

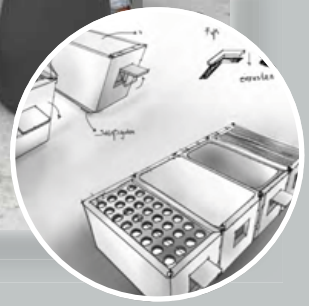


DER KREIS

ANJA SCHAIBLE
STIFTUNG

KOCHEN.LEBEN

Ergebnisse der Studien- und Projektarbeiten
2017 - 2019





Ernst-Martin Schaible,
Stiftungsvorstand

Liebe Freunde von der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG, meine sehr geehrten Damen und Herren,

nun ist es soweit, das mittlerweile fünfte Stiftungsprojekt ist erfolgreich abgeschlossen. Ich freue mich, Ihnen auf den nachfolgenden Seiten die Ergebnisse vorstellen zu dürfen.

Ohne die engagierte Zusammenarbeit mit den Hochschulen in Furtwangen, Stuttgart und Wismar, denen wir uns eng verbunden fühlen, wären die zukunftsweisenden und kreativen Ideen nicht zustande gekommen. Mein Dank geht an die beteiligten Professoren Achim Hack, Peter König, Jürgen Scheible und Volker Zölch sowie an die zahlreichen, engagierten Studenten, die sich stark eingebracht

haben. Ebenso herzlich bedanken wir uns bei den Küchenspezialisten wie Steffen Widmer und den Industriepartnern, die die Projekte durch ihr Know-How und ihre Expertise unterstützt und die aus den Ideen Modelle und Prototypen geschaffen haben.

Wir denken gerne an die teilweise lebhaften und intensiven Diskussionen zurück. Es ist schön zu beobachten, wie aus einer kreativen Idee in enger Zusammenarbeit mit allen Teilnehmern etwas Greifbares und Konkretes wird. Wir sind stolz, dass wir gemeinsam mit den Teilnehmern alle zwei Jahre für die Branche hochinteressante Projekte voran treiben dürfen. Hieraus hat sich im Laufe der Jahre etwas Besonderes entwickelt.

Ihr

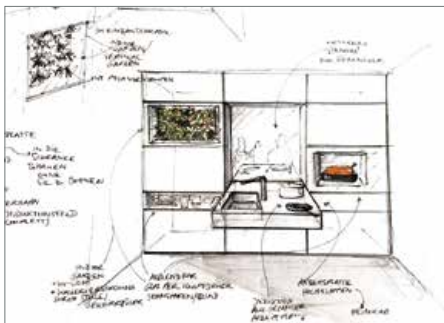
Ernst-Martin Schaible

AKTIVE NACHWUCHSFÖRDERUNG

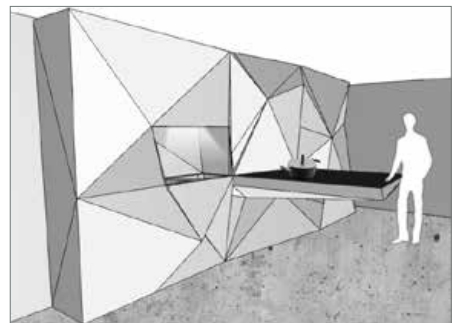
Seit über 30 Jahren setzt sich Ernst-Martin Schaible für die Gewinnung und Förderung des Nachwuchses für die Küchenbranche ein. Höhepunkt des Engagements war die Gründung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG im Jahr 2009.

Ziel der Stiftung ist es, junge Menschen für die Küchenbranche zu begeistern und zu gewinnen. Sie unterstützt die Hochschulen dabei, Küchengestaltung und Küchendesign zu thematisieren, um den Studierenden zu zeigen, welche attraktiven und kreativen Berufschancen diese Branche bietet. Gemeinsam mit Spezialisten aus dem Küchenfachhandel und den Partnern der Industrie initiiert und fördert die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG Studienprojekte an Hochschulen, die sich gezielt mit der Küche und all ihren Facetten beschäftigen. Innerhalb der geförderten Projekte organisiert und finanziert die Stiftung Praxisexkursionen und Workshops, in denen die Studenten ihre Ideen zum jeweiligen Studienthema entwickeln und vorstellen.

