

Die Küche von Morgen



1. Trends

- 1.1 Küche
- 1.2 Wohnen
- 1.3 Gastro

2. Kochtypen

3. Stand der jetzigen Forschung

- 3.1 Ikea - Concept Kitchen 2025
- 3.2 Ikea - Future Kitchen Report 2040
- 3.3 Whirlpool - Miracle Kitchen 1957
- 3.4 Whirlpool - Kitchen Innovations 2015

4. Kochevent – Test kochen

- 4.1 Miele Küche
- 4.2 kleine Wohnküche

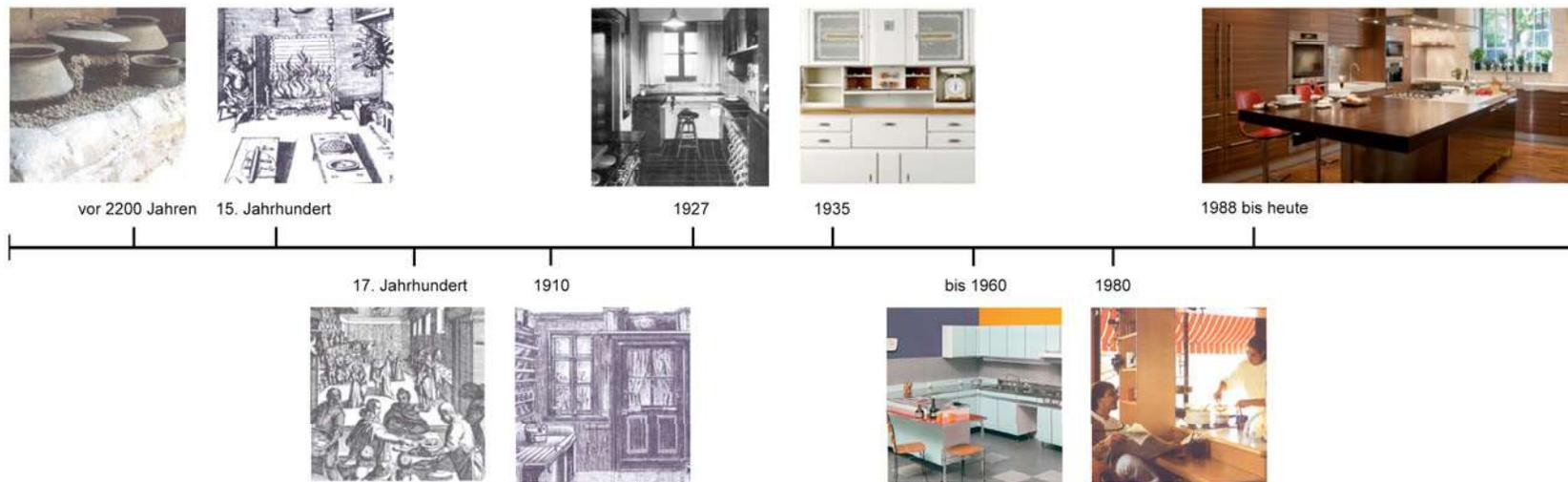
5. Fazit



KÜCHE



Entwicklung der Küche



früher

- abgeschlossener, verborgener Raum (im Keller)
- separates Esszimmer (seit 1960/70 auch essen in der Küche)
- offenes Feuer oder Gasherd.
- Elektrogeräte wurden erst später entwickelt
- Speisekammer (Vorratskauf)

heute/ Zukunftstrend

- multifunktionaler Raum
- Offener, kommunikativer Raum
- zentraler Mittelpunkt des Hauses
- Küchen mit Außenzugang (Terasse, Garten, Grillplatz)
- Profiküchen (Einfluss durch Gastronomie- und Kochsendung)
- High-tech Geräte als "It-piece"
- Küche Statussymbol (Stilküchen)
- Kühlschrank statt Speisekammer



