



**DER KREIS**  
SYSTEMVERBUND

---

# Veröffentlichungen über die Preisverleihung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftung



**Medium:** Küchenhandel (Print-Ausgabe)

**Datum:** Ausgabe 1 / 2017

## Studenten ermitteln vier Kochtypen

### Kreative Ideen für die Küche von morgen

Auf der diesjährigen LivingKitchen wurde das aktuelle Stiftungsprojekt 2016/2017 ausgezeichnet. Beim aktuellen Stiftungsprojekt entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen zahlreiche kreative Ideen für die Küche von morgen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.

Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen hatten als Grundlage für die Entwicklung der Küchenideen zu Beginn des Projektes jungen Menschen zwischen 19 und 29 Jahren Fragen rund um ihre Essgewohnheiten und die Bedeutung der Küche aktuell und in Zukunft gestellt und statistisch ausgewertet. Heraus gekommen sind interessante Ergebnisse: 88 Prozent der Befragten hält sich mehrmals täglich in der Küche auf, die Küche hat einen sehr hohen Stellenwert in dieser Altersgruppe. Dementsprechend würde knapp über die Hälfte zwischen 15.000 und 20.000 Euro für eine Küche ausgeben. Bei der Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten 10 Jahren das meiste Geld investieren würden, kam heraus, dass eine neue Küche auf dem fünften Platz der Wunschliste landet, nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys. Bei den Investitionen in die Räumlichkeiten steht die Küche auf Platz 1, mit deutlichem Abstand gefolgt von Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad. Im Ranking der verschiedenen Küchentypen belegt die Familienküche mit 34 Prozent den ersten Rang, danach kommen die High-Tech-Küche und die Landhausküche. Frisches Obst und Gemüse, Qualität, Gemeinschaft sind die Begriffe, die den Befragten beim Kochen wichtig sind.

Die Studierenden aus Furtwangen haben somit dokumentiert, dass Individualität nirgendwo stärker ausgeprägt ist als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene – je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Kochtypen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen, die zusammen mit Industriepartnern (AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer u.a.), Mitgliedern und den Hochschulen weiterentwickelt wurden.

**Bio-Kocher:** Freundschaft und Familie sind 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-Bauern. Das Motto: lieber weniger, dafür aber frisch und gesund. Ein ökologisches Küchenmöbel, die Arbeitsplatte aus Massivholz in Ahorn, möglichst aus nachhaltigem Anbau. Front, Korpus oder Gestell in zurückhaltender Farbgebung. 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.

**Lässig-Kocher** halten sich nicht an Essenszeiten, stattdessen steht die Aktivität – sei es beruflich oder privat – an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt – selten zuhause. Eine eigene Küche braucht der Lässig-Kocher nicht



*Die Studierenden präsentieren ihre Exponate selbst*

*Auch in diesem Jahr erfolgte die Preisverleihung der Der Kreis Anja Schaible Stiftung auf der LivingKitchen*





**Medium:** Küchenhandel (Print-Ausgabe)

**Datum:** Ausgabe 1 / 2017

unbedingt. Die Konzeptentwicklung der Lässig-Küche stellt den herkömmlichen Gedanken einer Küchenzeile auf dem Kopf. Die Designstrategie verknüpft die Ansprüche an ein innovatives Küchenmöbel mit der Flexibilität der heutigen Arbeitswelt. 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.

**Genuss-Kocher:** Kochen ist genial, ist Erholung vom Tagesgeschehen. Genießen können ist eine Gabe. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A und O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, die Haptik edler Hölzer Inspiration. Genuss-Kocher sind individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind Design-verliebt und lassen sich gerne über die Schulter schauen. Der Genuss-Kocher zelebriert das Kochen für sich und andere. Ihm ist das Kochen und gutes Essen sehr wichtig, aber auch das Kochwerkzeug muss präsentiert werden. 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 Elektro-

geräten 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.

**Clever-Kocher** können organisieren, sie haben den Durchblick und denken strukturiert. Ein Familienhaushalt ist ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein. Dafür wird eine Küche mit kurzen Wegen benötigt, mit perfekter Anordnung der Geräte, cleveren Aufbewahrungsmöglichkeiten und pflegeleichten Oberflächen. Die Küche besticht durch Cleverness hinsichtlich der Lebensmittelzubereitung und Aufbewahrung. 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 ... ■



**Medium:** Küchenplaner (Print-Ausgabe)

**Datum:** Ausgabe 1-2/2017

## FrISCHE Ideen für die Küche von morgen

Wie gestaltet sich die Küche der Zukunft? Diese Frage elektrisiert die Branche seit jeher. Und diese Frage steht auch bei der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG im Mittelpunkt. Kreative Antworten dazu präsentierten auf der LivingKitchen Studierende der Hochschulen in Furtwangen und Wismar.

Sitzplätze waren Mangelware und auch die zweiten und dritten Reihen waren auf dem LivingKitchen-Stand der Verbundgruppe DER KREIS komplett gefüllt. Denn zahlreiche Vertreter aus Industrie, Handel, Politik und Medien verfolgten die Verleihung des Stiftungspreises 2017 an die Hochschulen in Furtwangen und Wismar und die beteiligten Studenten. Beim aktuellen Wettbewerb zur „Küche der Zukunft“ entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen kreative Ideen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt und prämiert wurden.

### Umfrage Basis der Ideenfindung

Dabei wurde erneut fachbereichsübergreifend agiert. Im ersten Schritt hatten Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen junge Menschen zwischen 19 und 29 Jahren zu deren Essgewohnheiten sowie zur Bedeutung der Küche aktuell und in Zukunft befragt. Die daraus resultierenden Erkenntnisse dienten als Grundlage für die Entwicklung der Küchenideen. 88 Prozent der Befragten hält sich demnach mehrmals täglich in der Küche auf. Wobei die Küche in dieser Altersgruppe einen „sehr hohen Stellenwert“ hat. Dementsprechend würde

Beim Stiftungspreis 2015–2017 der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG machten Hochschulen, Studierende, Industrie und Handel erneut gemeinsame Sache. Dafür gab es vom Initiator Ernst-Martin Schaible (vordere Reihe 3. von rechts) Urkunden und Blumen.





Medium: Küchenplaner (Print-Ausgabe)

Datum: Ausgabe 1-2/2017

knapp über die Hälfte der Befragten zwischen 15000 und 20000 Euro für die Kücheneinrichtung ausgeben. Bei der Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten 10 Jahren das meiste Geld investieren würden, kam heraus, dass eine neue Küche auf dem fünften Platz der Wunschliste landet - nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys. Bei den Investitionen in die Räumlichkeiten steht die Küche auf Platz 1, mit deutlichem Abstand gefolgt von Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad.

Im Ranking der verschiedenen Küchentypen belegt die „Familienküche“ mit 34 Prozent den ersten Rang, gefolgt von der „High-Tech-Küche“ und der „Landhaus-Küche“. Frisches Obst und Gemüse, Qualität und Gemeinschaft sind die Begriffe, die den Befragten beim Kochen wichtig sind.

#### DIE Küche hat viele Gesichter

Deutlich wurde auch, dass der Faktor „Individualität“ nirgendwo stärker ausgeprägt ist, als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene - je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet und auf dieser Basis

exemplarisch vier Koch-Typen benannt: „Bio-Kocher“, „Lässig-Kocher“, „Genuss-Kocher“ und „Clever-Kocher“. Für jede dieser Zielgruppen wurden konkrete Ideen formuliert und Produkte entwickelt. Dabei arbeiteten Professoren und Studierende eng mit den Spezialisten aus der Praxis zusammen. Die Verbundgruppe selbst sowie Mitglieder von DER KREIS engagierten sich bei diesem Praxisprojekt der Nachwuchsförderung (besonders hervorgehoben wurde der Küchenspezialist Steffen Widmer aus Schwerin), aber auch Industrieunternehmen wie zum Beispiel AEG, Ballerina, Hettich und Kesselböhmer.

#### Die vier Koch-Typen – und Ideen dafür

**BIO-KOCHER:** Freundschaft und Familie sind 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.

Ein ökologisches Küchenmöbel, die Arbeitsplatte aus Massivholz in Ahorn, möglichst aus nachhaltigem Anbau. Front, Korpus oder Gestell in zurückhaltender Farbgebung. Schlicht und schön soll der Solitär sein, wohnlich und sich der vorhandenen Küche anpassen. Eine gute Verbindung von Natur und Ästhetik, in

Dicht gedrängt verfolgten zahlreiche Gäste die Verleihung der Stiftungspreise. Für die Präsentation des Nachwuchs-Projekts „Die Küche der Zukunft“ hatte die Verbundgruppe DER KREIS 50 Prozent der Fläche des Messestandes auf der LivingKitchen reserviert.





**Medium:** Küchenplaner (Print-Ausgabe)

**Datum:** Ausgabe 1-2/2017



Alles edel: Die Bühne des „Genuss-Kochers“.



Alles praktisch: Küchenausstattung für „Clever-Kocher“.



guter Qualität, hochwertiger Verarbeitung, mit attraktiven Detaillösungen und Langlebigkeit – im Sinne eines Erbstücks.

