

# Gesunde Ernährung

**eh** ELEKTRO  
HÄNDLER

Neuheiten 2007  
Special elektrohändler

TECHNISCHE



*VitaCuisine*  
Dampfgarer TEFAL VitaCuisine

*Leichter kochen  
mit Dampf*

## Der Trend zum Dampf Gesund genießen – gut leben

Prof. Hademar Bankhofer zu gesunder Ernährung

VON DAMPFGARER BIS TEPPAN YAKI

# Gesund kochen ist der Trend

Eine Themenwelt, die es zu präsentieren lohnt

Über die gesunde Ernährung ist schon viel geschrieben worden. Allein die Zahl der wichtigsten Diäten – von den Weight Watchers, Herbalife und Heysche-Trennkost, über Fit for Life und Atkins-Diät bis hin zu Fatburner und Low Carb – summiert sich inzwischen auf weit über 20 und ein Ende ist nicht in Sicht. Doch auch im alternativen Bereich gibt es zahlreiche Ernährungsempfehlungen: Während die einen Konsumenten von der 5-Elemente-Küche begeistert sind, schwören andere auf eine Ayurvedische-Ernährung, bis hin zur Blutgruppendiät oder auf die über 2000 Jahre alte Vier-Temperamentenlehre (sanguinisch, melancholisch, choleric und phlegmatisch), nach der man sich je nach seinem angeborenem Temperament, optimal ernähren kann.

## Am besten nach dem eigenen Gusto

In einem sind sich die Ernährungsexperten jedoch einig: die Ernährung entscheidet über das individuelle Wohlbefinden und den Energiehaushalt. Deshalb sollte eine „gesunde Küche“ vitamin- und mineralstoffreich, ausgewogen, möglichst fettfrei, naturbelassen und abwechslungsreich bzw. vielseitig sein. Dabei setzt sich in letzter Zeit immer stärker der ganzheitliche Ansatz durch, nachdem es „die richtige“ Ernährung oder Diät gar nicht gibt, da kein Organismus dem anderen gleicht und jeder Mensch für sein Wohlbefinden täglich etwas Anderes benötigt. Insofern verlagert sich die Verantwortung beim Thema „Gesund ernähren“ von kollektiv verordneten Empfehlungen zu jedem einzelnen – starre Ernährungs- und Diätvorschriften werden überflüssig. Was dem einem taugt, bekommt dem anderen nicht, und umgekehrt. Hinspielen ist angesagt nach dem Motto: „Was brauche ich heute, jetzt, in diesem Augenblick?“ – ganz nach eigenem Gusto.

## Hausgeräte für gesundheitsbewusste Verbraucher

Der Fachhandel könnte dieses interessante und vielseitige Thema in seinen Beratungs- und Verkaufsgesprächen, aber auch zum „Tag der Küche“ und anderen Events gezielt ansprechen; in der Hausgeräteindustrie findet er hierbei einen guten „Verbündeten“, denn sie hat inzwischen ein noch nie da gewesenes und umfangreiches Spektrum an Klein- und Großgeräten entwickelt, die sich durchaus auch unter dem interessantesten



Die Devise heißt: Wer sich gesund ernähren, wer Naturprodukte von bester Qualität so schonend wie möglich zubereiten möchte, damit die Qualität erhalten bleibt, der benötigt nicht bloß den guten Willen, sondern auch entsprechende Küchengeräte, die dabei helfen können. Berufsköche haben das längst erkannt und arbeiten mit der besten und gesündesten Gar-Methode, die es gibt: dem Dampfgaren.

Prof. Hademar Bankhofer aus „gesund genießen – gut leben“



Für abwechslungsreiches Kochen steht auch das LG-Modell „MC-9287UR“ mit Mikrowelle, Grill oder Heißluft und 13 Garprogrammen



Die „NN-CS596S“ von Panasonic arbeitet schnell und vitaminschonend, kann auch in Kombination mit Mikrowellenenergie Dampfgaren



Mit ihren Cooking-Sortimenten – wie hier Cloer – erzeugen viele Hausgeräte-Hersteller Spaß beim Kochen zuhause und animieren zu gesunden und vielseitigen Zubereitungsarten. Aber auch das gemeinsame Kochen bei Events im Fachhandel findet immer mehr Begeisterung – Stichwort Kochschulen

Aspekt einer ausgewogenen Ernährung für gesundheitsbewusste Konsumenten präsentieren lassen, auch wenn Energieeffizienz, Design, Technologie oder Zeitersparnis wichtigere Verkaufsargumente sind. Moderne Hausgeräte fördern aufgrund ihrer Funktionen auch eine gesunde Ernährung. Angesichts weiter steigender Krankenkosten ein wichtiges Kriterium.

