



## Presseinformation

### **Zwei kreative Ideen im Rahmen des Projektes „Kochen.Leben“ umgesetzt**

#### **Verleihung des Stiftungspreises 2019 der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG an Hochschulen in Furtwangen, Stuttgart und Wismar und die beteiligten Studenten**

Auf positive Resonanz stieß die diesjährige Preisverleihung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG bei den zahlreichen Besuchern aus Industrie, Handel, Politik und Medien, die traditionell am Messedienstag im Rahmen der LivingKitchen 2019 stattfand. Beim aktuellen Stiftungsprojekt entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen Furtwangen, Stuttgart und Wismar kreative Ideen für die Küche von morgen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.

#### **Vorstellung des Studienprojektes „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<sup>1</sup> 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

---

<sup>1</sup> Studiengang Angewandte Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen, Studiengang Werbung und Marktkommunikation der Hochschule der Medien Stuttgart, Studiengang Innenarchitektur der Hochschule Wismar, Studiengang Produktdesign der Hochschule Wismar



Digitalisierung unserer Lebensumwelt und der gegenteilige Trend der Rückbesinnung auf folgende Gesichtspunkte berücksichtigt werden:

- traditionelle Techniken
- die veränderten Konsum- und Essgewohnheiten
- die Automatisierung des Kochprozesses
- 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 Prozent 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 Prozent 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 Produktdesignern, die Studierenden der Stuttgarter Hochschule der Medien fokussierten sich auf die Einbindung von Kommunikationstechnologien, um ein interaktives Kocherlebnis zu schaffen.



## **Zwei Hauptströmungen bei Projektarbeiten**

Bei der Abschlusspräsentation der Studenten kristallisierten sich recht schnell zwei Strömungen heraus. Erstens: Die vernetzte **Koch.Web-Küche** schafft einen Erlebnisraum, in dem man simuliert und medial unterstützt spielen, Filme schauen und gemeinsam mit realen und virtuell zugeschalteten Freunden kochen und kommunizieren kann.

Zweitens: Die **Koch.Werk-Küche** aus Vollholz, die an die Werkbank eines Schreinermeisters erinnert, die sich auf das Wesentliche beschränkt, in der man möglichst stromlos Lebensmittel frisch halten und lagern sowie stromlos kochen kann.

---

### **1. Vorstellung der Koch.Web-Küche**

Aufgrund eigener Erfahrungen und anhand der Umfrageergebnisse der Furtwanger Studierenden gingen die Studenten von Wismar davon aus, dass die meisten Menschen am Liebsten in Gesellschaft kochen.

Schnell war klar, 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 Gestaltung der Koch.Web-Küche waren für die Studenten drei Aspekte wichtig: 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. Entstanden ist ein Produkt, das alle Erwartungen erfüllt.



## **2. Vorstellung der Koch.Werk-Küche**

Bei diesem Entwurf geht 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, ist eine logische Folge dieser Grundidee. Hierzu passend wurde ein Kühl- und Lagersystem ausgearbeitet, das ohne Strom auskommt, der sogenannte Eco-Cooler!

### **Eco-Cooler**

Der „Offline Kühlschrank“ 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 funktioniert stromlos.

### **Das Osmoseprinzip**

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.

### **Das Kellerfach**

Es werden unterschiedliche Kühlzonen erreicht. Die Edelstahlschubladen bieten viele 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 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. 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.

-----

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 in gleichen Teilen an alle vier Fachbereiche der Hochschulen. Zwei herausragende studentische Ideen wurden in Zusammenarbeit mit der Industrie, dem Handel und den Hochschulen umgesetzt.

### **Nachwuchssicherung und -förderung als Hauptaufgabe**

„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 Schaible, „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 sicher gestellt, 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.

Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Kölnmesse, lobte in seinem Grußwort das Engagement und die besonderen Leistungen der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG und des Stiftungsvorstands Ernst-Martin Schaible für die gesamte Küchenbranche. „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“, so Gerald Böse.

### **Nächste Projektarbeit ist in Planung**

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

### **DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG**

Mollenbachstraße 2 • 71229 Leonberg  
Telefon: 0 71 52 / 60 97-165 • Telefax: 0 71 52 / 60 97-500  
info@anja-schaible-stiftung.de • www.anja-schaible-stiftung.de

### **Die Stiftung:**

Die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG wurde 2009 von Ernst-Martin Schaible, Geschäftsführender Gesellschafter DER KREIS, gegründet, um das an den Hochschulen bislang vernachlässigte Thema Küche in den Studiengang Innenarchitektur zu integrieren. Das Engagement der Stiftung dient hierbei dazu, gut ausgebildeten Nachwuchs für die Küchenbranche zu generieren und insgesamt dazu beizutragen, innovative Ideen junger Menschen für die Küchenzukunft zu nutzen.