**LÄSSIG-KOCHER** halten sich nicht an Essenszeiten, stattdessen steht die Aktivität – sei es beruflich oder privat – an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt – selten zu Hause. Eine eigene Küche braucht der „Lässig-Kocher“ nicht unbedingt. Die Konzeptentwicklung der „Lässig-Küche“ stellt den herkömmlichen Gedanken einer Küchenzeile auf den Kopf. Die Designstrategie verknüpft die Ansprüche an ein innovatives Küchenmöbel mit der Flexibilität der heutigen Arbeitswelt. Ergebnis dieser Zuschreibungen ist das aufmerksamkeitsstarke Konzept aus mobilem Service-Butler und tresenartiger Basisstation. Die moderne 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.

**GENUSS-KOCHER:** Kochen ist genial, ist Erholung vom Tagesgeschehen. Genießen können ist eine Gabe. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A&O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, die Haptik edler Hölzer Inspiration. „Genuss-Kocher“ sind individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind verliebt in Design und lassen sich gerne über die Schulter schauen.

Der „Genuss-Kocher“ zelebriert das Kochen für sich und andere. Ihm sind das Kochen und gutes Essen sehr wichtig, aber auch das Kochwerkzeug muss präsentiert werden. Hierfür gibt es eine beleuchtete Messer-Vitrine in der edlen und großzügigen Funktionsrückwand. Gleich daneben das Herzstück guter Fleischbereitung: Der Dry-Ager-Kühlschrank, der aus den klassischen Elektrogeräten wie Weinkühlschrank, Dampfarkombinationen oder dem Stauraum für die Kochutensilien heraussticht. Im Zentrum der großen Küche steht der ausgefallene designte Steinküchenblock – die Bühne für den „Genuss-Kocher“, hier wird die Vor- und Zubereitung der Speisen zelebriert.

**CLEVER-KOCHER** können organisieren, sie haben den Durchblick und denken strukturiert. Ein Familienhaushalt ist ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein. Dafür wird eine Küche mit kurzen Wegen benötigt, mit perfekter Anordnung der Geräte, cleveren Aufbewahrungsmöglichkeiten und pflegeleichten Oberflächen.

Die Küche besticht durch Cleverness hinsichtlich der Lebensmittelzubereitung und Aufbewahrung. Zu ihren Highlights gehört der Müsli-Dispenser, der aus dem Hochschrank auf Bedienebene heruntergeschwenkt 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. Hinzu kommt eine Tierfutterschublade im Küchensockel für die Hygiene des Futters der vierbeinigen Hauslieblinge und, und...



**Medium:** Küchenplaner (Print-Ausgabe)

**Datum:** Ausgabe 1-2/2017

#### Stiftungspreis gleichberechtigt geteilt

Mit dem Stiftungspreis 2017 des Wettbewerbs „Die Küche von morgen“ würdigt die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften. Entsprechend war sich die Fachjury einig, alle drei Fachbereiche in gleichen Teilen auszuzeichnen. Vier herausragende studentische Ideen wurden in Zusammenarbeit mit der Industrie, dem Handel und den Hochschulen umgesetzt.

#### Nachwuchsförderung als Herzensangelegenheit

„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 der Gründer und Inhaber von DER KREIS, „müssen wir gemeinsam alle Anstrengungen unternehmen, um den Nachwuchs für unsere Branche zu begeistern und bestmöglich auszubilden.“ Die Förderung des Branchennachwuchses sei eine der wichtigsten Aufgaben schlechthin, denn nur so könne die weltweit führende Rolle der deutschen Küche auch langfristig sichergestellt und in den kommenden Jahrzehnten weiter ausgebaut werden.

Wie Ernst-Martin Schaible weiter ausführte, initiiert die Stiftung gemeinsam mit Handel und Industrie 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 Schaible den Industriepartnern, dem Küchenspezialisten Steffen Widmer aus Schwerin und den Hochschulen und Studenten für ihr Engagement. „Ohne dieses Engagement wäre die Entwicklung und Umsetzung der Ideen nicht möglich gewesen.“ Dies sieht auch Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Kölnmesse, so. In seinem Grußwort lobte er das Engagement und die besonderen Leistungen der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG sowie 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. Sein persönlicher Dank galt zudem Ernst-Martin Schaible, dass dieser die Bühne der LivingKitchen für die Präsentation der Arbeiten sowie der Verleihung der Stiftungspreise nutzt. „In dieser Messewoche habe ich eine Menge Termine“, sagte der Messe-Chef, „zu diesem komme ich besonders gern.“

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

#### Fortsetzung folgt

Nach dem Projekt ist vor dem Projekt: Die Inhalte des Stiftungsprojektes 2017-2019 werden ab Frühjahr 2017 entwickelt und kommuniziert. Die Preisverleihung erfolgt dann im Rahmen der LivingKitchen 2019.

Alles echt: Küchenmöbel für „Bio-Kocher“.



Alles entspannt: Mobiler Service-Buttler des „Lässig-Kochers“.





Medium: besserhaushalten.de (Online-Ausgabe)

Datum: 9. Februar 2017



[Home](#) > [Architektur & Planung](#) > [Stories](#)

## Kreative Ideen für die Küche von morgen

**Verleihung des Stiftungspreises 2017 an Hochschulen in Furtwangen und Wismar und die beteiligten Studenten**



**Medium:** besserhaushalten.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 9. Februar 2017

**Leonberg/Köln, 17. Januar 2017. 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 2017 stattfand. Beim aktuellen Stiftungsprojekt entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen zahlreiche kreative Ideen für die Küche von morgen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.**

## **Umfrage als Basis für das Projekt**

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. Heraus gekommen sind interessante Ergebnisse: 88% der Befragten hält sich mehrmals täglich in der Küche auf, die Küche hat 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 Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten 10 Jahren das meiste Geld investieren würden, kam her-aus, dass eine neue Küche auf dem fünften Platz der Wunschliste landet, nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys. Bei den Investitionen in die Räumlichkeiten steht die Küche auf Platz 1, mit deutlichem Abstand gefolgt von Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad. Im Ranking der verschiedenen Küchentypen belegt die Familienküche mit 34 Prozent den ersten Rang, danach kommen die High-Tech-Küche und die Landhaus-Küche. Frisches Obst und Gemüse, Qualität, Gemeinschaft sind die Begriffe, die den Befragten beim Kochen wichtig sind.

Die Studierenden aus Furtwangen haben somit dokumentiert, dass Individualität nirgendwo stärker ausgeprägt ist als bei der eigenen Kucheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene – je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen, die zusammen mit Industriepartnern (AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer u.a.), Mitgliedern und den Hochschulen weiter entwickelt wurden.

DER KREIS Anja-Schaible-Stiftung - Die Küche von morgen auf der ...





**Medium:** besserhaushalten.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 9. Februar 2017

## Die vier Koch-Typen und die vier Ideen im Einzelnen:

**BIO-KOCHER:** Freundschaft und Familie sind 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.

Ein ökologisches Küchenmöbel, die Arbeitsplatte aus Massivholz in Ahorn, möglichst aus nachhaltigem Anbau. Front, Korpus oder Gestell in zurückhaltender Farbgebung. 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.



*BIO-KOCHER – Bildquelle: DER KREIS ANJA  
SCHAIBLE Stiftung*

**LÄSSIG-KOCHER** halten sich nicht an Essenszeiten, stattdessen steht die Aktivität – sei es beruflich oder privat – an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt – selten zuhause. Eine eigene Küche braucht der Lässig-Kocher nicht unbedingt. Die Konzeptentwicklung der Lässig-Küche stellt den herkömmlichen Gedanken einer Küchenzeile auf den Kopf. Die Designstrategie verknüpft die Ansprüche an ein innovatives Küchenmöbel mit der Flexibilität der heutigen Arbeitswelt. 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.



*LÄSSIG-KOCHER – Bildquelle: DER KREIS ANJA  
SCHAIBLE Stiftung*

**GENUSS-KOCHER:** Kochen ist genial, ist Erholung vom Tagesgeschehen. Genießen können ist eine Gabe. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A und O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, die Haptik edler Hölzer Inspiration. Genuss-Kocher sind individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind Design verliebt und lassen sich gerne über die Schulter schauen.



*GENUSS-KOCHER – Bildquelle: DER KREIS ANJA  
SCHAIBLE Stiftung*

Der Genuss-Kocher zelebriert das Kochen für sich und andere. Ihm ist das Kochen und gutes Essen sehr wichtig, aber auch das Kochwerkzeug muss präsentiert werden. Hierfür gibt es eine beleuchtete Messervitrine in der edlen und großzügigen Funktionsrückwand. Gleich daneben das Herzstück



**Medium:** besserhaushalten.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 9. Februar 2017

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.

**CLEVER-KOCHER** können organisieren, sie haben den Durchblick und denken strukturiert. Ein Familienhaushalt ist ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein. Dafür wird eine Küche mit kurzen Wegen benötigt, mit perfekter Anordnung der Geräte, cleveren Aufbewahrungsmöglichkeiten und pflegeleichten Oberflächen.



