

Pressemitteilung
Nr. 071/2026

Küchenmeile 2026: Miele zeigt, wie intelligente Technologie den Küchenalltag einfacher macht

- ▶ G8 Diamond nimmt das Mitdenken beim Geschirrspülen ab
- ▶ Neue Generation KMDA 8000: M Sense kommt erstmals auf ein Miele Kochfeld mit integriertem Dunstabzug
- ▶ KI-basierter CulinaryCoach* wird zum Kochcoach in der Küche

Gütersloh/Rödinghausen, 18. September 2026 – Auf der diesjährigen Küchenmeile zeigt Miele unter dem Motto „Das Ende der Hausarbeit ist in Sicht“, wie intelligente Technologie den Alltag in der Küche einfacher macht. Im Mittelpunkt stehen der G8 Diamond, das Spitzenmodell der neuen Geschirrspülergeneration, sowie das KMDA 8683 FL, ein 2in1-Kochfeld mit integriertem Dunstabzug aus der neuen KMDA 8000 Generation. Mit dem neuen Modell bringt Miele erstmals M Sense in dieses Segment – eine intelligente Kochunterstützung, die die Leistung beim Kochen automatisch regelt. Ergänzt wird die Präsentation durch den CulinaryCoach in der Miele App* sowie weitere Lösungen rund um die Küche.

„Die Küchenmeile lebt vom persönlichen Austausch, denn genau hier wird aus Innovation gemeinsam erlebbarer Fortschritt“, sagt Christian Gerwens, Senior Vice President DACH bei Miele. „Wir möchten für unsere Fachhandelspartner Lösungen schaffen, die Kundinnen und Kunden im Alltag begeistern, Planung vereinfachen und einen echten Unterschied machen. Genau dann entsteht Vertrauen – und genau so zeigt sich für mich, was Premium wirklich bedeutet.“

G8 Diamond: Wenn der Geschirrspüler das Mitdenken übernimmt

Einräumen, Tür schließen – den Rest übernimmt der Geschirrspüler: Mit dem G8 Diamond zeigt Miele, wie intelligente Technologie neben Handgriffen zunehmend auch Entscheidungen im Haushalt übernehmen kann. Eine integrierte Kamera erkennt mithilfe von Bildverarbeitung und KI-Erkennungsmodellen den Beladungsgrad und relevante Geschirrarten. Auf dieser Grundlage passt das Gerät den Spülprozess automatisch an. Zusammen mit der automatischen Reinigerdosierung AutoDos und der neuen variablen Heißlufttrocknung ExcellentDry entsteht ein System, das für zuverlässig sauberes und trockenes Geschirr sorgt. [Pressemitteilung Nr. 064/2026](#)

KMDA 8000: Wenn das Kochfeld die Leistung automatisch regelt

Auch beim Kochen übernimmt intelligente Technologie zunehmend Aufgaben, die bislang manuelles Eingreifen erforderten. Mit der neuen KMDA 8000 Generation bringt Miele seine Kochunterstützung M Sense erstmals auf ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Beim neuen Spitzenmodell KMDA 8683 FL übernimmt M Sense die Leistungsregelung während des Kochens automatisch und hilft so, Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden.

Gleichzeitig bietet das Modell viel Platz für unterschiedliches Kochgeschirr und schafft mit nur 20 Zentimetern Einbauhöhe mehr Flexibilität bei der Küchenplanung. [Pressemitteilung Nr. 070/2026](#)

CulinaryCoach: Wenn intelligente Technologie zum persönlichen Kochcoach wird

Intelligente Unterstützung endet dabei nicht am Gerät: Der CulinaryCoach* in der Miele App* begleitet Nutzerinnen und Nutzer von der Inspiration für ein Gericht bis zur Zubereitung mit dem Miele Backofen. Dafür nutzt er Miele Geräte- und Kochwissen und empfiehlt die passenden Einstellungen für das jeweilige Wunschgericht. Diese lassen sich anschließend direkt an einen vernetzten Miele Backofen übertragen. [Pressemitteilung Nr. 048/2026](#)

Die Küchenmeile findet vom 19. bis 24. September 2026 statt. Miele empfängt Fachbesucherinnen und Fachbesucher während des gesamten Veranstaltungszeitraums auf Gut Böckel in Rödinghausen jeweils von 9:00 bis 18:00 Uhr. Neben den Produktneuheiten erwartet die Gäste ein tägliches ShowCooking mit den Miele Culinary Experts in der Aktivküche und auf der Pergola.

*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr 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

Ines Mundhenke

Phone: +49 5241 89-1970

E-Mail: ines.mundhenke@miele.com

Über Miele: Seit 1899 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, Sport- und 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 127 Jahren im Besitz der beiden

Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2025 erwirtschaftete Miele mit rund 23.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 5,16 Milliarden Euro. Das globale Netzwerk umfasst 19 Produktionsstandorte sowie 49 Service- und Vertriebsgesellschaften (Stand: März 2026). Hauptsitz ist Gütersloh in Nordrhein-Westfalen.

Zu diesem Text gibt es fünf Fotos



Foto 1: Einräumen, Tür schließen, Aufgabe abgeben: Der G8 Diamond erkennt die Beladung, passt den Spülprozess daran an, dosiert automatisch den Reiniger und sorgt für zuverlässig sauberes und trockenes Geschirr – auch bei Kunststoff. So bleiben weniger Entscheidungen rund ums Geschirrspülen im Kopf. (Foto: Miele)



Foto 2: AutoVision erkennt die Beladung: Mithilfe von Bildverarbeitung und KI-basierten Erkennungsmodellen erfasst die integrierte Kamera Beladungsgrad und unterschiedliche Geschirrarten. Der G8 Diamond passt den Spülprozess daran an und aktiviert automatisch passende Programmextras. (Foto: Miele)



Foto 3: Das neue KMDA 8683 FL aus der KMDA 8000 Generation bringt M Sense erstmals auf ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Das intelligente System regelt die Leistung beim Kochen automatisch und hilft dabei, Überkochen und Anbrennen zu vermeiden. (Foto: Miele)



Foto 4: Intuitive Bedienung: Beim KMDA 8683 FL lassen sich alle vier Kochzonen über die zentrale Slider-Bedienung SingleSlide steuern. Wird ein Topf auf eine andere Kochzone verschoben, wandern Bedienelement und eingestellte Leistungsstufe automatisch mit. (Foto: Miele)



Foto 5: Was soll ich heute kochen und wie bereite ich es zu? Der CulinaryCoach in der Miele App liefert Inspiration für neue Gerichte und begleitet Nutzerinnen und Nutzer Schritt für Schritt bis zum optimalen Ergebnis – mit passenden Empfehlungen für die Zubereitung und den Miele Backofen. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:  Miele.DE

 miele

 Miele