## Selber kochen ist angesagt

Wichtigstes Element in der Ernährungs- und Wohlbefindenskette sind die Lebensmittel natürlich selbst – deren Gehalt, Qualität und Frische – denn aus minderwertigen Zutaten können auch keine noch so hochwertigen und intelligenten Hausgeräte ein nährstoffreiches Essen zaubern. Dass eine gesunde und vielseitige Ernährung weder aufwändig, noch zeitraubend sein muss, belegen die vielen Kochsendungen und das Interesse der TV-Seher. Zuschauen und kreativ nachkochen ist natürlich viel interessanter, als sich durch vorgefertigte Rezepte zu arbeiten oder Fertigprodukte zu konsumieren. Vor die Wahl gestellt, ob sie selbst gekochte Gerichte oder Fertigprodukte lieber mögen, antworteten 78 Prozent der Deutschen, dass sie gekochtes Essen

Fotos: Cloer, Bosch

Fotos: LG, Panasonic





Die Severin-Mikrowelle „MW 7816“ besitzt 24 verschiedene Automatik-Kochprogramme und eine zusätzliche Dampffunktion



Die Kombi-Edelstahl-Mikrowelle „R-85ST-A“ von Sharp. Das Gerät bietet Heißluft, Mikrowelle, Quarzgrill oben und Infrarotgrill unten



Der neue Einbaudampfbackofen von Kuppersbusch „EEBD 6600.0M“ garantiert Dampfgenuss auf höchstem Niveau

vom eigenen Herd bevorzugen. Das geht aus einer aktuellen, repräsentativen Studie von TNS Infratest im Auftrag der Bauknecht Hausgeräte GmbH hervor.

### Ideen(wettbewerbe) für Kochevents

Pfiffige und erfolgreiche Hersteller und Fachhändler laden nicht umsonst regelmäßig zu Koch-Events und Kochwettbewerben ein. Warum nicht zusammen mit Ernährungsberatern kleine Kochseminare gegen einen Obolus für spezielle Zielgruppen anbieten? Vielleicht sogar in Kooperation mit der örtlichen Volkshochschule, wie beispielsweise eine gesunde Küche für Schulkinder, Bürogestresste, Vielflieger, Übergewichtige und Bestager? Aber auch für Gourmets und solche, die es werden möchten; ebenso für junge Frauen und Männer, die (noch) nicht kochen können, weil sie es von ihren Eltern nicht vermittelt bekommen haben; bis hin für Kochfreaks und Kochabenteurer, die gerne die ausgefallendsten ethnischen Küchen ausprobieren möchten. Hier sind dem Erfindergeist des Fachhandels keine Grenzen gesetzt. Sicherlich lassen sich auch gute Ideen gemeinsam mit den Verbrauchern finden, wie beispielsweise durch einen Ideenwettbewerb.

Übrigens, das Geld sitzt bei den Verbrauchern wieder lockerer als in den Jahren zuvor, vor allem für den Kauf von Kleingeräten, wie der aktuelle BBE-Branchenreport „Elektro-Kleingeräte“ konstatiert. Danach „brummt“ dieser Markt, die Kunden gaben

noch nie so viel Geld dafür aus: Die Umsätze betragen im vergangenen Jahr knapp 2,9 Mrd. Euro (+6,4 Prozentpunkte) zu Endverbraucherpreisen. Zu den Hauptgewinnern zählen Kaffee-/Espressomaschinen. Immerhin: Erst kürzlich hatte ein Forscherteam herausgefunden, wie gesund maßvoller Kaffee genuss ist ... Doch Kaffee- bzw. Espressomaschinen möchten wir Ihnen jetzt nicht vorstellen, sondern die neusten Groß- und Kleingeräte, die sich für das Thema „Gesund ernähren“ bzw. gesundheitsbewusste Konsumenten bestens eignen.

### Gesunde Ernährung ist vielseitig – neue Großgeräte

Vielseitig – das sind auch die neuen Mikrowellengeräte mit Heißluft, wie beispielsweise die „MC-7684BCT“ (UVP: 279,- €) und das Premium-Modell „MC-7646UQ“ (UVP: 299,- €) von **LG Electronics**. Neben Mikrowelle (900 W) und Quarzgrill (1150 W) verfügen beide Geräte auch über die Funktion Heißluft (1350 W bzw. 1900 W). Aufgrund des LG Intello-wave-Systems und ihrem halbrundem Garraum sind beide Mikrowellengeräte auch noch echte Energiesparer. Beim 2-Phasen-Garen werden die Lebensmittel zunächst intensiv auf höchster Leistungsstufe erhitzt, um dann auf der Normalstufe mit 360 Watt schonend fertig gegart zu werden. Das Modell „MC-7684BCT“ bietet mit „Steam Chef“ sogar die Möglichkeit, Speisen schonend auf einem 32 cm großen Drehteller zuzubereiten. Sie garen unter einer

Haube auf einem Gitter, das über einer Metallschale mit Wasser platziert ist. Für ein abwechslungsreiches Kochen sorgt Modell „MC-9287UR“ (UVP: 449,- €). Mit Mikrowelle (900 Watt), Grill (1250 Watt) oder Heißluft (1550 Watt) und einem waagerechten Vierfach-Grillspieß sowie mit 13 automatischen Garprogrammen ausgestattet, gelingt eine „gesunde Küche“ garantiert.

Auch die „NN-CS596S“ (UVP: 699,- €) von **Panasonic** arbeitet schnell und vitaminschonend. Neben den Funktionen Mikrowelle (1000 Watt), Quarz-Grill (1300 W) und Heißluft (bis 300°C) kann das Gerät noch Dampfgaren in Kombination mit Mikrowellenenergie („SteamPlus“-Technologie). Auch ein kombinierter Einsatz der verschiedenen Garmethoden ist möglich. Dank des integrierten Wassertanks ist ein externer Wasseranschluss nicht erforderlich. Alle Teile des Wassertanks sind spülmaschinenfest. Ein weiteres Plus ist das Panasonic „Turbo Defrost“-System. Damit lassen sich Auftauzeiten stark reduzieren. Es verhindert zudem, dass das Auftaugut außen bereits angegart und innen noch gefroren ist. Für Bedienkomfort sorgen zwei versenkbare Drehregler. Öl- und Fettspritzer können aufgrund der katalytisch beschichteten Garraumrückwand nicht mehr einbrennen. Zusätzlich ist das Gerät mit zwei Reinigungsprogrammen ausgestattet. Der Drehteller wurde durch einen vollflächigen Keramikboden abgelöst. Der Vorteil: Für die Zubereitung der Lebensmittel kann jedes Mikrowellen- bzw. Backofengeeignete Geschirr verwendet werden, das durch die nach unten zu öffnende Frontklappe passt.

