



Küche 2035

Ein Forschungsprojekt in Zusammenarbeit mit Studierenden der
Technischen Hochschule Rosenheim unter der Betreuung von Professor
Kilian Stauss und Professor Thorsten Ober

2023



Kü | che

Substantiv, feminin

Die Küche ist ein Raum innerhalb einer Wohnung oder eines Hauses, der vorwiegend zur Zubereitung von Speisen und zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln dient.

Gleichzeitig kann die Küche aber auch ein Treffpunkt für Familie und Freunde sein - ein Ort des Beisammenseins, des Austausches und ein Platz zum Genießen.

verfasst im Jahr 2023

zwei | tau | send | fünf | und | drei | ßig

Substantiv, feminin

2035 ist eine ganze Zahl.

Diese Zahl definiert nach zeitlicher Rechnung ein Jahr.

Dieses Jahr liegt in der Zukunft.

Nach gregorianischem Kalender wird diese Zukunft nach 4193,67 Tagen erreicht sein.

Stand 05. Juli 2023

Wie definieren Menschen Küche im Jahr 2035?

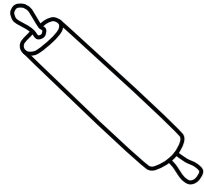
Wie sieht die Küche im Jahr 2035 aus?

29 Studierende der Technischen Hochschule Rosenheim aus der Fakultät Holztechnik und Bau sowie aus der Fakultät Innenarchitektur, Architektur und Design haben sich unter der Betreuung von Professor Thorsten Ober und Professor Kilian Stauss mit diesen Fragen beschäftigt und sind gemeinsam in die Zukunft gereist.

Innerhalb acht einzelner Gruppen wird anhand drei zugeordneter Begriffe aus den Kategorien Handarbeit vs. Automatisierung, Ess-Orientiert vs. Koch-Orientiert und High Involvement vs. Low Involvement jeweils eine Küche entwickelt und geplant. Dabei untersucht zunächst jedes Projektteam auf Grundlage der zugewiesenen Begriffe die Gegenwart und entwickelt anschließend ein eigenes Konzept für die Zukunft. Nach einem Dialog über den Vorentwurf mit der Firma Hettich wird dieser abschließend ausgearbeitet und finalisiert.

Einem Einblick in die Zukunft steht also nichts mehr im Weg.

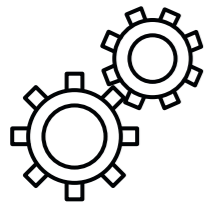
Die Reise geht los.



Hand | ar | beit

Substantiv, feminin

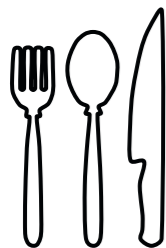
Das Wort Handarbeit gruppiert alle Produktionen und Anfertigungen, die ohne maschinelle Unterstützung hergestellt werden. Für den Prozess der Fertigung wird ausschließlich die körperliche Arbeit mit Hilfe von eigener Muskelkraft benötigt.



Au | to | ma | ti | sie | rung

Substantiv, feminin

Das Wort Automatisierung gruppiert künstliche Systeme, die mit Hilfe von Programmen eigene Steuerungen und Entscheidungen durchführen können. Die menschliche Tätigkeit wird für den Ablauf nicht benötigt.



Ess | - | Ori | en | tiert

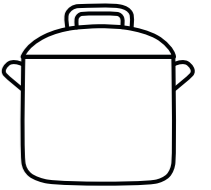
Suffix

Die Bezeichnung Ess-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Essen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Repräsentation von Speisen.

Koch | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Koch-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Kochen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Zubereitung von Speisen.



High | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

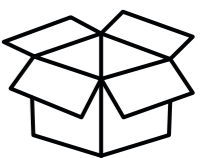
Der Begriff High Involvement stellt die Beziehung von einer Person gegenüber einem Produkt auf eine emotionale Ebene. Für die Person ist eine eigene Identifizierung mit dem Produkt von großer Bedeutung.



Low | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

Der Begriff Low Involvement beschreibt den geringen Einfluss von einem Produkt gegenüber einer Person. Ein großes Interesse an dem Produkt besteht nicht und es kann jeder Zeit von der Person emotionslos ersetzt werden.



01 Handarbeit, Koch-Orientiert, High Involvement
 Marius Dollner, Verena Heckl, Caterina Reith, Max Rommel

Recherche	03
Konzeption	13
Vorentwurf	19
Entwurf	23

02 Handarbeit, Ess-Orientiert, High Involvement
 Daniela Elberg, Malwin Koch, Jennifer Mayr

Recherche	85
Konzeption	91
Vorentwurf	95
Entwurf	99

03 Automatisierung, Koch-Orientiert, High Involvement
 Alicia Beigl, Isabella Freiburger, Anna Krenn

Recherche	
Konzeption	131
Vorentwurf	
Entwurf	137

04 Automatisierung, Ess-Orientiert, High Involvement
 Chris Köberer, Ole Schweneker, Til Riemenschneider, Daniel Zumtobel

Recherche	
Konzeption	175
Vorentwurf	178
Entwurf	179

05 Handarbeit, Koch-Orientiert, Low Involvement
 Laura Appel, Milane Danske, Moritz Ellsäßer, Lea Vollmer

Recherche	191
Konzeption	193
Vorentwurf	195
Entwurf	197

06 Handarbeit, Ess-Orientiert, Low Involvement
 Franziska Blank, Felix Gretoire, Julius Stangelmayer, Julia Wolf

Recherche	223
Konzeption	225
Vorentwurf	229
Entwurf	231

07 Automatisierung, Koch-Orientiert, Low Involvement
 Sibel Evren, Laurin Krumpschmid, Ole Rohlf, Berfin Sahin

Recherche	
Konzeption	267
Vorentwurf	
Entwurf	269

08 Automatisierung, Ess-Orientiert, Low Involvement
 Anja Duwe, Joseph Kübel-Sorger, Anke Schlögl

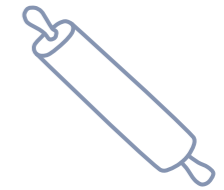
Recherche	297
Konzeption	299
Vorentwurf	
Entwurf	303

01

Hand | ar | beit

Substantiv, feminin

Das Wort Handarbeit gruppiert alle Produktionen und Anfertigungen, die ohne maschinelle Unterstützung hergestellt werden. Für den Prozess der Fertigung wird ausschließlich die körperliche Arbeit mit Hilfe von eigener Muskelkraft benötigt.



Koch | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Koch-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Kochen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Zubereitung von Speisen.