Die Ergebnisse der Studienprojekte werden auf der LivingKitchen in Köln präsentiert. Die Spendengelder werden für die Finanzierung dieser Projekte, die Verleihung eines Förderpreises sowie die finanzielle Unterstützung der Partnerhochschulen verwendet.



Koch.Web Entwurfsskizze



Koch.Web Skulpturale Entwurfsvariante

STIFTUNGSPROJEKT 2017 – 2019



Kochen ist in unserer modernen Gesellschaft mehr als nur die reine Zubereitung von Nahrung. Kochen wird mehr und mehr zum gesellschaftlichen Erlebnis.

Beim gemeinsamen Kochen werden Gespräche geführt, soziale Kontakte gepflegt und neue Freundschaften geschlossen.

Die verwendeten Lebensmittel, das Integrieren von digitalen Medien in die Kochumgebung sowie die Rückbesinnung auf traditionelle Art, Lebensmittel zu lagern und zuzubereiten, die Inszenierung der zubereiteten Speisen online und offline sind Ausdruck einer Lebenseinstellung, einer Lebenskultur.



AUFGABENSTELLUNG

Die Studenten aller teilnehmenden Fakultäten¹ bekamen die Aufgabe, sich zunächst die zentrale Frage zu stellen „Wie muss der Ort aussehen, an dem ich mich gerne aufhalte und an dem ich Essen zubereite?“

Hierbei sollten das Spannungsfeld zwischen der zunehmenden Digitalisierung unserer Lebensumwelt und der gegenteilige Trend der Rückbesinnung auf folgende Gesichtspunkte berücksichtigt werden:

- traditionelle Techniken
- die veränderten Konsum- und Essgewohnheiten
- die Automatisierung des Kochprozesses
- die Verwendung und Lagerung der Lebensmittel

IMPRESSIONEN VON EXKURSIONEN

Gemeinsamer Austausch und intensive Diskussionen sind das A und O bei den Projektarbeiten. Die Studenten, die kreative und zukunftsweisende Ideen entwickeln, treffen auf Industriepartner und Küchenspezialisten.

Ihre Aufgabe ist es, den Studenten konstruktives Feedback zu geben und die Ideen gemeinsam mit den Professoren und Studenten weiter zu entwickeln und die Umsetzung >



¹ Studiengang Innenarchitektur der Hochschule Wismar, Studiengang Produktdesign der Hochschule Wismar, Studiengang Werbung und Marktkommunikation der Hochschule der Medien Stuttgart, Studiengang Angewandte Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen

IMPRESSIONEN VON EXKURSIONEN

> bis hin zum Bau eines Prototypen zu unterstützen. In der Entwicklungsphase werden Ideen ausgetauscht, in größeren und kleineren Gruppen diskutiert und Informationen recherchiert.

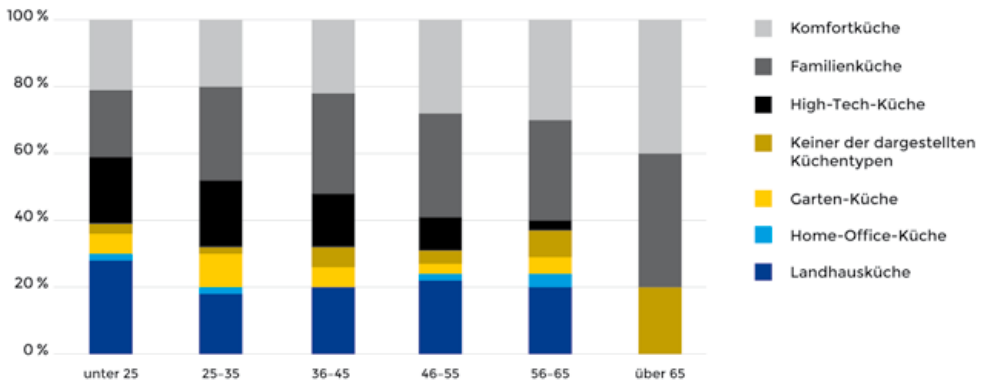
Die Studenten treffen sich in diversen Veranstaltungsformaten, um die Hersteller und die neuen Technologien aus verschiedenen Bereichen kennenzulernen, beispielsweise durch Werksbesichtigungen und Produktvorstellungen bei Küchenmöbel-, Elektrogeräte- und Zubehör-Herstellern sowie bei Zulieferern.