Das neue **Severin**-Mikrowellengerät „MW 7816“ (UVP: 269,- €) mit einer verspiegelten Front verfügt über 24 verschiedene Automatik-Kochprogramme sowie eine zusätzliche Dampffunktion, um Speisen schonend und saftig zuzubereiten. Die Mikrowellenleistung liegt bei 900 Watt. Zusammen mit einer separaten Grilleinrichtung (850 W) lassen sich abwechslungsreiche und gesunde Menüs kochen. Der Garraum der „MW 7816“ fasst etwa 23 Liter. Auch das schonende Auftauen tiefge-



Für gesundheitsbewusste Konsumenten: der kleine und vielseitige BioGarofen „BGO 1600/E“ von Rommelsbacher



Der Elektro-Ofen „6660“ von Cloer eignet sich zum fettfreien Grillen, aber auch zum Überbacken von Toasts



Im Frühjahr führte Siemens den Einbau-Dampfgarer „HB 26 D550“ für die 45 cm Nische ein

kühlter Lebensmittel ist möglich. Die Mikrowellen-, Grill- und Dampffunktion sind getrennt oder kombiniert schaltbar. Kochen à la Carte gelingt mit der **Sharp** Kombi-Edelstahl-Mikrowelle „R-85ST-A“ (UVP: 499,- €) mit Heißluft (1500 W) und Doppelgrill. Vier Kombi-Betriebsarten (Heißluft, Mikrowelle, Quarzgrill oben und Infrarotgrill unten), 10 Automatikprogramme und die Möglichkeit, bei der Geräteeinstellung verschiedene Garfolgen selbst einzuprogrammieren, machen das Gerät sehr komfortabel. Damit lassen sich bis zu vier aufeinander folgende Betriebsarten und Leistungen im Voraus einstellen, ohne dass der Benutzer zwischen den einzelnen Garphasen die Einstellungen selbst ändern muss. Das Ausstattungsrepertoire wird mit einer Vorheizfunktion und einem Auftauprogramm zum schonenden Auftauen von Fleisch oder Geflügel abgerundet. Die praktische „+ 1-Minuten-Automatik“ startet die Mikrowelle mit 100 Prozent Leistung in 1-Minuten-Schritten.

Von **Gaggenau** kommt ein ganzes Sortiment an „gesunden Geräten“: Die neue Design-Serie „200“, die verschiedene Dampfbacköfen umfasst (s. „eh“ 4/07, S. 17). Auch die neuen **Siemens**-Geräte (s. „eh“ 5/07, S. 10) und das Dampfgarsortiment von **Neff** (s. „eh“ 7-8/07, S. 36) eignen sich hervorragend für eine gesunde Ernährung. Wir haben Ihnen diese neuen Backöfen bereits ausführlich vorgestellt.

Ebenso schonend gart der Einbau-Backofen „DMCG 7245“ (UVP: 2300,- €) von **Bau-**

**knecht** mit Autosteam-Funktion. Bereits im Herbst letzten Jahres vorgestellt, kam das Gerät jedoch erst im Januar in den Handel. Es ist Backofen, Mikrowelle und Dampfgarer in einem Gerät und kann mit einer Wärmeschublade ergänzt werden.

Dampfgenuss auf höchstem Niveau garantiert auch ein neuer Einbau-Dampfbackofen von **Küppersbusch** mit externer Dampferzeugung („Electronic Steam System“), Modell „EEBD 6600.0M“ (UVP: 3395,- €).

### Die kleinen Geräte für Gesundheitsbewusste

Gesundheitsbewusste Verbraucher werden den kleinen und vielseitigen BioGarofen „BGO 1600/E“ (UVP: 369,95 €) von **Rommelsbacher** zu schätzen wissen. Der vollautomatische Niedertemperaturofen ist gleichzeitig ein vollwertiger Backofen mit Ober- und Unterhitze sowie einem Grill. Ein Temperaturfühler überwacht die Kerntemperatur des Fleisches und steuert den Garprozess vollautomatisch. Dadurch bleiben die wichtigen Nährstoffe im Fleisch, ebenso 95 Prozent des Fleischsaftes, so der Hersteller. Auch Beilagen lassen sich damit zubereiten. Dafür ist das Gerät mit zwölf festen und acht frei belegbaren Programmen ausgestattet. Zwei neue „Heiße Öfen“ gibt es auch von **Cloer**. Mit den multifunktional einsetzbaren Modellen „6660“ und „6661“ (UVP: je 89,99 €) lässt sich eine Menge zubereiten, wenn der große Backofen einmal kalt bleiben



„Dampfgaren“, „Backen“ und „Heißdampfbacken“ sind drei wichtige Funktionen des neuen „Steambaker DG 3“ von Steba

