dr. Markus Miele war klar: Der Dialoggarer, der nicht etwa mit dem Anwender, sondern mit dem Gargut „spricht“, hat tatsächlich das Zeug, das Kochen völlig neu zu definieren.

Das Kochen neu denken

Äußerlich von einem Backofen nicht zu unterscheiden, arbeitet der Dialoggarer mit elektromagnetischen Wellen und geht dabei auf die Beschaffenheit der Lebensmittel mit ausgefeilter Intelligenz ein. Die mit zwei Antennen in verschiedenen Frequenzen um 915 MHz auf das Gargut gestrahlten Wellen erwärmen die Lebensmittel mit viel geringerer Leistung als z. B. Mikrowellen, dringen aber dabei tiefer ein, so dass die Speisen praktisch an jeder Stelle gleichmäßig garen. Der Braten ist also nicht nur in der Mitte, sondern von einem Rand zum anderen rosa. Dabei misst der Dialoggarer

permanent, wie viel Energie das Lebensmittel tatsächlich aufgenommen hat und regelt den Zubereitungsprozess entsprechend nach.

Ganze Gerichte auf den Punkt garen

Da das auch bei mehreren Lebensmitteln funktioniert, die sich gleichzeitig im Garraum befinden, wird eine völlig Form des Kochens möglich: Man kann z. B. eine Lammkeule auf Paprika und grünen Spargel legen und mit Kartoffelspalten zusammen in den Dialoggarer geben. Nach etwa 45 Minuten ist

das Lammfleisch gleichmäßig gar, das Gemüse ist leicht bissfest, und die Kartoffeln sind weich – alles automatisch ohne weiteres Eingreifen des Kochs. 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 auf den Punkt garen.

Auf der IFA-Presskonferenz demonstrierte Miele eindrucksvoll, was das bedeutet: In einen Eisblock mit Raum



Im Eisblock gegart: Der Fisch ist warm und saftig, das Eis nicht geschmolzen. Das geht nur mit dem Dialoggarer.

in der Mitte wurde ein Fisch gelegt, das Ganze mit einem Deckel aus Eis verschlossen und acht Minuten im Dialoggarer gegart. Das Ergebnis: Der Fisch war warm und saftig, das Eis an keiner Stelle geschmolzen. Auch Kalbsfilet im Bienenwachsmantel (ohne dass das Wachs schmilzt) und vieles mehr lässt sich so zubereiten – das dürfte die Phantasie von Hobby- und Gourmetköchen zum Tanzen bringen. Da elektromagnetische Wellen garen, ohne zu bräunen, kann man im Dialoggarer auch Brot ohne Kruste zubereiten. Für klassisch ge-

backenes Brot – oder etwa auch für den Geschmack der Röstaromen im Fleisch – wird die M Chef Technologie mit konventionellen Back-Betriebsarten kombiniert. Denn natürlich ist der Dialoggarer auch ein vollwertiger Backofen auf dem Niveau der Spitzenklasse-Kochgeräte von Miele, einschließlich benutzerfreundlichem M Touch-Display und selbstreinigender Pyrolysefunktion.

Kochen mit M Chef

Die außergewöhnlichen Ergebnisse werden durch die M Chef Technologie von Miele möglich. Sie arbeitet mit zwei neuen Parametern: „Gourmet Unit“ bezeichnet die Energiemenge, die dem Gargut zugeführt werden soll (1 Gourmet Unit = 1 Kilojoule), und die „Intensität“ bestimmt, wie schnell das Lebensmittel diese Energiemenge aufnehmen soll. Köche müssen in der Tat lernen, wie man damit umgeht, sind dabei aber nicht allein: In der Miele App kann

der Nutzer aus zahlreichen, speziell für den Dialoggarer entwickelten Automatikprogrammen wählen und diese direkt zum Dialoggarer übertragen. Auch im Gerät selbst sind zahlreiche Programme vorinstalliert.

Deutlich schneller als Backen

Im Dialoggarer werden die Speisen nicht nur punktgenau, sondern auch viel schnell zubereitet als in normalen Backöfen. Ein Marmorkuchen z. B. benötigt im Dialoggarer 37 statt 55 Minuten, ein Kartoffelgratin gelingt in 35 statt in 60 Minuten. Für das beliebte Pulled Pork sind anstatt 8 bis 16 Stunden nur 2 Stunden und 20 Minuten zu veranschlagen. Es ist auch möglich, eingefrorene Zutaten schonend aufzutauen und automatisch bis auf den gewünschten Punkt zu garen.

Der Dialoggarer soll ab April 2018 erhältlich sein. Der Preis liegt bei 7.990 Euro (UVP).

Smart Home mit Miele

Zur IFA hat Miele auch neue Ideen zur Vernetzung präsentiert, darunter eine Projektstudie zur Sprachsteuerung mit Amazon Alexa. Auch das Leistungsprofil der Miele@mobile App wurde ausgebaut, u. a. mit weiteren Rezeptfeatures, einem interaktiven Fleckenassistenten sowie der Möglichkeit, Live-Bilder vom Saugroboter aufs Smartphone zu übertragen.

Welchen Stellenwert die Digitalisierung bei Miele hat, zeigt auch die Gründung der Miele Venture Capital GmbH, mit der Miele junge Start-ups fördern und in die eigene Entwicklungsarbeit einbinden will.

Die bereits in der App zugänglichen mehr als 1.100 Rezepte und über 120 Zubereitungsvideos für kreatives Kochen werden jetzt mit ausführlichen Nährwertangaben ergänzt. Wer sich thematisch inspirieren möchte, kann nach Überschriften wie „Das perfekte Dinner“ oder „Zubereitung im Dampfgarer“ suchen. Neu ist auch eine Bewertungsoption, mit der die Nutzer maximal fünf Sterne für ihre Favoriten vergeben können. Das Rezeptfeature der Miele@mobile App soll auch zur Plattform für den neuen



Das Rezeptfeature der Miele@mobile App erklärt die Zubereitung in leicht nachvollziehbaren Schritten.

Dialoggarer werden. Dafür entwickeln die Versuchsküchen des Unternehmens ständig neue Kochideen, die in die Datenbank eingepflegt werden und alle Zubereitungsparameter aus der App direkt auf das Gerät übertragen können. Auch mit Alexa von Amazon beschäftigt sich Miele. Für eine Projektstudie wurde ein Skill entwickelt, mit dem man sich über den Betriebszustand smarter Hausgeräte informieren kann. Auf die Frage „Alexa, frage Miele, ob die Wäsche schon fertig ist“, lautet die Antwort sinngemäß „Der Trockner benötigt noch weitere 13 Minuten.“ Zudem demonstrierte Miele eine Dunstabzugshaube, die komplett per Sprache bedienbar ist. Eine weitere Idee für Alexa: Garzeiten von Gemüse können einfach abgerufen werden – und zwar abgestimmt auf die Zubereitung in Miele-Geräten.