Hier einige Eindrücke von Herstellerbesuchen und Zusammenreffen des aktuellen Projektes Kochen.Leben.



ANALYSE

SCHAUBILD 1
PRÄFERENZ DER KÜCHENTYPEN NACH ALTER



Nicht nur die individuellen Vorstellungen der Studierenden flossen in die Ideengestaltung mit ein. Um die Ideenfindung auf eine breite Basis zu stellen, haben Studierende der Angewandten Gesundheitswissenschaften der Hochschule Furtwangen zudem eine Umfrage durchgeführt und über 800 Menschen zwischen 18 und 75 befragt.

Ziel der Umfrage war es, durch eine quantitative Erhebung die Bedürfnisse und Wünsche zukünftiger Küchenkäufer zu erfassen.

Einige Ergebnisse der Umfrage sind:

Die Präferenz zur Komfort- und Familienküche ist schon bei Befragten unter 25 Jahren vorhanden. (Schaubild 1). Ca. 60 % der Befragten kochen am Liebsten in Gesellschaft (Schaubild 2) und rund 2/3 der Befragten halten die Steuerung von Küchenelementen über Berührung für nützlich (Schaubild 3). Der Spaßfaktor an der Nutzung dieser Steuerung liegt leicht vor der Bequemlichkeit (Schaubild 4). Außerdem ist es für über 60 % der Befragten wichtig bis sehr wichtig, beim Kochen online Rezepte zu recherchieren (Schaubild 5).

ANALYSE

SCHAUBILD 2
AM LIEBSTEN KOCHEN ICH:

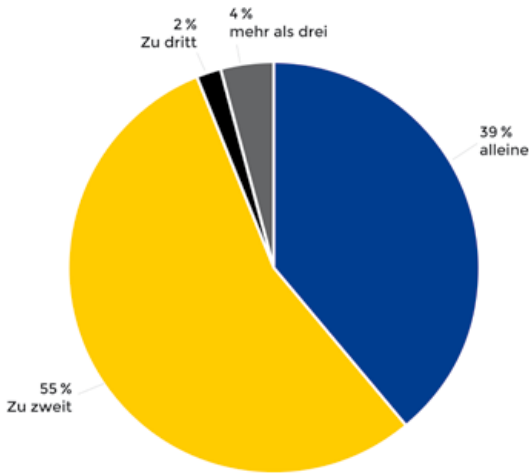
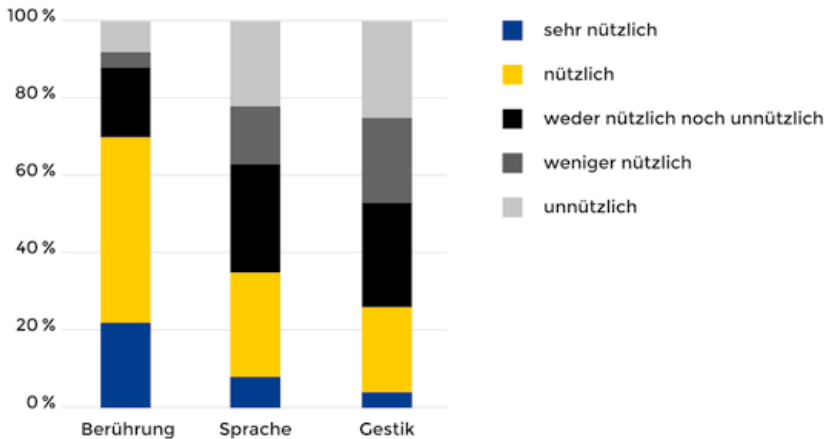


