Presse-Information

BOSCH

Bosch-Dampfgeschichten – Teil 1

Juni 2014
PI 140617

Von Marillenknödel bis Schweinsbraten: Dampf mit wachsender Fangemeinde in den österreichischen Küchen

- Dampfgargeräte erobern die österreichischen Küchen
- Neben ernährungsbewussten Essern „steamen“ auch Gourmets und immer mehr Convenience-Fans
- Bosch Dampfgarer und Dampfbacköfen können alles – außer Popcorn

Wien – Dampfgaren liegt in Österreichs Küchen stark im Trend. Erfunden haben es die Chinesen, die mit Bambuskörbchen und Einhängesieben dämpften. Auch in Österreich wurde in den letzten Jahrzehnten schon gedämpft – mithilfe des Schnellkochtopfs. Heute sind Einbau-Dampfgarer und vor allem Dampfbacköfen „state of the art“ der Dampfmethode – zunächst nur in Großküchen und Gourmetrestaurants zu finden, haben sie jetzt ihren Siegeszug in die privaten Küchen angetreten.

Was kann der Dampf eigentlich?

Dampf ist bekannt als fettarme Zubereitungsmethode für Gemüse, Reis und Fisch. Er erhält Farbe, Form und Nährstoffe der Lebensmittel. Doch der größte Vorteil: Es schmeckt gut! Dampf erhält vollständig den Eigengeschmack der Speisen, da nichts ins Kochwasser ausgewaschen wird. Fett, Salz und Gewürze können getrost reduziert werden. Ernährungsbewusste Köche gaben deshalb dem Dampfgaren schon lange den Vorzug gegenüber Kochen und Braten.

Schonkost-Image adé

Im Dampf gegartes wurde oft mit Schonkost assoziiert. Dieses Image legte die Dampfgarmethode spätestens mit der Entwicklung der Dampfbacköfen ab. Sie können alles, was Dampfgarer können, nutzen aber neben dem Dampf auch Heißluft. So kann bei Braten, Brot, Aufläufen und Mehlspeisen auch eine Kruste gebacken werden. Daher schwören auch die Feinspitze unter den Hobbyköchen auf Kombi-Dampfgeräte und bereiten damit sogar österreichische Traditionsgerichte, wie Schweinsbraten, Semmelknödel

BSH Hausgeräte GmbH
Quellenstraße 2a
1100 Wien

E-Mail: vie-presse.bosch@bshg.com
Telefon +43 1 60575-49171
Telefax +43 1 60575-51237

Öffentlichkeitsarbeit/PR
Kathrin Schweder
www.bosch-hausgeraete.at

oder Mohnnudeln, geschmackvoll und einfach zu. Sogar Kochmuffel sind von den praktischen Dampfgeräten überzeugt. Schließlich kann mit ihnen alles zubereitet werden, was sonst in die Mikrowelle kam – einzige Ausnahme: Popcorn.

Keine große Kunst mehr

Kochen mit Dampf ist dank des Autopilots in den modernen Geräten keine große Kunst mehr: Der Bosch Dampfbackofen HBC38D754 hat beispielsweise 70 Automatikprogramme. Sie kennen immer die richtige Garzeit und geben Bescheid, wenn das Essen fertig ist. Weder zerkochter Reis noch zu trockenes Hühnerfleisch kommen dabei auf den Teller. Besonders praktisch: Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise dürfen übereinander in den Dampf, ohne dass sich der Geschmack überträgt.

Bosch-Dampftipps

In Bosch Dampfgarern und Dampfbacköfen gelingen Grießnockerl, Semmel- oder Kartoffelknödel besonders leicht – niemand muss sich mehr über zerfallene Knödelreste ärgern, die im Kochwasser schwimmen. Der Tafelspitz wird im Dampfgarer besonders zart. Der Schweinsbraten bleibt im Dampfbackofen saftig und erhält trotzdem eine knusprige Kruste. Und sogar die in Österreich so beliebten Mehlspeisen wie Mohnnudeln oder Germknödel sind im Dampf am besten aufgehoben. Marillenknödel sind sogar prädestiniert für den Dampf. Er macht nicht nur den Teig flaumig, sondern erhält auch die schöne Farbe der Marillen – samt intensivem Geschmack!

Backofen und Dampfgarer oder doch Dampfbackofen und Mikrowelle?

Welche Geräte-Kombinationen für Dampf-Einsteiger, Gourmets oder Convenience-Liebhaber die richtigen sind, erklären wir in der zweiten Folge der Bosch-Dampfgeschichten. Im dritten und letzten Teil verraten wir dann Tipps und Tricks rund um Dampfgeräte und wozu man sie, außer zum Dämpfen und Backen, noch einsetzen kann.

Bosch-Dampfgar-Rezept (s. Anhang): Marillenknödel aus dem Dampf

Pressebilder:

140617-01 bis -04

140617-05 (Dieses Bild darf ausschließlich in Zusammenhang mit dieser Presseinformation verwendet werden. Fotocredit: © iStockphoto)

Journalistenkontakt:

Kathrin Schweder

+43 1 60575 49171
vie-presse.bosch@bshg.com

Der Name Bosch steht seit Generationen für wegweisende Technik und herausragende Qualität. Diesem Anspruch sind die Hausgeräte von Bosch seit über 80 Jahren verpflichtet: Bosch ist Europas führende Hausgerätemarke. Mit ihr verbinden Konsumenten weltweit effiziente Funktionalität, verlässliche Qualität und ein international ausgezeichnetes Design. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur, der sich nicht zuletzt im Leitgedanken „Technik fürs Leben" widerspiegelt, ist selbstverständlich für Bosch. Er drückt sich unter anderem in nachhaltigen Produkten und ressourcenschonenden Prozessen aus.

Mehr Informationen unter www.bosch-home.at