



**DER KREIS**

ANJA SCHAIBLE  
STIFTUNG

# KOCHEN.LEBEN.STORIES.

DIE KÜCHE IM MITTELPUNKT DES LEBENS  
STIFTUNGSPROJEKT 2019-2021

---





# INHALT

Aktive Nachwuchsförderung .....	5
Aufgabenstellung 2019 - 2021 .....	6
1. Phase - Der Stiftungs-Kick-off .....	8
2. Phase Vorentscheidung .....	9
3. Phase - Jurysitzung .....	10
Die Gewinner .....	11
Von der Hand in den Mund .....	12
Wall of Water .....	14
Geschichtenerzähler .....	16
Prototyp .....	18
Multifunktionsofen .....	20
Kochen verbindet .....	21
ZEN Kitch .....	22
Koch Insel .....	23
Marktstand für Zuhause .....	24
Kochinsel 2020 .....	25
Universelles Mikroappartement .....	26



Ernst-Martin Schaible,  
Stiftungsvorstand

## LIEBE FREUNDE VON DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG, MEINE SEHR GEEHRTEN DAMEN UND HERREN,

---

das achte Stiftungsprojekt ist erfolgreich abgeschlossen. Studentinnen und Studenten der Fachrichtung Innenarchitektur der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe (TH OWL) waren aufgerufen, ihre Ideen und ihr Verständnis eines zukunftsfähigen Wohn-Koch-Konzepts umzusetzen. Ich freue mich, Ihnen auf den nachfolgenden Seiten diese inspirierenden Studienergebnisse zum Thema KOCHEN.LEBEN.STORIES. vorzustellen.

Mein besonderer Dank geht an Professorin Sandra Bruns von der TH OWL und die engagierten Studierenden, die mit herausragender Kreativität exzellente Ergebnissen verwirklicht haben. Ich danke auch sehr herzlich Innenarchitektin Monika Slomski, der langjährigen engagierten Leiterin der Stiftungsprojekte, die alle Aktivitäten für die Studierenden begleitet und die Entwürfe wieder gelungen realisiert hat. Ebenso herzlich bedanken wir uns bei unseren DER KREIS Küchenspezialisten Steffen Widmer und Johann Klettner sowie Mein BAD Mitglied Rolf Knapp und unseren großzügigen Industriepartnern für ihr Engagement und ihre Expertise bei der Umsetzung der Prototypen für die Preisverleihung.

Es war mir eine große Freude, dieses Stiftungsprojekt zu begleiten und ich denke gerne an die lebhaften und spannenden Diskussionen mit den Teilnehmern. Es ist schön zu sehen, wie aus einem Kreativpool mit vielen Ideen und in enger Zusammenarbeit etwas Besonderes entsteht. Wir sind stolz, dass die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG wieder zukunftsweisende Impulse setzt und Trends in der Küchenbranche vorantreibt.

Lassen Sie sich von den Ideen inspirieren!

Ihr

Ernst-Martin Schaible,

# AKTIVE NACHWUCHSFÖRDERUNG



Essen, Trinken und Geborgenheit sind Urbedürfnisse der Menschheit. In den Fachbereichen der Innenarchitektur der Hochschulen wird auf eben diese Bedürfnisse eingegangen und den Studierenden gelehrt, wie diese, auch durch gute Küchenplanung und -gestaltung, befriedigt werden können.

Die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG unterstützt hierbei mit der eigenen Expertise und dem Fachwissen und der Erfahrung ihrer Küchenspezialisten, um so den Studierenden ein tieferes Grundverständnis für Küchendesign zu vermitteln. Innerhalb der geförderten Projekte organisiert und finanziert die Stiftung Praxisexkursionen und Workshops, in denen die Studierenden ihre Ideen zum jeweiligen Projektthema entwickeln und vorstellen.

Durch die Förderung der Aus- und Weiterbildung junger, begabter Menschen und die Schaffung eines Netzwerkes aus Professoren, Studierenden, Industriepartnern und Mitgliedsunternehmern des DER KREIS Systemverbunds eröffnet die Stiftung allen Beteiligten die Möglichkeit, einander kennenzulernen, Impulse zu geben und gemeinsam Zukunftsprojekte zu realisieren.

## KOCHEN.LEBEN.STORIES.

---

Kochen ist in unserer modernen Gesellschaft mehr als nur die reine Zubereitung von Nahrung. Die Ernährung wird von Einflussfaktoren aus Umwelt, Sozialem und Ökonomie bestimmt. Kochen und Leben unterliegen dem stetigen Wandel!

## WOHN- UND LEBENSÄRÄUME NEU DENKEN

---

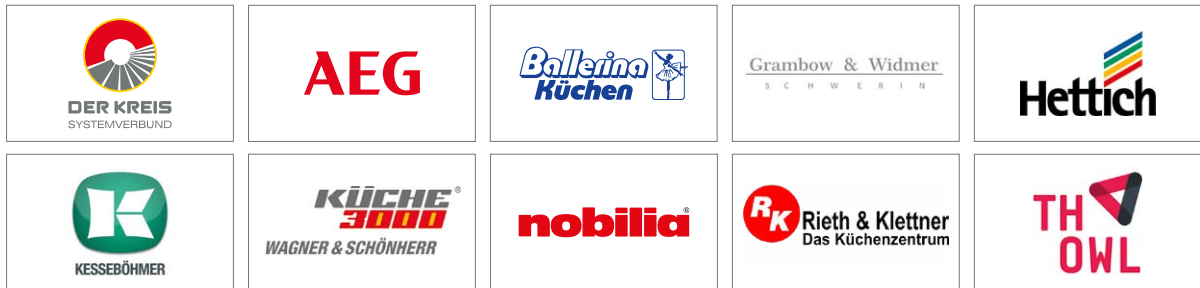
Es soll die Frage nach der Zukunftsfähigkeit tradierter Lebens-, Wohn- und Kochräume beantwortet werden. Wenn der Wohnraum knapper wird, steigen gleichzeitig die Anforderungen an Lebensqualität und Nachhaltigkeit.

