

Benchmark der Outdoorküchen: HEAT – modular und individuell konfigurierbar, langlebig und kontinuierlich ausbaubar.

Zürich-Oerlikon, 8. Januar 2026

Outdoorchef startet mit einer prall gefüllten Produktpipeline ins Jubiläumsjahr: 2026 feiert das in der Schweiz verwurzelte Unternehmen sein 30-jähriges Bestehen. Als Experte für BBQ, Grills und Outdoorküchen hat Outdoorchef in den letzten Jahrzehnten immer wieder neue Standards gesetzt mit einem klaren Anspruch an Wertigkeit, Funktionalität und Design. Die im vergangenen Jahr lancierte modulare HEAT Outdoorküche ist konsequent auf Kombinierbarkeit, Individualität und Langlebigkeit ausgerichtet und wird laufend um neue Module erweitert. Die allgemein zunehmende Freude am Kochen im Freien wird den Trend hin zur Outdoorküche verstärken. Insgesamt benennt Outdoorchef drei Haupttrends, welche die BBQ- und Grillwelt 2026 prägen werden: Outdoor, Regionalität und Materialität.



© Die Fotorechte liegen bei OUTDOORCHEF.

HEAT – erstklassige Gestaltung mit maximaler Funktionalität

Mit HEAT hat Outdoorchef 2025 eine Outdoorküche präsentiert, die Purismus und Praxisnutzen verbindet. Das fünfköpfige Entwickler-Team am Hauptsitz in Zürich-Oerlikon um den Chief Technology & Innovation Officer Stephan Pfeifer hatte davor über zwei Jahre intensiv an der neuen Produktlinie HEAT gearbeitet und sich konsequent an vier Werten orientiert: Qualität, Performance, Design und Funktionalität. Das Ergebnis: eine klare Formensprache, ein modulares System mit vielfältigen Konfigurationsmöglichkeiten und durchdachten Details, wie beleuchtete Bedienelemente und hochwertige Arbeitsflächen.

Mit der HEAT Serie setzt Outdoorchef einen Benchmark für Outdoorküchen. Im Mai 2025 wurde HEAT mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet. Das exzellente Designkonzept in Kombination mit der hohen Variabilität und der intuitiven Bedienbarkeit der einzelnen Elemente überzeugte die Jury.

HEAT – die Outdoorküche wächst bei Bedarf mit

Das modulare Konzept von HEAT verbindet erstklassige Gestaltung mit maximaler Funktionalität und wird laufend weiterentwickelt mit Fokus auf sinnvolle Lösungen und praktische Handhabung. Dank hochwertiger Materialien und konsequenter Ausrichtung auf Langlebigkeit lässt sich HEAT individuell planen und bei Bedarf schrittweise ergänzen und vergrössern.

2026 erweitert Outdoorchef das HEAT Sortiment um folgende Module. Sie alle sind mit den bestehenden Elementen kombinierbar:

- Schrankmodul schmal mit Schubladen
- Schrankmodul schmal mit Tür
- Universalmodul – es ermöglicht die Integration in die HEAT Outdoorküche von freigegebenen Einbaugrills anderer Hersteller
- Gasflaschenmodul – konzipiert analog der schmalen Schrankmodule für die saubere, platzsparende Unterbringung einer Gasflasche



Voraussichtliche unverbindliche Preisempfehlungen:

HEAT Schrankmodul schmal mit Schubladen (Abb. links) – 1199 CHF/€ – verfügbar ab Mai 2026

HEAT Schrankmodul schmal mit Tür (Abb. rechts) – 1199 CHF/€ – verfügbar ab April 2026

HEAT Universalmodul – 1599 CHF/€ – verfügbar ab Ende März 2026

HEAT Gasflaschenschrank schmal – 899 CHF/€ – verfügbar ab Ende März 2026



HEAT Outdoorküche komplett mit allen verfügbaren Modulen.

Trends: Wohin sich die BBQ- und Grillwelt 2026 bewegt

Eine weiterhin zunehmende Vorliebe für Leben und Kochen in der Natur, ein stärkeres Bewusstsein für Produkte und Lebensmittel aus der Region sowie ein höheres Qualitätsbewusstsein für verwendete Materialien mit Sinn für Langlebigkeit. Outdoorchef definiert drei Haupttrends, die 2026 prägend sein werden.

