Das DORO 8035 kann so ziemlich alles, was die sehr viel teureren Smartphones auch bieten.

Nur ist es viel einfacher zu bedienen. Mit der „Schritt-für-Schritt"-Anleitung über das Display lässt es sich schnell an die individuellen Bedürfnisse des jeweiligen Benutzers anpassen.

Es verfügt zudem über einen besonders lauten und klaren Ton, sowie zusätzlich über die „Extralaut"-Funktion. Und die „Ich möchte"-Schaltfläche macht es jetzt noch einfacher, mit anderen zu kommunizieren. Auch über den Google-Assistenten zur Sprachsteuerung des DORO 8035. Das und viele andere Extras machen es zu einem typischen DORO: besser als man glaubt, günstiger als man denkt. ■

www.doro.com

Heinz v. Wilk

LEUTE – TRENDS – TERMINE

Das Leben ist eine Blase...

...weil es von außen gesehen vielleicht keine große Sache ist. Aber von innen, für Dich, ist es das Universum, sagt Alice.

Sie und ihre Schwägerin betreiben in Alice's Vineyards in Carpescia, Norditalien ihr eigenes Universum. Dort, auf den kreidehaltigen, felsigen Gletschermoränen, wachsen die Trauben für ihre exklusiven Proseccos. Der „Alice Doro Nature" Prosecco Superiore dürfte einer der besten Proseccos der Welt sein. 2019 gab's für ihn die Silbermedaille bei den „Champagner & Sekt-World-Championships", dem umfassensten und strengsten internationalen Wettbewerb dieser Art. ■

Hier bei uns gibt's den Super-Prosecco exklusiv zu kaufen in der www.gewuerzmuehle-rosenheim.de

Wo das Supertalent Jeroen Achtien mit seiner Truppe aufkocht...

Probieren Sie selber: www.waldhotel-davos.ch

...da ist Kultstatus angesagt. Der Starkoch ist die Neuentdeckung der letzten Jahre, schreibt der Gault& Millau, und der ist die Bibel der Feinschmecker.

Hoteldirektor Raphael Herzog hat J. Achtien in den Vitznauerhaof am Vierwaldstätter See gelotst. In das legendäre Restaurant „Sens". Und im Winter rockt der Meister mit seiner Holland-Gang das „Sens 1605" im Waldhotel Davos. Deswegen gibt es Jeroen Achtien und seine Truppe im Doppelpack. Der geniale Koch und Querdenker, der von sich selbst sagt, er sehe sich erst am Anfang der Reise, bekam aus dem Stand heraus 16 Gault & Millau-Punkte. Und 2019 seinen ersten Michelin-Stern. Seine Menü-Verläufe sind so angelegt, dass jede der vielen Vorspeisen auf den nächsten Gang hinweist. Und dann kommt sie: die kross gebratene Entenhaut, kombiniert mit Miesmuscheln. Himmlisch gut oder teuflisch perfekt? ■