

Pressemitteilung  
Nr. 079/2025

## Küchenmeile A30: Miele präsentiert Innovationen für das Kochen von morgen

- ▶ Nichts brennt an, nichts kocht über mit dem intelligenten Kochsystem „M Sense“
- ▶ Mehr Raum für neue Möglichkeiten: Dampfgaren in der Schublade
- ▶ Kühlgeräte für jede Küche: Von kompakt bis großzügig
- ▶ Outdoor-Küche „Dreams“ bringt gewohntes Premiererlebnis nach draußen

**Gütersloh/Rödinghausen, 19. September 2025 – Unter dem Motto „Kochen der Zukunft“ präsentiert Miele auf der Küchenmeile A30 wegweisende Lösungen für die moderne Küche. Im historischen Ambiente von Gut Böckel erleben Fachbesucherinnen und Fachbesucher, wie sich intelligente Technik, durchdachtes Design und nachhaltige Konzepte zu einem neuen Küchenstandard von morgen verbinden.**

Die Küche ist der Ort, an dem das Leben zusammenkommt, morgens beim ersten Kaffee, abends beim gemeinsamen Kochen. Miele gestaltet diesen Raum mit Einbaugeräten, die sich durch ihr zeitloses Design in ihr Umfeld einfügen, intuitiv zu bedienen sind und gleichzeitig mit smarten Lösungen den Alltag erleichtern. Auf der Küchenmeile präsentiert Miele seine Neuheiten im Bereich der Küche – Indoor wie Outdoor.

„Die Küchenmeile ist für Miele eine wertvolle Plattform, um zu zeigen, wie sich Innovation, Qualität und Design bei uns zu einem stilvollen Küchenerlebnis verbinden – für mehr Komfort im Alltag und einen inspirierenden Blick auf das Kochen der Zukunft“, sagt Christian Gerwens, Senior Vice President Sales & Marketing DACH bei Miele.

Ein zentrales Highlight ist „M Sense“, das intelligente System aus Kochgeschirr mit integrierter Touchbedienung und bis zu drei Temperatursensoren und den Induktionsfeldern der Generation KM 8000. Das mehrfach patentierte System, das die Kochleistung automatisch regelt, sorgt für punktgenaue Ergebnisse und stressfreies Kochen. Überkochendes Pastawasser oder ein angebranntes Steak gehören damit der Vergangenheit an. [Pressemitteilung Nr. 068/2025](#)

Und mit den Induktionskochfeldern der Generation KM 8000 setzt Miele Maßstäbe in Bedienkomfort und Funktionalität. Merkmale wie die smarte Unterstützung CookAssist, eine dezente Lichtlinie oder großzügige PowerFlex-Zonen ermöglichen ein intuitives Kocherlebnis und bieten gleichzeitig gestalterische Vielfalt. Mit verschiedenen Breiten von 60, 75, 80 und

90 Zentimeter und der Möglichkeit für flächenbündige als auch aufgesetzte Installationen bietet die Serie maßgeschneiderte Lösungen für jede Küchengröße. Ergänzt wird das smarte System durch einen neuen Downdraft-Dunstabzug, der sich dezent in das Küchendesign einfügt und effektiv die Luft reinigt – insbesondere in offenen Wohnküchen. Ihre integrierte Ambientebeleuchtung setzt dabei stimmungsvolle Akzente. [Pressemitteilung Nr. 078/2025](#)

### **Genuss auf kleinem Raum: Miele Dampfgarschublade**

Ergänzt wird das Portfolio mit der neuen Dampfgarschublade, eine Weltpremiere, die neue Möglichkeiten für moderne Küchenkonzepte eröffnet. Dank ihres minimalistischen Designs und einer Höhe von nur 14 Zentimetern fügt sie sich flexibel in urbane Wohnumfelder und offene Küchenplanungen ein. In Kombination mit einem Kombi-Backofen mit Mikrowelle entsteht eine platzsparende 3-in-1-Lösung für Backen, Aufwärmen und Dampfgaren in einer Nische. Die DualSteam-Technologie ermöglicht kurze Aufheizzeiten und eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Über 100 Automatikprogramme und eine Kapazität für bis zu vier Personen ermöglichen komfortables Kochen auf hohem Niveau. Die Bedienung erfolgt per Knopfdruck oder über die Miele App\*. [Pressemitteilung Nr. 067/2025](#)

### **Kühlen in jeder Dimension: von XS bis XXL**

Damit bis zur Zubereitung alles frisch bleibt, hat Miele ein breites Portfolio von Kühlgeräten im Angebot. Mit drei neuen Geräten erweitert das Unternehmen die Vielfalt moderner Kühlkonzepte – abgestimmt auf unterschiedliche Küchenlayouts und Nutzungsbedürfnisse. Der kompakte Unterbau-Kühlschrank mit zwei separat regelbaren Schubladen (0 °C–14 °C) eignet sich ideal für urbane Küchen, etwa als Getränkekühler oder Ergänzung zum Hauptgerät. Die intuitive Bedienung, smarte Vernetzung\* und sanft schließende Schubladen sorgen für Komfort. Für Haushalte mit größerem Stauraumbedarf bietet die neue Einbau-Kühl-Gefrierkombination rund 45 Prozent mehr Volumen als Standardgeräte und schafft mit „DynaCool“, „DailyFresh“ und „ExtraCool“-Schublade optimale Bedingungen für frische Lebensmittel. Die neue MasterCool-Generation setzt Maßstäbe in Design und Technik: Edelstahl-Innenraum, App-Steuerung\*, „FoodView“-Kamera, automatische Türöffnung und Eisbereiter machen das Kühlen besonders komfortabel und smart.

[Pressemitteilung Nr. 077/2025](#)

### **Outdoor Cooking: Premiumqualität unter freiem Himmel**

Mit der neuen Produktkategorie Outdoor Cooking erweitert Miele sein Portfolio um hochwertige Lösungen für das Kochen im Außenbereich. 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 Zubehörteilen. 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](#)

Ab dem 19. September lädt Miele auf Gut Böckel dazu ein, das Kochen der Zukunft live zu erleben – mit Lösungen, die den Alltag bereichern und die Küche als Lebensraum neu denken lassen.

\* 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

Julia Cink

Phone: +49 5241 89-1962

E-Mail: [julia.cink@miele.com](mailto:julia.cink@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 vier Fotos



**Foto 1:** 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 2:** Die neue Dampfgarschublade von Miele – Platzsparende 3-in-1-Lösung zum Backen, Aufwärmen und Dampfgaren. Mit zwei getrennten Garräumen zur parallelen Zubereitung unterschiedlicher Lebensmittel. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Die neuen Geräte der MasterCool III Serie fügen sich dank ihres modernen und stilvollen Designs nahtlos in großzügige, moderne Küchen ein. (Foto: Miele)



**Foto 4:** Alle Module der Miele Outdoor-Küche Dreams lassen sich flexibel miteinander kombinieren – für kleine und große Konfigurationen, im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

