



„Gute Küche“ verbindet

Der Kreis-Anja-Schaible-Stiftung, Projekt 2017

Das bewies die international agierende Verbundgruppe engagierter Küchenspezialisten Der Kreis, Leonberg, einmal mehr auf der Living Kitchen 2017. Der offene, einladend gestaltete Messestand bildete nicht nur die optimale Plattform für Mitglieder und Interessenten, um sich über das Konzept- und Dienstleistungsportfolio zu informieren, sondern präsentierte sich als ideale Kulisse für die Inszenierung der Ergebnisse eines einzigartigen Studienprojekts mit dem Titel „Die Küche von morgen“.



DIE PREISVERLEIHUNG der
Der Kreis Anja Schaible Stiftung in Köln.

EINFACH GENIESSEN – DER GENUSS-KOCHER



EINFACH CLEVER – DER CLEVER-KOCHER

Initiator dieses Hochschul-übergreifenden Konzepts ist die „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ allen voran Visionär Ernst-Martin Schaible, der es sich in seiner Eigenschaft als Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Verbundgruppe zur Aufgabe gemacht hat junge Menschen zu fördern.

„Die Küchenindustrie und der Küchenhandel gehören mit zu den innovativsten Branchen in Deutschland“, betont 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.“

Dass dieser Anspruch durchaus zielführend ist, bewiesen die Ergebnisse der Kooperation mit den Hochschulen Wismar und Furtwangen basierend auf einer zielgruppeorientierten Umfrage, umgesetzt in Form von Prototypen in Zusammenarbeit zwischen Studenten, Industriepartner sowie Mitgliedsunternehmen der Verbundgruppe.

WAS ERWARTEN JUNGE MENSCHEN VON DER KÜCHE DER ZUKUNFT?

Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen hatten als Grundlage für die Entwicklung der Küchenideen zu Beginn des Projektes junge Menschen zwischen 19 und 29 Jahren Fragen rund um ihre Essgewohnheiten und die Bedeutung der Küche aktuell und in Zukunft gestellt und statistisch ausgewertet und wurden durchaus positiv überrascht: Denn 88% der Befragten gaben an, sich mehrmals täglich in der Küche aufzuhalten. Zudem hat die Küche einen sehr hohen Stellenwert in dieser Altersgruppe. Dementsprechend würde knapp über die Hälfte zwischen 15.000 und 20.000€ für eine Küche ausgeben.

Bei der relativ allgemeinen Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten 10 Jahren das meiste Geld investieren würden, liegt die Anschaffung einer neuen Küche, nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys auf Platz fünf. Fragt man konkreter nach den Investitionswünschen in die eigenen vier Wände, so rangiert die Küche klar auf Rang 1. mit deutlichem Abstand zu Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad.

Aus der Konsumentenbefragung ergab sich ferner, dass die Nachfrage nach einer individuellen Kücheneinrichtung stärker denn je zeigt und sich an die persönlichen Lebensgewohnheiten der Einzelnen anlehnt. Das gilt auch für die drei präferierten Küchentypen: Familien-Küche, die bei 34 Prozent der Befragten erste Priorität hat, gefolgt von der High-Tech-Küche und der Landhaus-Küche als auch für die vier verschiedenen Koch-Typen versinnbildlicht gemeinsam mit Industriepartnern von denen renommierte Marken wie AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer neben anderen den größten Part übernehmen, Mitgliedern und den Hochschulen:

FÜR JEDEN TYP DIE RICHTIGE KÜCHE

Ob Bio- oder Lässig-, Genuss- oder Clever-Kocher. Jeder dieser Typen prägt bedingt durch seinen eigenen Anspruch die Ausstattung seiner Küche in ganz besonderem Maße:

So sind Freundschaft und Familie für den „**BIO-KOCHER**“ wichtiger als Status und Stress. Kochen und Küche sind etwas Besonderes. Bio-Kocher legen Wert auf Qualität und Ästhetik. Warum das Brot nicht selber backen? Das frische Gemüse kommt aus der Region vom Bio-Bauer. Das Motto: Lieber weniger, dafür aber frisch und gesund. Dieser Anspruch bedingt ein ökologisches Küchenmöbel, die Arbeitsplatte aus Massivholz in Ahorn, möglichst aus nachhaltigem Anbau. Front, Korpus oder Gestell in zurückhaltender Farbigkeit. Schlicht und schön soll der Solitär sein, wohnlich und sich der vorhandenen Küche anpassen. Eine gute Verbindung von Natur und Ästhetik, in guter Qualität, hochwertiger Verarbeitung, mit attraktiven Detaillösungen und Langlebigkeit – im Sinne eines Erbstücks.

OB BIO- oder Lässig-, Genuss- oder Clever-Kocher. Jeder dieser Typen prägt bedingt durch seinen eigenen Anspruch die Ausstattung seiner Küche in ganz besonderem Maße.

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. 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.

Dagegen stellt die Konzeptentwicklung der „LÄSSIG-KOCHER“-Küche den herkömmlichen Gedanken einer Küchenzeile auf dem Kopf. Die Designstrategie verknüpft die Ansprüche an ein innovatives Küchenmöbel mit der Flexibilität der heutigen Arbeitswelt. Denn „Lässig-Kocher“ halten sich nicht an Essenszeiten. Vielmehr steht die Aktivität ob beruflich oder privat an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt – selten zuhause.

Eine eigene Küche braucht der Lässig-Kocher also nicht unbedingt. Ergebnis ist das aufmerksamkeitsstarke Konzept aus mobilem Service-Butler und tresenartiger Basisstation. Die hochmoderne Technologie des Butlers bietet eine vielseitige Benutzung, die Mahlzeit wird eingenommen, während der Nutzer bequem in einem Sessel sitzt und von seinem fahrbaren Butler bedient wird.

Ganz anders der „GENUSS-KOCHER“: Für den Technik und Designfan ist Kochen Erholung. Er zelebriert das Kochen für sich und andere. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A und O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, Kochen und gutes Essen sind ihm sehr wichtig. Selbst das Kochwerkzeug wird zelebriert. Hierfür gibt es eine beleuchtete Messervitrine in der edlen und großzügigen Funktionsrückwand. Gleich daneben das Herzstück guter Fleischbereitung – der Dry-Ager Kühlschrank – der aus den klassischen Elektrogeräten wie Weinkühlschrank, Dampfgarkombinationen oder dem Stauraum für die Kochutensilien heraussticht.

Im Zentrum der großen Küche steht der ausgefallen designte Granitküchenblock – die Bühne für den Genuss-Kocher, hier wird die Vor- und Zubereitung der Speisen zelebriert.

Der prioritär organisierte Typus verkörpert der „CLEVER-KOCHER“. Er hat den Durchblick und denkt strukturiert. Für ihn ist der Familienhaushalt ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein.

Die dazu passende Küche ermöglicht kurze Wege, mit perfekter Anordnung der Geräte, cleveren Aufbewahrungsmöglichkeiten und pflegeleichten Oberflächen. Zu ihren Highlights gehört der Müsli-Dispenser, der aus dem Hochschrank auf Bedienhöhe herunter geschwenkt werden kann, der Geschirrspüler mit Comfortlift der das leichte und ergonomische Befüllen unterstützt. Außerdem die Kühl- und Gefrierschubladen mit verschiedenen Kühlzonen, die einen übersichtlichen schnellen Zugriff und optimale Lagerung frischer und gefrorener Lebensmittel bieten, eine Tierfutterschublade im Küchensockel für die Hygiene des Futters der vierbeinigen Hauslieblinge und, und ...

Diese vier präsentierten herausragenden studentischen Ideen sind zeitzeugen der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften. Nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury ging der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen.

Diese vier präsentierten herausragenden studentischen Ideen sind zeitzeugen der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften. Nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury ging der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen.

NÄCHSTE PROJEKTARBEIT IST IN PLANUNG

Die Inhalte des Stiftungsprojektes 2017-2019 werden im Frühjahr 2017 entwickelt und kommuniziert, die Preisverleihung erfolgt im Rahmen der LivingKitchen 2019. www.anja-schaible-stiftung.de · www.derkreis.de

DIE PREISTRÄGER der Hochschule in Wismar und Furtwangen mit Industriepartnern und Küchenspezialisten. Besonders dankte Ernst-Martin Schaible den Industriepartnern, dem Küchenspezialisten Steffen Widmer aus Schwerin und den Hochschulen und Studenten für ihr Engagement, ohne das die Entwicklung und Umsetzung der Ideen nicht möglich wäre.