Gesucht sind innovative Wohn- und neuartige Lebenskonzepte, die im Kontext aktueller Herausforderungen wie Umweltschutz, Ressourceneinsparung, Nachhaltigkeit, Wohnraumknappheit u.s.w. betrachtet werden. Der Raum soll mit allen Sinnen erlebt werden – es gilt, die Emotionen beim Leben und Wohnen neu zu entdecken.

Im Hinblick auf Klimawandel, demografischer Wandel und sozialer Gerechtigkeit erscheinen kreative Ansätze beim Gestalten von Wohnraum wichtiger denn je. Ein einfallsreicher Umgang mit den Kubaturen einer klassischen Wohnumgebung im Bestand ist das Ziel. Dabei spielen Aspekte der sich verändernden Raum-, Lebens- und Wohnformen eine entscheidende Rolle. Es geht darum, die knapper werdenden Ressourcen und Flächen intelligent zu nutzen und neu zu definieren.

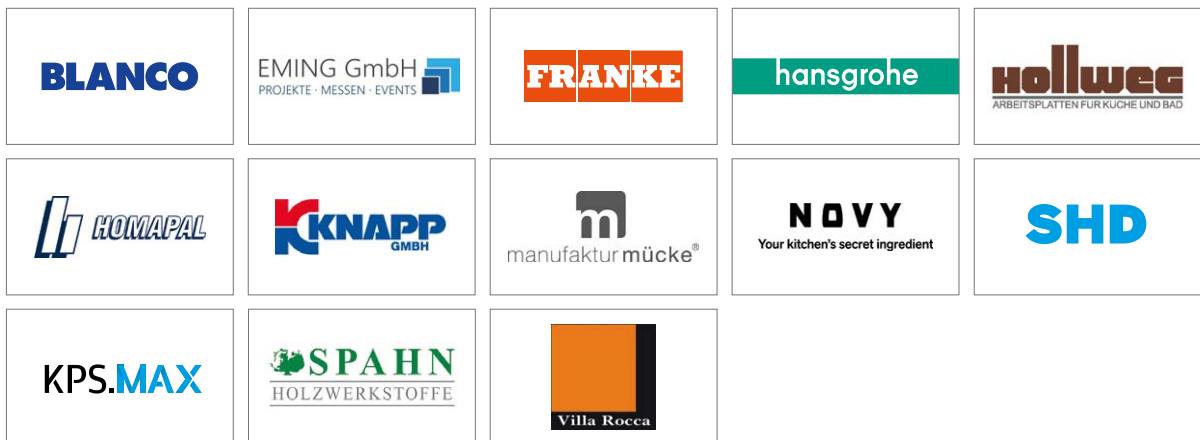
## KOOPERATIONSPARTNER

---



## MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON

---



# 1. PHASE – STIFTUNGS-KICK-OFF

## 21. NOVEMBER 2019 IN VERL

---

Professorin Sandra Bruns und 40 Studierende starteten das Projekt mit einem Workshop in Berlin. Dort beschäftigten sich die Studierenden mit verantwortungsbewusster Ernährung und Alternativen zum standardisierten Umgang mit Essen. Daraus entstanden 23 spannende Konzeptansätze.

Beim Kick-off im November 2019 wurden die Innenarchitekturstudenten zu Nobilia nach Verl eingeladen. Dort kamen sie bei einer Werksbesichtigung und einem Ausstellungsbesuch der „realen Welt des Küchenbaus“ ein Stückchen näher. In diesem inspirierenden Ambiente wurden die Konzeptideen der TH OWL vorgestellt und das Stiftungsteam konnte sich einen Überblick über die studentischen Gedankenansätze verschaffen.





## 2. PHASE – VORENTSCHEIDUNG

### 23. JANUAR 2020 IN DETMOLD

---

Zur Vorentscheidung reiste das Stiftungsteam an die Hochschule nach Detmold. Nach einem herzlichen Empfang wurden 16 studentische Entwürfe vorgestellt. Um die vielversprechendsten Arbeiten auszuwählen, vergaben die Stiftungsmitglieder und die zuständigen Professoren den Projekten Punkte. Die Bewertungskategorien: Design, Innovation, Storytelling, Nachhaltigkeit, Praxisnähe, Raumkontext und Kontext zu gesellschaftlichen Themen.

Nach der Präsentation spannender und innovativer Ideen wurden 10 Arbeiten für die dritte Phase des Wettbewerbs ausgewählt. Die Studierenden dieser Projekte wurden zur finalen Wettbewerbssitzung nach Leonberg eingeladen.



## 3. PHASE - JURYSITZUNG

### 06. FEBRUAR 2020 IN LEONBERG

---

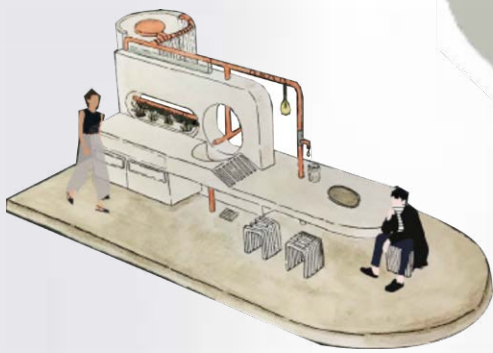
Die finale Auswahl wurde in Leonberg zusammen mit dem Stiftungsvorsitzenden Ernst-Martin Schaible getroffen. Hierfür hatten die Studierenden ihre Konzepte weiter verfeinert und Details ausgearbeitet. Im Wettbewerb standen 10 Semesterentwürfe.

Unter Ausschluss der Studierenden wählte jedes Stiftungsmitglied die drei für ihn besten Arbeiten aus, so dass am Ende drei Gewinnerprojekte feststanden. Die Preisverleihung war ursprünglich auf der Living Kitchen im Januar 2021 vorgesehen. Nun findet die Auszeichnung der Gewinnerprojekte 2019/2021 und Präsentation der Prototypen auf der Area30 vom 19. bis 23. September am DER KREIS Messestand in Löhne statt.

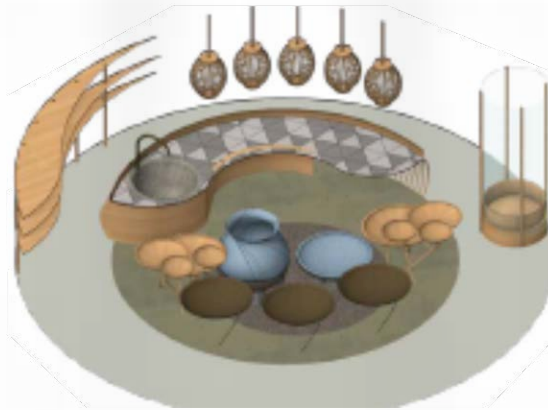


# DIE GEWINNER

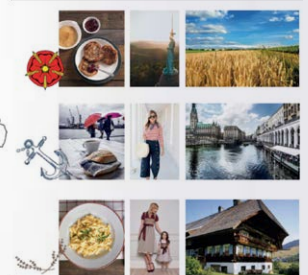
## GENUSS - UMWELTBEWUSSTSEIN - KÜCHENGESCHICHTEN



**2. Pia Willig, Sarah Dann,  
Anna Otterpohl -  
„Wall of Water“**  
Ein Gestaltungskonzept  
zum ganzheitlichen und  
verantwortungsvollen Um-  
gang mit Wasser, welches  
Bad und Küche vereint.



**1. Akua Adu-Gyamfi -  
„Von der Hand in den Mund“**  
Ein Küchen- und Restau-  
rantkonzept, welches die  
Arbeit mit den Händen und  
die ursprüngliche Art  
zu Kochen wertschätzt.



**3. Gesa Trispel,  
Marie Seliger -  
„Geschichtenerzähler“**  
Ein erzählerisch-konzeptio-  
neller Entwurf einer Küche  
als ständig begleitender  
Lebenspartner.

2

1

3

# VON DER HAND IN DEN MUND

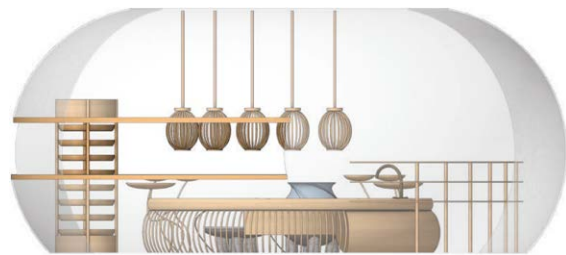
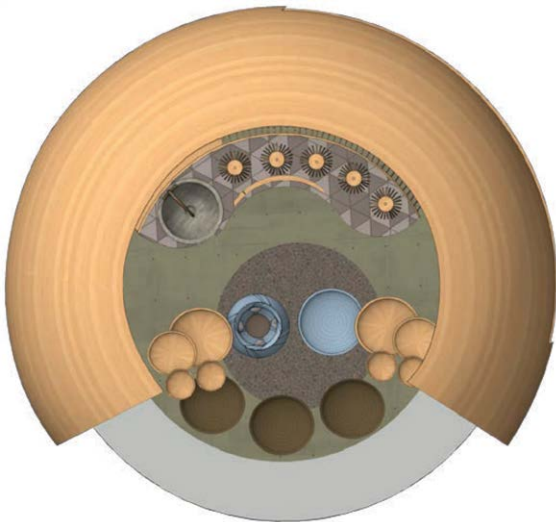
## AKUA ADU-GYAMFI

Essen mit den Händen kennt man aus den afrikanischen, asiatischen, indischen und arabischen Kulturkreisen. Diese Küche soll Menschen inspirieren, die sinnlichen und ergreifenden Momente des Kochgeschehens zu genießen.

