

Frank Jüttner

Pressekonferenz zur LivingKitchen 2015

Köln, 19. Januar 2015

ES GILT DAS GESPROCHENE WORT

Besten Dank, Herr Dr. Zinkann!

Verehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen auch im Namen der Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland, die die LivingKitchen im Namen der Miele Gruppe für unsere Gäste ausrichtet.

„A new World of Cooking“ – was genau verstehen wir unter dieser durchaus selbstbewussten Ankündigung, und was konkret verbirgt sich hinter den drei Themen, die Ihnen Dr. Zinkann eben angekündigt hat? Allem voran hinter besagter neuer Zwei-in-Eins-Lösung?

Verehrte Gäste, ich freue mich, Ihnen nun unseren Dampfgarer mit Mikrowelle DGM 6800 zu präsentieren, ein Einbaugerät für die 45 Zentimeter hohe Möbelnische, natürlich perfekt passend zu unserer aktuellen Einbaugeräte-Generation 6000.

Die berechtigte Frage ist nun: Was macht dieses Gerät einzigartig? Sind Kombis dieser Art nicht bereits auf dem Markt?

Die Antwort hierauf ist ein klares „Nein“. Denn dieses Gerät ist nicht etwa nur ein erweitertes Mikrowellengerät mit zuschaltbarer Dampffunktion, vor allem zum Befeuchten sozusagen. Nein: Ohne Wenn und Aber bietet Miele seinen Kunden mit dem DGM 6800 zwei vollwertige Geräte in einem. Diesen feinen Unterschied sollten Sie im Hinterkopf behalten, wenn Sie gleich von hier aus zu Ihrem weiteren Messerundgang aufbrechen...

Um Ihnen Funktionsweise und Ausstattung dieses Gerätes besser zu veranschaulichen, bitte ich Sie nun aber zunächst um Ihre Aufmerksamkeit für eine kurze Animation: Bitte Film ab!

Wie Sie in der Animation gesehen haben, ist unser DGM 6800 mit dem M Touch-Display ausgestattet, das Dr. Zinkann bereits erwähnt hatte. Auch in den übrigen Details entspricht dieses Gerät unserem Spitzenmodell bei den Dampfgarern, einschließlich kraftvoller 3,3 Kilowatt Leistungsaufnahme. Mit 40 Litern ist sein Garraum sogar noch größer als beim Solo-Dampfgarer und bietet so eine größere Belegfläche für größere Portionen.

Hier noch drei Details zur Konstruktion:

- Um dem Miele-Qualitätsanspruch für 20 Jahre Lebensdauer gerecht zu werden, haben wir den DGM, wie alle Miele-Dampfgarer, mit einem Edelstahl-Garraum ausgestattet. Denn aus unseren Labortests wissen wir, dass über eine so lange Zeit nur Edelstahl einer Atmosphäre aus 100 Prozent Dampf unbeschadet standhält.
- Andererseits können metallische Flächen und Gegenstände im Garraum bei Mikrowellenbetrieb bekanntlich zu Funkenüberschlag führen. Dies wiederum verhindern wir, indem wir die seitlichen Aufnahmegitter mithilfe einer speziellen Silikonverbindung zuverlässig von der Garraumwand isolieren.
- Komplet neu konzipiert ist auch die Gerätetür, denn diese muss SOWOHL die Mikrowellenenergie im Garraum halten ALS AUCH das Gerät im Dampfgarbetrieb abdichten – und dies beides dauerhaft und zuverlässig, wofür wiederum zwei unterschiedliche Dichtungsmechanismen aus Metall beziehungsweise Kunststoff unter einen Hut zu bringen waren. Auch für dieses Detail sind weniger anspruchsvolle Lösungen denkbar –allerdings nicht bei Miele.

Und wir sind davon überzeugt, dass wir mit unserem DGM 6800 eine beachtliche Marktlücke füllen und viele Kunden begeistern werden. Warum, zeigt ein kurzer Ausflug in unsere Marktforschung:

- Erstens: Mikrowellengeräte sind äußerst beliebt und in drei von vier deutschen Haushalten vorhanden, in der Regel jedoch als Standgerät.
- Zweitens: Dampfgarer sind – neben den Induktionskochfeldern – das am stärksten wachsende Segment bei den Einbaugeräten.
- Und drittens: Neun von zehn Miele-Kunden wünschen sich neben dem Backofen ein zweites Einbau-Kochgerät, für ein Drittes reicht hingegen der Platz oft nicht. Hier hieß es bisher also: „entweder Mikrowelle oder Dampfgarer“.

