



Ernst-Martin Schaible

## Die Renaissance der Küche als Lebensmittelpunkt

In einem außergewöhnlichen Projekt konfrontierte der europäische Küchenhandelsverbund „Der Kreis“ Studenten der Innenarchitektur mit dem Gestaltungsraum Küche. Herausgekommen ist eine beeindruckende Auswahl an neuen Ideen und Konzepten.

Die Küche verändert sich. Nicht nur in ihrer Ausstattung, sondern auch in ihrer Funktion, als Teil des Wohnraumes. Wenn man sich die Frage nach der Zukunft der Küche stellt, dann lohnt sich zunächst ein Blick in die weitere Vergangenheit. Über Jahrhunderte war die Küche der zentrale Ort des häuslichen Lebens. Die Feuerstelle und später der Ofen brachten Wärme und Geborgenheit, um sie herum versammelten sich die Menschen. Technischer Fortschritt und Industrialisierung änderten das Bild der Küche jedoch grundlegend. Die Küche fiel dem Diktat der Funktionalität zum Opfer, wurde räumlich perfektioniert. Laufwege wurden berechnet, so dass der Raumbedarf auf ein Mindestmaß beschränkt werden konnte. Wurde zum reinen Koch- und Arbeitsraum, zur Werkstatt. Immer ausgefeiltere Geräte nahmen der Hausfrau

Arbeit ab, doch sie trugen zur weiteren Sterilisierung der Küche bei. So sinnvoll diese Entwicklung vor allem in Zeiten der Raumnot nach dem Zweiten Weltkrieg war, so sehr wird es nun Zeit für eine Renaissance der Küche als Zentrum des häuslichen Zusammenlebens.

### Lebensraum und Gestaltungsraum

In jüngster Zeit wird der Raum Küche von vielen Seiten radikal neu gedacht. Von der Öffnung der Küche zum Wohnraum ist die Rede. Von Multifunktionalität und Offenheit. Vom Erlebnisraum, von Individualität und Qualität. Die Küche wird wieder zum Lebensraum, und damit auch zum Gestaltungsraum. „Die Wiederbelebung der Küche als zentraler Raum des häuslichen Lebens und damit die neue Lust am Kochen entspricht in unserer vom Arbeitsleben geprägten Welt dem

Bedürfnis nach gemeinsamem Erleben“, sagt Ernst-Martin Schaible, Gründer des Verbundes für den mittelständischen Küchenfachhandel „Der Kreis“.

Das war lange Zeit nicht so: „In den vergangenen 15 bis 20 Jahren wurde das Thema Küche an den Hochschulen für Architekten und Innenarchitekten sehr stiefmütterlich behandelt“. Der Designer und Visionär sah seine Aufgabe darin, die Küchengestaltung wieder stärker in die Aufmerksamkeit des Gestaltungsnachwuchses zu rücken. Zusammen mit dem Präsidenten des Bundes Deutscher Innenarchitekten (BDIA) und Professors an der Hochschule für Innenarchitektur und Design in Coburg entwickelte Schaible die Idee, einen Wettbewerb für neue Ideen im Küchendesign auszuschreiben. Unter dem Titel „Die Küche im Mittelpunkt des Lebens“ entwickelten Coburger Innenarchitektur-Studenten im Sommersemester 2009 ihre Vorstellungen, die „Der Kreis“ dann in Buchform gesammelt veröffentlichte.

#### Zusammenführung kreativer Potenziale

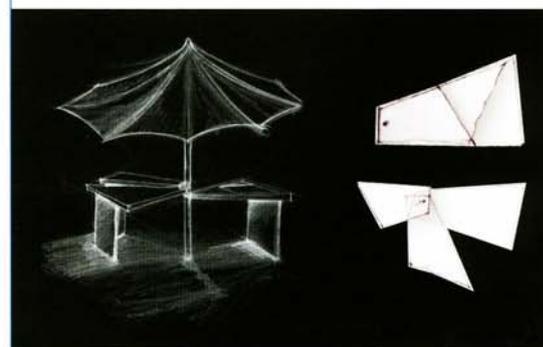
Fernab aller Beschränkungen in Sachen Machbarkeit, Wirtschaftlichkeit oder Funktionalität konnten die Studenten frei ihre Ideen für die Küche von morgen entwickeln. Im Mittelpunkt stand die Innovation, die Andersartigkeit der Idee. Die Ergebnisse sind durchaus beeindruckend und lassen einen klaren Trend zur Flexibilität erkennen. Doch noch viel wichtiger als die tatsächlichen Ergebnisse ist für Schaible die Wirkung des Projekts sowohl bei den Nachwuchsarchitekten als auch bei den Küchenherstellern: „Es ist wichtig, dass sich ein solcher Verbund wie ‚Der Kreis‘ mit jungen Menschen auseinandersetzt“, betont Schaible. „Wir führen hier die kreativen Gedanken der Küchenspezialisten und der Architekten zusammen, um das Gesicht der Küche nachhaltig zu verändern.“

Einige der Entwürfe wurden zusammen mit Küchenherstellern weiterentwickelt und realisiert. So auch die Idee einer Outdoor Küche im Fächerprinzip, welche die Studentin Hanna Simon zusammen mit einer Kommilitonin auf Basis eines Entwurfes aus dem Wettbewerb fortführte. „Für uns als Studenten war es toll, diese Unterstützung zu bekommen und zu sehen, dass die Ideen, die wir uns sonst nur auf dem Zeichenbrett ausdenken, auch in der Realität vorgeführt werden können“, betont die angehende Innenarchitektin. Doch auch für die Hersteller lohnt sich die

Kooperation, schließlich erhalten sie so neue Impulse und Perspektiven auf die Funktion und Gestaltung der Küche. „Die Zusammenarbeit bedeutet immer den Versuch, den machbaren Kompromiss aus den studentischen Ideen, die sonst durch verschiedene Einschränkungen nicht in Betracht gezogen werden zu finden und diese dann auch real am Markt zu testen“, führt Hanna Simon aus.

Für Ernst-Martin Schaible ist dies eine überfällige Entwicklung. Schon vor über zehn Jahren versuchte er ein vergleichbares Projekt an einer anderen Hochschule. „Doch damals waren die Studenten noch nicht so weit, sie trauten sich noch nicht, die Küche tatsächlich als Mittelpunkt des Lebens zu definieren.“ Heute habe sich dies gewandelt, auch weil auf Seiten der Bauherren und Architekten eine größere Bereitschaft zum Umdenken vorhanden sei. Denn wenn Küche und Wohnraum zu einem großen „social space“ zusammenwachsen sollen, müssen dafür auch die räumlichen Voraussetzungen gegeben sein. „Wir merken inzwischen aus den Rückmeldungen der Küchenspezialisten, dass immer mehr Menschen die Küchenplanung vor die Hausplanung setzen und damit die räumliche Struktur an die geplante Küche anpassen können“, weiß Schaible.

Wie wird sie aber aussehen, die Küche der Zukunft? Betrachtet man die Entwürfe der Studenten, fallen nur wenige klare Entwicklungslinien auf. Neben der flexiblen Gestaltung scheint mehr und mehr Individualität in die Küche einzuziehen. Der Raum wird zum Spiegel der Persönlichkeit. Im gleichen Zuge verändert sich die Nutzung der Küche. Kochen wird noch stärker zur Freizeitbeschäftigung, Geselligkeit und Gemütlichkeit prägen das Design. Die Vielfalt der Ideen scheint kaum begrenzt, auch weil sich wieder mehr kreative und innovative junge Menschen an der Suche danach beteiligen.



Skizze Outdoor Küche