Gestaltung & Licht - Heute



- große Fenster, viel Tageslicht (Balkon, Terasse oder Garten)
- Akustik: Spüler, Waschmaschine usw. besser im Hauswirtschaftsraum unterbringen

kleine Küchen, eher geschlossene Küchen

- Einbauküchen
- Helle einfache Gestaltung
- Einbaustrahler und Lichtleisten
- kurze Wege schaffen (Arbeitsdreieck)
- Grundausstattung an Geräten
- Tischplatten zum Ausziehen oder klappen als Arbeitsflächen
- Spüler, Waschmaschine etc. können praktisch mit eingebunden werden



WOHNEN



<http://www.haus.de/bauen/bauplanung/wohnen-der-zukunft-design-dinge-die-heimat-machen.htm>



Konstantin Grcic

© Markus Jans

Wohnwandel - Panorama

- Designer Konstantin Grcic im Vitra Design Museum
22.03.- 19.09.14 seine Vorstellung vom zukünftigen Wohnen gezeigt
- Wohnbereich, Designatelier und Stadtraum

Life Space, Ausstellung „Panorama“

Verknüpfung bisher separierter Räume
wie Schlaf-, Ess- und Wohnzimmer



<http://www.smow.de/blog/2014/07/konstantin-grcic-panorama-vitra-design-museum-um/konstantin-grcic-panorama-vitra-design-museum-life-space/>





Work Space, Ausstellung „Panorama“

- Raum wird durch von Grcic designte Module definiert
- Architektur und Möbel vereint

Publik Space; Ausstellung „Panorama“

Themen wie Nachhaltigkeit und Digitalisierung spielen bei seinen Entwürfen eine große Rolle





Bildquelle: <http://www.designboom.com/wp-content/uploads/2013/05/homeofthefuture17.jpg>

Werner Aisslinger by mirjam fruscella & danielle manduzio

Werner Aisslinger

- Designer, der sich kontinuierlich mit zukünftigen Wohnweisen befasst
- entwickelte 2003 den sog. LoftCube, der für ungenutzten Raum in Metropolen entwickelt wurde
- sein Nachfolger ist der FinCube

© Bild: Studio Aisslinger/Steffen Jaenicke



Bildquelle: <http://www.news.at/a/architektur-wohn-wuarten-aiissinger/3997706>

Natürliche Materialien stehen im Vordergrund, sodass sich der FinCube in den ländlichen Raum einordnet





Chair Farm by Werner Aisslinger

Werner Aisslinger- home of the future

- Ausstellung war bereits 2013 in Berlin zu sehen
- Ökologisches Wohnen, das mit einem Augenzwinkern gestaltet wurde

- Aus Pflanzen entstehen „ gewachsene“ Möbel
- Dusche mit textiler Wand und Begrünung nimmt den Wasserdampf auf und bewässert so die Pflanzen

Werner Aisslinger home of the future / Dusche





Werner Aisslinger, Küche

Die Küche erzeugt Nahrung mit einem Kreislauf aus Fischzucht und Gemüseanbau

Bildquelle: <http://www.hansgrohe.com/de/23622.htm>





Trendforscher Peter Wippermann

TREND[®]

BÜRO

Peter Wippermann:

„ Indem das Bedürfnis nach Erholungsraum vom stressigen Alltag wächst, wird der Lebensraum zum Refugium für soziale Entspannung.“

Social Space: genussvolles Essen und Kochen sollen künftig im Mittelpunkt stehen

Trendforscher Matthias Horx

Trendforscher Matthias Horx

- Besitzer des sich ständig weiter entwickelnden Future Evolution House in der Nähe von Wien



https://jimmydeix.files.wordpress.com/2010/11/zukunftshaus_horx_adobergb_lowres_philipp_kreidl_100923_ds_7910.jpg



Future Evolution House von Matthias Horx

- Vier Container bilden das Wohnhaus
- Auf den einzelnen Teilbereichen sind von außen die Wörter „Love“ , „HUB“ und „Guest“ zu lesen, während der „Work“-Space etwas abseits positioniert wurde