*CLEVER-KOCHER – Bildquelle: DER KREIS ANJA  
SCHAIBLE Stiftung*

Die Küche besticht durch Cleverness hinsichtlich der Lebensmittelzubereitung und Aufbewahrung. Zu ihren Highlights gehört der Müsli-Dispenser im „iMove“ von Kesseböhmer, der aus dem Hochschrank auf Bedienhöhe herunter geschwenkt werden kann, der **Geschirrspüler mit Comfortlift** von AEG, 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, und ...

Der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Vier herausragende studentische Ideen wurden in Zusammenarbeit mit der Industrie, dem Handel und den Hochschulen umgesetzt.



**Medium:** besserhaushalten.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 9. Februar 2017



*Die Preisverleihung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftung in Köln: Die Preisträger der Hochschule in Wismar und Furtwangen mit Industriepartnern und Küchenspezialisten.*



*Die Preisverleihung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftung in Köln.*



**Medium:** besserhaushalten.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 9. Februar 2017



*Die Preisverleihung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftung in Köln.*

## **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 Steffen 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, Fach-fremde für das Thema Küche zu begeistern und zu gewinnen. Dies ist vorbildlich und verdient viele Nachahmer“, so Gerald Böse.



**Medium:** besserhaushalten.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 9. Februar 2017

## **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.

## **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.

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



**Medium:** markt intern (Print-Ausgabe)

**Datum:** 2. Februar 2017

**Die Küche von morgen:** Mit diesem Thema setzten sich beim Stiftungsprojekt 2015-17 Studenten der **Hochschulen Wismar** und **Furtwangen** auf Anreiz der **Der Kreis Anja Schaible Stiftung** auseinander: Und die Ergebnisse können sich mehr als sehen lassen. Auf Basis einer Umfrage unter



jungen Menschen zwischen 19 und 29 Jahren kristallisierten sich vier Grundtypen heraus, für die jeweils ein Blick in die Zukunft der Küche gewagt wurde: ■ **Bio-Kocher** stellen Werte wie Familie und Freundschaft, Qualität und Ästhetik, Frische und Gesundheit stark heraus und die Küche berücksichtigt ökologische Aspekte ebenso wie Langlebigkeit und attraktive Detaillösungen ■ **Lässig-Kocher** haben keinen festen Essensrhythmus, sind aktiv und selten Zuhause, weshalb ein fahrbarer Service-Butler als moderne Alternative zur Küchenzeile

entwickelt wurde ■ **Genuss-Kocher** sind „individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind Design verliebt und lassen sich gerne über die Schulter schauen“ – weshalb ein ausgefallener Granitküchenblock vor einer Funktionsrückwand eine gute Bühne bietet ■ **Clever-Kocher** meint strukturierte Organisierer, Familienmanager mit Bedarf nach gut koordinierten Arbeitsanordnungen und -wegen, pflegeleichten Oberflächen etc. und in dieser Küche überzeugen die mehr oder weniger versteckten Argumente von Müsli-Dispenser über ergonomisch geplantem Geschirrspüler bis Tierfutterschublade. Gemeinsam mit Handel und Industrie konnten vier ausgewählte Ideen präsentiert werden und zeigen, wie viel **Innovation gerade in der Küche** möglich ist. Gratulation an die Preisträger!



**Medium:** Holz-Zentralblatt (Print-Ausgabe)

**Datum:** 3. Februar 2017

### Der Bio-Kocher

Bei der Modellküche am Stand von **Der Kreis**, bei der ein schlankes Edelstahlspülbecken in einer Holzfläche verschwindet, können die Benutzer sorglos mit der Holzoberfläche umgehen. „Um den Holzwerkstoff zu schützen, haben die Designer eine Schicht aus Kunststoff zwischen Faserplatte und Stahl eingearbeitet“, erklärt die Mitarbeiterin. Bei den Küchen, die dort ausgestellt wurden, sind viele Details auf besonders pfiffige Weise durchdacht – ausgedacht von Studenten.

Die Anja-Schaible-Stiftung verfolgt seit 2009 das Ziel, junge Menschen für Küchengestaltung zu begeistern und fördert an Hochschulen jenes spezielle Feld des Designs. Ernst-Martin Schaible, geschäftsführender Gesellschafter von „Europas größtem Verbund für

Küchenfachhändler“, gründete die Stiftung in Erinnerung an seine verstorbene Tochter. Was für grandiose Früchte diese Förderung trägt, war in Köln zu bestaunen.

Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen hatten Grundlagenforschung betrieben und junge Menschen nach Vorlieben bei ihrer Küchenausstattung befragt. Die so ermittelten Prioritäten und Ideen wurden wiederum von Studenten der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung in Zusammenarbeit mit Industriepartnern in Entwürfe umgesetzt: Vier Modelle, die auf unterschiedliche Kundentypen abgestimmt sind. Der Solitär für den „Bio-Kocher“ besteht aus einer Insel mit viel Ahornmassivholz. Schubladen bieten ebenso Stauraum wie Körbe für Zwiebeln und Kartoffeln – eben das passende Möbelstück für Kunden, die Wert auf Qualität und Gesundheit legen.

Der „Clever-Kocher“ hingegen legt Wert auf Effizienz: eine Küche mit kurzen Wegen. Gestaltet wurde eine Küche mit viel Holz. Und Schränken, an deren Fußteil sich eine Schublade herausziehen lässt – mit Fressnapfen für Hunde oder Katzen. Und der Geschirrspüler? Hat einen „Comfortlift“, mit dem sich der untere Korb nach oben ziehen lässt: das Be- und Entladen mit Tellern und Töpfen kann so auf bequemer Höhe erfolgen. Hinter der Holzoberfläche ist ein „Müsli-Dispenser“ untergebracht, der auf Bedienhöhe herunterschwenkt und so direkt am Tresen eine Befüllung mit der Cerealie der Wahl noch bequemer werden lässt.

Die Küche für „Lässig-Kocher“ würde eigentlich besser zur Funkausstellung „Ifa“ passen: jene Zielgruppe kann sich bequem im Sessel sitzend von einem „mobilen Service-Butler“ bedienen lassen. Per Fernbedienung fährt das Gerät, das mit der Hettich-Technik realisiert wurde, direkt zum Sessel. Mit eingelassenem Kühlschrank, Weingläsern und Bierfass mit Mini-Zapfanlage. Eine Spielerei, die vielen Passanten ein Lächeln entlockt.

Highlight ist allerdings die Küche für „Genuss-Kocher“. Der Granitküchenblock ist voll und ganz mit Naturstein ummantelt. Einzig ein Wasserhahn ragt aus der sandhellen Oberfläche, darunter eingelassen ein Spülbecken. Auf den ersten Blick wirkt das Design wie ein großer Tresen, an dem man mit einem

Aperitif Platz nimmt, um den Dry-Ager-Kühlschrank an der Wand dahinter zu bewundern. Denn dieses Kühlelement ist mit dem hinter einer Glasfront untergebrachten Fleisch schon ein Blickfang für sich – auch, weil er in einer Holzverkleidung untergebracht ist.

Doch das ist ein falscher Eindruck. Tatsächlich verbirgt sich unter der Steinplatte eine Induktionskochfläche. Die sich per Druck auf eine bestimmte Stelle im Granit bedienen lässt. Die freundliche Mitarbeiterin am Stand muss immer wieder einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen – nur so kann man beweisen, dass das tatsächlich funktioniert. Ein ziemlich spektakulärer Einfall – den es auch in anderer Form bei **Nolte** zu sehen gab. Die nutzen dafür allerdings Keramik und die gesamte Fläche kann zum Kochen genutzt werden, während hier der Topf den kleinen Punkt treffen muss.



Medium: Holz-Zentralblatt (Print-Ausgabe)

Datum: 3. Februar 2017



Die Anja-Schaible-Stiftung unterstützt Studenten dabei, neuartige Küchen zu entwerfen. Studenten der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen ermittelten Kundenwünsche, Designstudenten aus Wismar setzten sie um. So entstanden vier Prototypen für verschiedene Nutzertypen – umgesetzt mit der Hilfe von Industriepartnern. Der „Bio-Kocher“ (links) legt Wert auf frische Lebensmittel – und kann mit einem schönen Mini-Block mit viel Ahornmassivholz seine Küchenzeile ergänzen. Oder von sehr spartanischen Singles tatsächlich als Mini-Küche verwendet werden. Für den „Clever-Kocher“ (zweites Bild von links) muss alles effizient gestaltet sein, der Gefrierschrank ist als Schublade einfach herausziehbar, die Spülmaschine verfügt über einen „Comfortlift“ für den unteren Korb und hinter der Holzwand versteckt sich ein nach unten schwenkbarer Müsli-Dispenser. Für den „Genuss-Kocher“ (zweites Bild von rechts) beherbergt der Granitküchenblock einen unsichtbaren Induktionsherd. Im Gegensatz zum Nolte-Herd, wo die Töpfe frei verschiebbar sind, deuten hier winzige Punkte den Mittelpunkt der Kochflächen an. Eine Kunststoffschicht schützt am Übergang zur Spüle den Holzwerkstoff – auch dann, wenn die Stahlkante schmal dimensioniert ist. Der Monoblock für den „Lässig-Kocher“ ist für Menschen gedacht, die eigentlich gar nicht kochen: er bietet beleuchteten und gekühlten Platz für Weinflaschen – und eine Mini-Zapfanlage für das Bierfässchen. Auf Knopfdruck fährt das Gerät (mit der Technik von Hettich) direkt zum im Sessel ruhenden „Lässig-Kocher“. Oben serviert der Schwenkarm eine Pizza.



