

# KÜCHENPLANER

Einkauf, Design, Produktion, Marketing, Beratung, Planung und Verkauf

Ausgabe 1/2 / 2019



LivingKitchen –  
Durchweg  
munter

► 6



Trendschau –  
Viele wohnliche  
Konzepte

► 10



Studienprojekt –  
Küchen der  
Zukunft geplant

► 44

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

# Junge Menschen für die Küche begeistern

Unter dem Titel „Kochen.Leben“ entwickelten Studierende der Hochschulen Furtwangen, Stuttgart und Wismar kreative Ideen für die Küche von morgen. Die Resultate wurden auf dem Messestand der Verbundgruppe DER KREIS und der Stiftung DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG ausgestellt.

Die Verbundgruppe sowie die Stiftung nutzten auch in diesem Jahr die große Bühne LivingKitchen für die Übergabe der Stiftungspreise an die beteiligten Hochschulen und die Studierenden. Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse, lobte in seinem Grußwort das Engagement und die besonderen Leistungen der Stiftung und besonders des Stiftungsvorstands Ernst-Martin Schaible für die gesamte Küchenbranche. „Dank Ernst-Martin Schaible und der von ihm gegründeten Stiftung wird mit viel Engagement und Herzblut vieles dafür getan, Fachfremde für das Thema Küche zu begeistern und zu gewinnen. Dies ist vorbildlich und verdient viele Nachahmer“, so Gerald Böse.

Im Beisein zahlreicher

Gäste aus Industrie, Handel, Politik und Medien mahnte Verbundchef Ernst-Martin Schaible gemeinsames Engagement an, damit die Küchenindustrie und der Küchenhandel ihre gemeinsame Rolle als eine der führenden innovativen Branchen in Deutschland wahren können. „Und wir müssen 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.“

## Perspektiven zusammenbringen

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. Praktisch beteiligt an dem aktuellen Projekt waren Studierende und Lehrende des Studiengangs Angewandte Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen, des Studiengangs Werbung und Marktkommunikation der Hochschule der Medien Stuttgart sowie des Studiengangs Innenarchitektur der Hochschule Wismar und des Studiengangs Produktdesign der Hochschule Wismar. Gerade diese Verschmelzung unterschiedlicher Perspektiven gilt als die besondere Stärke des Stiftungspreises der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG. Und so zeichnete Ernst-Martin Schaible auch nicht einzelne Protagonisten aus, sondern würdigte die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften sowie Kommunikation. „Nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury geht der Stiftungspreis 2019 in gleichen Teilen an alle vier Fachbereiche der Hochschulen“, so Schaible. Besonders dankte er den Industriepartnern, dem Küchenspezialisten Steffen Widmer aus Schwerin und den Hochschulen und Studierenden aus Furtwangen, Stuttgart und Wismar für ihr Engagement, ohne die die Entwicklung und Umsetzung der Ideen nicht möglich wäre. Projektleiterin war Dipl.-Ing. Innenarchitektin Monika Slomski aus Heppenheim.

## Zwei Ideen umgesetzt

Zwei herausragende studentische Ideen wurden in Zusammenarbeit mit der Industrie, dem Handel und den Hochschulen umgesetzt und auf dem LivingKitchen Stand der Verbundgruppe präsentiert. Dabei handelte es sich um die vernetzte „Koch.Web.Küche“ und die „Koch.Werk.Küche“.



Foto: Biermann

## Studienprojekt „Kochen.Leben“

Kochen ist in unserer modernen Gesellschaft mehr als nur die reine Zubereitung von Nahrung. Kochen wird mehr und mehr zum gesellschaftlichen Erlebnis. Beim gemeinsamen Kochen werden Gespräche geführt, soziale Kontakte gepflegt und neue Freundschaften geschlossen. Die verwendeten Lebensmittel, das Integrieren von digitalen Medien in die Kochumgebung sowie die Rückbesinnung auf traditionelle Art, Lebensmittel zu lagern und zuzubereiten sowie die Inszenierung der zubereiteten Speisen online und offline, sind Ausdruck einer Lebenseinstellung, einer Lebenskultur.

Die Studenten aller teilnehmenden Fakultäten bekamen die Aufgabe, sich zunächst die zentrale Frage zu stellen „Wie muss der Ort aussehen, an dem ich mich gerne aufhalte und an dem ich Essen zubereite?“ Hierbei sollten das Spannungsfeld zwischen der zunehmenden Digitalisierung unserer Lebensumwelt und der gegenteilige Trend der Rückbesinnung auf folgende Gesichtspunkte berücksichtigt werden: 1. traditionelle Techniken, 2. die veränderten Konsum- und Essgewohnheiten, 3. die Automatisierung des Kochprozesses und 4. die Verwendung und Lagerung der Lebensmittel.

Nicht nur die individuellen Vorstellungen der an dem Projekt Studierenden flossen in die Ideengestaltung mit ein. Um die Ideenfindung auf eine breite Basis zu stellen, haben Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen zudem eine Umfrage durchgeführt und über 800 Menschen zwischen 18 und 75 befragt. Ziel der Umfrage war es, durch eine quantitative Erhebung die Bedürfnisse und Wünsche zukünftiger Küchenkäufer zu erfassen.

## Hauptergebnisse der Umfrage

Die Präferenz zur Komfort- und Familienküche ist schon bei Befragten unter 25 Jahren vorhanden. Rund 60 % der Befragten kochen am liebsten in Gesellschaft, rund 2/3 der Befragten halten die Steuerung von Küchenelementen über Berührung für nützlich. Der Spaßfaktor an der Nutzung dieser Steuerung liegt leicht vor der Bequemlichkeit. Außerdem ist es für über 60 % der Befragten wichtig bis sehr wichtig, beim Kochen online Rezepte zu recherchieren.

