

NINJA AIRFRYER



FAKTEN

250

EXTREM

250 unnütze, lustige und überraschende
Fakten für alle, die Heißluftfritteusen lieben

*Das perfekte Geschenk für Airfryer-Fans
und Küchenhelden*



Bevor es losgeht

Schön, dass du hier bist. In deiner Küche steht ein Gerät, das heiße Luft im Kreis bläst – und trotzdem mehr Begeisterung auslöst als die meisten Erfindungen der letzten Jahrzehnte. Dieses Buch erklärt nicht, wie du kochst. Es erzählt dir 250 Dinge über Heißluftfritteusen, die du nicht wissen musst, aber garantiert weitererzählen wirst.

Du kannst vorne anfangen, hinten, oder einfach irgendwo aufschlagen. Jedes Kapitel endet mit ein paar handfesten Praxistipps – als kleine Entschuldigung dafür, dass der Rest herrlich nutzlos ist.

Ein ehrliches Wort vorab: Manche Fakten sind harte Wissenschaft, manche sind Alltagsbeobachtungen mit Augenzwinkern. Du wirst den Unterschied merken. Und falls dir beim Lesen Appetit kommt – der Korb ist nicht weit.

Viel Spaß beim Knuspern.



Inhalt

I	Geburt einer Küchenlegende <i>Wie die Heißluftfritteuse die Welt eroberte</i>	4
II	Heiße Luft, kühle Physik <i>Was im Inneren wirklich passiert</i>	19
III	Die Pommes-Abteilung <i>Eine Liebeserklärung an die Kartoffel</i>	34
IV	Einmal um den Globus <i>Heißluft kennt keine Grenzen</i>	49
V	Mutige Experimente <i>Was geht, was nicht – und was niemals</i>	64
VI	Zahlen, Größen, Rekorde <i>Statistik für den Stammtisch</i>	79
VII	Körper, Kalorien, Knusprigkeit <i>Was Heißluft mit Gesundheit zu tun hat</i>	94
VIII	Pannen, Mythen, Missverständnisse <i>Aus Fehlern anderer lernen</i>	109
IX	Internet, Hype, Popkultur <i>Wie ein Küchengerät zum Star wurde</i>	124
X	Mehr als nur Pommes <i>Überraschende Einsätze für dein Gerät</i>	139

Geburt einer Küchenlegende

Wie die Heißluftfritteuse die Welt eroberte



Bevor das Gerät auf deiner Arbeitsplatte landete, hatte es eine erstaunliche Reise hinter sich. Hier erfährst du, wer es erfunden hat, warum der Name eigentlich gelogen ist und was ein niederländischer Tüftler damit zu tun hat.



1

Der Vater der heißen Luft

Erfunden wurde die moderne Heißluftfritteuse vom Niederländer Fred van der Weij. Er bastelte jahrelang in seiner Garage an Prototypen, weil er knusprige Pommes ohne Ölbad wollte. Einige seiner ersten Versuche bestanden aus Holz, Draht und einem alten Gebläse.

2

Premiere in Berlin

Ihren ersten großen Auftritt hatte die Heißluftfritteuse 2010 auf der IFA in Berlin. Philips präsentierte dort den ersten Airfryer unter diesem Namen. Heißluft-Geräte mit wenig Öl gab es vereinzelt schon vorher – etwa den Tefal ActiFry ab 2007 –, doch der große Boom begann hier.

3

Der Name schwindelt

Eine Heißluftfritteuse frittiert gar nicht. Frittieren bedeutet per Definition, Lebensmittel in heißem Fett zu garen. Dein Gerät ist technisch gesehen ein sehr kompakter, sehr schneller Umluftofen mit Marketingtalent.

4

Rapid Air

Die Technologie hinter dem Original trägt den Namen Rapid Air. Dahinter steckt ein Heizelement plus ein kräftiger Ventilator, der die Luft im Kreis jagt – ähnlich wie ein Föhn, nur deutlich heißer und mit besseren Absichten.

5

Ninja kommt aus Amerika

Die Marke Ninja gehört zum Konzern SharkNinja, der ursprünglich vor allem für Staubsauger bekannt war. Erst saugte das Unternehmen Krümel auf, heute produziert es die Geräte, die für neue Krümel sorgen.

6

Vom Belächelten zum Bestseller

Anfangs hielten viele Profiköche das Gerät für eine Spielerei. Inzwischen ist sie auch in so mancher Restaurantküche angekommen – meist gut versteckt, damit niemand fragt.

7

Ein Kind der Sparsamkeit

Während der Energiekrise 2022 explodierten die Verkaufszahlen in Großbritannien regelrecht. Viele Haushalte ersetzten den großen Backofen im Alltag komplett, weil der kleine Garraum schneller heiß wird und weniger Strom zieht.

