DER KREIS
ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

Presseinformation

Preisverleihung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

Studenten für fachübergreifende Zusammenarbeit ausgezeichnet

Köln, 20.01.2015: Wie wird Komfort in der Küche definiert? Die Frage stellte die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG Studierenden der Fachrichtungen Gestaltung, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften. „Nicht das Denken und Arbeiten in althergebrachten Lösungskategorien oder Designdisziplinen, sondern Interdisziplinarität, Teamarbeit, Flexibilität, Offenheit und Neugier sind die Leitmotive der Stiftung“, sagte Ernst-Martin Schaible.

Am 20. Januar fand auf dem Messestand von DER KREIS die Preisvergabe zum Wettbewerb „Die Küche im Mittelpunkt des Lebens“ statt. In diesem Jahr wurde der Stiftungspreis nicht für einzelne Studienarbeiten vergeben, sondern ging zu gleichen Teilen als Gemeinschaftspreis an die Teams der Hochschulen aus Wismar und Furtwangen. Stiftungsgründer Ernst-Martin Schaible hob hervor, dass es großer gemeinsamer Anstrengungen bedarf, den Nachwuchs für die Branche zu sichern. Deshalb, so Schaible, könne kein Engagement groß genug sein, das Thema Küchendesign und -gestaltung auch an den Hochschulen in den Studiengängen zu etablieren. "Deutschland hat weltweit die besten Küchen, also brauchen wir auch den besten Nachwuchs, wenn wir diesem Anspruch weiter gerecht werden wollen.“

Für das beispielhafte Engagement zum Projekt „Die Küche im Mittelpunkt des Lebens“ dankte DER KREIS Verbundchef den Firmen Ballerina, AEG, Franke, L&S, Duravit, Hettich, Kesseböhmer und den DER KREIS Mitgliedsunternehmen Grambow &Widmer, Kü-

chen Preusser und Küchenhaus Pfleiderer. Die Professoren Achim Hack und Volker Zölch, beide von der Hochschule Wismar und Peter König, Hochschule Furtwangen, zogen eine positive Bilanz des Projekts und lobten die interdisziplinäre Zusammenarbeit der Studenten, die in dieser erfolgreichen Form weitergeführt wird.

Exkursionen in die Fertigungsbetriebe von AEG und Ballerina Küchen, Ausstellungsbesuche beim Handel und in eine private Reihenhausküche bildeten die Grundlage, um das nötige Küchenwissen für das Studienthema 2014/15 zu vermitteln. Aus zahlreichen gemeinsamen Diskussionen mit den Studenten über die Frage nach dem Komfortanspruch der Küchennutzer wurde die konkrete Studienaufgabe entwickelt. So gingen die Studenten in Wismar davon aus, dass die Stand- oder Lebensdauer einer Küche von ca. 25 bis 30 Jahre einen hohen Anspruch an den Planer stellt, um Gestaltung und Design über einen so langen Zeitraum aktuell auszurichten. Weitaus wesentlicher erschien aber der Punkt, der von den Studenten der Angewandten Gesundheitswissenschaften eingebracht wurde: Bereits beim Küchenkauf müsse berücksichtigt werden, dass nach 20 Jahren Küchennutzung dem Komfortanspruch an Funktion und leichter Bedienbarkeit der Stauräume ein höherer Stellenwert zugemessen werden müsse. Daher sei es wesentlich, genau diese Details zu überdenken und gleichzeitig die individuellen und sich im Laufe der Jahre verändernder Lebenswelten und physischer Fitness im Vorfeld zu bedenken.

Die interessantesten Ideen und Lösungsansätze sowie real in eine Reihenhausküche eingebaute Beispiele funktionsfähiger Prototypen zum Komfortthema zeigte die Stiftung in einer umfangreichen Ausstellung auf dem Messestand von DER KREIS. Auf die Frage der Fachpresse, ob bereits ein Stiftungsthema 2015/16 feststehe, antwortete Projektleiter Peter Döring, dass das Thema gemeinsam mit den beteiligten Hochschulen und Stiftungsförderern im Früh-

jahr ausgelobt würde. In erster Linie werde es aber darauf ankommen, weitere Studenten für die Küche zu begeistern und ihnen die vielfältige Karrieremöglichkeiten in der Branche aufzuzeigen.

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG
Mollenbachstraße 2 • 71229 Leonberg
Telefon: 0 71 52 / 60 97-110 • Telefax: 0 71 52 / 60 97-120
info@anja-schaible-stiftung.de • www.anja-schaible-stiftung.de