



Carlo Keller, Unternehmer

Inhaber der Creative New Food GmbH in Eglisau

Vorsichtig pellt Carlo Keller, 57, die noch heiße Schale auf. «Riechen Sie», sagt der gelernte Koch und Inhaber des Food-Engineering-Unternehmens Creative New Food GmbH (CNF) und fächert mit seiner Hand den Dampf, der aus dem Innern aufsteigt. «So frisch ist ein Gericht nach dem Garen mit unserer Methode.» Den von ihm erfundenen Beutel samt Ventil hatte der Geschäftsführer von CNF während drei bis vier Minuten in einer Mikrowelle erhitzt. «Sehen Sie selbst.» Auf dem Teller liegt ein farblich sehr appetitliches **Fischfilet mit Broccoli und Reis**. «Ich bin ein Food-Qualitätsfanatiker», sagt der Erfinder der Dream-Steam-Mikrowellen-Gar-und-Regenerationstechnologie,

der mittlerweile weltweit jährlich 20 Millionen Stück von den Beuteln verkauft. Bei herkömmlichen Fertigenüs für die Mikrowelle muss der Kunde selbst Löcher in den Deckel machen, damit die Packung wegen des Drucks nicht explodiert. «Mir kam die Idee, ein Ventil einzubauen und den Druck wie in einem Dampfkochtopf zum Garen zu verwenden», erzählt Keller weiter. Die Mikrowelle erhitzt das Wasser in den Nahrungsmitteln. Der Gegendruck, der im Beutel entsteht, verhindert das Platzen der Zellen. Das Resultat sind à la minute gegarte Lebensmittel, die **niemals verkochen**. Doch wie jeder Erfinder musste auch Carlo Keller Rückschläge einstecken.

«Für die Schweiz war unser System zu revolutionär.» Migros und Coop nahmen den Dream Steam aus dem Sortiment, weil die Kunden zögerten. In der Schweiz wird sein Verfahren jedoch in allen Migros-Restaurants angewendet. Erfolg hat er in vielen europäischen Ländern und in den USA, wo er auch gleich neue Rezepte mitentwickelt. Die Zukunft seines Systems sieht der Unternehmer Carlo Keller unter anderem bei Spitälern, Altersheimen und Kantinen. Rund drei Minuten vor dem Servieren wird ein Gericht erhitzt und dann frisch und hygienisch einwandfrei am Bett des Patienten serviert. «Die Patienten in den Spitälern sind jeweils begeistert», erzählt Keller.