**Medium:** Facebook Hochschule Furtwangen (Online-Ausgabe)

**Datum:** 30. Januar 2017



### Fakultät Wirtschaftsinformatik

30. Januar um 08:39 · 🌐

[Hochschule Furtwangen: Aktuelles] Auszeichnung für die „Küche von morgen“ Auf der internationalen Möbelmesse „Living Kitchen“ in Köln wurden im Januar 2017 Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen für ihre Überlegungen zur "Küche von morgen" ausgezeichnet. Bei dem von "Der Kreis - Anja Schaible Stiftung" gestellten Thema erarbeiteten im Sommersemester 2015 und Wintersemester 2015/16 Studierende der Hochschule Furtwangen zusammen mit Studierenden der Fachrichtungen Design und Innenarchitektur der Hochschule Wismar Ideen für unterschiedliche Nutzertypen, vom „Bio Kocher“ bis zum „Lässig Kocher“. Die Musterküchen konnten auf der Messe ausprobiert werden. Die Furtwanger Gruppe unter der Leitung von Prof. Dr. Peter König nutzte für ihre Konzeption die Senioren- und Behindertenwohnung „Future Care Lab“ als Studienobjekt. Diese Musterwohnung befindet sich beim ehemaligen Furtwanger Krankenhaus. Fragestellungen, mit denen sich die Studierenden beschäftigten, waren: Wie wird sich die Küchenarchitektur in den nächsten zwei Jahrzehnten verändern, wird es eine flexible Einheit als „Lebensraum Küche, Wohnen und Arbeiten“ geben? Und brauchen wir dann überhaupt noch eine Küche im herkömmlichen Sinn? Die HFU-Studiengruppe konnte hierzu in etlichen Workshops zusammen mit Küchenherstellern und Küchenstudios wertvolle Anregungen für Zukunftskonzepte beitragen. Video:  
<https://www.youtube.com/watch?v=4DnSkhLy4cc>  
<http://www.hs-furtwangen.de/.../3328-auszeichnung-fuer-die-ku...>

**Medium:** hs-furtwangen.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 30. Januar 2017

## AUSZEICHNUNG FÜR DIE „KÜCHE VON MORGEN“

---

*Montag, den 30. Januar 2017*

Auf der internationalen Möbelmesse „Living Kitchen“ in Köln wurden im Januar 2017 Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen für ihre Überlegungen zur „Küche von morgen“ ausgezeichnet. Bei dem von „Der Kreis - Anja Schaible Stiftung“ gestellten Thema erarbeiteten im Sommersemester 2015 und Wintersemester 2015/16 Studierende der Hochschule Furtwangen zusammen mit Studierenden der Fachrichtungen Design und Innenarchitektur der Hochschule Wismar Ideen für unterschiedliche Nutzertypen, vom „Bio Kocher“ bis zum „Lässig Kocher“. Die Musterküchen konnten auf der Messe ausprobiert werden.



Die Furtwanger Gruppe unter der Leitung von Prof. Dr. Peter König nutzte für ihre Konzeption die Senioren- und Behindertenwohnung „Future Care Lab“ als Studienobjekt. Diese Musterwohnung befindet sich beim ehemaligen Furtwanger Krankenhaus. Fragestellungen, mit denen sich die Studierenden beschäftigten, waren: Wie wird sich die Küchenarchitektur in den nächsten zwei Jahrzehnten verändern, wird es eine flexible Einheit als „Lebensraum Küche, Wohnen und Arbeiten“ geben? Und brauchen wir dann überhaupt noch eine Küche im herkömmlichen Sinn? Die HFU-Studiengruppe konnte hierzu in etlichen Workshops zusammen mit Küchenherstellern und Küchenstudios wertvolle Anregungen für Zukunftskonzepte beitragen.

**Video:**

<https://www.youtube.com/watch?v=4DnSkhLy4cc>



**Medium:** Inside (Print-Ausgabe)

**Datum:** 30. Januar 2017

## Der Kreis: „Die größte Chance für uns alle“

Junge Menschen für den Beruf des Küchenspezialisten anspitzen und Ideen für die Küche von morgen entwickeln – das sind die Ziele, die von **Der Kreis Anja Schaible Stiftung**, gegründet 2009, verfolgt werden. Einen Eindruck von dem, was da so ausgebrütet wird, konnten die Besucher der **Living Kitchen** am Messedienstag gewinnen, bei der Verleihung des Stiftungspreises 2017 an die Hochschulen in Furtwangen und Wismar und die beteiligten

Studenten. Dass die Präsentation dabei bisweilen ein wenig steif und akademisch daherkam, ändert nichts daran, dass **Der Kreis** mit seinem Engagement Vorbildcharakter hat. Die Anerkennung ist den Leonbergern jedenfalls von vielen Seiten sicher, was man schon allein daran sah, dass nicht nur die Quote der Akademiker recht hoch war – drei Professoren lösten sich am Rednerpult hintereinander ab –, sondern auch die der Branchenpromis. **Georg Nolte, Maren Schmitt-Nolte, Wilhelm Haller von Hallerstein, Jan Armgardt, Markus Schüller, Frank**



Das Auditorium lauscht: Ernst-Martin Schaible

**Straub, Dr. Andreas Hettich, Heidrun Brinkmeyer, Karl-Heinz Schneider, Dieter Müller, Gerald Böse, Katharina C. Hamma, Arne Petersen** und noch einige mehr waren dabei.

Die Ergebnisse der Studie: eine Analyse der Kochgewohnheiten der 19- bis 29-Jährigen und eine Einteilung in vier Kochtypen, den beruflich aktiven Lässig-Kocher, den qualitätsbewussten Bio-Kocher, den designorientierten Ge-

nuss-Kocher und den prozessoptimierten Clever-Kocher. Dazu gab's Entwürfe der entsprechenden Küchen. Begeistert, geradezu euphorisch malte **Ernst-Martin Schaible**, vielleicht auch beflügelt vom jüngsten Neumitglied **Henselmann**, denn auch ein Bild von der Küche der Zukunft: „Der Trend, den wir letztendlich mit eingeleitet haben, heißt: Wir brauchen keine Küche mehr, wir brauchen kein Esszimmer mehr, wir brauchen kein Schlafzimmer mehr. Wir brauchen einen großen Erlebnisraum für die Zukunft, in dem man lebt, liebt, kocht, trinkt und sich wohlfühlt.“ Das sei „die größte Chance für uns alle“. ■



**Medium:** KüchenNews (Print-Ausgabe)

**Datum:** 27. Januar 2017

## Preisverleihungen der Der Kreis Anja Schaible Stiftung

Traditionell am Messedienstag findet sie statt, die Preisverleihung der Der Kreis Anja Schaible Stiftung. Das aktuelle Stiftungsprojekt umfasste die Entwicklung von kreativen Ideen für die Küche von morgen durch die Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen. Die Resultate wurden dann auf dem Messestand von Der Kreis in Köln ausgestellt. Als Basis für das Projekt führten Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen eine Befragung von jungen Menschen zwischen 19 und 29 Jahren zu deren Essgewohnheiten sowie der Bedeutung der Küche aktuell und in Zukunft durch. Die Ergebnisse der Befragung wurden gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung ausgewertet, heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen. Die-

se wurden anschließend in Zusammenarbeit mit den Industriepartnern wie zum Beispiel AEG, Ballerina, Hettich und Kesseböhmer umgesetzt. Der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ würdigte dann insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und ging nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Die Übergabe der Preise erfolgte durch Ernst-Martin Schaible, der bereits zu Beginn der Veranstaltung mahnte, dass Küchenindustrie und Küchenhandel zu den innovativsten Branchen in Deutschland gehörten, aber damit dies auch so bliebe, „müssen wir gemeinsam alle Anstrengungen unternehmen, um den Nachwuchs für unsere Branche zu begeistern und bestmöglich auszubilden.



Die Preisträger des Stiftungspreises freuten sich zurecht über die Auszeichnung

Gewürdigt wurde das Engagement Schaibles für den Branchennachwuchs gleich zu Beginn durch den Vorsitzenden der Geschäftsführung der Koelmesse, Gerald Böse. Er bezeichnete die Bemühungen als vorbildlich und empfahl sie zur Nachahmung.



