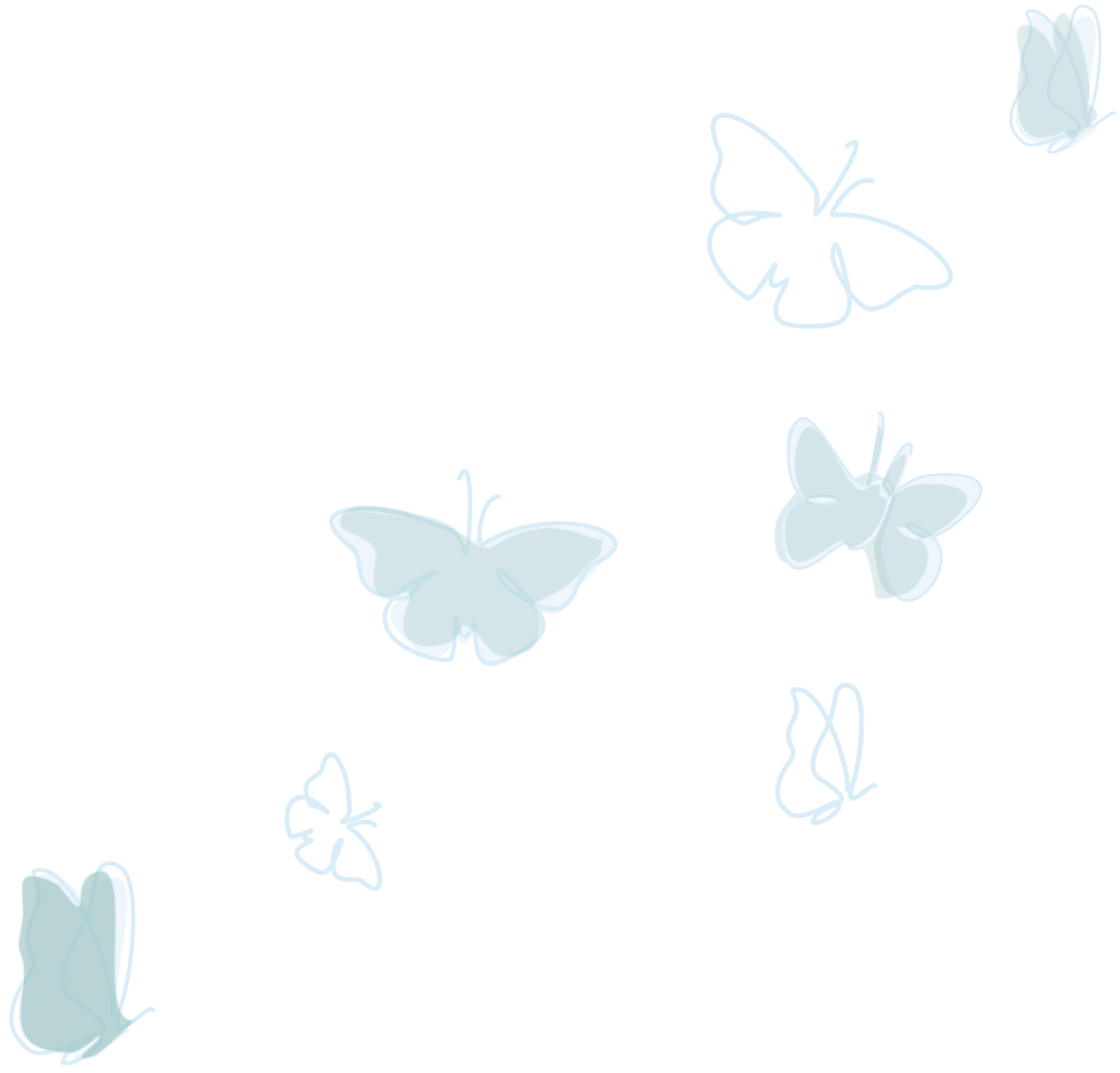
DER KREIS
ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

GREEN KITCHEN LAB

IMPULSE FÜR NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE
STIFTUNGSPROJEKT 2025–2026

Illustration KI-generiert



STIFTUNGSGRÜNDER

KREISLAUFWIRTSCHAFT DENKEN: ZUKUNFTSSZENARIEN FÜR DIE KÜCHENBRANCHE

Ich freue mich, Ihnen das 11. Projekt unserer Stiftung vorzustellen. Gemeinsam mit Studierenden, Hochschulen, Branchenexperten und Industriepartnern haben wir untersucht, welche Auswirkungen die Kreislaufwirtschaft für die zukünftige Entwicklung der Küchenbranche haben könnte.

Ernst-Martin Schaible, Vorstandsvorsitzender und Gründer der Stiftung

Im Mittelpunkt stand die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit möglichen Zukunftsszenarien. Studierende der Hochschule für Gestaltung Wismar, der Hochschule für Ökotrophologie Münster sowie der Möbelfachschule Köln haben unterschiedliche Ansätze beleuchtet und entwickelt, wie Ressourcen geschont, Materialien länger genutzt und Wertschöpfungskreisläufe neu gedacht werden könnten.

Das Ergebnis sind fundierte Impulse zu langlebigen Materialien, modularen Konzepten und zirkulären Nutzungsmodellen. Ziel war nicht die Entwicklung fertiger Lösungen, sondern die Erarbeitung neuer Perspektiven und Denkanstöße.

Mein Dank gilt allen Studierenden, Professorinnen und Professoren, Küchenspezialisten sowie Industriepartnern für ihr Engagement und ihre wertvolle Unterstützung. Ihr Beitrag zeigt, wie wichtig der Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis für nachhaltige Innovationen ist. Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und spannende Einblicke in die Ergebnisse dieses Forschungsprojekts.

Freuen Sie sich mit mir,

Ihr

Ernst-Martin Schaible

> *„Für mich beginnt gute Gestaltung immer mit Verantwortung und Innovation. Die Studierenden beweisen, dass nachhaltiges Denken die stärkste Kraft für Innovation ist. Ihr Beitrag macht das **Green Kitchen LAB** zu einem Zukunftsprojekt.“*

DIE STIFTUNG

WER SIND WIR UND WAS WOLLEN WIR?

Die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG bringt frischen Wind in die Küchenbranche und holt junge Talente mit ins Boot. Seit Ernst-Martin Schaible 2009 den Startschuss gegeben hat, begeistern wir nun schon zum 11. Mal Studierende dafür, die Küchenbranche kreativ und zukunftsorientiert mitzugestalten.

Wie machen wir das? Ganz einfach: Wir bringen Studierende, Hochschulen, Küchenspezialisten und die Industrie an einen (Küchen-)Tisch. Gemeinsam werden hier Konzepte für die Küchen von morgen entwickelt. Die Studierenden steuern frische Ideen bei, die Profis bringen ihr Know-how ein – und am Ende entsteht vielleicht die ein oder andere große Küchenrevolution!

Unsere Projekte sind genauso vielfältig wie kreativ. Ob **Koch.Web** und **Koch.Werk** Küchen, **Kochen. Leben.Stories, Change'in kitchen Sales** oder **Green Kitchen LAB** – bei uns war schon Vieles dabei. Und das Beste: Wer mitmacht, sieht seine Ideen nicht nur auf Papier, die sonst in der Schublade verschwinden, sondern als reales, greifbares Projekt auf einer Messe!

Kurz gesagt: Die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG ist ein sprudelnder Ideenbrunnen für alle, die in der Küchenbranche etwas bewegen wollen.