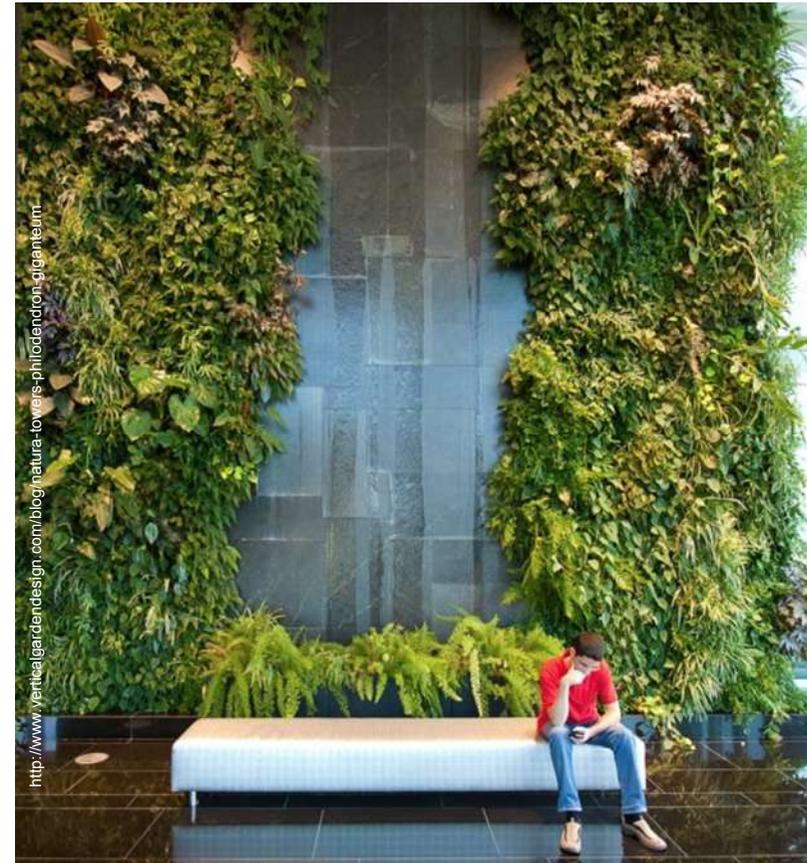
„ Im Mittelpunkt des Projekts steht die Frage, wie die Trends der Individualisierung, der Gesundheit, der Ökologie und Alterung, die veränderte Rolle der Frauen, die steigende Mobilität und die Veränderung der Arbeitswelt die Wohn-Architekturen und Technologien beeinflussen.“

<http://www.zukunftshaus.at/Bewohnbare-Zukunft.aspx>



<http://www.zukunftshaus.at/Medien-Clips/smart-homes-2013-02.pdf>





„ Natur wird zum Sinnbild für Zukunft, womit Wohnen und Bauen sich noch stärker an einer ganzheitlich intakten Umwelt orientieren.“

Vgl. http://www.zukunftsinstitut.de/verlag/studien_detail.php?nr=107- Leseprobe, S. 5



GASTRO



1

Mobile Küchen Food Trucks - Street Food Märkte

- Verkauf direkt beim Kunden
(Wochenmärkte, Universitäten, Firmen...)
- Frisch
- Regional
- Handgemacht (Stichwort: Craft Bier)
- „Happen auf die Hand“ und mit internationalen Einflüssen fusioniert



Kompaktes Angebot

- Kompakte Menükarten
- Ausgewählte Gerichte
- Vorteil: Spezialisierte Köche
- Nebeneffekt: Bessere Kalkulation

2



Verschwinde, Verschwendung!

Thema Verschwendungsstop wird konzeptuell clever genutzt:

3

- No-Waste-Restaurants
sprechen bewusste Konsumenten an
- Rubbish Restaurants
verarbeiten das, was man als Müll bezeichnet, was aber noch völlig brauchbar ist
- „Original Unverpackt“ (Berlin) will Verpackungsmüll reduzieren und Mengen bedarfsgerechter machen



<http://www.zuckerzimtundliebe.de/>



Wholefood

Lebensmittel mit Ecken und Kanten

4

- Culinary Misfits–Modell
- Natürlich gewachsenes Obst und Gemüse
- Ohne Norm
- Natürliches Essen - wie von der Natur geschaffen
- wird z.B. in Frankreich von der drittgrößten Kette Intermarché aufgegriffen

vegetarisches & veganes Essen

5

- Vegetarier: rund 7 000 000
 - Veganer: rund 800 000
 - Tendenz steigend
- Eine vegane Auswahl an Gerichten in der Gastronomie wird daher zunehmend zum Standard.