Medium: Küchennews (Online-Ausgabe)

Datum: 26. Januar 2017

## Preisverleihungen der Der Kreis Anja Schaible Stiftung



Die Preisträger des Stiftungspreises freuten sich zu recht über die Auszeichnung

Traditionell am Messedienstag findet sie statt, die Preisverleihung der Der Kreis Anja Schaible Stiftung. Das aktuelle Stiftungsprojekt umfasste die Entwicklung von kreativen Ideen für die Küche von morgen durch die Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen. Die Resultate wurden dann auf dem Messestand von Der Kreis in Köln ausgestellt.

Als Basis für das Projekt führten Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen eine Befragung von jungen Menschen zwischen 19 und 29 Jahren zu deren Essgewohnheiten sowie der Bedeutung der Küche aktuell und in Zukunft durch. Die Ergebnisse der Befragung wurden gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung ausgewertet, heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen. Diese wurden anschließend in Zusammenarbeit mit den Industriepartnern wie zum Beispiel AEG, Ballerina, Hettich und Kesseböhmer umgesetzt.

Der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ würdigte dann insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und ging nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Die Übergabe der Preise erfolgte durch Ernst-Martin Schaible, der bereits zu Beginn der Veranstaltung mahnte, dass Küchenindustrie und Küchenhandel zu den innovativsten Branchen in Deutschland gehörten, aber damit dies auch so bliebe, „müssen wir gemeinsam alle Anstrengungen unternehmen, um den Nachwuchs für unsere Branche zu begeistern und bestmöglich auszubilden. Gewürdigt wurde das Engagement Schaibles für den Branchennachwuchs gleich zu Beginn durch den Vorsitzenden der Geschäftsführung der Koelnmesse, Gerald Böse. Er bezeichnete die Bemühungen als vorbildlich und empfahl sie zur Nachahmung.



**Medium:** Küchenplaner (Online-Ausgabe)

**Datum:** 25. Januar 2017

25.01.2017

## Praktische Nachwuchsförderung

Wie gestaltet sich die Küche der Zukunft? Diese Frage elektrisiert die Branche seit jeher. Und diese Frage steht auch bei der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG im Mittelpunkt. Kreative Antworten dazu präsentierten auf der LivingKitchen Studierende der Hochschulen in Furtwangen und Wismar.



Beim Stiftungspreis 2015-2017 der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG machten Hochschulen, Studierende, Industrie und Handel erneut gemeinsame Sache. Dafür gab es vom Initiator Ernst-Martin Schaible (vordere Reihe 3. von rechts) Urkunden und Blumen. Fotos: DER KREIS

Zahlreiche Vertreter aus Industrie, Handel, Politik und Medien verfolgten die Verleihung des Stiftungspreises 2017 an die Hochschulen in Furtwangen und Wismar und die beteiligten Studenten. Beim aktuellen Wettbewerb zur „Küche der Zukunft“ entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen kreative Ideen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.



**Medium:** Küchenplaner (Online-Ausgabe)

**Datum:** 25. Januar 2017

### **Umfrage Basis der Ideenfindung**

Dabei wurde erneut fachbereichsübergreifend agiert. Im ersten Schritt hatten Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen junge Menschen zwischen 19 und 29 Jahren zu deren Essgewohnheiten sowie zur Bedeutung der Küche aktuell und in Zukunft befragt. Die daraus resultierenden Erkenntnisse dienen als Grundlage für die Entwicklung der Küchenideen. 88 Prozent der Befragten halten sich demnach mehrmals täglich in der Küche auf. Wobei die Küche in dieser Altersgruppe einen „sehr hohen Stellenwert“ hat. Dementsprechend würde knapp über die Hälfte der Befragten zwischen 15.000 und 20.000 Euro für die Kücheneinrichtung ausgeben. Bei der Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten 10 Jahren das meiste Geld investieren würden, kam heraus, dass eine neue Küche auf dem fünften Platz der Wunschliste landet – nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys. Bei den Investitionen in die Räumlichkeiten steht die Küche auf Platz 1, mit deutlichem Abstand gefolgt von Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad.

Im Ranking der verschiedenen Küchentypen belegt die „Familienküche“ mit 34 Prozent den ersten Rang, gefolgt von der „High-Tech-Küche“ und der „Landhaus-Küche“. Frisches Obst und Gemüse, Qualität und Gemeinschaft sind die Begriffe, die den Befragten beim Kochen wichtig sind.

### **DIE Küche hat viele Gesichter**

Deutlich wurde auch, dass der Faktor „Individualität“ nirgendwo stärker ausgeprägt ist, als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene – je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet und auf dieser Basis exemplarisch vier Koch-Typen benannt: „Bio-Kocher“, „Lässig-Kocher“, „Genuss-Kocher“ und „Clever-Kocher“. Für jede dieser Zielgruppen wurden konkrete Ideen formuliert und Produkte entwickelt. Dabei arbeiteten Professoren und Studierende eng mit den Spezialisten aus der Praxis zusammen. Die Verbundgruppe selbst sowie Mitglieder von DER KREIS engagierten sich bei diesem Praxisprojekt der Nachwuchsförderung (besonders hervorgehoben wurde der Küchenspezialist Steffen Widmer aus Schwerin), aber auch Industrieunternehmen wie zum Beispiel AEG, Ballerina, Hettich und Kesseböhmer.

### **Stiftungspreis gleichberechtigt geteilt**

Mit dem Stiftungspreis 2017 des Wettbewerbs „Die Küche von morgen“ würdigt die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften. Entsprechend war sich die Fachjury einig, alle drei Fachbereiche in gleichen Teilen auszuzeichnen. Vier herausragende studentische Ideen wurden in Zusammenarbeit mit der Industrie, dem Handel und den Hochschulen umgesetzt.



**Medium:** Küchenplaner (Online-Ausgabe)

**Datum:** 25. Januar 2017

### **Nachwuchsförderung als Herzensangelegenheit**

„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 der Gründer und Inhaber von DER KREIS, „müssen wir gemeinsam alle Anstrengungen unternehmen, um den Nachwuchs für unsere Branche zu begeistern und bestmöglich auszubilden.“ Die Förderung des Branchennachwuchses sei eine der wichtigsten Aufgaben schlechthin, denn nur so könne die weltweit führende Rolle der deutschen Küche auch langfristig sichergestellt und in den kommenden Jahrzehnten weiter ausgebaut werden.

Einen ausführlichen Bericht über die Inhalte des Stiftungsprojekts lesen Sie in KÜCHENPLANER 1/2 2017.

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

[www.derkreis.de](http://www.derkreis.de)



**Medium:** Kochwelt.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 20. Januar 2017

### **Kreative Ideen für die Küche von morgen**

*Leonberg/Köln, 20. Januar 2017*

Kreative Höchstleistungen: Visionen für die Küche von morgen entwickelten nun Studenten für einen weithin beachteten Wettbewerb der Anja Schaible Stiftung.

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.

Heraus gekommen sind interessante Ergebnisse: 88 Prozent der Befragten hält sich mehrmals täglich in der Küche auf, die Küche hat einen sehr hohen Stellenwert in dieser Altersgruppe. Dementsprechend würde knapp über die Hälfte zwischen 15.000 und 20.000 Euro für eine Küche ausgeben. Bei der Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten zehn Jahren das meiste Geld investieren würden, kam heraus, dass eine neue Küche auf dem fünften Platz der Wunschliste landet, nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys. Bei den Investitionen in die Räumlichkeiten steht die Küche auf Platz 1, mit deutlichem Abstand gefolgt von Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad. Im Ranking der verschiedenen Küchentypen belegt die Familienküche mit 34 Prozent den ersten Rang, danach kommen die High-Tech-Küche und die Landhaus-Küche. Frisches Obst und Gemüse, Qualität, Gemeinschaft sind die Begriffe, die den Befragten beim Kochen wichtig sind.

Die Studierenden aus Furtwangen haben somit dokumentiert, dass Individualität nirgendwo stärker ausgeprägt ist als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene - je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen, die zusammen mit Industriepartnern (AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer u.a.), Mitgliedern und den Hochschulen weiter entwickelt wurden.





**Medium:** Kochwelt.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 20. Januar 2017

### **Die vier Koch-Typen und die vier Ideen im Einzelnen:**

**BIO-KOCHER:** Freundschaft und Familie sind 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.

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. **LÄSSIG-KOCHER** halten sich nicht an Essenszeiten, stattdessen steht die Aktivität - sei es beruflich oder privat - an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt - selten zuhause. Eine eigene Küche braucht der Lässig-Kocher nicht unbedingt. Die Konzeptentwicklung der Lässig-Küche stellt den herkömmlichen Gedanken einer Küchenzeile auf dem Kopf. Die Designstrategie verknüpft die Ansprüche an ein innovatives Küchenmöbel mit der Flexibilität der heutigen Arbeitswelt. 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. **GENUSS-KOCHER:** Kochen ist genial, ist Erholung vom Tagesgeschehen. Genießen können ist eine Gabe. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A und O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, die Haptik edler Hölzer Inspiration. Genuss-Kocher sind individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind Design verliebt und lassen sich gerne über die Schulter schauen. Der Genuss-Kocher zelebriert das Kochen für sich und andere. Ihm ist das Kochen und gutes Essen sehr wichtig, aber auch das Kochwerkzeug muss präsentiert werden. 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. **CLEVER-KOCHER** können organisieren, sie haben den Durchblick und denken strukturiert. Ein Familienhaushalt ist ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein. Dafür wird eine Küche mit kurzen Wegen benötigt, mit perfekter Anordnung der Geräte, cleveren Aufbewahrungsmöglichkeiten und pflegeleichten Oberflächen. Die Küche besticht durch Cleverness hinsichtlich der Lebensmittelzubereitung und Aufbewahrung. 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 ... Der Stiftungspreis 2017 "Die Küche von morgen" würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Vier 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



**Medium:** Kochwelt.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 20. Januar 2017

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 Steffen Widmer aus Schwerin und den Hochschulen und Studenten für ihr Engagement, ohne die die Entwicklung und Umsetzung der Ideen nicht möglich wäre. Die Inhalte des Stiftungsprojektes 2017-2019 werden im Frühjahr 2017 entwickelt und kommuniziert, die Preisverleihung erfolgt im Rahmen der LivingKitchen 2019.



