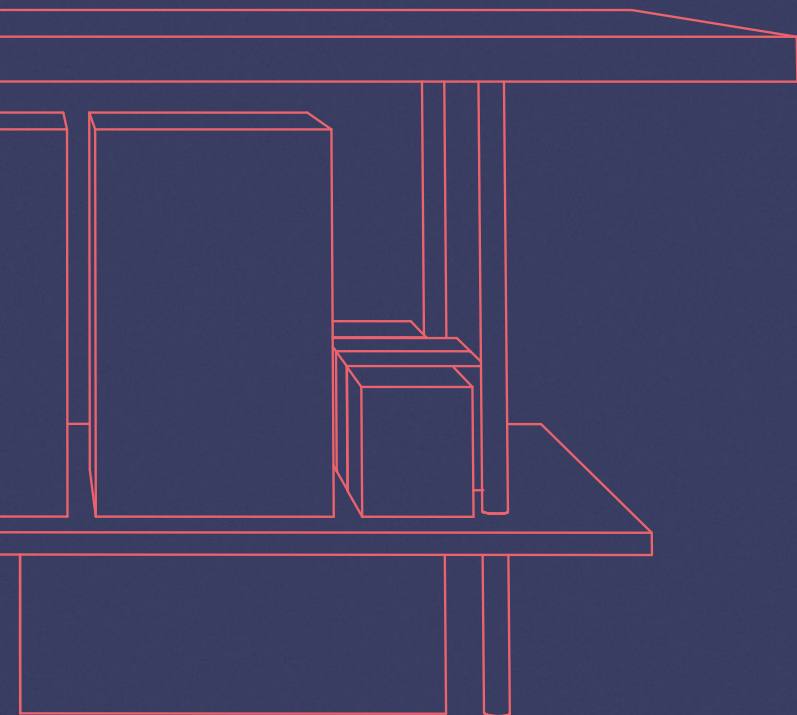


DIE GEMEINSCHAFTLICHE UND ZEITGENÖSSISCHE KÜCHE

SOPHIE SPITZER



BACHELORARBEIT

Thema: Wie lässt sich eine gemeinschaftliche und zeitgenössische Haltung in unsere Küche etablieren?

Sophie Spitzer

Matrikelnummer: 939409

Betreuende Professor*innen

Professor Kilian Stauss

Professorin Anette Ponholzer

Hochschule Rosenheim

Fakultät für Innenarchitektur

SoSe 2023

INHALT

0. VORWORT

1. RECHERCHE

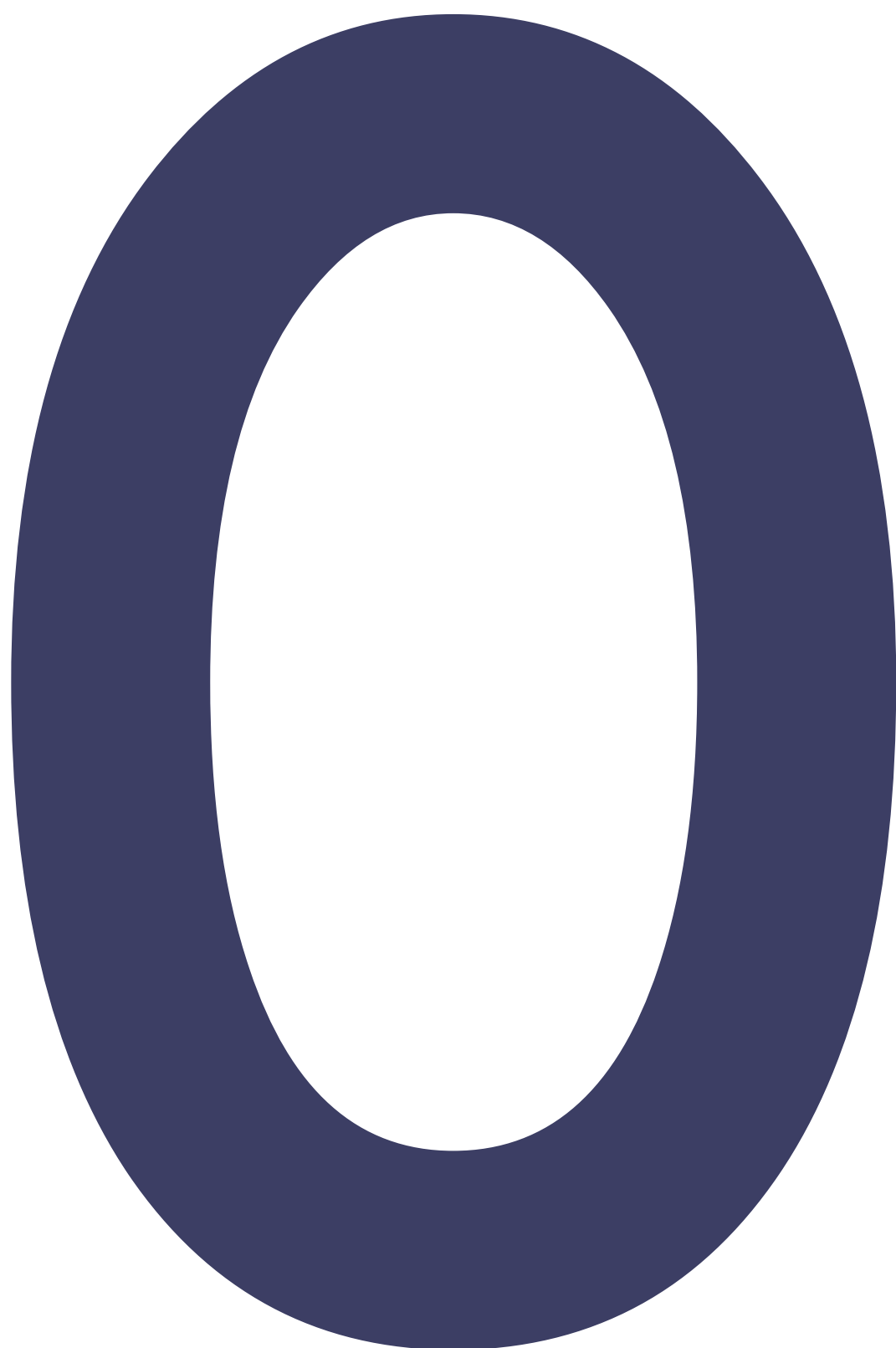
2. ANALYSE

3. KONZEPT

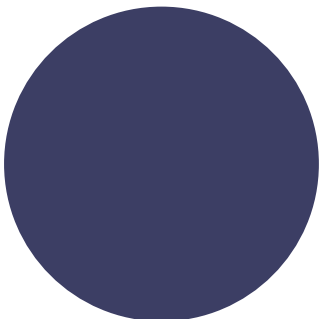
4. ENTWURF

5. FAZIT

6. ANHANG



VORWORT



WIE LÄSST SICH EINE GEMEINSCHAFTLICHE UND ZEITGENÖSSISCHE HALTUNG IN UNSERE KÜCHE ETABLIEREN?

Küchen - sind heute mehr als nur ein Ort zum Kochen: Sie sind zum Zentrum des Hauses geworden, das bewusst inszeniert wird. Zur reinen Funktionserfüllung sind längst Imagebilder und Inszenierungen des Kochens in der Küche angekommen, gesellschaftliche Haltungen hinterlassen ihre Spuren: Globalisierung, Digitalisierung, Gleichberechtigung, Arbeitsteilung, Fast Food, Gesundheits- und Umweltbewusstsein. Küche und Kultur gehören zusammen.

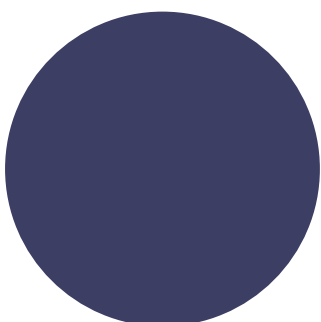
Die deutsche Küchengeschichte ist eher eine nüchterne Erzählung, in der die Hausfrau allein in einer funktional eingerichteten Kammer zu festen Zeiten Speisen zubereitete. Die österreichische Architektin Margarete Schütte-Lihotzky, gestaltete in den 1920er Jahren die „Frankfurter Küche“, welche die Arbeitsabläufe für Hausfrauen vereinfachen sollten. Das war und ist allerdings immer noch ein Kritikpunkt der Feminist*innen, eine Küche zu schaffen, explizit für die Frau. Dies widerspricht sich mit der Nutzung des Raumes „Küche“ als Gemeinschaftsort und des Kochens als kommunikativer Akt. Aus diesem Grund möchte ich im Laufe meiner Bachelorarbeit einen Entwurf einer gemeinschaftlichen und zeitgenössischen Küche entwickeln.

Es wird ein Konzept gestaltet, das auf die Nutzer*innen individuell reagiert und deren Handlungsabläufe optimiert werden, die einer inklusiven, alters- und kindgerechten Haltung folgen. Somit möchte ich einen Gleichberechtigungs- und Gemeinschafts-Grundsatz durch meine Bachelorarbeit ziehen und damit eine selbstbestimmte und frei nutzbare Küche schaffen. Mein Hauptaugenmerk während der Bachelorarbeit war es die Küche genderneutral zu gestalten. In der Anfangsrecherche stellte sich schnell heraus, dass die gemeinschaftliche und zeitgenössische Küche der Lösungsansatz für einen freien Raum ohne Genderzuschreibung ist. Bis heute zeigt sich die genderspezifische Raumaufteilung und Zuschreibung in unseren Küchen, wodurch ich in meiner Arbeit versuche, mit dieser aufzubrechen. Ich habe meines Erachtens die Küche zum zentralen Ort der Toleranz und Begegnung gemacht, in der zukünftige Generationen mit einer respekt- und rücksichtvollen Art aufwachsen können. Die Küche ist nicht mehr nur einer Person zuzuschreiben, sondern kann als Gemeinschaftsort empfunden werden.

Um mit dem klassischen Rollenbild von Frau und Mann im Allgemeinen zu brechen, spielte ich während meiner Bachelorarbeit mit den Farben-Klischees Rosa und Blau. Hiermit möchte ich zusätzlich verdeutlichen, dass Farben keinem Geschlecht oder Rollenbild zugeschrieben sind, ebenso wenig wie Räume. In meiner Arbeit werden die Begriffe »Frau« und »Mann« nicht als unveränderliche und objektive biologische Kategorien verstanden, sondern als soziale, historische, kulturelle und politische Konstrukte, die sich nicht auf eine binäre Geschlechterordnung reduzieren lassen. Die Vielfalt der Identitäten repräsentiere ich auf den folgenden Seiten durch das Gender-Sternchen „*“.



RECHERCHE



Die Küche verstehen wir als Raum innerhalb einer Wohnung, einer gastronomischen Einrichtung oder einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung, welche vorwiegend zur Zubereitung und teils zur Lagerung von Speisen genutzt wird. Abgesehen von der Funktion, ist die Küche im Laufe der Jahrhunderte und Jahrzehnte immer wieder zu einem wichtigen Element der Entwicklung von Wohnform und Abbildung gesellschaftlicher Strukturen geworden. Zu Biedermeier Zeiten (1815-1848) erscheint Parallel zur Industrialisierung der häusliche Herd, welcher das Zentrum jeder Kleinfamilie wurde. Es wurde in kleine Mietwohnungen der Städte geflüchtet und im Kolonialwarenladen um die Ecke eingekauft, wodurch die Menschen die Vorratswirtschaft aufgaben. Zugleich lebten Großfamilien auf dem Land mit einem relativ großen Lebensmittelvorrat und einer Selbstversorgung für mehrere Tage. Die Küchenutensilien begrenzten sich auf Hackstock, Butterfass, gemauerte Herdstelle, Handmühle, Mörser, Pfannen und Töpfe. Da es noch keine Wasserleitungen gab, wurde das Wasser über einen Ausguss oder einer externen Wasserstelle in Kannen und Krügen in die Küche gebracht. Neben dem Hauptraum gab es ebenfalls die Speisekammer und den feuchten kühlen Keller, die den Raum „Küche“ komplett machten. (1)

1 Buch: Die Küche zum Leben

2 Buch: Die Küche zum Kochen

Es war ein Ort für Kinder, Haustiere, Großmütter und die Frau des Hauses, welche das Vorbild der heranwachsenden Töchter war. Schon damals war die Küche, trotz Geschlechterzuschreibung, ein zentraler Raum der Begegnung und des Austausches.

In der Stadt wurde die Arbeit in der Küche durch Metzger und Bäcker verringert. Es war keine Selbstversorgung mehr notwendig beziehungsweise mit der kleinen Küche auch gar nicht möglich. Die Kleinküche entwickelte sich vom Objekt der Politik in Mietkasernen, zu einer kleinen individuellen Handwerkstatt und zur manufakturierten arbeitsteiligen Produktion. Ein damaliges Ziel war es Kleinhaushalte aufzulösen und für alle Parteien einer Wohnanlage eine Küche zu schaffen. Somit sollte die Frau aus ihrer Isolierung befreit und Arbeitsteilung, Rationalisierung, Mechanisierung und Elektrifizierung geteilt werden. Allerdings verbot Stalin 1932 das sogenannte „ideologische Kollektivhaus“, wodurch das Konzept nur in Form von Kantinen umgesetzt wurde. Die Industrialisierung war fortgeschritten, wodurch es zwangsläufig eine Minderung an der Qualität des Kochens gab. Verschiedene Arbeitsplatzanalysen ergaben, dass die Küche kein Zentrum und Mittelpunkt des Hauses war, sondern eine Kleinwerkstatt oder eine Arbeitszelle, die nur zur Essenszubereitung diente. (1)(2)

Der zentrale Tisch verschwand aus der Küche, die Wege wurden kürzer, die Wechselbeziehungen enger und greifbarer, wodurch der Raum zur Arbeitszelle für eine Person wurde. 1923, im Zeitalter der Einbauküchen, hatte Magarete Schütte-Libotzky dieselben Überlegungen bezüglich der Arbeitsplatzstudie. Wobei sie es als kein arbeitstechnisches Problem empfand, sondern als kulturell-soziales, das beim Einzelhaushalt bleibt. Sie entwarf die Frankfurter Küche, eine Kleinstküche, für eine Person, welche durchrationalisiert und minimalistisch war. Mit einer zentralen gangartigen Verkehrsfläche erreichte man die Kochgeräte, Einbauschränke und die Arbeitsfläche unterm Fenster. 1927 wurde die Frankfurter Küche in Stuttgart als Form des sozialistischen Kommunalbaus für weniger privilegierte Schichten verbaut. Die Materialien begrenzten sich auf Stahl, Glas, Chrom und der Farbe weiß, was die technische Ausstattungslinie des Bauhauses war. Seit Ende des 2. Weltkrieges war dies der Architekturküchenstandart und die Industrie begann Küchen als System herzustellen und an die individuellen Grundrisse anzupassen. Das Konzept blieb jedoch gleich: Mittige Verkehrsfläche und an der Wand wird gearbeitet, ausgenommen von der Arbeitsfläche am Fenster. Bis heute optimieren verschiedene Designer*innen einzelne Geräte, wobei die eigentliche Küche nicht mehr in Frage gestellt wird. (1)(2)

Um eine gemeinschaftliche und zeitgenössische / Genderneutrale Küche zu gestalten, wollte ich den Ursprung dessen betrachten. Somit erhoffte ich mir die soziologische Sicht zu verstehen und einen gestalterischen Lösungsansatz dessen zu finden. Richard Sennett ist in seinem Buch „Zusammenarbeit“ ausführlich über das Wesen von Zusammenarbeit eingegangen und hat geschildert warum sie so an Bedeutung verloren hat. Vor allem aber, wie sie wieder als Wert wahrgenommen werden kann. Aufgrund der Industrialisierung gab es eine Aufgliederung der Arbeit in entfremdete und eigenständige Tätigkeiten als soziale Frage. Es kam zu einer Zerteilung von Sozialität und Solidarität, hierfür nannte Sennett für am deutlichsten erkennbar die Fabrikhallen und für „aktive Kooperation“ die Werkstatt als Beispiel. Er erkannte außerdem „das fragile Gleichgewicht“ und verweist darauf, dass Konkurrenz und Kooperation sich als instabile Phänomene darstellen. Um diese Rituale Verhaltens wirksam zu verändern, müssen neue Gewohnheiten wiederholbar sein und zur Dramaturgie werden. In „das unkooperative Ich“ suchte Richard Sennett nach Defiziten und Knackpunkten von fehlender oder gescheiterter Zusammenarbeit. Es stellte sich heraus, dass es die Rückbildungstendenzen des Individuums sind, was es zu einem Egoisten oder Narzissten macht. (3)

Dies womöglich aus Angst vor den Anforderungen, dem nicht gewachsen zu sein oder vor Versagen und Aussonderung. Somit hatte er das Scheitern und das Gelingen gegenübergestellt. Die sogenannte „gestärkte Kooperation“. Hierfür nahm er wieder die Werkstatt und den Werkzeugkasten als Beispiel, da damit die Aufforderung zum Herstellen und Reparieren breit gestellt und ermöglicht wird. Somit möchte er Arbeitsmethoden und Einstellungen der richtigen Rhythmen und Rituale finden, die eine gelingende Zusammenarbeit ermöglichen. (3)

Die Quintessenz seines Buches ist es, dass der Mensch ein auf Gemeinschaft eingewiesenes Lebewesen ist. Auch wenn Menschen alleine überleben können, werden sie jedoch nicht leben. Im Laufe meiner Arbeit habe ich dies auf die Küche bezogen, alleine kochen ist möglich, aber angenehmer ist es gemeinsam. Deswegen muss die Grundlage des menschlichen Daseins immer wieder in das Bewusstsein der Menschheit gerückt werden. Daraus leitet sich ab, dass eine gelingende Zusammenarbeit ohne individuelles und gesellschaftliches Engagement und Partizipation nicht zu haben ist. (3)

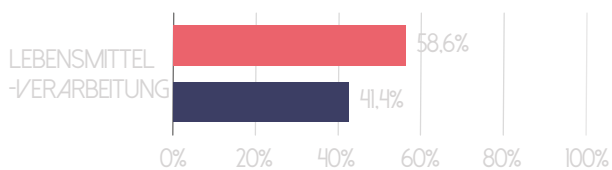
Das alleinige Kochen erfordert nach Studien mehr Aufwand, Konzentration und Putz-Spül Arbeit. Dies ist die sogenannte passive Küche. Während die aktive Küche ein positives Erlebnis, Erfahrungen und einen Befriedigungsbereich widerspiegelt statt nur der reinen Kocharbeit. Es gibt im Vergleich Platz zum Arbeiten und lädt ein sich dort aufzuhalten. Küchengeräte sind nicht total versteckt, sondern bieten direkte Benutzung und klare Handhabung. Eine Verhaltensstudie aus dem Buch „Zwischen Küche und Stadt“, von Julia von Mende zeigen, dass es eine Neuordnung innerhalb der Wohnung mitunter zu einer Veränderung unseres Verhaltens beiträgt. Sie erörtert flexible Essplätze in der Wohnung und stellt fest, dass es eine räumlich-dringliche Anforderung des Essplatzes in der Küche gibt. Da die Küche das Zentrum der Wohnung darstellt und der Esstisch der Zelebration des besonderen Essens ist, sollte dies beieinander sein. Sie beschreibt die Küche als Ort in dem die Weitergabe von Praktiken entweder als unbewusstes Lernen oder als bewusste Vermittlung im Sinne von Erziehungssache dient. Somit beeinflussten unser Koch und Essverhalten unsere nächsten Generationen, die diese Muster übernehmen. Räumliche Gegebenheiten wie eine zu kleine Küche oder einheitliche Höhen, können diese Weitergabe begünstigen oder verhindern. Kinder hatten allerdings damals nicht in der Küche verloren, es war die Angelegenheit der Frau,

wodurch es zu einer Distanz Haltung, weniger Kommunikation und Generationsproblemen kommt. Das Zusammenarbeiten und Zusammenleben fördern die Vermischung der Hierarchien, welches erstrebenswert ist. (4)

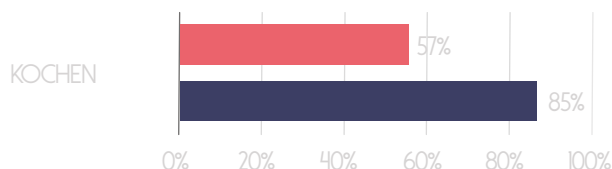
Eine weitere interessantes Verhalten was Julia von Mende erkannt hatte war, dass die Küche zu einem als Lebens- oder Arbeitsraum gesehen wird. Frauen und Männer haben im Allgemeinen zu diesem Raum abstrakte Bedeutungszuweisungen und zu den darin angeordneten Gegenständen. So unterscheidet sich die Küche in „Funktionsraum“ und „Lebensraum“ sowie in „Freizeitküche“ und „Arbeitsküche“. In dem Buch wurden Leute diesbezüglich befragt und während nur von einem Fünftel der Befragten den Küchenraum, am häufigsten genutzten, angegeben, das nur etwa über ein Zehntel sich hier am wohlsten fühlen. Frauen jedoch doppelt so häufig wie Männer. Weitere Befragungen ergeben, dass rauen dort auch andere Tätigkeiten, wie lesen oder mit Kindern sprechen, aus. Aus weiblicher Perspektive sei die Küche daher mehr Wohnraum als aus männlicher. Somit deuten Männer die Küche als „Arbeitsküche“ ein und setzten das Kochen mit Leistung gleich, in Verbindung mit der Tätigkeit auf einer professionellen Ebene. (4)

RECHERCHE

Anteil von Frauen und Männer beim kochen als Freizeitaktivität oder als Beruf (Jahr 2021)(5)



Freizeitbeschäftigungen (mehrmals im Monat) von Männern und Frauen (Jahr 2021) (6)



5 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1233242/umfrage/mehrmals-pro-monat-ausgeuebte-freizeitaktivitaeten-nach-geschlecht/>

6 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/167555/umfrage/frauenanteil-in-verschiedenen-berufsgruppen-in-deutschland/>