Und aus genau diesem Dilemma hilft unseren Kunden ab sofort unser DGM 6800 heraus: nicht als der sprichwörtliche „faule Kompromiss“, der auf gleichermaßen preistreibende wie womöglich auch unbefriedigende Weise alle möglichen Zubereitungsfunktionen in einem Garraum vereint – sondern, ich wiederhole mich: als Kombination aus einem top-ausgestatteten Miele-Dampfgarer und einer erstklassigen Miele-Mikrowelle, ohne Abstriche bei Qualität, Ergebnis, Komfort, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit.

Nicht mehr, aber auch nicht weniger!

Wir freuen uns sehr auf die ersten Feedbacks aus dem Handel und von unseren Endkunden.

Verehrte Gäste, auch das nächste Thema auf unserer heutigen Agenda hat im weitesten Sinne mit Dampf zu tun, besser gesagt, mit den Dämpfen in der Küchenluft.

Ich spreche von den Dunstabzugshauben, und zwar mit besonderem Fokus auf dem neuen – und ersten – Energielabel für Dunstabzugshauben, das ab diesem Januar im europäischen Wirtschaftsraum verbindlich ist, also in der gesamten EU zuzüglich Norwegen, Island und Liechtenstein.

Im Mittelpunkt steht hier die Auszeichnung mit einer Energieeffizienzklasse zwischen A und G, zuzüglich weiterer Pflichtangaben zum jährlichen Energieverbrauch, zu der Gebläseleistung und Beleuchtung, dem Grad der Fettabscheidung sowie der Geräuschentwicklung.

Im Ergebnis ist Miele auch hier sehr gut aufgestellt. So machen wir von der Option Gebrauch, schon jetzt alle Hauben gemäß der verschärften Klassifizierung von A+ bis F auszuzeichnen, obwohl diese erst ab 2016 verbindlich ist. Daran gemessen, haben wir aktuell 22 Modelle, die mit A+ oder A eingestuft sind.

Die hierfür maßgeblichen Verbrauchsreduzierungen erreichen wir insbesondere durch hocheffiziente Gleichstromgebläse, auch DC-Gebläse genannt, und LED-Beleuchtung. Über diese verfügen bereits rund 70 Prozent aller Miele-Hauben, und etwa ein Viertel ist mit dem in der Herstellung teuren Gleichstromgebläse ausgestattet. Weitere Modelle werden sukzessive umgestellt.

Gestatten Sie mir hier einen kurzen Schlenker: Wir empfehlen unseren Kunden in diesem Zusammenhang, ihre Kaufentscheidungen nicht allein vom Energieverbrauch abhängig zu machen – zumal die Dunstabzugshaube nicht gerade zu den Großverbrauchern des Haushalts zählt.

Tatsächlich schlägt eine Haube der Effizienzklasse A+ laut EU-Norm und bei dem derzeitigen Preisniveau mit deutlich unter einem Euro monatlichen Stromkosten zu Buche, zwei Stufen darunter, also in Effizienzklasse B, sind es gut 1,50 Euro im Monat. Demgegenüber ist es vergleichsweise einfach, mit verringerter Gebläseleistung und dünnmaschigen Fettfiltern Topwerte für den Energieverbrauch zu erzielen, dies aber unter Inkaufnahme DEUTLICH schlechterer Ergebnisse.

Dass dies in keiner Weise der Miele-Philosophie entspräche werden Sie mir sicher glauben. Stattdessen verspreche ich Ihnen: Bei Miele gibt es Energieeffizienz und Leistung NUR im Paket. Deshalb können sich unsere Kunden 100-prozentig darauf verlassen, dass ihre Miele-Hauben nicht nur

sparsam sind, sondern auch effektiv und leise arbeiten, leicht zu reinigen sind und das Kochfeld hell ausleuchten.

Kurz ergänzt sei an diese Stelle, dass wir Ihnen auf dieser Messe auch neue Formate und Designs präsentieren. Dies gilt für die immer beliebteren Kopffrei-Hauben mit ihren schräg gestellten Wrasenschirmen, die es auch großgewachsenen Menschen erleichtern, in bequemer Haltung ihre Kochkünste unter Beweis zu stellen. Auch bei den sogenannten Lüfterbausteinen, die in Oberschränke oder hierfür gestaltete Kamine einzubauen sind, finden Sie auf dieser Messe neue Modelle mit aufwändiger Technik und dezenter Eleganz. Die näheren Details hierzu wie auch zu den übrigen Themen erhalten Sie mit den Presseunterlagen.

