

Mehr als heiße Luft: So backt Deutschland in der Heißluftfritteuse – die Dr. Oetker Airfryer-Backstudie 2026



Bielefeld, März 2026 – Wie sehr hat der Airfryer Einzug in die Küchen Deutschlands gehalten? Wie viele Menschen nutzen ihn wie oft und zu welchen Anlässen? Backen sie damit gern und wenn was? Mit über 130 Jahren Back-Expertise schaut Dr. Oetker genauer hin: Die aktuelle Dr. Oetker Airfryer-Backstudie 2026¹ liefert spannende Einblicke in die heimischen Heißluftfritteusen und hält interessante Zahlen rund ums Backen im neuen, beliebten Küchengerät bereit. Klar ist: Der Airfryer ist in den Küchen Deutschlands angekommen und eröffnet großes Potenzial fürs Backen – dank schnellerer Zubereitung, kleineren Mengen und großem Genuss. Die repräsentative Airfryer-Backstudie wurde vom Marktforschungsinstitut YouGov Deutschland GmbH im Auftrag von Dr. Oetker mit 2.116 Befragten durchgeführt.

Vom Trendgerät zum Alltagsbegleiter

Kein Vorheizen, keine langen Wartezeiten: Ein Airfryer ist in vielen Küchen nicht mehr wegzudenken. Mit über 53 % besitzt mehr als jede zweite Person in Deutschland¹ bereits eine Heißluftfritteuse und der Großteil nutzt das Gerät regelmäßig und vielseitig. Unter den Besitzer*innen greifen über 46 % mindestens mehrmals pro Woche zum Gerät, rund

8 % sogar jeden Tag². Damit ist die Heißluftfritteuse zu einem festen Bestandteil der alltäglichen Essenszubereitung geworden und als Küchengerät vergleichbar mit dem Wasserkocher oder Toaster.



Dabei kommt der Airfryer aus unterschiedlichen Gründen zum Einsatz und zeigt ein breites Nutzungsspektrum: Knapp 77 % der Befragten bereiten Hauptmahlzeiten in der Heißluftfritteuse zu und über die Hälfte verwenden sie für Snacks zwischendurch (57 %). Mit gut 23 % nutzen knapp ein Viertel ihr Gerät bereits zum Backen von Kuchen, Kleingebäcken oder Süßem. Und süßer geht's immer: Über 10 % der Umfrageteilnehmenden kreieren Desserts im Airfryer. Die Studie zeigt, dass Heißluftfritteusen wahre Multifunktionsgeräte sind, mit denen Herz-

haftes und Süßes gelingt.³

Airfryer-Backspaß in großen Haushalten

Je größer der Haushalt, desto häufiger wird der Airfryer zum Backen genutzt: Rund 31 % der Haushalte mit vier oder mehr Personen backen im Airfryer, 27 % bei drei Personen, 22 % bei zwei Personen und nur 18 % in Single-Haushalten.³

In Haushalten mit vier Personen und mehr nutzen über 47 % mindestens einmal im Monat den Airfryer zum Backen, während 14 % ihn sogar wöchentlich verwenden. Bei Drei-Personen-Haushalten backen rund 38 % mindestens einmal monatlich süße Speisen im Airfryer und 13 % sogar jede Woche. In Zwei-Personen-Haushalten sind es noch 26 %, die einmal im Monat in der Heißluftfritteuse backen, und in Single-Haushalten liegt dieser Anteil bei nur etwa 17 %.³

Überraschend große Airfryer-Backfreude

Fans der Heißluftfritteuse haben laut Umfrageergebnissen einen süßen Zahn: Manche verwenden ihre Heißluftfritteuse wöchentlich zum Backen (10 %) und doppelt so viele (20 %) sogar monatlich. Etwas mehr als 10 % greifen einmal im halben Jahr zur Heißluftfritteuse, wenn sie Lust aufs Backen von Süßem haben. Damit ergibt



sich ein deutlich höherer Anteil an Backbegeisterten als erwartet: Fast ein Drittel (30 %) der regelmäßigen Nutzer*innen von Heißluftfritteusen backt mindestens monatlich Kuchen, Muffins oder andere süße Gebäcke im Airfryer.³ Gleichzeitig zeigen die Ergebnisse, dass hier noch deutlich Luft nach oben ist und immer mehr Konsument*innen das Backen im Airfryer für sich entdecken.