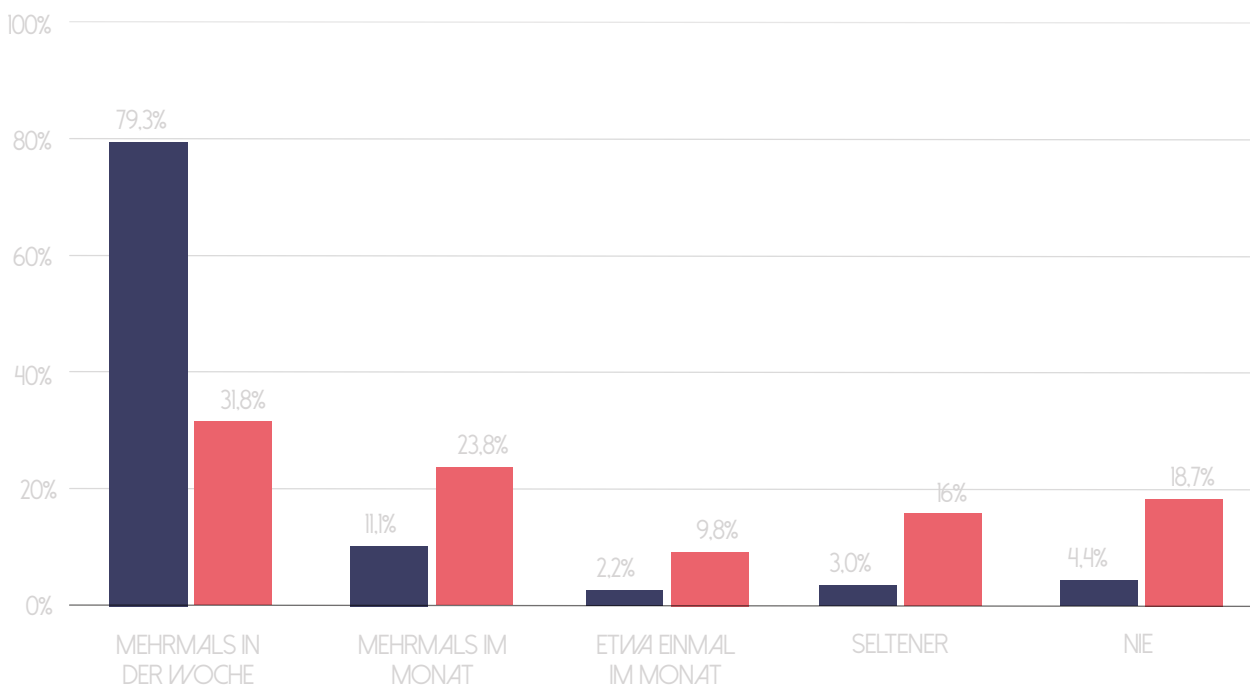
7 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/828221/umfrage/umfrage-unter-frauen-und-maennern-zur-haeufigkeit-des-kochens-in-der-freizeit/>

8 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/827829/umfrage/umfrage-unter-frauen-und-maennern-zur-haeufigkeit-der-nutzung-von-lieferdiensten/>

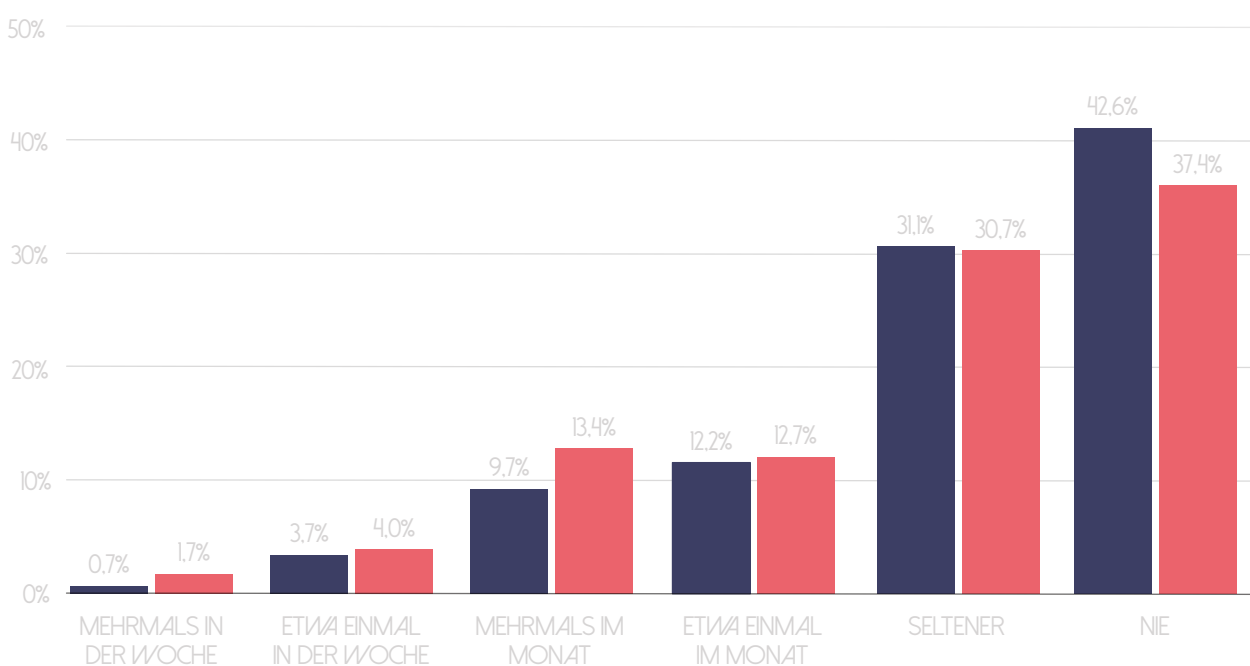
● Männer ● Frauen

Um mich konkreter mit der Geschlechterverteilung in der Küche auseinander zu setzten, habe ich auf [statista.com](https://www.statista.com) verschiedene Diagramme über das Kochverhalten angeschaut. Zum einem interessierte mich, wie sich die Geschlechterverteilung beim Kochen auf beruflicher Ebene im Vergleich zum Freizeitkochen verhält. In den Balkendiagrammen sieht man deutlich, dass Frauen es als Freizeitaktivität sehen, während Männer mehr dazu neigen den Beruf als Koch direkt ausüben. (5)(6) Dadurch hat mich konkreter interessiert, wie die Kochverteilung in der Freizeit ist. Hier ist deutlich zu erkennen, dass die Küche und das Kochen trotz Emanzipation, weiterhin der Frau zugeschrieben beziehungsweise von ihr ausgeübt wird. Was hierfür die Gründe sind, ist den anderen Recherchepunkten genauer zu entnehmen. (7) Zum anderen schaute ich mir noch eine Statistik über die Nutzung von Lieferdiensten an. Hiermit wollte ich herausfinden in wie fern der Nutzen der Küche noch relevant ist. Dem Diagramm ist zu entnehmen, dass der Großteil die Küche weiterhin nutzt. (8) Sieht man sich den Bereich „Auswärts essen“ genauer an, erkennt man, dass drei Viertel einmal pro Monat im Restaurant essen, 20 Prozent mindestens einmal pro Woche und fünf Prozent sich sogar jeden Tag etwas zu essen holen. Dies bedeutet für mich, dass eine Reduktion der Küche erforderlich ist, die es den Nutzer*innen jedoch ermöglicht aufwändiger zu Kochen.

Frauen und Männer nach Häufigkeit des Kochens in der Freizeit (Jahr 2021) (7)



Frauen und Männer nach Häufigkeit der Nutzung von Lieferdiensten (Jahr 2021) (8)



RECHERCHE



Anhang 1 Cover essen&trinken Magazin

9 magazin essen&trinken „Einladung zum Osterbrunch“

Anhang 2 Cover Beef! Magazin

10 Magazin Beef! „Blockbuster“

Als ein Beispiel für eine „klassische Frauen-Kochzeitschrift“ habe ich essen&trinken gewählt. Sie umfasst alle Tipps und Tricks, die Frauen im Alter von ungefähr 35 - 60 Jahren in der Küche benötigen. essen&trinken charakterisiert sich durch die Vielfalt frischer und saisonaler Koch- und Backrezepte aus der Region.

Das Magazin achtet auf eine gesunde und vitale Vielfalt mit unterhaltsamen Artikeln über das Kochen und Backen, die Selbstakzeptanz, das Leben, Diäten, DIY- und Dekorations-Tipps. Des Weiteren gibt es Reportagen und Berichte über Küchen und Köchinnen, Weine und Winzer oder auch Reisetipps für einen schönen Wellnessurlaub. Die Werbeanzeigen sind passend zum stereotypischen Rollenbild der Zielgruppe abgestimmt und teilt sich in Kosmetik, Dekoartikel, Mode, ästhetische Küchengeräte und Möbel. essen&trinken vermittelt das Kochen als freudige und angenehme Aktivität.

Als Stilelemente findet man Blumen Grafiken gemischt mit eleganter und zurückhaltender Typographie. Allgemein wirkt die Zeitschrift freundlich, hell, dekorativ und verspielt. Die Leserinnen bekommen ein wohnliches und geborgenes Bild der Küche vermittelt. Durch die hohe Aufenthaltsqualität sehen Frauen den Raum und das Kochen als Lebensraum und Freizeitaktivität. (9)



Damit ich ein Bild bekomme, wie der Mann die Küche und das Kochen sieht, habe ich mir exemplarisch die Zeitschrift „BEEF!“ genauer durchgelesen. Das Magazin umfasst alles was Männer zum Kochen und zur Fleischzubereitung benötigen. Die Zielgruppe umfasst alle Männer von ungefähr 35 - 60 Jahren.

„BEEF!“ bietet eine Mischung verschiedener Fleisch- und Fischrezepte, Food-Reportagen und aktuellen Lifestyle-Themen. Sie gibt der Leserschaft ein großes technisches Wissen über Messer oder Grills und dazu ein umfangreiches Expertenwissen. Des Weiteren findet man Gerätetests mit Kaufberatung und Reportagen über Koch- und Essgewohnheiten aus aller Welt. Neben Servicerubriken über Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Schnaps, espressomaschinen, Desserts, Salate und Beilagen beleuchtet das Magazin das Kernthema Fleisch in allen Facetten. Von der Zucht des Tieres über die Schlachtung, Zerlegung, die einzelnen Zuschnitte bis hin zu diversen Zubereitungsmethoden.

Als Stilelemente findet man dunkle Farben, ein reduziertes Layout, das Produkt steht im Vordergrund, Steintextur. Die Leser werden technisch und fachkundig über alles in der Küche und ihre Geräte aufgeklärt. Somit bekommt man das Bild, das Männer die Küche als Arbeitsraum und das Kochen auf einer professionellen Ebene sehen (10) und unterstreicht meine soziologische Recherche.



wing kitchen by Bora

Die Allzweckküche wurde von Parisotto Aldo mit Studierenden entwickelt und soll die Funktionalität des Küchenraums verbessern, welches mich für meinen Entwurf inspiriert hatte. Ursprünglich wurde das Objekt als Bürotisch konzipiert, funktioniert allerdings ebenso als Esstisch in einer Wohnumgebung, wodurch die Kücheninsel in fast jede Umgebung passt.

Der Hybridtisch ist ausgestattet mit einem zentralen Kanal für Kabel und Stromanschlüsse. Darüber befindet sich mittig ein schlankes Rahmenregal für Gewürze, Aufbewahrung, magnetischem Befestigungssystem, Aufhängen und LED Lichtbändern. Unterhalb der 4,5 m langen x 1,5 m breiten Arbeitsplatte befinden sich schwebende Schränke und Schubladen. Der Tisch ist einmal in einer Kochseite mit Kochfeld, Spüle, Backofen und Arbeitsfläche aufgeteilt, während sich auf der Ess-Seite Tischplatte und Stühle befinden. Die Tischplatte wird zur Arbeitsfläche und bekommt somit neue Nutzungsfunktionen als Küchenzeile. Die Küche ist Herzstück, Mittelpunkt und Treffpunkt, was für einen Austausch sorgt. (11) Diese Philosophie wollte ich ebenfalls bei meinem Entwurf beachten.

11 https://www.architonic.com/en/project/bora-wing-kitchen/20167209?utm_medium=website&utm_source=archdaily.com%2F
Anhang 3 Bora Wing kitchen

12 <https://www.mevo-fussstetter.de/>
Anhang 4 Mevo Fussstetter Küche

13 <https://www.boffi.com/en/kitchens/indoor-kitchens/open/>
Anhang 5 Boffi indoor kitchen



mevo by Fusstetter

Die einfache mevo Küche sticht heraus durch ihre klaren Formen, edlen Materialien und der High-End-Technik. Das langlebige Objekt bildet mit der Flexibilität der Nutzung jedes Mal das Herzstück, sollte auch für meine Küche Beachtung finden. Sie ist individuell und mobil einsetzbar als Showküche, Cateringinsel, Wohnküche oder Outdoorküche. mevo bietet ein hohes Maß an Flexibilität und Individualität, wodurch sich die Nutzer*innen die Küche nach Belieben zusammenstellen können. Die technischen Komponenten sind nach Belieben kombinierbar und sämtliche Außenflächen lassen sich einfach abnehmen und durch andere Materialien ersetzen, wodurch sie sich an den Ort anpassen kann. Stauraum bieten einmal die Ablagesysteme, welche durch ein Einhängesystem benutzt werden können und es gibt ein variables Ordnungssystem, nach Bedürfnis umgestaltet werden kann. Weitere Gadgets sind der integrierte Spezialfilter gegen Küchengerüche und die Lastrollen, die die Küche mobil gestalten. (12) Mit der flexiblen und mobilen aber auch eleganten Form von mevo, habe ich mich in dem Projekt etwas inspirieren lassen.



Open by Boffi

Die minimalistische Kücheninsel wurde von Lissoni & Partners gestaltet und zeichnet sich durch ihre offene Struktur aus. Eigentlich wurde sie für den Außenbereich entwickelt, aber bietet sich für den Innenraum mit Spülmaschinenfach an.

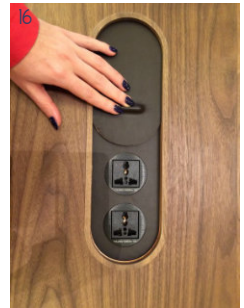
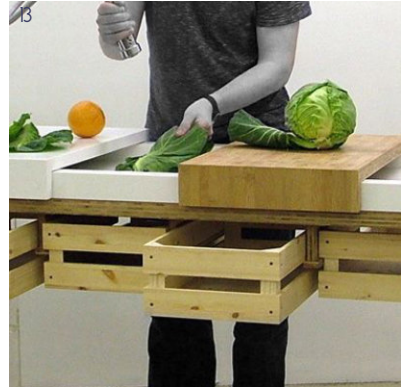
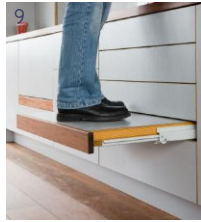
Grundsätzlich ist die Küche auf Gastfreundschaft und Gemeinschaft ausgelegt. Sie soll dazu einladen das Abendessen zuzubereiten, etwas zu trinken und zu essen, Musik zu hören und um für Gespräche zusammenzukommen. Auch diese Konzeptidee inspirierte mich. Das Zentrum der Küche bildet der Edelstahl-Monoblock zum Kochen und Waschen, welcher von einem Stahlrohrrahmen mit einer transparenten Drahtglas-Ablage getragen wird. Die Massivholzplatte des Tisches gibt der sonst industriellen Küche wohnliche Atmosphäre und kann aus verschiedenen Hölzern bestehen. Sie kann optional senkrecht auf den Kochblock ausgerichtet werden. Des Weiteren kann man die Küche mit Oberschränken, ebenfalls aus Edelstahl und transparenten Drahtglas, ergänzen. (13) Die minimalistische Formsprache und Handwerkliche Materialwahl hat mir bei der gemeinschaftlichen Küche stark geholfen.

RECHERCHE

- Anhang 6 Stahlkästen am Tisch
- Anhang 7 Holzkästen am Tisch
- Anhang 8 Kochtisch
- Anhang 9 Schubtritt
- Anhang 10 autarkes Wasser
- Anhang 11 runder flexibler Herd
- Anhang 12 Müllloch
- Anhang 13 freies Koch System
- Anhang 14 Küche mit Kisten darunter
- Anhang 15 Schiene in Platte
- Anhang 16 Steckdosen

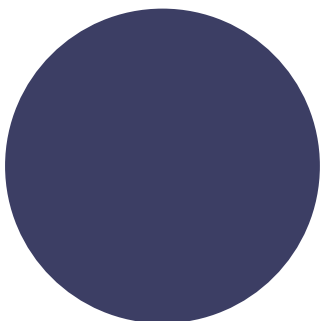
Da in der Küche der Arbeits- und Stauraumplatz sehr wichtig ist, brauche ich passende multifunktionale beziehungsweise freie und flexible Möbel, die sich an das Objekt anpassen. Somit kann ich das freie Selbstbestimmte Kochen noch mehr unterstützen. Hierfür habe ich mich mit verschiedenen Systemen auseinandergesetzt, die eine selbstbestimmte Küche unterstützen könnten. Ich habe mir verschiedene Techniken angeschaut, welche auf der Küchenplatte oder darunter stattfinden. Somit hatte ich schon mal einen groben Überblick.

SYSTEMMIDDEEN





ANALYSE



ANALYSE



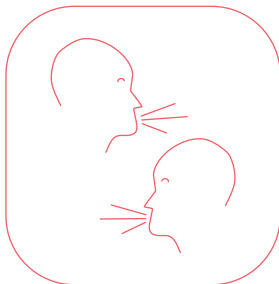
KOCHEN SOLL FREUDE
MACHEN



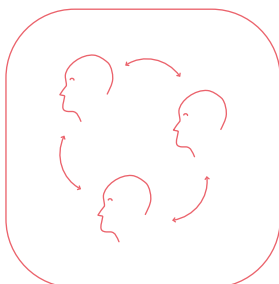
AUFGEBRAUCHTE
SACHEN AUF
EINKAUFSZETTEL



DINGE ANDERER
PFLEGLICH BEHANDELN



KOMMUNIKATION



RÜCKSICHTS/OLL
MIT EINANDER

-ZWISCHENMENSCHLICH

HYGIENISCH-

Meine Analyse begann ich mit dem Ansatz, welche hygienischen und zwischenmenschlichen Regeln in der Küche herrschen. Diese sind meistens unausgesprochen und folgen einer logischen Vorgehensweise. Ich empfand es als hilfreich diese sichtbar zu machen und in meinem Entwurf einfließen zu lassen. Besonders bei den zwischenmenschlichen Regeln konnte ich im Entwurf darauf Rücksicht nehmen und gestalterisch einplanen.

REGELN IN DER KÜCHE



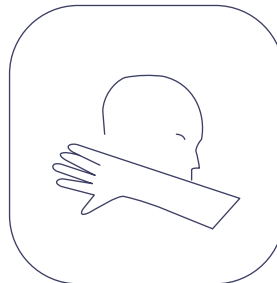
REGELMÄßIG HÄNDE
WASCHEN



HÄNDE GRÜNDLICH
WASCHEN



HÄNDE AUS DEM
GESICHT FERNHALTEN



RICHTIG HUSTEN UND
NIESEN



ABSTAND HALTEN



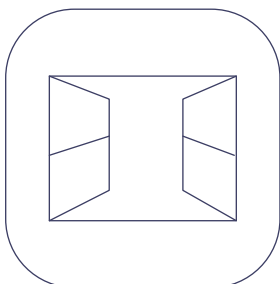
WUNDEN SCHÜTZEN



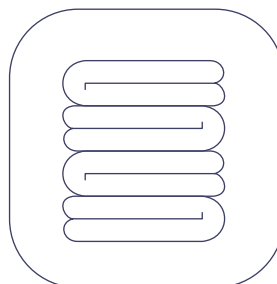
AUF SAUBERKEIT
ACHTEN



MIT LEBENSMITTELN
HYGIENSICHT UMGEHEN



REGELMÄßIG LÜFTEN



KLARE ORDNUNG

ANALYSE

START KOCHEN

GEMÜSE HOLEN + WASCHEN

TOPF REIS WASCHEN + AUFSETZTEN

BRETTER + MESSER + TISCHMÜLL HOLEN

MUSIK + GETRÄNKE VERSORGUNG

ZUCCHINI, PAPRIKA, KAROTTE + CHAMPIONS SCHNEIDEN - NACH UND NACH HINZUGEBEN

ALLES NACH UND NACH ANBRATEN + WÜRZEN, LINSEN HINZUGEBEN

ZWIEBELN + KNOBLAUCH SCHNEIDEN

TEIG NAANBROT ZUBEREITEN

BRETT ABWASCHEN - SALAT, GURKE, TOMATE, FETA SCHNEIDEN + WASCHEN

HELFFEN W/O NOTWENDIG - MÜLL + AUFRÄUMEN + ABWASCHEN

1.PERSON

2.PERSON

3.PERSON

4.PERSON

In dieser Studie untersuchte ich, an welcher Stelle es Ballungspunkte beim gemeinsamen Kochen gibt und wie der Ablauf jedes Einzelnen ist. Auffällig ist, dass jede Person eigentlich überall in der Küche stattfinden kann. Es gibt ein Durcheinander sobald keine Kommunikation stattfindet und wie sich weiter herausstellte, dass sich Personen in einer gemeinschaftlichen Küche gegenseitig die Handlungsabläufe „zuspielen“ beziehungsweise Hand in Hand arbeiten müssen. Das vereinfacht die Arbeitsschritte beim Kochen und fördert den offenen Austausch. Momentan haben Personen in einer Küche einzelne Reviere und Zuständigkeiten, welche sie sich nicht teilen und alleine arbeiten, obwohl sie gemeinsamen Kochen wollen. In den unten dargestellten Grundrissen habe ich diese Aspekte im Raum umgesetzt und die Überschneidungen visualisiert.