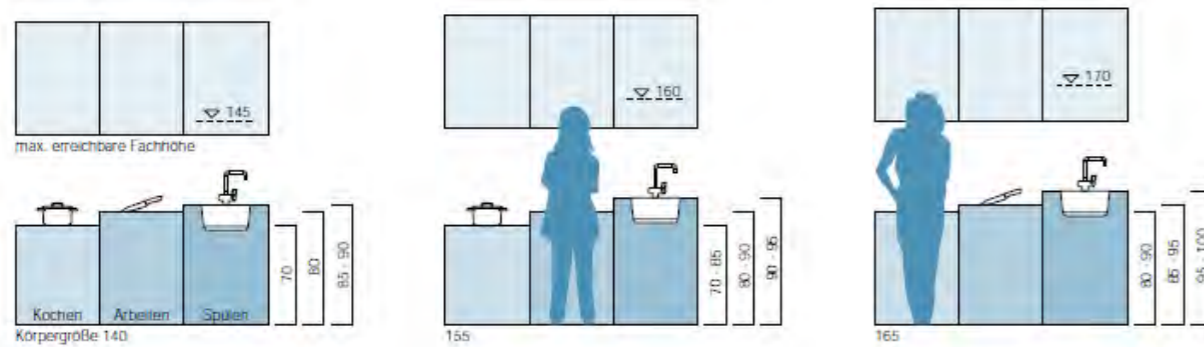


High | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

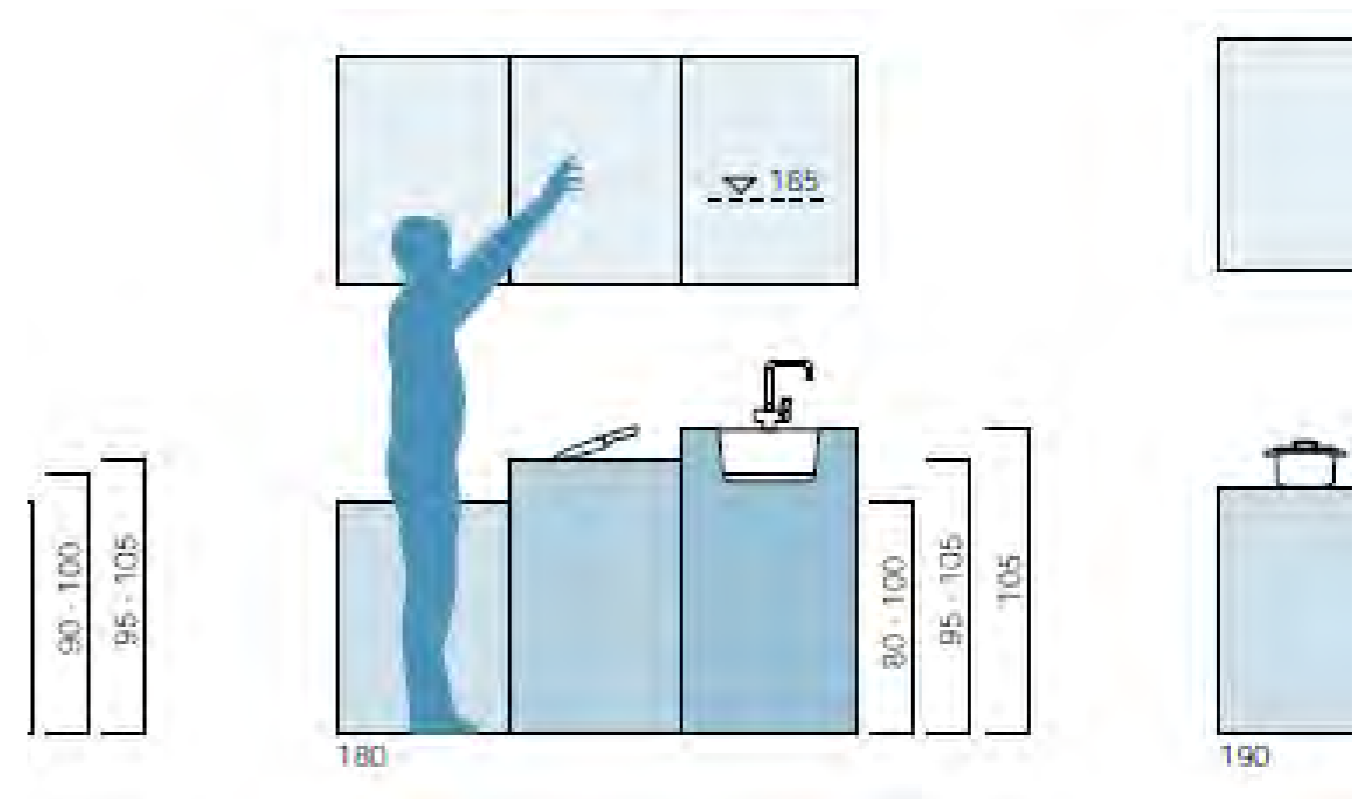
Der Begriff High Involvement stellt die Beziehung von einer Person gegenüber einem Produkt auf eine emotionale Ebene. Für die Person ist eine eigene Identifizierung mit dem Produkt von großer Bedeutung.

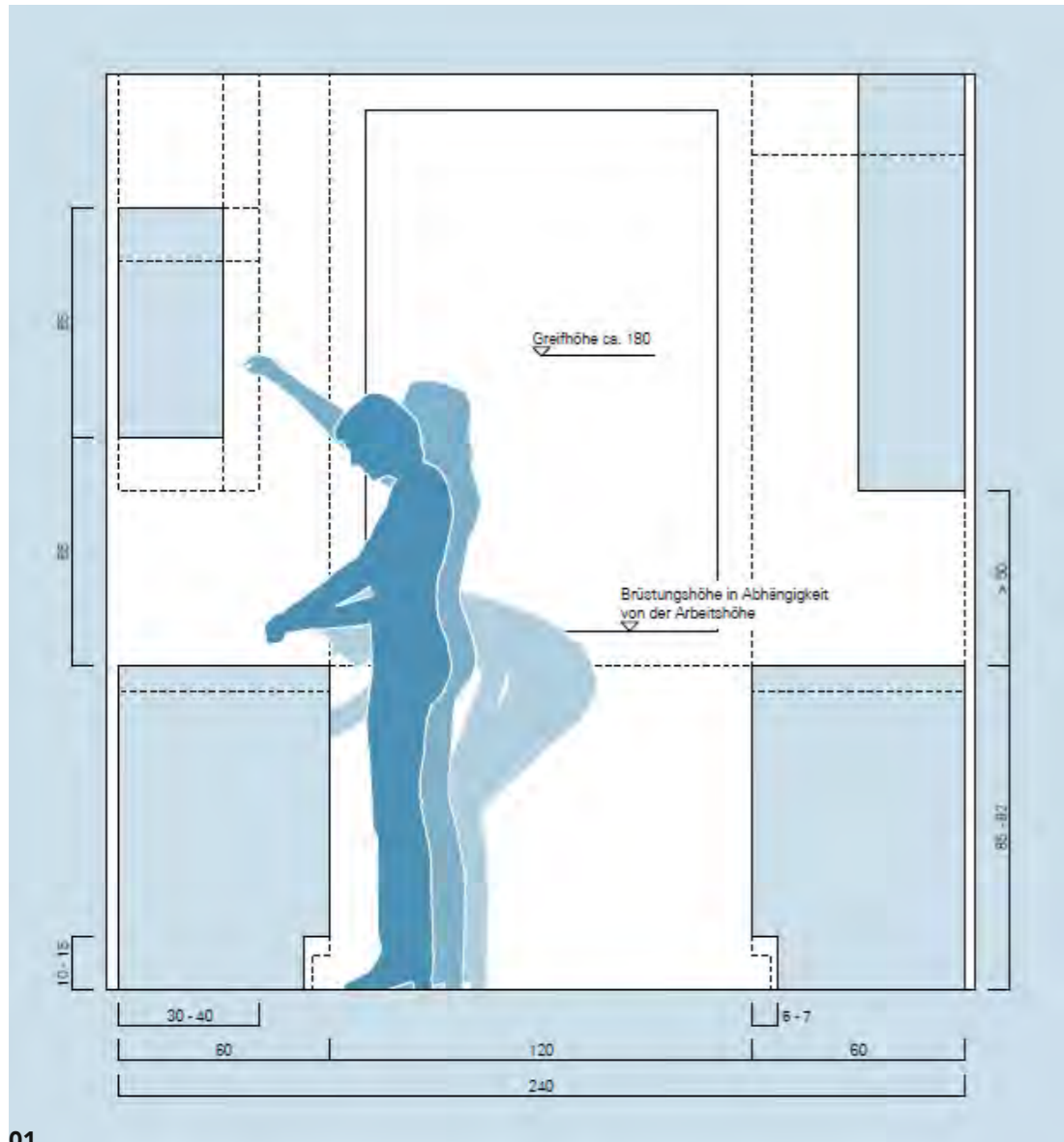




Küchendimensionierung

Für die Höhe der Unterschränke beziehungsweise der Unterbaugeräte wurden in der DIN EN 1116 folgende Koordinationsmaße festgelegt: 770, 820, 870 und 920 mm. Als Bezugsmaß für die Arbeitshöhe gelten folgende Maße: 800 mm, 850 mm, 900 mm, 950 mm. Hier werden für unterschiedliche Tätigkeiten auch unterschiedliche Arbeitshöhen empfohlen. Der Spülbereich kann dabei bis zu 150 mm über den normalen Arbeitsbereich angehoben werden, während die Arbeitshöhe des Kochbereichs tiefer liegen soll. Eine solche Differenzierung der Arbeitshöhen ist beispielsweise bei einer Küche mit freistehendem Arbeitsblock möglich.



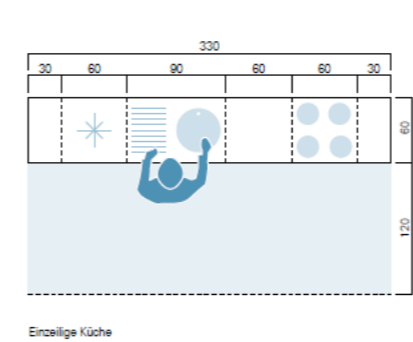


01

01 Übliche Abmessungen einer Küche

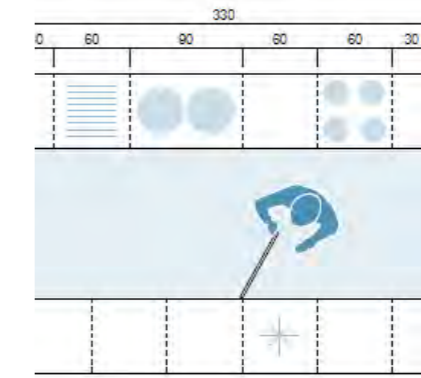
02 Einzeilige Küche

Alle Schränke und Geräte werden linear in einer Zeile angeordnet. Diese Anordnung ist tendenziell für kleine Haushalte geeignet.



