Küche & Bad

Sanft garen, sicher genießen

Die Sous-vide-Methode, ursprünglich aus der Spitzengastronomie bekannt, hat längst Einzug in private Küchen gehalten. Dabei werden Lebensmittel vakuumiert und über mehrere Stunden in einem Wasserbad gegart.

Durch das langsame und gleichmäßige Garen bei vergleichsweise niedriger Temperatur bleiben Geschmack, Nährstoffe und Textur besser erhalten als bei herkömmlichen Zubereitungsverfahren, die mehr Hitze erfordern. Zudem lassen sich viele Gerichte gut vorbereiten und zeitlich flexibel fertigstellen - ein Vorteil bei größeren Menüs oder Familienessen.

Die am Markt gängigen Sous-vide-Garer lassen sich grob in zwei Kategorien einteilen:

1. Geräte mit integriertem Tank bringen Gehäuse, Wasserbehälter und meist auch einen Deckel direkt mit. Sie sind in der Regel leistungsstärker, besser isoliert und weniger anfällig für Verdunstung. Das macht sie ideal für längere Garzeiten und einen regelmäßigen Einsatz. Allerdings benötigen sie mehr Platz und sind oft etwas teurer in der Anschaffung.

2. Sous-vide-Sticks (auch Immersionszirkulatoren genannt) werden in einen hitzebeständigen Topf oder Behälter eingehängt. Sie sind flexibel, kompakt und meist preisgünstiger. Damit eignen sie sich besonders gut für Einsteiger oder Haushalte mit wenig Stauraum. Wichtig ist jedoch, dass das verwendete Gefäß ausreichend hoch und möglichst gut isoliert ist, damit Wärmeverluste und Wasserverdunstung gering bleiben.



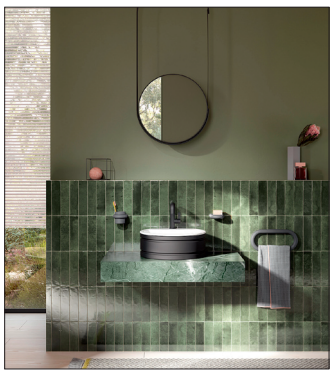
Damit das Garen Freude macht, sollte das Gerät möglichst intuitiv bedienbar sein. Werkfoto: TÜV Süd

„Wer regelmäßig große Mengen zubereitet, ist mit einem Gerät mit festem Tank oft im Vorteil. Für den gelegentlichen Gebrauch reicht aber häufig ein hochwertiger Stick“, meint Christian Kästl vom TÜV Süd.

Für eine gelungene Sous-vide-Garung ist eine stabile und präzise Temperaturführung unerlässlich. Schon geringe Schwankungen können die Konsistenz oder den Gargrad von Speisen spürbar beeinflussen. Ebenso wichtig ist in diesem Zusammenhang eine gleichmäßige Wasserumwälzung, um sicherzustellen, dass überall dieselbe Temperatur herrscht. Modelle mit integrierter Pumpe oder integriertem Propeller sorgen hier für besonders gleichmäßige Ergebnisse im Wasserbad.

Auch die Aufheizzeit spielt eine Rolle: Geräte mit höherer Leistung erreichen die Zieltemperatur schneller, wodurch sich Zeit und Energie sparen lassen. Energiesparfunktionen wie eine automatische Abschaltung nach Ende des Garvorgangs oder isolierte Wasserbäder reduzieren den Stromverbrauch zusätzlich.

Waschtisch



Als konsequente Ergänzung zu unterfahrbaren Modellen, modularen Waschtischen, kompakten Varianten für das kleine Gästebad sowie längenvariablen Ausführungen lässt sich dieser Waschtisch auf Konsolen oder Möbelunterschränken platzieren und schafft so neue Freiräume in der Badarchitektur. Er besteht aus hochwertiger Keramik, einem traditionsreichen, zugleich zeitgemäßen Material, das handwerkliche Wertigkeit mit moderner Funktion verbindet. Die Innenseite ist stets weiß glänzend, die Außenseite kann wahlweise in Weiß glänzend, Grau glänzend oder Schwarz matt ausgeführt werden. Werkfoto: HEWI

Im Einklang mit der Natur - und sich selbst



Auch das reduzierte Design der luxuriösen Badewanne folgt den Prinzipien des Zen. Werkfoto: Kaldewei

Dieses Modell ist eine neue Generation luxuriöser Wellness-Badewannen, die innovative Hightech-Features mit Jahrhunderte alter Zen-Philosophie verbinden soll.