Die beliebtesten Airfryer-Gebäcke Deutschlands

Selbstgebackenes für die Liebsten ist immer eine gute Idee. Aber was genau backt Deutschland im Airfryer? Für die meisten der Befragten ist es ein kleines, aber feines Gebäck: Muffins (39 %) liegen auf Platz 1, dicht gefolgt von Kuchen/Rührkuchen mit 37 % und Cookies/Keksen/Plätzchen mit über 34 %. Weitere Favoriten sind bei den Airfryer-Bäcker*innen, die regelmäßig im Airfryer backen, klar erkennbar: Knapp 28 % bevorzugen Quarkbällchen/Berliner/Donuts/Churros, 22 % Brownies, gut 21 % Pfannkuchen/Kaiserschmarrn und 14 % Bananenbrot. Der Airfryer eignet sich optimal für kleine Portionen und Backwaren mit kürzerer Backzeit.⁴



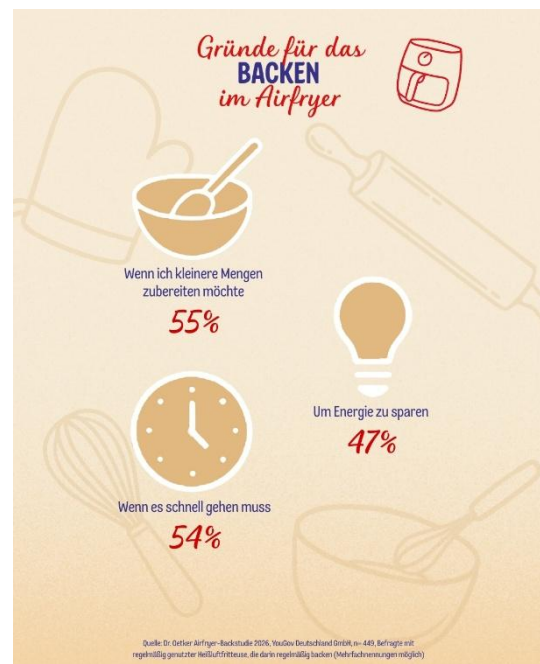
Backfreude mit speziellen Airfryer-Produkten

Für den Airfryer geeignete oder speziell entwickelte Produkte wie Backmischungen oder Backpulver sind bei den Airfryer-Bäcker*innen beliebt. Auch hier liegen Muffins vorne: Backmischungen für das begehrte Kleingebäck werden von rund 30 % der regelmäßigen

Nutzer*innen verwendet. Für den Airfryer eignen sich u.a. die Dr. Oetker Classic Muffins. Hier wird auf der Verpackung deutlich sichtbar auf die Zubereitungsmöglichkeit im Airfryer hingewiesen – wie auch auf anderen Dr. Oetker Backmischungen. Bereits 27 % der Befragten greifen zu Backmischungen, um Cookies im Airfryer zu backen, wie zum Beispiel die Dr. Oetker Classic Cookies. 22 % nutzen eine Backmischung, um Rührkuchen in der Heißluftfritteuse zu backen. Auch Backmischungen für Gebäcke wie Quarkbällchen oder Churros sind für 20 % der Airfryer-Bäcker*innen eine gelingsichere Wahl – ganz ohne klassisches Frittieren. Damit der Teig in der Kürze der Backzeit einer Heißluftfritteuse optimal aufbäckt und das Backergebnis luftig-locker ist, nutzen 18 % der Befragten ein speziell für den Airfryer entwickeltes Backpulver – wie zum Beispiel unser Dr. Oetker Airfryer Backin.⁴ Spezielle Backprodukte für Heißluftfritteuse treffen auf große Beliebtheit und den Wunsch nach schnellen, unkomplizierten Backlösungen. Das macht den Airfryer immer mehr zu einer vielseitigen praktischen Backofen-Alternative.

Warum backt Deutschland im Airfryer?

Die Gründe für das Backen in einer Heißluftfritteuse als Alternative zum gängigen Backofen sind unterschiedlich, aber eindeutig: Mehr als die Hälfte der Befragten (55 %) verwendet einen Airfryer, um kleine Mengen darin zuzubereiten. Das passt zum anhaltenden Trend hin zu kleineren Portionen⁵. Knapp dahinter ist auch die Zeitfrage für knapp 54 % der Nutzer*innen eine wichtige, denn sie backen im Airfryer, wenn es schnell gehen muss. Das umweltbewusste Motiv, beim Backen mit dem Airfryer Energie einzusparen, ist für fast die Hälfte wichtig (47 %). Die Frage, warum Deutschland vordergründig im Airfryer backt, lässt sich entlang der Studienergebnisse zusammengefasst so beantworten: Es bedeutet schnelles, unkompliziertes und energieeffizientes Backen.⁴



Genuss für alle Generationen

Ob Jung oder Alt: Unterschiedliche Generationen bringen oft unterschiedliche Koch- und Backgewohnheiten mit sich. Laut Umfrageergebnissen kommt Backen in der Heißluftfritteuse bei der jüngeren Generation am besten an. Die Gen Z (Zoomers, Jahrgänge 1997-2012) nutzt den Airfryer zum Backen im Vergleich zu älteren Generationen am meisten.

17 % der befragten Gen Z bäckt mit der Heißluftfritteuse wöchentlich, 25 % mindestens einmal im Monat und immerhin 12 % mindestens einmal im Jahr. Auch Millennials (Generation Y, Jahrgänge 1981-1996) haben ähnlich viel Geschmack an Gebäcken aus dem Airfryer gefunden: Mindestens einmal pro Woche verwenden 12 % der Gen Y einen Airfryer zum Backen, 24 % mindestens einmal pro Monat und 12 % mindestens einmal im halben Jahr.