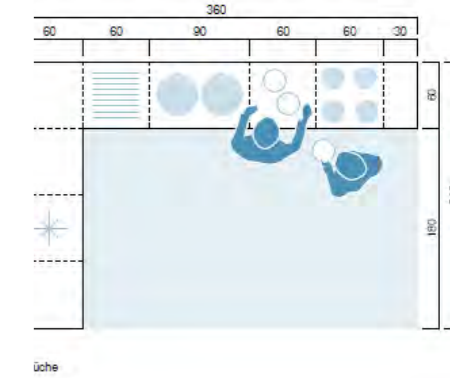
Einzeilige Küche

02



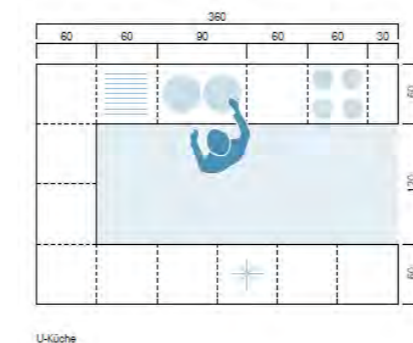
zweizeilige Küche

03



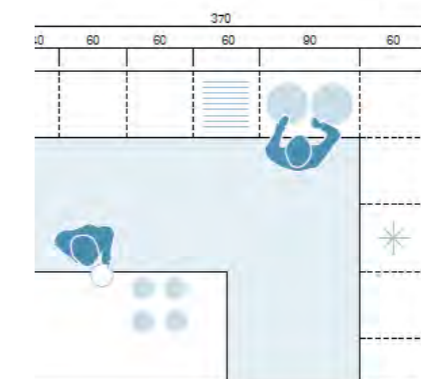
L-Küche

04



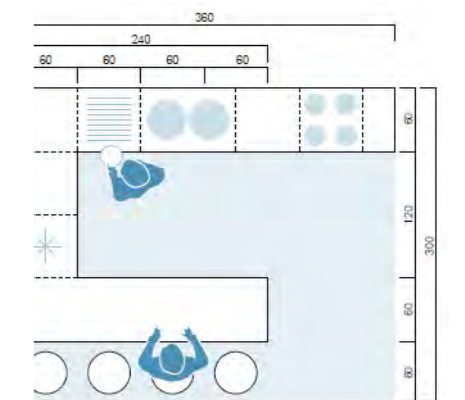
U-Küche

05



Küche mit Arbeitsinsel

06



L-Küche mit Essplatz

07

05 U-Küche

Wie bei der zweizeiligen Küche werden auch hier die Arbeitszentren Herd und Spüle an einer Seite installiert, um möglichst kurze Arbeitswege zu ermöglichen.

06 Küche mit Arbeitsinsel

Die Arbeitsinsel kann als reine Arbeitsfläche dienen oder als Arbeitszentrum mit Kochfeld. Bei Bedarf kann diese auch mit einer Spülfunktion gestaltet werden.

03 Zweizeilige Küche

Die zweizeilige Küche besteht aus zwei gegenüberliegend angeordneten Küchenzeilen. Eine übernimmt in der Regel die Funktion der Installationszeile und die andere fungiert als Schrankzeile.

04 L-Küche

Bei der L-förmigen Küche ist die Möblierung winkelförmig angeordnet. Der sich ergebende Eckbereich ist nur schwer zugänglich, kann jedoch durch spezielle Schrankausführungen sinnvoll genutzt werden.

07 L-Küche mit Essplatz

Die Essküche wird beispielhaft für die Kombination aus Arbeitsküche und Essbereich angeführt. Der Essbereich ist in diesem Fall als Imbissplatz gestaltet.



01

01 Küchenausstattung

Was ist alles wichtig in der Küche?



02

02 Pfannen/Töpfe

Eine sichere Lagerung der Pfannen ist wichtig, da diese zunehmend hochwertiger werden.



03



05

05 Schneidebretter



06

06 Backutensilien

Zu Backutensilien zählen beispielsweise Auflauf- und Kuchenformen, Backbleche, Gusseisenpfannen, sowie ein Pizzastein, ein Wok oder eine Sushirolle..



04

04 Messer

Bei den hochwertigen Messern kann zwischen Brot-, Filet- oder Kochmesser unterschieden werden.



07

03 Küchenhelfer

Helfer in der Küche sind beispielsweise Pfannenwender, Schöpfkelle, Kartoffelstampfer, Knoblauchpressen, Schäler, oder Schneebesen.

07 Matten/Folien

Backmatte, Frischhaltefolie, Alufolie und Backpapier werden ebenfalls benötigt.



01

01 Küchenausstattung

Was ist alles wichtig in der Küche?

05 Reinigungsmittel

Zum Reinigen können Spülmittel mit Bewegungssensor, hygienische Küchentücher, Topfkratzer und Bürsten verwendet werden.



05

02 Handgeräte

Handgeräte sind beispielsweise Mörser, manuelle Kaffeemühlen, Bialetti, oder Saftpressen.

06 Geschirr/Besteck

Zum Geschirr zählen beispielsweise flache Teller, Suppenteller, Schalen, Tassen, Gläser, Salatschüsseln, Platten und Topfuntersetzer. Besteck ist ebenfalls nötig.



03



05

03 Aufbewahrung

Da ein Ordnungssystem notwendig ist, können stapelbare Glasdosen mit Bambusdeckel verwendet werden.

07 Lebensmittel

Es müssen Lebensmittel auf Vorrat (wie beispielsweise Tee in Dosen oder Gläser), in Flaschen (Öl, Essig), frisch und ohne Kühlbedarf (Tomaten, Äpfel) gelagert werden können



06



04

04 Gewürze

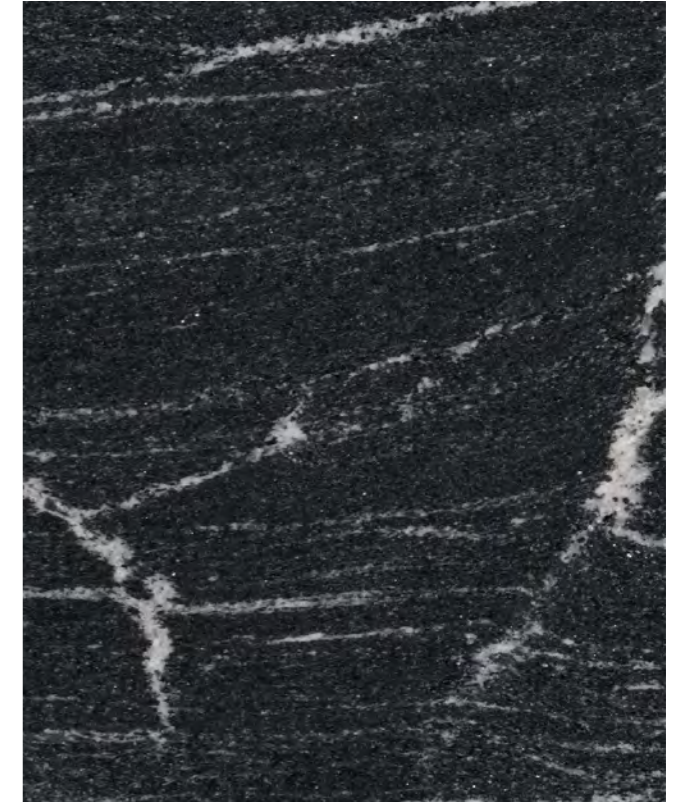
Gewürze müssen trocken gelagert werden. Für frische Kräuter werden Wasser und Licht benötigt.



07

Materialrecherche

Bei der Recherche ist es wichtig gewesen, dass die Materialien leicht zu reinigen, stabil, beständig und nachhaltig sind. Dabei sind die Informationen zu deren Eigenschaften, Verfügbarkeit, Kosten und Umweltauswirkungen entscheidend.