AUSGANGSSITUATION

STIFTUNGSPROJEKT 2025/2026 GREEN KITCHEN LAB

Unser Leben und die Welt befinden sich in einem gesellschaftlichen und ökologischen Wandel. Lebensmittel werden nach ihrem ökologischen Fußabdruck bewertet. Zunehmend bewusst nachhaltiger/ biologischer gesünder werdende Ernährung und sich wandelnde ökologische Lebenseinstellungen der Nutzer, zeigen den Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit und drängen Industrie und Handel zu einem nachhaltigen agieren. Damit verändern sich Materialien für Küchenmöbel und ihre Anforderungen.

Die Aufgabe lautete: Entwicklung eines ganzheitlichen Konzepts für eine **„Nachhaltige Küche“** – Entwurf von Raum, Möbeln und Produkten. Ziel ist ein praxistauglicher, skalierbarer Entwurf, der nachweisbar gesunde und nachhaltige Ernährungsweisen fördert, Ressourcen spart und soziale wie ökonomische Aspekte integriert. Im Fokus stehen langlebige Materialien, reparierbare Systeme und Geräte, flexible Module und zirkuläre Produktkreisläufe, die Ressourcen schonen und neue Wertschöpfungsmodelle ermöglichen.

Diese Hochschulen stellen sich der Herausforderung:
Studierende der Fachrichtungen Innenarchitektur, Design und Ökotrophologie arbeiten interdisziplinär zusammen.

Hochschule Münster
Fachbereich Ökotrophologie – Facility Management
Professorin: Dr. Pirjo Susanne Schack

Fachschule des Möbelhandels Köln-Lindenthal
Studiengang Bachelor Professional in Wirtschaft
Dozenten: Sabine Gantzkow, Philipp Stopka

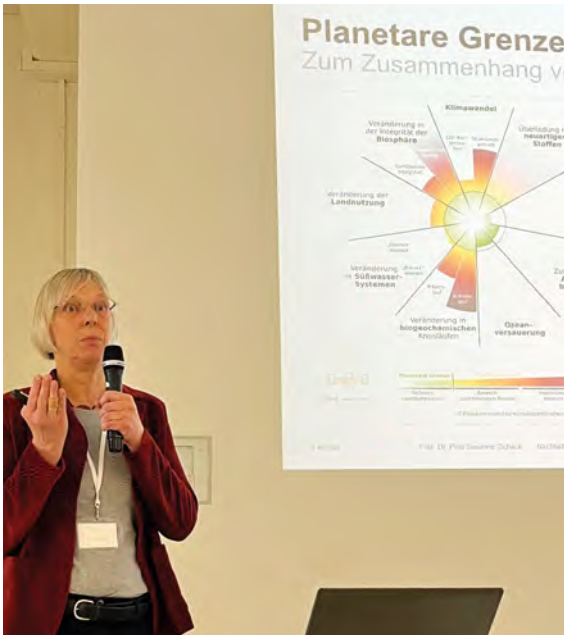
Hochschule Wismar
Fakultät Gestaltung, Fachbereiche Innenarchitektur und Produktdesign
Professoren: Achim Hack, Tom Hanke

PHASE 1: STIFTUNGS-KICK-OFF

STARTSCHUSS FÜR NACHHALTIGE GESTALTUNGSKRAFT

KickOff in Rehau April 2025

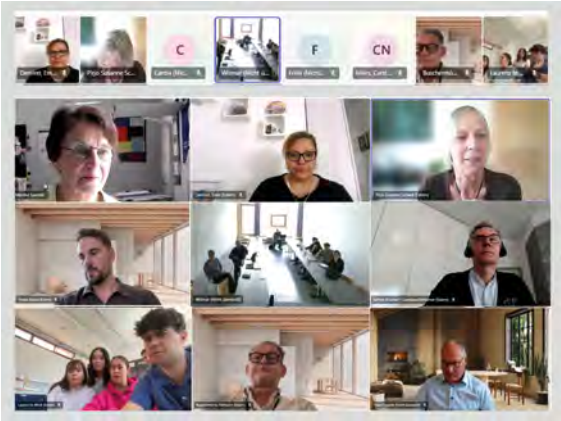
Am 1. April brachte der Projektstart Studierende, Professoren und Industriepartner erstmals zusammen. Inspirierende Fachimpulse zu nachhaltiger Ernährung und verantwortungsvollem Handeln im Familienunternehmen Rehau setzten den inhaltlichen Rahmen. Bei der Werksbesichtigung erhielten alle Teilnehmenden einen lebendigen Einblick in Materialien, Kreislaufwirtschaft und Design.



Für die interdisziplinäre Zusammenarbeit der Studierenden wurden direkt im Anschluss Arbeitsgruppen gebildet. Neben dem gegenseitigen Kennenlernen entstanden dabei erste Konzeptideen basierend auf der Aufgabenstellung und fiktiven Personas.

PHASE 2: PRÄSENTATION DER IDEEN

Online-Zwischenpräsentation im Mai – Interdisziplinär wirkt stärker



Die digitale Zwischenpräsentation zeigte die Stärke der interdisziplinären Zusammenarbeit. Unterschiedliche Perspektiven führten zu vielfältigen, gut recherchierten und kreativen Ansätzen rund um **Raumgestaltungs- und Küchenkonzepte**, nachhaltige Ernährung und deren Bedeutung für den Handel. Besonders hervor stach der übergreifende Ansatz **„Kitchen as a Service“**, der einen echten Materialkreislauf für Küchenmöbel skizzierte.

Finale mit Weitblick – acht Teams. Eine Vision. Viele starke Ideen.

Bei der Endpräsentation am 24. Juni 2025 in der Stadthalle Leonberg zeigten 22 Studierende in acht interdisziplinären Teams ihre vielfältigen Konzepte. Die 15-köpfige Fachjury bestand aus Küchenspezialisten, Industriepartnern, Professorinnen und Professoren sowie dem DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftungsteam inkl. Ernst-Martin Schaible (Stiftungsgründer) und Barbara Schaible. Mithilfe einer Bewertungsmatrix entstand nach intensiver Diskussion ein objektives Ergebnis.

Da das Projekt hochschulübergreifend angelegt ist, wurden die stärksten Arbeiten innerhalb der jeweiligen Persona-Kategorien ermittelt. Drei Konzepte überzeugten besonders und bilden die Grundlage für die Weiterentwicklung sowie die Präsentation auf der Küchen-Fachmesse area30 in Löhne:

- **Kitchen as a Service** (KAAS) – Küche im Kreislauf
- **Die Küche, die bleibt!** – Langlebigkeit über Lebensphasen
- **Re-Kitchen-App** – Die Küchen-App für Wiederverwendung

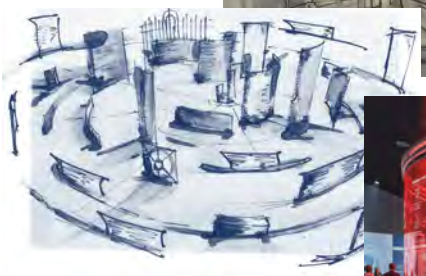
PHASE 3: MESSESTAND KONZEPT

DAS MESSEKONZEPT: DIE KÜCHE IM KREISLAUF DES LEBENS

Alles dreht sich – Küchenwertschöpfung neu gedacht

Der finale Standentwurf wurde im Januar 2026 in Leonberg vorgestellt. Das Messekonzept legt den Fokus auf das Thema Kreislaufwirtschaft unter dem Leitgedanken „Kitchen as a Service“ und integriert dabei den Ansatz „Die Küche, die bleibt“. Die „Re-Kitchen App“ wurde hingegen im Rahmen des Messekonzepts nicht weiterverfolgt.

