

Medieninformation

Rückfragen bitte an:

Electrolux Austria GmbH
Martin Bekerle
Director Marketing & PR Austria
T. 01/86640-263
M. martin.bekerle@electrolux.com

IFA 2026: AEG setzt neue Impulse für die Küche von morgen – mit dem ersten Pasta-Kochfeld und The Art of Hosting

Berlin/Wien, 2.9.2026

AEG, die Premium-Marke der Electrolux Group, präsentiert auf der IFA 2026 ein Innovationsportfolio, das das Gewohnte hinterfragt und neue Maßstäbe für den Alltag setzt. Im Mittelpunkt steht OnePot Pasta, das erste Kochfeld von AEG mit einer speziell entwickelten Funktion für die Zubereitung von Pasta. Darüber hinaus erwartet die Besucher die neue AEG Design Collection, die Kleingeräte als stilprägende Elemente moderner Wohnräume in Szene setzt. Zu den weiteren Neuheiten zählen der ultraleichte Handstaubsauger AEG ErgoMini, der nicht nur saugen, sondern auch Luft ausblasen kann, sowie der besonders schlanke Saugroboter Trilobite 8000 GEN2. Den verbindenden Rahmen für die Produktneuheiten bildet *The Art of Hosting* – eine Hommage an die Kunst des Gastgebens und daran, wie durchdachte Innovationen die Art verändern, wie wir zu Hause leben, zusammenkommen und besondere Momente miteinander teilen.

„Bei AEG ist das Hinterfragen des Gewohnten weit mehr als ein Slogan. Es ist der Anspruch, der hinter jeder unserer Innovationen steht“, sagt Leandro Jasiocha, Head of Region EMEA bei der Electrolux Group. „In diesem Jahr wird dieser Anspruch auf vielfältige Weise erlebbar: mit einem Kochfeld, das die Zubereitung von Pasta spürbar vereinfacht, einer Design Collection, die Funktionalität und Ästhetik auf neue Weise verbindet, sowie mit Bodenpflegeprodukten, die starke Leistung in einem besonders kompakten Format bieten. Auch unser Wäschepflege-Sortiment steht für diesen Ansatz und vereint jahrzehntelange Expertise mit den Anforderungen moderner Textilpflege. Jede Innovation, die wir auf der IFA 2026 präsentieren, folgt derselben Idee: Konventionen zu hinterfragen und Lösungen zu entwickeln, die den Alltag einfacher, intuitiver und angenehmer machen.“

Weltpremiere: Das erste Kochfeld von AEG mit speziell entwickelter OnePot Pasta-Funktion

Nach PizzaExpert, dem im vergangenen Jahr vorgestellten Backofen für Pizza in Restaurantqualität in nur 150 Sekunden¹, präsentiert AEG auf der IFA 2026 die nächste Weltneuheit: das neue AEG 7000 Kochfeld mit OnePot Pasta-Funktion. Mit diesem wird die Zubereitung von Pasta besonders einfach – für perfekte Ergebnisse sind nur wenige Schritte nötig: Zutaten abmessen, in den mitgelieferten Topf geben und Portionsanzahl auswählen. Kein ständiges Beauf-

Electrolux Austria GmbH
CAMPUS 21 F15 202
A-2345 Brunn am Gebirge

www.electroluxgroup.com

www.aeg.at

[Newsroom](#)

Firmensitz: Brunn am Gebirge
UID-Nr. ATU14758207
Geschäftsführer: Alfred Janovsky
Unternehmensgegenstand: Handel mit Haushaltsgeräten

sichtigen oder Umrühren: Die intelligente Automatikfunktion übernimmt die entscheidenden Schritte. Nach nur 15 Minuten² ist die Pasta al dente. Durch kurzes Umrühren verbindet sich die Sauce harmonisch mit den Zutaten und umhüllt die Pasta gleichmäßig. Ob tomatenbasierte Saucen, Pasta nach Carbonara-Art, Zitronen-Thymian-Pasta oder asiatisch inspirierte Varianten: Mit OnePot Pasta lassen sich unterschiedlichste Gerichte unkompliziert zubereiten.