Für alle, die es mobil lieben – gibt es den Dampfgarer „DGS 800“ von Rommelsbacher

Fotos: Steba, Rommelsbacher

soll: beispielsweise ein überbackenes Sandwich, ein selbst gemachtes Panini, eine neue Toastvariation oder Überbackenes. Doch die kleinen Elektro-Öfen können noch mehr: sie eignen sich zum fettfreien Grillen von Fleisch oder Fisch. Beide Geräte sind mit einem Zeitwahlschalter für die Dauer der heißen Phase als auch mit einem Temperaturwähler für die Intensität ausgestattet. Bei den Einsätzen kann zwischen Backform oder Backrost und Grillrost ge-

wählt werde. Einfach sind die Handhabung und Reinigung der Geräte dank einer integrierte Krümelschublade und den antihafbeschichteten Innenwänden. Der Unterschied zwischen den beiden Öfen liegt in der Farbstellung: Modell 6660 gibt es in Schwarz, den 6661 in Weiß.

### Gesunde Ernährung ist fettreduziert und bissfest

Moderne Dampfgargeräte sind die Spezialisten, wenn es um eine gesunde, fettfreie und knackige Ernährung geht. Mit den Alleskönnern können Lebensmittel gedämpft, gedünstet, gekocht, blanchiert, aufgetaut, erwärmt und regeneriert werden. Der Vorteil: Sämtliche Nährstoffe, vor allem Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, ebenso das Aussehen, die Konsistenz und der Geschmack. Nicht umsonst gehört Dampfgaren heute zu den am häufigsten eingesetzten Garverfahren in der professionellen Küche und im Foodbereich, doch auch immer mehr Privathaushalte interessieren sich für diese innovative Zubereitungsmethode.

Auch mit dem neuen Einbau-Dampfgarer „HB 26 D 550“ (UVP: 1550,- €) von **Siemens** zieht eine „gesunde Küche“ in die 45 cm hohe Möbelnische ein. Auf vier Ein-schubhöhen können zeitgleich verschiedene Gerichte zubereitet werden, ohne dass sich die Aromen vermischen. Das drucklos arbeitende Gerät, das seit Juli auch in Aluminium zu ordern ist („HB 26 D 750“), dampft in einem 35 l Garraum die Zutaten bei 40° C bis 100° C.

„Dampfgaren“, „Backen“ und „Heißdampfbacken“ bis 200° C sind wichtige Funktionen des neuen „Steambaker DG 3“ (UVP: 349,95 €) von **Steba**. Beim Dampfbacken wird die Speise knusprig gebräunt, ohne dass sie austrocknet. Inhaltsstoffe und Eigengeschmack bleiben erhalten. Durch seinen Volledelstahl-Innenraum mit einem Volumen von 22 Litern arbeitet das 2000 W Gerät sehr effizient.

Leicht zu handhaben sind die beiden neuen mobilen Dampfgarer „DGS 800“ (UVP: 59,99 €) und „DGS 1000/E“ (UVP: 129,99 €) von **Rommelsbacher**. Beide arbeiten drucklos ohne hohen Energieverbrauch und können auch kleine Portionen vitamin- und

geschmackserhaltend garen. Sie eignen sich für Einsteiger, Singles und Familien, sind leicht zu bedienen, dämpfen größere und kleine Portionen und werden nach dem Gebrauch einfach wieder im Schrank verstaut. Das Modell „DGS 800“ hat ein Gehäuse aus Edelstahl, drei Dämpfeinsätze aus Kunststoff mit je drei Liter Fassungsvermögen. Es überzeugt durch eine Turbo Dampf-Funktion und dem von außen nachfüllbaren Wassertank. Der „DGS 1000/E“, gefertigt aus Edelstahl, ist mit einem stabilen Standsockel, wärmeisolierten Griffen und einem Glasdeckel ausgestattet. Die beiden Garschalen sind aus gebürstetem Edelstahl und haben ein Fassungsvermögen von 3,5 und 6,5 Liter. Beide Geräte steuern den Garvorgang über eine Zeitschaltuhr.

Essen, das auf einem heißen Lavastein zubereitet wurde, schmeckt nicht nur köstlich, sondern ist gesund. Vor allem aber zieht diese Zubereitungsmethode die Blicke der Gäste auf sich. Wie beispielsweise ein Lavastein oder Grill von **Bauknecht**, der einfach auf das Glaskeramikkochfeld aufgesetzt wird. Das Zubehör zum Gas-Glaskeramikkochfeld mit Wok-Brenner „TGV 5470“ (UVP: 1.057 €) ist zwar nicht mehr ganz neu, aber eine pfiffige und sehr praktische Idee, da die Zubereitung der Speisen nicht nur schnell, sondern auch vitamin-schonend vor sich geht. Das Zubehörset „CA 503“ für das Kochfeld besteht aus einem Toaster, Grill und einem Heißer Stein für 119,- € (UVP).

**Cloer** bietet mit seinem „Fun Cooking Sortiment“ jede Menge Kleingeräte für Spaß und ein vielseitiges und gesundes Kochen. Es umfasst u.a. den Tischgrill „6410“ (UVP: 84,99 €) mit abnehmbarer, antihafbeschichteter Grillplatte, den Tischgrill „6405 Heißer Stein“ (UVP: 89,99 €) mit abnehmbarer Natursteinplatte, den Teppan Yaki Grill „6400“ (UVP: 84,99 €) und den Elektro-Wok „6695“ (UVP: 89,99 €) mit Glasdeckel und Dampfregulierung u. a. für die Zubereitung asiatischer Gerichte.

