**JRE Chef's Dialog by Miele**

 **„Einmalig mal 7“ ist die Devise der PopUp-Genusstour mit dem Miele Dialoggarer durch Österreich: 7 Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs (JRE) bitten von Februar bis Juli 2020 jeweils maximal 12 Genießer an sieben außergewöhnliche Plätze, die nur für einen einzigen Abend zur Bühne eines fulminanten kulinarischen Erlebnisses werden. Alle Infos und Anmeldung unter** [**www.miele.at/chefs-dialog**](http://www.miele.at/chefs-dialog)

Wien, 30. Jänner 2020. - Der Miele Dialoggarer eröffnet bislang völlig ungeahnte Koch- und Genusserlebnisse. Zudem schafft dieser bedingt durch stark verkürzte Garzeiten mehr Freizeit. Beim Dialoggarer von Miele kommt erstmals eine Technologie zum Einsatz, die auf intelligente Weise auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln eingeht. So gelingt Fleisch gleichmäßiger und saftiger, Fisch und Gemüse behalten ihre feine Struktur und Teig geht deutlich besser auf. Unterschiedlichste Zutaten eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden auf den Punkt gleichzeitig fertig – und dies bis zu 70% schneller als mit herkömmlichen Garverfahren. Scheinbar Unmögliches wird möglich, etwa ein Kalbsfilet in Bienenwachs-Mantel, das Filet ist perfekt auf den Punkt gegart und der Wachsmantel nicht geschmolzen. All dies macht den Dialoggarer auch für Profiköche interessant.

Die jungen, talentierten, kreativen österreichischen Köche der Jeunes Restaurateurs waren von den Möglichkeiten des Dialoggarers inspiriert. Bei der Pop-Up-Genusstour 2020 werden 7 dieser Spitzenköche ihre kreativen Gerichte, die sie mit und für den Dialoggarer entwickelt haben, einem auserwählten Kreis von maximal 12 Genießern näherbringen.

Jeder der Kreativen hat sich eine außergewöhnliche Location einfallen lassen, in der man normalerweise nicht speisen kann und gestaltet für diese kleine intime Runde einen Genussevent. Dabei präsentiert er sein kulinarisches Signature-Dish aus dem Dialoggarer. Die Gäste erleben und genießen in einem exklusiven Rahmen die vollkommen neue Kochtechnologie und können sich mit den Spitzenköchen der Genusstour - Andreas Döllerer, Thomas Gruber, Stefan Eder, Lukas Nagl, Josef Steffner, Andreas und Astrid Krainer und Thorsten Probost - bei deren Pop-Up-Events austauschen.

**Jeunes Restaurateurs – Österreichs Elite junger Spitzenköche**

Als Vereinigung talentierter Spitzenköche aus zwölf Ländern sind die Jeunes Restaurateurs d’Europe die prägenden Trendsetter europäischer Küchenkultur. Mit „Never ending Passion“ leben die mehr als 300 Mitglieder das Thema Genuss in all seinen Facetten auf höchstem Niveau. Küche und Wein als prägender Teil großer europäischer Kultur, aber nicht erstarrt in Tradition, sondern offen für zukunftsweisende Ideen mit nachhaltigen, meist regionalen Produkten in bester Qualität. Ob auf klassischer Basis oder mit extravaganter Kreativität – gleich ist allen das Bestreben, den Restaurantbesuch mit individueller, sehr persönlicher Note zum kulinarischen Erlebnis zu machen.

**Andreas Döllerer**

Andreas Döllerer, Österreichs Gault Millau „Koch des Jahres 2010“, hat seinen kulinarischen Erkundungen der Region den geschützten Titel „Cuisine Alpine“ gegeben. Das Schritt für Schritt an die Perfektionsgrenze entwickelte Konzept aus Tradition und Innovation ist ein brillantes Beispiel für die Verbindung von künstlerischem Ansatz im Kochen mit ausschließlich hochwertigen Zutaten. Die Menüs sind wie Wanderungen angelegt, ein traumwandlerisches Spiel zwischen Heimatverbundenheit, klassischer Küche und individueller Form. So entstehen Landschaftsinterpretationen mit Witz und Stil, viele der Gerichte haben bereits den Status moderner Klassiker.

**Stefan Eder**

Spitzenkoch Stefan Eder und seine Lebensgefährtin Konditor-Weltmeisterin Eveline Wild ergänzen sich auf wahrhaft geniale Weise. Wilds Kreativität unterstreichen nicht zuletzt zwei Ehrungen zur „Patissière des Jahres 2018“ – vom Guide Gault Millau sowie vom renommierten Gastro-Magazin Rolling Pin. Im Restaurant wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten geboten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. So entstehen ebenso raffinierte wie kreative „regioglobale“ Köstlichkeiten als Verbindung zwischen bodenständiger Wirtshauskultur und internationalen Einflüssen. Zu den besonderen Spezialitäten Stefan Eders zählt das Dry Aged Beef vom ALMO-Rind und natürlich sollte man unbedingt eines der himmlischen Desserts einplanen!