ABLAUF KOCHEN

ENDE KOCHEN | START ESSEN

AUFRÄUMEN + ABWÄSCHEN

TOMATENMARK + KOKOSMILCH + WASSER HINZUGEBEN - WÜRZEN UND KÖCHELN LASSEN

TISCH DECKEN + GETRÄNKE

PROBIEREN

DRESSING ZUBEREITEN

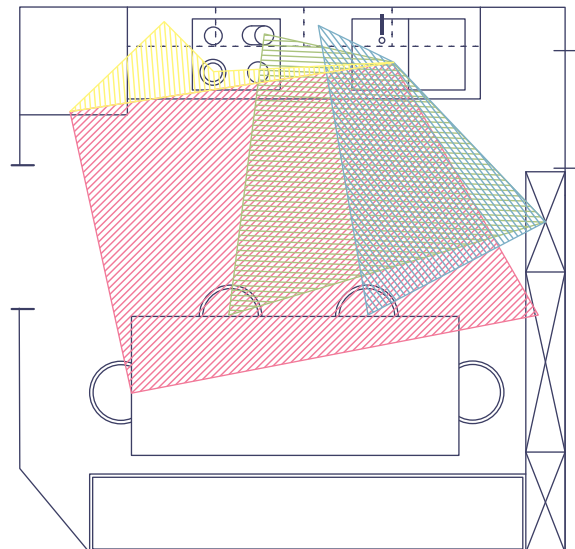
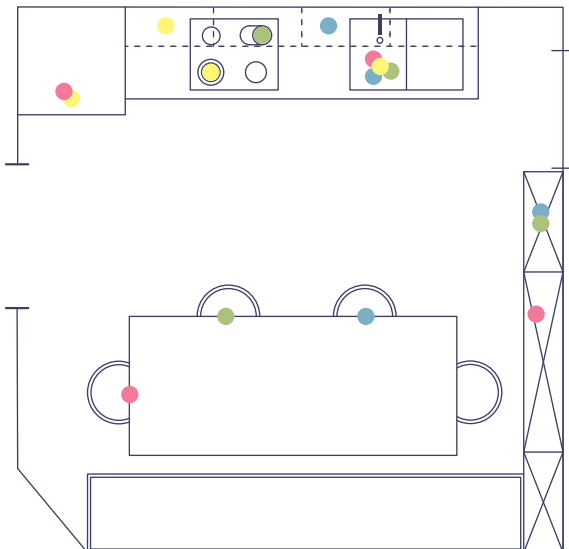
NAANBROT FORMEN + AUSBRATEN

WARTEN BIS FERTIG - GGF. AUFRÄUMEN, ABWÄSCHEN, SAUBER MACHEN

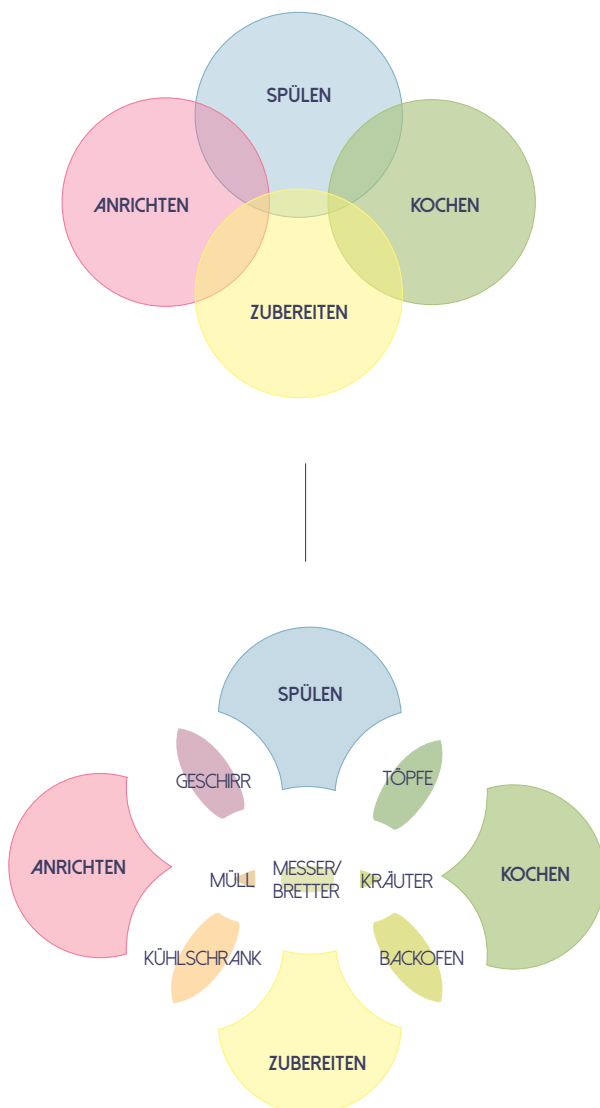
ANRICHTEN

AUFRÄUMEN, ABWÄSCHEN - SALAT ANRICHTEN

NAANBROT ANRICHTEN

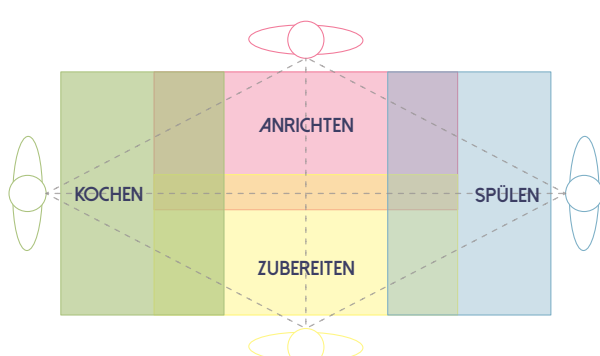
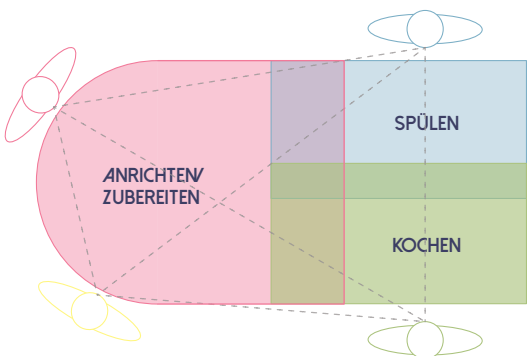
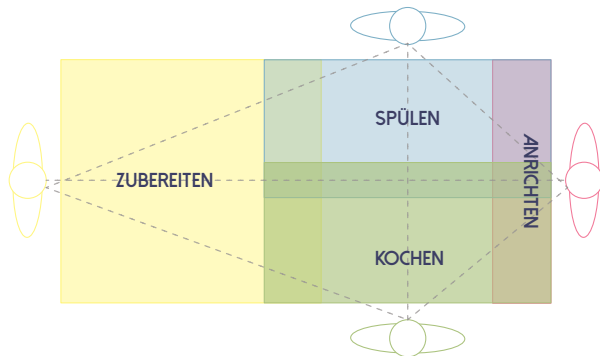
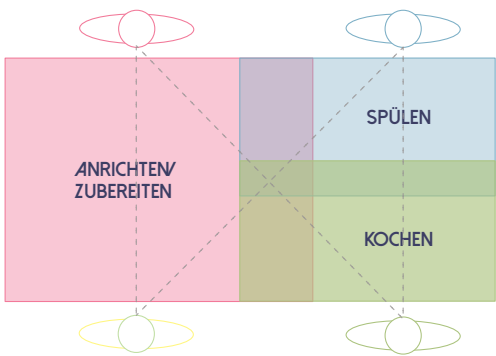
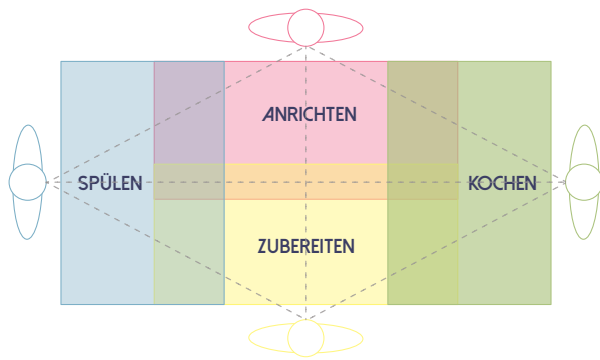
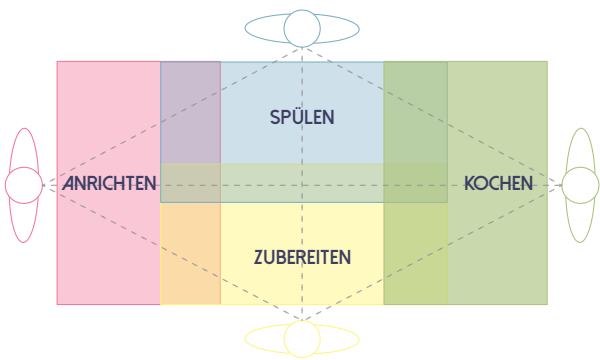


ANALYSE

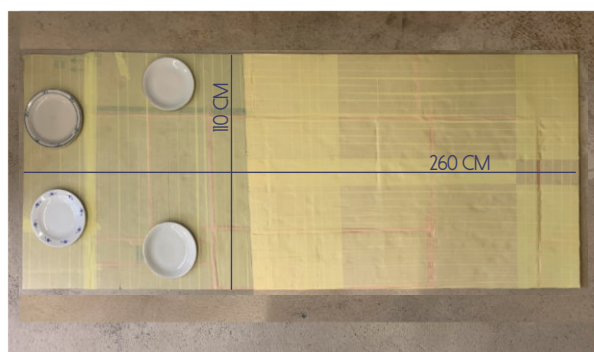
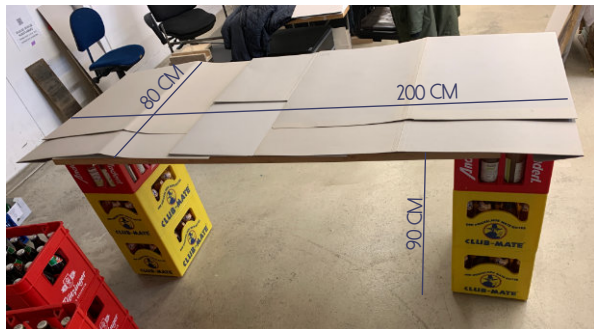


Mit Hilfe des Ablaufs beim Kochen und den gesammelten Recherchepunkten konnte ich die Grundtätigkeiten in der Küche ermitteln und versuchte auf dieser Basis eine Form und Nutzung zu schaffen, bei der vier Personen von den Blickbeziehungen nicht eingeschränkt werden. Somit ging ich weg vom Arbeiten an der Wand und machte meine Form 360° nutzbar. Mir ist aufgefallen, dass die Tätigkeitsbereiche eigene Reviere schaffen und es lediglich Schnittstellen mit den anderen gibt. Um das „Hand in Hand“ arbeiten zu fördern, ordnete ich die Küchenutensilien nach Gebrauch und Sinn an. Im Laufe dieser Form- und Nutzungsanalyse habe ich festgestellt, dass jeder Tätigkeitsbereich flexibel und frei an jeder Stelle sein kann, vorausgesetzt die Form ist rechteckig. Somit sind die Blickbezüge gut geschaffen und die Bereiche lassen sich gleich und sinnvoll aufteilen.

FORM UND NUTZUNG



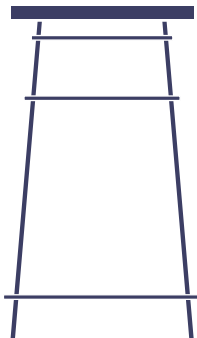
ANALYSE



Für die richtigen Maße meiner Küche hatte ich verschiedene Größen ausprobiert. Mir war wichtig, dass die Platte eben ist und es keinen Versatz zum Arbeitsplatten- und Esstischbereich gab. Da ich allerdings die Ergonomie nicht außer Acht lassen wollte, experimentierte ich mit unterschiedlichen Höhen für stehende und sitzende Tätigkeiten. Somit merkte ich, dass ich die Arbeitsplatten- und der Esstischhöhe variieren muss, um ein angenehmes Kochen für unterschiedliche Körpergrößen zu ermöglichen. Um auch den einzelnen Tätigkeitsbereichen genügend Raum zu geben hatte ich anfangs die Platte verhältnismäßig groß geplant. Schnell fiel mir jedoch auf, dass eine Reduzierung in Länge und Breite den Punkt der Gemeinschaft und das „Hand in Hand arbeiten“ verstärkt.



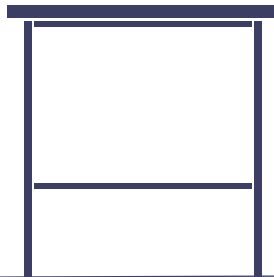
STEHTTISCH / STEHTHEKE 100 - 120 CM



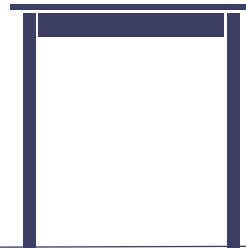
ARBEITSPLATTE KÜCHE 90 - 95 CM



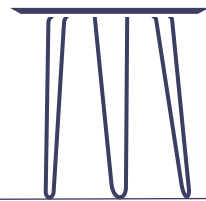
ARBEITSTISCH 90 - 95 CM



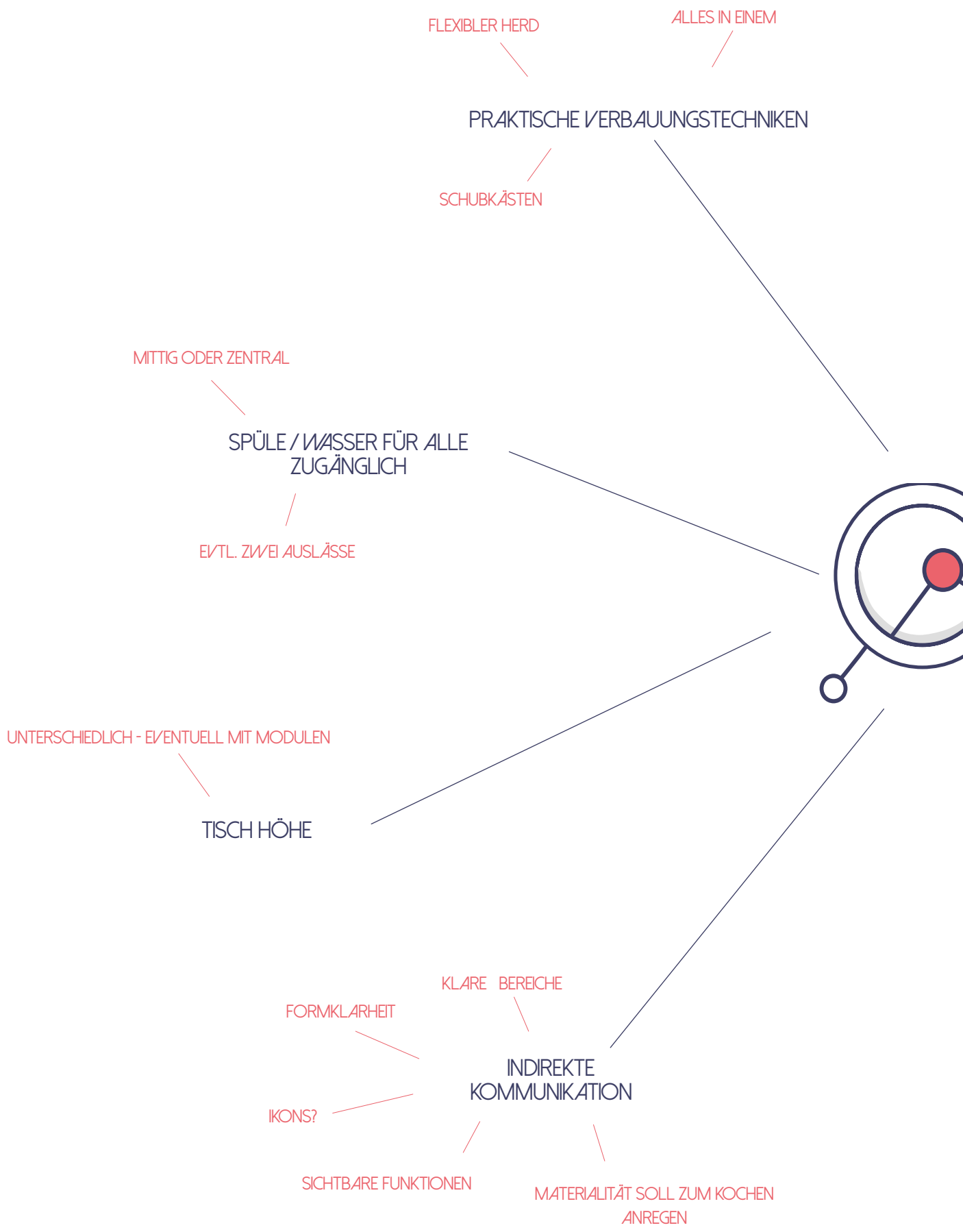
ESSTISCH 72 - 78 CM

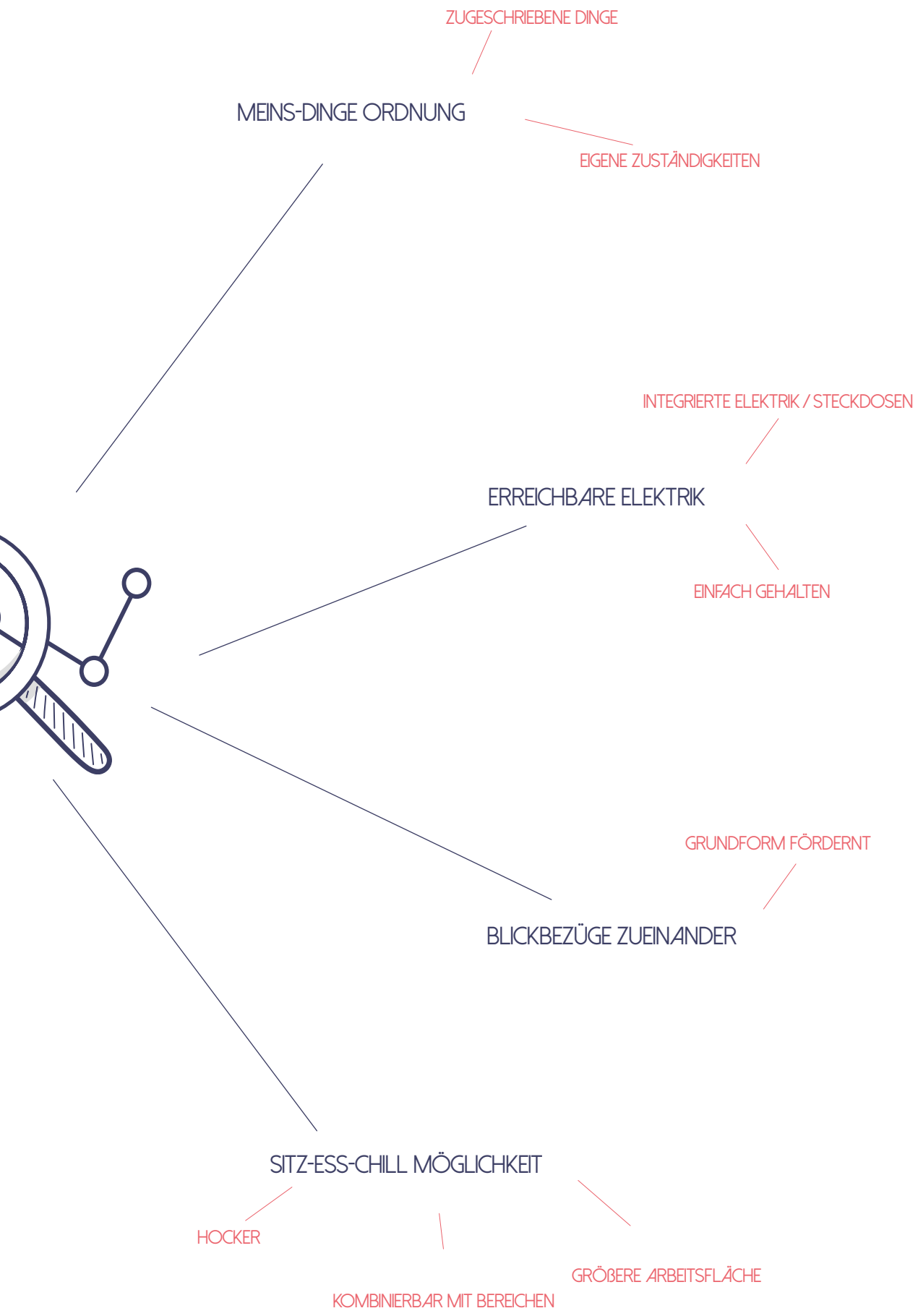


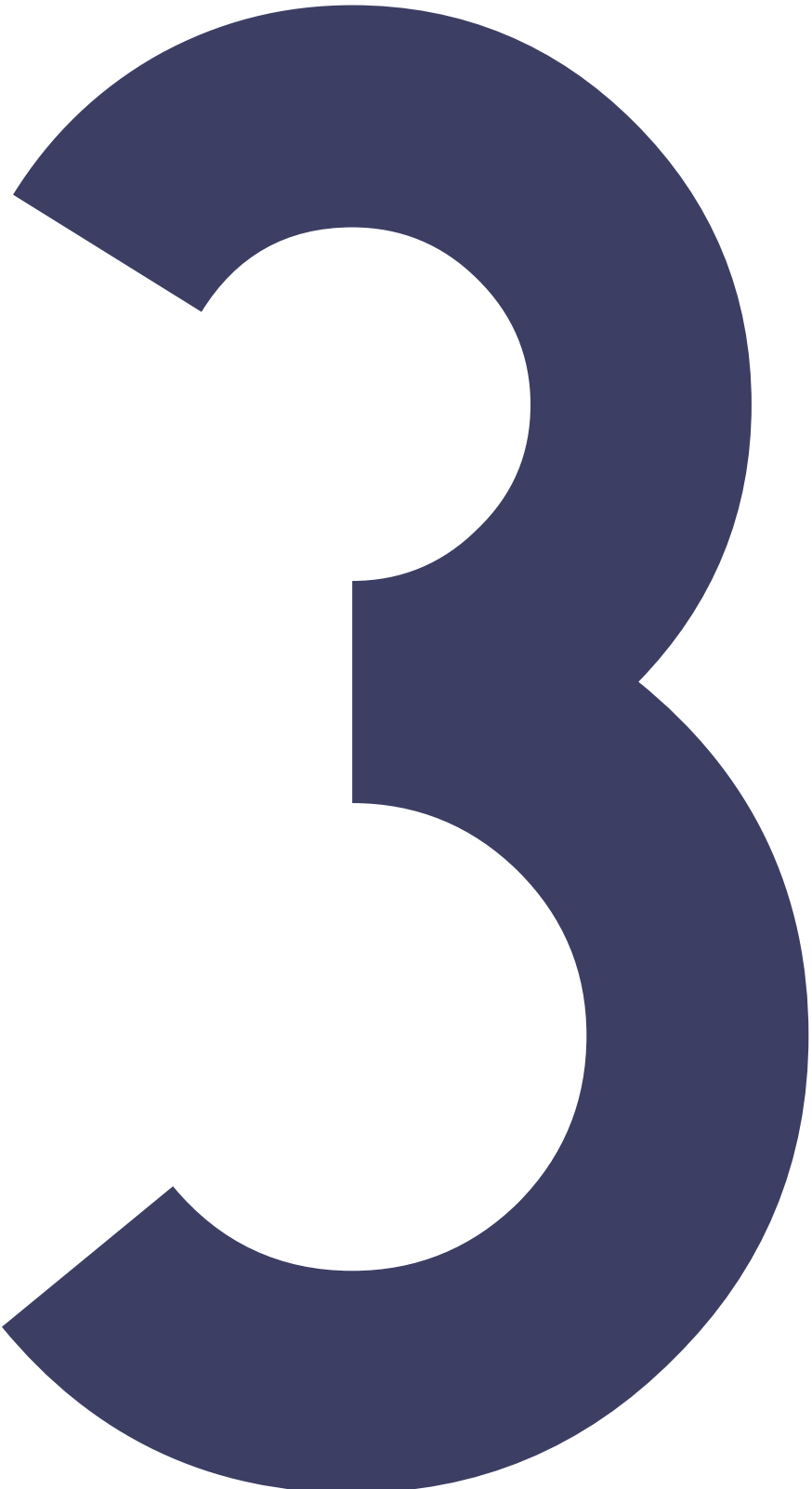
KAFFEETISCH 60 - 68 CM



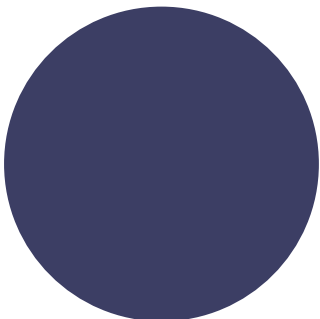
ANALYSE







KONZEPT



KONZEPT

Mein Konzept der gemeinschaftlichen und zeitgenössischen Küche beginnt mit der Aufspaltung der genderspezifischen Raumaufteilung im privatem Küchenumfeld. Die Küche soll nicht mehr nur einer Person zugeschrieben werden, sondern als Wir-Ort gesehen werden. Somit erreiche ich, dass zukünftige Generationen mit einer offenen Haltung, wertvollen Kommunikation und Vermischung von Hierarchien aufwachsen können.

