



Presseinformation

Kreative Ideen für die Küche von morgen

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

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. Herausgekommen 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 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. Geessen 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, Dampfarkombinationen 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 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 Rah-



men von Lesungen, Exkursionen in Fertigungsbetriebe und Ausstellungen führender Küchenspezialhäuser. Besonders dankte Ernst-Martin Schaible den Industriepartnern, dem Küchenspezialisten Stefan Widmer aus Schwerin und den Hochschulen und Studenten für ihr Engagement, ohne die die Entwicklung und Umsetzung der Ideen nicht möglich wäre.

Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Kölnmesse, lobte in seinem Grußwort das Engagement und die besonderen Leistungen der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG und des Stiftungsvorstands Ernst-Martin Schaible für die gesamte Küchenbranche. „In vielen Branchen wird das Fehlen von Nachwuchskräften beklagt. In der Küchenbranche sieht es glücklicherweise ein wenig anders aus, da dank Herrn Schaible und der von ihm gegründeten Stiftung mit viel Engagement und Herzblut vieles dafür getan wird, Fachfremde für das Thema Küche zu begeistern und zu gewinnen. Dies ist vorbildlich und verdient viele Nachahmer“, so Gerald Böse.

Nächste Projektarbeit ist in Planung

Die Inhalte des Stiftungsprojektes 2017-2019 werden im Frühjahr 2017 entwickelt und kommuniziert, die Preisverleihung erfolgt im Rahmen der LivingKitchen 2019.

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

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

Die Stiftung:

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