Presseinformation

Green Kitchen LAB: Wenn Nachhaltigkeit in die Küche neu einzieht

Das Forschungsprojekt der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG zeigt mögliche Zukunftsszenarien für die Küchenbranche

Leonberg, 19. September 2026. – Wie verändert sich die Küchenbranche, wenn Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft stärker das Konsumverhalten prägen? Mit dieser Fragestellung hat sich das Forschungsprojekt **Green Kitchen LAB der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG** zwei Jahre lang beschäftigt. Die Ergebnisse des **11. Forschungsprojekts** werden auf der area30 vorgestellt und im Rahmen einer Förderauszeichnung gewürdigt.

Dabei geht es nicht um Marktprognosen oder fertige Küchenkonzepte. Green Kitchen LAB untersucht mögliche Entwicklungen und Szenarien, die die Branche in den kommenden Jahren verändern könnten. Es dreht sich um Forschungsgrundlagen, die neue Denkanstöße für die strategische Weiterentwicklung der Branche liefern können.

„Wir wollen mit Green Kitchen LAB nicht vorhersagen, wie die Küche der Zukunft aussehen wird. Uns geht es darum Denkmodelle zu aktivieren, die untersuchen, welche Auswirkungen ein stärkeres Nachhaltigkeitsbewusstsein auf den Verbraucher, die Küchenplanung und neue Geschäftsmodelle haben könnte“, erklärt Ernst-Martin Schaible, Vorstandsvorsitzender der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG.

Der Lebenszyklus einer Küche

Ausgangspunkt der Forschungsarbeit ist der Trend, dass sich Verbraucher zunehmend mit den Nachhaltigkeitsthemen wie Ressourcenschonung, Werterhalt und nachhaltigem Konsum beschäftigen.

Somit könnte sich künftig auch die Ausgangslage beim Küchenkauf verändern. Statt über eine neue Küche nachzudenken, könnten Verbraucher zunächst prüfen, wie sich ihre bestehende Küche weiterentwickeln und verändern lässt. Neue Elektrogeräte, moderne Fronten, eine andere Arbeitsplatte oder zusätzliche Funktionen können den Startpunkt eines Beratungsprozesses bilden.

Dieser Weg steht nicht im Widerspruch zum Neukauf: Die Untersuchungen des Green Kitchen LAB zeigen vielmehr, dass Modernisierung, Umbau und Neubeschaffung häufig unterschiedliche Stationen derselben Customer Journey sein können. Aus einer anfänglichen Modernisierungsidee kann im Beratungsprozess zwischen Kunde und Küchenspezialist eine umfassende Umgestaltung oder letztlich eine komplett neue Küche entstehen.

Weitere Chancen für Küchenspezialisten

Hier sieht das Projekt Potenziale für Küchenspezialisten. Denn diese verfügen als Experten über vielseitige Kompetenzen bei der Modernisierung, Erweiterungen, Umbauten und individuellen Planungslösungen. Wenn Nachhaltigkeit und Werterhalt künftig an Bedeutung gewinnen, sind genau diese Fähigkeiten noch stärker gefragt.

Das Green Kitchen LAB versteht Nachhaltigkeit als möglichen Impulsgeber für neue Beratungsideen, Kundenkontakte und Dienstleistungen.

Die Forschungsarbeit richtet den Blick auf den gesamten Lebenszyklus einer Küche. Untersucht wurden Fragen rund um Langlebigkeit, Modernisierungsfähigkeit, Reparatur, Wiederverwendung von Komponenten sowie mögliche Ansätze einer stärkeren Kreislaufwirtschaft.

Ein Forschungsschwerpunkt befasst sich dabei mit dem Szenario **„Kitchen as a Service“ (KAAS)**. Dahinter steht die Überlegung, Küchen als langfristig nutzbare Systeme zu betrachten, die sich über viele Jahre flexibel an veränderte Lebenssituationen und Anforderungen anpassen lassen.

Ein weiterer Forschungsstrang widmet sich dem Thema **NEAS – Nachhaltige Ernährung als Service**. Dabei wird untersucht, wie Küchen künftig einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln unterstützen könnten, beispielsweise durch bessere Vorratshaltung, Frischhaltung oder die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Wissenschaft, Praxis und Branche forschen und entwickeln

Beachtlich ist dabei die Breite des Projekts: Rund **60 Studierende, Wissenschaftler, Industriepartner und Küchenspezialisten** arbeiteten zwei Jahre lang gemeinsam an den Zukunftsszenarien. Beteiligt sind die Hochschule Wismar (Gestaltung), die Universität Münster (Ökotrophologie), die Möbelfachschule Köln sowie Partner aus Industrie

(AEG, Ballerina Küchen, Hettich, Kesseböhmer, Rehau) und Küchenfachhandel (Küchenspezialisten Schreckenberg, Grambow & Widmer, Nagel Küchen).

Dieser interdisziplinäre Austausch ist der Grundgedanke der DER KREIS Stiftungsarbeit. Wissenschaftliche Thesen treffen auf praktische Erfahrung bei Handel und Industrie, um zukünftige Entwicklungen sichtbar zu machen und bestenfalls in den Markt zu bringen.

Mit Green Kitchen LAB setzt die DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftung ihre erfolgreiche Forschungsarbeit an der Schnittstelle von Wissenschaft, Wirtschaft und Praxis fort. Die auf der area30 vorgestellten Ergebnisse tragen dazu bei, Chancen und Herausforderungen einer sich verändernden Küchenbranche frühzeitig zu erkennen und konstruktiv gemeinsam zu diskutieren.

Bildunterschriften:

Studierende und Vertreter der Hochschulen Wismar, Münster und der MÖFA, Stiftungspartner der Industrie, Stiftungsvorstand, Stiftungskuratorium/Stiftungsteam sowie Küchenspezialisten freuen sich über die gelungene Präsentation der Projektideen auf der area30

Impressionen vom Stiftungsstand auf der area30

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG
Mollenbachstraße 2 | 71229 Leonberg

Tel.: 0 71 52 / 60 97-165 | info@anja-schaible-stiftung.de
www.anja-schaible-stiftung.de

Über 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.