



Thinking of you
Electrolux

Presseinformation

Wien, 7. November 2012

Schwebender Luftfilter gewinnt Electrolux Design Lab 2012

Jan Ankiersztajns „Aeroball“ setzt sich bei dem globalen Wettbewerb gegen über 1.200 Einreichungen durch.

Der Electrolux Design Lab fand heuer bereits zum zehnten Mal statt. Unter dem Jahresmotto „Hausgeräte für alle Sinne“ waren Studenten und junge Designer aus aller Welt aufgerufen, Hausgeräte zu entwerfen, die nicht nur Komfort in die eigenen vier Wände bringen, sondern auch noch alle fünf Sinne berühren. Mit seinem Projekt „Aeroball“ konnte der polnische Designstudent Jan Ankiersztajn die Jury begeistern und darf sich nun über den Hauptpreis freuen: 5.000 Euro sowie ein sechsmonatiges Praktikum im Electrolux Global Design Centre.

Sein Projekt Aeroball erinnert an einen Science-Fiction-Film: Leuchtende Kugeln fliegen wie von Geisterhand bewegt durch den Raum. Ihr Geheimnis: Sie sind mit Helium gefüllt, reinigen beim Schweben die Luft und versprühen auf Wunsch und wo notwendig sogar Düfte. Auf völlig neue Art und Weise verbessern sie so die Raumatmosphäre. Gestaltet nach Vorbildern aus der Natur absorbiert ihre Außenhaut das Tageslicht und leuchtet im Dunkeln wie ein Glühwürmchen. Das gibt den Räumen, in denen sie schweben, eine besonders edle und extravagante Anmutung.

Die Jury war beeindruckt von der kreativen und unkonventionellen Herangehensweise des Siegers an das Thema des Jahres: „Design Experience“. Das Konzept erfüllte zudem die Anforderung, alle Sinne anzusprechen. „Wir verlassen uns in fast allem, was wir tun, auf unsere Sinne. Deshalb ist es wichtig, dass wir sie auch in die Entwicklung von Haushaltsgeräten einbeziehen“, so Thomas Johannson, Design Director bei Electrolux und Leiter der Jury. „Das Siegerkonzept dieses Jahres, der Aeroball, ist wirklich innovativ. Er nutzt den Raum auf eine vollkommen neue Weise und verschönert unsere Umgebung. Mit seiner filigranen Ästhetik verändert er auch unsere Vorstellung von einem Luftreiniger. Er ist emotional und hat einen praktischen Nutzen, weil er ein Bedürfnis der Konsumenten anspricht.“

Die zehn Finalisten im Überblick:

2. Platz: „Impress“ – der intelligente Energiesparer

Ben de la Roche/Neuseeland

Hochschule: Massey University

Das kennt jeder: Reste vom Essen verschwinden im Kühlschrank, werden vergessen und verderben. Nicht so mit Impress, der kühlenden Wand, die das gewohnte Kühlschrank-Verhalten revolutionieren soll. Offen sichtbar werden Speisen und Getränke dank Impress im freien Raum gekühlt. Und was nicht hinter geschlossenen Türen steht, kann auch nicht vergessen werden. Dabei kühlt Impress ganz gezielt nur das, was gekühlt werden muss. Ansonsten schaltet es sich komplett ab. Das spart Energie und Geld, braucht weniger Platz und sieht auch noch gut aus.

3. Platz: „Tastee“ – nie mehr versalzene Suppen

Christopher Holm-Hansen/Dänemark

Hochschule: Technical University of Denmark

Wäre es nicht schön, kochen zu können, wie ein Sternekoch? Tastee macht es möglich – er schmeckt ab, wie ein Sternekoch. Was aussieht, wie ein gewöhnlicher Kochlöffel, enthält



Thinking of you
Electrolux

Geschmacksrezeptoren, die dem natürlichen Geschmackssinn nachempfunden sind. Einmal Umrühren genügt, schon sagt Tastee, welche Zutaten das Essen perfekt machen – selbst, wenn manche Ingredienzien als ungewöhnlich empfunden werden. Damit wird Abschmecken kinderleicht und gleichzeitig jedes Gericht zu einem perfekten und ausgewogenen Geschmackserlebnis.

„Easystir“ – Das Rühren bleibt einem erspart

Lisa Frodadottir Låstad/Norwegen

Hochschule: Norwegian University of Science and Technology

Beim Kochen umrühren und dabei trotzdem beide Hände frei haben. Klingt unmöglich, ist es aber nicht. Dank Easystir. Es wird einfach in den Topf gestellt und nutzt die magnetische Energie des Induktionskochfelds. Dabei spart es gleichzeitig Zeit und Geld, denn es braucht keine zusätzlichen Batterien und muss nicht aufgeladen werden. Die Umrühr-Geschwindigkeit kann stufenlos eingestellt werden. Easystir passt sich automatisch nahezu jeder Topfgröße an, ist handlich, Geschirrspülmaschinen tauglich und findet selbst in der kleinsten Küche seinen Platz.