Angela Grond



Zum Zubehörset „CA 503“ von Bauknecht gehört auch dieser „Heiße Stein“

Foto: Bauknecht



TEFAL

## Mit Gesundheit locken

Die gesunde und gleichzeitig unkomplizierte Speisenzubereitung war für Tefal jeher ein Thema. So auch 2007, denn unter dem Motto „Gesund genießen“ startete im Frühjahr eine Kampagne, die mit pffiffigen Produkten diesen Megatrend unterstützen und dem Handel natürlich neue Umsatzchancen bieten möchte.



Als „eh“ in seiner März- und April-Ausgabe zum ersten Mal auf diese neue und für dieses Jahr umfangreichste Tefal-Kampagne zu sprechen kam, stand noch vieles für diese Aktion nur auf dem Papier. Fünf Monate später sieht das schon ganz anders aus. Die Geräte der ersten Staffel für „Gesund genießen“, das „Vita“-Sortiment, ist im Handel eingeführt, die Ernährungsexperten, die die Aktion in den Printmedien, im Hörfunk und im Fernsehen unterstützen, wurden vielfach aktiv und das P.O.S.-Material für die Aktion steht abrufbereit für den Handel zur Verfügung. Und es gibt bereits erste gute Beispiele, wie der Handel das Konzept von „Gesund genießen“ in seinen Verkaufsräumen umsetzt. Wie von *Udo van Bergen*, Direktor Trade Marketing bei der Groupe SEB Deutschland GmbH, zu erfahren war, verzeichneten alle Handelseinrichtungen, die attraktiv auf diese Tefal-Aktion aufmerksam gemacht haben, die mit Vorführungen den Vorteil der „Vita“-Range

Das Team für „Gesund genießen“ (v.l.): Ernährungs-Coach *Reinhard-Karl Üblacker*, *Günter Wagner* vom Institut für Sporternährung, Ernährungsexperte *Prof. Hademar Bankhofer* und *Olivier Naccache*, Geschäftsführer der Groupe SEB Deutschland GmbH. Davor die neuen Tefal-Geräte „VitaDelice“, „VitaCuisine“, „VitaFruit“ und „ActiFry“



demonstrieren, gute Umsätze mit den Geräten. Kurz gefasst, seien sie hier nochmals aufgezählt:

■ Nur einen Messlöffel voll Öl benötigt die Fritteuse „ActiFry“ (UVP: 219,99 €) für die Zubereitung von einem Kilo Pommes frites. Ein pulsierender Heißluftstrom sorgt für die Bräunungshitze.

■ Im Dampfgarer „VitaCuisine“ (UVP: 109,99 €) können verschiedene Speisen in zwei Edelstahlinsätzen vitamin- und nährstoffschonend zubereitet werden. Das Gerät unterscheidet sich auch optisch von anderen mobilen Dampfgarern.

Ich biete Ihnen 100 Gramm frische Pommes aus rohen Bio-Kartoffeln mit nur 3 Gramm Fett. Das klingt unglaublich. Aber es ist so. Man kann mit gutem Gewissen sagen: Es gibt jetzt gesunde Pommes, die unseren Fettstoffhaushalt nicht belasten, die man nicht mehr als Kalorien- und Killerfett-Bomben bezeichnen muss. Das ist ein Verdienst der französischen Tefal-Forschung. Das Zauberwort in diesem Zusammenhang heißt „ActiFry“.

*Prof. Hademar Bankhofer* aus „gesund genießen – gut leben“



Tefal stellt dem Handel für seine „Vita“-Serie umfangreiches Präsentationsmaterial zur Verfügung. Dazu gehören auch diese beiden Warenträgerdisplays

■ Der „VitaDelice“-Kombiofen (UVP: 499,- €) ermöglicht die schonende Speisenzubereitung durch Dampfgaren, kombiniert das aber auch mit den Zubereitungsmöglichkeiten eines Backofens.

■ Automatisch bereitet der Marmeladenkocher „VitaFruit“ (UVP: 129,99 €) fruchtige Aufstriche zu – auch mit geringem Zuckergehalt.

Gesundheitsexperte *Prof. Bankhofer* geht in seiner Broschüre „gesund genießen – gut leben“ ausführlich auf die neuen „Vita“-Geräte ein. Ebenso weist Ernährungs-Coach *Reinhard-Karl Üblacker* in seinem Buch „Hunger auf Erfolg“ auf die Gräte hin.

H.W.



Aufmerksamkeitsstark präsentieren sich die neuen „Vita“-Geräte in der Tefal-Dekoration für „Gesund genießen“



Dieses Beispiel eines Schaufensters zeigt, wie man dekorativ Tefal- und Krups-Kampagne miteinander kombinieren kann





VON ENTSAFTER BIS BROTBÄCKER

# Selbermachen hat viele Trümpfe

Die Geräte-Auswahl dafür ist recht umfangreich



Foto: AEG

Sorgt stets für frisches Trinkwasser und Eiswürfel, das Refreshment Center „PWE 9038“ von AEG-Electrolux (links). Ein eingebauter Mikrofilter reduziert Bakterien und Chlor und eliminiert bis zu 99,99 Prozent aller schädlichen Mikroorganismen. Zusammen mit dem Kompakt-Fernseh Bildschirm „BTV 9900“ ergibt sich ein attraktives Duo

Gesund ernähren heißt auch, großen Wert auf die Zutaten für die einzelnen Gerichte zu legen. Und das betrifft nicht nur die Speisen, die auf dem Herd oder im Backofen zubereitet werden, es geht z. B. auch um Getränke und ums tägliche Brot, für deren gesunde, nährstoffhaltende Zubereitung. Sie in ihrem Fachgeschäft können auf viele interessante Geräte aufmerksam machen.

Der folgende Beitrag weist auf etliche neue Geräte hin, die seit diesem Jahr Ihr Sortiment bereichern können.

## Vitamin- & mineralstoffreiche Kost aus Kleingeräten

Vielseitig sind beispielsweise auch Mixer und Entsafter, mit denen sich die leckersten Shakes zubereiten lassen – vom Vitamindrink bis zum Diätshake, wie beispielsweise mit dem „JE900“ (300 W) von **Kenwood**. Der neue Design-Entsafter mit einem hochwert-

gen, gebürsteten Metallgehäuse komplettiert die „Eon-Frühstücksserie“ des Herstellers. Zudem ist das praktische und einfach zu reinigende Gerät Entsafter und Zitruspresse in einem. Der Einfülltrichter wurde so konzipiert, dass halbe Äpfel problemlos hindurchpassen. Die Saftkapazität beträgt bis zu 500 ml, die Tresterkapazität 0,5 kg. Das leise Gerät mit Induktionsmotor kostet 179,- € (UVP).

Für vollen Vitamingehalt sorgt auch der **Severin**-Entsafter „SM 3714“ (UVP: 27,99 €). Das 600 W starke Gerät ist mit einem abnehmbaren Mixbehälter von ca. 1,75 l, drei Geschwindigkeitsstufen, einer zusätzlichen Pulsschaltung, Edelstahlmesser und Sicherheitsabschaltung ausgestattet.

Wer auf eine gesunde Ernährung Wert legt, kocht seine Lebensmittel, wie unsere Großmütter früher, vielleicht auch gerne wieder selbst ein. Vor allem für Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, aber

auch andere Sommerfrüchte gibt es Einkochautomaten (UVP: je nach Ausstattung ab 92,95 € bis 174,95 €) von **Rommelsbacher**. Mit einem Fassungsvermögen von 27 Litern können bis zu 14 Gläser zu je einem Liter gleichzeitig eingekocht werden. Ein weiteres Plus: Die Geräte sind mit einem separat erhältlichen Aufsatz auch als Entsafter einsetzbar. Auch die alte Kunst des Dörrens erlebt eine Renaissance. Deshalb bietet das Unternehmen einen Dörrautomaten mit vier Dörr-etagen (UVP: 104,95 €) an. Ein Gebläse mit Regelung und Schaltuhr ist über der obersten Etage positioniert und saugt Luft an. Der Luftstrom wird von einem Heizregister erwärmt und unter leichtem Unterdruck in jede einzelne Etage verteilt. So ist gewährleistet, dass die Lebensmittel in allen Etagen gleichmäßig trocknen. Unterschiedliche Leistungsstufen ermöglichen die Einstellung der richtigen Dörtemperaturen. Beim Dörren wird der Wassergehalt auf 10–14 Prozent reduziert; dadurch werden die Aromastoffe konzentriert, Vitamine, Nährstoffe und Mineralien bleiben erhalten. Ein wichtiges Gesundheitsargument: Schwefel und Konservierungsstoffe, die leider Standard bei vielen getrockneten Produkten aus dem Supermarkt sind, können so vermieden werden. Mit dem Dörren ist der Energieaufwand beendet, die gedörrten Lebensmittel sind bei Raumtemperatur haltbar. Der Dörrautomat lässt sich mit zusätzlichen Etagen erweitern und ist vielseitig einsetzbar, denn in ihm können neben Obst auch Gemüse, Pilze, Kräuter und sogar Fleisch länger haltbar gemacht werden.

## Küchengeräte für Körperbewusste

Nicht nur auf die richtige Menge kommt es an, wenn ein Gericht gelingen soll. Die neuen Küchenwaagen sind wahre Rechenkünstler. Neben der Menge geben sie noch viel mehr als das Gewicht an. So beispielsweise die neue Diätwaage „DS 81“ von **Beurer** (UVP: 61,99 €), die seit August auf dem Markt ist. Sie er-



Für einen leckeren Saft, einen Vitamindrink oder Diätshake ist der neue „JE900“ von Kenwood der richtige



Für vollen Vitamingehalt sorgt der Severin Entsafter „SM 3714“. Darin lassen sich Drinks und Shakes zubereiten



Leicht und einfach einkochen – das geht heute mit den Einkochautomaten der „KA-Serie 2000“ von Rommelsbacher

