

Dr. Markus Miele  
Statement IFA-PK 2015  
Berlin, 2. September 2015

Herzlichen Dank, Reinhard Zinkann

Verehrte Damen und Herren,

„Inspired by life“, nicht nur beim Wäschewaschen und Staubsaugen, sondern auch beim Kochen und Genießen, nicht nur bei den Standgeräten, sondern auch im Einbaubereich: Dafür steht Miele, und dafür steht, mehr denn je, für Miele auch diese IFA.

Daher freue ich mich, Ihnen nun zwei Produkt-Highlights aus der Abteilung „Kochen und Genießen“ zu präsentieren, die mir persönlich ganz besonders am Herzen liegen. Beide haben mit „Garen“ zu tun, könnten aber dennoch unterschiedlicher kaum sein.

Ich beginne mit der ältesten Garmethode der Welt, dem Braten: Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse oder Eierspeisen werden bei trockener Hitze in Fett gebräunt und erhalten so das typische Brataroma.

Leider kennen wir alle das Problem mit der richtigen Temperatur: Ist es in der Pfanne zu heiß, wird das Hähnchenfilet außen schwarz, ehe es auch innen durchgegart ist. Bei zu niedriger Hitze schließen sich beim Steak die Poren nicht, Flüssigkeit tritt aus, das Fleisch trocknet aus und schmeckt fad.

Oft weiß man nicht, welche Leistungsstufe die richtige ist. Und die Pfanne wird selbst dann immer heißer, wenn die Leistungsstufe nicht verändert wird. Vielleicht kennen Sie das vom Pfannkuchen: Der erste dauert und dauert, der zweite ist okay, der dritte verbrennt – es sei denn, man reguliert die Leistung laufend rauf und runter.

Verehrte Damen und Herren, deshalb freue ich mich, Ihnen nun TempControl vorzustellen, den ersten Bratsensor von Miele, der die Hitze in der Pfanne permanent und zuverlässig misst – und, noch wichtiger, die Temperatur über den gesamten Bratvorgang konstant hält.

Mit TempControl bietet Miele Ihnen drei Bratstufen: Stufe 1, wie beschrieben für sanftes Braten bei 160 Grad, etwa für Spiegeleier, Fisch und die meisten Tiefkühlprodukte. Stufe 2, mit 200 Grad für mittelstarkes Braten, passt zum Beispiel für Steaks, Bratwurst, Garnelen, Saaten und Körner. Und Bratstufe 3 ist werkseitig auf 220 Grad programmiert, eignet sich für scharfes Anbraten von Fleisch, Kochen im Wok und Pfannkuchen.

Technisch funktioniert das wie folgt:

Im Zusammenspiel mehrerer Sensoren im Kochfeld werden zunächst die Materialbeschaffenheit und die Temperatur im Pfannenboden ermittelt. Die Leistung wird dann automatisch so reguliert, dass der Inhalt der Pfanne während des gesamten Bratprozesses einer gleichbleibenden Temperatur ausgesetzt ist. Dies gilt unabhängig davon, ob mit oder ohne Deckel gebraten wird. Und sinkt die Temperatur zwischenzeitlich ab, etwa weil kalte Zutaten beigegeben wurden, steuert TempControl unverzüglich nach.

Ich fasse nun zusammen, warum ich glaube, dass Braten mit TempControl mit Blick auf Funktion, Präzision, Komfort und Kundennutzen einmalig ist im Markt:

- Erstens: Mit TempControl brennt beim Braten nichts mehr an. Daran lassen wir uns gerne messen!
- Zweitens: TempControl funktioniert mit jeder induktionsgeeigneten Pfanne oder jedem induktionsgeeignetem Topf. Weiteres Zubehör wie extern anzubringende Sensoren ist nicht erforderlich.
- Drittens: TempControl erkennt die Eigenschaften des Kochgeschirrs. Das ist Voraussetzung für eine exakte Einhaltung der Temperatur.
- Viertens: TempControl ist einfach zu bedienen, und es macht Braten deutlich entspannter, da nicht jede Unachtsamkeit sogleich zum Misserfolg führt.