SCHAUBILD 3
DIE STEUERUNG VON KÜCHENELEMENTEN ÜBER BERÜHRUNG / SPRACHE / GESTIK EMPFINDE ICH ALS NÜTZLICH / UNNÜTZLICH:



ANALYSE

SCHAUBILD 4

HILFSMITTEL IM SINNE VON SMART KITCHEN EMPFINDE ICH IN BEZUG AUF UNTEN GENANNT ASPEKTE ALS WICHTIG / UNWICHTIG:

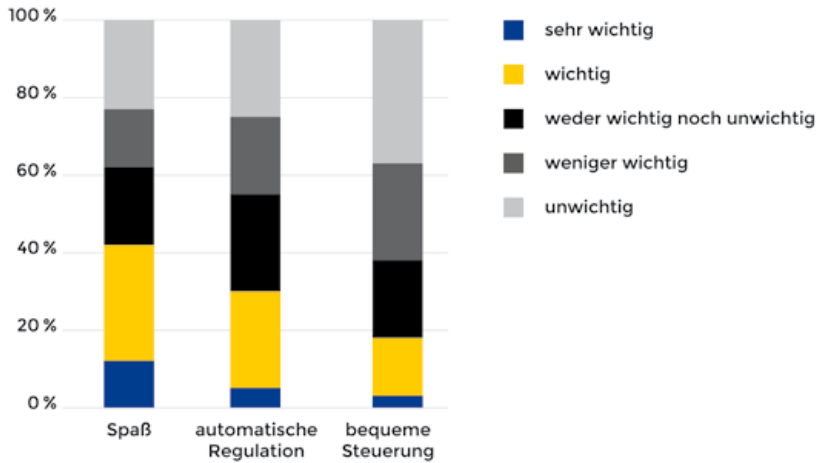
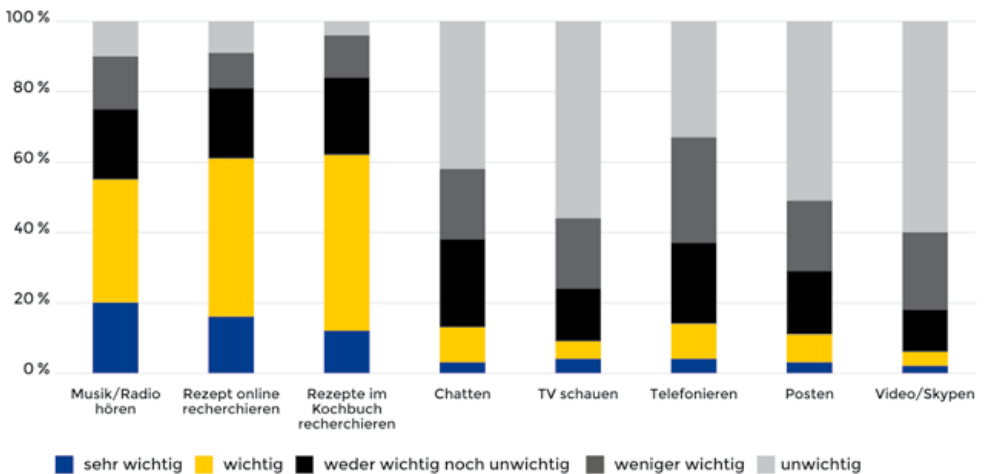


SCHAUBILD 5

FOLGENDE AKTIVITÄTEN SIND MIR BEIM KOCHEN WICHTIG / UNWICHTIG:



UMSETZUNG

IDEEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die zahlreichen Erkenntnisse aus der Umfrage der Studenten der Hochschule Furtwangen sowie die eigenen Vorstellungen flossen anschließend in den Küchen-Planungs-Prozess der Hochschulen Wismar und Stuttgart ein.

Die Studierenden der Hochschule Wismar näherten sich der Fragestellung mit dem Blick der Innenarchitekten und Produktdesignern, die Studierenden der Stuttgarter Hochschule der Medien fokussierten sich auf die Einbindung von Kommunikationstechnologien, um ein interaktives Kocherlebnis zu schaffen.

DIE ERGEBNISSE

Bei der Abschlusspräsentation der Studenten kristallisierten sich recht schnell zwei Strömungen heraus.

Erstens: die vernetzte Koch.Web-Küche schafft einen Erlebnisraum, in dem man digital und medial unterstützt spielen, Filme schauen und gemeinsam mit realen und virtuell zugeschalteten Freunden kochen und kommunizieren kann.

Zweitens: die Koch.Werk-Küche aus Vollholz, welche an die Werkbank eines Schreinermeisters erinnert, die sich auf das Wesentliche beschränkt, in der man möglichst stromlos Lebensmittel frisch halten und lagern sowie energieeffizient kochen kann.

Grundüberlegungen

Aufgrund eigener Erfahrungen und anhand der Umfrageergebnisse der Furtwanger Studierenden gingen die Studenten von Wismar davon aus, dass die meisten Menschen am Liebsten in Gesellschaft kochen.

Schnell war klar, dass die konventionelle U-Form der Küche nicht sehr kommunikativ ist, da man dort mit dem Rücken zueinander steht. Will man in Gesellschaft kochen und dabei kommunizieren, muss es eine Küche in T-Form sein, in der man vis-à-vis miteinander arbeiten kann.

Konventionelle Küche



Kommunikative Küche



STUDIENPROJEKT Koch.Web

Bei der Gestaltung der Koch.Web-Küche waren für die Studenten der Hochschule der Medien Stuttgart drei Aspekte wichtig:

Erwartungen an den „Lebens-Raum“:

- Wohn- & Interaktionsraum
- Erlebnisraum
- Digitales Spielzimmer
- Medialer Kontaktraum
- Virtuelles Kochstudio

Erwartungen an die Technik:

- Hidden Technology
- Intuitive Funktionen und Interaktion
- Küche als Gemeinschaftserlebnis
- Emotionalität
- Identifikation mit Küche

Erwartungen an die Tätigkeit:

- Wandelbar beispielbar + raumsparend
- Individuelle Atmosphären schaffen
- Digitale Spiele gemeinsam spielen
- Virtuelles Reisen
- Vernetzung über soziale Medien
- Gemeinsames Kochen
- Essen mit Freunden aus aller Welt, auch über Videochat