Fotos: Kenwood, Severin, Rommelsbacher



FOTOS: AEG, NEFF, KENWOOD, UNOLD

**Brot backen macht Spaß, z. B. mit einem Neff „Mega“-Backofen mit eigener Brotbackstufe**



**Einfach geht's auch mit dem Edelstahl-Brotbackautomat „BM 350“ von Kenwood. 14 Programme stehen zur Verfügung**



**Der neue „Backmeister Top Edition“ von Unold bietet seinem Nutzer zwölf verschiedene Programme**

mittelt beim Wiegen auch alle wichtigen Nährwerte, wie z. B. Kalorien, Fettgehalt, Broteinheiten oder Kohlehydrate, und ermöglicht somit eine umfassende Ernährungs- und Diätkontrolle. Das kompakte und handliche Gerät verfügt über einen Speicher von 1000 Lebensmitteln. Mit dem Wiegecomputer lassen sich die Werte für Kalorien, Kilojoule, Fett, Broteinheiten, Eiweiß, Kohlenhydrate und Cholesterin des jeweiligen Lebensmittels exakt berechnen. Ein weiteres Plus: Aufgrund der Summierung und Speicherung der ermittelten Nährwerte lassen sich ganze Mahlzeiten analysieren und genau bestimmen, wie viel man zu sich genommen hat. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüßen und wiegt bis zu fünf Kilogramm. Alle Daten werden auf einem gut ablesbaren LCD-Display (80 x 30 mm) angezeigt. Neben einer Messeinteilung von 1 g, ist eine Umstellung auf Pfund bzw. Unzen möglich. Die Küchenwaage kann auch an der Wand befestigt werden. Sie eignet sich für Diabetiker, die auf eine strikte Einhaltung ihres Ernährungsplans angewiesen sind.

Gehobenes Design verkörpert die Küchenwaage „KS 61“ (UVP: 46,99 €) von Beurer. Mit ihrem Gehäuse aus massivem gebürstetem Edelstahl und den minimalistischen Formen ist sie in jeder Küche ein echtes Schmuckstück. Das Display mit den Abmessungen von 90 x 30 mm zeigt ein Gewicht von maximal fünf Kilogramm an. Die kleine

Küchenwaage, auf die der Hersteller fünf Jahre Garantie gewährt, gehört seit August zum Beurer-Sortiment.

Für frisches Trinkwasser und Eiswürfel sorgt das Refreshment Center „PWE 9038“ (Preis steht noch nicht fest) von **AEG-Electrolux**. Ein Mikrofilter reduziert Bakterien und Chlor und eliminiert bis zu 99,99 Prozent aller schädlichen Mikroorganismen laut Herstellerangaben. Vor allem junge Familien werden das zu schätzen wissen.

### Brotbacken mit eigenen Zutaten

Herde bzw. Backöfen mit eigener Brotbackstufe sind nicht mehr ganz neu, aber darin gelingen Brot und Backwaren wie vom Bäcker angefertigt, beispielsweise in den **Neff** „Mega“-Backöfen, die mit 14 verschiedenen Betriebsarten ausgestattet sind, darunter einer Brotbackstufe.

Sich seinen Brotfladen jeden Tag selbst zu backen, ist so alt wie die Menschheitsgeschichte. Erst seit dem Zeitalter der Industrialisierung holt man sich die fertigen Backwaren aus der Bäckerei oder dem Konsum. Kleine Brotbackmaschinen erinnern daran, wie es einstmal war, sich sein Brot selbst frisch zuzubereiten, wie z. B. der Edelstahl-Brotbackautomat „BM 350“ (UVP: 149,99 €) von **Kenwood**. Er erfreut mit knusprigen Endergebnissen. Das 645 W starke Gerät hat

eine Kapazität bis zu 1000 Gramm. Für eine optimale Wärmenutzung wurde der Brotbackautomat mit einem Metall-Innen- und Außengehäuse ausgestattet. 14 Programme stehen bereit, damit unterschiedliche Brot- und Teigsorten gelingen. Darüber hinaus gibt es für Eilige ein 58-Minuten-Schnellback-Programm („Rapid bake“) und für Konsumenten mit Zöliakie ein Glutenfrei-Programm. Selbst Marmelade kann man mit dem „BM 350“ herstellen. Weitere Ausstattungsmerkmale: drei einstellbare Bräunungsgrade (leicht, mittel und dunkel) und eine Stunde Warmhaltefunktion.

Ein echter Blickfang in der Küche ist der neue „Backmeister Top Edition“ von **Unold Electro**. Die gelungene Kombination aus Funktionalität und bewährter Technik steckt in einem Gehäuse aus Edelstahl, Glas und schwarzem Kunststoff. Mit elf festen und einem zusätzlichem Eigenprogramm wird das neue Gerät mit jedem Teig zwischen 750 und 1200 Gramm spielend fertig. Über die Pausenfunktion lässt sich die Teigherstellung jederzeit anhalten und zum gewünschten Zeitpunkt fortsetzen. Alle Funktionen lassen sich spielend über das moderne Touch-Panel aufrufen. Die Reinigung geht schnell vonstatten, denn die Backform ist Quantanium beschichtet. Und zum Schluss das Beste: das Multitalent hat sogar ein spezielles Programm zur Herstellung von Konfitüre.

*Angela Grond*



**Auch das Dörren erlebt ein Comeback. Deshalb bietet Rommelsbacher den Dörrautomaten „DA 750“ an**



**Neben der Menge zeigt die neue Diätwaage „DS 81“ von Beurer auch noch alle wichtigen Nährwerte mit an**

# Mit Düften zum gesunden Kochen locken

## Hilfe zur Selbsthilfe von der Expertin

„Die Deutschen sind zu dick!“ Als Hauptursachen werden zu wenig Bewegung und die falsche Ernährung angegeben. Aber dem kann man entgegenwirken. Den Beweis treten die neuen Multi-Dampfgarer in ihren verschiedenen Geräte-Variationen an.

