

Pressemitteilung
Nr. 073/2026

Dampf ablassen: Weihnachten ohne Küchenstress – so gelingt ein festliches 3-Gang-Menü

- ▶ Mehrere Zutaten, mehrere Ebenen, ein Gerät: So bleibt mehr Zeit für die Gäste
- ▶ So wird das Weihnachtsmenü entspannter: 5 Tipps für die Vorbereitung

Gütersloh, 30. September 2026 – Die Weihnachtsfeiertage sind die Zeit für gutes Essen und gemeinsame Momente mit der Familie. In der Küche sieht es kurz vor dem Festessen allerdings oft anders aus: Kartoffeln garen, Gemüse auf den Punkt kochen, der Fisch darf nicht zu spät auf den Teller – und nebenbei läuft noch der Backofen. Gerade wenn mehrere Gerichte gleichzeitig fertig werden sollen, wird das Timing schnell zur Herausforderung. Dampfgaren kann hier für Entlastung sorgen: Verschiedene Komponenten lassen sich gleichzeitig und schonend in nur einem Arbeitsgang in einem Gerät zubereiten.

Wie das in der Praxis aussehen kann, zeigt Miele Culinary Manager Tobias Wulfmeyer mit einem festlichen 3-Gänge-Menü. „Gerade an Weihnachten geht es für mich darum, mit möglichst wenig Aufwand groß aufzutischen. Es soll am Ende alles zusammenpassen – die Aromen, die Konsistenzen und natürlich der Zeitpunkt, an dem alle gemeinsam am Tisch sitzen“, sagt Wulfmeyer.

Dampfgaren kann hier einen Teil der Arbeit übernehmen. Verschiedene Komponenten lassen sich parallel zubereiten: Während Fisch und Beilagen garen, bleibt Zeit für andere Dinge – etwa den Tisch zu decken, anzurichten oder die ersten Gäste zu begrüßen.

Besonders praktisch wird das beim Hauptgang: Lachs, Kartoffeln und Möhren benötigen unterschiedliche Garzeiten. Beim automatischen Menügaren des Miele Dampfbackofens wird angezeigt, wann welche Komponente in den Garraum kommt. So ist am Ende alles gleichzeitig fertig.

Fünf Tipps für entspanntes Dampfgaren an Weihnachten von Tobias Wulfmeyer

1. Gute Vorbereitung statt Last-Minute-Hektik: Zutaten möglichst früh putzen, schneiden und portionieren. So müssen sie später nur noch in den Dampfgarer.

2. Garzeiten nicht alle selbst im Kopf behalten: Nicht alles muss gleichzeitig starten, damit alles gleichzeitig fertig wird. Beim automatischen Menügaren übernimmt das Gerät die

Koordination unterschiedlicher Garzeiten und zeigt an, wann die einzelnen Komponenten in den Garraum kommen.

3. Garzeit für andere Aufgaben nutzen: Während Fisch, Gemüse oder Beilagen garen, bleibt Zeit zum Anrichten der Vorspeise, Tischdecken oder für die Gäste.

4. Gute Zutaten sprechen lassen: Dampfgaren eignet sich besonders für Gerichte, bei denen der Eigengeschmack der Zutaten im Mittelpunkt stehen soll. Die gleichmäßige und schonende Zubereitung trägt dazu bei, Vitamine, Geschmack und Farbe zu bewahren.

5. Den Ablauf vom Servierzeitpunkt rückwärts planen: Was kann vorbereitet werden? Was muss kurz vor dem Servieren passieren? Und was kann während der Garzeit erledigt werden? Ein einfacher Ablaufplan kann gerade bei mehreren Gängen helfen, den Überblick zu behalten.

Mit Volldampf zu entspannten Weihnachten: Mehrere Zutaten, ein Garraum

Damit auch größere Mengen entspannt zubereitet werden können, kommt es beim Dampfgaren auf eine schnelle und gleichmäßige Dampfverteilung an. Beim Miele Dampfbackofen DGC 7865 HCX Pro sorgen ein leistungsstarker externer Dampferzeuger und zwei speziell angeordnete Dampfdüsen dafür, dass sich der Dampf schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. So können Speisen auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig gegart werden – in gelochten oder ungelochten Garschalen, je nach Lebensmittel und Zubereitungsart. Auch größere Mengen lassen sich so ohne verlängerte Garzeit zubereiten.

Und wenn das Essen vorbei ist, lässt sich auch der letzte Schritt vereinfachen: Mit HydroClean übernimmt der Miele Dampfbackofen einen großen Teil der Garraumreinigung. Drei Reinigungsstufen stehen je nach Verschmutzungsgrad zur Verfügung.

Das Weihnachtsmenü von Tobias Wulfmeyer

Das vollständige 3-Gänge-Menü mit „Falscher Jakobsmuschel“, gedämpftem Label Rouge-Lachs und Grieß-Soufflée mit flambierten Kirschen steht als separates Rezeptdokument zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Dampfgarer:

[Miele Dampfbackofen DGC 7865 HCX Pro](https://www.miele-presse.de/miele-dampfbackofen-dgc-7865-hcx-pro)

Medienkontakt

Ines Mundhenke

Phone: +49 5241 89-1970

E-Mail: ines.mundhenke@miele.com

Über Miele: Seit 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“ in Bezug auf Qualität, Innovationskraft und zeitlose Eleganz. Das weltweit aufgestellte Unternehmen für Premium-Hausgeräte begeistert Kundinnen und Kunden mit wegweisenden Lösungen im vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den gewerblichen Einsatz etwa in Hotels, Sport- und Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Mit langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen ist seit 127 Jahren im Besitz der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2025 erwirtschaftete Miele mit rund 23.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 5,16 Milliarden Euro. Das globale Netzwerk umfasst 19 Produktionsstandorte sowie 49 Service- und Vertriebsgesellschaften (Stand: März 2026). Hauptsitz ist Gütersloh in Nordrhein-Westfalen.

Zu diesem Text gibt es ein Foto



Foto 1: Entspannt kochen mit Dampf: Miele Culinary Manager Tobias Wulfmeyer zeigt, wie sich mit dem Miele Dampfbackofen DGC 7865 HCX Pro mehrere Komponenten eines festlichen Menüs parallel und auf den Punkt zubereiten lassen. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 Miele.DE

 miele

 Miele