Bei der Generation X (Jahrgänge 1965-1980) und der sogenannten Boomer-Generation (Jahrgänge 1946-1964) ist die Airfryer-Backfreude auf einem ähnlichen Niveau: Für 7 % der befragten Generation X ist die Heißluftfritteuse zum Backen wöchentlich in Gebrauch – bei den Boomer-Befragten sind es 8 %. Was die monatliche Nutzung angeht, bereiten 19 % der Generation X und 15 % der Boomer-Generation Backwaren im Airfryer zu. Mindestens einmal pro Halbjahr backen 9 % der Generation X und 10 % der Boomer-Generation im Airfryer und liegen damit nahezu gleichauf.³

Es wird deutlich: Als generationsübergreifendes Küchengerät zaubert der Airfryer süße Genussmomente für fast alle Altersgruppen. Auch wenn die jüngeren Generationen beim Backen im Airfryer noch vorne liegen, bewegen sich die älteren Generationen überraschend nah an diesen Werten. Am liebsten backen im Airfryer übrigens alle Muffins, außer die Millennials, die lieben Cookies/Kekse/Plätzchen (49 %).

Die östlichen Bundesländer nutzen den Airfryer zum Backen am häufigsten

Wenn es ums Backen mit der Heißluftfritteuse geht, liegen die **östlichen Bundesländer** Deutschlands vorne: In Sachsen-Anhalt, Sachsen, Berlin, Brandenburg und Thüringen backen insgesamt 35 % der Befragten mindestens einmal pro Monat im Airfryer – der

höchste Wert aller Regionen in Deutschland. Auch der **Süden** Deutschlands (Baden-Württemberg, Bayern) zeigt eine stark ausgeprägte Backaffinität: Hier backen ein Drittel der Airfryer-Nutzer*innen (33 %) monatlich Süßes im beliebten Küchengerät.

Großes Airfryer-Backpotenzial in Deutschland

Zwei Regionen Deutschlands zeigen hingegen weniger Begeisterung für süßes Backen in der Heißluftfritteuse oder aber vielleicht großes Potenzial. In den **westlichen Bundesländern** (Nordrhein-Westfalen, Saarland, Rheinland-Pfalz, Hessen) backen immerhin noch 28 % der Befragten mindestens einmal im Monat mit ihrem Airfryer. Der **Norden** zeigt sich dagegen als Airfryer-Backmuffel Deutschlands: Nur knapp ein Viertel (24 %) der Airfryer-Nutzer*innen in den nördlichen Bundesländern (Schleswig-Holstein, Hamburg, Niedersachsen, Bremen und Mecklenburg-Vorpommern) backt monatlich in ihrer Heißluftfritteuse.³



Die Airfryer-Backstudie zeigt nicht nur klare Unterschiede zwischen den Regionen, sondern auch, wie viel Freude und Genuss im Airfryer Backen steckt und wie viele Menschen diesen neuen Küchenzauber noch für sich entdecken können.

Alle Airfryer Fans finden leckere Back-Rezepte für ihr geliebtes Küchengerät auf www.oetker.de.

Studien-Highlights auf einen Blick:

- Über 53 % besitzen einen **Airfryer**
- 46 % nutzen ihn mindestens **mehrmals pro Woche**
- Rund 77 % verwenden ihn für **Hauptmahlzeiten**
- Knapp 30 % backen mindestens **monatlich Süßes**
- Über 39 % backen **Muffins** mit ihrer Heißluftfritteuse – der Favorit
- Wichtigste Gründe zum Backen im Airfryer: kleine Mengen, schnell, energieeffizient,
- Über 30 % nutzen **Backmischungen** im Airfryer
- **Airfryer-Back-Deutschlandmeister:** In den östlichen Bundesländern (Sachsen-Anhalt, Sachsen, Berlin, Brandenburg, Thüringen) backen 35 % mindestens einmal pro Monat im Airfryer



„Der Airfryer ist die Grundzutat für modernes Backen. Unsere Studie zeigt deutlich: Die Heißluftfritteuse hat sich in deutschen Küchen etabliert und begeistert vor allem durch Schnelligkeit, Einfachheit und überzeugende Backergebnisse. Gerade süße Rezepte für kleinere Mengen gelingen in dem neuen und bereits sehr beliebten Küchengerät hervorragend.“

Andrea Stieg, Executive Managerin Marketing Germany Ambient

¹Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

²Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Befragte mit Heißluftfritteuse (n=1.130). Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

³Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Befragte mit regelmäßig benutzter Heißluftfritteuse (n=1.006). Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

⁴Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Befragte mit regelmäßig genutzter Heißluftfritteuse, die darin regelmäßig backen (n=449). Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

⁵Quelle: [Internationale Backtrends 2025 | Dr. Oetker Stories](#)

Bildmaterial finden Sie [hier zum Download](#).

Portraitfotos von Zitatiebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), März 2026. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis März 2027 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland

Brand and Product Communication

Jana Nörenberg

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216

M: jana.noerenberg@oetker.com

Linked 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked 