

IKEA feiert 40 Jahre KÖTTBULLAR und startet ein Jahr für Genuss und Gemeinsamkeit

Datum 12.10.2026
Subjekt IKEA Österreich
Region Österreich
Kategorie Unternehmen, Einzelhandel, Lebensmittelindustrie

Mit Beginn des neuen Geschäftsjahres am 1. September 2025 rückt bei IKEA Österreich ein zentrales Thema in den Fokus: „Unser Jahr für mehr Freude am Kochen und Essen“. Passend dazu feiert das Unternehmen ein besonders rundes Jubiläum: 40 JAHRE KÖTTBULLAR! Seit 1985 gehören die ikonischen Fleischbällchen zum IKEA Erlebnis, österreichweit werden rund 54 Millionen pro Jahr serviert. Im Jubiläumsjahr werden gleich zwei spannende Neuheiten eingeführt.

„Kochen und Essen verbindet uns alle – und es ist ein Bereich, in dem wir ganz unmittelbar zu einem besseren Alltag beitragen können. Mit dem Motto „Unser Jahr für mehr Freude am Kochen und Essen“ zeigen wir, dass Qualität, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit leistbar sein können. Vom Kultgericht Köttbullar bis zu neuen pflanzenbasierten Varianten machen wir es möglichst vielen Menschen einfach, gemeinsam zu genießen und dabei verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umzugehen“, sagt **FangFang Li, CEO und Chief Sustainability Officer bei IKEA Österreich.** Kochen und Essen ist mehr als eine bloße Alltagsroutine: Bei IKEA dreht sich im neuen Geschäftsjahr alles um mehr Freude am Kochen und Essen. Ein Themenjahr, das das Zubereiten und Genießen von Speisen und Getränken als Herzstück des Zuhauses begreift. Ziel ist es, Kochen und Essen einfacher, gesünder und genussvoller zu machen.

Die Bedeutung zeigt sich auch in einer aktuellen Studie von IKEA Österreich zum “Life at Home”:

- **72 Prozent** der Österreicher:innen kochen mindestens dreimal pro Woche frisch
- In Haushalten mit Kindern unter 13 Jahren wird sogar noch häufiger mit frischen Lebensmitteln gekocht (über **80 Prozent** mehr als dreimal pro Woche, Haushalte mit Kindern unter einem Jahr sogar **87 Prozent**)
- Alleinstehende kochen deutlich seltener frisch (nur **50 Prozent** mehr als dreimal pro Woche)
- **20 Prozent** wünschen sich mehr Arbeitsfläche, **17 Prozent** mehr Stauraum in ihrer Küche
- **34 Prozent** würden sogar eine maßgefertigte Küche von der Tischlerin oder vom Tischler kaufen – ein klares Signal, wie wichtig Individualisierung und Qualität geworden sind Zugleich achten
- Zugleich achten **81 Prozent** achten beim Kauf von Küchen-Geräten auf den Preis und die Wertigkeit, viele sind aber bereit, für mehr Langlebigkeit auch mehr zu investieren
- **Nur etwas mehr als jede:r fünfte** Befragte ist mit der eigenen Küche zufrieden und sieht keinen Verbesserungsbedarf (**22 Prozent**).
- Im Allgemeinen werden die hohen Kosten einer Küchenrenovierung am häufigsten als Herausforderung auf dem Weg zu einer verbesserten Küche genannt (**43 Prozent**).

Mit dem „**Jahr für mehr Freude am Kochen und Essen**“ möchte IKEA Österreich genau hier

ansetzen – mit leistbaren, langlebigen und nachhaltigen Lösungen, die den Alltag erleichtern und mehr Freude in Österreichs Küchen bringen.