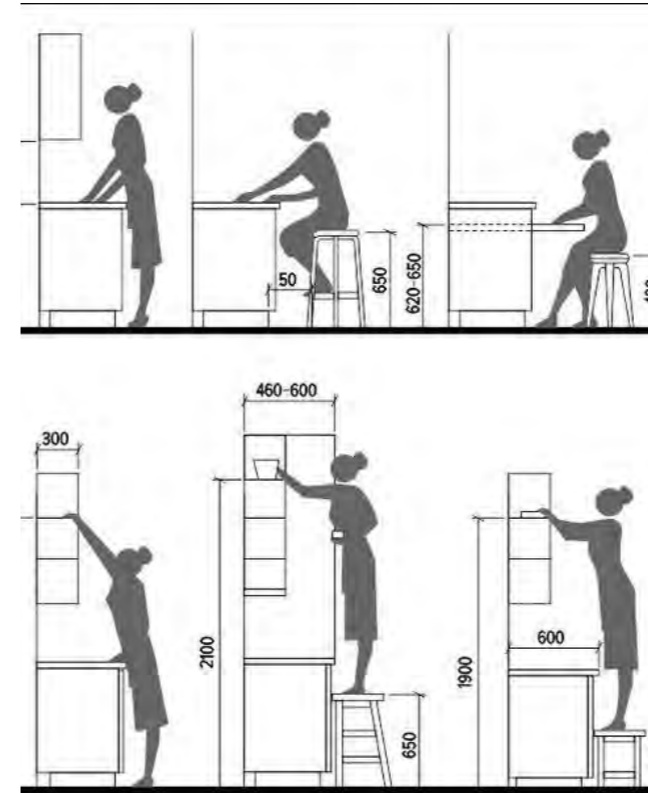
Persona

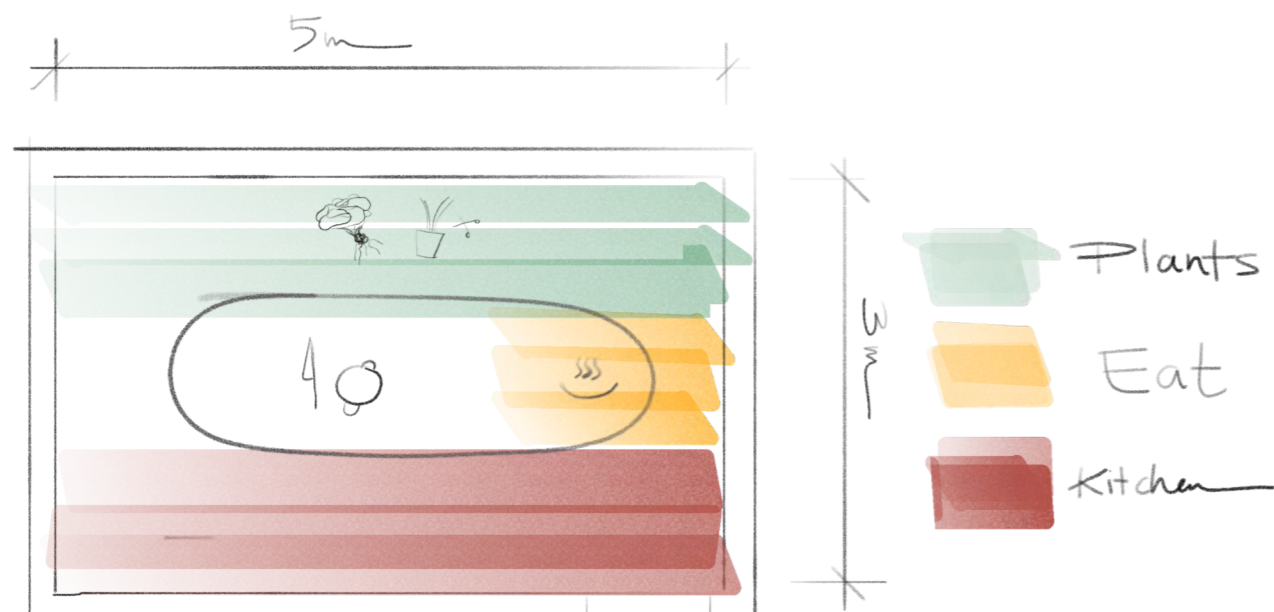
- Schmidt, Heiko, 55 Jahre alt, männlich
- Interessen: kochen, wandern, Modellbau
- In Vollzeit selbstständig
- In einer Beziehung, ein Sohn (28 Jahre alt, mit Frau und Kind)
- Kocht am Wochenende gerne für Freunde und Familie im kleinen Kreis
- Kauft regionale Produkte
- Kulinarisch experimentierfreudig, perfektionistisch, geduldig, lernwillig



BIG 5 Pflanzen/Ergonomie/Gemeinschaft/Nachhaltigkeit/Workflow

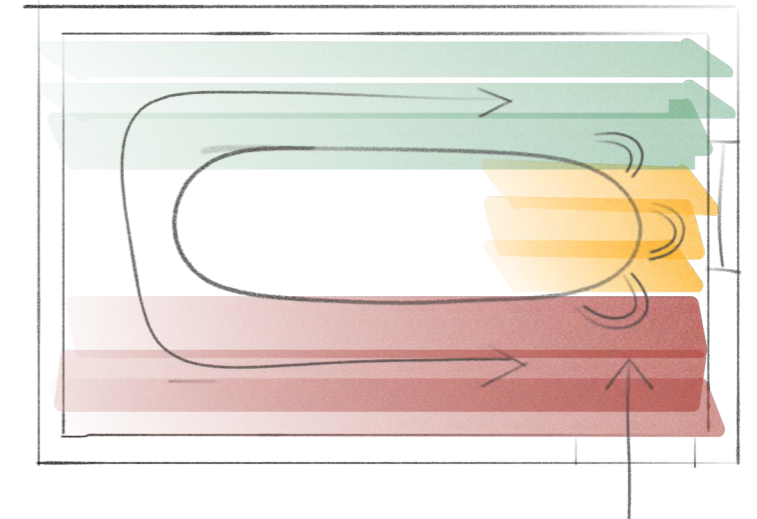
Die Küche ermöglicht die Anzucht eigener frischer Zutaten und verfügt über eine höhenverstellbare Arbeitsplatte, sodass man im Stehen und Sitzen kochen kann. Das gemeinsame Gärtnern, Kochen und Essen soll an einem Ort stattfinden. Die Küche fördert die Verwertung von Biomüll und unterstützt die Mülltrennung. Außerdem werden nachhaltige Werkstoffe verwendet und die Arbeitsabläufe sind optimal aufeinander abgestimmt. Insgesamt ermöglicht die Indoorgarten-Küche einen nachhaltigen Lebensmittelanbau und einen effizienten, umweltbewussten Lebensstil.





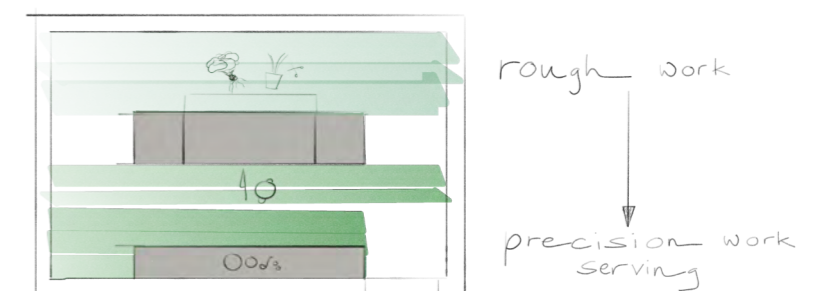
Wegeführung

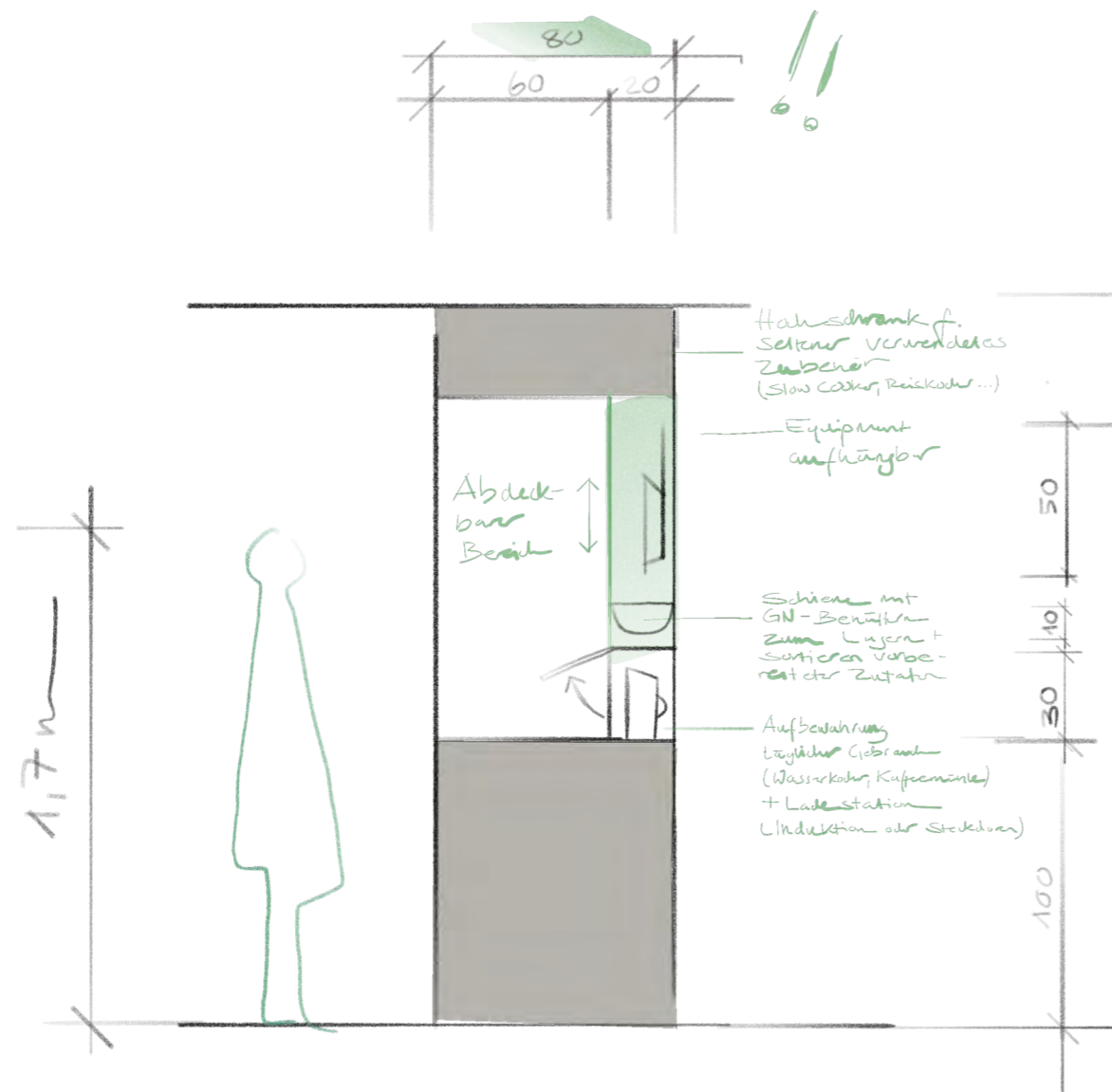
Der Weg führt rund um den Küchenblock, so gelangt man in den Pflanzen-, Essens- und Küchenbereich. Diese sind nicht separiert voneinander, sondern gehen ineinander über.