**Medium:** moebelnews.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 20. Januar 2017

## Der Kreis: Stiftungspreis 2017 als praktizierte Nachwuchsförderung (mit Bildergalerie)



### [Bildergalerie öffnen](#)

Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen und deren Hochschulvertreter sowie aktive teilnehmende Industrieunternehmen werden für ihr Engagement für „die Küche von morgen“ von Der Kreis-Chef Ernst Martin Schaible (erste Reihe, rechts) geehrt

Am Messedienstag hat mit viel positiver Resonanz die diesjährige Preisverleihung der „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ im Rahmen der LivingKitchen stattgefunden. Der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ würdigt laut Der Kreis insbesondere "die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften". Beim aktuellen Stiftungsprojekt entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen zahlreiche kreative Ideen für die Küche von morgen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.

Als Basis für das Projekt diente eine Umfrage unter jungen Menschen zwischen 19 und 29 Jahren rund um das Thema Küche (Essgewohnheiten und die Bedeutung der Küche). Diese hatten die Studierenden der Angewandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung ausgewertet.

Heraus gekommen ist eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung



**Medium:** moebelnews.de (Online-Ausgabe)

**Datum:** 20. Januar 2017

von hierzu passenden Küchenideen, die zusammen mit Industriepartnern (AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer u.a.), Mitgliedern und den Hochschulen weiterentwickelt wurden. Es gibt hiernach nicht „die“ Küche von morgen, sondern viele verschiedene - je nach individueller, aktueller Lebenssituation: • Bio-Kocher • Lässig-Kocher • Genuss-Kocher • Clever-Kocher. Vier herausragende studentische Ideen wurden in Zusammenarbeit mit der Industrie, dem Handel und den Hochschulen umgesetzt (Einzelheiten siehe Bildergalerie).

„Die Küchenindustrie und der Küchenhandel gehören mit zu den innovativsten Branchen in Deutschland“, so Verbundchef und Stiftungsvorstand Ernst-Martin Schaible zu Beginn 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 sichergestellt, dass die weltweit führende Rolle der deutschen Küche auch in den kommenden Jahrzehnten weiter ausgebaut werden kann.“

Auch Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Kölnmesse, begrüßt die Aktivitäten zur Nachwuchsförderung lobte in seinem Grußwort: „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“.

[www.derkreis.de](http://www.derkreis.de)



**Medium:** küche und bad forum (Online-Ausgabe)

**Datum:** 18. Januar 2017

## Der Kreis Stiftungspreis geht an die Hochschulen Wismar und Furtwangen

Mittwoch, 18.01.2017



Foto: Lehmann

Köln. „Die Küchenindustrie und der Küchenhandel gehören mit zu den innovativsten Branchen in Deutschland“, sagte Verbundchef Ernst-Martin Schaible, der gestern den Stiftungspreis Der Kreis Anja Schaible Stiftung an die Studenten der Hochschulen Wismar und Furtwangen vergab. „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.

Der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Die vielen studentischen Ideen wurden in Zusammenarbeit mit Industriepartnern und Küchenspezialisten umgesetzt und sind auf dem Messestand von Der Kreis, Halle 4.1. Stand A040, zu sehen und werden in vier Kojen als funktionale Beispiele gezeigt.



Medium: city-xxl.com (Online-Ausgabe)

Datum: 18. Januar 2017

**Kreative Ideen für die Küche von morgen / Verleihung des  
Stiftungspreises 2017 an Hochschulen in Furtwangen und Wismar  
und die beteiligten Studenten (FOTO)**

18.01.2017 - Der Kreis Einkaufsgesellschaft

Weitere Bilder  
<http://ots.de/e49en>

Leonberg/Köln (ots) -

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 2017 stattfand. Beim aktuellen Stiftungsprojekt entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen zahlreiche kreative Ideen für die Küche von morgen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.

Umfrage als Basis für das Projekt

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. Heraus gekommen sind interessante Ergebnisse: 88% der Befragten hält sich mehrmals täglich in der Küche auf, die Küche hat einen sehr hohen Stellenwert in dieser Altersgruppe. Dementsprechend würde knapp über die Hälfte zwischen 15.000 und 20.000EUR für eine Küche ausgeben. Bei der Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten 10 Jahren das meiste Geld investieren würden, kam heraus, dass eine neue Küche auf dem fünften Platz der Wunschliste landet, nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys. Bei den Investitionen in die Räumlichkeiten steht die Küche auf Platz 1, mit deutlichem Abstand gefolgt von Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad. Im Ranking der verschiedenen Küchentypen belegt die Familienküche mit 34 Prozent den ersten Rang, danach kommen die High-Tech-Küche und die Landhaus-Küche. Frisches Obst und Gemüse, Qualität, Gemeinschaft sind die Begriffe, die den Befragten beim Kochen wichtig sind.

Die Studierenden aus Furtwangen haben somit dokumentiert, dass Individualität nirgendwo stärker ausgeprägt ist als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene - je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen, die zusammen mit Industriepartnern (AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer u.a.), Mitgliedern und den Hochschulen weiter entwickelt wurden.

Die vier Koch-Typen und die vier Ideen im Einzelnen:

**BIO-KOCHER:** Freundschaft und Familie sind 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.

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.

**LÄSSIG-KOCHER** halten sich nicht an Essenszeiten, stattdessen steht die Aktivität - sei es beruflich oder privat - an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt - selten zuhause. Eine eigene Küche braucht der Lässig-Kocher nicht unbedingt. Die Konzeptentwicklung der Lässig-Küche stellt den herkömmlichen Gedanken einer Küchenzeile auf dem Kopf. Die Designstrategie verknüpft die Ansprüche an ein innovatives Küchenmöbel mit der Flexibilität der heutigen Arbeitswelt. 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.

**GENUSS-KOCHER:** Kochen ist genial, ist Erholung vom Tagesgeschehen. Genießen können ist eine Gabe. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A und O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, die Haptik edler Hölzer Inspiration. Genuss-Kocher sind individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind Design verliebt und lassen sich gerne über die Schulter schauen.

Der Genuss-Kocher zelebriert das Kochen für sich und andere. Ihm ist das Kochen und gutes Essen sehr wichtig, aber auch das Kochwerkzeug muss präsentiert werden. 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 ausgefallene designte Granitküchenblock - die Bühne für den Genuss-Kocher, hier wird die Vor- und Zubereitung der Speisen zelebriert.

**CLEVER-KOCHER** können organisieren, sie haben den Durchblick und denken strukturiert. Ein Familienhaushalt ist ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein. Dafür wird eine Küche mit kurzen Wegen benötigt, mit perfekter Anordnung der Geräte, cleveren Aufbewahrungsmöglichkeiten und pflegeleichten Oberflächen.

Die Küche besticht durch Cleverness hinsichtlich der Lebensmittelszubereitung und Aufbewahrung. Zu ihren Highlights gehört der Müll-Dispenser, der aus dem Hochschrank auf Bedienghöhe 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 ...

Der Stiftungspreis 2017 "Die Küche von morgen" würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Vier 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 im 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 Steffen 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 Könnmesse, 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 2017-2019 werden im Frühjahr 2017 entwickelt und kommuniziert, die Preisverleihung erfolgt im Rahmen der LivingKitchen 2019.

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.

OTS: Der Kreis Einkaufsgesellschaft  
newsroom: <http://www.presseportal.de/nr/18720>  
newsroom via RSS: [http://www.presseportal.de/rss/pm\\_18720.rss2](http://www.presseportal.de/rss/pm_18720.rss2)

Pressekontakt:  
DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG  
Mollenbachstraße 2 - 71229 Leonberg  
Telefon: 0 71 52 / 60 97-165 - Telefax: 0 71 52 / 60 97-500



**Medium:** Finanznachrichten (Online-Ausgabe) (wurde zusätzlich in folgenden Portalen veröffentlicht: f-tor, Business24, Internetintelligenz, pr-21, Presseportal, Firmenpresse, greller.com,

**Datum:** 18. Januar 2017

**news aktuell** · Mehr Nachrichten von **news aktuell** (<http://www.finanznachrichten.de/nachrichten-medien/news-aktuell.htm>)

## Kreative Ideen für die Küche von morgen / Verleihung des Stiftungspreises 2017 an Hochschulen in Furtwangen und Wismar und die beteiligten Studenten

----- Weitere Bilder <http://ots.de/e49en> -----

Leonberg/Köln (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/bilder> -

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 2017 stattfand. Beim aktuellen Stiftungsprojekt entwickelten die Studenten der beteiligten Hochschulen Wismar und Furtwangen zahlreiche kreative Ideen für die Küche von morgen, deren Resultate auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.