Die Erlebnisse durch unseren Tastsinn geben uns auf eine spielerische Art und Weise umfassende Informationen über die Nahrung, welche wir zu uns nehmen, und entsprechen unserem Bedürfnis nach Verbundenheit mit den Elementen. Es ist eine Küche jenseits von linearen und kantigen Strukturen. Die organischen Formen sollen die Vollkommenheit und zugleich Grenzenlosigkeit in der Küche inszenieren.



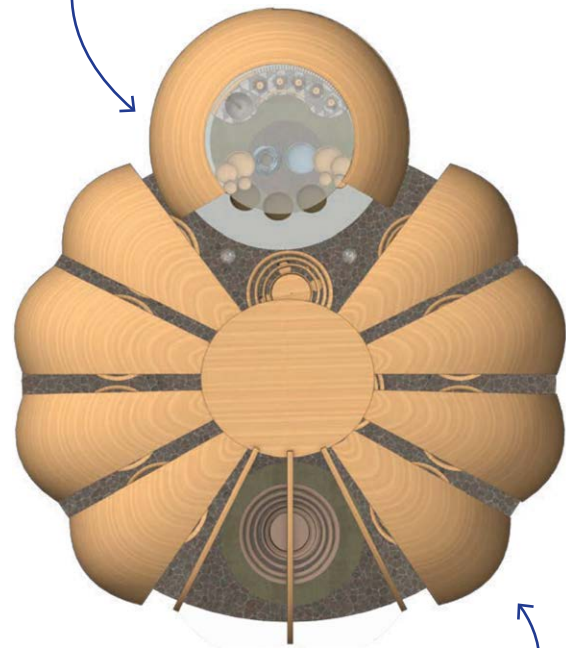
Von der Hand in den Mund





Diese Küche soll alle Sinne ansprechen und ist wie eine Bühne aufgebaut. Das Greifen, Schneiden und Rühren bei der Essenzubereitung sind sinnliche Erfahrungen, die Nähe und einen elementaren Akt der nonverbalen Kommunikation zwischen Körper und Nahrung schaffen. Die Küche gleicht einer Bühne, bei der die Zubereitung der Nahrung zelebriert wird. Die Zubereitung ist der Haupttakt, die Gäste sind die Zuschauer.

Kochtorus



Restaurant Pavillon



# WALL OF WATER

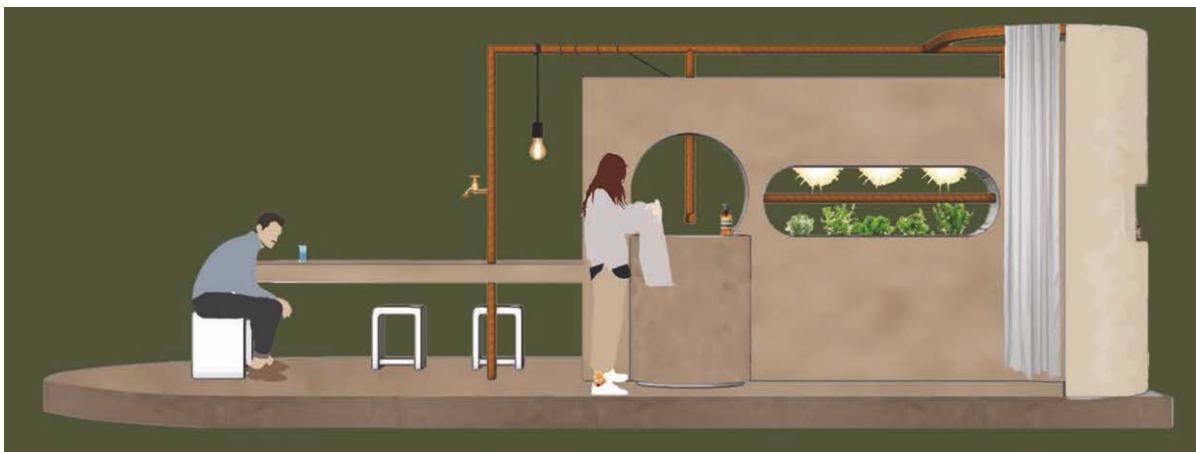
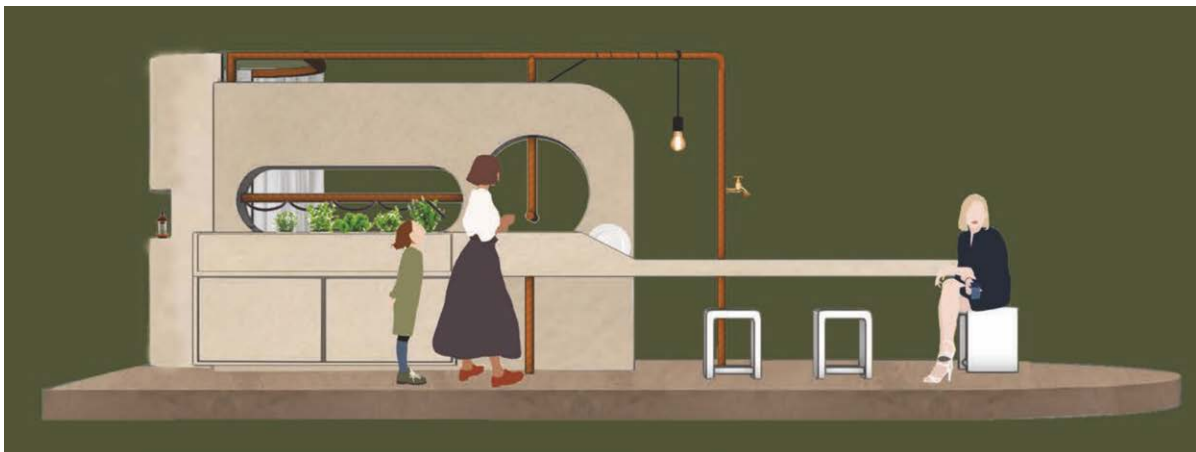
**PIA WILLIG, SARAH DANN, ANNA OTTERPOHL**