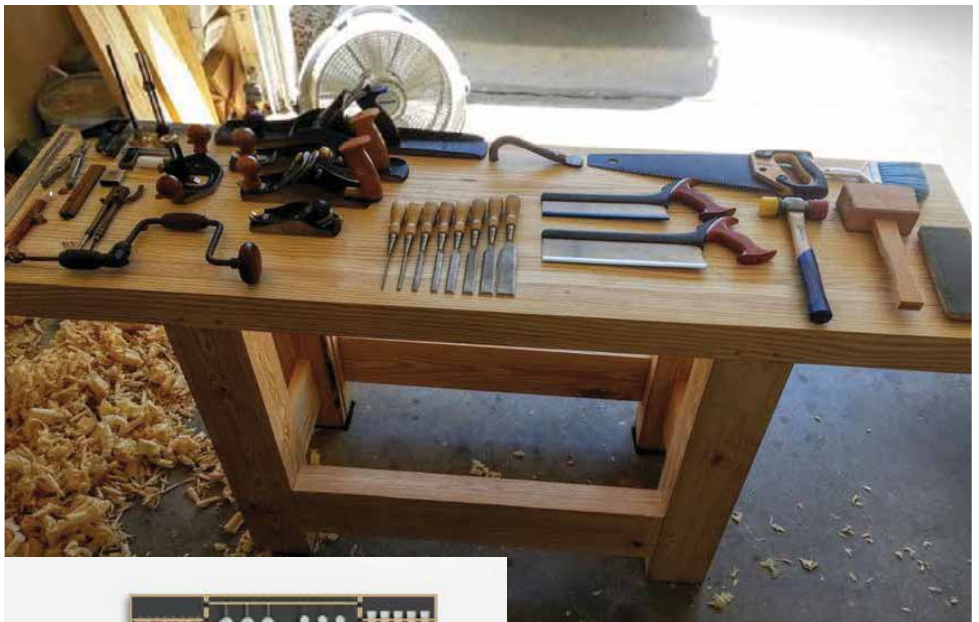


Die Küche sollte gleichzeitig ein Wohn- und Interaktionsraum sein. Ein Erlebnisraum, den man ebenfalls auch als Spielzimmer, als medialen Kontaktraum und virtuelles Kochstudio nutzen kann. Somit müssten auch die entsprechenden technischen Voraussetzungen erfüllt werden. Die Küche sollte als ein Raum mit Gemeinschaftserlebnis genutzt werden. Entstanden ist ein Produkt, das alle Erwartungen erfüllt.

Grundüberlegungen

Bei diesem Entwurf geht es darum, eine Kochumgebung zu schaffen, in der alles Wesentliche in greifbarer Nähe ist – wie bei der klassischen Werkbank eines Schreinermeisters.

Möglichst natürliche Materialien und Vollholz zu verwenden, ist eine logische Folge dieser Grundidee. Hierzu passend wurde ein Kühl- und Lagersystem ausgearbeitet, welches ohne Strom auskommt, der sogenannte Eco-Cooler! Siehe nächste Seite.



- Vorbild war die Hobelbank des französischen Zimmerermeisters André Jacob
- Roubo. Einige funktionale Elemente
- wurden entlehnt, übertragen und ange-
- passt auf den Bereich Küche.



Eco-Cooler

Der „Offline Kühlschrank“ ist ein System auf Grundlage natürlicher physikalischer Abläufe. Über die Tonplatten verdunstet Wasser. Die so erzeugte Kühlung bewirkt optimale Bedingungen für die Lagerung von Obst und Gemüse.

Das Osmoseprinzip

Die Außenhülle des Kühlkubus setzt sich aus zwei Schichten zusammen. Die sichtbare äußere Schicht besteht aus einem diffusionsoffenen Material. Die innere Schicht ist aus Edelstahl. Das Metall leitet die eingetragene Wärme schnell und großflächig nach außen. Zwischen den beiden Schichten ist eine Fuge zur Wasseraufnahme.

Das Kellerfach

Es werden unterschiedliche Kühlzonen erreicht. Die Edelstahlschubladen bieten viele Lagermöglichkeiten für Obst, Gemüse und Kartoffeln mit den optimalen Bedingungen in der jeweiligen Kühlzone. Die „Kartoffelkiste“ befindet sich aus diesen klimatischen Gründen im untersten Fach.



STUDIENPROJEKT Koch.Werk



Die Koch.Werk-Küche drückt das Bedürfnis aus, handwerklich zu kochen, sich mit den Zutaten zu beschäftigen und selbständig zu arbeiten. Handwerk, Qualität und Kunstfertigkeit sind die Leitmotive des Entwurfes.

Die Echtheit und Unverblendetheit der Materialien und handwerklichen Tischlerverbindungen, die sich auf traditionelles Wissen beziehen, sind Ausdruck dieser Motive.

Leitende Materialien sind Ahorn- und Nussbaumholz, schwarze Keramik und Edelstahl. Der Stil ist schlicht und funktional. Er nimmt traditionelle Grundgedanken auf und zitiert sie in bodenständiger aber moderner Formsprache.

KOOPERATIONSPARTNER:



MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON:



Spendenkonto 111 32 88

BLZ 600 501 01 | BW Bank Stuttgart

IBAN DE 6005 0101 0001 1132 88

BIC/S.W.I.F.T SOLA DE ST

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

Mollenbachstraße 2 | 71229 Leonberg

Telefon 0 71 52 / 60 97 110 | Fax 0 71 52 / 60 97 120

Kontakt

Antje Kauper

info@anja-schaible-stiftung.de | Telefon 0 71 52 / 60 97 152