Ich gehe weg von der konventionellen Küche an der Wand und gestalte ein Objekt, das von allen Seiten zugänglich ist, somit erreiche ich durchgehende Blickbezüge zu den Personen und eine Förderung der Kommunikation untereinander. Somit soll die Küche aktiv kooperativ werden und ich orientiere mich an den Charakterzügen einer Werkstatt. Es ist ein Bereich, dem es einem ermöglicht sich frei und flexibel auszuprobieren, aber man nicht in vorgeschriebene Rollen gezwängt wird. Dies gibt den Nutzer*innen eine gewisse Selbstorganisation, wodurch sie Verantwortung tragen aber dennoch frei und flexibel sind. Ich möchte in dieser Arbeit den Fokus auf den Hauptakt des Kochens legen und somit eine Reduzierung der Küche und eine klar lesbare Anwendungsweise schaffen.

ORT DER TOLERANZ

ARBEITSPLATZ UND LEBENSRAUM

REDUZIERUNG

MIT EINANDER

VEREINFACHUNG DER KÜCHE

ZEITLOS

GENDERNEUTRAL

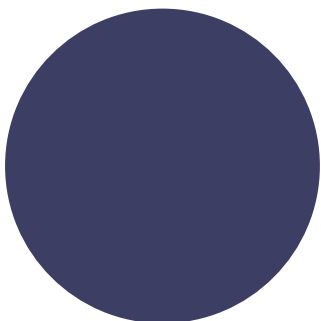
SELBSTORGANISATION

FUNKTIONAL / ÄSTHETISCH

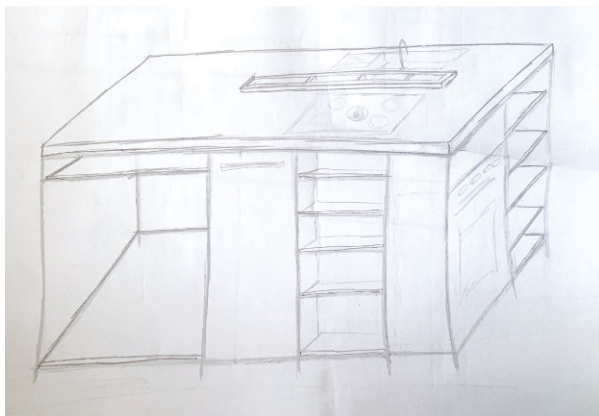
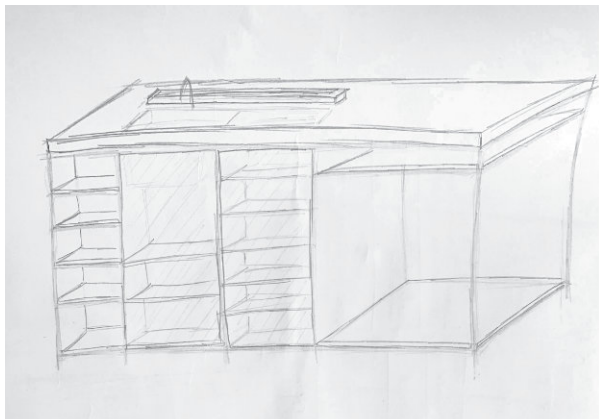
MEINS-DINGE



ENTWURF

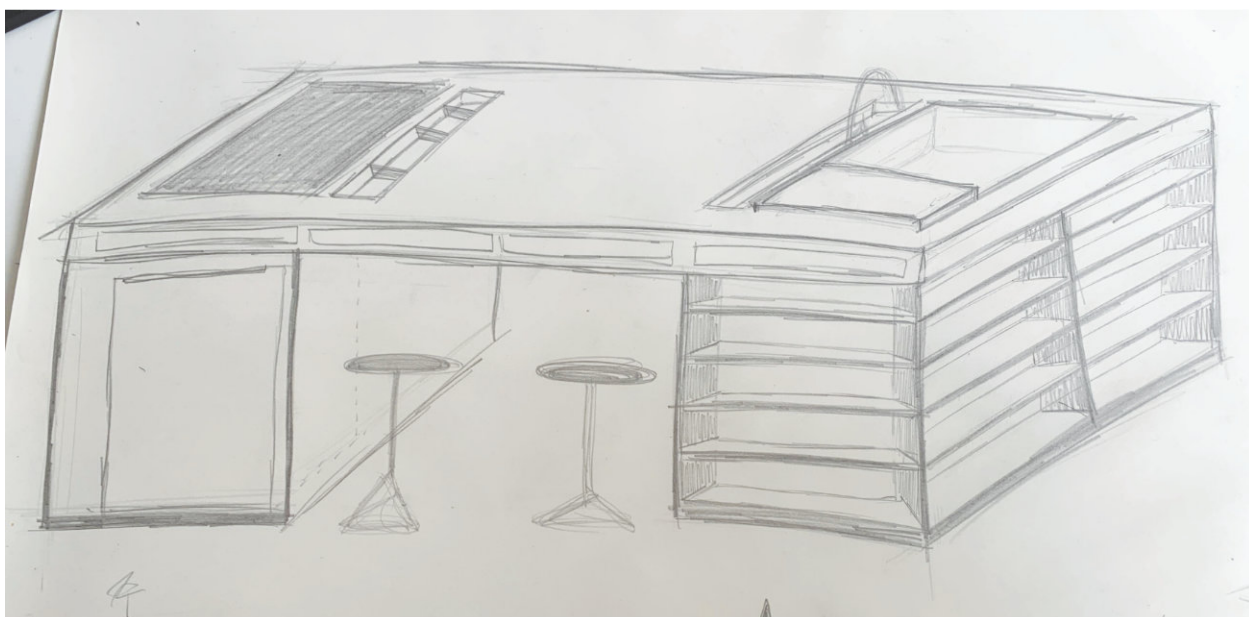
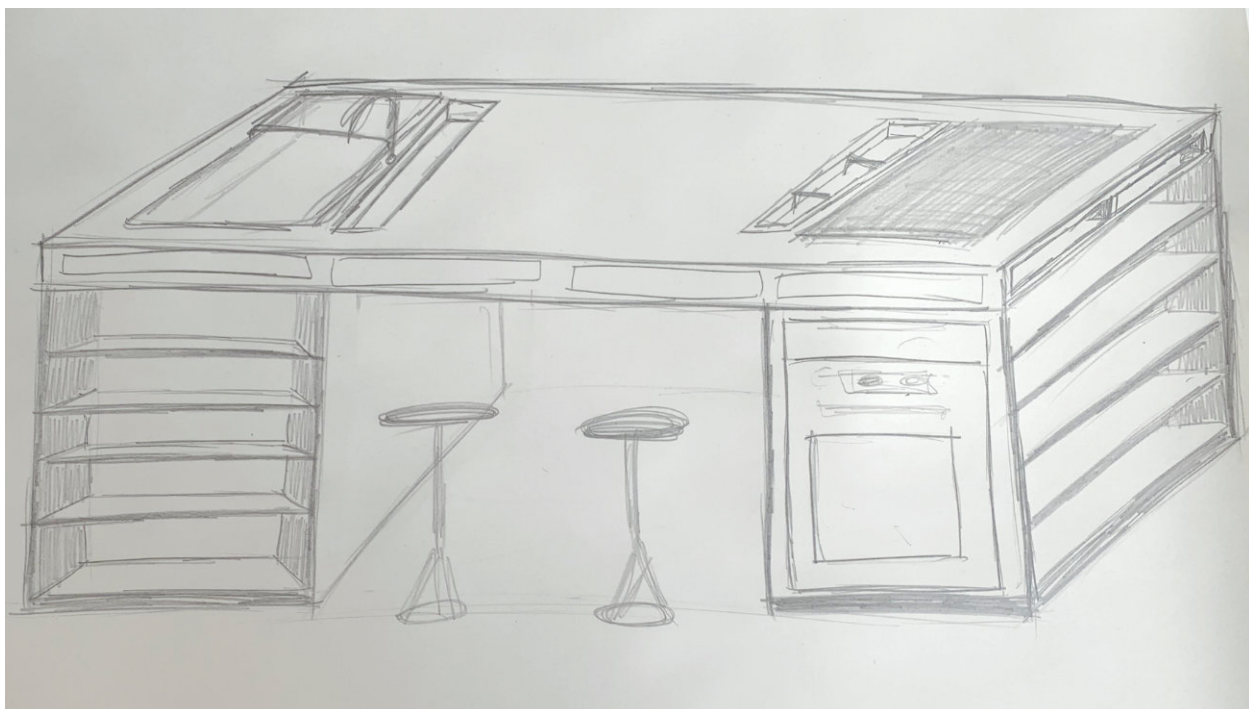


ENTWURF

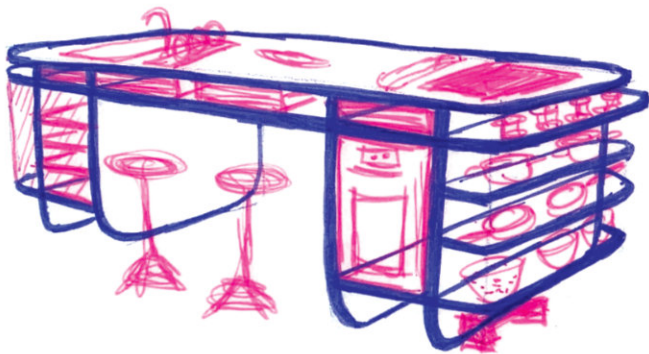
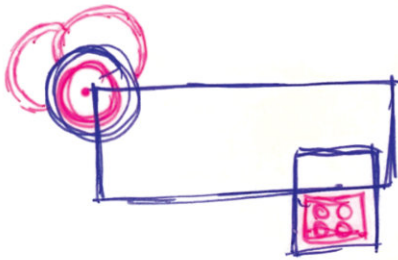
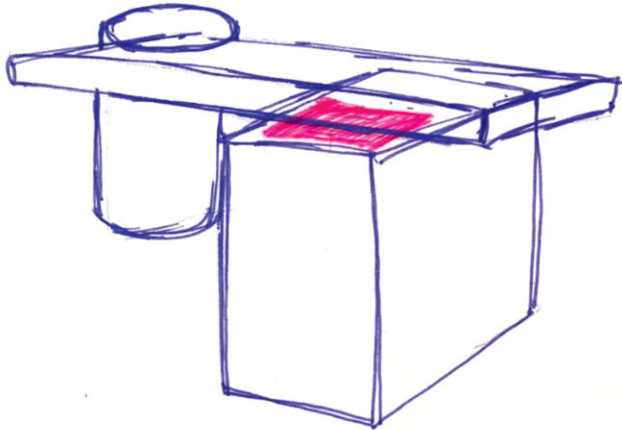


Meinen Entwurf startete ich mit Skizzen, die ich hauptsächlich erstmal von der Analyse, Form und Nutzung ableitete. Ich übertrage die Grundtätigkeiten in den Entwurf und ordnete Geräte und Magazine nach den Schnittstellen an. Dies probierte ich in unterschiedlichen Anordnungen. Beide Male war eine freie Platte mit Hockern/Stühlen integriert um das Zusammenkommen zu fördern. Allerdings blieb die Nutzung statisch und unflexibel, was mit meinem Konzept nicht übereinstimmte. Der freie und selbstbestimmte Gebrauch war nicht gegeben, da alles einem festen Platz zugeschrieben war. Die Entwürfe ähnelten am Ende einer Kücheninsel, wessen Assoziation ich nicht wollte und meinem Hauptgedanken nicht unterstütze. Weswegen ich weitere Möglichkeiten ausprobiert habe.

ERSTE SKIZZEN



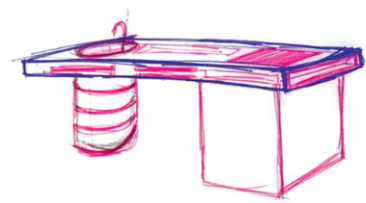
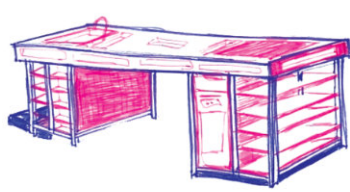
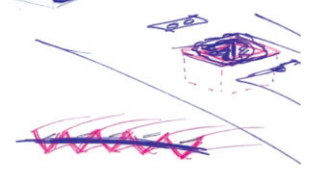
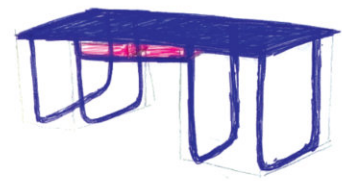
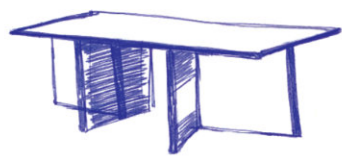
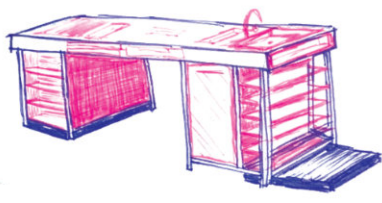
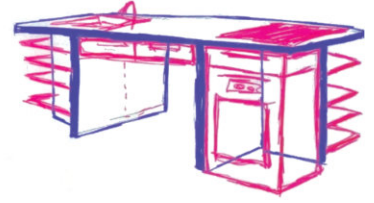
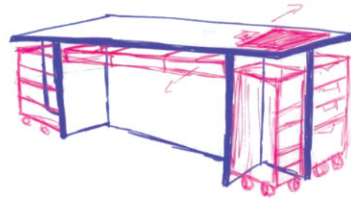
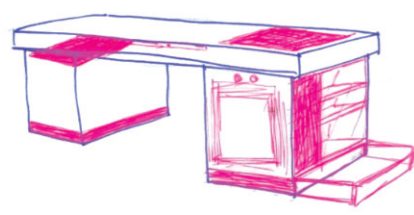
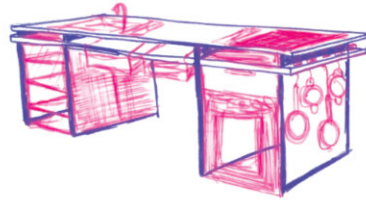
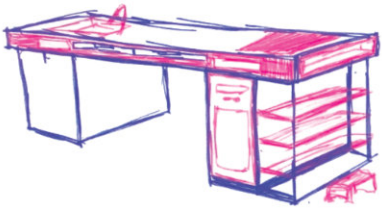
ENTWURF



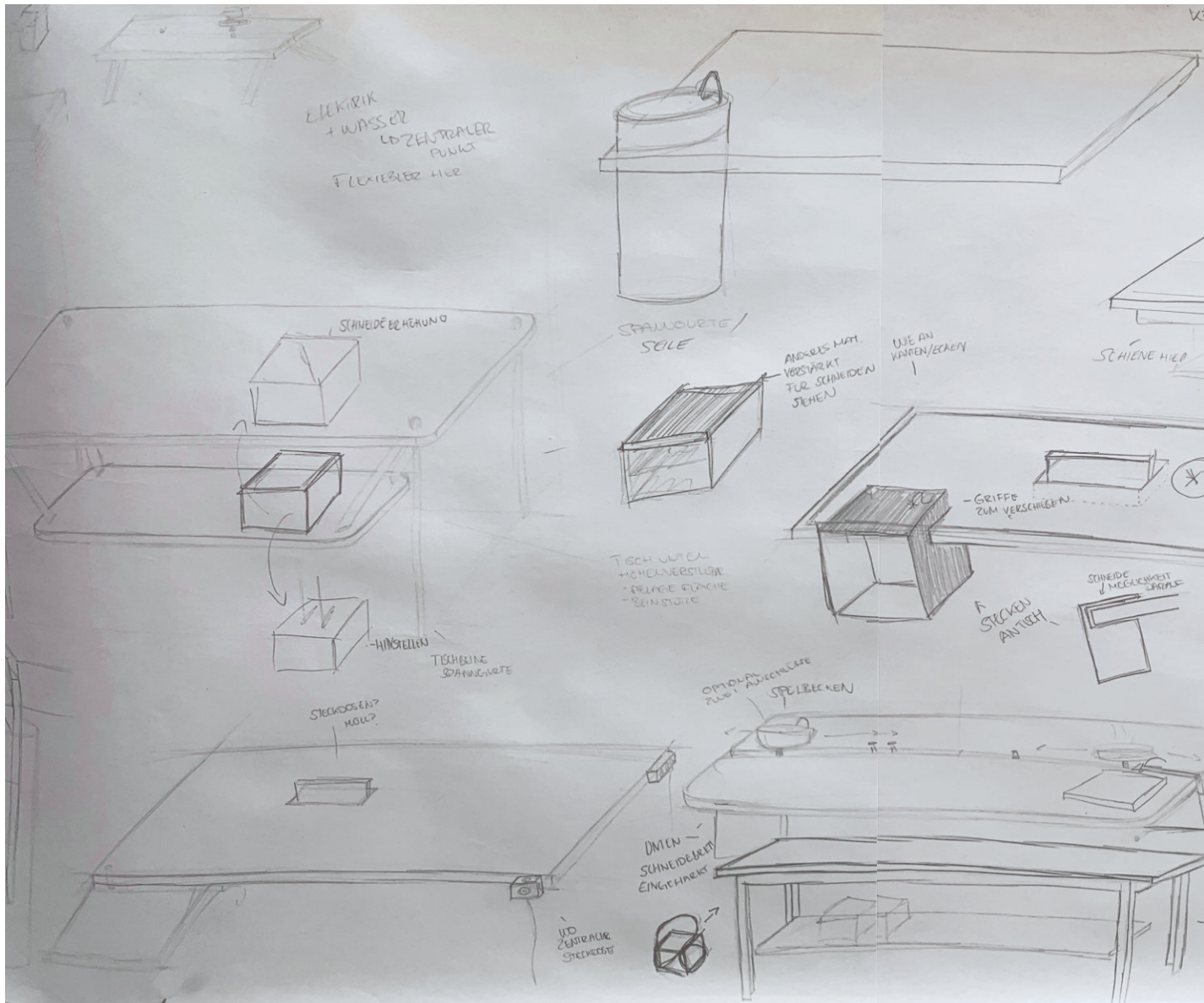
↑
verbessertes
Raum?
hocher?

Meine Form hatte ich gefunden, doch nun skizzierte ich unterschiedliche Arten und Möglichkeiten wie die Tischform und deren Stauraum Möglichkeiten sein könnte. Hierbei blieb ich anfangs bei der konventionellen und starren Küchenart und arbeitete mich nach und nach an freiere und flexiblere Module heran.

ERSTE SKIZZEN

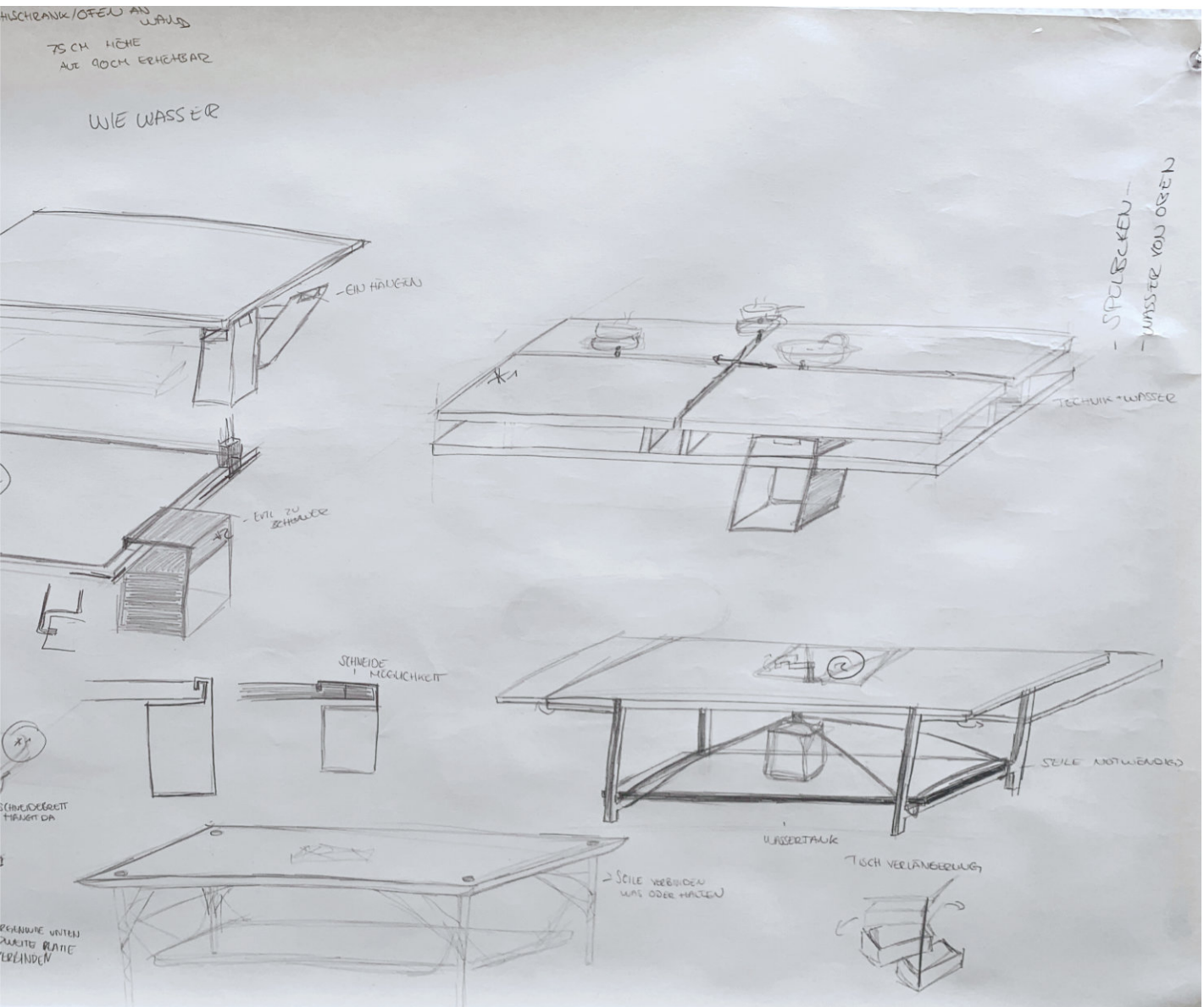


ENTWURF



Als nächstes wurde ich in meinem Entwurfsprozess freier und löste mich komplett von den starren konventionellen Fronten. Ich probierte verschiedene Funktionen und Techniken aus meiner Recherche aus und überlegte wie man diese kombinieren kann. Somit erschloss ich mir die kommenden Entwürfe.

