

SMART HOMES

Das Magazin für intelligentes Wohnen



HEMS – Home Energy Management
Was macht es und wie können Sie davon profitieren?

Diskreter High End Sound für moderne Smart Homes

Vernetzte Gebäude per Bluetooth Mesh

Smarte Technik - klare Formen

Wie sich zeitlose Architektur und moderne Technik perfekt verbinden

Wie Miele per KI den Alltag entschlackt

Text: Stephan Koll, Bilder: Miele

Intelligenz in der Küche? Das ist vielerorts noch kein Alltag. Persönlich liebe ich es, mit dem smarten Equipment von Miele zu arbeiten. Vom selbst denkenden Backofen bis zum vorausschauenden Service – ein Blick auf die jüngsten Smart-Home-Bausteine des Traditionsherstellers. Gerade für meine geschätzten Kunden im Projektgeschäft, aber auch bei den privaten Bauvorhaben sind diese Anwendungen heute bereits ein „MUST HAVE“!



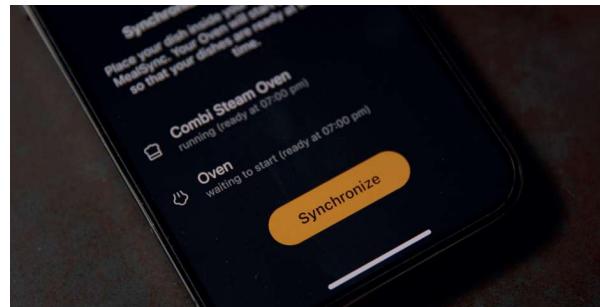
Küchengeräte, die Pizza erkennen, Verbrauchsdaten in Diagramme gießen und Fehlermeldungen gleich selbst ausbügeln – was vor wenigen Jahren noch Science-Fiction klang, ist heute Serienstandard. Doch je stärker sich Dampfgarer, Backofen und Geschirrspüler vernetzen, desto schärfer stellt sich die Frage: Wie viel digitale Intelligenz verträgt der Herd, bevor Komfort in Kontrolle umschlägt? Ein Streifzug durch Mieles aktuelle Entwicklungen zeigt, wo künstliche Intelligenz echte Entlastung bringt – und wo Nutzerinnen und Nutzer wachsam bleiben sollten, damit die Küche smart bleibt, ohne das Kochen zu entzaubern.

Kamera blickt in den Ofen

Mit Smart Food ID verlegt Miele die Essenserkennung vom Smartphone in den Garraum. Eine im Backofen integrierte Kamera knipst das Gargut, eine trainierte KI gleicht das Bild mit einer fünfstelligen Menge an Datensätzen ab und präsentiert das erkannte Gericht anschließend auf dem Display. Ob Tiefkühlpizza oder selbst belegter Teig: Ein kurzer Fingertipp genügt, und der Ofen regelt Programm, Temperatur und Garzeit eigenständig. In über 40 Ländern lässt sich das Feature bereits nutzen; mit jeder anonymisierten Fotofreigabe verbessert sich die Trefferquote weiter.

Selbsthilfe statt Servicetermin

AI Diagnostics analysiert Gerätestörungen bei Waschmaschinen, Trocknern, Geschirrspülern und Kaffeevollautomaten. Liegt der Fehler etwa an einer verstopften Pumpe oder blockierten Luftführung, zeigt die Miele-App bebilderte Schritte zur Behebung. Mehr als 80 Prozent der Störungen lassen sich so ohne Technikereinsatz lösen – das spart Kosten und Emissionen. Künftig will Miele die Funktion zur vorbeugenden Wartung ausbauen, etwa indem die App einen heißen Reinigungszyklus empfiehlt, wenn der Geschirrspüler zu oft im Eco-Modus läuft.



Hauptzutat und Beilagen werden in Mieles smarter Küche gleichzeitig fertig

Transparente Verbräuche

Das Consumption Dashboard macht Strom- und Wasserverbrauch sichtbar. Monatsberichte zeigen, wie sich verschiedene Programme auswirken und motivieren so zum häufigeren Einsatz der Eco-Einstellungen. Eine Kennzahl sticht hervor: Wird der Geschirrspüler per App gestartet, wählen Nutzer doppelt so häufig das sparsame Programm wie am Gerätedisplay. Angesichts des Umstands, dass rund 83 Prozent der Lebenszyklusbezogenen CO₂-Emissionen in der Nutzungsphase entstehen, ist diese Lenkungswirkung durchaus relevant.