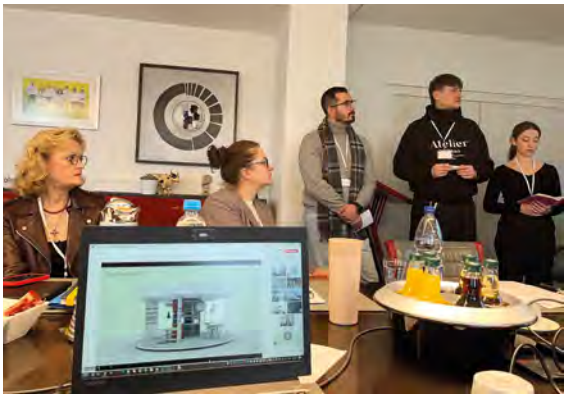
Der Einstieg ins Messekonzept erfolgt über das Systemchart zur Kreislaufwirtschaft, der Haupt-, Verkäufer- und Kundenkreislauf kompakt verdeutlicht und die wirtschaftlichen Chancen für Handel und Industrie aufzeigt.



Die zentrale Idee ist das **Karussell** als Metapher für den geschlossenen Küchenkreislauf. Auf der rotierenden Plattform werden die Lebensphasen einer Küche – von der ersten Wohnung, der Familie, Genießer, Senioren, und Gemeinschaftsküche als typische Wohnklischees dargestellt.

Illustration KI-generiert

Außen um das Karussell herum sind zehn Servicestationen platziert, die das ganzheitliche Angebot des Küchenspezialisten abbilden. Die Kernbereiche Planung, Data-Center, (De-)Montage, Logistik, Services, Nutzung, Ertrag, Recycling werden dabei über prägnante Icons optisch schnell erfassbar transportiert.



KÜCHENWERTSCHÖPFUNG: ZIRKULÄR, NACHHALTIG, ALS SERVICE

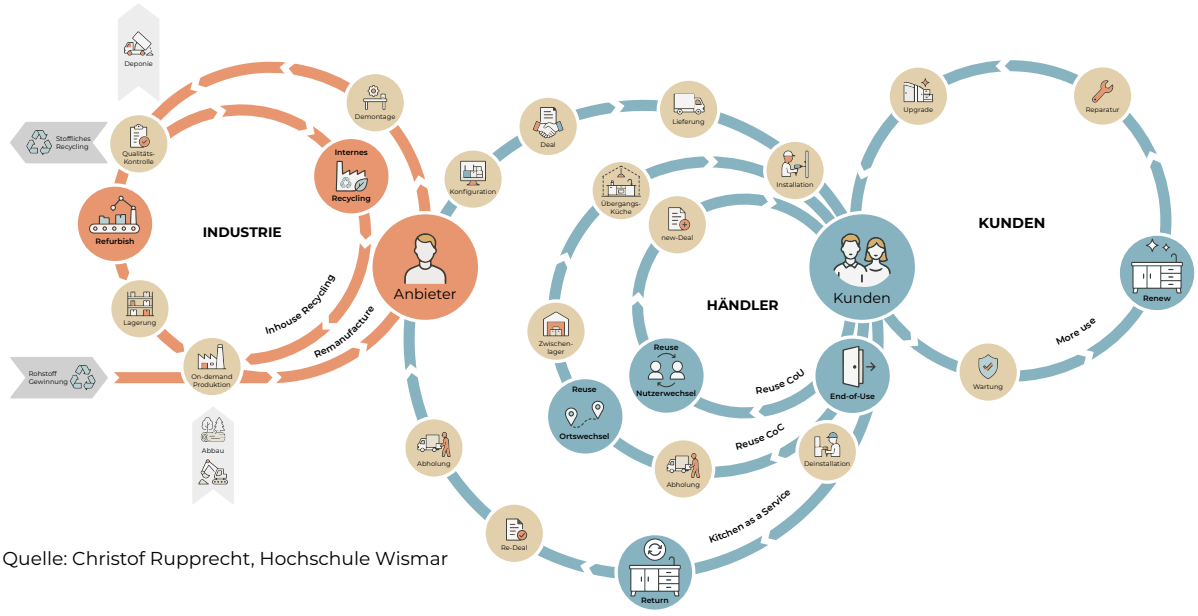
„Kitchen as a Service“ (KAAS) – Küche im Kreislauf

Das Konzept verbindet **Kitchen as a Service** mit echter **Kreislaufwirtschaft**: Küchenmöbel und Geräte werden modular, reparierbar und rückbaubar gedacht – inklusive digitaler Plattformen für Wartung, Remanufacturing und Nutzerwechsel.

Ergänzend zeigt **Nachhaltige Ernährung als Service** (NEAS), wie Haushalte biologische Kreisläufe stärken können: Indoor Gardening, Fermentation, Wurmkiste, smarte Geräte und neue Beratungsmodelle für Händler. Ein **Designguide** präsentiert Monomaterialien, Stofffronten und den neuen Sternklick 35/5-Beschlag als Schlüssel für zirkuläre Möbel.

Ideengebende Hochschulen: HS Münster, Ökotrophologie + Möbelfachschule Köln, Wirtschaft + HS Wismar, Innenarchitektur

„Kitchen as a Service“ (KAAS)-Systemchart Kreislaufwirtschaft



Quelle: Christof Rupprecht, Hochschule Wismar

Die Vision von „Design for KAAS“

Eine Küche, die nicht endet, sondern sich weiterentwickelt. Ein System, das Ressourcen schützt und gleichzeitig wirtschaftlich attraktiv ist. Eine Branche, die vom Produktdenken ins Systemdenken wechselt. Eine Küche, die mehrfach genutzt, modernisiert, weitergegeben und recycelt wird.

