

Pressemitteilung
Nr. 070/2025

IFA 2025: Miele präsentiert eine neue Ära des Kochens – mit der ersten Outdoor-Küche „Dreams“, dem intelligenten Kochsystem „M Sense“ und der Weltpremiere der ersten Dampfgarschublade

- ▶ Premium-Kocherlebnisse jetzt auch draußen: modulare Outdoor-Küche „Dreams“
- ▶ Nichts brennt an, nichts kocht über mit dem intelligenten Kochgeschirr „M Sense“
- ▶ Mehr Raum für Genuss: Miele bringt Dampfgaren in die Schublade
- ▶ Digitalisierung, KI und Nachhaltigkeit für spürbaren Komfort und Ressourcenschonung

Gütersloh/Berlin, 3. September 2025 – Auf der IFA 2025 in Berlin präsentiert Miele unter dem Motto "Miele unter freiem Himmel" zahlreiche Premieren, die das Kochen neu definieren. Mit der modularen Outdoor-Küche „Dreams“, dem intelligenten Kochsystem „M Sense“ sowie der Dampfgarschublade erweitert Miele das Portfolio um innovative Lösungen für vernetzte, komfortable und genussvolle Kocherlebnisse – drinnen wie draußen.

Globale Trends wie Digitalisierung und Langlebigkeit sowie der wachsende Wunsch nach individuellen Lösungen und Simplifizierung prägen den Alltag vieler Menschen. „In einer immer komplexer werdenden Welt suchen unsere Kundinnen und Kunden nach verlässlichen Innovationen, die ihren Alltag erleichtern und besondere Momente schaffen. Genau diesen Anspruch erfüllen wir mit unseren Neuheiten auf der IFA: Sie sind Schwerpunkte unserer Cooking Innovationsoffensive und stehen für höchste Ansprüche an Qualität, Design, Innovation und Nachhaltigkeit. So läuten wir eine neue Ära des Kochens ein“, sagt Dr. Reinhard Zinkann, Geschäftsführender Gesellschafter bei Miele.

Erste Miele Outdoor-Küche „Dreams“ bringt Premium-Kocherlebnisse nach draußen

Mit der neuen Produktkategorie „Outdoor Cooking“ erschließt Miele ein wachsendes Marktsegment, das das Geschäftsmodell ideal erweitert. „Outdoor Living ist ein Lebensstil, den immer mehr Menschen weltweit für sich entdecken. Mit Dreams bringen wir jetzt erstmalig das besondere Miele-Kocherlebnis dorthin: nach draußen. Eine modulare Outdoor-Küche, die individuelle Gestaltung ermöglicht und minimalistisches Design, intelligente Technik sowie den Miele-Premiumanspruch vereint. Unsere Kundinnen und Kunden können so mit der vertrauten Perfektion von Miele besondere Momente und perfekte Ergebnisse mit

Familie und Freunden genießen – draußen wie drinnen. Ein neuer Maßstab für Outdoor Cooking“, so Dr. Axel Kniehl, Geschäftsführer Marketing & Sales.

Die modulare Outdoor-Küche Dreams umfasst zahlreiche, individuell kombinierbare Module – von mehreren Gasgrills über ein Kochfeld und eine Spüle bis zum Outdoor-Kühlschrank – sowie ein umfangreiches Zubehörsortiment mit über 60 perfekt abgestimmten Zubehören. Ein Highlight ist der „Fire Pro IQ“: ein intelligenter Gasgrill, der Temperaturen automatisch regelt und ganze Rezepte selbstständig grillt – für perfekte Ergebnisse ohne ständiges Kontrollieren. So bleibt mehr Zeit für Gäste oder Familie. Die Steuerung erfolgt über das integrierte Display oder bequem per Miele App*. Auch die Reinigung übernimmt der Grill selbstständig im AutoClean-Modus. [Pressemitteilung Nr. 069/2025](#)

„M Sense“ Kochgeschirr: Nichts brennt an, nichts kocht über

Überkochendes Pastawasser oder ein angebranntes Steak: solche Zwischenfälle gehören mit M Sense der Vergangenheit an. Zur IFA stellt Miele ein intelligentes Kochgeschirr mit integrierter Touch-Bedienung und bis zu drei Temperatursensoren vor. In Kombination mit den neuen Induktionskochfeldern der Generation KM 8000 entsteht ein mehrfach patentiertes System, das die Kochleistung automatisch regelt – für punktgenaue Ergebnisse und stressfreies Kochen. Mit dem intelligenten Kochgeschirr eröffnet Miele eine neue Ära: Töpfe und Pfannen kommunizieren, Kochfelder hören zu. Die Bedienung erfolgt direkt am Kochgeschirr.