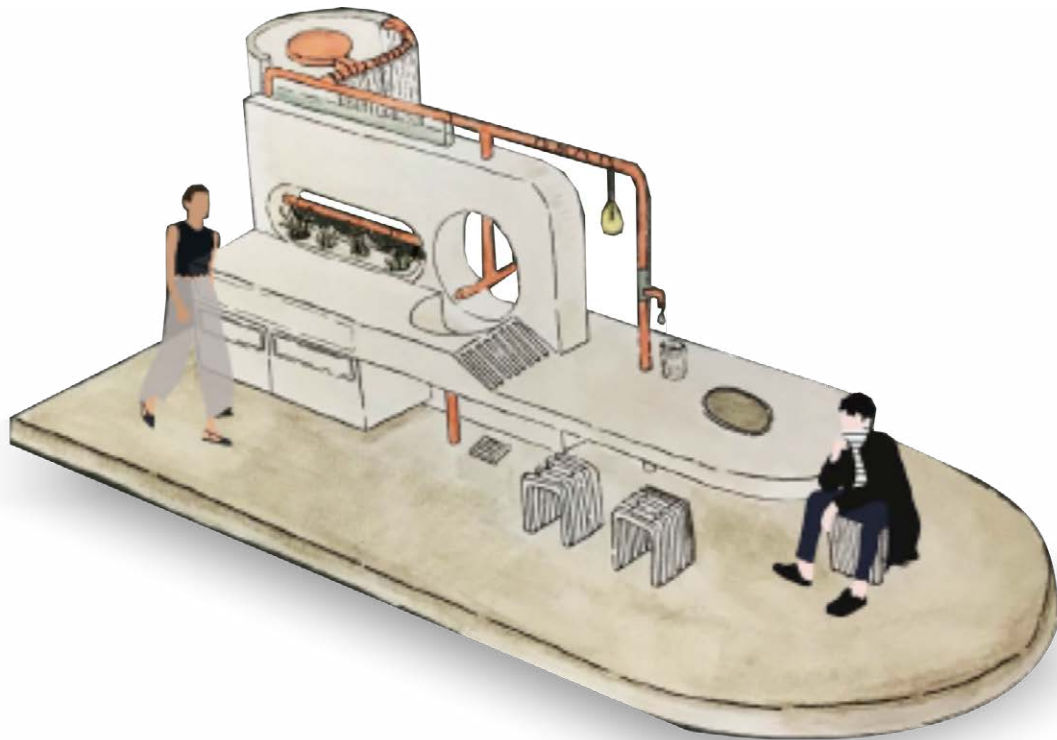
---

Bei der „Wall of Water“ geht es um die Wertschätzung des Wassers im Alltag und einen bewussten Umgang mit dem Wasserverbrauch.

Dabei liegt der Schwerpunkt des Entwurfs auf einem hauseigenen Wasserkreislauf. Das Abwasser des Waschbeckens geht durch einen Filter im Sockel und wird zur Pflanzenbewässerung wieder verwendet. Um alle Funktionen mit Wasserbedarf in einem Haushalt abzubilden, wird der Raum als kompaktes Wandelement um das Kernthema Wasser neu definiert.

Die Wand soll aus nachhaltigen Materialien gebaut werden. Die Wasserleitungen und Armaturen sind aus Kupfer.





### Licht und Kräuter

Die Kräuter befinden sich in einem länglichen Durchbruch mit einer darüber montierten Anzuchtlampe und einer Tröpfchenbewässerung. Die Bewässerung erfolgt über die Nutzung von Brauchwasser der Spüle und der anschließenden Grauwasseraufbereitung.



### Zapfstelle Esstisch

Die digitale Anzeige zeigt den Wasserverbrauch pro Tag oder Woche an.

Aus dem Wasserhahn fließen kohlenstoffhaltiges Wasser, Heißwasser, eisgekühltes Wasser sowie stilles Wasser.

# GESCHICHTENERZÄHLER

## GESA TRISPEL, MARIE SELIGER

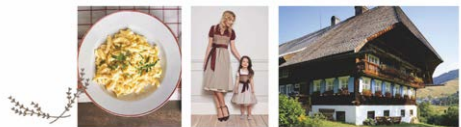
---

### Wenn Küchen zu Begleitern werden:

Küchen sind heute Lebensabschnittsgefährten und unser Leben ist mehr denn je von Veränderungen geprägt. Wandelt sich unser Wohnraum oder unsere Wohnsituation, lassen wir unsere Küche hinter uns und suchen uns einen neuen Partner zum Kochen. Dabei gehen leider auch Stück für Stück Erinnerungen verloren. Dies ist nicht nur emotional schwierig, sondern auch wenig nachhaltig. Wie wäre es, eine Küche zu haben, die aus regionalen Materialien besteht und so modular ist, dass sie sich an unsere Lebensumstände anpasst? Ein Begleiter fürs Leben also, der erzählerische Qualitäten hat.