<http://www.gimmesomeoven.com/>



<http://blog.europ-assistance.be/voyage-et-allergies/>



„Free-from“-Foodkonzepte

6

- Umgang mit Allergenen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Co.
- Rund 15 bis 20 Prozent der Erwachsenen
- Potenzial!

7

Paleo ist das neue Vegan!

- ..aber mit Fleisch wenn man will
- Essen wie die Jäger und Sammler aus der Steinzeit
- Alle landwirtschaftlichen Produkte werden gemieden
- Insbesondere Getreide und Milch (Körper kann sie nicht verarbeiten)



8

Wohlfühlmosphäre ist alles

- Genuss steht im Vordergrund
- Wohlfühlambiente: Bequeme Stühle, ein ansprechendes Design und zuvorkommender Service
- Das Konzept hinter dem gastronomischen Betrieb rückt in den Fokus und weckt die Aufmerksamkeit der Gäste.

Gastro-Trend: Food-Events

- Food-Events mit stetig wachsender Begeisterung
- Alleinstellungsmerkmale: Ort und Thema

9

Anreiz beim Kunden:

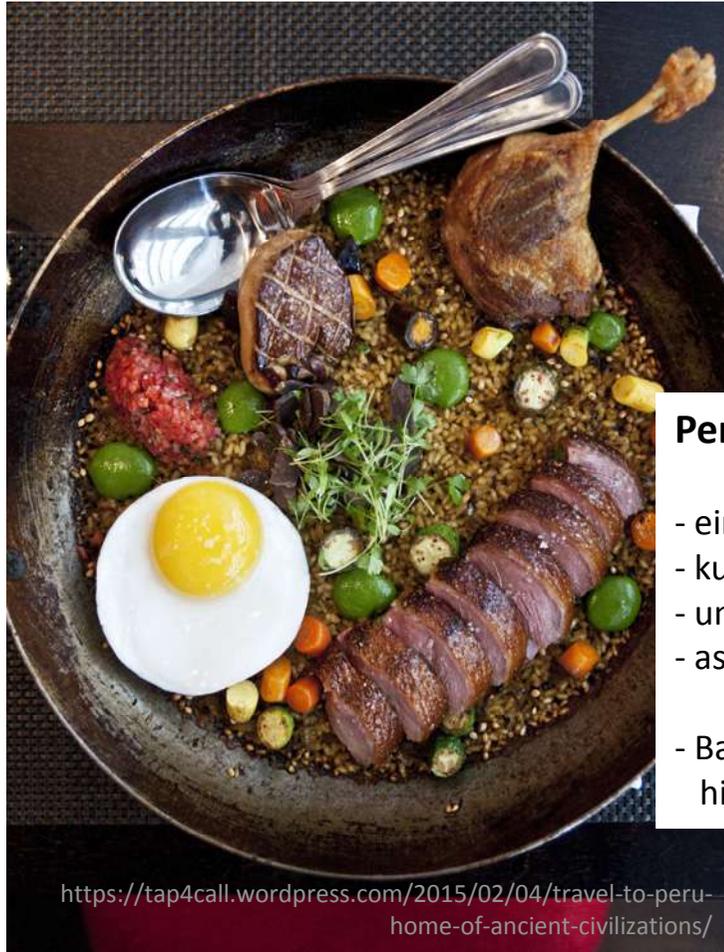
- Gesellschaft
- Gutes Essen

Food Flash Mobs, Mega Picknicks, Food Awards, Food Festivals, Dinner in White ...



<http://thecharmofhome.blogspot.de/2010/04/dining-al-fresco.htm>





Peru, Peru!