FUNKTIONSSKIZZEN

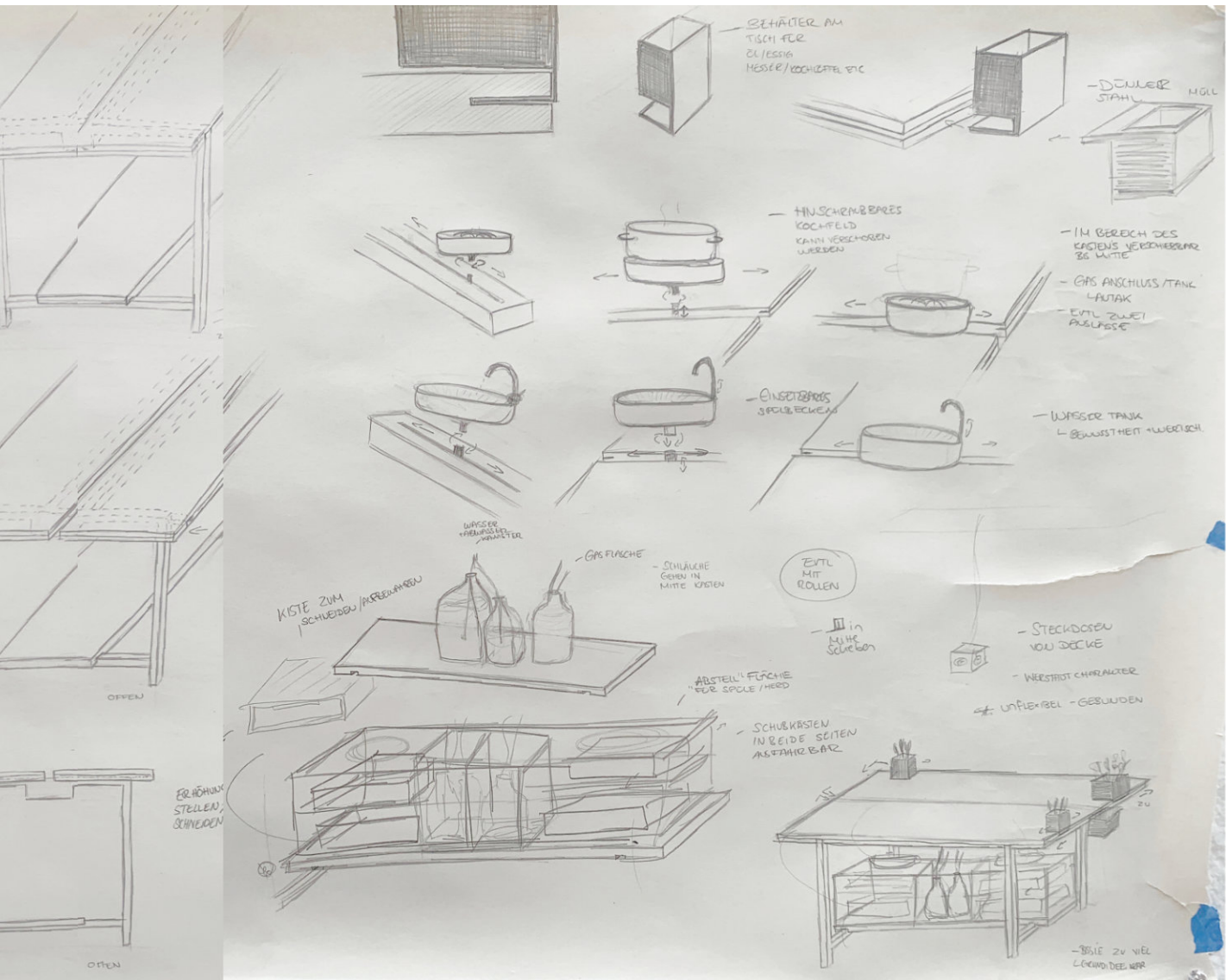


ENTWURF

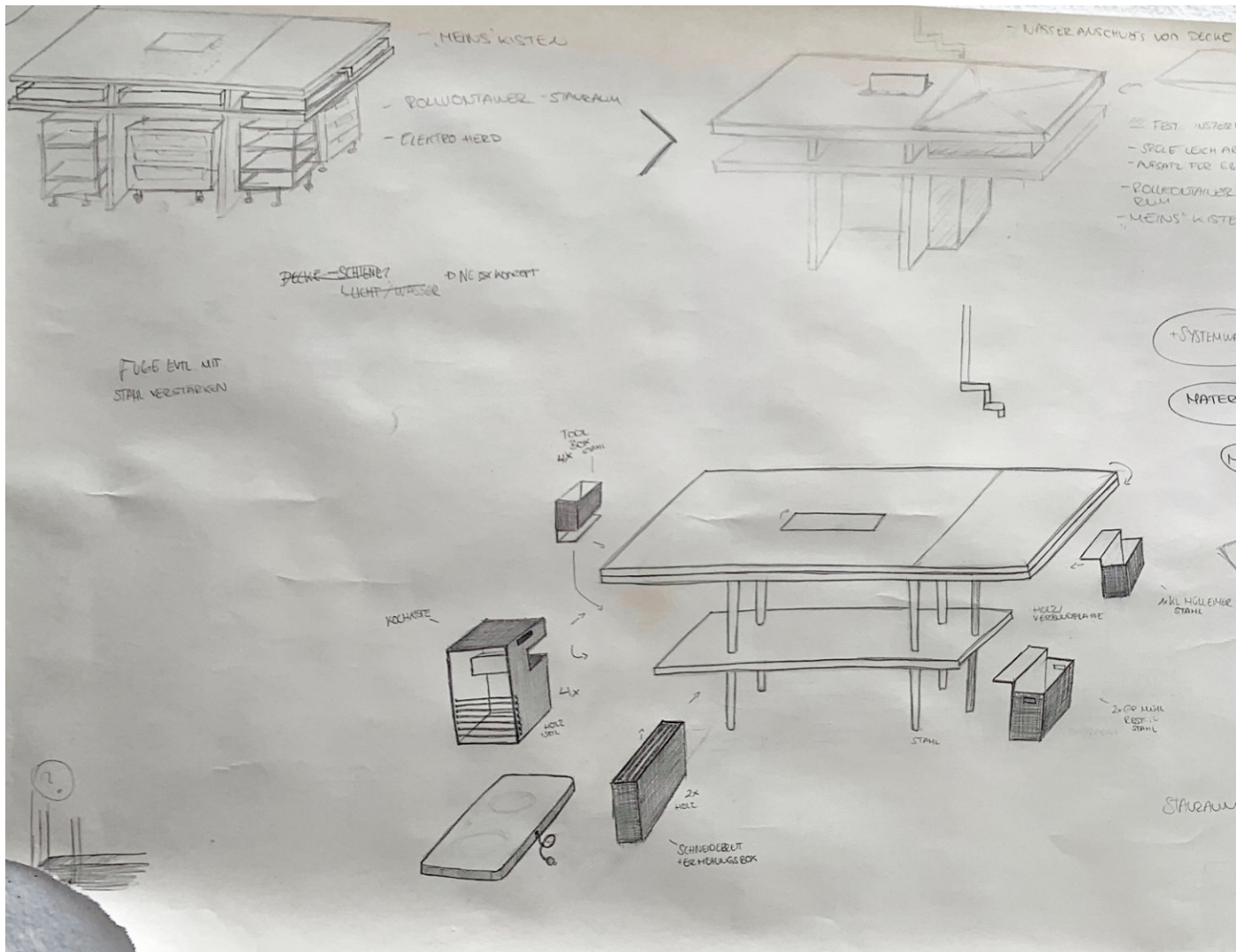


Aus meinen ersten Skizzen habe ich verschiedene Module zusammengestellt und zu einem Entwurf gebracht. Bei diesem Entwurf war die Idee, dass man den Tisch ausziehen kann und er dann im „Kochmodus“ ist. Mit den aufgezeichneten Tools wollte ich in einer modernen Form der Werkbank, die freien Nutzung ermöglichen. Allerdings empfand ich den Entwurf nicht passend zum Konzept, weswegen ich weitere skizzierte.

FUNKTIONSSKIZZEN

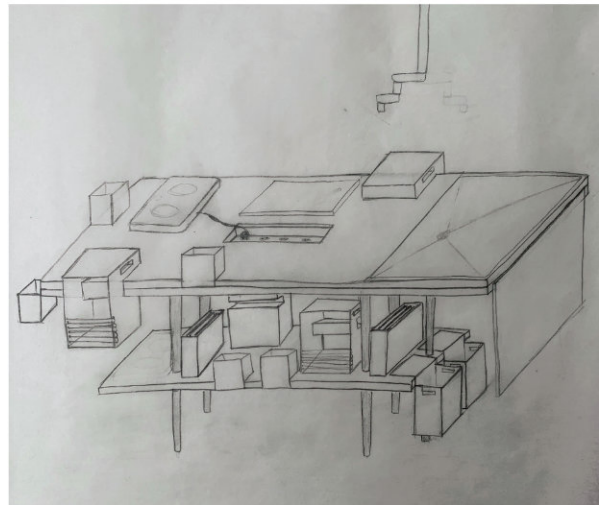
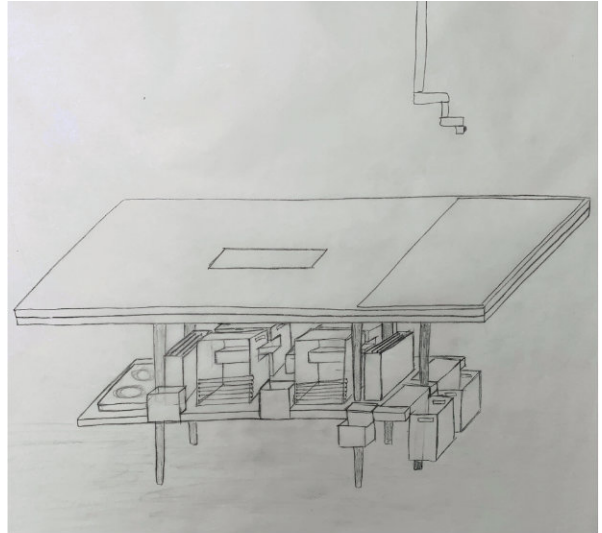
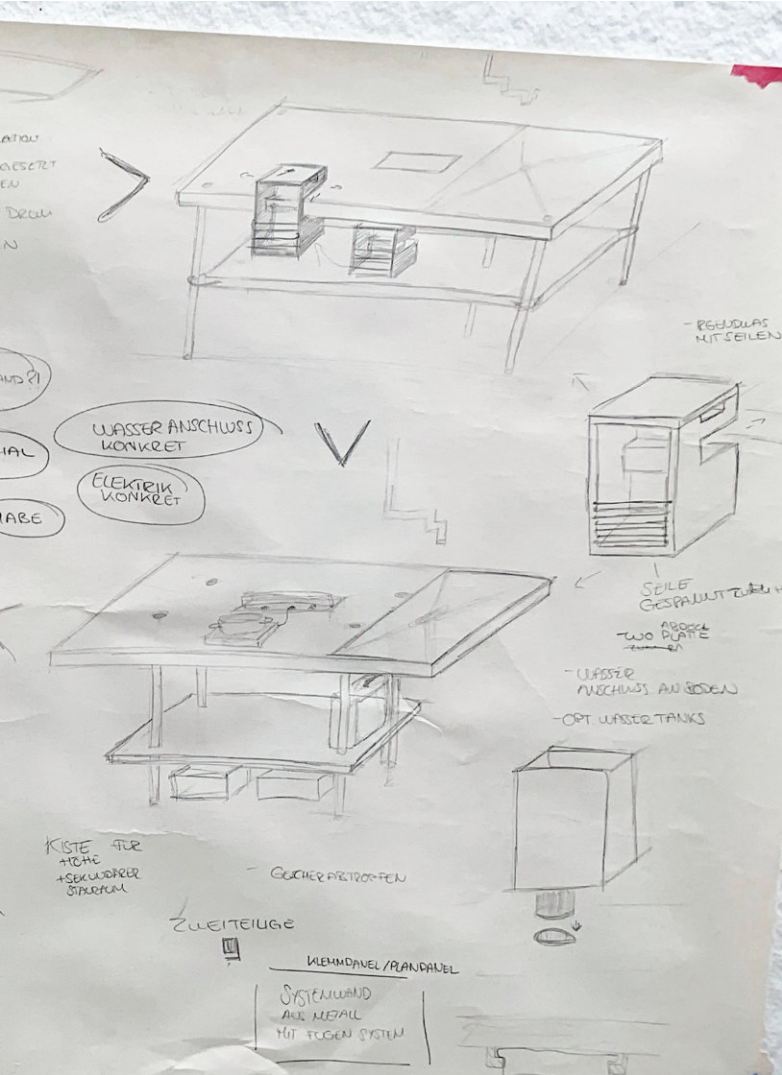


ENTWURF



Nach und nach tastete ich mich an meine Modulweise und die Tischform heran. Ich beschloss in der Mitte des Tisches eine Steckdosenleiste anzubringen, wodurch jede Person immer Zugriff auf Strom hat. Den Herd und den Stauraum von Geschirr habe ich in dem Entwurf ausgelagert, da ich am Tisch den Haupttakt des Kochens im Vordergrund stellen wollte. Eine feste Wasserstelle wollte ich fürs erste allerdings beibehalten.

FUNKTIONSSKIZZEN



ENTWURF



Für eine konkretere Visualisierung und Größenabstimmung baute ich im Maßstab 1:10 ein Arbeitsmodell. Ich erschuf einen freien flexiblen Tisch mit einer Höhe von 78 cm, wodurch die Nutzer*innen eine angenehme Sitzhöhe erhalten. Um die Arbeitsplattenhöhe zu erreichen gibt es verschiedene Module die diese auf 90-95 cm erhöhen. Zu einem entwarf ich einen Koch-Kasten, der alle notwendigen Utensilien beinhaltet. Dieser ist je nach Nutzen frei an die Tischplatte zu hängen und schafft eine freie Art des Kochens. Mit der Tritt-Box erreichte ich zum einen eine Erhöhung des freien Herdes zum anderen bietet die Tritt-Box eine Erhöhung zum Stehen. Die sogenannten Tool-Boxen kann man an die schiene in der Tischplatte stecken, wodurch man Kräuter, Putzzeug, Kochlöffel etc. und einen kleinen Biomüll stets bei sich hat. Anfangs hatte ich am Werk-Tisch eine Spüle mit eingeplant, die je nach Gebrauch zum Vorschein kommt. Allerdings haben mich die festen Wasserleitungen davon abgehalten mein Konzept vollends durchzusetzen, weswegen ich beschloss Spüle, Kühlschrank und Geschichtsmagazine auszulagern. Somit hatte ich den Haupttakt des Kochens im Fokus. So ging ich an die konkrete Ausarbeitung der Module des Tisches und der Technik, damit mein Entwurf passend zu diesem Konzept optimieret werden konnte. Im Allgemeinen schafft es meiner Meinung nach der Entwurf den Nutzenselbst zu erklären, wodurch jede Person direkt - ohne weitere Fragen an die Eigentümer*innen zu stellen

ARBEITSMODELL M 1:10

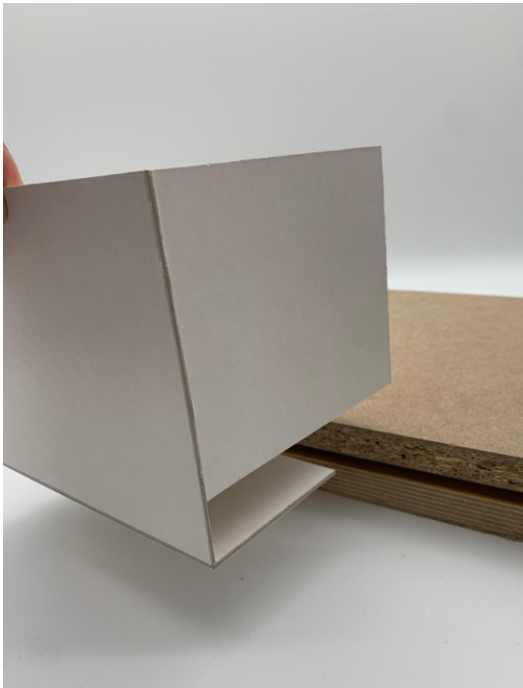
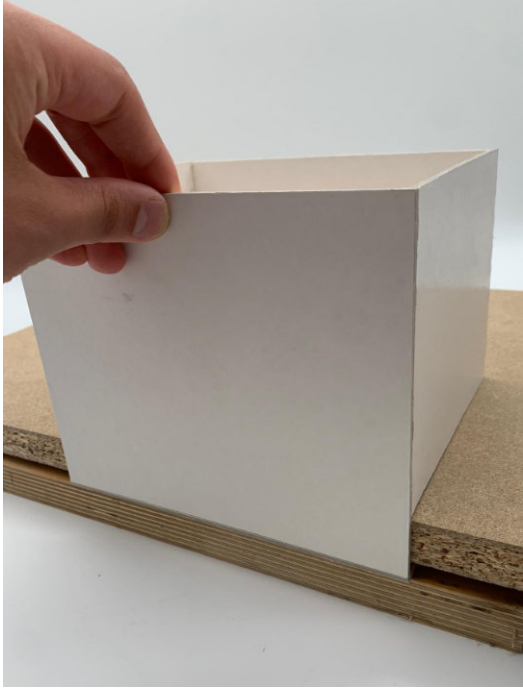


ENTWURF



Damit die Dimensionen besser einzuschätzen waren, habe ich einige der Module im M 1:1 gebaut. Hier ist aufgefallen, dass einige überdimensioniert waren und die Handhabung unpraktisch ist. Aus diesem Grund passte ich die Maße an und die Module im einzelnen wurden konkreter Entworfen und Ausgearbeitet.

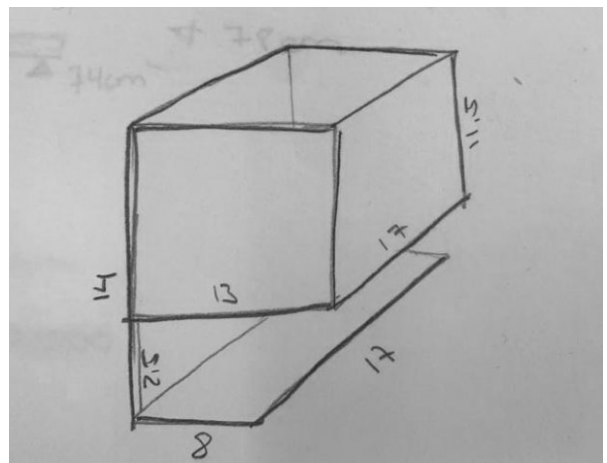
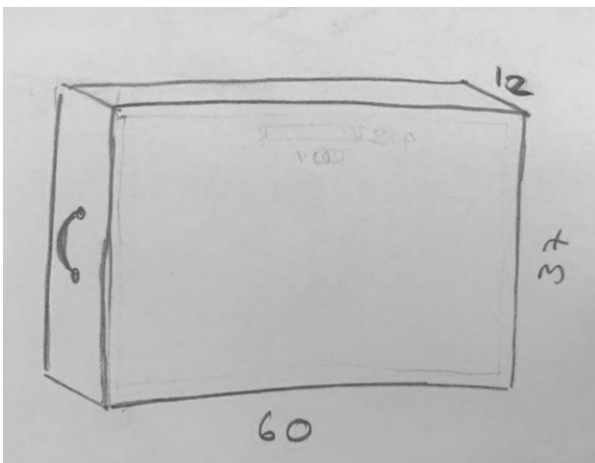
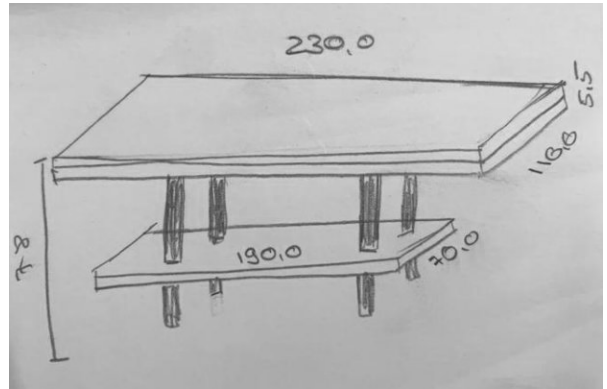
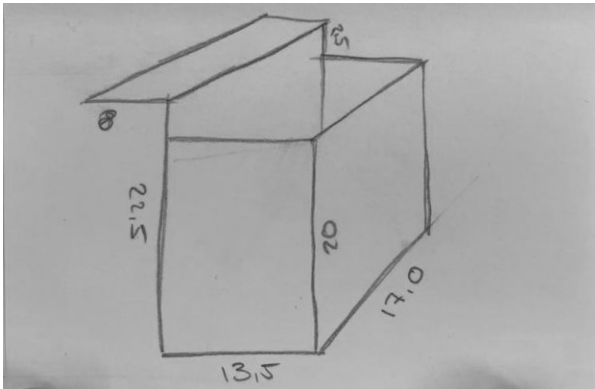
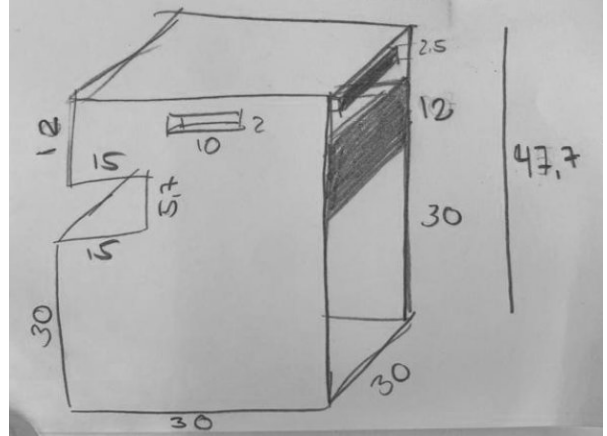
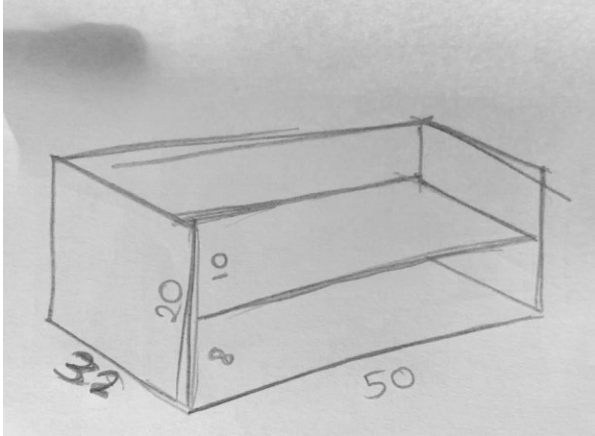
MODELL MODULE M1!