40 Jahre IKEA KÖTTBULLAR - Rundes Jubiläum für eine runde Ikone

1985 bekam der schwedische **Koch Severin Sjöstedt** einen besonderen Auftrag: ein Fleischbällchen für IKEA zu entwickeln, das günstig, praktisch und richtig gut schmeckt. Nach zehn Monaten Feinarbeit war es da – ausgewogen im Geschmack, leicht zu servieren und perfekt portioniert, ganz im Sinne des schwedischen Prinzips „Lagom“. *„Wir haben damals bestimmt hundert Rezepte getestet, bevor wir den Sieger gefunden haben. Dass dieses Rezept 40 Jahre später noch immer serviert wird, macht mich unglaublich stolz – und es ist immer noch das Rezept, das ich zu Hause für meine Enkelkinder koche“*, erinnert sich **Sjöstedt**. Seither sind die Köttbullar zu einem globalen Phänomen geworden: Heute werden **jährlich über 1,4 Milliarden Köttbullar in IKEA Einrichtungshäusern weltweit** serviert – die runde Form ist ebenso ikonisch für IKEA wie die flach verpackten Möbelstücke.

Über die Jahre hat sich das Bällchen-Sortiment stetig erweitert:

- 2015: Einführung der **Hühnerfleischbällchen** und der ersten **Gemüsebällchen**
- 2017: **Elchbällchen** als Hommage an Småland (temporär in ausgewählten IKEA Ländern erhältlich gewesen)
- 2018: **Lachsbällchen** aus ASC-zertifiziertem norwegischem Lachs (temporär erhältlich gewesen)
- 2020: die **Fleischlosbällchen**, die wie das Original schmecken, aber pflanzenbasiert sind

Ob klassisch oder pflanzlich: Die Bällchen stehen seit 40 Jahren für das, was **IKEA Food** ausmacht – Menschen zusammenbringen und dabei immer nachhaltiger werden.

Rundes Jubiläum feiern und die Zukunft kosten

Von 10. Oktober bis 2. November 2025 feiert IKEA Österreich im Rahmen der IKEA Family Days das rundum runde Jubiläum mit besonderen Angeboten, nostalgischen Momenten und neuen Geschmacksvarianten in allen Einrichtungshäusern. Die Aktionen reichen von Retro-Preisen über limitierte Rezept-Variationen bis hin zu originellen Jubiläums-Editionen.

Und auch für die Zukunft ist gesorgt: Ab Jänner 2026 erweitert IKEA sein Food-Angebot mit innovativen **Fleisch-Gemüse-Bällchen** sowie würzige **Falafelbällchen** – ein weiterer Schritt, das Sortiment vielfältiger, nachhaltiger und internationaler zu machen. *„Wir verkaufen flach verpackte Möbel und rund geformtes Essen“*, lacht **Daniel Yngvesson, Global Food Designer bei IKEA**. *„Nachdem wir über die Jahre viele verschiedene Varianten eingeführt haben, war die Falafel die perfekte Ergänzung. Sie ist inzwischen fester Bestandteil der schwedischen Esskultur geworden und weltweit beliebt. Für IKEA eröffnet sie ein neues, aufregendes Geschmacksprofil.“* Die neuen IKEA Falafel sind außen knusprig, innen weich, besteht aus Kichererbsen, Zucchini, Zwiebeln und Gewürzen und wird im Restaurant mit Couscous, Aioli und Zitrone serviert. Damit stärkt IKEA sein Ziel, immer mehr pflanzenbasierte Gerichte anzubieten und so einen Beitrag zu gesunder, leistbarer und nachhaltiger Ernährung zu leisten.

Ein neuer Blick auf die Ikone

Zum Jubiläum bekommt die Fleischbällchen-Legende auch einen designstarken Auftritt: Gemeinsam mit dem schwedischen **Designer Gustaf Westman** hat IKEA eine limitierten Servierplatte entwickelt, auf dem elf Köttbullar in einer Reihe angerichtet werden können. Damit wird das runde

Kultgericht nicht nur kulinarisch, sondern auch ästhetisch in Szene gesetzt – verspielt, humorvoll und ganz im Sinne von IKEA Design.

Bildmaterial: © Philipp Lipiarski

<https://www.ikea.com/at/de/newsroom/corporate-news/ikea-feiert-40-jahre-koetbullar-und-startet-ein-jahr-fuer-genuss-und-gemeinsamkeit-pubd7cdf560>