- ein tradiertes „Fusion Food“
- kulinarisch-gastronomisch hoch spannend
- unbekannt und exotisch
- asiatische, japanische Einflüsse
- Basisprodukt Kartoffel:
hierzulande bekannte Sättigungsbeilage

10

<https://tap4call.wordpress.com/2015/02/04/travel-to-peru-home-of-ancient-civilizations/>



KOCHTYPEN





Clever-Kocher

- eher weiblich
- 18-35 Jahre
- berufstätig / halbtagsbeschäftigt
- in größeren Haushalten lebend



Prioritäten beim Koch

- es soll schnell gehen und nicht zu viel kosten
- regelmäßiges Kochen mit Familie und Freunden
- neue Technik, die unterstützt und Zeit spart

1

So wird gekocht

- leicht, nährstoffreich und fettarm
- mit guter Kochkompetenz
- mit Freude an Experimenten
- Kochbücher dienen nur als Quellen für neue schnelle Rezepte





Bio-Kocher

- weiblich oder männlich
- 45+
- gehobenes Einkommen
- lebt in Wohneigentum



Prioritäten beim Koch

- Küche ist der Mittelpunkt des Hauses
- lädt gern Freunde zum Essen ein und kocht in Gesellschaft
- Kochen ist Lebensqualität

So wird gekocht

- hochwertige und gesunde Zutaten
- nimmt sich Zeit und experimentiert gerne
- holt sich gern Inspiration aus Kochbüchern



2





Genuss-Kocher

- eher männlich
- ab 35 bis 45+
- alle Einkommensklassen
- alle Wohnformen



Prioritäten beim Koch

- Kochen als ausfüllendes Hobby
- Küche ist der zentrale Punkt des Hauses
- lässt andere gern an seinen Kochkünsten teilhaben
- Zeit nehmen fürs Kochen mit der ganzen Familie / Freunden

So wird gekocht

- ausgiebig vor allem am Wochenende
- Freude am Ausprobieren neuer Rezepte
- Kochen wird zelebriert



3





Satt-Kocher

- eher männlich
- ab 35 bis 60+
- alle Einkommensklassen
- alle Wohnformen

4



Prioritäten beim Koch

- Kochen ist Mittel zum Zweck/ Zeitverschwendung
- Küche ist reine Koch- und Arbeitsstätte
- in der Küche haben Gäste nichts verloren

So wird gekocht



- Keine Experimente
- häufig Fertiggerichte und Tiefkühlkost
- kein Interesse an Inspiration aus Kochbüchern











BIO





BIO





BIO





BIO







BIO



STAND DER JETZIGEN FORSCHUNG



A TABLE FOR LIVING (Zubereitung)

- Esstisch = Herz der Küche
- Veränderung in den Bedürfnissen = Veränderung der Anforderungen an den Tisch
 - Ort zur Zubereitung der Speisen
 - Ort zum Essen
 - Vorbereitungsfläche
 - Herd
 - Arbeitstisch
 - Kinderspielplatz
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln durch Technologie
- Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit





STORING VISUALLY (Aufbewahrung)

- Lieferung von Lebensmitteln von autonomen Fahrzeugen und Drohnen
- Ende des Wochenendeinkaufs
 - Ware ist stets frisch
 - Lagerung wird nahezu überflüssig
- Moderne Speisekammer macht Nahrung sichtbar
- Transparenz inspiriert zum gezielten Kochen (weniger Verschwendung)



DISPOSING THOUGHTFULLY (Entsorgung)

- Abfall- und Kompostierungssystem für ein nachhaltiges Leben
- Förderung des Bewusstseins in Bezug auf Entsorgung und Abfälle



MINDFUL WATER USE (Wassernutzung)

- Wasser ist kostbar
- Design-Lösung hilf Wasser verantwortungsvoll zu nutzen



INTUITIV

- Emotionale, intelligente Küche
 - persönlicher Trainer
 - Diätberater, Psychologe
 - Lebens-Coach
- Überwachung des Energie-Levels des Benutzers
- Überwachung des jeweiligen Nährstoffbedarf
- Bezug zur derzeitigen Stimmung
- Modernste Technologie für Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit



<http://www.conceptkitchen2025.com/#Collaboration>



ELEMENTARA

- Zurück-zur-Natur-Küche
- Ermutigt eigene Nahrung anzubauen
- Zahlreiche bauliche Möglichkeiten z.B.
- autark mit einem Garten oder
- einer mini Abteilung als Standard-Erweiterung des Raumes
- Kühlung des Essens in Kältspeisekammern
- Nahtlose Integration der Kammern zusammen mit Recyclinganlagen