Die zahlreichen Erkenntnisse aus der Umfrage und die eigenen Vorstellungen der Studenten flossen anschließend in den Küchen-Planungs-Prozess der Hochschulen Wismar und Stuttgart ein. Die Studierenden der Hochschule Wismar näherten sich der Fragestellung mit dem Blick der Innenarchitekten und Produktdesigner, die Studierenden der Stuttgarter Hochschule der Medien fokussierten sich auf die Einbindung von Kommunikationstechnologien, um ein interaktives Kocherlebnis zu schaffen.

## Nächste Projektarbeit ist in Planung

Die Inhalte des Stiftungsprojektes 2019–2021 werden im Frühjahr 2019 entwickelt und kommuniziert.

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

Die Nachwuchsförderung ist eine Herzensangelegenheit von DER KREIS-Gründer Ernst-Martin Schaible. Auf der LivingKitchen überreichte er die Stiftungspreise an die Hochschulen und Studierenden aus Furtwangen, Stuttgart und Wismar.

Die vernetzte „Koch.Web-Küche“ (mit Möbeln von Ballerina-Küchen) schafft einen Erlebnisraum, in dem der Nutzer simuliert und medial unterstützt spielen, Filme schauen und gemeinsam mit realen und virtuell zugeschalteten Freunden kochen und kommunizieren kann. Die „Koch.Werk-Küche“ aus Vollholz erinnert an die Werkbank eines Schreinermeisters. Dieses Exponat, das mit Unterstützung des Küchenmöbelherstellers zyko entstand, konzentriert sich auf das Wesentliche und beinhaltet Lösungen, um Lebensmittel möglichst stromlos frisch halten und lagern sowie stromlos kochen zu können.

### Die Koch.Web-Küche

Aufgrund eigener Erfahrungen und anhand von Umfrageergebnisse der Furtwanger Studierenden (siehe Kastentext) gingen die Studenten von Wismar davon aus, dass die meisten Menschen bevorzugt in Gesellschaft kochen.

Schnell sei klar gewesen, dass die konventionelle U-Form der Küche nicht sehr kommunikativ ist, da man dort mit dem Rücken zueinander steht. „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 konkreten Gestaltung der „Koch.Web-Küche“ seien drei Aspekte wichtig gewesen: Lebens-Raum, Tätigkeit und Technik. Die Küche sollte gleichzeitig ein Wohn- und Interaktionsraum sein. Ein Erlebnisraum, den man ebenfalls auch als Spielzimmer, als einen medialen Kontaktraum und virtuelles Kochstudio nutzen kann. Somit müssten auch die entsprechenden technischen Voraussetzungen erfüllt werden. Die Küche sollte als ein Raum mit Gemeinschaftserlebnis genutzt werden.

### Die Koch.Werk-Küche

Bei diesem Entwurf ging es darum, eine Kochumgebung zu schaffen, in der alles Wesentliche in greifbarer Nähe ist – wie bei der klassischen Werkbank eines Schreinermeisters. Möglichst natürliche Materialien und Vollholz zu verwenden, sei eine logische Folge dieser Grundidee gewesen, hieß es in der Projektvorstellung. Hierzu passend wurde ein Kühl- und Lagersystem ausgearbeitet, das ohne Strom auskommt: der sogenannte Eco-Cooler.

Der „Offline Kühlschrank“ Eco-Cooler ist ein System auf Grundlage natürlicher physikalischer Abläufe. Über die Tonplatten verdunstet Wasser. Die so erzeugte Kühlung bewirkt optimale Bedingungen für die Lagerung von Obst und Gemüse. Und das Ganze

Nach der Preisverleihung: Studierende, Lehrende, Projektleiter sowie Vertreter aus Handel und Industrie. Mit dabei sind auch Ernst-Martin Schaible (Gründer und Vorstand der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG) und Küchenspezialist Steffen Widmer (Grambow & Widmer GmbH) sowie die Kooperationspartner Heidrun Brinkmeyer (Ballerina-Küchen), Dr. Andreas Hettich (Hettich), Thomas Laaff (Kesseböhmer) und Dr. Christian Hilz (BES zeyko Küchenmanufaktur).





In kommunikativer T-Form: die vernetzte „Koch.Web-Küche“.



Handfest aus Vollholz und stromlosem Eco-Cooler (links): die „Koch.Werk-Küche“.

funktioniert stromlos. Die Außenhülle des Kühlkubus setzt sich aus zwei Schichten zusammen. Die sichtbare äußere Schicht besteht aus einem diffusionsoffenen Material. Die innere Schicht ist aus Edelstahl. Das Metall leitet die eingetragene Wärme schnell und großflächig nach außen und ist besonders hygienisch. Zwischen den beiden Schichten ist eine Fuge zur Wasseraufnahme. Realisiert werden können unterschiedliche Kühlzonen. Die Edelstahlschubladen bieten diverse Lagermöglichkeiten für Obst, Gemüse und Kartoffeln mit den optimalen Bedingungen in der jeweiligen Kühlzone. Die „Kartoffelkiste“ befindet sich aus diesen klimatischen Gründen im untersten Fach.

Die „Koch.Werk-Küche“ drückt nach Ansicht der Studierenden das Bedürfnis aus, handwerklich zu kochen, sich mit den Zutaten zu beschäftigen und selbstständig zu arbeiten. Handwerk, Qualität und Kunstfertigkeit seien die Leitmotive des Entwurfes. Die Echtheit und Unverblendetheit der Materialien und handwerklichen Tischlerverbindungen, die sich auf traditionelles Wissen beziehen, sind Ausdruck dieser Motive. 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 Formsprache.