

REVOLUTION IN DER KÜCHE

DIE FAKULTÄT FÜR INNENARCHITEKTUR DER HOCHSCHULE ROSENHEIM ENTWICKELT FUNDAMENTAL NEUE MÖBEL.

Von Petra Pintscher

Der Auftrag war radikal formuliert: „Wir wollen die Idee der Einbauküche zertrümmern.“ Das ist gelungen. Mit dem Hochschulprojekt „Sinn und Sinnlichkeit der Küche“ gingen Ludwig, das Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe in München, und die Fakultät für Innenarchitektur der Hochschule Rosenheim einen fundamental neuen Weg. Mit 21 Studenten entwickelten sie ihr Projekt „Sinn und Sinnlichkeit der Küche“. Entstanden sind Küchenmöbel, wie es sie noch nie gab.

„Die Küche ist kein Ort des Spaßes mehr, wo nur gelebt, gekocht, gegessen wird. Küche ist heute Status, was eine Limitierung in sich ist. Eine Küche verlangt nach viel mehr“, erklärt Kilian Stauss, einer der beiden leitenden Professoren des Forschungsprojekts „Sinn und Sinnlichkeit der Küche“ an der Hochschule Rosenheim. „Seit 100 Jahren haben sich die Grundrisse nicht wirklich verändert. Es ist also höchste Zeit, einmal grundsätzlich darüber nachzudenken“, befand auch Professor Rainer Haegele, der Zweite im Bunde.

Eine reine Einbauküche macht in Haegeles Augen heute keinen Sinn mehr. Sie sei unzeitgemäß und nicht ergonomisch. Mit Blick auf die Patchwork-Gesellschaft gehe es künftig vielmehr um den Modulcharakter



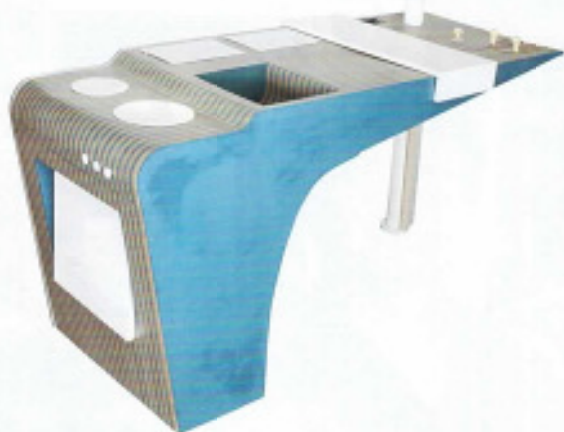
„Stangenware“

ter in der Küche. „Es geht um die Revolution im Kleinen.“ Genau das ist auch der Ansatz von Ludwig. „Menschen mit Sinn für gute Lebensmittel, für Natürlichkeit und Authentizität finden wenig Antwort in der aktuellen Küchenwelt“, weiß Axel Schaffer, Inhaber von Ludwig. „Kunden kommen zu uns in die Münchner Ludwigstraße mit dem Wunsch nach echtem Erleben. Sie sind auf der Suche nach Neuem und wirklich Individuellem. Sie wollen eine Küche, die ihrem Lebensstil entspricht und keine Grenzen vorgibt. Ich bin dankbar, dass wir mit unserer Idee, neue Wege zu beschreiten, offene Türen in Rosenheim eingerannt haben.“

Die Fragen an die angehenden Innenarchitekten lauteten: Wie sieht eine informelle Küche aus? Was muss eine Küche im 21. Jahrhundert leisten? Welche Aspekte führen zu einer benutzerfreundlichen Küche? In mehreren Phasen wurden alte, tradierte sowie neue, zeitgenössische Kochvorgänge und Kochmethoden unter die Lupe genommen. Und Küchenmodule entwickelt, die Sinn und Sinnlichkeit in sich vereinen. Statt reiner Ästhetik sollte vor allem die Funktion wieder in den Fokus rücken. Wir stellen einige Beispiele vor:



„Küchenspuren“



„Stripes“

Teresa Bauer und Tanja Aicher: Die Form an sich, das Waschbecken, die Fächer und der Messerblock, werden aus verschiedenen Schichten aufgebaut. Die Streifen laufen auf die rechte Seite als Messerblock aus. Es gibt einen massiven Block mit Backofen und Staufach, der die auskragende Arbeitsfläche trägt. Der Körper ist sehr massiv, bekommt durch die Streifen aber Dynamik und durch die auslaufenden, immer dünner werdenden Enden eine unbeschwerte Leichtigkeit. Die Flügelform ist entstanden, da wir die Küche flexibel halten wollten. Die Herdplatte befindet sich in einer Höhe von 85 cm, die Arbeitsfläche bei 90 cm und das schiebbare Brett bei 95 cm. Die Höhen werden ergonomisch an die Körperhaltung in der jeweiligen Tätigkeit angepasst.

„3-sided“

Anja Müller: Hier trat vor allem der Bauertisch in den Vordergrund, der in fast jeder Küche stand und eine zentrale Rolle spielte. Aber der Tisch war auch die einzige Arbeitsfläche in der Küche. Ich verbanne das Schneidbrett aus der Küche, da es einen beim Arbeiten behindert, und schaffe so einen größeren Arbeitsbereich. Heutzutage kocht allerdings nicht mehr nur die Hausfrau, wie es zur damaligen Zeit der Fall war, sondern fast jeder in der Familie. Was zur Folge hat, dass auch mehrere Leute beim Kochen beteiligt sind. Somit benötigt man nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern mehrere, bei denen die Personen nicht allein oder nebeneinander arbeiten müssen, sondern in Kommunikation treten können.



„Sixfiveone Turntable“

Stefan Reiser: In dieser Arbeit liegt der Schwerpunkt auf der Gestaltung der Kochplatte. Die Form ist seit jeher ziemlich gleich geblieben und macht auch weiterhin Sinn: Der Kreis. Aber der Kreis hat auch seine Berechtigung für das Kochfeld an sich. Im Umkreis um das Kochfeld gibt es aber noch viele andere Funktionen, die erkannt und ermöglicht werden müssen. So benötigt man auf jeden Fall beim Zubereiten und Kochen je nach Gericht auch immer gewisse Utensilien, Gewürze, Werkzeuge und sonstiges Zubehör. Es entstand ein Werkzeugkarussell, das in ähnlicher Weise wie das Kochfeld bewegt werden kann und in Form und Materialität eine Zugehörigkeit schafft.