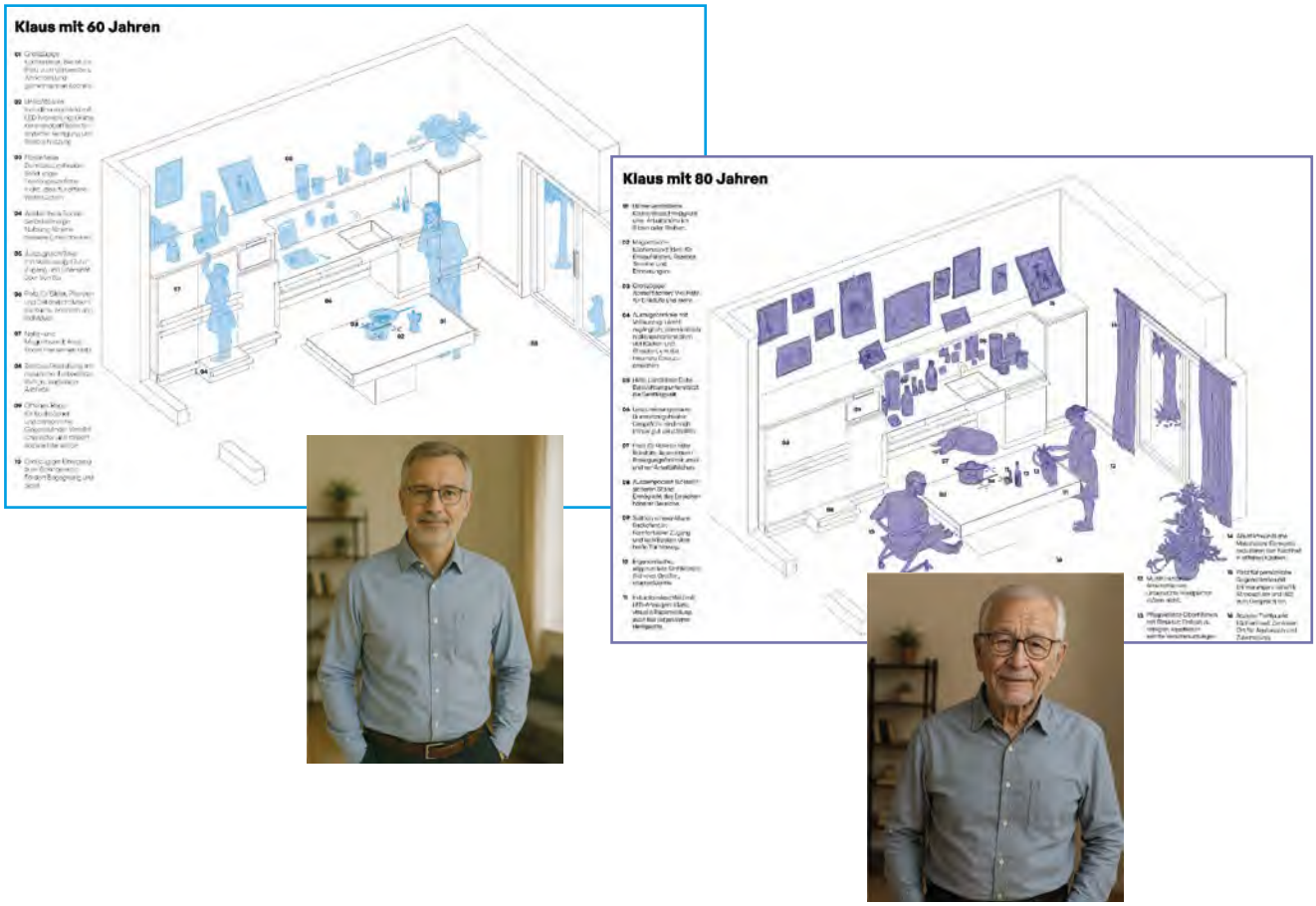
STUDENTISCHER KONZEPTANSATZ 02

DIE KÜCHE, DIE BLEIBT!: ZIRKULÄRE KONZEPTE FÜR EIN GANZES LEBEN

Am Beispiel des 60-jährigen Lehrers Klaus werden verschiedene Lebensphasen betrachtet – vom „Best Ager“ kurz vor dem Ruhestand bis ins hohe Alter ab 80 Jahren. Eine demografische Herleitung vertieft die Themen Nachhaltigkeit und Langlebigkeit in der Küche. Passend zum Lebensalter werden Nährstoffbedarf und altersgerechte Gerichte vorgestellt.

Als ergonomische Lösungen dienen höhenverstellbare Arbeitsplatten oder ein AEG-Geschirrspüler mit Liftkorb, dessen Mechanik auch auf Schubkästen übertragbar ist. Bei nachlassenden Sinnen oder Gebrechlichkeit unterstützt eine KI über Sprachsensoren. Transparente Folien visualisieren die Szenarien als Beratungstool. Ein „Social Cooking Event“ und ein Fragenkatalog ermöglichen eine spielerische Küchen(um)planung.

Ideengebende Hochschulen: HS Münster, Ökotrophologie + Möbelfachschule Köln, Wirtschaft + HS Wismar, Innenarchitektur



STUDENTISCHER KONZEPTANSATZ 03

RE-KITCHEN APP: SMARTE LAGERBEREINIGUNG TRIFFT KUNDENBINDUNG

Für Auszubildende und Studierende, die in der ersten eigenen Wohnung selbst kochen, aber kein Budget für eine neue Küche haben. Die Idee: eine Re-Kitchen App als Kauf- und Tauschbörse für günstige Küchen – aus Händlerlagern oder gebraucht. Eine Plattform von Nutzer:innen für Nutzer:innen, unterstützt durch KI, die Anforderungen abfragt und passende Angebote vorschlägt.

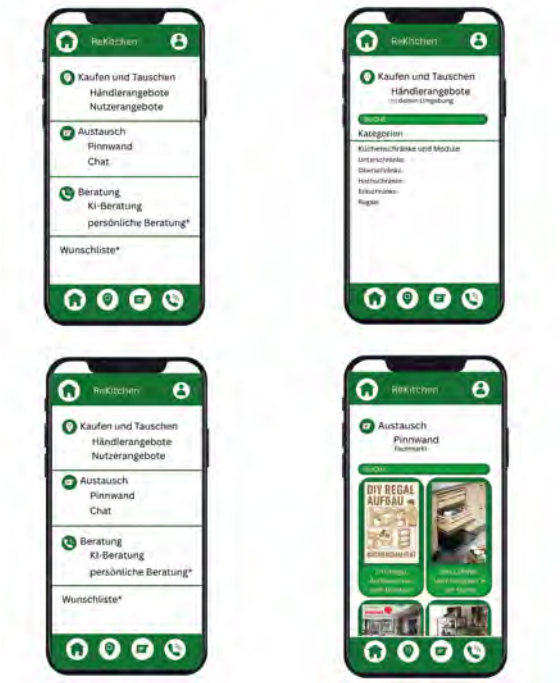
Der Aufbau erfolgt im DIY, oder ein Monteur hilft als Mini-Jobber für kleines Geld. Transport und Abholung lassen sich mit studentischem Enthusiasmus organisieren. Nachhaltig ist das System, weil Küchen wiederverwendet und vor dem Verschrotten gerettet werden.

Der Küchenhandel profitiert zweifach: Er bereinigt effizient seine Lagerbestände und baut durch die frühe Kooperation eine langfristige Kundenbindung zu einer künftigen Käufergruppe auf.

Ideengebende Hochschulen: HS Münster, Ökotrophologie + Möbelfachschule Köln, Wirtschaft + HS Wismar, Innenarchitektur

Chancen einer APP

So könnte die APP aussehen



STUDENTISCHER KONZEPTANSATZ 04

DUETT: KONZEPTE FÜR DIVERSE ERNÄHRUNGSFORMEN IN DER FAMILIE

Tom, 37, leidenschaftlicher Fleischesser und Familienkoch, erlebt in seiner Familie einen Wandel: Seine pubertierenden Kinder leben vegetarisch, und Essen wird zunehmend zur Pflicht statt zur gemeinsamen Zeit und eine alltägliche Herausforderung für die Essenszubereitung.

Unterschiedliche Ernährungsweisen fordern neue Formen des Miteinanders. Die Lösung ist ein neu interpretiertes Küchen-Buffet als beweglicher, beidseitig nutzbarer Treffpunkt. Klein, flexibel und auf Rollen schafft es Raum für gemeinsames Kochen, Austausch und spielerische Zusammenarbeit. So entsteht Freude an Kommunikation und am gemeinsamen Zubereiten – und denkt Küche wieder als sozialen Gemeinschaftsort für alle Generationen und Ernährungsformen, an dem die Familie zusammenkommt.

Ideengebende Hochschulen: HS Münster, Ökotrophologie + Möbelfachschule Köln, Wirtschaft + HS Wismar, Innenarchitektur

Duett Büffet – zweiseitig nutzbar

STUDENTISCHER KONZEPTANSATZ 05

STERNKLICK 35 / 5 – EIN INTELLIGENTER HYBRIDER BESCHLAG

Nachhaltige Möbel fangen mit intelligentem Möbeldesign an. Für ein kreislauffähiges Küchenmöbel wie bei KAAS wird ein Beschlag benötigt, der das Möbel leicht montierbar und wieder zerlegbar macht. Hierfür ist der Sternklick 35/5 von Mika Meyer entwickelt worden. Er begründet das Erfordernis eines preiswerten einfachen Universalbeschlags und leitet die Form des Beschlags aus der Bionik ab.