Um das Qualitätsergebnis von OnePot Pasta auch sensorisch zu untersuchen, arbeitete AEG mit der Universität für Gastronomische Wissenschaften in Pollenzo, Italien, zusammen. Bei einem sensorischen Blindtest mit mehr als 100 Teilnehmenden wurde ein mit OnePot Pasta zubereitetes Tomaten-Pasta-Gericht mit einer konventionell zubereiteten Variante verglichen, bei der dieselbe Tomatensoße separat erhitzt, die Pasta konventionell gekocht und anschließend beides miteinander vermischt wurde. Die Ergebnisse bestätigten, dass OnePot Pasta sowohl geschmacklich als auch hinsichtlich der Konsistenz überzeugt.³

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug zählt zu den ersten Kochfeldern der XTM-Baureihe von AEG, die die DoppelBridge-Funktion bieten. Diese ermöglicht das Verbinden mehrerer Kochzonen zu beiden Seiten des Dunstabzugs und schafft so mehr Flexibilität für großes Kochgeschirr. Darüber hinaus ist das Kochfeld mit der mehrfach ausgezeichneten SaphirMatt®-Oberfläche⁴ ausgestattet, die im Vergleich zu Standard-Kochfeldoberflächen bis zu zehnmal weniger sichtbare Kratzer aufweist.⁵

AEG ErgoMini – kleiner, ultraleichter Handstaubsauger mit beeindruckender Saugkraft

Auf der IFA 2026 feiert auch der AEG ErgoMini sein Debüt auf internationaler Bühne. Der ultraleichte Handstaubsauger ist jederzeit griffbereit und nimmt bis zu 100 Prozent des Staubs⁶ auf. Mit einem Gewicht von lediglich 0,55 Kilogramm ist er besonders leicht und flexibel einsetzbar. Die integrierte Zyklontechnologie trennt Staub und Schmutzpartikel von der Luft, bevor diese den Filter erreichen. Dadurch setzt sich der Filter langsamer zu und die hohe Saugkraft bleibt zwischen den Filterreinigungen bis zu dreimal länger erhalten als bei vergleichbaren führenden leichten Handstaubsaugern derselben Klasse⁷.

Ebenfalls neu auf der IFA 2026 ist der besonders schlanke AEG Trilobite 8000 GEN2 Saugroboter. Mit einer Höhe von nur 7,89 Zentimetern – weniger als eine handelsübliche Getränkedose – navigiert er präzise und erreicht selbst schwer zugängliche Bereiche unter niedrigen Möbeln. Der Roboter saugt, wischt und trocknet seine Wischmopps selbstständig. Dabei bietet er eine besonders hohe Reinigungsleistung: mit bis zu 40 Prozent mehr Saugkraft⁸ und der Fähigkeit, bis zu 100 Prozent größere Schmutzpartikel aufzunehmen⁹.

Kompaktes Design, starke Leistung: AEG präsentiert neue Design Collection auf der IFA 2026

Mit der AEG Design Collection zeigt AEG auf der IFA 2026, dass Elektrokleingeräte längst mehr sein können als reine Alltagshelfer. Die Kollektion verbindet klare, architektonisch inspirierte Formensprache mit intuitiver Technologie. Dafür wurde sie mit dem Red Dot Design Award¹⁰ ausgezeichnet – einem international anerkannten Gütesiegel für herausragendes Design, Innovation und Benutzerfreundlichkeit.

Das Highlight der Kollektion ist der AEG 3in1 Ofen. Das vielseitige 3in1-Gerät vereint mehrere Küchenlösungen in einem kompakten Design: Es liefert knusprige Heißluftfrittier-Ergebnisse, dient zugleich als Backofen und verfügt zudem

über eine spezielle Pizzafunktion für authentische Pizza-Ergebnisse. Dass der Wunsch nach einem besseren Pizza-Erlebnis für zu Hause groß ist, zeigt eine aktuelle Studie von AEG: 86 Prozent der europäischen Pizza-Liebhaber essen Pizza überwiegend zu Hause. Fast drei von fünf Befragten würden häufiger selbst Pizza zubereiten, wenn sie dabei zuverlässig Ergebnisse in Restaurantqualität erzielen könnten. Das Potenzial für ein besseres Pizza-Erlebnis in den eigenen vier Wänden ist entsprechend groß.¹¹

Ergänzt wird die Kollektion durch eine Heißluftfritteuse, einen Toaster, einen Wasserkocher, eine Filterkaffeemaschine und eine Espressomaschine. Alle Geräte folgen derselben Designphilosophie: Klare Ästhetik, architektonische Präzision und zuverlässige Leistung verbinden sich zu einer stimmigen Produktlinie für die Küche, deren Geräte zugleich funktionale Küchenhelfer und ausdrucksstarke Designobjekte sind.

Wolle sicher und schonend zu Hause pflegen

Laut dem aktuellen Truth About Laundry Report 2026 von AEG haben 67 Prozent der Menschen in Europa Zweifel, ob sie Wollkleidung ihrer Waschmaschine anvertrauen können¹². Auf der IFA 2026 rückt AEG deshalb auch die langjährige Zusammenarbeit mit The Woolmark Company, eine der weltweit führenden Autoritäten für Wolle¹³, in den Fokus.

