



Die Projektarbeit der  
DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG 2015  
wurde auf der LivingKitchen  
ausgestellt.

# Über den Tellerrand geblickt

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG zeichnet Studenten für fachübergreifende Zusammenarbeit aus.

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. Auf dem LivingKitchen-Messestand von DER KREIS fand nun 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.“

## Engagierte Partner

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, Küchen Preusser und Küchenhaus Pfeleiderer. 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 Praxis

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



Foto: DER KREIS

Die Preise gingen an die Hochschulen Wismar und Furtwangen, Fachrichtungen Gestaltung, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften (Foto von links): Peter Döring, Projektleiter DER KREIS, Prof. Achim Hack (HS Wismar), Ernst-Martin Schaible, Stiftungsgründer, Prof. Volker Zölch (HS Wismar) und Prof. Peter König (HS Furtwangen).

bis 30 Jahre einen hohen Anspruch an den Planer stellt, um Gestaltung und Design über einen so langen Zeitraum aktuell auszurichten. Weit aus 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 verändernden Lebenswelten und physische 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, ob bereits ein Stiftungsthema 2015/16 feststehe, antwortete Projektleiter Peter Döring, dass das Thema gemeinsam mit den beteiligten Hochschulen und Stiftungsförderern im Frühjahr ausgelobt würde. In erster Linie werde es aber darauf ankommen, weitere Studenten für die Küche zu begeistern und ihnen die vielfältigen Karrieremöglichkeiten in der Branche aufzuzeigen.

[www.anja-schaible-stiftung.de](http://www.anja-schaible-stiftung.de)



Initiatoren, Industriepartner und Preisträger des Stiftungsprojekts „Komfortküche im Reihenhaus“.