

# „Dampfgaren“ bei Möbel Walter in Lauingen

Anzeige

Tatjana Orgis, die Referentin und Köchin stelle im Rahmen einer Darbietung das Kochen mittels „Dampfgaren“ vor. Die eingeladenen Gäste konnten von der Pike auf beobachten wie die einzelnen Schritte bei dieser anderen „Kochtechnik“ sind. Es wurden verschiedene Gerichte zubereitet wie Kuchen, Serviettenknödel, Gemüse und Fisch. Chili con carne für 15 Personen wurde in 16 Minuten fertig und das ist ja gegenüber dem konventionellen Kochen eine große Zeitersparnis und geschmeckt hat es obendrein sehr geschmackvoll und lecker. Ja was ist denn der Unterschied zum konventionellen Kochen im Topf war da dann natürlich meine Frage an Tobias Walter, der mir das dann wie folgt erklären konnte: „Je schonender Speisen zubereitet werden, desto geschmackvoller sind sie. Deswegen vertrauen selbst bekannte Spitzenköche auf diese Technologie. Dabei wird außerhalb des Garraums Dampf erzeugt und temperaturgenau in exakt in der richtigen Menge dem Garraum zugeführt. So



werden Lebensmittel besonders schonend erwärmt, ohne dabei zu oxidieren, weil im Garraum bei 100 Grad C kein Sauerstoff vorhanden ist. Ohne jegliche Geschmacksübertragung ist das gleichzeitige Garen auf bis zu 3 Ebenen möglich. So kann man gar nicht mehr anders, lacht Herr Walter, als ein perfektes Garergebnis erzielen.“ „Ja und für welche Zielgruppe ist das Dampfgaren gedacht Herr Walter?“ „Für Genießer, die mehr erwarten, für Gesundheitsbewusste, die auf ihre Ernährung und auf ihren Nährwert achten, für Vegetarier, die auch ohne Fleisch abwechslungs-

reich und schmackhaft essen wollen, für Familien, die ohne Aufwand hochwertig kochen möchten und ihren Kindern Dampfgarspeisen anbieten als Gläschenkost und natürlich für Singles, die einen Gegenpol zur Kantinenkost suchen – kurz gesagt für alle, die gesunde Ernährung und Genießen als wesentlichen Teil der Lebensqualität verstehen und durch das unbeaufsichtigte Garen dazu noch eine große Zeitersparnis erzielen,“ so Tobias Walter, der Sie auch gerne persönlich in allen Küchenfragen berät.

(Text/Bild: Sabine Schuster)