Viele Hersteller solcher Multi- oder Kombigeräte unterstützen Sie dabei gern, Ihren Kunden zu beweisen, dass Gerichte aus dem Dampfgarer nicht nur gesund, sondern auch sehr schmackhaft sind. Sprechen Sie deshalb mit Ihren Herstellern, für welche Geräte es Aktionen bzw. Werbematerialien gibt. Viele bieten Ihnen auch Promotion-Kräfte für ein oder zwei Wochenenden an, die Ihren Kunden die entsprechenden Geräte vorführen. Bei einem Gerät mit 220 V-Anschluss lässt sich eine Vorführung unproblematisch im Verkaufsraum durchführen. Die Kunden werden durch die Demonstration erkennen, wie einfach die Zubereitung in einem der neuen Geräte funktioniert. Der Höhepunkt ist dann die Verkostung.

Damit Ihre Kunden bequem probieren können, sollten Sie an den Aktionstagen – je nach Möglichkeit – einen, oder mehrere Stehtische aufstellen. Praktisch ist auch, Servietten und einen Mülleimer für das Einmalgeschirr- und das Besteck bereit zu stellen.

### Tipps zur Umsetzung:

❶ Für das Banner können Sie den Hersteller, dessen Produkte Sie bewerben möchten,



ansprechen, ob er Ihnen Werbematerial zur Verfügung stellen kann. Wenn nicht, haben Sie die Möglichkeit, bei einem Digitaldrucker vor Ort ein Banner/Plakat nach Ihren Anforderungen fertigen zu lassen. Dies sollten Sie rechtzeitig vor Aktionsbeginn erledigen, denn auch die Produktion beim Digitaldrucker kann (je nach Auftragslage) dauern. Lassen Sie das Banner/Poster bereits von der Druckerei für das Aufhängen vorbereiten (Hohlsäume oben

und unten sind empfehlenswert, mittels Rundstäben kann das Banner einfach aufgehängt werden)

❷ Besorgen Sie helle Küchenmöbel, die für den Einbau bzw. die Präsentation der entsprechenden Geräte geeignet sind und montieren Sie diese.

❸ Bespannen oder streichen Sie ein geeignetes Podest (Stabilität und Größe) in Orange.

❹ Platzieren Sie das Podest im Verkaufsraum und darauf die Küchenmöbel mit den bereits integrierten Backöfen. Schließen Sie das Gerät, welches Sie für die Vorführung nutzen möchten, an. Es eignet sich am besten ein Kombi-Ofen mit 220 V-Anschluss.

❺ Nun das Banner hinter dem Standgerät abhängen.

❻ Die Prospektständer platzieren und bestücken.

❼ Die Szenerie anschließend gut ausleuchten.

❽ Achten Sie darauf, dass dem/der Promotor/in auch Arbeitsfläche zur Verfügung gestellt wird. Hier eignet sich möglicherweise ein Küchenwagen auf Rollen. Der ist mobil und kann an den Aktionstagen einfach in den Verkaufsraum gestellt werden.

❾ Zu den Aktionen sollten Sie Stehtische für die Verkostung und optisch ansprechende und geschlossene Mülleimer aufstellen. Das gewährleistet, dass Ihre Kunden entspannt probieren und das gebrauchte Geschirr auch schnell wieder los werden können. Natürlich müssen Sie dafür sorgen, dass die Mülleimer regelmäßig geleert werden.

Monika Skowron

Schauwerbefachwirtin IHK

## Zu unserem Dekobeispiel

**Thema:** Präsentation verschiedener Variationen neuer Backöfen mit integriertem Dampfgarer für eine gesunde und schmackhafte Ernährung. Die Verkostung an den Aktionstagen spielt hierbei eine große Rolle, denn hier kann der Interessent die Funktionsweise der Geräte erleben, Fragen stellen sowie das Resultat im Anschluss sehen und schmecken.

■ Der Betrachter wird zunächst durch das aussagekräftige Banner im Hintergrund auf die Geräte aufmerksam gemacht und zur Verkostung eingeladen.

■ Der Slogan „Hot News – gesund und lecker“, ist kurz und prägnant. Kochen ist nicht nur ein Trendthema und deshalb „hot“, es sorgt auch für eine gewisse Wärmeentwicklung. Die Geräte-Neuheiten auf diesem Gebiet versprechen, zum Thema „gesund und lecker“ beizutragen. Das weckt die Neugierde.

■ Die Farbgestaltung ist auf die Produkte optimal abgestimmt. Die Kombination warmer Farben symbolisiert nicht nur die beim Kochen entstehende Hitze. Orange wirkt appetitanregend und verführt so auch optisch zum Probieren. Die hellen Küchenmöbel harmonieren perfekt mit den warmen Farben des Banners und des Podests. Außerdem bilden Sie einen Kontrast zu den Geräten, die heute zumeist aus gebürstetem Edelstahl oder Aluminium bestehen.

■ Wichtig ist kompetentes Personal, das den Interessenten die Funktionen der verschiedenen Dampfgarer plausibel erklären und die für den Kunden optimale Geräte-Variante herausfindenden kann.

■ Zusätzlich können Sie Ihren Kunden Prospektmaterial zur Verfügung stellen, welches in den dafür vorgesehenen Prospektständern in der Nähe der Produkte platziert wird. (Denken Sie in jedem Fall daran, das Prospektmaterial mit den Kontaktdaten Ihres Hauses zu versehen.)