Arbeitsteilung

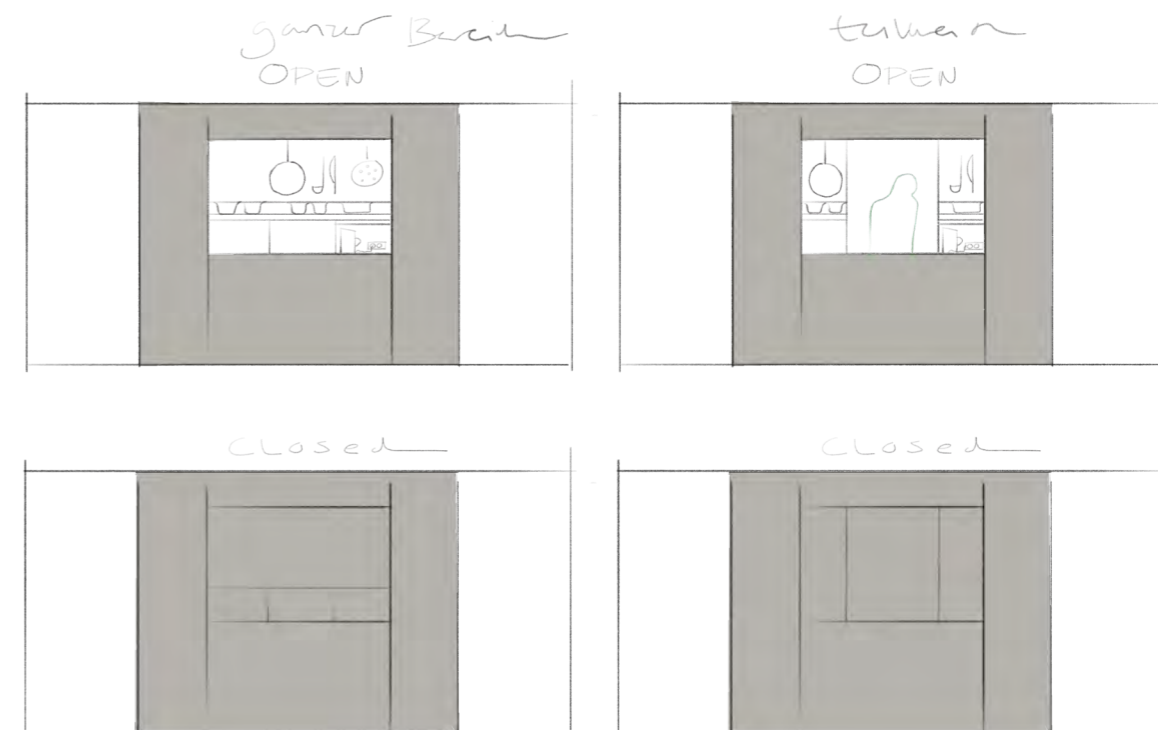
Auf der Seite der Pflanzen ist es möglich diese zu ernten und in weiteren Arbeitsschritten auf der anderen Seite der Küche zu verarbeiten.

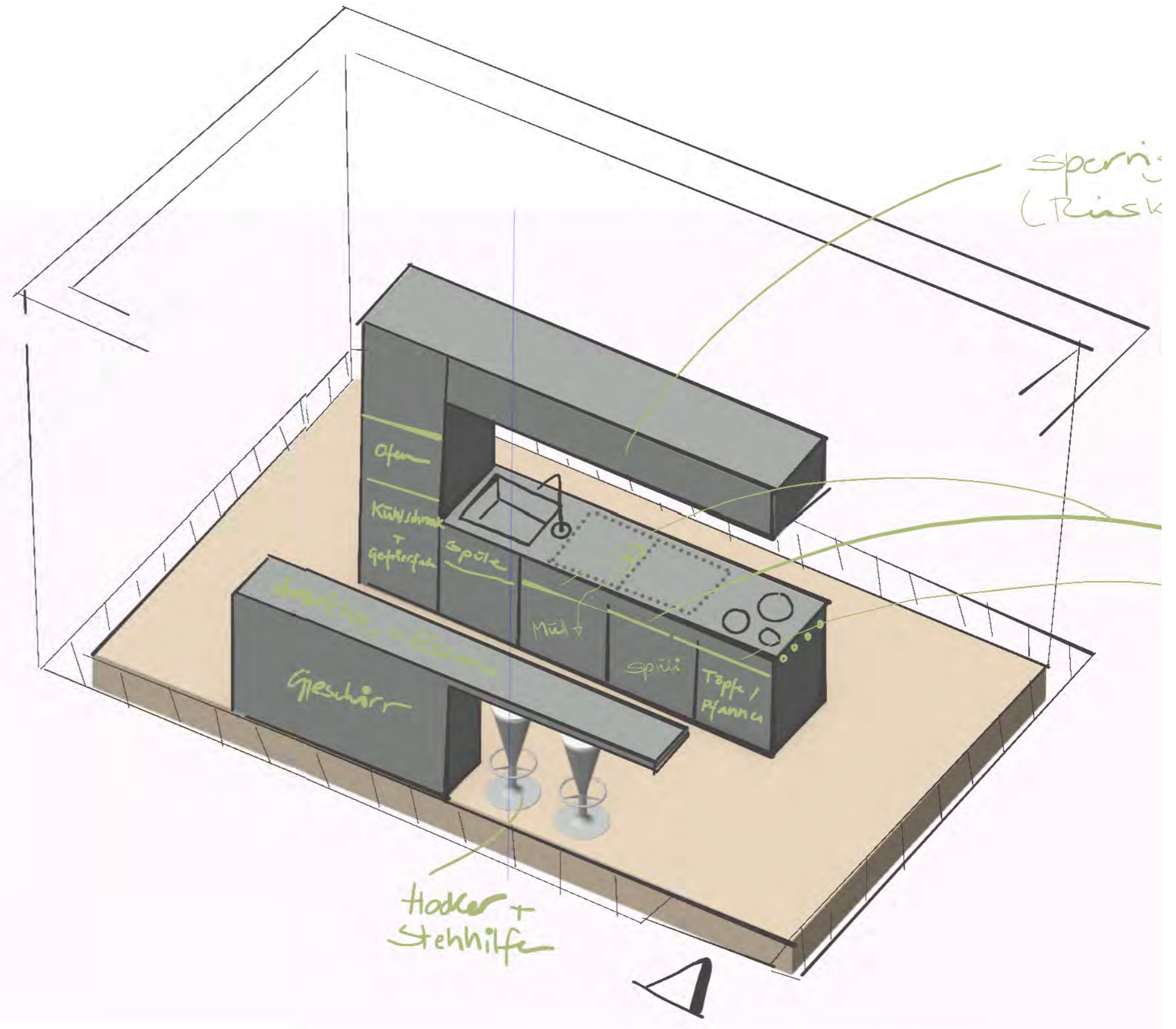




Vorentwurf

Die Kücheninsel soll die Pflanzen- und Küchenseite voneinander trennen, sodass durch die Öffnung miteinander gekocht werden kann. Damit kein Licht oder Schmutz der Pflanzen in den Kochbereich gelangt, kann die Öffnung mit einer Glasschiebetür geschlossen werden.