SKARP

- Clevere Küche = alles funktioniert auf Knopfdruck.
 - Absolut intelligente Küche
 - Vorhersage der Bedürfnisse ihrer Bewohner
-
- Smart-Technologie erleichtert das Leben
 - Synchronisierte Geräte agieren wie ein Gehirn der Küche
 - Kommunikation der Geräte



Whirlpool - Miracle Kitchen 1957

<https://www.youtube.com/watch?t=801&v=Vui2CSEwOxQ>



- Zentrales Steuerungssystem
- Alles automatisiert (Touch – Oberflächen)
- Stimmungsabhängiges Lichtsystem
- Automatischer Staubsauger & Wischer
- Getränkespender
- Kochstation (Teller erhitzt sich selbstständig)



- Verbindung mit Sozialen Netzwerken
- Rezepte über Screen und Telefonate
- Tisch als Koch- und Kommunikationsfläche



<http://ces.whirlpool.com/kitchen-innovations/the-whirlpool-interactive-kitchen-of-the-future-2-0/>



Die Küche von Morgen

KOCHEVENT



Die Küche von Morgen

KOCHEVENT

Miele Küche



Die Küche von Morgen

KOCHEVENT

Miele Küche



- Jeder kann kochen
- Kochen ist ein Hobby
- Arbeitsfläche ist höhenverstellbar
- Vielfalt der Gerätschaften erscheint nicht notwendig
- Große Küche = weite Wege