8

Die Garage als Labor

Van der Weij testete seine Prototypen an Familienmitgliedern und Nachbarn. Die mussten jahrelang experimentelle Pommes essen. Es gibt schlimmere Schicksale.

9

Patente über Patente

Rund um die Heißluft-Technologie wurden weltweit hunderte Patente angemeldet. Gestritten wird in der Branche vor allem über Korbformen, Luftführung und die Frage, wessen Pommes zuerst knusprig waren.

10

Ältere Verwandte

Halogenöfen und Konvektomaten gab es schon Jahrzehnte vorher. Die Heißluftfritteuse hat deren Prinzip geschrumpft, beschleunigt und in ein Gehäuse gesteckt, das auf eine normale Küchenzeile passt.

11

Der Umluftofen von 1945

Der amerikanische Ingenieur William Maxson meldete 1945 ein Patent für einen Umluftofen an; erteilt wurde es 1949. Er wollte damit Tiefkühlessen für Flugpassagiere aufwärmen – Pommes spielten noch keine Rolle.

12

Korea liebt sie

Südkorea gehört zu den Ländern mit der höchsten Dichte an Heißluftfritteusen. Dort werden damit nicht nur Snacks zubereitet, sondern ganze Mahlzeiten – inklusive getrocknetem Fisch und gerösteten Süßkartoffeln.

13

Vom Single-Gerät zur Familienmaschine

Die ersten Modelle fassten kaum mehr als eine Portion Pommes. Heutige Geräte schaffen ganze Hähnchen, und Doppelkorb-Varianten garen zwei komplett verschiedene Gerichte gleichzeitig.

14

Der Dual-Zone-Trick

Ninja machte das Zwei-Kammern-Prinzip populär: links Pommes, rechts Nuggets, beides zur selben Minute fertig. Für Eltern kleiner Kinder fühlt sich das an wie Zauberei.

15

Eine Branche entsteht

Inzwischen verdienen ganze Industriezweige an dem Gerät: Hersteller von Backpapier-Einlagen, Silikonformen, Spezial-Kochbüchern und Zubehör, von dem du nicht wusstest, dass du es brauchst.

16

Millionen pro Jahr

Weltweit gehen Jahr für Jahr zig Millionen Heißluftfritteusen über die Ladentheke. Damit verkauft sich das Gerät schneller, als manche Menschen ihre Vorsätze fürs gesunde Kochen aufgeben.

17

Der Black-Friday-Star

Heißluftfritteusen gehören seit Jahren regelmäßig zu den Verkaufsschlagern an Rabatt-Tagen. Kaum ein Küchengerät wird so gern spontan gekauft – und im Unterschied zu vielen Spontankäufen danach auch wirklich benutzt.

18

Drei Buchstaben, große Wirkung

Im englischsprachigen Raum hat sich das Verb *to airfry* etabliert. Sprachlich gesehen ist das Gerät damit weiter als viele Erfindungen, die nie ein eigenes Tätigkeitswort bekommen haben.

19

Niederländischer Stolz

In den Niederlanden gilt die Erfindung als kleine nationale Errungenschaft – passend zu einem Land, in dem Frittiertes wie Bitterballen und Frikandel fast Kulturgut ist.

20

Erst belächelt, dann kopiert

Nach dem Erfolg des Originals brachten innerhalb weniger Jahre dutzende Hersteller eigene Versionen heraus. Heute gibt es Modelle in Pastellrosa, mit Sichtfenster, mit App und mit Sprachsteuerung.

21

Das Sichtfenster-Wettrüsten

Lange waren die Körbe blickdicht. Dann entdeckten Hersteller, dass Menschen ihrem Essen beim Bräunen zusehen wollen. Heute gibt es Geräte mit Innenbeleuchtung – Kino für Hungrige.

22

Der leise Aufstieg in Restaurants

Viele Imbisse nutzen Heißluftgeräte für Beilagen, weil sie ohne Fettgeruch auskommen. Der typische Frittenbuden-Duft fehlt – manche Gäste vermissen ihn, die Nachbarn nicht.

23

Vom Messestand ins Museum

Frühe Airfryer-Modelle tauchen mittlerweile in Designsammlungen und Technikausstellungen auf. Was heute auf deiner Arbeitsplatte steht, ist also streng genommen ein zukünftiges Ausstellungsstück.

24

Die Pandemie als Beschleuniger

Während der Lockdowns ab 2020 schnellten die Verkäufe weltweit nach oben. Wer nicht ins Restaurant durfte, holte sich die Frittenbude eben nach Hause – nur ohne Fettgeruch im Treppenhaus.