Vorentwurf

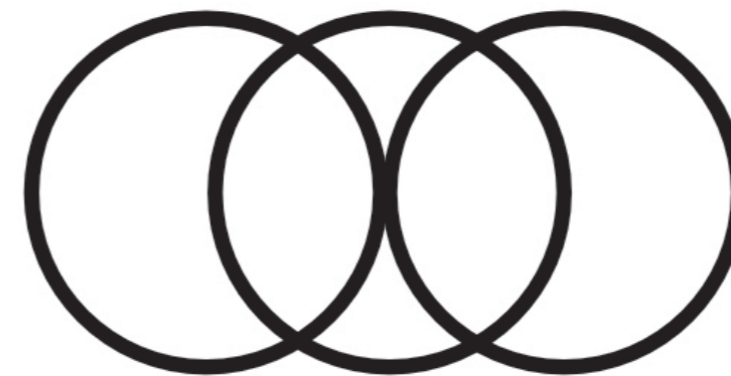
Die Küche besteht aus drei Teilen: die Kücheninsel mit einem Hochschrank, Unter- und Oberschränken, sowie aus einer grünen Wand (Indoorgarten). Vor dieser befindet sich eine Anrichte in der Geschirr aufbeahrt wird und an der gegessen werden kann.

Der Hochschrank beinhaltet Backofen, Kühlschrank und zusätzlichen Stauraum. In den Unterschränken befindet sich die Spüle, der Müll, eine Spülmaschine sowie Töpfe und Pfannen. In den Oberschränken ist Platz für Einmachgläser oder Sonstiges.

In der Entwurfsidee soll die Insel die Küche vom Indoorgarten trennen, damit niemand beim Kochen vom Licht der Pflanzen beirrt wird und die Küche sauber bleibt. Die Öffnung ermöglicht das gemeinsame Kochen auf Pflanzen- und Küchenseite. Im Vergleich zu dem vorherigen Entwurf wurde die Öffnung vorteilhafter verändert.



Spinning Kitchen



Spin | ning | ki | tch | en

Substantiv, feminin

Eine dreiteilige Küche mit runden Korpen ist eine innovative Kücheneinrichtung, die aus drei separaten Elementen besteht, die jeweils um 360 Grad gedreht werden können. Dies ermöglicht es mehreren Personen gleichzeitig zu kochen und erleichtert den Zugriff auf alle Utensilien und Zutaten von jeder Position aus. Zusätzlich verfügt diese Küche über einen integrierten Indoorgarten, der kontinuierlich frische Zutaten für die Zubereitung von Mahlzeiten liefert. Der Indoorgarten ermöglicht das ganze Jahr über den Anbau von Kräutern, Gemüse und anderen Pflanzen, unabhängig von den äußeren Witterungsbedingungen. Darüber hinaus sind die Korpen der Küche ergonomisch anpassbar, da sie höhenverstellbar sind. Dies ermöglicht es den Benutzern eine individuell angepasste, komfortable und effiziente Arbeitsumgebung zu schaffen. Insgesamt bietet diese Küche eine multifunktionale, nachhaltige und ergonomische Lösung für das gemeinsame Kochen und den Zugang zu frischen Zutaten.



Indoorgarten

Als Indoorgarten wird der Anbau von Pflanzen in geschlossenen Räumen bezeichnet, bei dem künstliches Licht, wie LED-Lampen, eingesetzt werden. Es ermöglicht Menschen das ganze Jahr über unabhängig von klimatischen Bedingungen und begrenztem Platz im Freien frische Kräuter, Gemüse oder Zierpflanzen anzupflanzen. Hydrokultur und aeroponische Systeme sind gängige Anbaumethoden. Verschiedene Pflanzengefäße wie Töpfe, Tischbeete und Kästen können verwendet werden.





Vertikale Landwirtschaft

Dies ist eine innovative Methode, bei der Pflanzen in gestapelten, mehrschichtigen Systemen ohne Erde und unter Verwendung künstlichen Lichts angebaut werden.



Hydrokultur

Dies ist eine Anbaumethode, bei der Pflanzen in einer Nährlösung ohne Erde wachsen und ihre Nährstoffe direkt aus dem Wasser beziehen.