ENTWURF



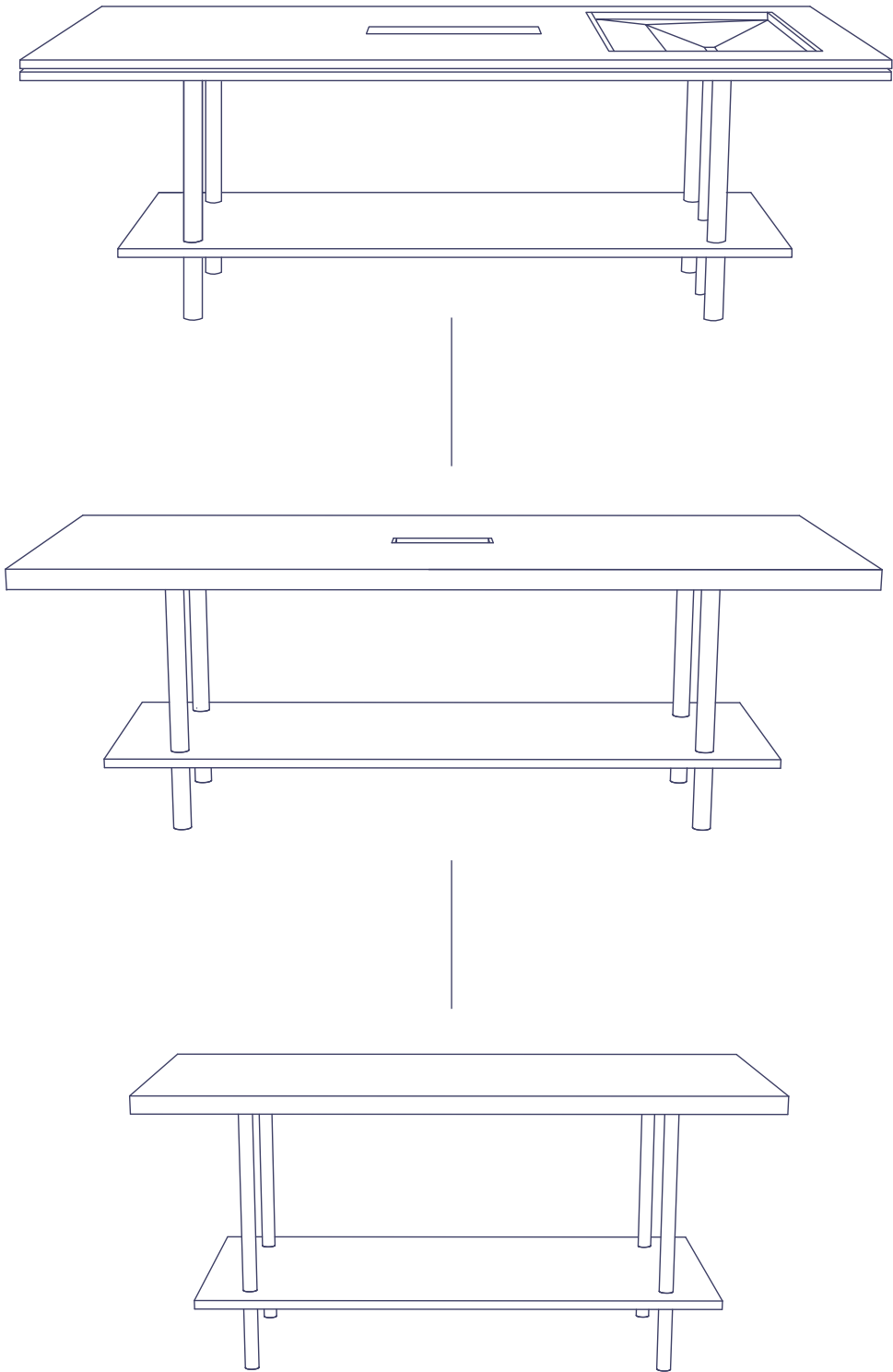
MODELL MODULE M I!



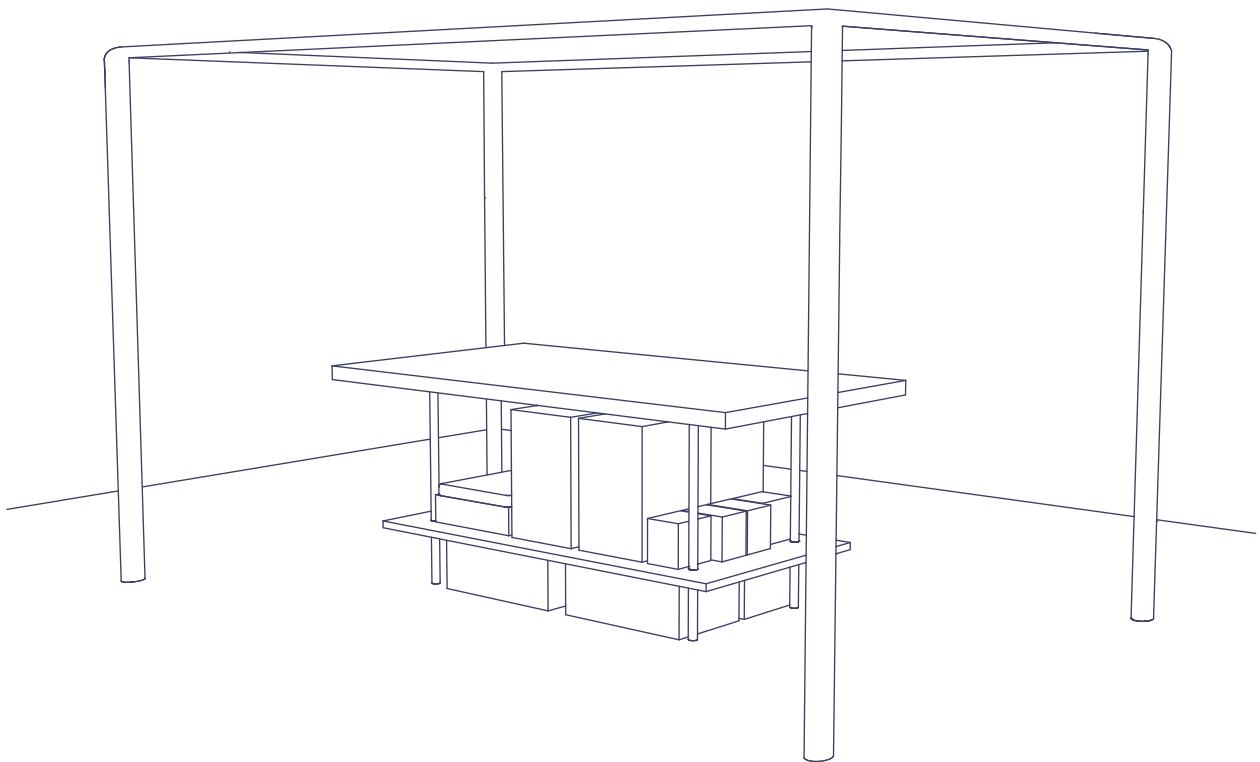
ENTWURF

Die Form meines Werk-Tisches hat eine große Rolle gespielt. Zwar hab ich durch die Analyse die Grundform des Rechteckes herausgefunden, jedoch ging es nun um Proportionen, Funktionen und Art. Am Anfang gestaltete sich der Tisch mit einer Schiene, einer integrierten Spüle und einer Steckdosenbox. Im Entwurf darauf lagerte ich die Spüle aus und behielt die Steckdosenbox in der Mitte. Allerdings war mir dies nicht radikal genug und orientierte mich an meinem Konzept. Somit gab es eine Verkleinerung und endgültige Reduzierung auf das notwendigste.

FORMPROZESS

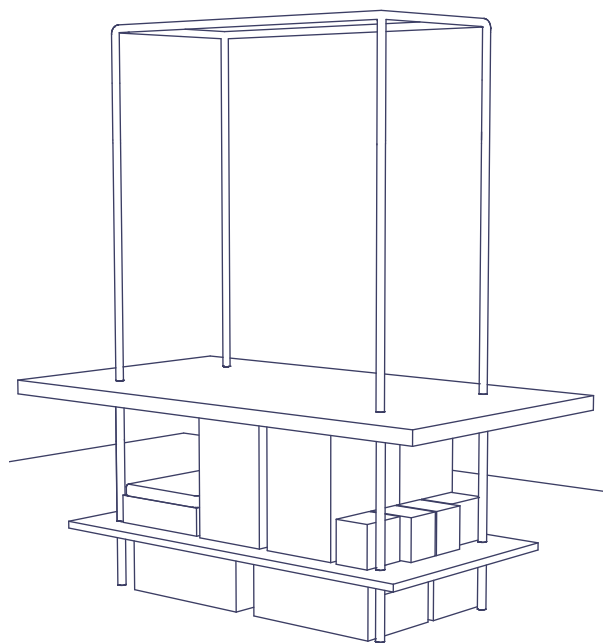
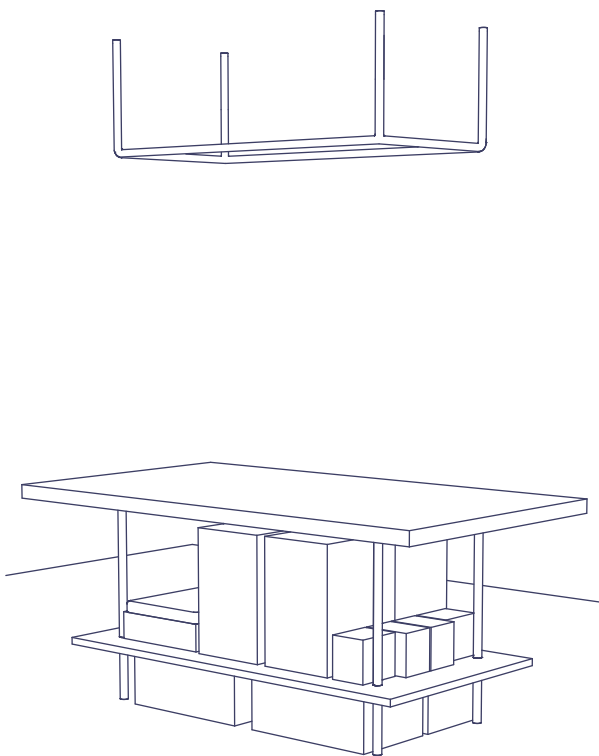


ENTWURF



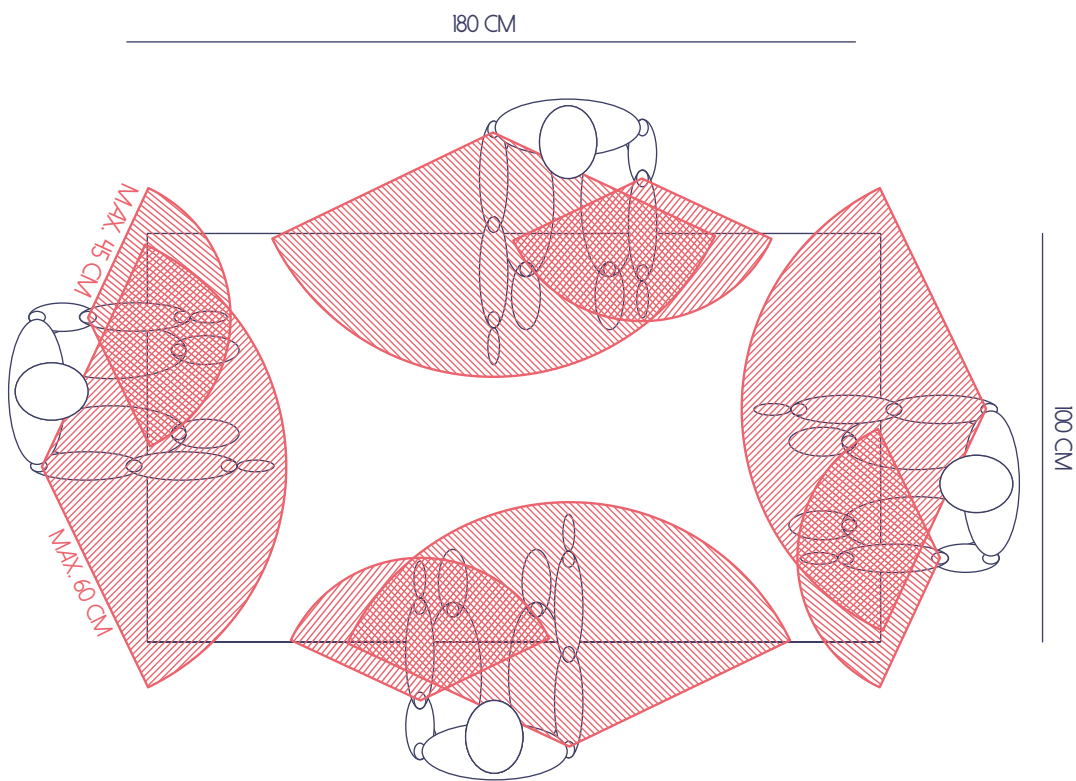
Ich entschloss mich zu meinen bestehenden zwei Ebenen, eine dritte Ebene einzufügen. Somit erreichte ich mehr Stauraum für Pfannen und Töpfe. Des Weiteren wird eine flexible Steckdose an diesem Geländer herunter führen. Beim Entwurf dessen beachtete ich das die Blickbezüge und ein freies Raumgefühl bestehen bleibt. Aus diesem Grund entschied ich mich für die mittlere Abhängung.

3. EBENE

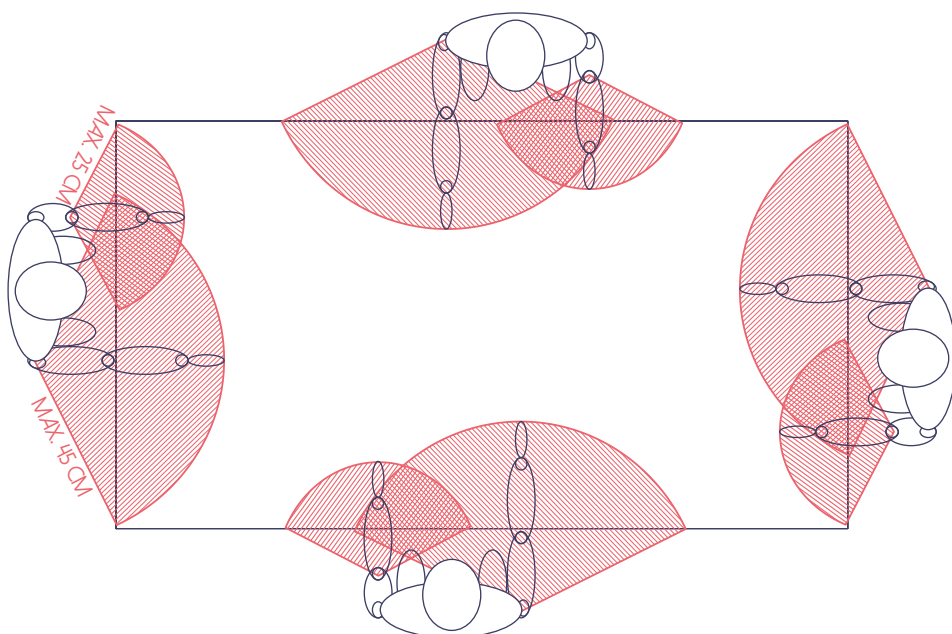


ENTWURF

Bei der Tisch Größe habe ich darauf geachtet, dass 4 Personen gleichzeitig arbeiten beziehungsweise kochen können, ohne sich in die Quere zu kommen. Somit schaffe ich eigene Reviere an einem gemeinsamen Tisch. Die Maße sind darauf abgestimmt noch an den Tisch gemütlich sitzen zu können aber auch den Platz zum Kochen und sich ausbreiten. Bei den Höhen achtete ich auf individuelle Zusammensetzung um die gleiche Höhe zu erreichen.

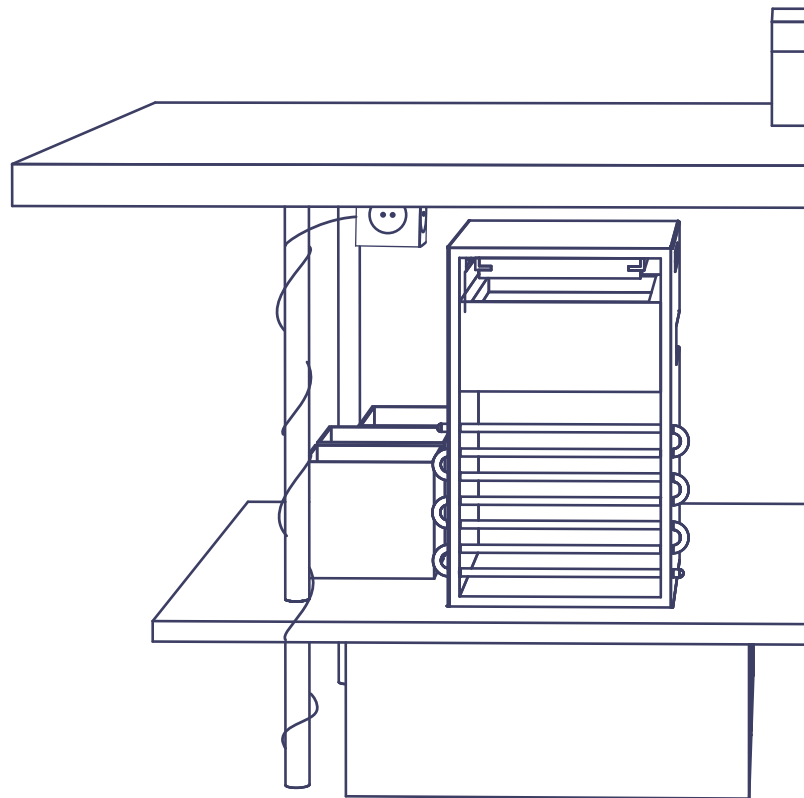
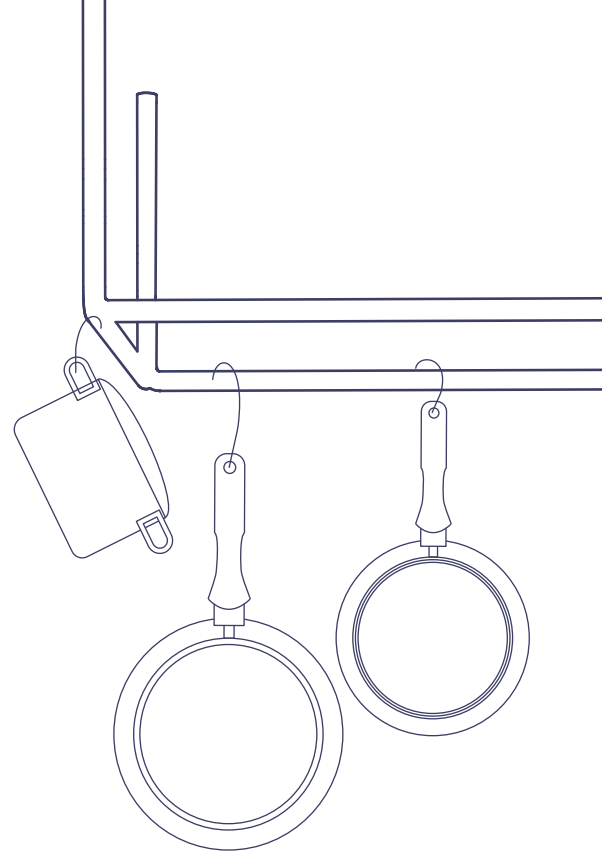


SITZEND

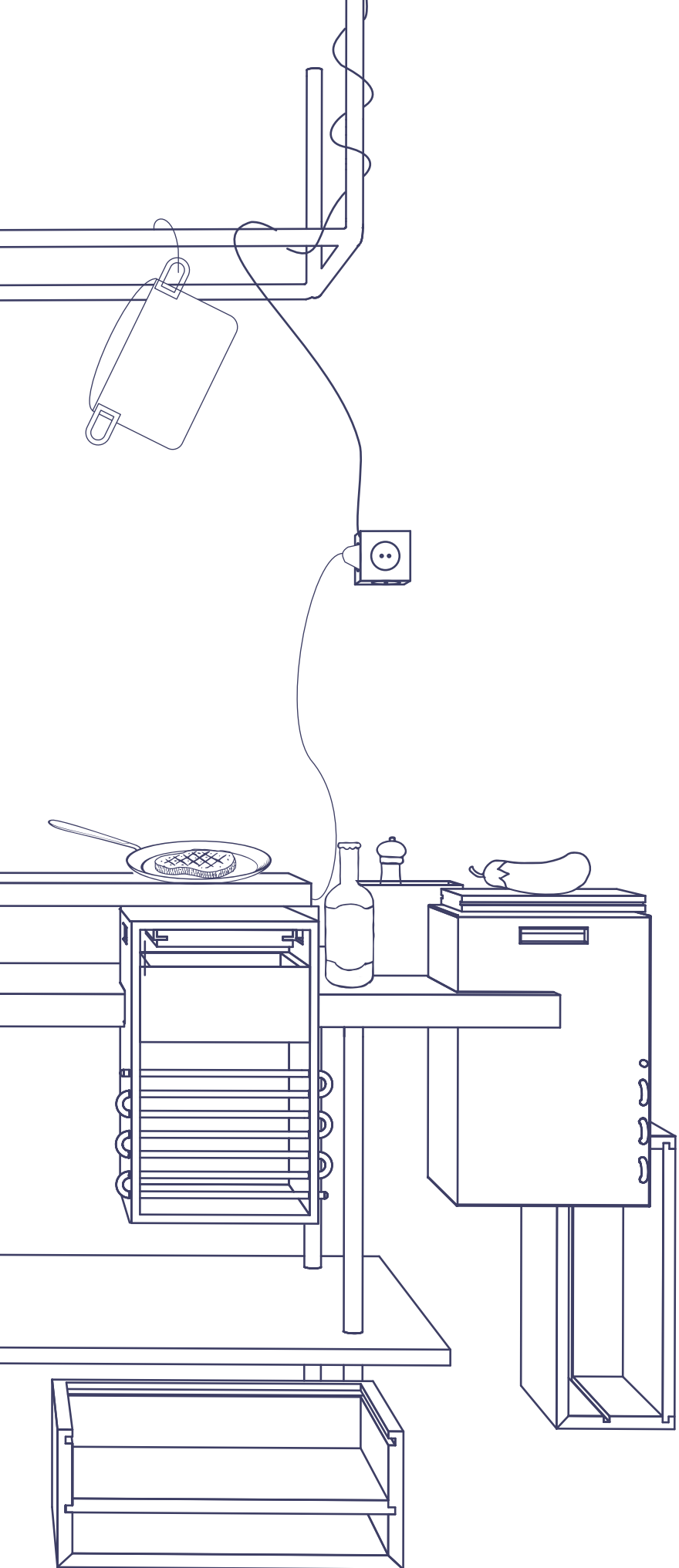


STEHEND

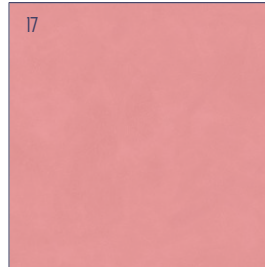
ENTWURF



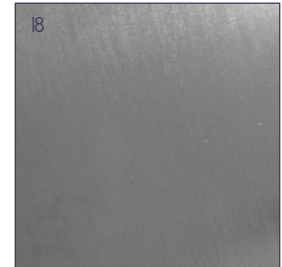
WERK-BOX



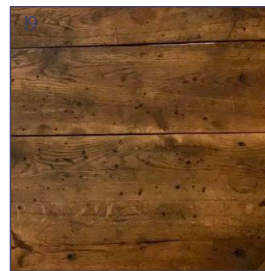
ENTWURF



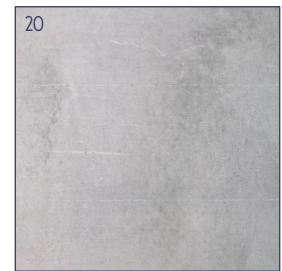
17 Recycling-Kunststoff, mit Eisen - magnetisch
79 mm



