

Haushaltstechnik - Berichte aus Forschung und Praxis

Band 17

Wolfgang Schmidberger (Hrsg.)

**Perspektiven der Nahrungszubereitung
– Mit Kompetenz in die Zukunft**

Fachausschuss Haushaltstechnik
in der
Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Dokumentation der Jahrestagung 2009
05. - 06. März 2009 in Gütersloh

Shaker Verlag
Aachen 2010

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Diese Tagung wurde freundlicherweise unterstützt von



Hierfür herzlichen Dank!
Der Herausgeber

Copyright Shaker Verlag 2010

Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN 978-3-8322-8879-2
ISSN 1434-8500

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen
Telefon: 02407 / 95 96 - 0 • Telefax: 02407 / 95 96 - 9
Internet: www.shaker.de • E-Mail: info@shaker.de



Vorwort des Herausgebers

Einmal mehr bewies der Fachausschuss Haushaltstechnik, wie gut die in ihm vertretenen Disziplinen zu bündeln sind und somit das vorhandene Wissen konzentriert zu einem bestimmten Thema weitergegeben werden kann. Unter dem Titel „Perspektiven der Nahrungszubereitung – Mit Kompetenz in die Zukunft“ wurde die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln aus Sicht der Produktentwicklung, Trendforschung, Konsumentenvertretung und rechtlich-normativ beleuchtet. Die Tagungsgäste konnten sich davon überzeugen, dass Forschung und Entwicklung immer wieder neue Ideen in Produkte umsetzen und somit gesellschaftlichen Trends Rechnung tragen oder sogar aktuelle Trends auslösen. Die Entwicklung neuer Hausgeräte kommt dabei einem mehrdimensionalen Spagat gleich: multifunktional versus selbsterklärend in der Handhabung, stilvolles Design versus Gebrauchsnutzen, Langlebigkeit versus Update- und Erweiterungsmöglichkeiten bei Innovationen, ökologisch verträgliche Herstellung und Anwendung versus optimales Produkt- und Prozessergebnis, zielgruppenspezifische Geräte versus Design-for-all.

Der wissenschaftliche Nachwuchs stellte wieder unter Beweis, dass die Haushaltstechnik eine spannende Forschungsdisziplin darstellt. Zwei Aspekte manifestierten sich in den letzten Tagungen und werden uns auch zukünftig beschäftigen: zum einen die Anwendung smarterer, Software-unterstützter und vernetzter Technologien, zum anderen die Internationalisierung der Forschungsfragen und -tätigkeiten.

An dieser Stelle möchte ich im Namen des Fachausschuss Haushaltstechnik allen Referentinnen, Referenten und ganz besonders der Gastgeberin, Firma Miele, sehr herzlich danken. Sie alle haben einen unbezahlbaren Beitrag zum außerordentlichen Gelingen dieser Tagung geleistet.

Wolfgang Schmidberger

2. Vorsitzender des Fachausschusses Haushaltstechnik
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Campus Grüental, CH-8820 Wädenswil

FA Haushaltstechnik
dgh Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
Postfach 2151
D-49132 Wallenhorst
Tel. 054 07 – 81 64 76
Fax. 054 07 – 81 64 77
dgh@dghev.de
www.dghev.de / www.fachausschuss-haushaltstechnik.de



Grusswort des Gastgebers

Bei der Nahrungszubereitung beobachten wir zwei große Trends: Passionierte Köche kaufen frische Zutaten auf dem Markt und investieren viel Liebe, Zeit und Know-how in die Zubereitung eines perfekten Dinners. Manchmal hingegen muss es auch einmal schnell gehen. Beliebt sind dann Convenience-Produkte, die mit Automatikprogrammen im Dampfgarer oder Backofen im Nu fertig sind.

Unser Bestreben ist es, dass sowohl Kochbegeisterte als auch unerfahrene Anwender mit innovativer Miele-Technologie perfekte Resultate erzielen. Unsere Werke in Oelde und Bünde, wo Herde, Backöfen, Dampfgarer und Kochfelder der Marke 'Miele' produziert werden, befassen sich daher intensiv mit neuen Zubereitungsmöglichkeiten. Aktuelle Ergebnisse dieser Forschung sind das Klimagaren bei Herden und Backöfen sowie die Vitasteam-Technologie bei Dampfgarern.

Als Mitglieder des Fachausschusses Haushaltstechnik sind Sie Experten auf dem Gebiet der Nahrungszubereitung. Ich hoffe, wir konnten Sie in Vorträgen und bei den praktischen Demonstrationen in unserer Labor-Küche von der Qualität der Ergebnisse und vom komfortablen Nutzen dieser neuen Kochtechniken überzeugen.

Udo Horsmann

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland
Leiter Marketing/Vertrieb Küchen- und Möbelfachhandel
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Inhaltsverzeichnis

HAUPTREFERATE:

Spiegel, Udo

Food for the Future – was und wie essen wir morgen?	7
---	---

Sieber, Peter

Folgerungen für die Haushaltstechnik aus aktuellen Tests der Stiftung Warentest.	14
---	----

Ziethen, Alexandrine

Niedertemperaturgaren.	23
-----------------------------	----

Dittrich, Hartmut; Metz, Thomas

Dämpfen – Verfahren, Technik, Prüfung	30
---	----

Lommel, Diane

Kochen mit Induktion – Herausforderungen durch die Einführung des Energielabels.	36
---	----

REFERATE DES WISS. NACHWUCHSES:

Braun, Maria

Qualitätsverluste von tiefgefrorenen Lebensmitteln bei zyklisch veränderten Lagertemperaturen.	44
--	----

Gilleßen, Claudia

Vergleich der nominellen und realen Beladungskapazität von Geschirrspülmaschinen.	52
--	----

Janczak, Clara

Systemanalyse der Energieverbrauchsmessungen nach EN 50304.	58
--	----

Schmidberger, Wolfgang

Nahrung fürs Gehirn: Evaluation eines Onlinetrainings zur Ausbildung kompetenter Haushaltstechnikexperten von morgen.	62
---	----