Infrarotstrahlung entfaltet ihre Wirkung unmittelbar und tief und umhüllt jeden festen Körper in einem Raum. Wie die sanfte Glut eines Kachelofens oder kraftvolle Sonnenstrahlen auf einem Gletscher durchdringt sie die Haut mit Energie.

Der gesamte Wannenkörper lässt sich dank der innovativen Heat Wave Technologie mit Infrarot-Strahlungswärme präzise regulieren - ganz unabhängig von der Wassertemperatur. Ein Erlebnis, das sich auch ohne Wasser erfahren lässt: Das ergonomisch geformte, besonders tiefe Modell lädt auch zum sinnlichen Trockenbaden ein.

Ort der Ruhe

Wer Verspannungen lösen, neue Kraft schöpfen oder an kalten Tagen in wohlige Behaglichkeit versinken möchte, findet hier einen einzigartigen Ort der Ruhe und Regeneration. Gehüllt in einen Kokon aus sanfter Infrarotwärme wird die Badewanne je nach Stimmung auch zur Leseecke, zum privaten Konzertsaal - oder zu einem Refugium vollendeter Stille.

Heizkörper



Ein internationaler Raumklimaspezialist bietet zwei seiner Badheizkörper mit einer speziellen PVD-Oberflächenbeschichtung in drei Ausführungen an. Diese korrosionsbeständige Beschichtungstechnologie sorgt für eine edle Optik und einen dauerhaft lebendigen Farbglanz. Neben ihrem verstärkten Schutz vor Korrosion und Kratzern überzeugen die PVD-Oberflächen auch durch ihr ökologisches Potential: Im Vergleich zu einigen anderen Beschichtungsverfahren ist PVD umweltfreundlicher, da es in einer Vakuumumgebung stattfindet und keine schädlichen Lösungsmittel oder Chemikalien verwendet werden. Drei Ausführungen sind erhältlich: Messing gebürstet, schwarz Chrom gebürstet und Bronze gebürstet.

Werkfoto: Zehnder

Müheloses Schneiden wie am ersten Tag

Eine reife Tomate in feine Scheiben zu schneiden, sollte mühelos von der Hand gehen. Doch stumpfe Messer machen selbst die einfachsten Handgriffe in der Küche zur Herausforderung.

Der selbstschärfende Messerblock eines Herstellers möchte Abhilfe schaffen: Er sorgt dafür, dass die Messer vor jeder Nutzung automatisch geschärft werden. Für Hobbyköche bedeutet das: Stumpfe Klingen gehören damit der Vergangenheit an, Messer bleiben stattdessen dauerhaft geschärft - und das ganz ohne Aufwand.

Die mitgelieferten Messer bestehen aus hochwertigem, in Deutschland gefertigtem Edelstahl und sollen müheloses Schneiden wie am ersten Tag ermöglichen. Das Geheimnis liegt in der im Messerblock verbauten Technologie: Jeder Steckplatz ist mit einem patentierten Schärfungssystem ausgestattet. Beim Zurückschieben der Messer gleitet die Klinge automatisch im perfekten Winkel und mit optimalem Druck über die Schleifkeramik - ein Mechanismus, der sich im Laufe der Zeit als beste automatische Schärftechnologie bewährt hat. Der Block ist in den Ausführungen Mitternachtsblau und Edelstahl erhältlich.



Reife Tomaten sind für scharfe Messer kein Problem. Werkfoto: Tefal

Herstellernachweise: **Sanft:** TÜV SÜD AG, Westendstr. 199, 80686 München, Tel.: 089/5791-0; **Im:** Franz Kaldewei GmbH & Co. KG, Beckumer Str. 33-35, 59229 Ahlen, Tel.: 02382/7850; **Müheloses:** Groupe SEB Deutschland GmbH, Theodor-Stern-Kai 1, 60596 Frankfurt am Main, Tel.: 069/85040; **Waschtisch:** HEWI Heinrich Wilke GmbH, Postfach 1260, 34442 Bad Arolsen, Tel.: 05691/82-0; **Heizkörper:** Zehnder Group Deutschland GmbH, Europastr. 10, 77933 Lahr, Tel.: 07821/586-0; Redaktionelle Bearbeitung: AST