01 Rohrsystem

Volumen ca. 20 l; Tank ca. 10 l

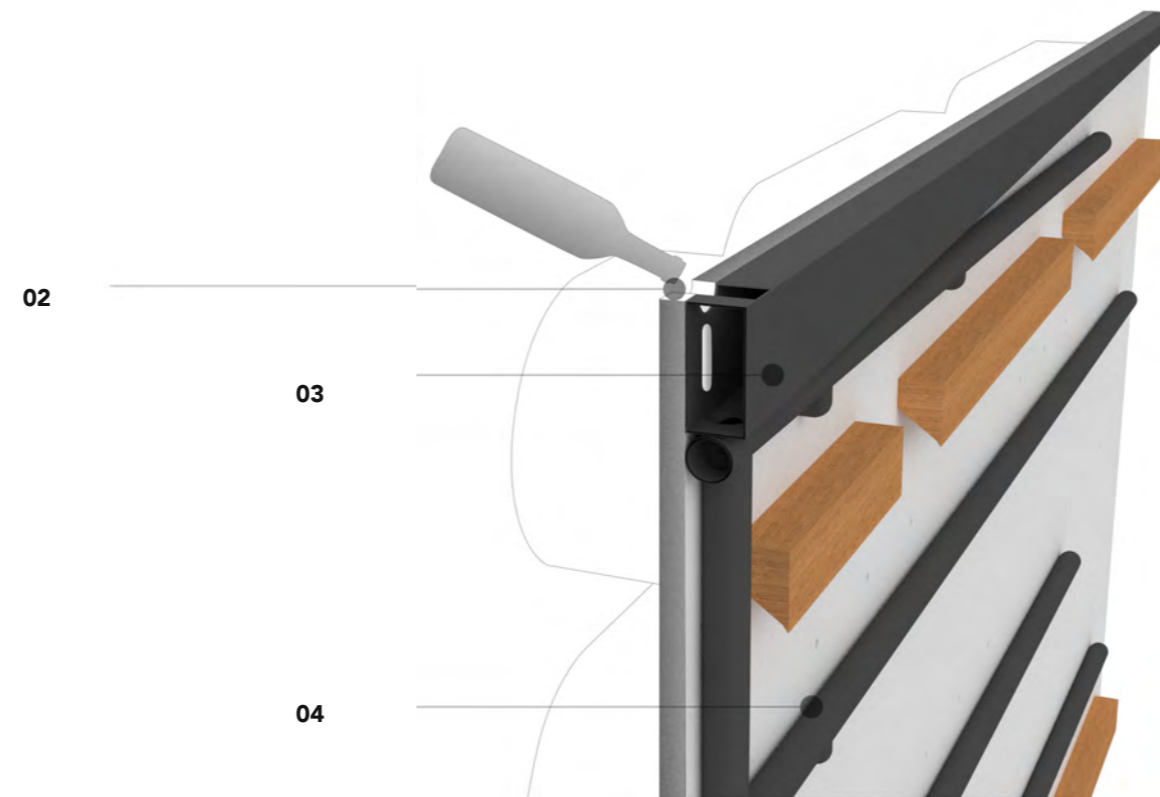
02 Wasserzufuhr

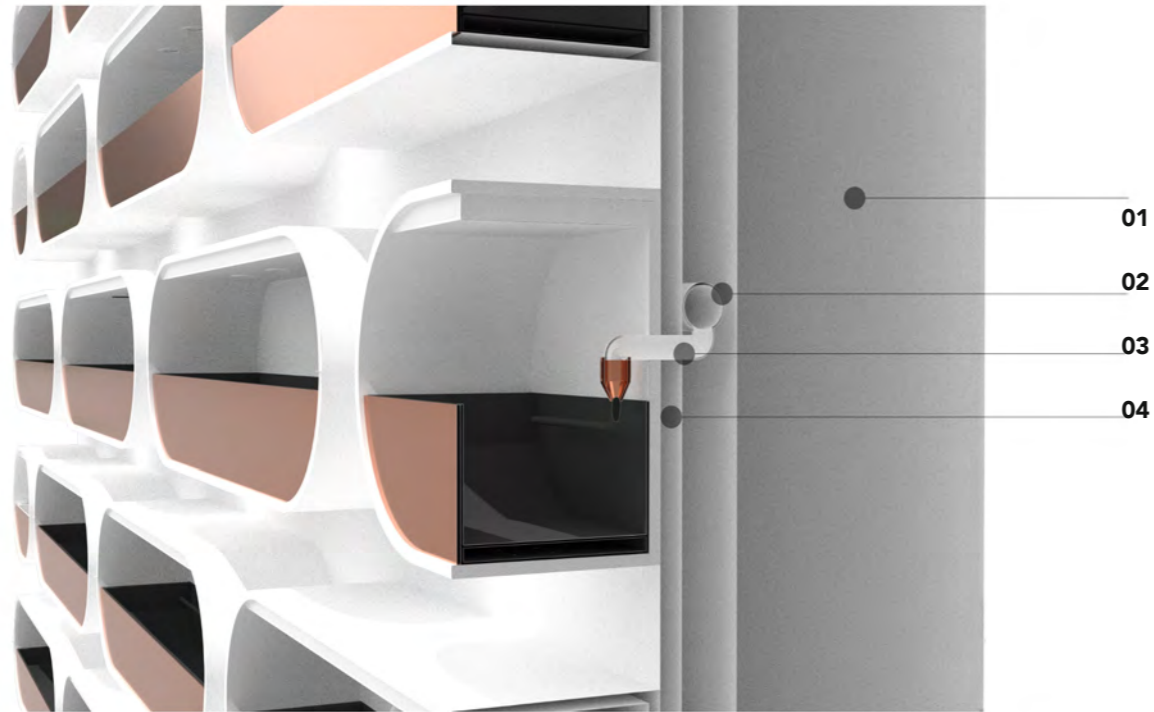
manuell über Eingussöffnung mit Sichtfenster

