

Pressemitteilung  
Nr. 086/2021

## Konsequent nachhaltig: Miele stattet innovatives „Zero-Waste-House“ in Melbourne aus

- ▶ Kooperation in Australien mit bekanntem „Zero-Waste“-Vorreiter Joost Bakker
- ▶ Energieeffiziente Miele-Geräte sorgen im „Future Food System Home“ für exzellente Kochergebnisse

**Gütersloh/Melbourne, 8. November 2021.** – In den eigenen vier Wänden konsequent nachhaltig zu haushalten und besser zu leben – für viele Menschen ist dies Wunsch und Herausforderung zugleich. Wie das funktionieren kann, zeigt das beeindruckende Projekt des Nachhaltigkeitspioniers Joost Bakker in Australien: Sein „Future Food System Home“ in Melbourne verfügt über geschlossene Kreisläufe – und ist damit abfallfrei und wird komplett mit regenerativer Energie versorgt. Bei der Ausstattung des Gebäudes mit energiesparenden Hausgeräten setzt Bakker als erste Wahl auf Geräte des weltweit führenden Anbieters von Premium-Hausgeräten.

In dem dreistöckigen Haus mit zwei Schlafzimmern können auf einer Fläche von 87 Quadratmetern Obst, Gemüse, Kräuter, Fische, Muscheln und sogar Schnecken angebaut, gezüchtet und gepflegt werden. Ausgestattet ist das Gebäude unter anderem mit einem eigenen kontrollierten Be- und Entlüftungssystem und den energieeffizientesten Geräten von Miele. Damit bereiteten die mit mehreren Kochauszeichnungen prämierten und auf die nachhaltige Zubereitung von Speisen spezialisierten Köche Jo Barrett und Matt Stone über 250 verschiedene kreative Gerichte zu, während sie zwölf Monate in dem Gebäude am Federation Square in Melbourne lebten. Alle Lebensmittel ernten die „No-Waste“-Experten Stone und Barrett direkt frisch vor Ort, kreieren inspirierende Gerichte und präsentieren diese regelmäßig einer begeisterten Community über Social Media. Um mehr Menschen die Möglichkeit zu geben, das innovative Konzept aus erster Hand zu erleben, sind Matt und Jo im Oktober ausgezogen und Bakker hat das Haus bis April 2022 für Besichtigungen geöffnet.

Der gebürtige Niederländer Joost Bakker ist bekannt für seinen einzigartigen Ansatz für nachhaltiges Bauen, Design und Wohnen und setzt seit rund 25 Jahren immer wieder wegweisende Projekte im Sinne des „Zero-Waste“-Prinzips um. „Den Kundinnen und Kunden ein perfektes Ergebnis bei sehr niedrigen Verbräuchen und möglichst geringen Auswirkungen auf die Umwelt zu liefern, ist ein Anspruch, den Joost Bakker und uns eint“, so Christoph Wendker, Vice President Corporate Sustainability and Regulatory Affairs der Miele Gruppe. Die Geräte von Miele sind für ihre besondere Qualität und Langlebigkeit bekannt.

Frei zur  
redaktionellen  
Verwendung

Belege erbeten an  
Miele & Cie. KG  
Presse- und  
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift  
Postfach  
33325 Gütersloh

Telefon  
05241 89-1953  
Telefax  
05241 89-1950

www.miele.de  
presse@miele.de

„Um Verbraucherinnen und Verbraucher in einem ganzheitlichen Lebensstil zu unterstützen und dabei Ressourcen zu sparen und das Klima zu schonen, berücksichtigen wir alle Phasen des Produktlebenszyklus – von der Herstellung über die Nutzung bis hin zur Instandhaltung und möglichen Wiederverwertung.“

## **Sorgfältige Auswahl aller Geräte nach ihrer Ressourcen- und Energieeffizienz**

Miele liefert eine Vielzahl an innovativen Hausgeräten für die Zubereitung der hochwertigen Gerichte in dem innovativen Haus. Neben dem Induktionskochfeld KM 7897 setzen Stone und Barret auf eine Kühl-Gefrierkombination mit PerfectFresh Pro – dabei hält das Zusammenspiel von Kälte (ca. 0 °C) und Feuchtigkeit Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch. Der Backofen H 7860 BP sorgt für ein optimales Ergebnis beim Braten und Backen. Daneben setzen die Köche auch auf einen Miele Combi-Dampfgarer, um den intensiven und natürlichen Geschmack der Speisen zu erhalten. Vervollständigt wird die Premium-Küche durch einen Geschirrspüler der Generation 7000 mit AutoDos und PowerDisk.

„Alle im ‚Future Food System Home‘ genutzten Geräte sind über Solarstrom betrieben und wurden sorgfältig nach ihrer Umweltfreundlichkeit ausgewählt“, ergänzt Yves Dalcourt, Geschäftsführer von Miele Australien, der das Projekt von Anfang an begleitet hat und von der Zusammenarbeit begeistert ist: „Den Kundinnen und Kunden durch Reduzieren, Wiederverwenden, Reparieren und Recyceln einen nachhaltigen Lebensstil zu ermöglichen, ist eines unserer wichtigsten Anliegen. Daher freuen wir uns sehr, dass Joost sich bei dieser Initiative für eine Partnerschaft mit Miele entschieden hat und unsere Geräte für dieses Projekt einsetzt.“

Weitere Informationen zu Mielles Engagement für das „Future Food System Home“ gibt es auf der englischsprachigen Website: [www.mieleexperience.com.au/joost](http://www.mieleexperience.com.au/joost). Aktuelle Informationen erhalten Interessentinnen und Interessenten ebenfalls unter: [www.futurefoodsystem.com](http://www.futurefoodsystem.com).

### **Medienkontakt:**

Carsten Nagel

Telefon: +49 (0)5241/89-1009

E-Mail: [carsten.nagel@miele.com](mailto:carsten.nagel@miele.com)

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore

(Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2020 rund 4,5 Milliarden Euro (davon in Deutschland: 29,5 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es drei Fotos



**Foto 1:** Die preisgekrönten „Zero-Waste“-Köche Matt Stone und Jo Barrett pflanzen, ernten und kochen Lebensmittel, die sie aus dem Gebäude beziehen. Der DGC 7840 XL Kombi-Dampfgarer mit Miele EcoSteam-Funktion ist besonders energieeffizient. Er trägt dazu bei, den intensiven und natürlichen Geschmack der Speisen zu erhalten und bis zu 50 Prozent mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente zu bewahren.

(Foto: Earl Carter photography)



**Foto 2:** Bei der Ausstattung des „Future Food System Home“ mit Hausgeräten war Miele die erste Wahl von Nachhaltigkeitspionier Joost Bakker. Die KFNS 37682 iD Kühl-Gefrierkombination mit PerfectFresh Pro sorgt dafür, dass Lebensmittel bis zu fünf Mal länger frisch bleiben. (Foto: David Ellis – Chocolate Studios)



**Foto 3:** Der integrierte Geschirrspüler G 7919 SCi XXL gehört mit 4,5 Sternen in der Energiebilanz und 6,0-WELS-Sternen zu den effizientesten Geschirrspülern, die in Australien erhältlich sind. (Foto: Earl Carter photography)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns:

 @Miele\_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele