

küche+ architektur

Das Magazin für professionelles Einrichten



LivingKitchen 2019 · Die Küche als Zentrum der Innenarchitektur

Mission: Best in Class · V-Zug – Swiss made Innovations

StudioBecker – Tailor-made · „Der Höhepunkt des Luxus ist es, nicht nach dem Preis zu gucken.“ (Karl Lagerfeld)



Der Kreis – heute schon an morgen denken

Von Koch.Web bis Koch.Work

Junge Menschen mit ins Boot zu nehmen, sie für ein Thema zu begeistern und ihre Ideen mit in die Entwicklung neuer Produkte einbinden: Diesem Anspruch wird kein anderer so kontinuierlich gerecht wie Ernst-Martin Schaible mit der von ihm ins Leben gerufenen Der Kreis Anja Schaible Stiftung. Die Ergebnisse des aktuellen Projekts, für das gleich drei Hochschulen ihre Kompetenzen synergetisch in die Waagschale warfen, präsentierte das moderne Kreativteam auf der LivingKitchen 2019 unter dem Titel „Kochen.Leben“. Gekrönt wurden die kreativen Leistungen erneut mit der Verleihung des Stiftungspreises.

Die Preisträger des diesjährigen Stiftungspreises der Der Kreis Anja Schaible Stiftung: Studenten und Professoren der Hochschule Furtwangen, Hochschule der Medien Stuttgart, und der Hochschule Wismar. Mit dabei sind auch Ernst-Martin Schaible, Gründer und Vorstand der Stiftung; Küchenspezialist Steffen Widmer, Grambow & Widmer GmbH; Kooperationspartner Ballerina-Küchen, Heidrun Brinkmeyer; Hettich GmbH & Co. oHG, Dr. Andreas Hettich; Kesseböhmer GmbH, Thomas Laaff; sowie BES zeyko Küchenmanufaktur GmbH, Dr. Christian Hiltz.



„KÜCHENINDUSTRIE UND KÜCHENHANDEL gehören mit zu den innovativsten Branchen in Deutschland“, sagte Verbundchef Ernst-Martin Schaible zur Eröffnung der Preisverleihung.



KOCH.WEB-KÜCHE – DIE Küche als wandelbare Medienoberfläche, die via Sprachinteraktion oder Gestik bedienbar ist. Die Funktionseinheiten der Küche verbergen sich hinter puristisch gestalteten Fronten und Türen.



Der Stiftungspreis 2019 „Kochen.Leben“ würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften sowie Kommunikation und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury zu gleichen Teilen an alle vier Fachbereiche der Hochschulen Furtwangen, Stuttgart und Wismar.

Kochen ist in unserer modernen Gesellschaft mehr als nur die reine Zubereitung von Nahrung. Kochen lässt sich alleine, zu zweit oder mit Freunden. Hier gibt es Liebhaber der traditionellen Zubereitungsformen oder moderner Varianten. Die Küche selbst ist Kommunikationsplattform für Familie und Freunde. Auch digitale Medien haben in die Küche Einzug gehalten.

Dies alles galt es für die Studenten der teilnehmenden Fakultäten in ihr Projekt mit einfließen zu lassen: „Wie muss der Ort aussehen, an dem ich mich gerne aufhalte und gerne Essen zubereite?“ Berücksichtigt werden sollten ferner: traditionelle Techniken, die veränderten Konsum- und Essgewohnheiten, die Automatisierung des Kochprozesses, die Verwendung und Lagerung der Lebensmittel.

ZWISCHEN TRADITION UND HIGHTECH

Um die Ideenfindung auf eine noch breitere Basis zu stellen und die Wünsche zukünftiger Küchenkäufer noch besser zu erfassen, wurde von den Studierenden der Angewandten Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen zudem eine Umfrage durchgeführt, an der sich über 800 Menschen im Alter zwischen 18 und 75 Jahren beteiligten.

Bereits unter 25-Jährige zeigen eine deutliche Affinität zur Komfort- und Familienküche. Rund 60 Prozent der Befragten kochen am liebsten in Gesellschaft, rund 2/3 der Befragten halten die Steuerung von Küchenelementen über Berührung für nützlich. Außerdem ist es für über 60 Prozent der Befragten wichtig, beim Kochen die Möglichkeit zu haben, online Rezepte zu recherchieren.

Erkenntnisse, die neben zahlreichen Einblicken, zusammen mit den eigenen Vorstellungen der Studenten in den Küchen-Planungs-Pro-

zess der Hochschulen Wismar und Stuttgart einfließen. Dabei konzentrierten sich die Studierenden der Hochschule Wismar auf das Produktdesign und die Innenarchitektur und die Studenten der Stuttgarter Hochschule der Medien auf die Einbindung von Kommunikationstechnologien, um ein interaktives Kocherlebnis zu schaffen. Bei der Abschlusspräsentation der Studenten kristallisierten sich recht schnell zwei Strömungen heraus:

DIE KOCH.WEB-KÜCHE

„Die meisten Menschen kochen am liebsten in Gesellschaft“, lautet die Bilanz der Studierenden aus Furtwangen und Wismar. Will man in Gesellschaft kochen und dabei kommunizieren, muss es eine Küche in T-Form sein, in der man vis-à-vis miteinander arbeiten kann. Bei der Gestaltung der Koch.Web-Küche standen für die Studenten die Faktoren Lebens-Raum, Tätigkeit und Technik im Fokus. Die Küche sollte gleichzeitig ein Wohn- und Interaktionsraum sein. Ein Erlebnisraum, den man ebenfalls auch als Spielzimmer, als medialen Kontaktraum und virtuelles Kochstudio nutzen kann. Die Küche sollte als ein Raum für Gemeinschaftserlebnisse genutzt werden.

GERALD BÖSE, Vorsitzender der Geschäftsführung der Kölnmesse, in seinem Grußwort:

„In vielen Branchen wird das Fehlen von Nachwuchskräften beklagt. In der Küchenbranche sieht es glücklicherweise ein wenig anders aus, da dank Herrn Schaible und der von ihm gegründeten Stiftung mit viel Engagement und Herzblut vieles dafür getan wird, Fachfremde für das Thema Küche zu begeistern und zu gewinnen. Dies ist vorbildlich und verdient viele Nachahmer.“





KOCH.WERK-KÜCHE – Eine Küche, die wie die Werkbank eines Schreinermeisters alles Wesentliche in greifbarer Nähe bereithält. Es galt möglichst natürliche Materialien und Vollholz zu verwenden. Hierzu passend wurde ein Kühl- und Lagersystem ausgearbeitet, das ohne Strom auskommt.



Entstanden ist das Beispiel einer Küche als wandelbare Medienoberfläche, die via Sprachinteraktion oder Gestik bedienbar ist. Die Funktionseinheiten der Küche verbergen sich hinter puristisch gestalteten Fronten und Türen. Dank intelligenter Beschlagtechnik lassen sie sich ganz nach Wunsch hervorholen oder verbergen. Die Koch.Web-Küche ist eine mögliche Antwort auf die zunehmende Urbanisierung und die wachsende Anzahl von Single-Room-Appartements, in denen die Bereiche Küche, Essen und Wohnen fließend ineinander übergehen.

DIE KOCH.WERK-KÜCHE

Hier wurde eine Kochumgebung geschaffen, die gleich der klassischen Werkbank eines Schreinermeisters alles Wesentliche in greifbarer Nähe bereithält. Es galt möglichst natürliche Materialien und Vollholz zu verwenden. Hierzu passend wurde ein Kühl- und Lagersystem ausgearbeitet, das ohne Strom auskommt: Der Eco-Cooler. Dieser stromlos betriebene „Kühlschrank“ basiert auf der Grundlage der geschickten Nutzung natürlicher physikalischer Abläufe. Die Außenhülle des Kühlkubus setzt sich aus zwei Schichten zusammen. Die sichtbare äußere Schicht besteht aus einem diffusionsoffenen Material (Ton), die innere Schicht aus Edelstahl. Zwischen den beiden Schichten nimmt eine Fuge Wasser auf. Das Metall leitet die eingetragene Wärme schnell und großflächig nach außen und ist besonders hygie-



WEGBEGLEITER über eine lange Zeit: Ernst-Martin Schaible und Dr. Günter Scheipermeier, bis 2017 Vorsitzender der Geschäftsführung der Nobilia-Werke

nisch. Über die Tonplatten verdunstet Wasser. Die so erzeugte Kühlung bewirkt optimale Bedingungen für die Lagerung von Obst und Gemüse. Dabei gibt es unterschiedliche Kühlzonen.

Die Koch.Werk-Küche drückt das Bedürfnis aus, handwerklich zu kochen, sich mit den Zutaten zu beschäftigen und selbständig zu arbeiten. Handwerk, Qualität und Kunstfertigkeit sind die Leitmotive des Entwurfes. Leitende Materialien sind Ahorn- und Nussbaumholz, schwarze Keramik und Edelstahl. Der Stil ist schlicht und funktional. Er nimmt traditionelle Grundgedanken auf und zitiert sie in bodenständiger aber moderner Formensprache.

NACHWUCHSSICHERUNG UND -FÖRDERUNG IM FOCUS

Die Küchenindustrie und der Küchenhandel gehören mit zu den innovativsten Branchen in Deutschland“, sagte Verbundchef Ernst-Martin Schaible zur Eröffnung der Preisverleihung. „Damit dies auch so bleibt“, mahnte er, „müssen wir gemeinsam alle Anstrengungen unternehmen, um den Nachwuchs für unsere Branche zu begeistern und bestmöglich auszubilden. Daher gehört die Förderung des Branchennachwuchses zu einer der wichtigsten Aufgaben. Somit ist auch langfristig sichergestellt, dass die weltweit führende Rolle der deutschen Küche auch in den kommenden Jahrzehnten weiter ausgebaut werden kann.“

Gemeinsam mit Handel und Industrie initiiert die Stiftung in interdisziplinären Foren branchenspezifische Studienprogramme für Studenten und unterstützt die Studienarbeiten durch Praxiswissen im Rahmen von Lesungen, Exkursionen in Fertigungsbetriebe und Ausstellungen führender Küchenspezialhäuser. Besonders dankte Ernst-Martin Schaible den Industriepartnern, dem Küchenspezialisten Stefan Widmer aus Schwerin und den Hochschulen und Studenten für ihr Engagement, ohne die die Entwicklung und Umsetzung der Ideen nicht möglich wäre.

Die nächste Projektarbeit ist bereits in Planung. Die Inhalte des Stiftungsprojektes 2019-2021 werden im Frühjahr 2019 entwickelt und kommuniziert.

www.derkreis.de | www.anja-schaible-stiftung.de