Ordnung im Gefrierfach

Im Juni 2025 kommen neue Gourmet-Boxen in den Han-

del. QR-Codes auf den Deckeln verbinden die Glasbehälter mit der App. Während Lebensmittel einfrieren oder kühlen, werden Sorte und Haltbarkeits-datum erfasst; eine Erinnerung kurz vor Ablauf beugt Verschwendungen vor. Der gleiche Behälter darf anschließend direkt in Backofen oder Mikrowelle – ein kleiner, aber praktischer Baustein für lückenlose Prozessketten in der Küche.



Das große Geheimnis der Tiefkühlwelt ist entschlüsselt: Per QR-Code im Deckel sagt der Behälter was drin ist. Und wie lange

Timing per App

Mit MealSync verzahnt die App die Laufzeiten mehrerer Geräte. Wählt man etwa einen Auflauf im Backofen und Gemüse im Dampfbackofen, startet der Ofen automatisch zeitversetzt, sodass alles zeitgleich servierfertig ist. Gerade wenn Gäste warten, reduzieren sich Handgriffe und Stress am Herd.

Cloud-Daten als Innovationsmotor

Routinemäßig senden vernetzte Geräte anonymisierte Nutzungsdaten an die Miele-Cloud. Persönliche Angaben bleiben außen vor, trotzdem liefern die Informationen wertvolle Einblicke: In Deutschland landet Pizza am häufigsten im Ofen, in Italien Lasagne, in den USA Geflügel. Im Wäschebereich dominiert das Baumwollprogramm, während Eco-Zyklen noch im einstelligen Prozentbereich liegen – es sei denn, der Start erfolgt per App. Erkenntnisse wie diese fließen in Produktpflege und Funktionsupdates ein; über die App gelangen neue Programme auch Jahre nach dem Kauf noch auf bestehende Geräte.

Vision Küche 2030

Wie weit die Reise gehen kann, zeigt Miele im Innovationsprojekt Living Tomorrow bei Brüssel. Prototypen kombinieren Gesten- und Sprachsteuerung, projizieren Schritt-für-Schritt-Anleitungen auf die Arbeitsplatte und wiegen Zutaten direkt im Kochfeld. Ob und wann diese Konzepte in Serie gehen, bleibt offen – klar ist jedoch,

dass vernetzte Hausgeräte ihren Platz im Alltag gefunden haben und ihn künftig noch selbstverständlicher behaupten werden.



Schritt für Schritt werden Rezepte und Arbeitsanweisungen auf die Arbeitsplatte projiziert

Fazit

Mieles jüngste Smart-Home-Funktionen setzen auf praxisnahe KI statt auf Technikglitzer: Sie erkennen Pizza, führen durch Fehlersuche, visualisieren Verbräuche, sortieren Vorräte und synchronisieren Garzeiten. Hinter all dem steckt eine Cloud-Architektur, die Geräte über Jahre aktuell hält. Wer heute ein vernetztes Modell kauft, bekommt damit mehr als Hardware – nämlich ein Ökosystem, das mit- und dazulernt. Der Frühling startet gerade in vollen Zügen und beschenkt uns mit herrlichem Sonnenschein und wunderbaren warmen Temperaturen – Ich wünsche Euch/Ihnen einen zauberhaften Frühling und eine atemberaubend glückliche Zeit, alles Liebe und genießt das Leben im Hier und Heute

Stephan Koll

Foto: Martina Van Kann



Zur Person: Stephan Koll, produktunabhängiger Spezialist für intelligente Gebäude- und Systemsteuerung mit Schwerpunkt Smart Home, entwickelt Premium Lösungen auf Maß in jeder Größenordnung, mit eigenen Showrooms in Hamburg, Sylt, Alzey, München, Zürich/CH. und Bern/CH. Technischer Designer, kreativer Kopf von SK-Systems® GmbH mit jahrzehntelanger Erfahrung, Premium Partner von 35 Industrieunternehmen. Beirat im Rotonda Business Club.