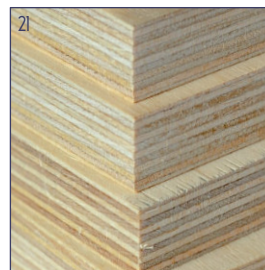
18 Stahlrohr verzinkt
Ø 40 mm



19 Massivholz Eiche
gehobelt, gebürstet,
geräuchert
50 mm



20 Eisen Flachstange
- magnetisch
3 mm



21 Multiplex-Platte
Birke, 15/25 mm



22 Expanderseil
Ø 8 mm

Anhang 17 Recycling-Kunststoff

Anhang 18 Stahl verzinkt

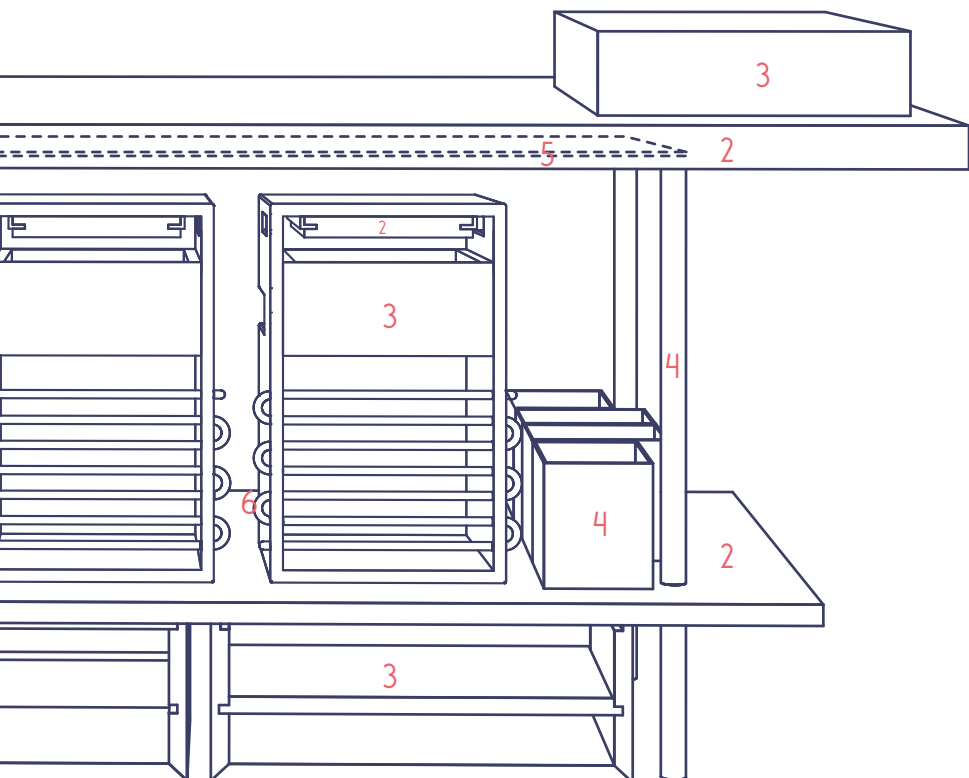
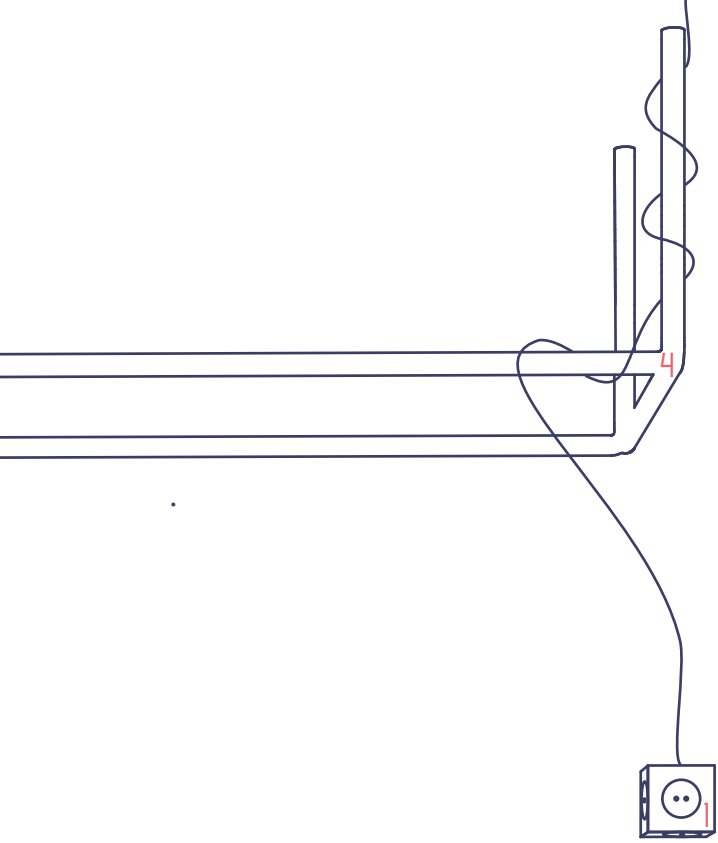
Anhang 19 Massivholz Eiche

Anhang 20 Eisen

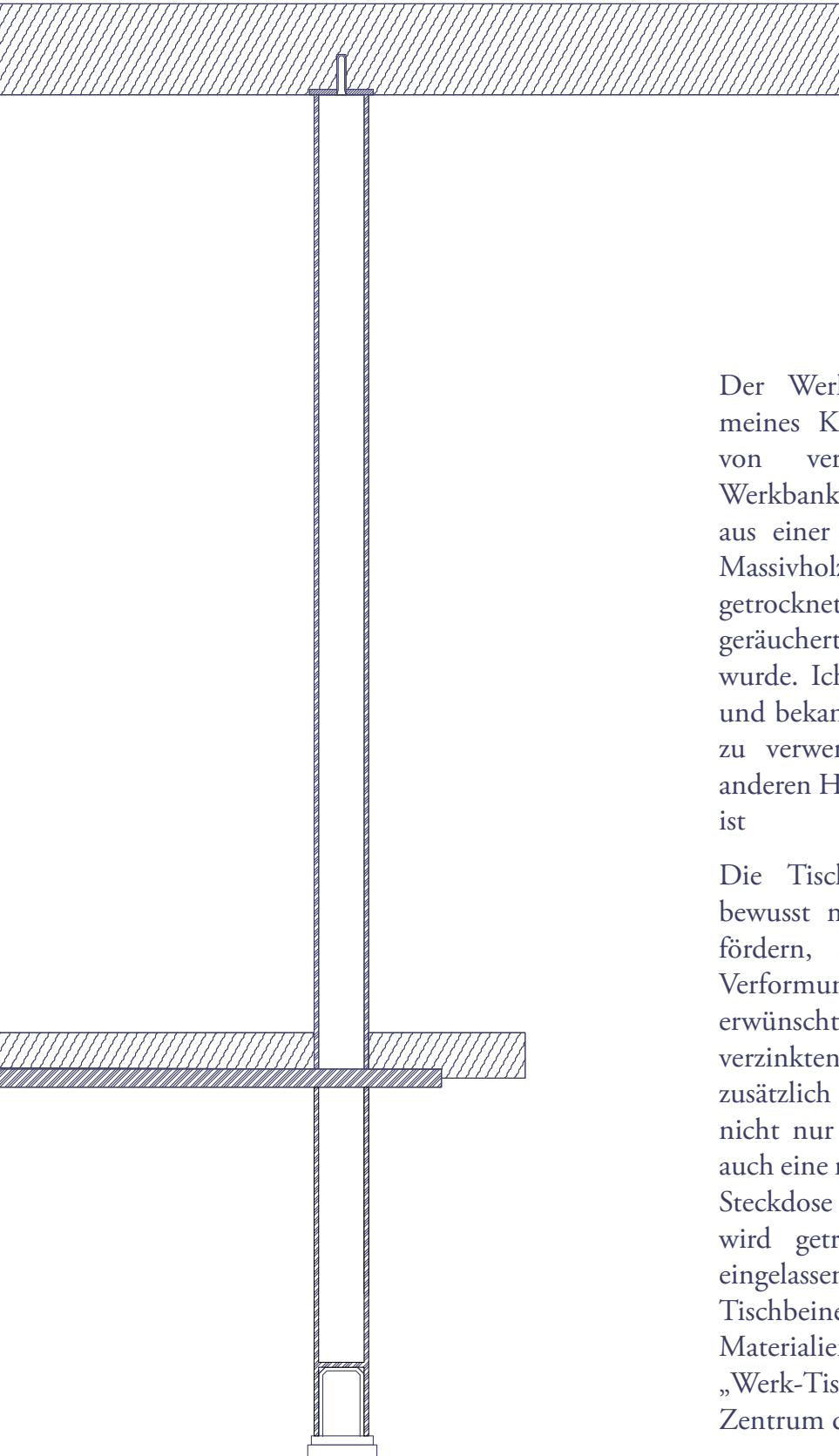
Anhang 21 Multiplex-Platte

Anhang 22 Expanderseil

MATERIALBOARD



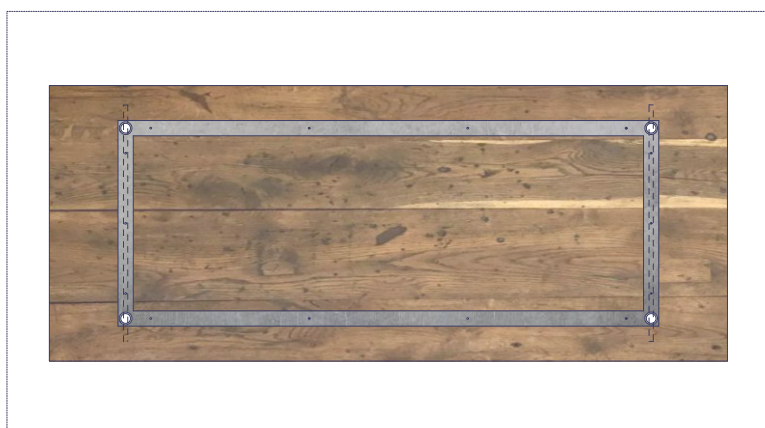
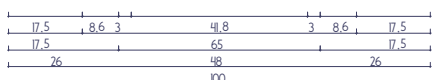
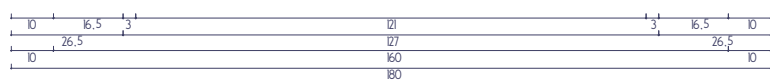
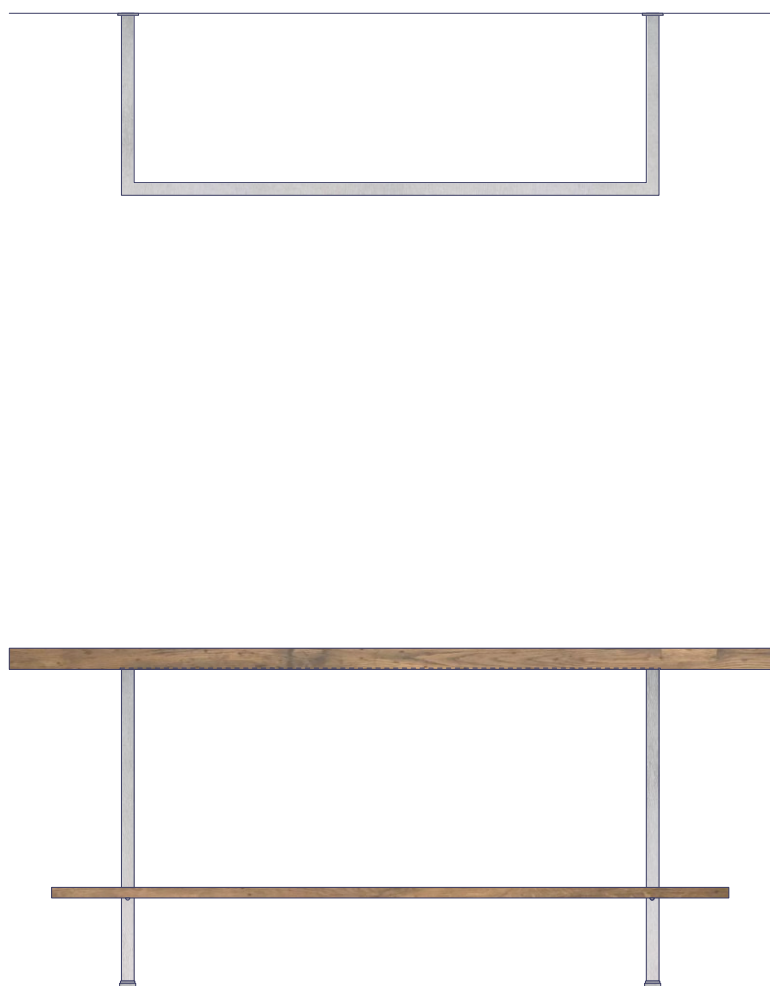
ENTWURF



Der Werk-Tisch ist das Grundelement meines Küchenentwurfs „Werk-Box“ und von verschiedenen Einflüssen einer Werkbank geprägt. Beide Platten bestehen aus einer rustikalen europäischen Eichen-Massivholzplatte, welche natürlich getrocknet, dann gehobelt, gebürstet, geräuchert und mit Natur-Öl behandelt wurde. Ich habe darauf geachtet regionales und bekanntes aber durchaus wertiges Holz zu verwenden, welches im Vergleich zu anderen Hölzern jedoch nicht so hochpreisig ist

Die Tischplatte soll den Kochprozess bewusst mit leben und das Ausprobieren fördern, sofern sind Abnutzungsspuren, Verformungen, Risse und eine Alltagspatina erwünscht. Die Gestelle bestehen aus verzinkten Stahlrohren und der Tisch hat zusätzlich eine Eisenkonstruktion. Diese soll nicht nur zur Stabilität beitragen, sondern auch eine magnetische Leiste für eine flexible Steckdose sein. Die zweite mittlere (??) Platte wird getragen durch ein weiteres halb eingelassenes Stahlrohr, welches durch die Tischbeine geführt wird. Mit diesen Materialien und der Bautechnik wird der „Werk-Tisch“ geschaffen und ist das Zentrum des Entwurfs.

WERK-TISCH

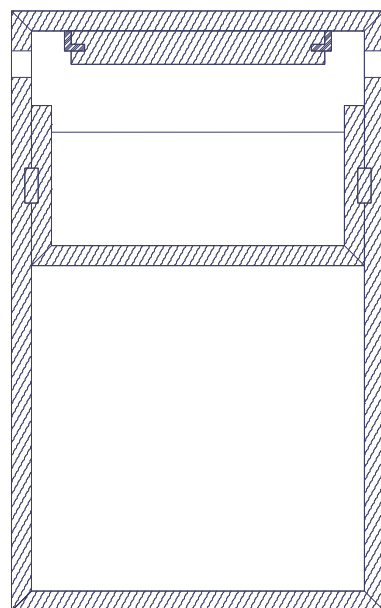
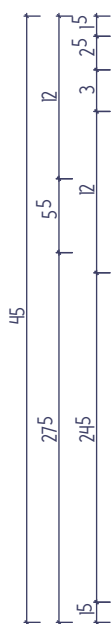
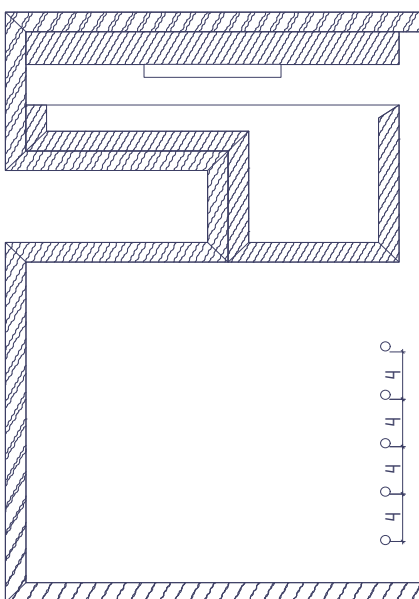
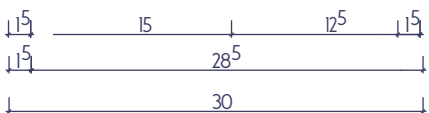
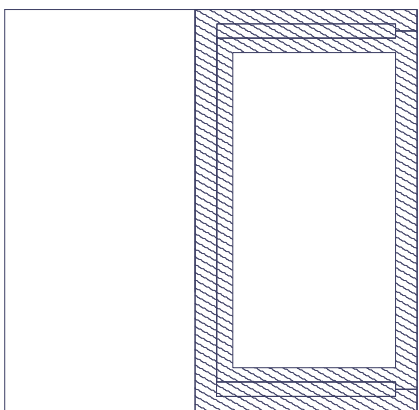


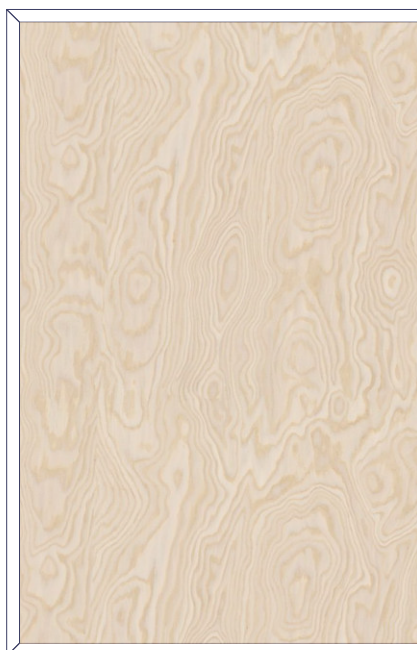
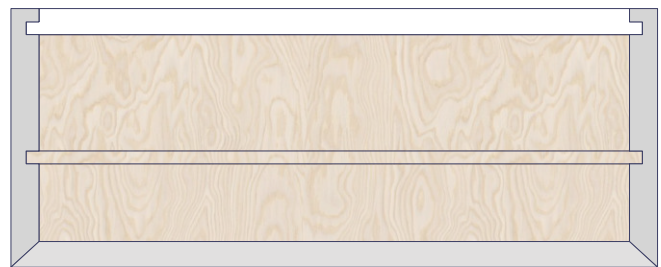
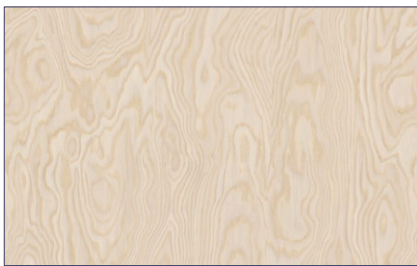
ENTWURF



Die Koch-Box beinhaltet alles was man zum Kochen benötigt. Sie gliedert sich in drei Bereiche, zueinen hat ein Schneidebrett, das gefederte Fugen mit Schienensystem hat. Darunter befindet sich ein Schubkasten in dem Messer und weitere kleine Gegenstände verstaut werden können. Im dritten Bereich gestaltet sich zu letzt der Lebensmittelstauraum, welcher mit einem Expanderseil gehalten wird. Somit hat man Einblick darüber was vorhanden ist und dient zur Sicherheit. Verbaut wurde die Box mit 1,5 cm starkem Multiplex und die Kanten wurden mit einer Nut auf Gehrung mit eingesetzter Feder verbunden. Dadurch hat man genug Stabilität die Kiste herumzutagen und am Tisch einzuspannen wenn man sie benötigt.

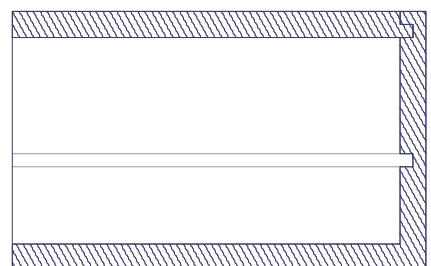
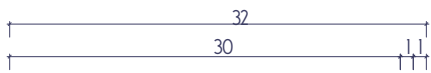
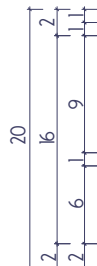
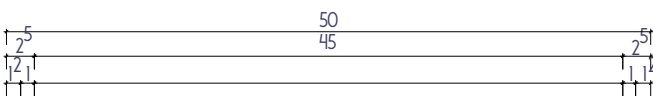
KOCH-BOX



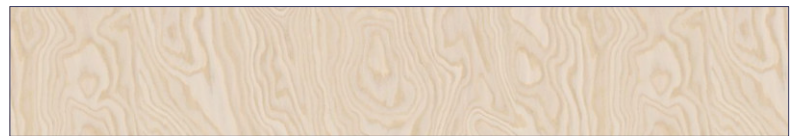
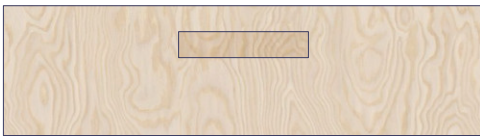


Die Tritt-Sitz-Boxen wurden aus 2,5 cm starken Multiplex-Platten verbaut und bieten somit viel Stabilität. Die Nutzer*innen können die Boxen drehen, kippen und wenden und erhalten dadurch eine Auswahl an Höhen bzw. Funktionen. Im Sitz-Zustand befindet sich das Schubelement außen, um maximale Festigkeit zu garantieren. Die Kanten haben eine Nut- und Gehrungsverbindung, mit eingesetzter Feder. Das Schubelement verbindet sich mit einem stumpfen Stoß und einer Nut. Somit ist die Box stabil genug und hat eine hohe Belastbarkeit.