Umfrage als Basis für das Projekt

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. Heraus gekommen sind interessante Ergebnisse: 88% der Befragten hält sich mehrmals täglich in der Küche auf, die Küche hat einen sehr hohen Stellenwert in dieser Altersgruppe. Dementsprechend würde knapp über die Hälfte zwischen 15.000 und 20.000EUR für eine Küche ausgeben. Bei der Frage, in welche Bereiche die jungen Menschen in den nächsten 10 Jahren das meiste Geld investieren würden, kam heraus, dass eine neue Küche auf dem fünften Platz der Wunschliste landet, nach Wohneigentum, Urlaubsreise, Fahrzeug und Hobbys. Bei den Investitionen in die Räumlichkeiten steht die Küche auf Platz 1, mit deutlichem Abstand gefolgt von Wohnzimmer, Schlafzimmer und Bad. Im Ranking der verschiedenen Küchentypen belegt die Familienküche mit 34 Prozent den ersten Rang, danach kommen die High-Tech-Küche und die Landhaus-Küche. Frisches Obst und Gemüse, Qualität, Gemeinschaft sind die Begriffe, die den Befragten beim Kochen wichtig sind.

Die Studierenden aus Furtwangen haben somit dokumentiert, dass Individualität nirgendwo stärker ausgeprägt ist als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene - je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen, die zusammen mit Industriepartnern (AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer u.a.), Mitgliedern und den Hochschulen weiter entwickelt wurden.

Die vier Koch-Typen und die vier Ideen im Einzelnen:

**BIO-KOCHER:** Freundschaft und Familie sind 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.

Ein ökologisches Küchenmöbel, die Arbeitsplatte aus Massivholz in Ahorn, möglichst aus nachhaltigem Anbau. Front, Korpus oder Gestell in



Medium: Finanznachrichten (Online-Ausgabe)

Datum: 18. Januar 2017

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.

LÄSSIG-KOCHER halten sich nicht an Essenszeiten, stattdessen steht die Aktivität - sei es beruflich oder privat - an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt - selten zuhause. Eine eigene Küche braucht der Lässig-Kocher nicht unbedingt. Die Konzeptentwicklung der Lässig-Küche stellt den herkömmlichen Gedanken einer Küchenzeile auf dem Kopf. Die Designstrategie verknüpft die Ansprüche an ein innovatives Küchenmöbel mit der Flexibilität der heutigen Arbeitswelt. Ergebnis ist das aufmerksamkeitsstarke Konzept aus mobilem Service-Butler und tressenartiger 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.

GENUSS-KOCHER: Kochen ist genial, ist Erholung vom Tagesgeschehen. Genießen können ist eine Gabe. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A und O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, die Haptik edler Hölzer Inspiration. Genuss-Kocher sind individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind Design verliebt und lassen sich gerne über die Schulter schauen.

Der Genuss-Kocher zelebriert das Kochen für sich und andere. Ihm ist das Kochen und gutes Essen sehr wichtig, aber auch das Kochwerkzeug muss präsentiert werden. Hierfür gibt es eine beleuchtete Messservitrine in der edlen und großzügigen Funktionsrückwand. Gleich daneben das Herzstück guter Fleischbereitung - der Dry-Ager Kühlschrank - der aus den klassischen Elektrogeräten wie Weinkühlschrank, Dampfarkombinationen oder dem Stauraum für die Kochutensilien heraussticht. Im Zentrum der großen Küche steht der ausgefallene designte Granitküchenblock - die Bühne für den Genuss-Kocher, hier wird die Vor- und Zubereitung der Speisen zelebriert.

CLEVER-KOCHER können organisieren, sie haben den Durchblick und denken strukturiert. Ein Familienhaushalt ist ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein. Dafür wird eine Küche mit kurzen Wegen benötigt, mit perfekter Anordnung der Geräte, cleveren Aufbewahrungsmöglichkeiten und pflegeleichten Oberflächen.

Die Küche besticht durch Cleverness hinsichtlich der Lebensmittelzubereitung und Aufbewahrung. Zu ihren Highlights gehört der Müsli-Dispenser, der aus dem Hochschrank auf Bediennhöhe 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 Tierfuttermittelschublade im Küchensockel für die Hygiene des Futters der vierbeinigen Hauslieblinge und, und ...

Der Stiftungspreis 2017 "Die Küche von morgen" würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Vier 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 Steffen 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.



**Medium:** Finanznachrichten (Online-Ausgabe)

**Datum:** 18. Januar 2017

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.

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.

OTS: Der Kreis Einkaufsgesellschaft newsroom: <http://www.presseportal.de/nr/18720> newsroom via RSS: [http://www.presseportal.de/rss/pm\\_18720.rss2](http://www.presseportal.de/rss/pm_18720.rss2)

Pressekontakt: 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](mailto:info@anja-schaible-stiftung.de) - [www.anja-schaible-stiftung.de](http://www.anja-schaible-stiftung.de)



**DER KREIS**  
SYSTEMVERBUND

**Medium:** YouTube - Film Kochtypen (Online-Ausgabe)

**Datum:** 18. Januar 2017



**DER KREIS**  
ANJA SCHAIBLE  
STIFTUNG

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG - Kreative Ideen für die Küche von morgen



kuechenspezialisten.de

Abonnieren

29 Aufrufe

+ Hinzufügen Teilen ... Mehr



Veröffentlicht am 18.01.2017

Die vier Koch-Typen und die vier Ideen im Einzelnen. Mehr dazu auch auf [www.anja-schaible-stiftung.de](http://www.anja-schaible-stiftung.de)



**Medium:** Hochschule Wismar - Facebook (Online-Ausgabe)

**Datum:** 18. Januar 2017



**Fakultät Gestaltung der Hochschule Wismar** hat 3 neue

Fotos hinzugefügt — hier: [Koelnmesse](#).

Gestern um 00:56 · Köln, Nordrhein-Westfalen · [🌐](#)

Gelungene Eröffnung des Messestandes

Präsentation der Projektergebnisse „Die Küche von Morgen“

Auf positive Resonanz stieß die diesjährige Preisverleihung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

im Rahmen der LivingKitchen 2017. Beim aktuellen Stiftungsprojekt entwickelten die Studierenden der Hochschulen Wismar und Furtwangen zahlreiche kreative Ideen für „Die Küche von morgen“, die auf dem Messestand der Leonberger Verbundgruppe und der Stiftung ausgestellt wurden.

Die Küchenideen gehen auf eine Umfrage der Angewandten Gesundheitswissenschaften Furtwangen zurück, die die Essgewohnheiten und die Bedeutung der Küche aktuell und in Zukunft, von jungen Menschen untersuchte. Ergebnis: Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene – je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar, Fakultät Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Daraus entwickelten sich vier verschiedene Koch-Typen: Bio-Kocher, Lässig-Kocher, Genuss-Kocher und Clever-Kocher. Die Weiterentwicklung und Umsetzung von hierzu passenden Küchenideen, entstand zusammen mit Industriepartnern (AEG, Ballerina, Hettich, Kesseböhmer u.a.), Mitgliedern und den Hochschulen. Die vier herausragenden studentischen Ideen wurden in Zusammenarbeit mit DER KREIS, der Industrie, dem Handel und den Hochschulen Furtwangen und Wismar im Maßstab 1:1 umgesetzt.

Der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen Design, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Wir sagen: Herzlichen Glückwunsch!

Die Küchen sind noch bis Sonntag, den 22. Januar auf der imm cologne zu sehen (Halle 4.1 am Stand A040).



**Medium:** Hochschule Wismar - Facebook (Online-Ausgabe)

**Datum:** 18. Januar 2017



Gefällt 15 Mal 1 Mal geteilt



Medium: Daily (Print-Ausgabe)

Datum: 18. Januar 2017

Köln (sl). „Die Küchenindustrie und der Küchenhandel gehören mit zu den innovativsten Branchen in Deutschland“, sagte Verbundchef Ernst-Martin Schaible, der gestern den Stiftungspreis Der Kreis Anja Schaible Stiftung an die Studenten der Hochschulen Wismar und Furtwangen vergab. „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.

