

IFA-Listicle: Die wichtigsten KI-Küchentrends 2026

Berlin, 01. September 2026 – Die Küche wird zum intelligentesten Raum im Haushalt. Backöfen erkennen ihr Gargut, Kühlschränke regeln ihren Energieverbrauch selbst und Kochfelder sprechen mit der Dunstabzugshaube. Künstliche Intelligenz übernimmt Aufgaben, die bisher Erfahrung und Aufmerksamkeit der Nutzer erforderten. Auf Basis aktueller Produktneuheiten und Branchenentwicklungen hat die IFA Berlin (www.ifa-berlin.com) die wichtigsten KI-Küchentrends zusammengestellt, die den Markt 2026 prägen:

1. Backöfen erkennen das Gericht von selbst

Integrierte Kameras und künstliche Intelligenz analysieren das Gargut und steuern den Prozess bis zur Perfektion. Nutzer müssen weder Temperatur noch Garzeit selbst einstellen. Der Vorteil liegt in der Verlässlichkeit: Manche Backöfen mit Kamera erkennen mittlerweile [bis zu 100 verschiedene Gerichte](#) selbstständig. Das lange Suchen nach dem richtigen Programm entfällt dadurch komplett.

2. Die Dampfschublade wird zur eigenen Gerätekategorie

Neben klassischen Backöfen etabliert sich ein neues Gerätesegment: die Dampfschublade. Damit wird Dampfgaren auch auf kleinstem Raum möglich. Die Schublade punktet vor allem durch Flexibilität: Sie lässt sich sowohl unter dem Einbau-Backofen als auch in der Kochinsel integrieren. Für viele Hersteller zählt sie zu den meistdiskutierten Neuheiten.

3. Kochfelder und Dunstabzug arbeiten miteinander

Vernetzte Kochfelder kommunizieren mit dem Dunstabzug und regulieren dessen Leistung automatisch, je nach Kochintensität. Auch beim Garen selbst greift die Vernetzung: Kochfelder und Backöfen werden von KI überwacht – einige Modelle schalten Hitze, Dampf und Grill automatisch für optimale Ergebnisse hinzu.

4. Kühlschränke regeln ihren Energieverbrauch allein

Energieeffizienz wird zur Kernaufgabe der KI. Neue Kühlschrankmodelle orientieren ihre Leistung eigenständig am Nutzungsverhalten: Sensoren erkennen, wie oft die Tür geöffnet wird, und passen die Kühlleistung entsprechend an. So sinkt der Stromverbrauch im Alltag, ohne dass Nutzer selbst eingreifen müssen. Die Technologie macht Kühlschränke zu aktiven Mitdenkern statt zu reinen Kühlboxen.

5. Küchengeräte werden Teil des Smart-Home-Ökosystems

Kochfeld und Dunstabzugshaube kommunizieren bereits direkt miteinander: Die Haube passt ihre Leistung automatisch an die Kochintensität an, ganz ohne Zutun der Nutzer. Kühlschrank, Backofen und Geschirrspüler lassen sich zusätzlich einzeln per App überwachen und aus der Ferne steuern. Damit wächst die Küche in ein vernetztes System hinein, das sich jederzeit und von überall per Smartphone überblicken und steuern lässt.

Live erleben lassen sich viele dieser Entwicklungen auf der IFA 2026 vom 4. bis 8. September in Berlin. Dort präsentieren internationale Hersteller ihre neuesten Küchengeräte und geben einen Ausblick darauf, wie KI das Kochen und den Haushalt in den kommenden Jahren weiter verändern wird.

Über die IFA Berlin

Die IFA Berlin ist das weltweit führende Event für Home- und Consumer-Technologies und feiert über ein Jahrhundert Innovation. Seit 1924 ist die IFA Berlin die führende globale Plattform, auf der Technologieführer, Innovatoren und Branchenexperten zusammenkommen, um bahnbrechende Produkte zu präsentieren und die Zukunft der Unterhaltungselektronik zu gestalten. Die Veranstaltung findet jedes Jahr im September in Berlin statt.

Weitere Informationen zur IFA Berlin 2026: www.ifa-berlin.com/de/

Hier gibt es IFA auf die Ohren (IFA-Podcast „Viva la IFA“): open.spotify.com

Pressekontakt IFA

Sonja May | s.may@ifa-management.com

Pressekontakte Tonka

Pia Senkel | pia.senkel@tonka-pr.com | +491733702649

Desiree Engel | desiree.engel@tonka-pr.com | +4930403668121