**Thomas Gruber**

Der Geschmack Kärntens, Slow Food Produkte des Alpe-Adria-Raumes, spannende Weine und eine unverfälschte Küche: Die Grundsätze seines Erfolgsge­heimnisses führt Thomas Gruber auch im Schlosshotel Velden fort. Zuvor begeisterte er in seinem eigenen Wirtshaus in Pörtschach, nachdem er in besten Adressen in der Toskana, in Paris oder am Arlberg sein Handwerk perfektionierte. Mit sei­nem Team serviert er ab 2020 im neuen, lichtdurchfluteten Restaurant mit angeschlossener Lounge, Beach Club und eigener Marina direkt am Wörthersee re­gionstypische Gerichte mit kreativem Weitblick. Das durchdachte Konzept mit etwas kleineren Portionen lädt zum Durchkosten ein – etwa auch zum Teilen „Sharing is Caring“.

**Andreas und Astrid Krainer**

„Das Mürztal ist eine ergiebige Region für bemerkenswerte Zutaten“, finden Astrid und Andreas Krainer. Als unschlagbares kulinarisches Team wirken beide mit hoher kreativer Energie in der Küche, beflügelt von den bevorzugt regionalen und immer saisonalen Produkten. Dabei lassen sie sich auch auf grenzüberschreitende Ideen ein, etwa in der geschmackvollen Symbiose von istrischem Olivenöl mit steirischer Schokolade und Ausseer Bergkernsalz. Signature-Gerichte sind sautierte Stierhoden mit Selleriecreme und Johannschinken oder der steirische Kernöl-Germknödel – Tradition und Interpretation werden dabei genial vereint!

**Lukas Nagl**

Das „LOSLASSEN“ dem Gast schmackhaft zu machen ist Executive Küchenchef Lukas Nagl und seinem Team im Rahmen der Küchenlinie „Im Wandel der Werte“ Bedürfnis und Freude zugleich. So steht im mehrfach ausgezeichneten Restaurant Bootshaus mit seiner Seeterrasse der Genuss am Produkt im Vordergrund. Der Gast soll die geschmacklichen Reize regionaler Grundprodukte in unverfälschten und intensiven Geschmackserlebnissen erfahren. Ganzjährig federführend ist Lukas Nagl auch in der Poststube 1327 mit moderner Wirtshausküche, wenige Schritte entfernt im Schwesternhotel Post am Ortsplatz von Traunkirchen.

**Thorsten Probost**

Sein Weg hat ihn von der Schwäbischen Alb nach Lech geführt, zu einer Küche, die radikal saisonal ist und reduziert auf puren Geschmack. Österreich hat ihn im Umgang mit großartigen Ressourcen und dem Respekt vor der Landwirtschaft maßgeblich geprägt. So kam er zu seiner heutigen Küchenlinie, die Gespür für Landschaft und Geschmack hat. Beim Kochen verwendet er die allerbesten regionalen Erzeugnisse, darunter scheinbar verloren Geglaubtes von ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben, Fischern und Manufakturen.

**Josef Steffner**

Josef Steffner vermittelt mit seiner Menükonzeption jene Lebenslust und Freude am guten Geschmack, die auch ihn selbst immer wieder zu Spitzenleistungen antreibt. So regionsverbunden die Produktwahl für die „Lebensfreude“ oder „Große Verführung“ genannten Menüs auch sein mag, in der formvollendeten Umsetzung der außergewöhnlichen Kreationen gibt es keine Grenzen: Markant wie Lungauer Eachtling mit Salzburger Kaviar und Eidotter oder schwebend wie confierter Saibling mit Tomate und Holunder. Fantasievolles Aromenspiel prägt die verführerischenVariationen zwischen Tradition und Trend und die faszinierenden Desserts.

**Die Dialoggarer-Signature-Dishes der Spitzenköche:**

**Wilde Krebse**

Getränkter Germ Teig, Vorarlberger Safran & Kohlsprossen

**Thorsten Probost**

**Seesaibling**

Pastinake, Rettich und Quitte

**Lukas Nagl**

**„Butterfisch“ / In kalter Bauernbutter gegarte Lachsforelle**

Blutorange, Gomasio & Portulak

**Thomas Gruber**

**Feigenblattkürbis**

Flechte, Tauernroggen & Feigenblätter

**Josef Steffner**

***(Dialog)ofenkraut***

Volumengegartes Weisskraut, Beurre blanc & Kaviar

**Andreas Döllerer**

**Ox²**

Wintergemüse & Orientalische Gewürze

**Stefan Eder**

**"Mohn-Sanddorn-Karotte"**

Graumohnbiskuit, Sanddornsorbet mit Karotte, Graumohneis,

Apfelmost-Sabayon, Sanddorncreme

**Astrid & Andreas Krainer**

**7 Spitzenköche – 7 außergewöhnliche Locations**

**Thomas Gruber
Freitag, 21. Februar 2020
Suite im Falkensteiner Schlosshotel Velden**Schlosspark 1
9220 Velden am Wörthersee
<https://www.jre.eu/de/find-restaurant/view/schlossvelden-falkensteiner>