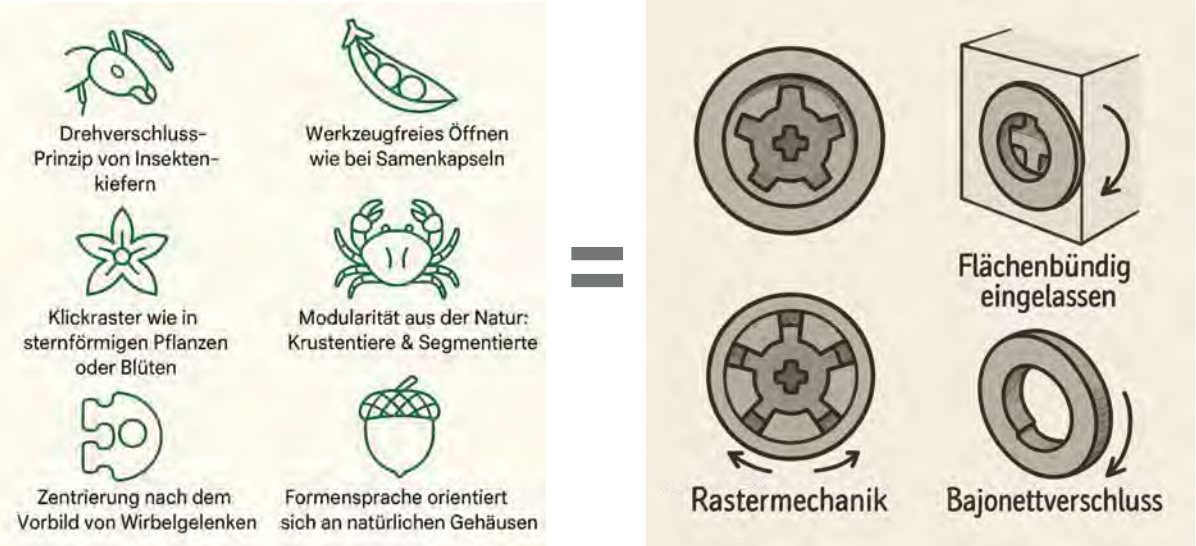
der Beschlag soll:
- … modular & zirkulär sein!
- … eine Plug-n-Play-Montage ermöglichen!
- … mindestens 2D-verstellbar sein!
- … rückbaubar & mehrfach nutzbar sein!
- … flächenbündig & verdeckt einzubauen sein!

weil:
- … herkömmliche Beschläge Einweglösungen sind
- … Nachhaltigkeit im Detail anfängt
- … Remanufacture & Materialtrennung bei Funktionsteilen auch wichtig sind

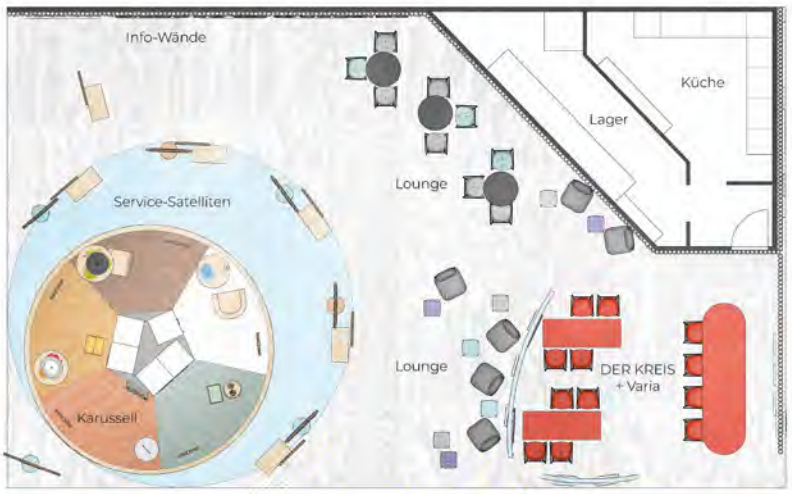
Ideengebende Hochschulen: HS Münster, Ökotrophologie + Möbelfachschule Köln, Wirtschaft + HS Wismar, Innenarchitektur

STÄRKEN	SCHWÄCHEN
-Werkzeuglose Montage (Klick, Bajonett) -2D-Verstellung mit Raster (5 x 1 mm) -Rückbaubar & mehrfach verwendbar -Für CNC & manuelle Montage geeignet	-Höherer Entwicklungsaufwand als Standardbeschläge -Eingeschränkte Kompatibilität mit Billigsystemen -Höhere Toleranzansprüche an Bohrungen
CHANCEN	**RISIKEN**
-Nachfrage nach Kreislaufmöbeln steigt -Flexibles Wohnen, Urbanisierung -Digitale Möbelplanung mit Plug-and-Play	-Preiswettbewerb mit Einweg-Beschlägen -Mangelnde Standardisierung bremst Serienintegration -Kopierbare Mechanik bei fehlendem Patentschutz

Hybrides Bauteil: Von der Natur gegeben – für die Zukunft geschaffen.



MODELLE VOM MESSEKONZEPT: WIE AUS EINER IDEE EIN MESSESTAND WIRD



Für die Projektpräsentation auf der Küchen-Fachmesse area30 in Löhne haben die Innenarchitektinnen Monika Slomski und Samira Müller den konzeptionellen Ansatz der Studierenden aufgegriffen und übersetzt in ein nachhaltiges Messekonzept, das die Kreislaufwirtschaft der Küche räumlich erfahrbar macht.

Hereinspaziert | Karussell | Service-Satelliten | Systemchart

Als Materialien wählten sie bewusst Seekiefer und Pappkarton – ehrlich, einfach, ressourcenschonend. Seekiefer, natur oder leicht lasiert, bildet die warme Grundstruktur. Pappe wird zu konstruktiven Elementen, zu Möbeln, zu Displays. Alles bleibt leicht, modular, wiederverwendbar. Die Karussell-Assoziation wird spielerisch übersetzt: fahrendes Volk, Jahrmarkt, Zelt, Wohnen. Ein weicher Vorhangstoff an den Wänden erinnert an temporäre Architektur – und daran, dass Küchen über Jahrzehnte hinweg viele Lebensphasen begleiten.

Das Leben dreht sich

Der Messestand zeigt diese Lebensphasen als Karussell. Jede Station erzählt einzelne typische Nutzungsszenarien und macht sichtbar, wie Küchen durch Rücknahme, Wiederaufarbeitung, smarte digitale Plattformen und neue Service-Modelle mehrfach genutzt und wirtschaftlich vermarktet werden können.

Angelehnt an den wiederkehrenden Lauf des Lebens steht die Perspektive der Nutzerinnen und Nutzer: Das Küchensystem passt sich an Lebensphasen an – nicht umgekehrt. Der Mensch dreht sich, die Küche bleibt. Außerhalb des Kreises liegen die Service-Satelliten. Sie zeigen die professionelle Sicht der Küchenspezialisten: Reparatur, Ersatzteile, digitale Services, Rücknahmeprozesse und werden auf den jeweiligen Rückseiten erklärt.

