

# Küche erleben

Unter dem Arbeitstitel »Sinn und Sinnlichkeit der Küche« haben 21 Studierende der Fakultät für Innenarchitektur an der Hochschule Rosenheim ihre Vision der Küche von morgen entwickelt. Das Projekt entstand in Zusammenarbeit mit dem Münchner Küchenstudio Ludwig Sechs sowie Unternehmen der Küchenbranche. Mit sieben Arbeiten haben wir uns exemplarisch näher befasst.



## Symbolkraft umgedeutet

Das Ofenrohr war ein Herzstück der Küche unserer Vorfahren. Benedikt Vogel greift es in seiner Symbolkraft auf und entwickelt daraus eine moderne Kochmaschine: Das Rohr ist in farblich abgesetzte Scheiben gegliedert, die sich zum Beispiel als Herdplatten oder Arbeitsflächen in der entsprechenden Höhe exzentrisch aus dem Rohr herausdrehen und interaktiv nutzen lassen. Durch den Höhenversatz von Herd und Arbeitsplatte etwa lässt sich geschnittenes Gemüse direkt in den Kochtopf schieben. Die Farben der Ringe signalisieren dem Nutzer, wo in welcher Intensität Wärme entsteht. So ergibt sich ein Farbverlauf vom heißen, als Backofen konstruierten Ofenrohr in rot über die heißen Herdplatten zu den Arbeitsflächen und dem oberen, kühleren Teil des Rohres.

**S**eit der Mensch existiert, muss er sich um Nahrungsbeschaffung, ihre Zubereitung und Lagerung Gedanken machen. Menschen haben in Höhlen gelebt und an einer Feuerstelle gekocht. Der Herd war noch Zentrum der Großfamilie, bis im Zeichen immer stärkerer Industrialisierung das eigene Anbauen und Zubereiten von Speisen

an Bedeutung verlor. »In jeder Zeit«, so formulieren es die Studierenden Teresa Bauer und Tanja Aicher in ihrer Analyse, »spiegelte die Küche zu einem gewissen Teil auch die Gesellschaft wider«. Und sie fragen weiter: »Was muss eine Küche im 21. Jahrhundert leisten? Können wir uns an bereits Erprobtem orientieren oder müssen wir Neues erfinden?«

Lea Lisa Soltau: »Ich glaube, ich werde den reinen Küchenraum vermissen, denn die Öffnung zwischen Kochen und Wohnen findet immer mehr Eingang in unsere heutige Wohnform. Die Küche als Einheit hat eine Atmosphäre, die eben nur eine Küche hat; besondere Wärme, Gerüche, Geräusche. Verbinden wir Räume und ihre Funktionen, schafft



## Offenes System

Benjamin Lausser und Magdalena Moder verstehen die zeitgemäße Küche als ein variables, offenes Gefüge, das sich neuen Verhältnissen unkomplizierter anpassen kann als »Stauräume mit Deckel«. Sie entwickeln Arbeitsflächen und flache Ordnungshelfer sowie offene und geschlossene Boxen, die in einem einfach zu konfigurierenden Gestell platziert werden. Das lichte Innenmaß von 600 x 600 mm integriert nach Bedarf auch Standardgeräte wie Spülmaschine oder Backofen. Die Vierkantrohrprofile des Gestells bilden einen Knotenpunkt, der mit Sechskantschrauben und Flügelmuttern zusammengehalten wird. Der leicht und improvisiert anmutende Entwurf ist bis in die Details ausgearbeitet.

## Theorie und Praxis

Teresa Bauer und Tanja Aicher wollen nicht »gegen die Wand« kochen und von einer zentralen Arbeitsfläche aus alles im Griff haben. Anforderungen, die der Küchenblock im ersten Schritt durch Doppelbelegung erfüllte: Zubereiten und Kochen waren einer Fläche zugeordnet und die Herdplatten von einem Schneidbrett abgedeckt. Das setzt einen derart disziplinierten Arbeitsablauf voraus, der auch in der Singelküche eher theoretisch ist. Der plastisch interessante Prototyp verzichtet mutig auf die unpraktische Multifunktionalität.



das einen neuen Charakter. Es entsteht ein Eintopf, eine Art der Globalisierung findet in unserer Wohnwelt statt ...«

Die von Prof. Rainer Haegele und Prof. Kilian Stauss an der Hochschule Rosenheim betreuten Arbeiten leuchten in großer Tiefe aus, was Menschen mit der Küche verbinden und welch großes Entwicklungspotenzial damit *eigentlich*

verbunden ist. Seit der Standardisierung der Küche in Korpuselemente unter der durchgehenden Arbeitsplatte (Benjamin Lausser und Magdalena Moder nennen das »Stauraum mit Deckel«) ist in ihrer Konzeption nichts mehr passiert. Worte wie »Korpusgenerator« illustrieren den Stillstand, der in der Beschränkung auf diesen Baukasten liegt. Küche *wirklich*

neu zu denken ist ein gleichermaßen überfälliges wie mutiges Unterfangen, da die Trägheitskräfte einer Branche, die sich jährlich neu auf Innovationen in der Korpusecke und an dessen Oberfläche beschränkt, nicht unterschätzt werden dürfen. Die vorliegenden Arbeiten sind daher ein begeisternder Schritt in die richtige Richtung. JN



### Spuren hinterlassen

In einer umfangreichen Analyse befasst sich Lea Lisa Soltau mit der Schnittstelle zwischen Menschen und Küche. Gesteigerte Sinneseindrücke münden etwa in die Frage, was ein Untergrund für Eigenschaften haben muss, um für definierte Tätigkeiten optimal geeignet zu sein: Hart oder verformbar, glatt oder muldenartig? Folgt man ihren Fragen und Experimenten, wird überdeutlich, wie »unsinnlich« wir unsere Lebensräume gestalten – insbesondere die Küche.

### Rettet die Herdplatte

Die Herdplatte ist samt ihrer archaischen Sinnlichkeit aus der modernen Küche verschwunden. Wir spiegeln uns in cleanen Ceranfeldern. Wie ist es zu diesem Verlust gekommen? Stefan Reiser setzt sich mit der sinnlichen Qualität eines Herdes auseinander: Welche Aufgabe hat das Material? Welche Proportion und Position sollte der Herd in einer Küche einnehmen? Am Ende dieses Prozesses steht ein archaischer Tisch mit großer bewegbarer Kochplatte und Werkzeugkarussell.



### Dinge begreifen

Den Griff ins Leere schätzt die Hand nicht: Küchenutensilien sollen intuitiv ergreifbar sein, fordern Christina George und Nadia Gitz. Durch das Prinzip des Verkantens, nehmen Schlitze, die in eine Platte gefräst sind, die verschiedensten Dinge ihrer Küche auf. Es gibt keinen Ort für ein bestimmtes Utensil, das Ablegen erfolgt intuitiv, zufällig und nach Laune. Es gibt ein Grundraster mit dem frei umgegangen werden kann. Ordnung ist Aufenthaltswahrscheinlichkeit.