**Stefan Eder
Mittwoch 11. März 2020
Private Hütte**A-8171 St. Kathrein am Offenegg
<https://www.jre.eu/de/find-restaurant/view/der-wilde-eder>

**Lukas Nagl
Donnerstag, 19. März 2020
Suite im Genießer-Seehotel Das Traunsee**Klosterplatz 4
A-4801 Traunkirchen
<https://www.jre.eu/de/find-restaurant/view/dastraunsee>

**Thorsten Probost
Montag, 20. April 2020
Vetterhof**
Alberried 14
A-6890 Lustenau
<https://www.thorsten-probost.com/>
<https://www.vetterhof.at/home.html>

**Astrid und Andreas Krainer
Sonntag, 17. Mai 2020
Trachtengeschäft Wernbacher mit Schafstall**Grazer Straße 14
A-8662 St. Barbara im Mürztal
<https://www.jre.eu/de/find-restaurant/view/hotel-krainer>
<http://www.trachten-wernbacher.at/trachtenhaus/>

**Josef Steffner
Sonntag, 14. Juni 2020
Burg Mauterndorf**<https://www.jre.eu/de/find-restaurant/view/mesnerhaus>

**Andreas Döllerer
Samstag, 25. Juli 2020
als Auftaktevent der Festspiele auf der Bühne der Festspiele Burg Golling**Markt 1
A-5440 Golling an der Salzach
<https://www.jre.eu/de/find-restaurant/view/doellerer>
<http://www.festspielegolling.at/>

**Die M Chef-Technologie des Dialoggarers**

Mit der Markteinführung des Dialoggarers 2018 hat Miele das Kochen revolutioniert, denn dieses Gerät ermöglicht Kochinnovationen mit exzellenter Ergebnisqualität bei einfacher Zubereitung und großer Zeitersparnis.

Dafür nutzt der Dialoggarer die M Chef-Technologie, die mittels elektromagnetischer Wellen auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln eingeht. Während konventionelle Hitze langsam von außen ins Innere des Garguts vordringt, gart der Dialoggarer Lebensmittel im gesamten Volumen. So gelingt Fleisch gleichmäßig und saftig, Fisch begeistert mit feiner Struktur und Brot besticht durch eine perfekte Kruste. Der Dialoggarer macht zudem das scheinbar Unmögliche möglich: Unterschiedlichste Zutaten eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden auf den Punkt gleichzeitig fertig – und dies bis zu 70 Prozent schneller als mit herkömmlichen Garverfahren.

Die elektromagnetischen Wellen werden über zwei Antennen in den Garraum abgegeben. Während des Garprozesses passt der Dialoggarer die Frequenzen laufend an und erhält über die Antennen permanent Rückmeldung, wieviel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat. Das Gerät steht also im wörtlichen Sinne im Dialog mit den Lebensmitteln. Der Dialoggarer verfügt über Ausstattungsmerkmale, die auch die Backöfen der Spitzenklasse von Miele mitbringen, einschließlich der selbstreinigenden Pyrolysefunktion. Inspiration und zusätzliches Kochvergnügen bietet die Vernetzungsoption. Das Rezeptfeature der Miele@mobile App ist hier eine ideale Plattform zum Ausprobieren und Experimentieren. Denn hier kann der Nutzer aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt wurden. Neben Zubereitungsvideos und Einkaufslisten bietet die App die Möglichkeit, die Zubereitungsparameter eines Rezeptes direkt auf das Gerät zu übertragen, versehentlich falsch vorgenommene Geräteeinstellungen sind damit ausgeschlossen.

**Über das Unternehmen:**
Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Die österreichische Tochter des deutschen Familienunternehmens wurde 1955 in Salzburg gegründet. Miele Österreich erreichte 2018 einen Umsatz von € 249 Mio. und konnte die Marktführerschaft bei großen Hausgeräten weiter ausbauen.

Liebe Journalisten und Journalistinnen,

Fotos zum kostenlosen Download finden Sie auf unserer A.R.T.RedaktionsTeam Website

<https://www.art-redaktionsteam.at/de/kunden-text-bildarchiv/jre-oesterreich>



oder

<http://www.allegria.at/site/kunden/miele-oesterreich-gesmbh/pressefotos/jre-chefs-dialog-by-miele/>