„ICE“ – Kochen in neuem Licht

Julen Pejenaute/Spanien

Hochschule: Universidad Politecnica de Valencia

ICE überrascht mit seinen vielfältigen Funktionen und Möglichkeiten. Als Lampe beleuchtet er den Esstisch mit einstellbarer Helligkeit und Lichtfarbe und erzeugt so eine zu jedem Gericht und jeder Stimmung passende Atmosphäre. Auf „Experience“ gestellt, reagiert er auf Bewegungen und erzeugt einen interaktiven Hintergrund, der dynamische Verbindungen zwischen den einzelnen Objekten auf dem Tisch herstellt. Ist er über einer Kochstelle oder Arbeitsplatte angebracht, analysiert er die Zutaten und erstellt daraus Rezept- und Zubereitungsvorschläge. Seine integrierte Datenbank enthält zahllose Menüvorschläge und Schritt-für-Schritt-Anleitungen, die zusätzlich abgerufen werden können.

„Memory“ – Kaffee mittels Handflächenerkennung

WenYao Cai/China

Hochschule: Guangdong Industry Technical College of China

Es gehört zwar nicht zu den überlebenswichtigen, aber dennoch zu den sehr angenehmen Momenten im Leben, wenn der Barista sich daran erinnert, wie man gerne seinen Kaffee trinkt. Memory ist eine Kaffeemaschine, die anhand eines Fingerabdrucks erkennt, wer vor ihr steht und wie diese Person ihren Kaffee am liebsten mag.

„Mo`Sphere“ – Noch nie erlebte Geschmackseindrücke mit

Yunuén Hernández/Mexiko

Hochschule: Centro de Investigaciones de Diseño Industrial- UNAM

Das Erlebnis, etwas Neues auszuprobieren, macht für Viele den eigentlichen Reiz des Kochens aus. Mo`Sphere öffnet die Tür zu einem Bereich der Speisenzubereitung, der bisher nur einigen wenigen Profi- und Sterneköchen vorbehalten war: der molekularen Küche. Das Resultat sind völlig neue Geschmackserlebnisse und Menükreationen, die bisher in der heimischen Küche nicht vorstellbar, geschweige denn realisierbar waren.

„SmartPlate“ – eine Symphonie für die Sinne

Julian Caraulani/Vereinigtes Königreich (Rumänien)

Hochschule: Coventry University

Kann man Speisen hören? Mit SmartPlate lautet die Antwort: Ja! Der „intelligente Teller“ versteht die Gerichte, die auf der Platte liegen, und transformiert sie in Klänge. So werden beim Essen zum ersten Mal wirklich alle Sinne angesprochen. Der Teller verbindet sich drahtlos mit einem Mobiltelefon oder Musik-Player, analysiert verschiedene Aspekte der Speisen und wandelt sie in



Thinking of you
Electrolux

musikalische Noten um. So entstehen aus den einzelnen Zutaten eines Gerichts Harmonien und Rhythmen. Das Essen wird zum Rund-um-Erlebnis, bei dem jede Mahlzeit anders klingt.

„Spummy“ – 5 Sterne für zu Hause

Alexandre de Bastiani/Brasilien

Hochschule: Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Spummy erlaubt einen Blick in die Zukunft der Geschmacksinnovationen. Mit Hilfe der Nanotechnologie erzeugt sie einen essbaren Schaum. Durch die Kombination unterschiedlicher Aromen wird eine Geschmacksvielfalt möglich, die keine Grenzen kennt. Spummy geht auf eine Idee des spanischen Molekularkochs Ferran Adrià zurück. „Espuma“ war einer der Gründe, warum er mehrfach hintereinander die Auszeichnung „Restaurant des Jahres“ erhielt. Spummy bringt so die Sterneküche der Zukunft schon heute in die eigenen vier Wände.

„Treat - Tree + Eat = Treat“ (Baum + Essen = Leckerbissen)

Amy Mon-Chu Liu/Australien

Hochschule: Queensland University of Technology

Kombiniert man einen Baum (Tree) mit dem Thema Essen (Eat) kommt dabei Treat heraus. Treat verbindet klassische Methoden der Nahrungsmittelaufbewahrung – wie beispielsweise das Vakuumieren – mit modernen mobilen Kommunikationstechnologien. Wie das funktioniert? Die Kugeln beinhalten einzelne Lebensmittel oder sogar fertige Gerichte. Sobald das Ablaufdatum naht, ändert die jeweilige Kugel ihre Farbe von saftigem grün hin zu herbstlichem braun-rot bis sie schließlich ganz vom Baum fällt. Gleichzeitig werden alle relevanten Informationen auf einer mobilen App angezeigt, mit deren Hilfe man sogar einzelne Gerichte vorwärmen lassen kann, bevor man nach Hause kommt.

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Bekannte Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire bilden ein Portfolio aus Kühlschränken, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Herden, Klimaanlage und Kleingeräten, wie zum Beispiel Staubsauger. 2011 setzte Electrolux mit 58.000 Mitarbeitern circa 11,3 Milliarden Euro um.