TRITT-SITZ-BOX



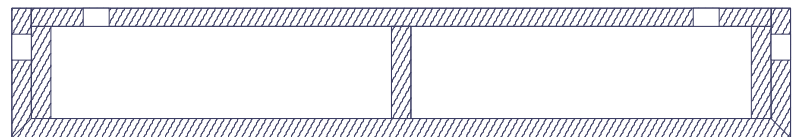
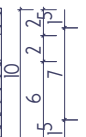
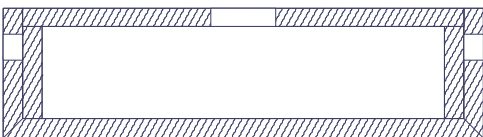
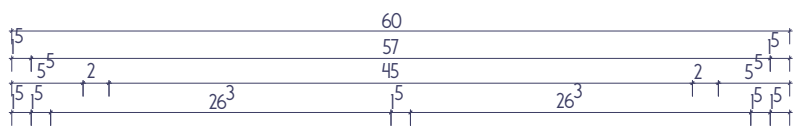
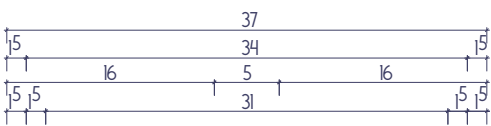
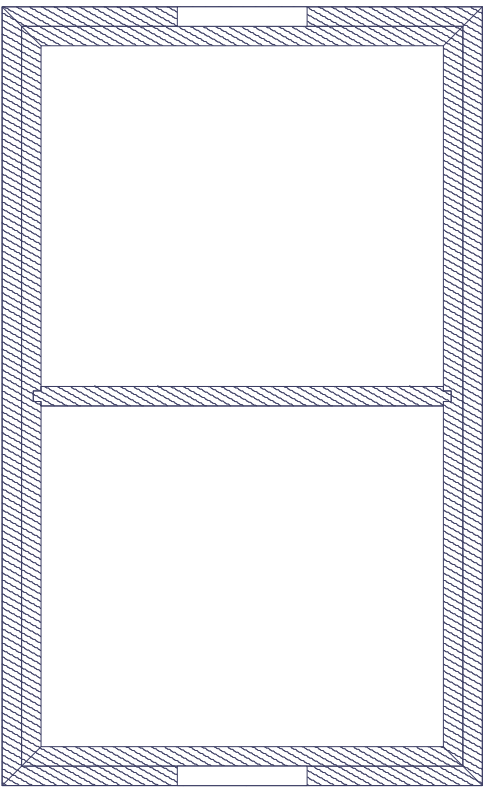
ENTWURF



Die Erhöhungs-Box bietet nicht nur eine Arbeitsflächenerhöhung, sondern auch zusätzlichen Stauraum für Lappen, Tücher oder Putzutensilien und ist zudem als weiteres Schneidebrett einsetzbar. Die Box wurde aus 1,5 cm starken Multiplex-Platten geplant und hat die Stabilität das flexible Kochfeld inklusive Töpfe und Pfannen zu tragen.

Die Kanten werden auf Gehrung geschnitten und mit einer eingesetzten Feder verbunden. Der Deckel lässt sich durch zwei Löcher anheben und ist auf einer offenen Nutverbindung eingelegt, wodurch es eben zur restlichen Box ist. Damit die Erhöhungs-Box leicht getragen und verstaut werden kann, sind ebenfalls an den Stirnseiten eingelassene Griffe zu finden.

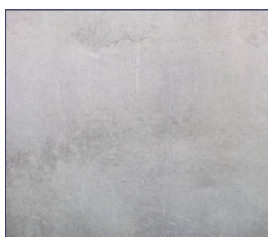
ERHÖHUNGS-BOX



ENTWURF

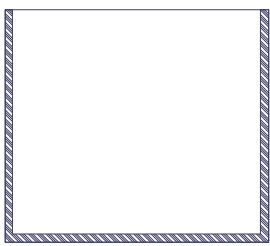
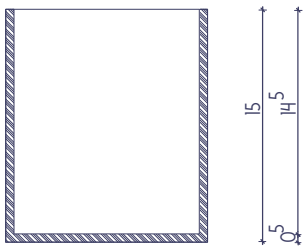
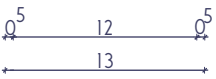
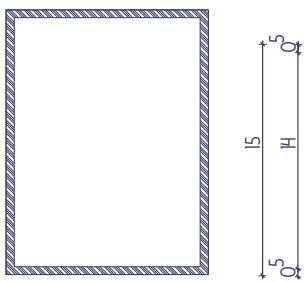


Die Tool-Boxen sind handlich und komfortabel. Sie wurden aus Stahl gefertigt und unterstützen durch die leichte, hygienische und robuste Ausfertigung beim Kochen. Eine richtige Nutzungsordnung haben die Tool-Boxen nicht, da sie frei einsetzbar sind.

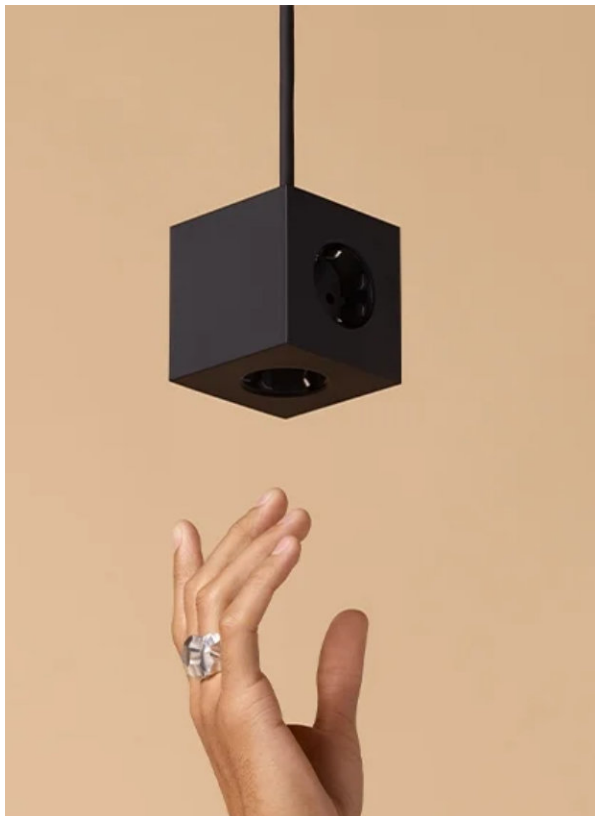


Weiter können die Tool-Boxen als Stauraum für jegliche Kochutensilien, Gewürze, Essig und Öl fungieren oder aber auch als kleiner Tischbiomüll-Behälter eingesetzt werden. Es war mir wichtig, dass sie als „flexible Küchenhilfe“ eingesetzt werden und weiter keine andere Funktion haben..

TOOL-BOX



ENTWURF



Ich wählte die Avolt Steckdose, da sie an die „OBO Bettermann Steckdosen-Kombi“ in moderner Abwandlung, erinnert. Durch die einfache Handhabung und die Verbauungsoptionen war die Steckdose für meinen Entwurf fördernd. Zum einem hängt sie von der 3. Ebene herunter und zum anderen ist sie magnetisch an dem Eisengestell befestigt. In der Decke befindet sich ein entsprechender Auslass und im Boden befindet sich ein Bodentank mit Anschluss. Somit haben die Nutzer*innen genügend Auslässe, um flexibel und frei am Tisch zu arbeiten. Bei der Farbigkeit habe ich darauf geachtet die normal männliche zugeschriebene Technik mit einer weiblich zugeschriebenen Farbe zu kombinieren, wodurch ich die Zuschreibung eines Geschlechtes wieder brechen möchte.

STECKDOSE / HERD

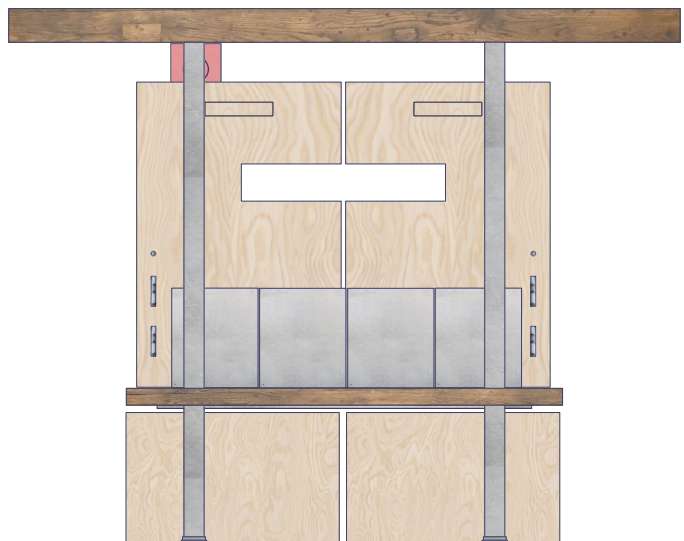
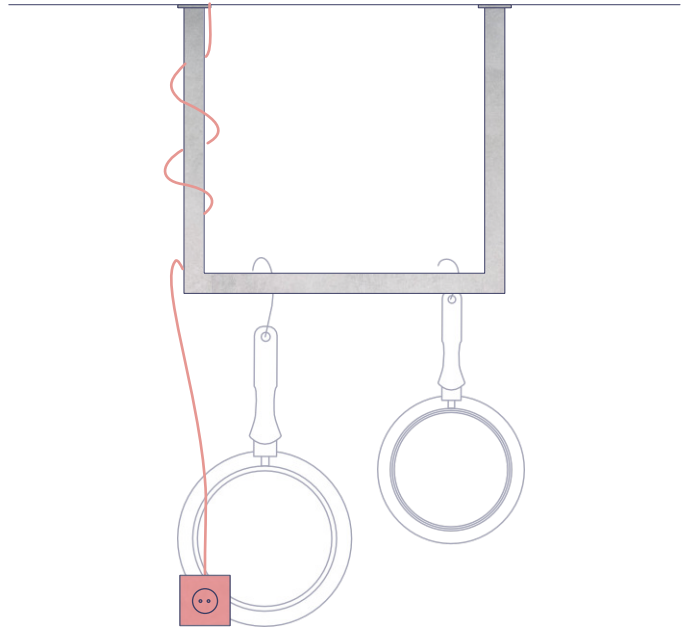


Für das flexible Kochfeld benutze ich eine DOMO Doppel-Induktionskochplatte, ein mobiles 2er Platten-Induktionskochfeld, das autark elektrisch ist.

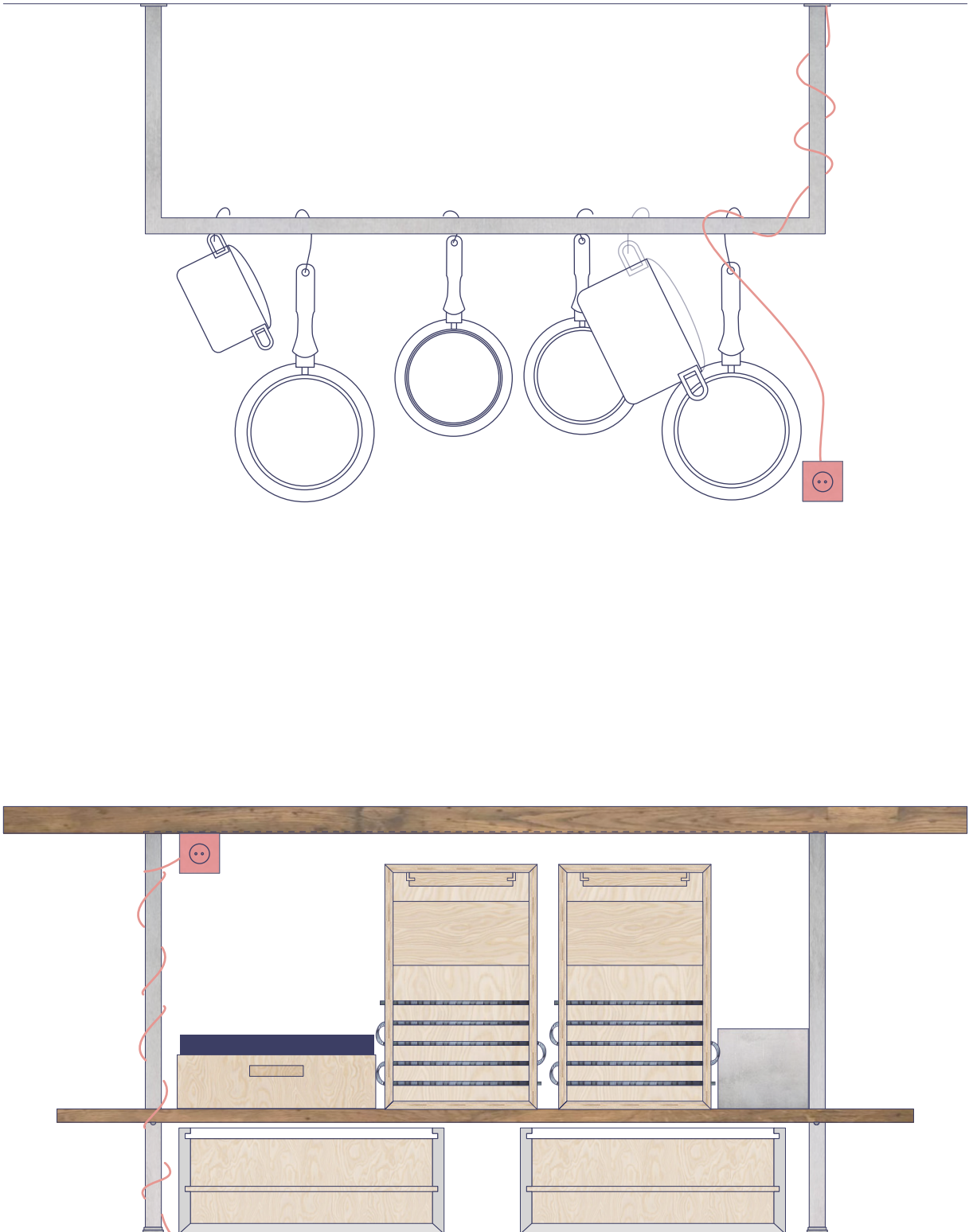
Die Platte unterstützt das Konzept, indem der Herd keine richtige Zuschreibung hat und je nach Anwendung flexibel am Tisch einsetzbar ist. Am Tisch steht es stabil und sicher, dank rutschfester Füße. Außerdem weist es ein Sicherheitsglas auf, hat einen Überhitzungsschutz und beinhaltet eine Kindersicherung. Die Keramikoberfläche ermöglicht eine leichte und schnelle Reinigung des Kochfeldes und wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Das klare und zeitlose Design passt in jede Küche.



ENTWURF



GESAMTKÜCHE

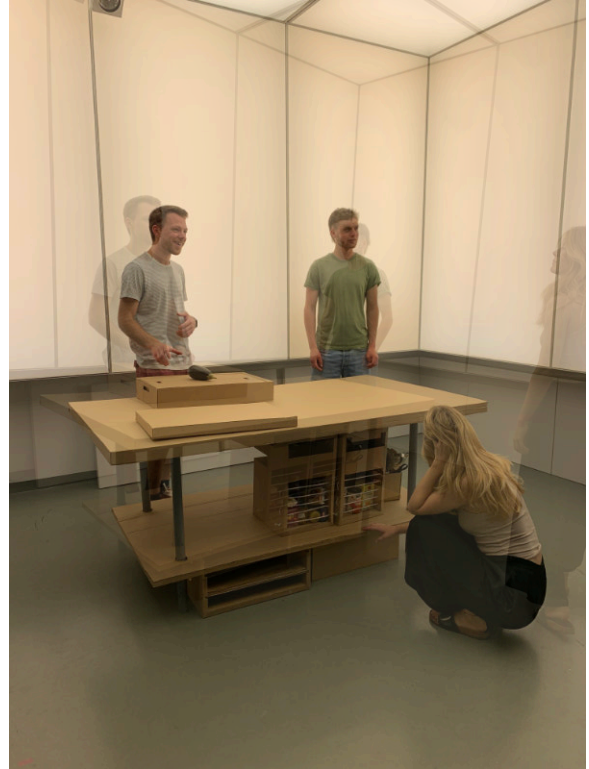


ENTWURF





ENTWURF



MODELL M:1 ANWENDUNG



ENTWURF



MODELL M:1 ANWENDUNG



ENTWURF

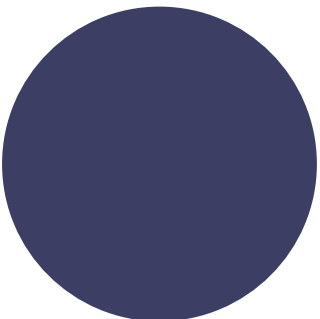


MODELL M:1 ANWENDUNG



5

FAZIT



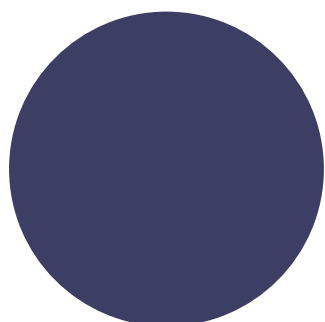
Zwar ist die „Werk-Box“ frei und flexibel, doch immer noch an Wasserauslässe und Elektrik gebunden. Für einen autarken Entwurf, wäre es noch weiter zu entwickeln und weiter zu denken. Beispielsweise könnte man den Tisch auf Rollen stellen und somit eine komplett freie und flexible Küche gestalten. Der Raum „Küche“ würde dadurch vollends aufgelöst werden und sich zum Objekt beziehungsweise Möbelstück entwickeln. Das würde bedeuten, dass jeder Raum frei und individuell nach Lebenslage und Abschnitt genutzt werden könnte. Mit diesen Ansätzen könnte man meinen Entwurf weiter ausarbeiten und das Konzept radikal durch setzen.

Meiner Meinung nach habe ich es mit meinem Entwurf geschafft, die gemeinschaftlichen Strukturen zu stärken und zu fördern und einer genderspezifischen Raumaufteilung entgegen zu wirken. Ich habe eine freie Küche geschaffen, die zu einem zentralen gemeinschaftlichen Ort der Toleranz und Kommunikation wurde. Die Individuen können sich kreativ ausleben und bekommen die Möglichkeit ihre eigenen Gewohnheiten mit einzubringen und stören aufgrund der Platzfreiheit die anderen nicht. Mein Entwurf hebt sich dadurch von den gewohnten konventionellen Küchen deutlich ab.

Mit meiner Bachelorarbeit „Wie lässt sich eine gemeinschaftliche und zeitgenössische Haltung in unsere Küche etablieren?“ möchte ich eine Anpassung beziehungsweise Änderung erreichen und an die Küchenindustrie und die Küchenbauer appellieren umzudenken. Eine Küche sollte so gestaltet sein, dass sie für Menschen unterschiedlichen Geschlechts, Größe und körperlichen Fähigkeiten zugänglich ist. Um in Zukunft weiter als Gemeinschaft leben zu können, müssen wir uns von den konventionellen und gewohnten Verhaltensmustern lösen und uns trauen Neues auszuprobieren.

6

ANHANG



1 Buch: Kilian Stauss - Die Küche zum Leben. - Neue Perspektiven für das Leben, das Kochen und den Raum Küche.

2 Buch: Otl Aicher - Die Küche zum Kochen - Werkstatt einer neuen Lebenskultur

3 Buch: Richard Sennett - Zusammenarbeiten

4 Buch: Julia von Mende -Zwischen Küche und Stadt -Zur Verräumlichung gegenwärtiger Essenspraktiken

5 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1233242/umfrage/mehrmals-pro-monat-ausgeuebte-freizeitaktivitaeten-nach-geschlecht/>

6 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/167555/umfrage/frauenanteil-in-verschiedenen-berufsgruppen-in-deutschland/>

7 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/828221/umfrage/umfrage-unter-frauen-und-maennern-zur-haeufigkeit-des-kochens-in-der-freizeit/>

8 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/827829/umfrage/umfrage-unter-frauen-und-maennern-zur-haeufigkeit-der-nutzung-von-lieferdiensten/>

QUELLENVERZEICHNIS

ANHANG

Anhang 1 Cover essen&trinken Magazin

<https://www.lesezirkelwerbung-regional.de/zeitschriften-rhein-main/>

Anhang 2 Cover Beef! Magazin

<https://www.lorenz-leserservice.de/geschenkabo/beef-abo>

Anhang 3 Bora Wing kitchen

<https://www.architonic.com/de/project/bora-wing-kitchen/20167209>

Anhang 4 Mevo Fusstetter küche

<https://www.architonic.com/de/product/fusstetter-planungs-gesellschaft-mevo/1338794>

Anhang 5 Boffi indoor kitchen

<https://www.archiexpo.de/prod/boffi/product-15-1559278.html>

Anhang 6 Stahlkästen am Tisch

<https://selekt.com/myform-produkt-design-ele-box-kleiner-ordnungshelfer-29mm.html>

Anhang 7 Holzkästen am Tisch

<https://www.houzz.in/magazine/15-cleverly-hidden-kitchen-storage-units-stsetivw-vs-96740859>

Anhang 8 Kochtisch

<https://www.maykukula.com/oikos>

Anhang 9 Schubtritt

<https://www.pinterest.de/HannahKuddelmuddel/k%C3%BCche-landhausstil-wei%C3%9F/>

Anhang 10 autakes Wasser

<https://www.ipleiria.pt/esadcr/en/courses/master-programmes/>

Anhang 11 runder flexibler Herd

<http://www.moritzputzier.com/the-cooking-table>

Anhang 12 Müllloch

<https://classictraditionfurniture.com/products/highline-by-rachael-ray-dining-kitchen-island>

Anhang 13 freies Koch System

<https://www.dezeen.com/2007/08/16/ethical-kitchen-by-alexandra-sten-jorgensen/>

Anhang 14 Küche mit Kisten darunter

<https://sk.pinterest.com/tnerger/>

Anhang 15 Schiene in Platte

<https://design-milk.com/tenderete-desk-connected-without-nails/>

Anhang 16 Steckdosen

<https://www.steelcase.com/products/conference-collaborative-tables/verlay/>

Anhang 17 Recycling-Kunststoff

<https://www.etsy.com/ch/listing/924017785/moda-bella-solid-in-carnation-9900-384>

Anhang 18 Stahl verzinkt

<https://www.steel-line.com.au/wp-content/uploads/2022/04/UniCote-LUX-Garage-Doors-Brochure.pdf>

Anhang 19 Massivholz Eiche

<https://www.istockphoto.com/de/foto/rustikale-holz-tisch-struktur-gm674650632-123667311>

Anhang 20 Eisen

<http://ffecollectionusa.com/raw-materials/kitchen-worktops/techno-kitchen-table-top/>

Anhang 21 Multiplex-Platte

<https://shop.holzhandlung-groene.de/shop/Wisa-Birke-Multiplex-15-mm-p201816898>

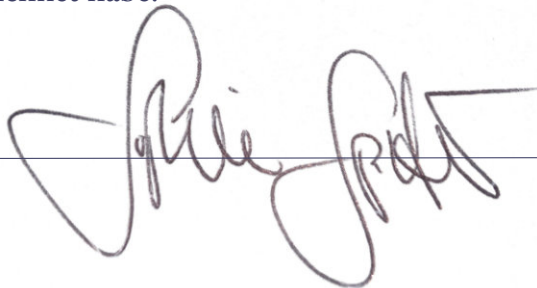
Anhang 22 Expanderseil

<http://t1.gstatic.com/>

[images?q=tbn:ANd9GcQ2FHf0ZeFqkJRMMoPFNJDFmqdVdUdlelhCg230cuhJMqQFNwry](http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ2FHf0ZeFqkJRMMoPFNJDFmqdVdUdlelhCg230cuhJMqQFNwry)

ERKLÄRUNG

Ich, Sophie Spitzer Matrikelnummer: 939409, versichere diese Arbeit selbstständig angefertigt, nicht anderweitig für Prüfungszwecke vorgelegt, keine anderen als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt, sowie wörtliche und sinngemäße Zitate als solche gekennzeichnet habe.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sophie Spitzer', is written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

Sophie Spitzer

Technische Hochschule Rosenheim Innenarchitektur