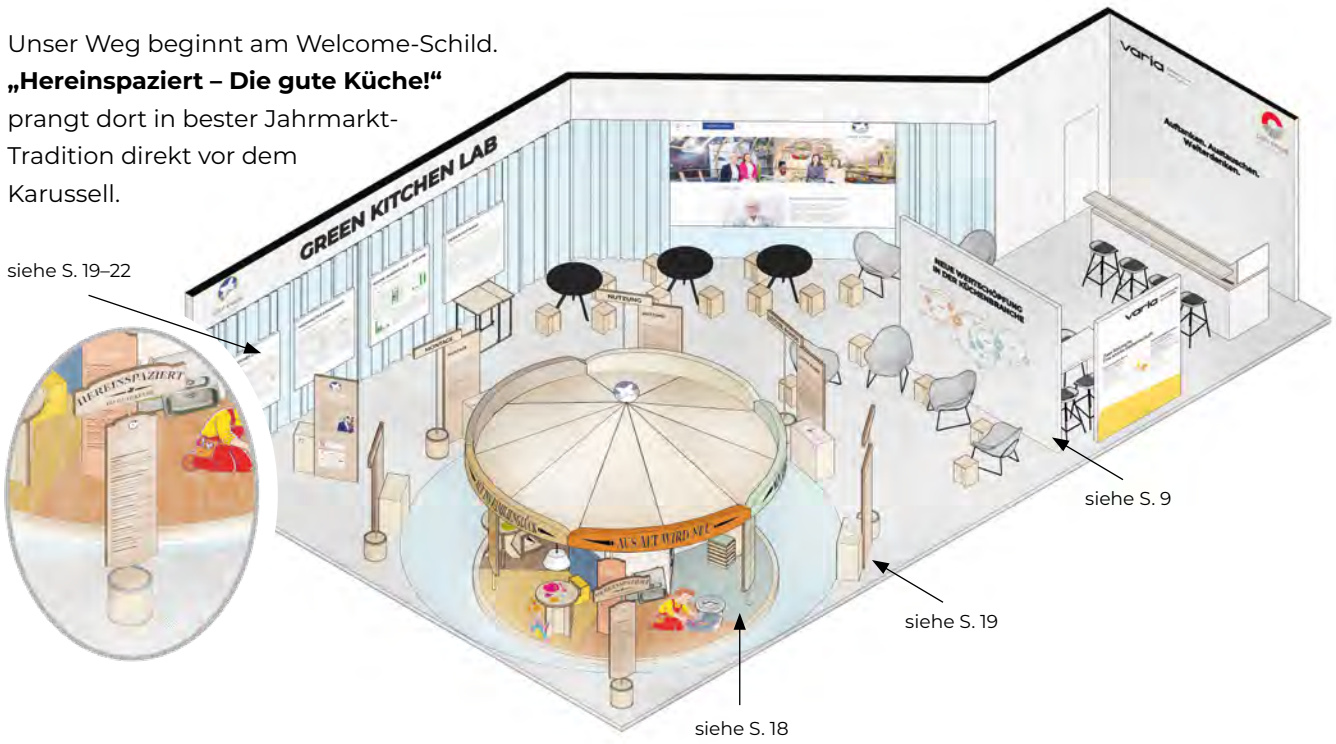
Eine farbig abgesetzte Fläche verbindet beide Seiten – Nutzer und Spezialisten, Alltag und Systemlogik. So entsteht ein Messestand, der Kreislaufwirtschaft, Reparierbarkeit, Service-Modelle und digitale Prozesse zu einer klaren Vision bündelt: **Die Küche der Zukunft ist zirkulär, langlebig – und als Service gedacht.**

HEREINSPAZIERT! EIN RUNDGANG DURCH ENTWÜRFE DES GREEN KITCHEN LAB

Werte erhalten. Ideen weiterdenken.

Nachhaltigkeit in der Küchenbranche sichtbar machen und dafür begeistern – das ist das Ziel unseres Messestandes. Denn die Regularien des **Europäischen Green Deal** fordern auch in unserer Branche ein echtes Umdenken. Szenarien hierzu erfahren Sie auf unserem besonderen Messerundgang! Werte erhalten. Ideen weiterdenken.

Unser Weg beginnt am Welcome-Schild. **„Hereinspaziert – Die gute Küche!“** prangt dort in bester Jahrmarkt-Tradition direkt vor dem Karussell.



Während wir den Blick über den gesamten Messestand schweifen lassen, sehen wir an der Wand eine große Grafik. Dieser Küchenkreislauf-Systemchart liefert das logische Fundament zu unserem **Green Kitchen LAB** zur Zukunft der nachhaltigen Küche. Der Chart zeigt grafisch und auf einen Blick, wie alle Prinzipien und Prozesse des Konzepts „Kitchen as a Service“ clever ineinandergreifen.

Jetzt betreten wir das Karussell selbst. Inspiriert von der Dynamik des „fahrenden Volks“ und dem bunten Jahrmarktstreiben, symbolisiert es die ständige Bewegung des (Küchen-)Lebens. Wir gehen von einer Küche zur nächsten und erleben die fünf großen Lebensphasen hautnah an real eingebauten Modellen: **Auf ins Familienglück, Zeit für Genuss, Kochen mit Komfort, Gemeinsam Leben, Aus Alt wird Neu.** Jede Phase ist als echte Küche gebaut und erklärt den Zyklus.

Prägnante Schilder auf dem Karussell beschreiben, wer die Bewohner der Küche sind und was sie ausmacht. Es wird dieser ewige Zyklus optisch verdeutlicht, während die Küchenmodule die Theorie sofort greifbar und erlebbar machen.

Während wir unsere Runde im Karussell drehen, richten wir den Blick nach außen auf die sogenannten **Service-Satelliten** rund um das Karussell. Große, unübersehbare Wegweiser markieren die zehn zentralen Service-Themen. Das Besondere hier ist der Perspektivenwechsel: Die Karussellseite erklärt die Services ganz pragmatisch aus Sicht der Küchennutzer. Die Außenseite zeigt die Händlersicht und den handfesten Benefit für die Küchenspezialisten. Sie zeigen leicht auffindbar und klar, was **Kitchen as a Service** für sie bedeutet.

KARUSSELLKÜCHEN LEBENSPHASEN

Das Karussell des Lebens im Green Kitchen LAB

Das Karussell ist Herzstück des Messestands, es zieht alle Blicke auf sich und lädt dazu ein, die Küche nicht als starres Möbelstück zu sehen, sondern als flexiblen Begleiter, der sich über Jahrzehnte hinweg immer wieder neu erfindet. Wer das Karussell betritt, begibt sich auf eine Reise durch fünf charakteristisch dargestellte Lebensphasen der Bewohner und der Küchen, bei denen Nachhaltigkeit, Flexibilität und Komfort im Mittelpunkt stehen.

Werte gehen nicht verloren, sondern wandern weiter.
Was in einem Lebensabschnitt genau richtig ist, kann später weitergenutzt, angepasst oder neu gedacht werden.

Auf ins Familienglück
Die erste neugekaufte Küche, funktional und langlebig

Zeit zum Genießen
Mehr Freiraum für Genuss

Aus alt wird neu
Materialien werden zu Rohstoffen für Neues

Und wieder von vorn:
Aus vorhandenen Ressourcen entstehen neue Küchen und neue Geschichten.

Kochen mit Komfort
Mehr Bedürfnisse?
Die Küche passt sich an

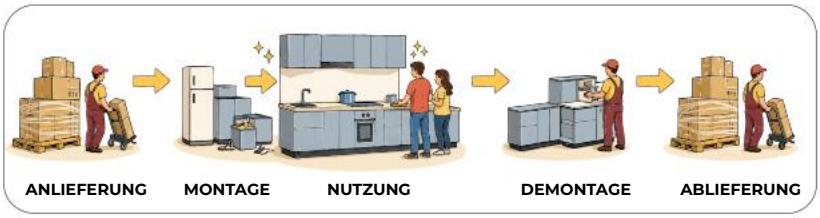
Gemeinsam leben
Das zweite Leben der Küche

SERVICE-SATELLITEN

Die Service-Satelliten – was Besucher erleben

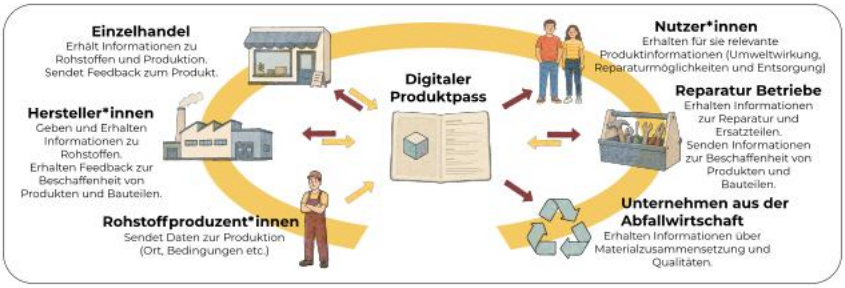
Die Service-Satelliten, die wie Wegweiser die Welt rund um die Küche erklären. Jede Station zeigt aus Nutzersicht, was den jeweiligen Service ausmacht – klar, verständlich, alltagsnah. Auf der Außenseite sieht man die Perspektive des Küchenspezialisten, inklusive wirtschaftlichem Nutzen und zirkulärer Logik. So wird Kitchen as a Service unmittelbar erfahrbar: als System, das begleitet, pflegt, modernisiert und am Ende wieder in den Kreislauf zurückführt.

