

Auf Initiative der „Der Kreis Anja Schaible Stiftung“ hatten sich die Studierenden der Hochschulen Furtwangen und Wismar in den vergangenen Monaten Gedanken zur „Küche der Zukunft“ gemacht. Ihre Antworten präsentierten sie auf der internationalen Küchenmesse LivingKitchen. So arbeiteten die Studierenden heraus, dass der Faktor „Individualität“ nirgendwo stärker ausgeprägt ist, als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Dennoch braucht eine stimmige Ansprache von Küchenkäufern natürlich etwas Struktur. Deshalb wurden auf Basis einer zuvor durchgeführten Umfrage vier Koch-Typen benannt: „Bio-Kocher“, „Lässig-Kocher“, „Genuss-Kocher“ und „Clever-Kocher“. Und für jede dieser Zielgruppen wurden konkrete Ideen formuliert und Produkte entwickelt.

1 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. Das prädestinierte Küchenmöbel für den „Bio-Kocher“ ist durch und durch ökologisch: 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.

2 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.

3 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, Dampfgarkombinationen oder dem Stauraum für die Kochutensilien heraussticht. Im Zentrum der großen Küche steht der ausgefallen designte Steinküchenblock – die Bühne für den „Genuss-Kocher“, hier wird die Vor- und Zubereitung der Speisen zelebriert.



Alles echt: Küchenmöbel für „Bio-Kocher“.

4 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 für den „Clever-Kocher“ konzipierte Küche besticht durch Cleverness hinsichtlich der Lebensmittelzubereitung und Aufbewahrung. Zu ihren Highlights gehört der Müsli-Dispenser, der aus dem Hochschrank auf Bedienhöhe heruntergeschwenkt werden kann, der Geschirrspüler mit „Comfortliff“, 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 ...

Die Gegenwart ist wohnlich

Die Gedankenspiele der Studierenden sind natürlich in der Zukunft angesiedelt, sie vermittelten in den Details aber bereits konkrete Eindrücke, wohin es mit der Küche in Zukunft gehen wird. Die Bedürfnisse und Gewohnheiten des jeweiligen Nutzers stehen im Mittelpunkt, die konkrete Umsetzung hat sich daran zu orientieren. Die Küche wird also immer flexibler. Dass dies alles andere als Zukunftsmusik ist, bewiesen die Präsentationen der rund 200 Küchenaussteller auf der LivingKitchen schon heute.



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

Bei den Küchenmöbeln bestimmen gedeckte und edel anmutende Farben die aktuellen Trends. Hinzu kommen dunkle Hölzer beziehungsweise echt anmutende Holzoptiken. Wobei weder Farbe noch Holz zwingend in Reinkultur geplant werden müssen. Stattdessen bieten sie sich als Kombinationspartner zu den begehrten Küchentönen Weiß und Grau an. Und das häufig in der Umsetzung im „Industrial Style“ mit Beton, metallisch schimmernden Oberflächen und offenen Regalen. Der Megatrend zur „Natur“ dominiert dabei oft stilübergreifend. In ihren Kollektionen spielen fast alle Hersteller mit offenen und geschlossenen Oberflächen und schaffen damit die Voraussetzungen für immer neue, individuelle und vor allem wohnlich anmutende Umsetzungen. Die Küche hat zwar von der Ausstattung her funktional und ergonomisch zu sein – das sollte man ihr auf den ersten Blick aber nicht unbedingt ansehen.

Ob Möbel, Geräte, Arbeitsflächen, Spülen, Armaturen oder Licht: Auf den folgenden Seiten haben wir ausgewählte Neuheiten von der LivingKitchen für Sie zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren! Viele weitere Küchen- und Einrichtungsideen gibt es außerdem tagesaktuell auf www.in-wohnen.de und auf dem Online-Portal unserer Schwesterzeitschrift KÜCHENPLANER auf www.kuechenplaner-magazin.de

KÜCHE NEU GEDACHT

Und das sind die Ideen für die „Küche der Zukunft“ des Nachwuchsprojekts der DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftung. Weitere Informationen dazu gibt es unter dem Stichwort „Küche neu gedacht“ auf www.anja-schaible-stiftung.de.



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



Alles praktisch: Küchenausstattung für „Clever-Kocher“.