„M Sense ist unser Versprechen für mehr Kochfreude in der Küche. Kein Überkochen, kein Anbrennen – dafür mehr Zeit für das Wesentliche. Mit intelligenter Sensorik und intuitiver Bedienung machen wir Kochen einfacher, sicherer und smarter“, erklärt Dr. Markus Miele, Geschäftsführender Gesellschafter bei Miele. [Pressemitteilung Nr. 068/2025](#)

Dampfgarschublade: Backen, Aufwärmen und Dampfgaren in einer Nische

Mit der Dampfgarschublade stellt Miele auf der IFA eine Weltpremiere vor – und schafft damit Raum für neue Möglichkeiten in der Küchenplanung mit Kocherlebnissen auf höchstem Niveau. Dank des minimalistischen Designs und mit nur 14 Zentimetern Höhe passt sich die Schublade individuellen Ansprüchen vom urbanen Wohnumfeld bis hin zu offenen Küchenkonzepten an. In Kombination mit einem Kombi-Backofen mit Mikrowelle entsteht eine einzigartige 3-in-1-Lösung, die Backen, Aufwärmen und Dampfgaren in einer Nische vereint. Dank DualSteam-Technologie und mehr als 100 Automatikprogrammen am Gerät gelingen Gemüse, Sous-Vide oder alltägliche Anwendungen wie Erwärmen und Auftauen mühelos. Die Kapazität reicht dabei für bis zu vier Personen. Komfortdetails wie

Deckelöffnung per Knopfdruck und die Einbindung in die Miele App* erleichtern Bedienung und Steuerung.

„Die neue Dampfgarschublade ist unsere Antwort insbesondere auf den wachsenden Bedarf an multifunktionalen Lösungen für Küchen mit begrenztem Platzangebot“, sagt Dr. Reinhard Zinkann. „In Kombination mit einem kompakten Backofen wird die Zubereitung ganzer Menüs in zwei getrennten Garräumen in Miele-Qualität ermöglicht.“

[Pressemitteilung Nr. 067/2025](#)

Weitere Highlights und Neuheiten zur IFA

Bereits zum IFA Kick-Off im Juli präsentierte Miele verschiedene Premieren: Der neue Downdraft-Dunstabzug setzt mit integrierter Ambientebeleuchtung stimmungsvolle Akzente in der Küche, während die großformatigen MasterCool-Kühlgeräte Maßstäbe bei Komfort und Design definieren. Ein Highlight im Bereich Bodenpflege: Der Akkusauger Triflex HX3 Plus Aqua, der sich dank der Aqua Twister Pro Bodendüse im Handumdrehen vom Staubsauger zum Nassreiniger wandelt. Zwei Funktionen in einem Gerät erleichtern den Alltag spürbar und bieten maximale Flexibilität.

Digitalisierung, KI und Smarte Extras für mehr Komfort und Sicherheit

Digitalisierung und KI sind auch im Haushalt wesentliche Treiber für mehr Komfort und Effizienz – und Miele macht diesen Fortschritt erlebbar. So haben Nutzerinnen und Nutzer mit dem Feature „FoodView“ in den neuen MasterCool-Kühlgeräten den Inhalt jederzeit im Blick. Über die Miele App* stehen mehrere Kamerabilder zur Verfügung, die beim letzten Schließen der Tür aufgenommen wurden. Das macht nicht nur die Planung oder den spontanen Einkauf leichter, sondern beugt auch Lebensmittelverschwendungen vor. Künstliche Intelligenz kommt gezielt im Backofen zum Einsatz: Smart Food ID erkennt automatisch 50 Gerichte, passt die Einstellungen an und übernimmt die Zubereitung – für perfekte Ergebnisse, besonders wenn es schnell gehen muss.

Ergänzt werden diese Innovationen durch weitere smarte Funktionen in der Miele App, die als zentrales Element alle Geräte und Services vernetzt. CookAssist führt beispielsweise Schritt für Schritt durch Rezepte, künftig auch mit dem neuen M Sense Kochgeschirr und beim Gasgrill Fire Pro IQ. Das Consumption Dashboard liefert transparente Verbrauchsdaten und unterstützt Kundinnen und Kunden dabei, zum Beispiel ressourcenschonende Programme bei Waschmaschinen oder Spülmaschinen gezielt einzusetzen. Regelmäßige Software-Updates erweitern den Funktionsumfang kontinuierlich und stellen sicher, dass die Geräte mit den Anforderungen des Alltags auch in Zukunft mitwachsen.