So sieht der Nutzer den Küchenservice: Der Nutzer erlebt den Küchenservice als klaren Ablauf: Anlieferung, Montage, Nutzung, Demontage und Rückholung. Die Grafik zeigt diesen Service als einfachen, nachvollziehbaren Prozess – so fühlt sich Küchenservice aus Nutzersicht an: kommen, aufbauen, nutzen, abbauen, zurückführen.



Die Küche bleibt Wertstoff – nicht Abfall: Eine nachhaltige Küche endet nicht im Müll. Wiederverwendung, Aufbereitung und Recycling zeigen, wie Bauteile und Materialien in neue Wertstoffe übergehen. Aus jeder letzten Runde entsteht neuer Ertrag – alles bleibt im Kreislauf.

EPR – die erweiterte Herstellerverantwortung: EPR bedeutet: Produkte über ihren gesamten Lebenszyklus mitzudenken. Verantwortung endet nicht beim Verkauf. Hersteller müssen Rückgabe, Recyclingfähigkeit und Ressourcenschonung über den gesamten Lebenszyklus mitdenken – Küchen bleiben Teil des Kreislaufs. Wer Küchen baut, trägt Verantwortung bis zur letzten Runde.



Quelle: „Ein Pass für den gesamten Produktkreislauf" (BMUKN)

Wie sich der Küchenspezialist vorbereiten kann: Jetzt mit der Vorbereitung starten, um rechtzeitig den Marktzugang zu sichern. Als Küchenspezialist stehen Sie an der Schnittstelle zum Endkunden. Die Pflicht besteht primär darin, sicherzustellen, dass die Produkte beim Verkauf den DPP-Pass aufweisen und der Küchenspezialist seinen Kunden Zugang zu den Daten gewährt.

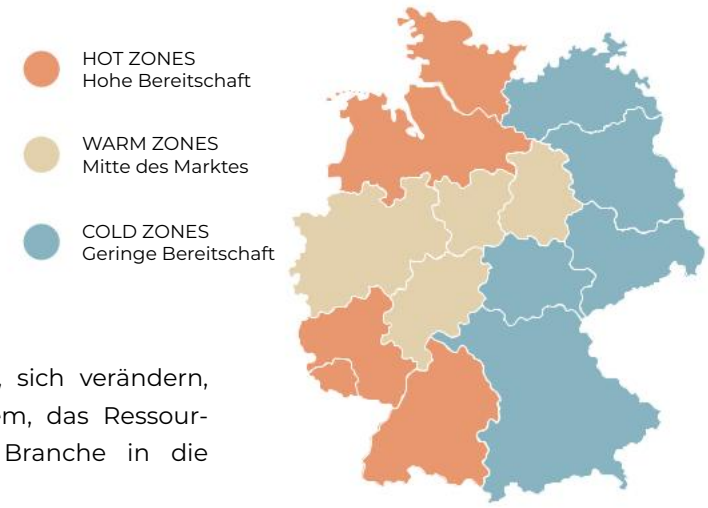
IMPULSE FÜR NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE

Nachhaltiges Küchendesign (Design for KAAS)

Das Konzept „Green Kitchen LAB“ beschreibt unter dem Ansatz **Kitchen as a Service** (KAAS) die Transformation der Küche zu einem zirkulären, nachhaltigen System. Es orientiert sich an den Anforderungen des European Green Deal.

- **Zirkuläre Konstruktion:** Küchen müssen langlebig, reparierbar, zerlegbar, modular und vollständig kreislauffähig sein. Da 80 % der ökologischen Wirkung im Design entstehen, wird konsequent auf Monomaterialien, Standardmaße, demontagefreundliche Konstruktionen und Upgrade-Fähigkeit gesetzt
- **Gestaltungsleitfaden:** Klare Regeln definieren die Materialwahl, Verbindungen und eine digitale Kennzeichnung und ermöglichen neue Geschäftsmodelle
- **Wertschöpfung durch Service:** Erträge werden nicht durch Neuverkäufe, sondern durch fortlaufende Dienstleistungen wie Wartung, Reparaturen, Upgrades, Rücknahme und Refurbishment generiert. Die Küche bleibt ein materieller Vermögenswert
- **Digitale Plattformen:** App und Webtool begleiten den gesamten Lebenszyklus der Küche und dienen als Schnittstelle zwischen Handel, Herstellern und Nutzern
- **Potenziale für den Handel:** Für Küchenspezialisten wandelt sich das Geschäft vom einmaligen Verkauf hin zu einem dauerhaften Servicegeschäft mit enger Kundenbindung
- **NEAS (Nachhaltige Ernährung als Service):** Das System integriert die Ernährungsberatung direkt in die Küchenplanung. Spezielle Module für Fermentation, Microgreens, Müllvermeidung und intelligente Kühlung unterstützen nachhaltige Alltagsroutinen
- **Marktbereitschaft:** Eine Umfrage („The Wild Goose Umfrage 2026“) untersucht die regionale Zahlungsbereitschaft für nachhaltige Küchen in Deutschland und stellt fest – Die Bereitschaft der Kunden mehr für eine nachhaltige Küche auszugeben besteht

Zahlungsbereitschaft für nachhaltige Küchen
Quelle: The Wild Goose GmbH März 2026



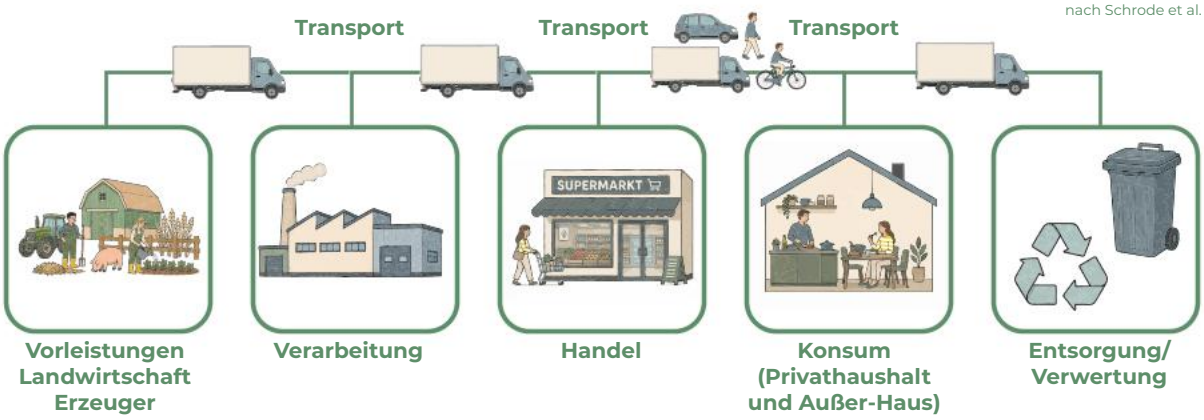
Vision: Eine Küche, die ihren Wert behält, sich verändern, erweitern und weitergeben lässt! Ein System, das Ressourcen schützt, Design aufwertet und die Branche in die Zukunft führt.