Regionaltypische natürliche Materialien werden zu Arbeitsplatten und Korpusfronten. So entsteht eine Küche aus unterschiedlichen Materialien, die eine eigene Geschichte entwickelt - so wie das Leben.

### Materialien mit Charakter



Materialien Detmold

Materialien Hamburg

Materialien Leonberg



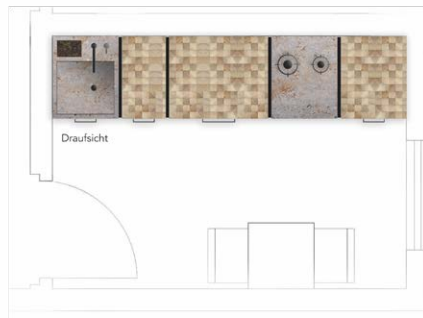
*Studentenküche*



Studienort: Detmold



Ansicht



Draufsicht

*Singleküche*



Ansicht



Draufsicht

Erster Job: Hamburg

*Familienküche*



Familie und Karriere: Leonberg

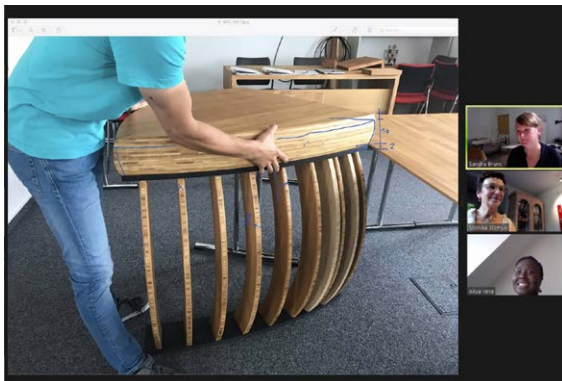


# PROTOTYP

## VON DER HAND IN DEN MUND

---

**PARTNER:**  
**KÜCHE 3000 - SCHÖNHERR & WAGNER**



## WALL OF WATER

---

**PARTNER:**  
**NOBILIA**

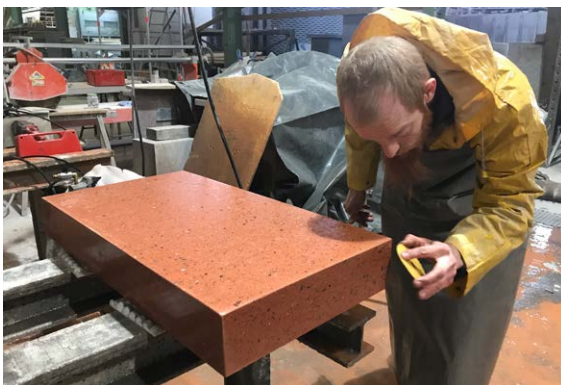
Impressionen Prototypenentwicklung



## **GESCHICHTENERZÄHLER**

---

**PARTNER:  
BALLERINA UND KESSEBÖHMER**



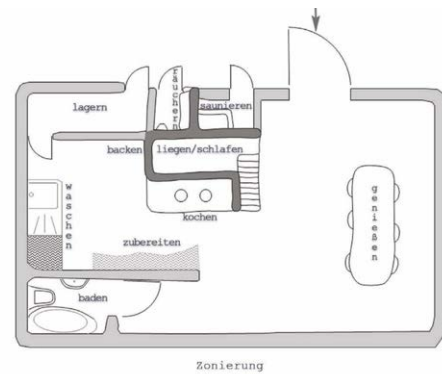
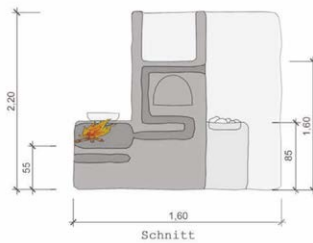
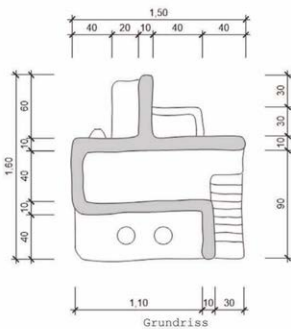
## MULTIFUNKTIONSOFEN - DAVID MOLOCI

Das Projekt geht zurück zum Ursprung - der Feuerstelle - in Form eines Multifunktionsofens. Der Entwurf spielt mit den Gegensätzen Hektik und Ruhe, Licht und Schatten. Dabei ist er auf Nutzungsmaximierung ausgelegt. Man kann mit dem Feuer räuchern, heizen, kochen und backen. Die Asche kann als Dünger verwendet werden und die angeschlossene Sauna nutzt die entstandene Hitze für das gesundheitliche Wohlbefinden.



