

SHORT

Luxusgigant legt weiter zu



© Louis Vuitton/Jeff Koons

Die Taschen von Jeff Koons für Louis Vuitton waren echte Bestseller.

Paris. Der LVMH-Konzern hat im ersten Halbjahr 2017 seine Umsätze um 15% auf 19,7 Mrd. € und den Gewinn um 23% auf 3,64 Mrd. € gesteigert.

Sämtliche Produktgruppen weisen ein zweistelliges Plus auf, mit 17% beim Umsatz und sogar 34% beim Gewinn fiel es bei Mode & Lederwaren am höchsten aus. Besonders die Jeff Coons-Kollektion von Louis Vuitton und das neue Taschenmodell Kan-I von Fendi erwiesen sich als echte Bestseller. (red)

Nobelversion der automobilen Zukunft



© Daimler

Elegantes Design, edle Materialien, viel Leistung und null Emissionen.

Stuttgart. Auf der Monterey Car Week präsentierte Mercedes-Benz das Vision Mercedes-Maybach 6 Cabriolet.

Angetrieben wird die sechs Meter lange Nobelkarosse, deren Design klassische und futuristische Elemente verbindet, von vier kompakten Permanentmagnet-Synchron-Elektromotoren mit einer Leistung von 550 kW (750 PS). Der flache Akku sitzt im Unterboden und liefert Energie für eine Reichweite von über 500 Kilometern (red)

Edle Accessoires zur Luxuskarosse



© Maybach Icons of Luxury

Steg und seitliche Blenden der Brillen sind vom Kühlergrill inspiriert.

Wien. Ob das Vision Mercedes-Maybach 6 Cabriolet (siehe oben) jemals in den Handel kommen wird, ist unklar, die auf das Fahrzeug in Design und Farbe perfekt abgestimmten Accessoires von Maybach Icons of Luxury sind dafür schon jetzt erhältlich.

Die Serie besteht aus einem edlen Ledergürtel mit handgefertigter Edelh Holz-Schnalle, einer eleganten Business tasche und einer schicken Sonnenbrille. (red)



© Miele

Auf der Internationalen Funkausstellung in Berlin hat der neuartige Dialoggarer bereits für Aufsehen gesorgt, in den Handel kommt das Gerät im Frühling des nächsten Jahres.

Hightech für die Küche

Miele erfindet das Backrohr neu und eröffnet damit ganz neue Koch- und Genusserlebnisse.

BRITTA BIRON

Wien. Essen ist heute nicht mehr einfach nur Nahrungsaufnahme, sondern Teil des Lifestyles, und damit steigt auch die Lust am Kochen. Anspruchsvolle Hobbyköche legen daher auf die Ausstattung ihrer Küchen großen Wert. Das betrifft nicht nur hochwertige und formschöne Möbel, sondern vor allem technische Geräte.

Große Innovationen hat es in diesem Bereich – abgesehen von der Vernetzung der Küchengeräte – seit der Einführung des Induktionskochfelds allerdings kaum gegeben. Jetzt ist Miele aber angetreten, um mit dem Dialoggarer eine neue Ära des Kochens einzuleiten.

Außerlich gleicht er einem herkömmlichen modernen Herd, seine Besonderheit ist eine neuartige Garmethode, genannt

M Chef-Technologie. Sie arbeitet mit elektromagnetischen Wellen, unterscheidet sich von der simplen Mikrowelle aber deutlich.

Schneller und besser ...

Der Dialoggarer nutzt ein ganzes Spektrum an Frequenzen statt nur einer einzigen, misst mittels Sensoren permanent, wie viel der ausgesandten Energie das Gargut tatsächlich aufgenommen hat und passt den Garprozess laufend an.

Die Vorteile liegen auf der Hand: Erstens reduziert sich die Garzeit gegenüber einem herkömmlichen Backofen deutlich; ein Marmorkuchen ist zum Beispiel in 37 statt 55 Minuten fertig, und für das beliebte Pulled Pork muss man nur knapp zweieinhalb Stunden einplanen anstelle der sonst üblichen mindestens acht.

Zweitens braucht man sich nicht um unterschiedliche Garzeiten zu kümmern. Man kann alle Zutaten für ein komplettes Gericht – z.B. Braten, verschiedene Gemüsesorten und Kartoffeln – zusammen frisch auf das Blech geben, und der Dialoggarer sorgt dafür, dass alles gleichzeitig und auf den Punkt fertig ist.

... backen und braten

Drittens sind Zubereitungsmethoden möglich, die sich mit einem herkömmlichen Backofen gar nicht oder nur sehr schwer umsetzen lassen, z.B. Brot ohne Kruste oder ein Filet, das vom Rand bis in den Kern gleichmäßig rosa gebraten ist.

Natürlich verfügt der Dialoggarer auch über konventionelle Backofenfunktionen wie Ober-/Un-

terhitze, Heißluft oder Grillfunktion und er reinigt sich mittels Pyrolyse selbst.

Für eine leichte Handhabung des Hightech-Backrohrs sorgen die Automatikprogramme. Beim „Gourmet Profi“ stellt der Nutzer sämtliche Parameter wie Betriebsart, Energiemenge und -intensität sowie Garzeit manuell ein, dagegen schlägt der „Gourmet Assistent“, abhängig von Art und Menge der Lebensmittel, die richtigen Einstellungen für ein perfektes Ergebnis automatisch vor.

Smart ist der Dialoggarer, der im April nächsten Jahres um rund 8.000 € auf den Markt kommen wird, natürlich auch: Über die Miele mobile-App gibt es unter anderem Rezepte, Zubereitungs videos und Einkaufslisten und einen direkten Draht in die Miele-Versuchsküchen

Unverwechselbar Der oberösterreichische Schmuckhersteller fertigt kostbare Steine aus Haar oder Asche

Edelsteine mit ganz individuellem Charakter

Kirchham. Ein Diamant ist unvergänglich, Gleiches trifft natürlich auch auf Saphire und Rubine zu. Und jene von Mevisto zeichnen sich noch durch eine Besonderheit aus: sie sind personalisiert. Denn die Steine werden in einem aufwendigen Prozess aus Haaren oder Asche hergestellt.

Das Farbspektrum umfasst natur, blau und rot, wobei die Intensität stark von den Grundelementen abhängt, die aus Asche oder Haaren gewonnen werden.

Die Herstellung grüner Steine wäre zwar theoretisch ebenfalls möglich, allerdings sind die dafür nötigen Zusatzstoffe gesundheitlich bedenklich.

„Aber wir forschen bereits an Alternativen“, erläutert Mevisto-Schmuckdesignerin Daniela Reiter.

Die Beschränkung auf bisher drei Farbvarianten stört die Kunden aber nicht.

Steigende Nachfrage

„Wir verzeichnen seit dem Marktstart im Jahr 2013 laufend neuester Schliiff The Tear und unsere Interpretation des klassischen Brillantschliffs, genannt Day Dreamer“ freut sich Reiter. „Vor allem Bestellungen von Edelstein in Kombination mit einem Schmuckstück nehmen deutlich zu.“ (red)



© Mevisto (2)

Mevisto-Schmuckdesignerin Daniela Reiter: „Der Day Dreamer ist unser Bestseller.“