Vom Produkt bis zum zirkulären Messestand: Miele macht Nachhaltigkeit sichtbar und erlebbar

Mit den neuen Energy Heroes setzt Miele zur IFA ein klares Bekenntnis für nachhaltige Innovation. Das entsprechende Modell bei den Waschmaschinen unterschreitet die beste Energieeffizienzklasse A um 40 Prozent, bei den Geschirrspülern um 10 Prozent. Damit präsentiert Miele sein energieeffizientestes Portfolio – ein spürbarer Vorteil hinsichtlich Energiekosten.

Zudem steht der Miele-Messeauftritt im Zeichen der Zirkularität: Der ressourcenschonende Stand besteht aus wiederverwendbaren Materialien. Der modulare Leichtbau reduziert Transport- und Lageraufwand um 50 Prozent, mit nur 150 Geräten wird der Einsatz auf das Wesentliche konzentriert und der CO2-Fußabdruck deutlich gesenkt. „Unser ganzheitliches Verständnis von Nachhaltigkeit – von Energieeffizienz über Langlebigkeit bis hin zu zirkulären Lösungen – zeigen wir in unserem Portfolio und in diesem Jahr auch mit einem modularen, mehrfach nutzbaren Messestand. Ein klares Zeichen unserer Verantwortung“, sagt Rebecca Steinhage, Geschäftsführerin Human Resources & Corporate Affairs.

Miele-Qualität: 25 Jahre Garantie auf Motoren in der Wäschepflege

Seit der Unternehmensgründung 1899 ist es Miele-Markenkern, Produkte von höchster Qualität und mit besonders langer Lebensdauer zu fertigen. Waschmaschinen werden auf eine Lebensdauer von bis zu 20 Jahren getestet, bevor sie auf den Markt kommen. Als klares Qualitätsversprechen führt Miele daher zum 1. Oktober 2025 in Deutschland die „Miele Motoren-Garantie“ – 25 Jahre Garantie auf Motoren für Waschmaschinen und Trockner – ein. Weitere Länder folgen.

*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist ein Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Medienkontakt

Martin Wielgus

Phone: +49 5241 89-1953

E-Mail: martin.wielgus@miele.com

Über Miele: Seit mehr als 125 Jahren folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“ in Bezug auf Qualität, Innovationskraft und zeitlose Eleganz. Das weltweit aufgestellte Unternehmen für Premium-Hausgeräte begeistert Kundinnen und Kunden mit wegweisenden Lösungen im vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den gewerblichen Einsatz etwa in Hotels oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Mit langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen ist seit 1899 im Besitz der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2024 erwirtschaftete Miele mit rund 23.500 Mitarbeitenden einen Umsatz von 5,04 Milliarden Euro. Das globale Netzwerk umfasst 19 Produktionsstandorte sowie rund 50 Service- und Vertriebsgesellschaften (Stand: Februar 2025). Hauptsitz ist Gütersloh in Nordrhein-Westfalen.

Zu diesem Text gibt es fünf Fotos



Foto 1: Dr. Markus Miele (links), Dr. Reinhard Zinkann (Geschäftsführende Gesellschafter) sowie Dr. Axel Kniehl (Geschäftsführer Marketing & Sales) präsentierten die Messe-Neuheiten heute auf der IFA-Pressekonferenz. Highlight darunter: Mit der neuen Outdoor-Küche Dreams bringt Miele gewohntes Premiumerlebnis nun auch nach draußen. (Foto: Miele)



Foto 2: Dr. Markus Miele (links), Dr. Reinhard Zinkann (Geschäftsführende Gesellschafter) sowie Dr. Axel Kniehl (Geschäftsführer Marketing & Sales) präsentierten die Messe-Neuheiten heute auf der IFA-Pressekonferenz. Highlight darunter: Mit der neuen Outdoor-Küche Dreams bringt Miele gewohntes Premiumerlebnis nun auch nach draußen. (Foto: Miele)



Foto 3: Mit seinen fünf Sensoren im Garraum und am Grillrost regelt der Fire Pro IQ die Temperaturen präziser als jeder andere Grill. Für noch mehr Komfort: Einfach ein Automatikprogramm in der Miele App auswählen, an den Fire Pro IQ senden und Schritt für Schritt zum perfekten Ergebnis geführt werden. (Foto: Miele)



Foto 4: Nichts brennt an. Nichts kocht über. So bleibt mehr Zeit für andere Dinge. Das neue Kochsystem aus Miele-Induktionskochfeld KM 8000 und M Sense Kochgeschirr misst die Temperatur und regelt die Leistung selbstständig und komfortabel. (Foto: Miele)



Foto 5: Weltpremiere: Die neue Dampfgarschublade von Miele – Platzsparende 3-in-1-Lösung zum Backen, Aufwärmen und Dampfgaren. Mit zwei getrennten Garräumen zur parallelen Zubereitung unterschiedlicher Zutaten. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 Miele.DE

 miele

 Miele