### Back to the future:

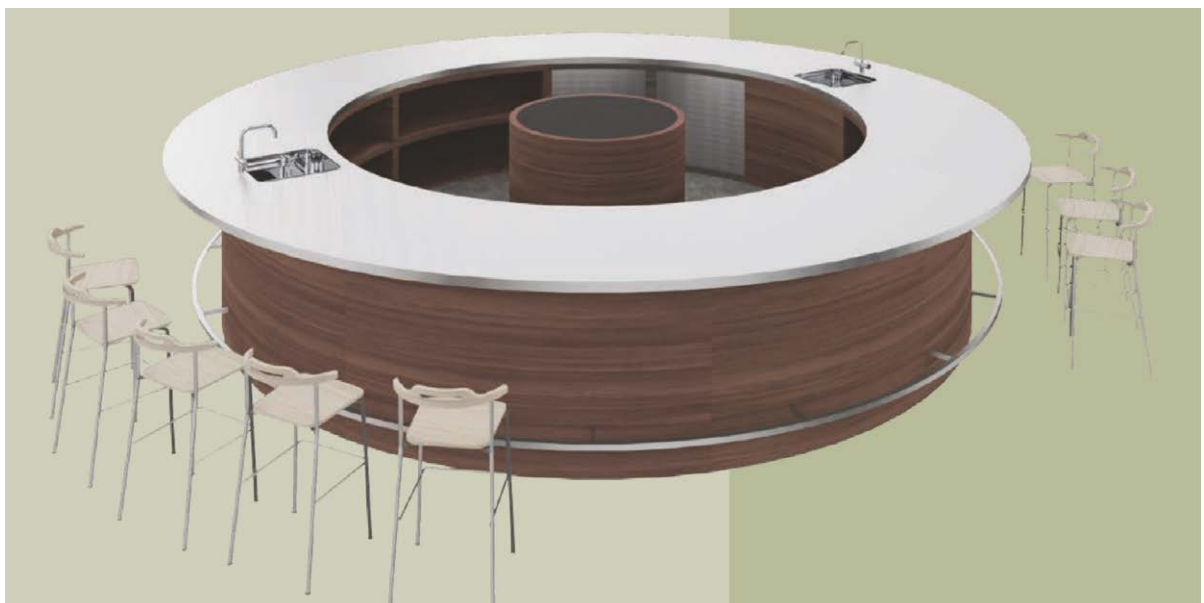
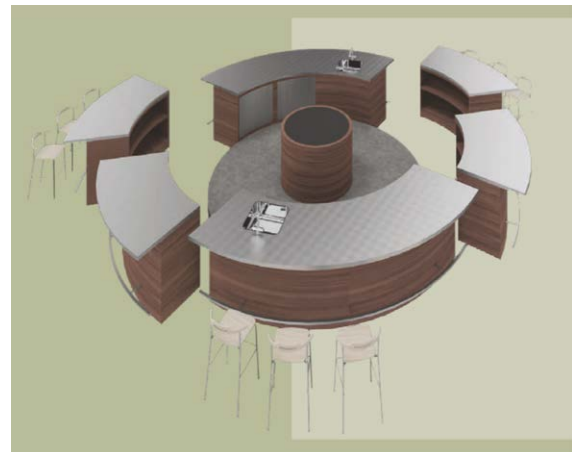
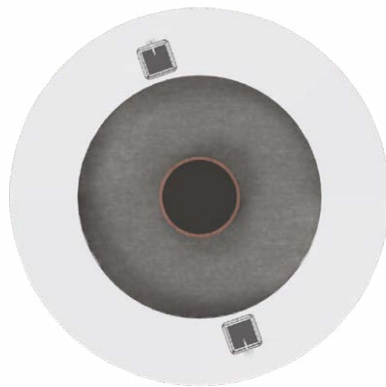
Wiederentdeckung des Feuers in der Küche und im Alltag



## KOCHEN VERBINDET - VIKTORIA PROFFEN

---

Schon immer hat Kochen die Menschen zusammengebracht. Ziel dieser Küche ist es, die entstehende Kommunikation zu fördern und neue Gemeinschaften zu bilden. Die Küche stellt dabei das Zentrum des Events dar. Zielgruppen sind Hostels, Studentenwohnheime, Flüchtlingsheime und Wohnkomplexe ohne private Küchen.



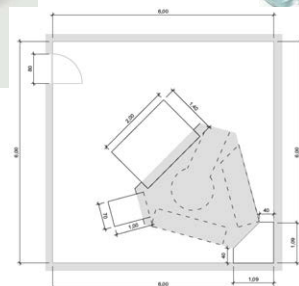
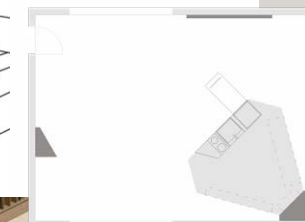
# WETTBEWERBSBEITRAG

## ZEN KITCH - OLIVIA ENGEMANN

Die Zentralkitchen-Box bietet jungen Familien die Möglichkeit variabel und minimalistisch zu leben. Die Mobilität dieser raumbezogenen Küche schafft es, die kleine Wohnung so zu verändern wie sie gerade benötigt wird. Die neue Raumatmosphäre spiegelt sich auch im eigenen Verhalten wieder. Man ist offen für Neues und kommende Veränderungen.