AEG bietet ein umfangreiches Woolmark-zertifiziertes Sortiment an Waschmaschinen, Trocknern und Waschtrocknern.¹⁴ Zudem war AEG die erste Hausgerätemarke, deren Wäschetrockner die höchste Zertifizierungsstufe der The Woolmark Company, die Woolmark Green-Zertifizierung, erhielten. Über alle Produktkategorien hinweg sorgen intelligente Technologien dafür, dass selbst anspruchsvolle Textilien optimal gepflegt werden. Die Waschmaschinen reinigen Wolle besonders schonend, während die Wäschetrockner dank Technologien wie 3DScan und AbsoluteCare® eine präzise und materialgerechte Trocknung ermöglichen. 3DScan ermittelt dabei die Restfeuchtigkeit bis tief ins Gewebe und ermöglicht so eine besonders gleichmäßige Trocknung. Die Waschtrockner kombinieren beide Schritte in einem Gerät und können empfindliche Kleidungsstücke in einem durchgängigen Wasch- und Trocknungszyklus ohne Unterbrechung pflegen.

Skandinavisches Design im Fokus: Electrolux Group baut ihren Auftritt auf der IFA weiter aus

Neben AEG präsentiert sich auch die Marke Electrolux auf der IFA 2026 mit einem deutlich erweiterten Messeauftritt. Im Mittelpunkt stehen skandinavisches Design, intuitive Bedienkonzepte und eine konsequent am Menschen orientierte Produktentwicklung. Die Electrolux Nordic Timeless Collection bringt zeitlose Ästhetik und durchdachte Funktionalität in die Küche. Ergänzt wird sie durch eine neue Geschirrspüler-Serie mit QuickSelect 2.0, einem intuitiven Schieberegler zur einfachen Steuerung von Laufzeit und Energieverbrauch. Im Bereich Wäschepflege greift WashLifeBalance das schwedische Konzept der „Fika“ auf – die bewusste Auszeit im Alltag. Sie verbindet die unterschiedlichen Produktkategorien am Electrolux-Stand zu einem stimmigen Gesamterlebnis.

The Art of Hosting: AEG macht aus gemeinsamem Beisammensein besondere Momente

Ergänzend zu ihren Innovationen rund um Genuss, Pflege und Wohlbefinden stellt AEG auf der IFA 2026 erstmals *The Art of Hosting* vor. Dahinter steht eine neue Perspektive darauf, wie moderne Lebensgewohnheiten das Miteinander und die Gastfreundschaft zu Hause verändern. Laut einer aktuellen AEG Studie

sind 70 Prozent der Europäer überzeugt, dass die besten Gastgeber ihren eigenen Weg gehen, statt sich an gesellschaftlichen Erwartungen zu orientieren.¹⁵

Im Rahmen des fünftägigen Programms erleben Besucher *The Art of Hosting* am AEG-Stand bei Live-Kochvorführungen, kulinarischen Sessions mit renommierten Köchen sowie interaktiven Challenges und Wellbeing-Aktivitäten. Internationale Köche und Content Creatoren, darunter Paola Freire (Spanien), Douglas McMaster (Vereinigtes Königreich), Penny Kwan (China), Sven Teichman, Alpay Efe, Josephine Rais und Sophia Geis (Deutschland), Akis Petretzikis (Griechenland), Josephine Sondlo (Schweden) und Sofia Manuel (Portugal), bringen ihre eigenen kulinarischen Traditionen, kreative Ideen und ihre ganz persönliche Haltung zum Thema Gastfreundschaft mit.

„*The Art of Hosting* vereint die Innovationen der Marke AEG aus Küche, Wäschepflege und Haushalt zu einem ganzheitlichen Erlebnis. Der Ansatz zeigt, wie vernetzte Technologien Menschen in jeder Phase unterstützen können – von der Vorbereitung und dem Kochen über die Pflege der Kleidung bis hin zum Empfang von Gästen“, so Jasiocha weiter. „Im Mittelpunkt steht dabei, Menschen die Freiheit und das Vertrauen zu geben, auf ihre ganz eigene Weise Gastgeber zu sein, anstatt vorgegebenen Mustern zu folgen.“

Einladung zur Pressekonferenz

Die Electrolux Group lädt im Rahmen der IFA 2026 in Berlin zur Pressekonferenz ein und präsentiert dort ihre neuesten Innovationen. Zu den Highlights zählt das neue AEG 7000 Kochfeld mit OnePot Pasta-Funktion. Es wird im Rahmen der Veranstaltung erstmals offiziell vorgestellt und live von Davide Oldani, Küchenchef und Inhaber des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants D'O in Mailand, demonstriert.

Die Pressekonferenz findet am 3. September um 13:00 Uhr am AEG Stand in Halle 4.1, Stand 101, statt.

Journalisten, die an der Pressekonferenz teilnehmen möchten, können sich [hier](#) registrieren.

Die Veranstaltung wird außerdem ab 13:00 live auf [dieser Website](#) sowie über [LinkedIn](#) übertragen.