Um Entwicklungen vorzugreifen, bewegt sich Outdoorchef als Pionier der BBQ- und Grillwelt am Puls seiner Kunden und analysiert den Markt genau. Dabei hat das Unternehmen hohe Ansprüche an sich selbst. Alle Produktneuheiten müssen dieselbe Maxime erfüllen, die das Grillerlebnis für den Kunden in den Mittelpunkt stellt: «Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand». Für 2026 definiert Outdoorchef folgende Haupttrends:

Outdoor: Kochen im Freien | **Regionalität:** Fokus auf Ursprung | **Materialität:** Langlebigkeit

Der Bezug zur Natur wird wieder bewusster gesucht wie auch die Verbindung zu den Jahreszeiten. Gewünscht sind Lebensräume im eigenen Aussenbereich, in denen die Natur erlebbar wird. Natürlichkeit wird dabei bevorzugt; gleichzeitig soll der Aufwand an Pflege und Unterhalt möglichst gering sein. Das in den Skandinavischen Ländern typische Grillieren rund ums Jahr insbesondere das Wintergrillieren wird in unseren Breitengraden beliebter. Der ausgeprägtere Wunsch, Freunde bei sich zu Hause zu bewirten und zu bekochen, beflügelt diesen Trend zusätzlich. Das Grillieren ist dank verschiedener Zubereitungsmöglichkeiten variantenreicher geworden und versteht sich zunehmend als Kochen im Freien. Outdoorchef ist überzeugt, die Beliebtheit von Aussenküchen wird weiter zunehmen.

Bei seinen Kunden nimmt Outdoorchef ein ausgeprägteres Bewusstsein für Lebensmittel und deren Herkunft wahr. Regionale Produkte werden stärker nachgefragt. Das erhöht den Wunsch nach unterschiedlichen Zubereitungsarten mit dem dafür geeigneten Grillzubehör. Die Markenwahl selbst wird ebenso häufiger hinterfragt. Für Outdoorchef als regionaler Entwickler ist dies ein Marktvorteil.

Seine Materialien wählt Outdoorchef bewusst. Das Unternehmen achtet auf die Langlebigkeit seiner Materialien und setzt Standards, die über die branchenüblichen Normen hinausgehen. So gewährt Outdoorchef auf seine Produkte eine Garantie von zehn Jahren und mehr. Bei der im Jubiläumsjahr 2026 angekündigten Lancierung von QUBE – ein edler Grill in Form eines kubischen Monoliths aus Edelstahl – wird Outdoorchef sogar eine lebenslange Garantie abgeben.



«Das Grillieren wird dank technologischer Entwicklung immer einfacher. Anwenderfreundlichkeit und Langlebigkeit der Produkte sind weitere entscheidende Faktoren, daher sind für uns auch Herkunft und Verarbeitung der Materialien wichtig. Das Grillieren kann heute in seiner Vielfalt geradezu zelebriert werden. Und dieser Trend wird immer beliebter»,
Stephan Pfeifer, Chief Technology & Innovation Officer bei Outdoorchef am Hauptsitz in Zürich-Oerlikon.

© Foto: Markus Schneeberger, Schweiz

Über Outdoorchef

Outdoorchef ist in der Schweiz besonders gut positioniert und bekannt als Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. 2026 feiert Outdoorchef sein 30-jähriges Bestehen. Mit dem Kugelgrill nahm die Erfolgsgeschichte von Outdoorchef 1996 ihren Anfang.

Das global tätige Schweizer Unternehmen steht für Swissness, Innovation, Technologie, Design und Benutzerfreundlichkeit. Dank seines breiten Grill- und Outdoorküchen-Sortiments mit variabel kombinierbaren Elementen inklusive Grillzubehör ist Outdoorchef in Europa die erste Wahl für Gourmets, die Authentizität und hohe Qualität schätzen. Die Marke Outdoorchef gehört zum Portfolio der Geschäftseinheit [Diethelm Keller BBQ Brands](#) und ist Teil der Diethelm Keller Group.

Dank seiner Innovationskraft ermöglicht Outdoorchef perfekte Grillergebnisse für die ganze Familie, vom Grill-Anfänger bis hin zum Super-Profi-Grillspezialisten – immer nach der Maxime: «Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand». Erhältlich sind die Outdoorchef-Produkte im Fachhandel.

Mehr auf <https://www.outdoorchef.com/de-CH/>



PRESSEKONTAKT

Communications Circle . Liliane Elspass . Mühlestrasse 5 . 8400 Winterthur . Schweiz
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch