

Medieninformation

Corinna Wild

corinna.wild@electrolux.com

+49 175 3704021

Besucherrekord auf der Küchenmeile 2026: AEG überzeugt mit „Premium auf dem nächsten Level“

Löhne/Nürnberg, 28. September 2026

Mit einem Besucherrekord und einem zweistelligen Kundenzuwachs im deutschen Markt blickt AEG auf eine äußerst erfolgreiche Küchenmeile 2026 zurück. Unter dem Leitmotiv „Premium auf dem nächsten Level“ präsentierte die Marke, wie sie ihren Premiumanspruch konsequent weiterentwickelt und weit über das Produkt hinausdenkt.

Premium über alle Berührungspunkte hinweg gedacht

Bereits der neugestaltete Eingangsbereich verdeutlichte die zentrale Botschaft des Messeauftritts. Die Bereiche Logistik, Kundenservice, Marke und Inspiration sowie Design und Produkt zeigten anschaulich, wie AEG Premium ganzheitlich versteht und den Anspruch der Marke über sämtliche Kontaktpunkte hinweg erlebbar macht.

„Premium auf dem nächsten Level bedeutet für uns nicht, einzelne Aspekte zu optimieren. Entscheidend ist das Zusammenspiel aller Faktoren, die das Markenerlebnis prägen – von Design und Innovation über Service bis hin zur Zusammenarbeit mit unseren Handelspartnern. Erst dieses Zusammenspiel schafft den Mehrwert, den Verbraucher und Handel heute von einer Premiummarke erwarten“, erklärt Nina Wunsch, Head of Marketing Deutschland und Österreich bei der AEG Electrolux Hausgeräte GmbH.

Das Interesse an diesem ganzheitlichen Premiumverständnis spiegelte sich auch in den zahlreichen Gesprächen während der Küchenmeile wider. Mit knapp 4.000 Besuchern verzeichnete das Home of AEG in Löhne eine überaus positive Entwicklung.

Design und Produkt: Premium erlebbar machen

Im Bereich Design und Produktentwicklung unterstrich AEG ihre Kompetenz mit dem Ausbau des matten Kochfeldsortiments. Als einziger Hersteller bietet die Marke sowohl SaphirMatt® SE als Einstiegslösung als auch die mehrfach ausgezeichnete Premiumoberfläche SaphirMatt® an. Ergänzt wird das Portfolio durch die Pure Design Kochfelder, bei denen die Kochzonen erst beim Einschalten sichtbar werden. Dadurch entsteht im ausgeschalteten Zustand eine besonders ruhige, reduzierte Oberfläche, die sich nahtlos in moderne Küchenarchitekturen integriert. Mit diesem Angebot bedient AEG unterschiedliche Design- und Leistungsansprüche und stärkt zugleich ihre Position im Segment hochwertiger Kochfeldoberflächen.

Wie AEG die zunehmende Vernetzung ihrer Geräte nutzt, zeigte die Marke am Beispiel der PizzaExpert Funktion. So wird diese ab Herbst 2026 per Over-the-Air (OTA)-Update¹ auch für alle kompatiblen pyrolysefähigen AEG Backöfen der Serien 7000 bis 9000 verfügbar sein. Über das OTA-Update

AEG Electrolux Hausgeräte GmbH
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg
+49 911 323 0

www.electroluxgroup.com

www.aeg.de

www.newsroom.electrolux.com/de

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |
Geschäftsführung: Michael Geisler
Aufsichtsratsvorsitzender: Bernd Ebert
Registergericht: HRB 20603 |
USt-IdNr: DE 81117185

lassen sich zudem AEG Backöfen mit SteamCrisp® Technologie um die PizzaExpert Funktion erweitern. Diese Backofenmodelle entwickeln sich damit zu einer vielseitigen Lösung, die mehrere Funktionen in einem Gerät vereint und so Anwendern noch mehr Flexibilität bei der Zubereitung unterschiedlichster Gerichte bieten. Damit verdeutlicht AEG, wie sich Geräte, ähnlich wie bei einem Smartphone, durch OTA-Software-Updates nach dem Kauf weiterentwickeln und um zusätzliche Funktionen erweitern lassen können. Die PizzaExpert Technologie ermöglicht Pizza in Restaurantqualität in nur 150 Sekunden² und wurde von der Scuola Italiana Pizzaioli validiert.

Im Bereich Kühlen standen sowohl der Einsatz von Recyclingmaterialien als auch intelligente Technologien im Fokus. Künftig verfügen alle neuen Kühl-Gefrierkombinationen über einen Recyclingkunststoffanteil von 70 Prozent³. Gleichzeitig passt die Funktion KI CoolAssist die Kühlung intelligent an individuelle Nutzungsgewohnheiten an und unterstützt so einen effizienteren Betrieb. Mit dem 9000 MultiChill präsentierte die Marke zudem eine Kühl-Gefrierkombination, die mit lediglich 27 dB⁴ Betriebsgeräusch besonders leise arbeitet und damit den Anspruch von AEG unterstreicht, leistungsstarke Kühltechnologie mit hohem Komfort und geringer Geräuschentwicklung zu verbinden.

Im Bereich Backen zeigte AEG die Weiterentwicklung des 9000 ProAssist Dampfbackofens mit SteamPro und CamCook®-Technologie. Neben dem KI-gestützten Rezept-Assistenten und der kamerabasierten Gerichtererkennung verfügt das Gerät nun auch über einen integrierten Bräunungssensor. Dieser erkennt den tatsächlichen Bräunungsgrad von Backwaren und unterstützt so optimale Ergebnisse, beispielsweise beim Aufbacken von Brötchen, ohne dass Nutzer den Garprozess permanent überwachen müssen.

Marke & Inspiration: Technologie erlebbar machen

Mit Live-Demonstrationen der One Pot Pasta-Funktion zeigte AEG einen wichtigen Schritt im Bereich des assistierten Kochens. Die speziell entwickelte Automatikfunktion übernimmt zentrale Arbeitsschritte bei der Pastazubereitung und unterstützt dabei die präzise Abstimmung von Garzeit, Temperatur und Zutatenmenge. Nutzer geben lediglich die gewünschte Portionsanzahl sowie die Zutaten in den mitgelieferten Topf ein und starten die Funktion. Während das Kochfeld den Garprozess automatisch steuert, sind weder ein ständiges Beaufsichtigen noch regelmäßiges Umrühren erforderlich. Nach rund 15 Minuten ist die Pasta al dente⁵. Ein kurzes Umrühren genügt, damit sich die Sauce harmonisch mit den Zutaten verbindet und die Pasta gleichmäßig umhüllt. So gelingen hochwertige Pasta-Gerichte mit minimalem Aufwand und gleichbleibend guten Ergebnissen.

Begleitet wurden die Demonstrationen von einer Rezeptbroschüre mit Rezeptideen wie Gorgonzola-Birne Pasta, Asia-Style Pasta, Pilz Pasta, Pasta Carbonara „Art“ oder Zitronen-Thymian Pasta. Die Live-Demonstrationen gehörten dabei zu den aufmerksamkeitsstarken Elementen des Messeauftritts.

Ergänzt wurde dies durch das Finale der AEG PizzaExpert Experience Tour 2026. Nach Stationen in Deutschland und Österreich fand die Tour bei nobilia, Europas größtem Küchenhersteller, ihren gelungenen Abschluss und zeigte erneut, wie AEG innovative Technologien in konkrete Produkterlebnisse übersetzt.

Kundenservice und Logistik: Premium über das Produkt hinaus

Der Premiumanspruch von AEG endet nicht beim Produkt. Mit mehr als 150 Servicetechnikern und über 250 autorisierten Servicepartnern in Deutschland und Österreich setzt die Marke auf eine hohe Servicequalität entlang der gesamten Nutzungsdauer. Eine Reparaturerfolgsquote von über

90 Prozent bereits beim ersten Besuch unterstreicht diesen Anspruch. Ergänzt wird das Angebot durch die AEG Festpreis-Reparatur ab 269 Euro. Auch im Bereich Logistik investiert AEG kontinuierlich in zuverlässige Prozesse und hohe Verfügbarkeit. Mit einem neuen Logistik-Setup ab Januar 2027 schafft die Marke die Voraussetzungen für eine noch engere und effizientere Zusammenarbeit mit dem Handel.

„Premium auf dem nächsten Level bedeutet für uns mehr als herausragende Produkte“, resümiert Andreas Steinert, Director Sales Kitchen Retail Deutschland & Österreich bei der AEG Electrolux Hausgeräte GmbH. „Es bedeutet, unseren Handelspartnern die richtigen Zutaten für nachhaltigen Erfolg zu bieten. Dazu gehören Innovationen, die begeistern, Produkte, die verkaufen, Service, auf den Verlass ist, und Menschen, die Partnerschaft leben. Denn wie in der Küche entsteht auch im Handel ein hervorragendes Ergebnis nicht durch eine einzelne Zutat, sondern durch das perfekte Zusammenspiel aller Komponenten.“

¹ Voraussetzung ist die Verbindung des Backofens mit der AEG App. Mit dem Kauf des PizzaExpert Sets erhalten Nutzer einen Aktivierungscode sowie die gusseiserne Pizzaplatte und den perforierten Pizzaschieber für authentische Pizzaergebnisse zuhause. Nach einem Software-Update des Backofens kann der im Set enthaltene Aktivierungscode bequem in der AEG App eingegeben und die PizzaExpert Funktion freigeschaltet werden.

² Basierend auf internen Tests mit 25 Minuten Vorheizen und Backen bei 340 °C, bestätigt von der Scuola Italiana Pizzaioli.

³ Innenraum aus rHIPS mit bis zu 70 Prozent recyceltem Kunststoff

⁴ Energieverbrauchsmessung nach den Vorschriften (EU) 2019/2016 + 2021/340 und CUE) 2019/2019+ 2021/341 und Geräuschpegel nach IEC 60704-2-14 Typ C

⁵ Die Zubereitungszeit kann je nach Pastasorte und gewünschter Konsistenz – beispielsweise weich oder al dente – variieren.

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 AEG

Wir sind AEG. Wir definieren neu, was Sie von Ihren Hausgeräten 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 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. Weitere Informationen finden Sie unter www.aeg.de.