Der Stiftungspreis 2017 „Die Küche von morgen“ würdigt insbesondere die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen De-

## Der Kreis: Stiftungspreis geht an die Hochschulen Wismar und Furtwangen

### Der Kreis: Foundation Prize Goes to the Universities of Wismar and Furtwangen



sign, Innenarchitektur und Angewandte Gesundheitswissenschaften und geht nach einstimmiger Entscheidung der Fachjury in gleichen Teilen an alle drei Fachbereiche der Hochschulen. Die vielen studentischen Ideen wur-

den in Zusammenarbeit mit Industriepartnern und Küchenspezialisten umgesetzt und sind auf dem Messestand von Der Kreis, Halle 4.1, Stand A040, zu sehen und werden in vier Kojen als funktionale Beispiele gezeigt.

Cologne (sl). „The kitchen industry and kitchen trade are part of the most innovative sectors in Germany“, says the Head of the Association Ernst-Martin Schaible, who awarded the foundation prize „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ to the students of the Universities of Wismar and Furtwangen yesterday. „To keep it this way“, urged Mr. Schaible, „we have to put all our efforts into attracting new talents for our industry and into training them in the best possible way. That is the reason why promoting the new generation of the industry is one of the most important tasks. Thus, it is certain that the worldwide leading role of German kitchens

will continue to expand in the coming decades.“

Together with trade and industry, the foundation initiates interdisciplinary forums and branch-specific study programs for students; supports seminar papers with practical know-how in the course of lectures, and promotes excursions in manufacturing plants and exhibitions in leading kitchen expert houses. The 2017 foundation prize „Die Küche von morgen“ („The Kitchen of Tomorrow“) especially appreciates the interdisciplinary cooperation between the departments of design, interior architecture and applied health sciences and – after an unanimous jury vote – goes in equal parts to all three departments of the universities. The many ideas of the students were implemented in cooperation with industry partners and kitchen specialists, and can be seen at the exhibition booth of Der Kreis, in hall 4.1, booth A040, which are shown in four booths as functional examples. Photo: Lehmann



Medium: Küchenplaner - Twitter (Online-Ausgabe)

Datum: 17. Januar 2017

Startseite Mitteilungen Nachrichten Twitter durchsuchen

**KÜCHENPLANER**  
@kuechenplaner

Wir leben Küche. Impressum: strobel-verlag.de/impressum/  
kuechenplaner-magazin.de  
Beigetreten März 2009

**KÜCHENPLANER**  
@kuechenplaner

Volles Haus heute auf der LivingKitchen bei Der Kreis. Die Stiftungspreise zu "Die Küche von morgen" wurden... [fb.me/13rn1ap7U](https://fb.me/13rn1ap7U)

RETWEETS 3 GEFÄLLT 3

13:47 - 17. Jan. 2017

Antwort an @kuechenplaner

**Trends**

#maischberger Novak Djokovic #ibes #Italien #Winterkorn #Bundestag #tazgazete  
#smdko17 #Zverev #cannabis

© 2017 Twitter Über uns Hilfe Bedingungen Datenschutz Cookies Info zu Anzeigen



**Medium:** Hettich - Facebook (Online-Ausgabe)

**Datum:** 17. Januar 2017



**Hettich.de** hat 3 neue Fotos zu dem Album „Preisverleihung der „Der Kreis Anja Schaible Stiftung““ hinzugefügt — hier: [Koelnmesse](#).

17. Januar um 05:42 ·

Preisverleihung der „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ auf der LivingKitchen  
Heute fand auf dem Messestand von „Der Kreis“ die Preisvergabe zum Studienprojekt „Die Küche von morgen“ statt. Wir sind Kooperationspartner der Stiftung und wurden für unser beispielhaftes Engagement geehrt. Dr. Andreas Hettich und Jana Schönfeld nahmen die Urkunde entgegen. Wir unterstützten die Küchenideen der Studenten, indem wir spezifische Beschlaglösungen als Prototypen bereitstellten. Diese sind in dem Küchentyp „Lässig-Kocher“ auf dem Messestand zu sehen. Werfen Sie doch mal einen Blick drauf!



Gefällt 34 Mal 2 mal geteilt



Medium: Küchenplaner - Facebook(Online-Ausgabe)

Datum: Ausgabe 1-2017

facebook [Registrieren](#)

E-Mail-Adresse oder Handynummer  Passwort  [Anmelden](#)

[Konto vergessen?](#)

**Küchenplaner**  
17. Januar um 13:47 ·

Volles Haus heute auf der LivingKitchen bei Der Kreis. Die Stiftungspreise zu "Die Küche von morgen" wurden überreicht. Ein tolles Projekt zur praktischen Nachwuchsförderung. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe vom KÜCHENPLANER.



Deutsch · English (US) · Türkçe · Español · Português (Brasil) [+](#)

[Datenschutz](#) · [Impressum/Nutzungsbedingungen](#) · [Werbung](#) · [Datenschutzinfo](#) · [Cookies](#) · [Mehr](#) ▾

Facebook © 2017



Medium: Daily (Print-Ausgabe)

Datum: 16. Januar 2017

## Der Kreis: Stiftungspreis-Vergabe Der Kreis: Award of Foundation Prize

Der Stiftungspreis von „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ geht 2017 an die Hochschulen Wismar und Furtwangen. Damit wird das innovative Gesamtergebnis einer interdisziplinären Zusammenarbeit gewürdigt. Für die Umsetzung der Ideen der Studierenden engagierten sich renommierte Firmen. **Siehe Seite 6.**

The 2017 foundation prize goes in equal parts to the Wismar and Furtwangen Universities of Applied Sciences. It thus recognizes the innovative overall result of an interdisciplinary cooperation. Renowned companies got engaged in the implementation of the students' ideas.

**Look at page 6.**

## Der Kreis: Verleihung des Stiftungspreises 2017 Der Kreis: Award of the foundation prize 2017

Köln (sl). Wie sieht die Küche von morgen aus? Verändert sich unser Essverhalten? Welche Faktoren bewirken Veränderungen? Wie wollen künftige Generationen wohnen, essen, leben, sich einrichten? Welchen Stellenwert hat die Küche in zehn Jahren? Zukunft ist, wovon wir heute träumen. Wer sie entdecken will, muss die Gedanken der Menschen, ihre Wünsche, ihre Erinnerungen und ihre Realität erfragen. Wer die Küche von morgen entdecken will, muss fragen, wie sich die Essgewohnheiten ändern oder auch weiterhin Bestand haben. Wie wollen die uns nachfolgenden Generationen leben? Wie sind ihre Idealvorstellungen von der Zukunft? Studierende der ange-

wandten Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen haben jungen Menschen zwischen 19 und 29 Jahren diese Fragen gestellt und statistisch ausgewertet.

Die Umfrageergebnisse zeigten, dass Individualität nirgendwo stärker ausgeprägt ist als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene – je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von

hierzu passenden Küchenideen, die auf dem Der Kreis Messestand in Halle 4.1, Stand A040 präsentiert werden. Der Stiftungspreis von „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ geht 2017 in gleichen Teilen an die Hochschulen Wismar und Furtwangen und würdigt so das innovative Gesamtergebnis einer interdisziplinären Zusammenarbeit. Für die Umsetzung der studentischen Ideen in funktionsfähige Prototypen engagierten sich die Firmen AEG, Ballerina, Hettich und Kesseböhmer.

Cologne (sl). What does the kitchen of the future look like? Will our eating behavior change? Which factors effect changes? How do future gener-

ations want to dwell, eat, live, furnish their homes? Which significance will the kitchen have in ten years time? Future is what we dream of today. Those wishing to discover it must enquire about the thoughts of the people, their wishes, their memories and their reality. Those wishing to discover the kitchen of the future must ask, how eating habits are changing or will continue to exist. How do the generations succeeding us want to live? Which are their ideals of the future? Students of applied health sciences from Furtwangen asked young people between 19 and 29 years of age these questions and statistically evaluated the answers.

The survey results showed that indi-

viduality is nowhere more pronounced than for one's own kitchen furnishings. There is not THE kitchen of the future, but many different ones – depending on the individual, current life situation. The results of the survey were evaluated together with students from the faculty of architecture and design of Wismar University of Applied Sciences. The result was a classification into four different cooking types and the development of matching kitchen ideas, which are presented at the trade-fair stand of Der Kreis in Hall 4.1, Stand A040.

The 2017 foundation prize of „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ goes in equal parts to the Wismar and Furtwangen Universities of Applied Sciences and thus acknowledges the innovative overall result of an interdisciplinary cooperation. The companies AEG, Ballerina, Hettich and Kesseböhmer became involved in the implementation of the students' ideas into functional prototypes.



**Medium:** Holz-Zentralblatt (Print-Ausgabe)

**Datum:** 13. Januar 2017

## KURZ NOTIERT

### Küche von morgen

Die Anja-Schaible-Stiftung verleiht zum vierten Mal ihren Stiftungspreis an die Studenten verschiedener Hochschulen, die sich zur „Küche von morgen“ Gedanken gemacht haben. Dabei sind zukunftsweisende Ideen herausgekommen, die zu Prototypen weiterentwickelt worden sind, wie ein mobiler Service-Butler, der einen Küchennutzer bedient. Die Preise werden auf der „Living Kitchen“ in Köln am Messediens- tag vergeben.

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