- Fünftens: Mit den von uns gewählten drei Temperaturstufen 160, 200 und 220 Grad lässt sich das gesamte Spektrum an Speisen zuverlässig und bequem abdecken.
- Sechstens: Eine zusätzliche Köchelstufe mit vorprogrammierten 85 Grad ermöglicht das Zubereiten von Soßen ohne lästige Spritzer. Und die Funktion „Warmhalten Plus“ hält schonend warm oder lässt Schokolade schmelzen. Alle drei Bratstufen und auch die Köchelstufe lassen sich übrigens in Fünf-Grad-Schritten umprogrammieren, etwa mit Blick auf regionale Vorlieben.
- Und, last but not least: Wir zeigen Ihnen hier keine Studie oder Prototypen. TempControl ist reif für den Markt, der Verkaufsstart folgt im kommenden April.

Ehe wir uns aber ansehen, was aus unserem Ei geworden ist, möchte ich Ihre Aufmerksamkeit sozusagen auf den Gegenpol der trockenen Hitze der Bratpfanne lenken – das Sous-vide Garen.

Wie Sie wissen, versteht man darunter das sehr langsame Garen vakuumverpackter Lebensmittel bei konstant niedrigen Temperaturen.

Für diese Art der Zubereitung bilden Vakuumierschublade und Dampfgarer von Miele nun ein kongeniales Duo.

Grundsätzlich eignen sich alle Miele-Dampfgarer für die Zubereitung nach dem Sous-vide-Verfahren, denn die Geräte decken den erforderlichen Temperaturbereich zwischen 45 und 90 Grad ab und halten die eingestellten Temperaturen gradgenau. Die meisten Miele-Dampfgarer, die ab 2015 in den Handel gekommen sind, haben sogar eine eigene Sous-vide-Betriebsart integriert, die Garzeiten von bis zu zehn Stunden berücksichtigt.

Die Vakuumierschublade, die Anfang 2016 folgt, ist auf das Design der Einbaugeräte-Generation 6000 abgestimmt und äußerlich daher von einer Miele-Wärmeschublade nicht zu unterscheiden. Mit einer Blendenhöhe von 14 Zentimetern eignet sie sich zur

Kombination mit diversen Kompaktgeräten und füllt dann die klassische 60er Backofennische aus.

Die Vakuumkammer wird erst beim Aufziehen der Schublade sichtbar. Auf der Bedienblende kann der Benutzer zwischen drei Vakuumierstufen wählen.

Ideal ist das Sous-vide-Garen zum Beispiel für Fleisch und Fisch, da hier Gewürze und Marinaden ihre vollen Aromen entwickeln können und sich nicht verflüchtigen. Der Effekt des Marinierens wird sogar deutlich verstärkt und das Garergebnis ist besonders zart, aromatisch und von gleichmäßiger Textur. Zudem ist Vakuumieren eine bewährte Methode, um Lebensmittel länger haltbar zu machen und diese bedarfsgerecht zu portionieren.

Verehrte Damen und Herren: Ob schnelles Garen mit trockener Hitze oder langsames Garen in feuchter Wärme: Bei Miele finden anspruchsvolle Genießer die richtige Technologie, um mit gradgenauer Präzision und höchstem Komfort zum perfekten Ergebnis zu gelangen.

Ich lade Sie herzlich ein: Nehmen Sie uns beim Wort, vergleichen Sie die Funktion von TempControl sowie Funktion und Design der Vakuumierschublade von Miele mit anderen Angeboten. Wir freuen uns auf das Ergebnis – und auf Ihr Feedback.

A propos Feedback: Anfang des Jahres haben wir unsere neuen Range Cooker, also XXL-Herde nach amerikanischem Vorbild, aber in Miele-Qualität und, je nach Modell, mit beispielloser Zubereitungsvielfalt testweise auf der LivingKitchen in Köln vorgeführt. Damals übertraf die Resonanz bei Händlern und Endkunden alle Erwartungen.

Seit April sorgen diese Geräte, zu denen es natürlich auch die passenden Hauben gibt, für einen kräftigen Umsatzschub unserer Vertriebsgesellschaften in Nordamerika.

Und erst vor wenigen Tagen ist die Entscheidung gefallen, dass Miele die Ranges in etwa eineinhalb Jahren auch in Europa einführt – und damit eine für hiesige Verhältnisse ganz neue Produktkategorie eröffnet.

Natürlich haben wir das Spitzenmodell für Sie auch mit nach Berlin gebracht.

American Way of Cooking in Miele Qualität und mit Miele-Komfort. Auch hier gilt: Nehmen Sie uns beim Wort, lassen Sie den Range Cooker auf sich wirken, vergleichen Sie. Wir freuen uns darauf.

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit – und übergebe an meinen Kollegen Dr. Axel Kniehl, sage aber vorher: Film ab!