¹ Basierend auf internen Tests mit dem AEG 7000 MealAssist Backofen mit PizzaExpert-Funktion: Vorheizzeit 25 Minuten, Backen bei 340 °C. Validiert durch die Scuola Italiana Pizzaioli.

² Die Kochzeit kann je nach Pastasorte und gewünschter Konsistenz variieren (z. B. al dente oder weichgekocht).

³ Basierend auf einem sensorischen Test der Universität für Gastronomische Wissenschaften in Pollenzo (Italien). An der Bewertung nahmen mehr als 100 Personen teil, die Pasta aus der traditionellen Zubereitung mit der OnePot Pasta-Funktion verglichen.

⁴ Auszeichnungen: Red Dot: Best of the Best 2024, iF Design Award 2024, Red Dot Award 2021 für die komplette Matt-Küchenkollektion sowie iF Design Award 2021 in der Kategorie Material: Mattglas für die gesamte Küchenkollektion.

⁵ Basierend auf dem Vergleich mit unseren Standard-Glaskeramikkochfeldern ohne spezielle Behandlung oder Beschichtung. Die Kratztests wurden von einem externen Labor durchgeführt; die Sichtbarkeit der Kratzer wurde intern mittels Bildanalyse unter definierten Prüfbedingungen bewertet.

⁶ Basierend auf internen Tests mit Partikelgrößen von feinem Prüfstaub (DMT Typ 1) bis hin zu größeren Verschmutzungen wie M3-Muttern.

⁷ Basierend auf internen Tests zur Messung des Druckabfalls nach jedem Reinigungsvorgang beim Aufsaugen von 10 g feinem Prüfstaub (DMT). Vergleich mit führenden leichten Handstaubsaugern unter 1 kg Gewicht in einer Preisklasse von 65 bis 120 Euro.

⁸ Basierend auf internen Tests zum Vergleich der Saugleistung auf Teppichen zwischen diesem Produkt und dem Tribolite Robot Cleaner. Die Tests erfolgten gemäß der Norm IEC 62885-2.

⁹ Basierend auf internen Tests. Die Ergebnisse wurden nach drei Reinigungsvorgängen auf Teppichboden mit standardisierten großen Testpartikeln (M4-Metallmuttern, ca. 7 mm Breite x 8 mm Höhe) erzielt.

¹⁰ [Red Dot Design Award: Electrolux Nordic Timeless Collection / AEG Design Collection](#)

¹¹ AEG befragte zwischen März und April 2026 insgesamt 15.000 Personen in neun europäischen Märkten, die regelmäßig Pizza essen und zu Hause kochen.

¹² Von AEG in Auftrag gegebene Studie unter 14.000 Erwachsenen in 14 europäischen Märkten. Die Befragung

wurde zwischen dem 18. Mai und dem 4. Juni 2026 im Rahmen der Studienreihe Truth About Laundry durchgeführt.

¹³ <https://www.woolmark.com>

¹⁴ 93 % der AEG Frontlader-Waschmaschinen verfügen über eine Woolmark-Zertifizierung. Dies gilt ebenfalls für 57 % der Wäschetrockner. Alle AEG Wäschetrockner sind serienübergreifend Woolmark Blue-zertifiziert.

¹⁵ Von AEG in Auftrag gegebene Studie unter jeweils 1.000 Erwachsenen in 11 europäischen Märkten. Die Befragung fand zwischen dem 30. Juli und dem 14. August 2026 statt.

Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in diesem Text ausschließlich die männliche Form verwendet. Diese umfasst jedoch ausdrücklich alle Geschlechter gleichermaßen und dient der sprachlichen Vereinfachung.

Über die IFA Berlin

Die IFA, die weltweit größte Messe für Unterhaltungselektronik und Hausgeräte, ist der zentrale Treffpunkt für führende Einzelhändler, Einkäufer und sowie Branchen- und Medienexperten. Die IFA 2026 findet

Über AEG

Wir sind AEG. Wir definieren neu, was Sie von Ihren Haushaltsgeräten erwarten können. Deshalb hinterfragen wir die Grenzen des Alltags immer wieder. Seit unseren Anfängen in Berlin 1887 haben wir uns nie mit „gut genug“ zufriedengegeben. Wir setzen auf verantwortungsbewusste Innovationen, die sich heute abheben und dabei helfen, eine bessere Zukunft zu gestalten. AEG ist Teil der Electrolux Group, einem weltweit führenden Hausgerätehersteller, der seine Produkte in 120 Märkten verkauft. Die Electrolux Group erzielte 2025 einen Gesamtumsatz von 131 Milliarden SEK (circa 12,33 Mrd. EUR) und beschäftigte 39.000 Menschen weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter www.aeg.at.