Kleine Wohnküche

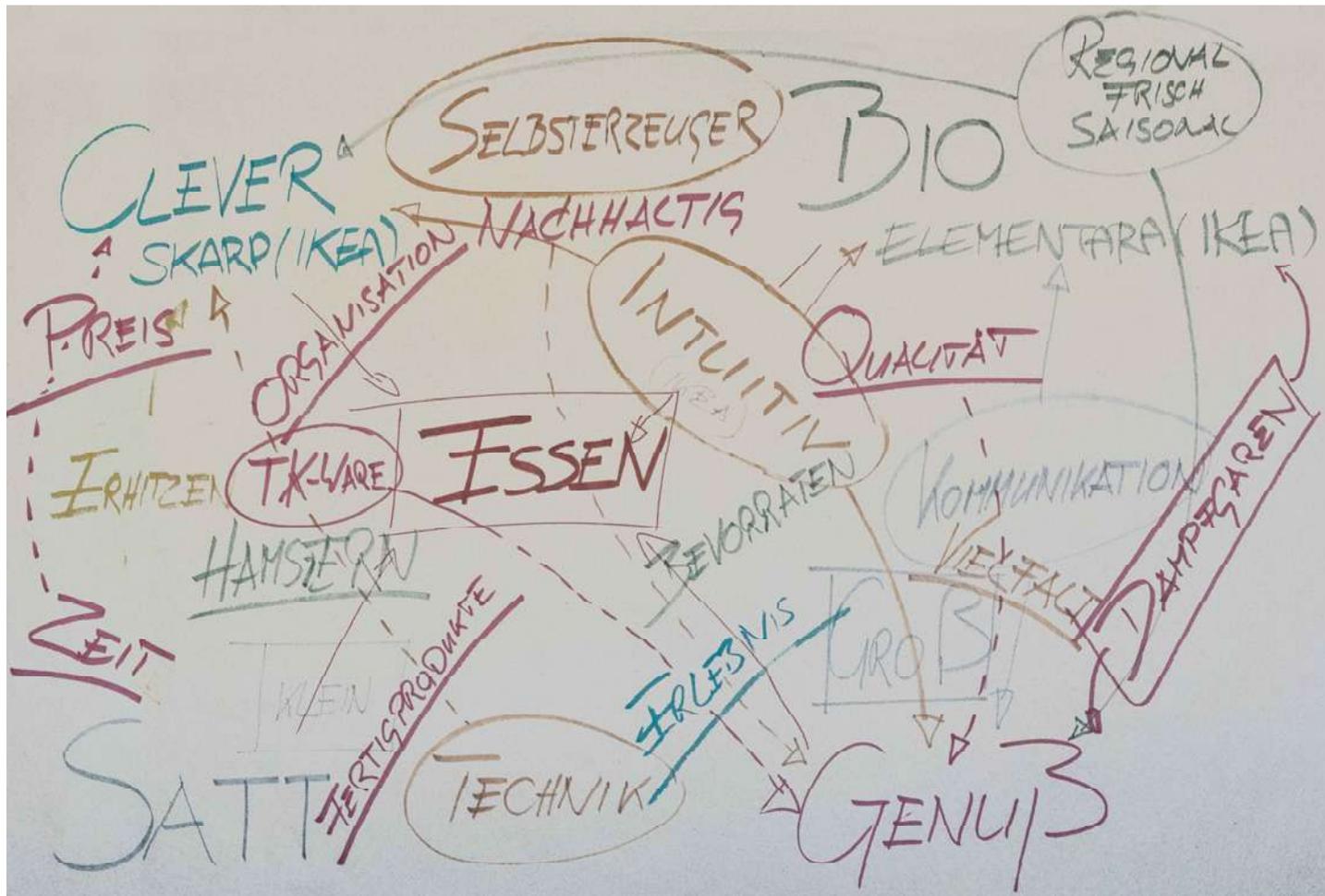


- ausgewichen in das Esszimmer
- Organisation / Ablaufplanung dringend nötig
- Wenige Geräte ausreichend (Grill & Kochfeld)
- Arbeitsfläche sollte Höhenverstellbar sein
- Weniger Platz = mehr Kommunikation



FAZIT





**Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit!**



Die Küche von Morgen

KOCHTYPEN Bild-Quellen

Clever-Kocher

v.l. n.r.

http://www.fuersie.de/sites/fuersie/files/styles/1024x768/public/images/gesunde-ernaehrung_0.jpg

<http://i.huffpost.com/gen/1650646/images/o-BUSINESSFRAU-facebook.jpg>

http://hotelamadeus.de/uploads/tx_owlslider/gastromonie6.jpg

<http://www.corbisimages.com/images/Corbis-42-67266385.jpg?size=67&uid=fab14ef1-2a87-40c3-9637-8fff7c43b213>

Bio-Kocher

v.l. n.r.

http://gidkuhni.ru/uploads/posts/2015-03/1425306486_vybor-posudy-dlya-steklokeramicheskoy-plity-foto-3.jpg

<http://www.corbisimages.com/images/Corbis-42-23830978.jpg?size=67&uid=d43b7585-dd1b-4eac-b328-dbd40926f8a2>

<http://www.corbisimages.com/images/Corbis-42-59115033.jpg?size=67&uid=dd8ce6f7-c795-4d38-81d7-bc16a2dc38e7>

http://www.edeka.de/media/nord/frischs-aus-dem-norden/bio-thema/edeka_obstkorb.jpg

Genuss-Kocher

v.l. n.r.

http://admin.geschenke-vergleichen.de/images/products/image_1/130.jpg

<http://de.dreamstime.com/stockbilder-paare-die-zusammen-ihrer-kueche-kochen-image18107544>

<http://www.corbisimages.com/stock-photo/royalty-free/42-35719615/germany-cologne-men-and-women-cooking-together?popup=1>

<http://www.internethandel.de/blog/wp-content/uploads/Bio-Produkte-und-virtueller-Gemuesegarten.jpg>

Satt-Kocher

v.l. n.r.

http://www.fitforfun.de/files/images/201010/1/special-tk-schlank-14,30342_m_n.jpg

<http://www.gettyimages.ca/detail/photo/male-couple-using-digital-tablet-recipe-for-baking-royalty-free-image/548565795>

<http://www.gettyimages.de/detail/foto/couple-preparing-food-in-kitchen-lizenzfreies-bild/548554719>

http://www.multivac-group.com/typo3temp/GB/convenience-foods_dds595fd10_icon-zoom_0abfbcd663.jpg

Die Küche von Morgen

KOCHTYPEN Quellen

<http://www.presseportal.de/pm/23907/1749458>