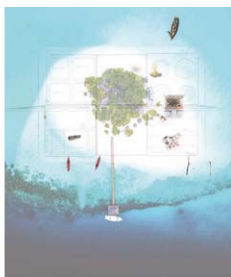


ZENkitch

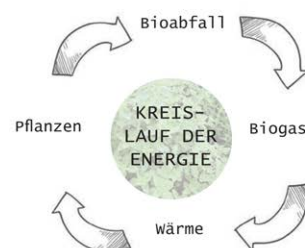
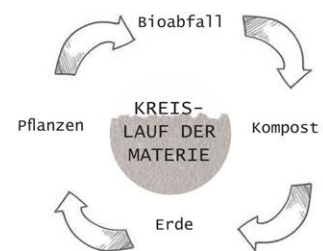


## KOCH INSEL – CARLA BÖHRINGER

Diese Küche ist sowohl eine Gemeinschafts- als auch eine Mehrgenerationenküche. Sie ist wandelbar wie die Gezeiten durch die Nutzung der verschiebbaren Arbeitsflächen und Baukastenelemente. Sie ist sehr minimalistisch - es gibt keinen Kühlschrank und auch keine Spülmaschine, sondern man arbeitet mit den Kreisläufen von Wasser, Materie und Energie.



KOCH  
INSEL



## MARKTSTAND FÜR ZUHAUSE - DORINA KULESSA

Kochen und Waschen, Kühlen, Aufbewahren und Mitnehmen sind die Schwerpunkte für das neue Kocherlebnis. Inspiration war ein Marktstand, der frisches Obst und Gemüse anbietet. Die Küche hat modulartige Elemente - darunter auch eine Obstkiste, die man direkt mit zum Markt nehmen kann.



INSPIRATION:  
MARKTSTAND.



Zubereiten.  
Aufbewahren.  
Mitnehmen.



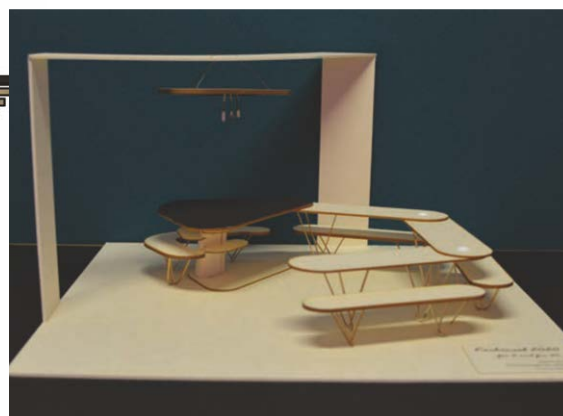
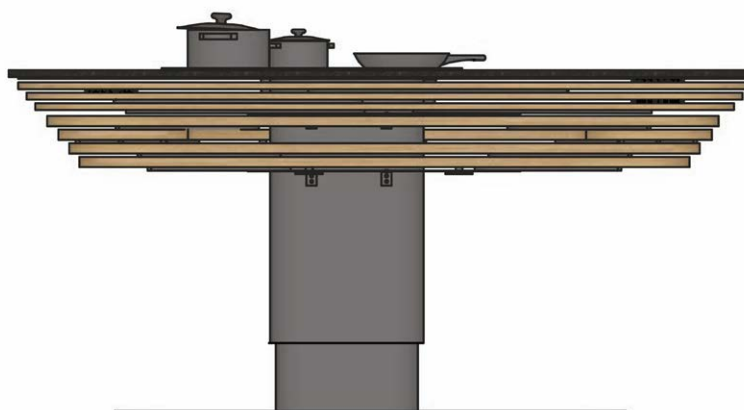
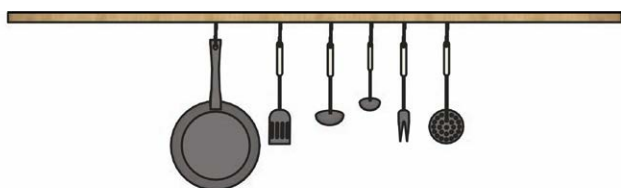


## KOCHINSEL 2020 – SABINE BULLAR

---

Die Kochinsel 2020 möchte den Nutzer einladen, sich zum Kochen wieder mehr Zeit zu nehmen und die eingebauten Werkzeuge zu gebrauchen.

Werte wie Nachhaltigkeit, Recycling und Regionalität spiegeln sich in der Auswahl der Materialien wieder. Die Zielgruppe befasst sich mit erwachsenen Personen im Mehrfamilienhaus, die gerne in Gemeinschaft kochen und ihr Essen mit Freunden und Nachbarn teilen wollen. Die Höhenverstellbarkeit der Kochinsel sorgt für vielfältige Möglichkeiten und bietet Platz für bis zu 20 Personen.



# WETTBEWERBSBEITRAG

## UNIVERSELLES MIKROAPPARTEMENT – PAULA KERSTING

Universal Design: Gestaltung für alle. Ziel dieses Entwurfs war eine flexible Lösung im Tiny Home Bereich, welche sowohl Individualität als auch Inklusion bietet.

Dafür wurde eine 35m<sup>2</sup> große Wohnung in Stuttgart mit verschiebbaren und flexiblen Zonen ausgestattet. So kann jeder Bereich der kleinen Wohnung, je nach Gebrauch, per Knopfdruck angepasst werden.







**DER KREIS**

ANJA SCHAIBLE  
STIFTUNG

## **DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG**

---

Mollenbachstraße 2  
71229 Leonberg

## **KONTAKT**

---

Antje Kauper  
[info@anja-schaible-stiftung.de](mailto:info@anja-schaible-stiftung.de)  
Telefon: 07152 6097-152

Spendenkonto 111 32 88  
BLZ 600 501 01 | BW Bank Stuttgart  
IBAN: DE29 6005 0101 0001 1132 88  
BIC/S.W.I.F.T SOLA DE ST