



Presseinformation

„Die Küche im Mittelpunkt des Lebens: Kochen.Leben.Stories“

Vielfältige Ess-Kulturen erleben und ein nachhaltiger Umgang mit lebenswichtigen Ressourcen – unter diesen Aspekten haben die Gewinnerinnen des diesjährigen DER KREIS ANJA SCHAIBLE Stiftungspreises das „Konzept Küche“ kreativ und innovativ weiterentwickelt.

Leonberg, 20. September 2020. „Kochen.Leben.Stories.“ – so lautet das Thema des 8. Stiftungsprojektes in Zusammenarbeit mit der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Detmold (TH OWL). Rund 40 Studentinnen und Studenten der Fachrichtung Detmolder Schule für Architektur und Innenarchitektur haben sich mit der Frage der Zukunftsfähigkeit tradierter Lebens-, Wohn- und Kochräume beschäftigt. Gesucht waren neuartige Lösungen im Kontext aktueller Herausforderungen wie Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Knappheit von Wohnraum. Das Projekt wurde als mehrstufiger Wettbewerb aufgebaut. Am Ende gab es zehn Semesterentwürfe, aus denen die Fachjury drei Siegerprojekte auswählte.

Die drei Gewinner-Projekte

1. Platz: Von der Hand in den Mund

Essen mit den Händen - das kennt man aus den afrikanischen, asiatischen und arabischen Kulturkreisen. Dieses Küchen- und Restaurantkonzept soll Menschen ansprechen, die mit allen Sinnen essen, schmecken und fühlen wollen.



Die Küche, eine imposante Holzkonstruktion ist in verschiedene Zonen eingeteilt, in dem wie in einem Theaterstück die Phasen der Nahrungszubereitung zelebriert werden. Im ersten Akt begrüßt der Koch die Gäste. Er führt das Publikum in die Welt der afrikanischen Gerüche und des Geschmacks ein. Im zweiten Akt erfolgt die Zubereitung, bei der die Gäste zuschauen und in den Dialog mit dem Koch treten können. Seh-, Geruchs- und der Gehörsinn werden angeregt.

Der dritte Akt bildet den Höhepunkt. Die fertigen Gerichte werden in Schalen angerichtet und die Gäste dürfen sich bedienen. Gegessen wird ohne Besteck. Die Suppe wird aus der Schale getrunken, das Brot mit den Händen gebrochen und anstatt der Gabel werden die Finger verwendet - von der Hand in den Mund!

2. Platz: Wall of Water

Wie schafft man einen sparsamen und sensiblen Umgang mit der wertvollen Ressource Wasser bei sich Zuhause, wie kann man dafür sorgen, dass der Wasserverbrauch in Küche und Bad genauer und direkt überwacht wird? Die neue Lösung: Der gesamte Wasserfluss ist transparent, sichtbar in einer Wand, die das Wasser teilt und zusammenführt.

Bei der „Wall of Water“ geht es um die Wertschätzung des Wassers im Alltag, einen bewussten Umgang mit Wasser und die Reduzierung des Frischwasserverbrauchs. „Wir können das Verhalten der Menschen in Bezug auf den Klimawandel nicht verändern, sie aber mit unserem Designvorschlag darauf aufmerksam und es ihnen bewusst machen. Die Küche kann auf das Bewusstsein der Menschen Einfluss haben und sie täglich daran erinnern“, sagen Anna Otterpohl, Sarah Dann und Pia Willig.



Der Schwerpunkt ihres Entwurfs liegt auf einem hauseigenen Wasserkreislauf: Das Abwasser des Waschbeckens und der Dusche fließen durch einen Filter im Sockel und wird da werden aufbereitet und für die Pflanzenbewässerung verwendet.

Kupferrohrleitungen symbolisieren fließendes Wasser und dienen als Gestaltungselement, welches aus der Wand in den Raum hinein geholt wird. So schafft Design neue Raumerlebnisse und ist ein Ort des Bewusstseins und der Begegnung. Eine Wand, die Bad und Küche als eine neue Einheit erleben lässt.

3. Platz: Geschichtenerzähler

Küchen sind heute Lebensabschnittsgefährten, denn unser Leben ist mehr denn je von Veränderungen geprägt. Wandelt sich unser Wohnraum oder die Wohnsituation, verändert sich auch unsere Küche. Oftmals gehen damit auch Erinnerungen verloren. Das ist bedauerlich und zudem auch wenig nachhaltig. Wie wäre die Idee, eine Küche zu haben, die aus regionalen Materialien besteht und so modular ist, dass sie sich flexibel an unsere Lebensumstände anpasst. Eben ein Begleiter fürs Leben mit erzählerischen Qualitäten als „Geschichtenerzähler“. Eine Küche, in der sich die Lebensphasen unterschiedlich widerspiegeln: Studium, Berufseinstieg, Familienleben, empty nest und Ruhestand.

Regional charakteristische Materialien und Stilelemente sind feste Bestandteile des „Geschichtenerzählers“. Die Silhouette der lippischen Rose, eingebrannt in rustikaler Eiche, weiß lasiertes Fischgrätmuster oder schwäbische Lärche stehen stolz für ihre jeweilige Region. Horizontale Flächen in der Küche sind Arbeitsflächen und Handschmeichler zugleich. Langlebiger Naturstein findet seine Anwendung für Arbeitsplatte und Herd.



DER KREIS
ANJA SCHAIBLE
STIFTUNG

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