Unser drittes Thema sind die neuen Range Cooker von Miele, also Standherde im XXL-Format mit besonderer Zubereitungsvielfalt, die Miele ursprünglich für den nordamerikanischen Markt entwickelt hat. Dennoch zeigen wir Ihnen unser Spitzenmodell HR 1956 auf dieser Messe erstmals auch in Europa:

- als Blick über den Tellerrand im Rahmen einer Küchenmesse von internationalem Rang,
- vor allem aber, weil wir diese LivingKitchen als Seismograph dafür nutzen möchten, welches Marktpotenzial es für diese Geräte auch in Deutschland und Europa gäbe.

Ob einzelne Modelle dieser Baureihe, die verschiedene Größen und Ausstattungsvarianten umfasst, in Deutschland auf den Markt kommen werden, ist also – Stand hier und heute – noch offen.

Was man in Nordamerika von einem ordentlichen Standherd erwartet, hat ein kanadischer Händler mit dem Begriff „Heavy duty look and feel“ umschrieben, sinngemäß also „hochbelastbare Profiqualität, die optisch wie haptisch keine Zweifel am Bestimmungszweck aufkommen lässt.“ Ich lade Sie herzlich ein, diesen Anspruch zu vergleichen mit unserem Range Cooker Modell HR 1956, dass wir hinter dieser Wand für Sie aufgebaut haben.

Der HR 1956 ist ein 122 Zentimeter oder 48 Zoll breites Standgerät. Er verfügt über einen großen Backofen mit 92 Litern Volumen, plus einen zweiten, kleineren Garraum mit ZUSÄTZLICHER Mikrowellen-Funktion. Integriert ist eine große Wärmeschublade, die sich auch für das Niedertemperaturgaren nutzen lässt. Zum Kochen und Braten gibt es sechs große Gasbrenner, dazu einen sogenannten Griddle, eine Edelstahlfläche für das Grillen. Wer mitgezählt hat, kommt auf fünf Funktionen in einem Gerät. Damit und mit einer Reihe von Ausstattungsfeatures wie unserem M Touch-Display, dem patentierten kabellosen Speisethermometer oder auch der Pyrolysefunktion setzt dieser Range Cooker für diese Produktgruppe und auch für amerikanische Verhältnisse neue Maßstäbe. Auf einen knappen Nenner gebracht, vereinen diese Range Cooker den „American Way of Life & Cooking“ mit der Qualität, Highend-Gerätetechnologie und Genusskultur der Miele-Welt.

Demnächst auch in Europa? Wir werden sehen...

Verehrte Gäste, damit Sie sich nicht wundern, warum Ihnen Miele auf einer Küchenmesse eine Waschmaschine und einen Trockner auftischt:

Schließen möchte ich mit einem Trendthema, das nicht nur vorletzte Woche in Las Vegas Furore machte, sondern sich auch wie ein roter Faden durch alle Miele-Produktgruppen hier auf dieser Messe zieht: die vernetzten Hausgeräte.

400 vernetzbare Geräte hat Miele in seinem weltweiten Sortiment. Zur IFA im September 2014 hatten wir neue Waschmaschinen und Trockner vorgestellt, bei denen über eine App neben der Fernbedienbarkeit auch die Programmwahl und andere Einstellungen an den Geräten vorgenommen werden können. Die Geräte dazu sind mittlerweile im Handel, die entsprechenden Spitzenmodelle der Baureihen W1 und T1 auch hier auf der Messe.

Jetzt warten wir täglich darauf, dass die dazu passende Miele@mobile App, mit der sich Ihre Miele-Hausgeräte mobil steuern und kontrollieren lassen, in den Stores von Google und Apple freigeschaltet wird.

Eine komplett vernetzte Küche, also all das, was Miele seinen Kunden heute zum Stichwort „Smart Home“ zu bieten hat, finden Sie auf diesem Stand in der Farbwelt „brillantweiß“.

Eingebunden sind hier auch die erwähnten neuen Spitzenmodelle der Waschmaschinen und Trockner W1 beziehungsweise T1, ebenso das Highend-Comfort-Panel unseres Kooperationspartners Busch-Jaeger sowie unser Beitrag zur Telekom-Plattform „Qivicon“, zu deren Gründungspartnern Miele zählt.

Für unsere Kunden wird die Nutzung und Bedienung der Miele-Hausgeräte also immer komfortabler. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit, wünsche Ihnen viele spannende Messeindrücke – und gebe zurück an Carsten Prudent.