

Hightech für das Herz der Küche

21.09.2010, 08:08 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *BurdaLiving.net*

Presseagentur: *NICOLE WEBER communications*

Moderne Backöfen und Herde schüren die neue Lust am Kochen

Selbst gekocht schmeckt besser. Dessen sind sich 84 Prozent der Deutschen sicher, wie eine repräsentative GfK-Umfrage zeigt. Auch nimmt die Freude am gemeinsamen Kochen immer mehr zu: Mittlerweile sagen 28 Prozent der insgesamt 5.000 Befragten, dass sie gern in Gesellschaft schnippeln, kneten und rühren. Eine Erklärung für den wachsenden Zuspruch für Selbstgemachtes am heimischen Herd ist unter anderem auch der Siegeszug der Kochshows durch die gesamte Fernsehlandschaft. Die TV-Profiköche machen offenbar Mut zum Improvisieren.

Parallel dazu wird die Küche aufgewertet und entwickelt sich zum neuen Lebensmittelpunkt, berichtet die Zeitschrift „Wohnen & Garten“ (Oktoberausgabe, erscheint am 15. September 2010). Sie präsentiert sich großzügig mit viel Platz und ist mit modernster Technik ausgestattet. Denn auch die Hersteller von Herd und Backofen haben sich auf die neuen Ansprüche der Hobbyköche eingestellt. Beim Anbraten einer Ente etwa steht die Pfanne nicht mehr auf dem klassischen Ceranfeld, sondern auf einer „Kochzone“, die sich per Topferkennung automatisch auf jede Größe einstellt. Und damit nichts anbrennt, sorgen Infrarot-Sensoren für eine permanente Temperaturkontrolle. Ist die Entenhaut knusprig? Dann kommt der Braten zum sanften Weiterbrutzeln in den Backofen. Die neuen Modelle bieten mehr als zehn Beheizungsarten an. Ein besonderes Highlight sind integrierte Dampfgarer, mit denen die Zubereitung sehr schonend gelingt. Und wenn es einmal ganz unkompliziert sein soll, übernimmt ein Programm auch die gesamte Kochprozedur – die elektronisch geregelten Automaten werden immer ausgefeilter: Einfach „Ente“ eingeben. Der Backofen empfiehlt, in welcher Einschubebene der Bräter am besten stehen soll, legt die Beheizungsart und Temperatur fest. Und den Gastgebern zeigt das Gerät punktgenau an, wie viele Minuten sie haben, um sich anderen Dingen zu widmen: etwa der Weinauswahl oder der Tischdekoration.

Hightech macht es möglich und erspart sogar das Putzen: Spritzer und Fett verschwinden per „Pyrolyse“, ganz ohne Einweichen und Schrubben. Bei Erhitzung des Backraums auf 500 Grad bleibt von den Rückständen nur etwas Asche übrig, die man mühelos auswischen kann. Fazit von „Wohnen & Garten“: Nie zuvor war Kochen und alles, was damit zusammenhängt, so bequem wie jetzt.

Portrait

WOHNEN & GARTEN ist Auflagenmarktführer im monatlichen Wohnsegment. Herausgegeben von den Burda Medien Park Verlagen, erscheint der Titel monatlich unter dem Dach des BURDA LIVING.NET mit einer Auflage von 272.000 Exemplaren im Jahresdurchschnitt (IVW 2009). WOHNEN & GARTEN ist das Inspirationsmagazin, das das stimmungsvolle Zuhause zelebriert und Ideen für eine anspruchsvolle Lebenswelt liefert: Eine Verschmelzung von Drinnen und Draußen, von Wohnen, Garten und Gastlichkeit.

Das BURDALIVING.NET bündelt alle Wohn- und Gartentitel der Burda Medien Park Verlage unter einem Dach. Hierzu gehören acht periodisch erscheinende Titel wie zum Beispiel Europas größtes Gartenmagazin MEIN SCHÖNER

GARTEN, der Auflagenmarktführer im Wohnsegment WOHNEN & GARTEN sowie zahlreiche Sonderpublikationen. Online wird das Portfolio des BURDALIVING.NET ergänzt durch die beiden Internetportale www.mein-schoener-garten.de und www.wohnen-und-garten.de.

News-ID: 467859 • Views: 904 (Stand: 28.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/467859/Hightech-fuer-das-Herz-der-Kueche.html>