

Jetzt bei Hieber

Die neuen Frischemenüs

Wie funktioniert Dream Steam?

In der Dream Steam Küche im Hieber's Frische Center in Lörrach werden jeden Tag verschiedene Gerichte in extra entwickelten Verpackungen mit Ventil für die Mikrowelle frisch zubereitet.

Die morgens frisch gelieferte Ware wird im „schwarzen Bereich“, Vorbereitungsküche, der Produktionsabteilung geputzt, gewaschen und vorgeschnitten. Dann werden die Lebensmittel durch eine Schleuse in den „weißen Bereich“, Verarbeitungsküche, befördert und an die Dream-Steamp Küche weitergeleitet.

Dort werden die verschiedenen Zutaten je nach Rezeptur und Gericht zusammengesetzt.

Zutaten wie Saucen, Nudeln und Kartoffelbeilagen werden vorgekocht. Alle anderen Komponenten bleiben roh, wobei Fleisch angebraten wird um das Brataroma zu erhalten.

Dream Steam funktioniert wie folgt: Die Mikrowellen setzen die Wassermoleküle in den Lebensmitteln in Schwingung. Dadurch entsteht Dampf, der aus den Lebensmitteln austritt und sich in der Dream Steam Verpackung sammelt. Nur ein kleiner Teil der entstandenen Dampfmenge wird durch ein

**Hieber's
Frischemenü**



Ventil freigeben. Dies führt dazu, dass im Inneren der Verpackung ein hoher Dampfdruck aufgebaut wird, der den Dampf bis zu 120°C erhitzt. Somit wird die schlechte Wärmeverteilung der Mikrowelle überwunden und die rohen Lebensmittel gegart. Vorgegarte Produkte werden schonend ohne Austrocknen innerhalb kürzester Zeit erwärmt.

Möglich macht dies das Ventil, das Herzstück der neuen High-tech-Verpackung. Es ermöglicht erstmals eine Temperatursteuerung in der Mikrowelle, die bisher nur ungefähr über die Zeit der Erwärmung gesteuert werden konnte. Damit wird Dream-Steamp kontrollier- und steuerbar.

Das entscheidend Neue des Garprozesses ist die sogenannte Gegendrucksituation, die sich in der Verpackung ausbildet und dafür sorgt, dass nur eine bestimmte Menge Dampf zu den Produkten austritt und somit das Platzen der Zellen verhindert. Damit wird ein größtmöglicher Erhalt von wichtigen Inhaltsstoffen, wie zum Beispiel Vitamin C, gewährleistet. Das revolutionäre

Gegendruckgaren ermöglicht auch, die verschiedensten Produkte miteinander in einem Rezept zu kombinieren und gleichzeitig zu garen, ohne die einen Menükomponenten zu übergaren und die anderen zu untergaren.

Vorteile von Dream –Steamp:

- einfache Anwendung
- frisch gekocht
- Geschmackserhaltung und hoher Qualitätslevel der Lebensmittel
- keine Konservierungsstoffe enthalten
- minimalste Nährstoffverluste
- Optik/Farbe der Lebensmittel bleibt erhalten
- schnelle und schonende Zubereitung