Die Infowand: Fachwissen, Apps und wegweisende Forschung

Wer tiefere Einblicke sucht, wird bei den Infotafeln fündig. Hier durchleuchten wir auf der Tafel **„Green Kitchen LAB“** die enormen Potenziale, die das KAAS-Konzept für Küchenspezialisten bereithält.

Nachhaltige Ernährung as a Service – NEAS – From Farm to Fork
Auch das brennende Thema der nachhaltigen Ernährung (NEAS) bekommt hier seinen verdienten Platz. Darstellung der gesamten Kette des Ernährungssystems: Die beiden letzten Glieder – „Konsum (Privathaushalt)“ „Entsorgung/ Verwertung“ – finden komplett in der Küche statt und können durch smarte Planung optimiert werden

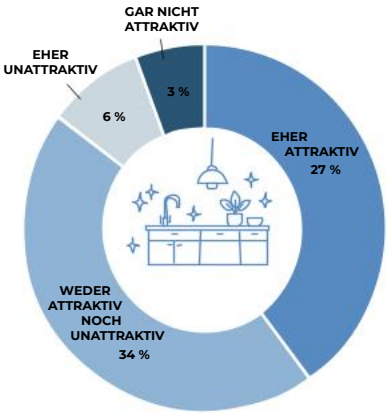
nach Schrode et al. 2019



Mit der KAAS-App wird Nachhaltigkeit greifbar

Ein echtes Praxis-Highlight: Die KAAS-App. Auf den Tafeln erfahren Küchenspezialisten hautnah, wie sie ihren Planungs-, Verkaufs- und Logistikalltag inklusive Marketing komplett digital über eine einzige Anwendung steuern können. Die von den Studierenden der Möbelfachschule Köln entwickelte KAAS-APP rundet das Informationspaket rund um die Präsentation zur nachhaltigen Küche ab.

Attraktivität nachhaltige Küchen



Attraktivität der nachhaltigen Küche
Quelle: The Wild Goose GmbH März 2026

So könnte die APP aussehen:

Meine Küche: alle Daten Produktpass und Garantiezeiten werden schnell angezeigt

- Gebrauchsanweisungen für Geräte sind hinterlegt
- **Neuheiten:** wenn etwas ausgetauscht werden soll, wird Neues vorgeschlagen
- **Aktionen:** Tipps zu Veranstaltungen und Ausstellungsabverkauf
- **Hilfe:** egal ob Reparatur oder Montageanleitungen
- **Umzug:** Demontage- und Montageservice

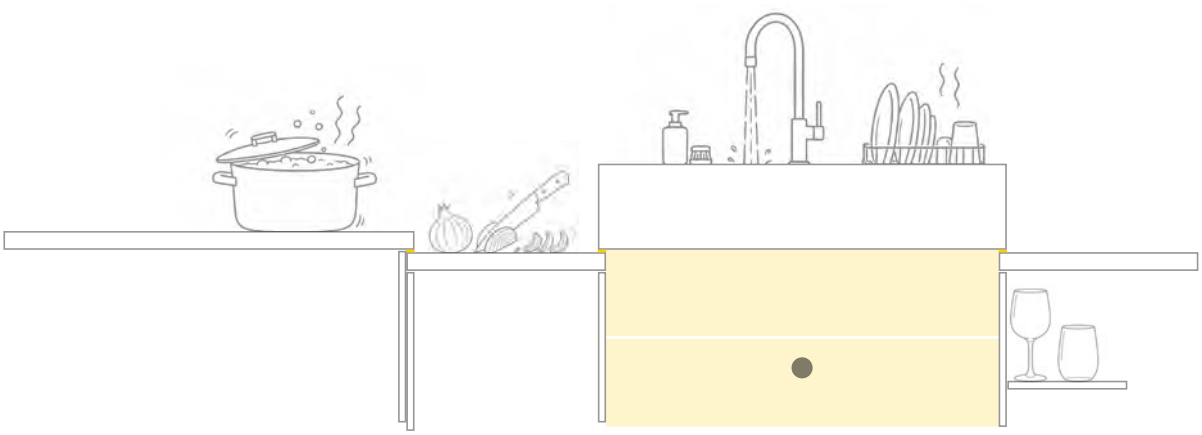
MASTERTHESIS: DESIGN FOR KAAS

EIN KÜCHENDESIGN FÜR VIELE NUTZUNGSZYKLEN – LOOP –

In seiner Masterthesis entwickelt Christof Rupprecht (Student der Hochschule Wismar, Fakultät Gestaltung, Entwickler des KAAS-System) das modulare Küchendesign „Loop“. Dieses wurde gemäß der Anforderungen des zirkulären Geschäftsmodell **Kitchen as a Service** (KAAS) gestaltet und ermöglicht einen echten Blick in die Zukunft des Küchendesigns. Mit dem Konzept „Loop“ können Küchen über mehrere Nutzungszyklen hinweg wiederverwendet, aufbereitet und instandgesetzt werden.

Die wichtigsten Kernpunkte:

- **Refurbishgerechte Konstruktion:** Bauteile sind so gestaltet, dass sie sich nach der Rücknahme zerstörungsfrei demontieren, reinigen, prüfen und reparieren lassen. Verschleißteile sind leicht zugänglich
- **Skelett statt Korpus:** Anstelle eines klassischen, starren Küchenkorpus nutzt der Entwurf eine offene Tragstruktur (Exoskelett) aus U-Eckrohrschleifen. Diese lässt sich flexibel skalieren und für den Transport flach verpacken (Flatpack)
- **Modularität statt Maßanfertigung:** Standardisierte Arbeitsplatten-Module werden über Trockenfugen verbunden. Die entstehenden Höhenversprünge werden gleichzeitig ergonomisch für verschiedene Küchentätigkeiten genutzt.
- **Langlebige Schnittstellen:** Ein festes 32-mm-Raster mit austauschbaren Einsetzmuttern ersetzt klassische Bohrlöcher und ermöglicht die wiederholte Montage und Demontage ohne Materialverschleiß
- **Ästhetische Anpassbarkeit:** Fronten, Farben und Styles können jederzeit ausgetauscht werden, ohne die tragende Grundstruktur zu verändern
- **Zukunftssicherheit (ESPR):** Das KAAS-Design erfüllt und übertrifft die kommenden europäischen Ökodesign-Anforderungen für Möbel (Ecodesign for Sustainable Products Regulation) und bietet eine proaktive Antwort auf gesetzliche Regularien



Ressourcen im Kreislauf halten: Unsere Vision für morgen

Die schwindenden Ressourcen unseres Planeten zwingen uns zum Umdenken: Weg von der Wegwerfmentalität, hin zu einer echten Kreislaufwirtschaft. Als Stiftung fördern wir zukunftsweisende Konzepte, die Abfall gar nicht erst entstehen lassen, sondern Materialien in dauerhaften Kreisläufen halten. Das Projekt **Green Kitchen LAB** soll Denkanstöße geben, wie dieser Wandel im Herzen unseres Alltags „der Küche“ gelingen könnte.

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG
Mollenbachstraße 2, 71229 Leonberg
Telefon 071 52 / 60 97 152
KONTAKT
Antje Kauper
info@anja-schaible-stiftung.de

Spendenkonto 111 32 88
IBAN: DE29 6005 0101 0001 1132 88
BIC/S.W.I.F.T SOLA DE ST