03 Wassertank

04 Wasserverteilung

über geneigte Leitungen



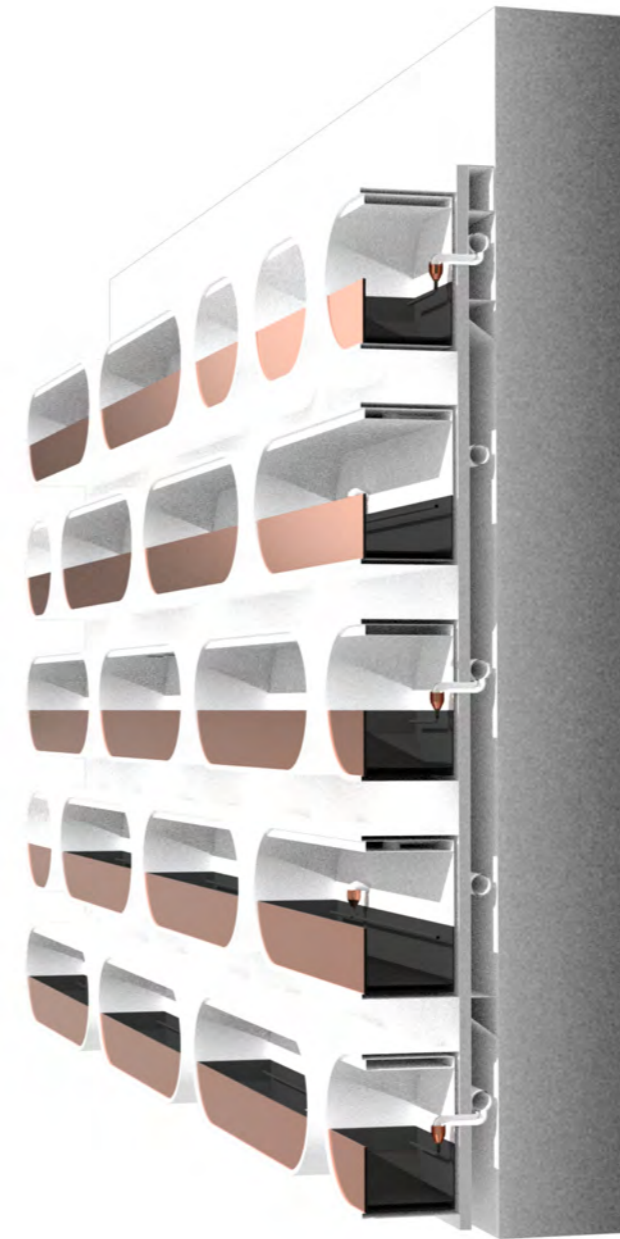


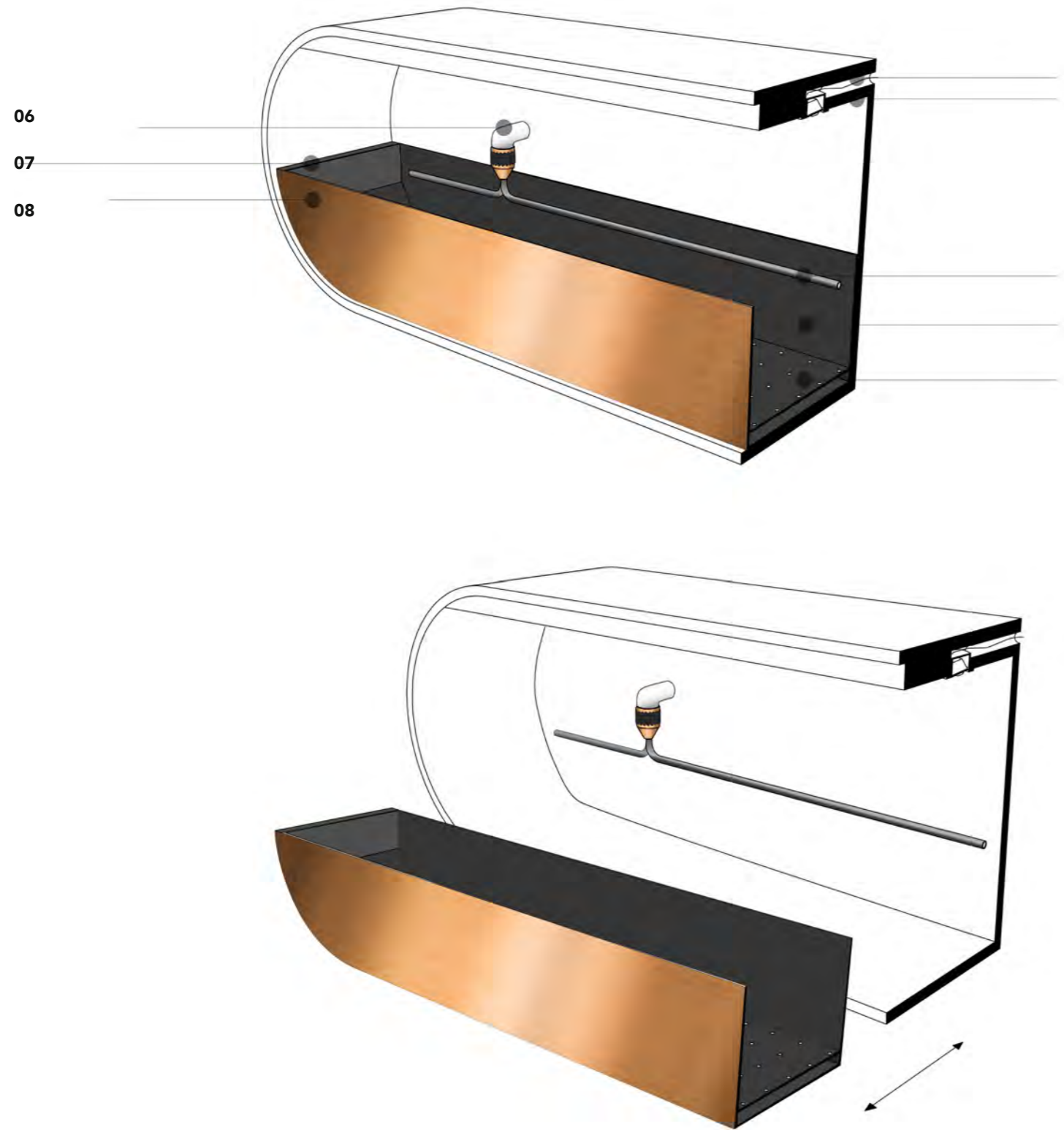
01 Wand

02 Rohrleitungssystem/Montagesystem

03 Wasserleitung mit Dossierungsventil

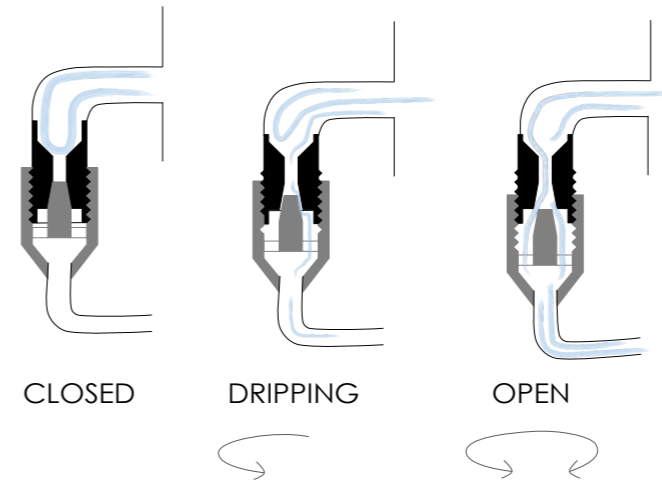
04 Paneele





01
02

03
04
05



01 Kabelführung

02 Aufdopplung
für LED Beleuchtung 5000-10000 Kelvin

03 Perforierter Schlauch

04 Material Kunststoff

05 Doppelter, gelochter Boden

06 Wasserzufuhr mit Ventil

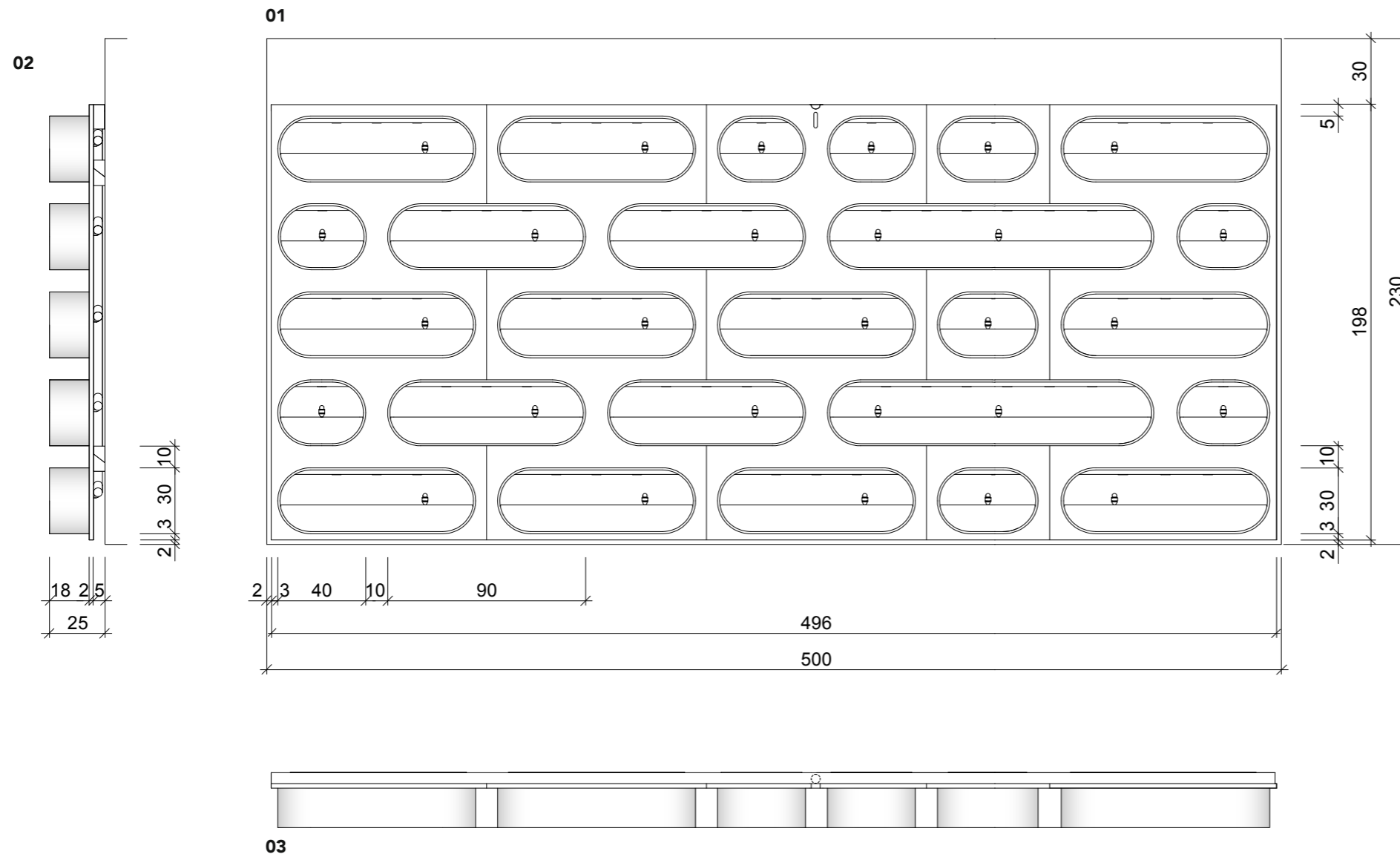
07 Griffleiste

08 Blende Bronze 1 mm

01 Frontansicht grüne Wand

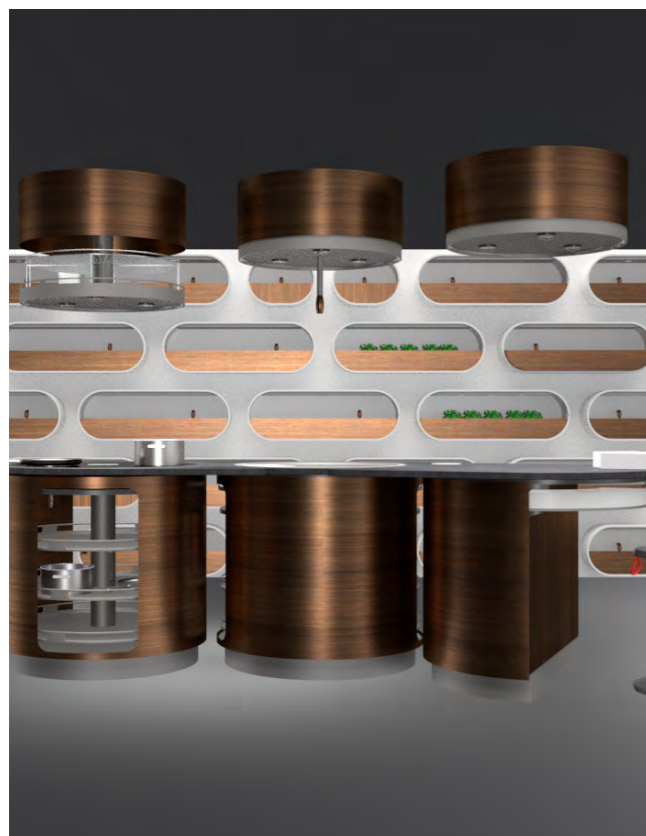
02 Seitenansicht grüne Wand

03 Draufsicht grüne Wand



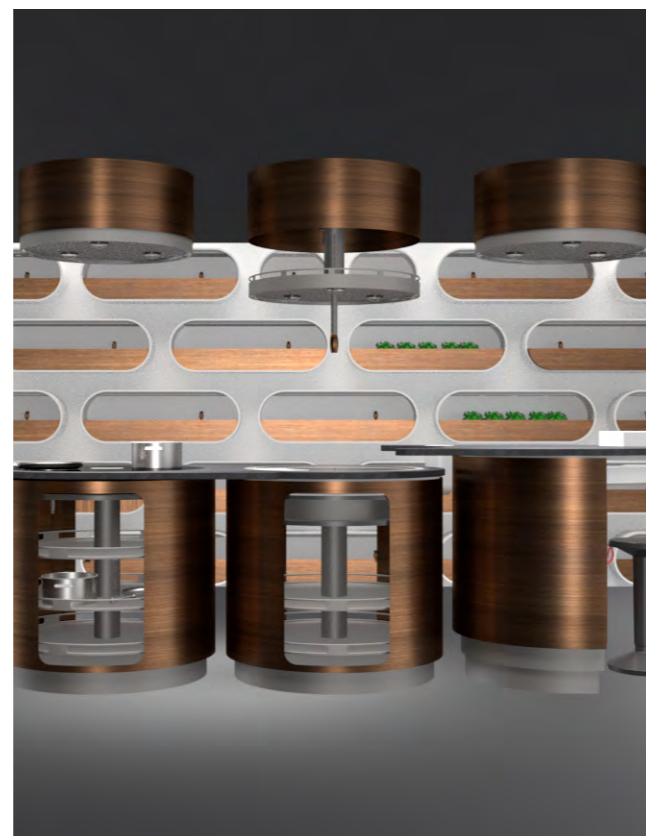
Drehbare Korpen

Gemeinschaftliches Kochen ist uns wichtig, deshalb sind die Korpen so konzipiert, dass jeder zu jeder Zeit auf alles zugreifen kann. Dies funktioniert durch die Drehbarkeit der Fronten und durch die Drehteller im Inneren. Die Fronten lassen sich spielend leicht um 360 Grad drehen. Durch die Aussparungen wird der Zugriff auf das Innere ermöglicht.



Höhenverstellbare Korpen

Ergonomie ist hier das Stichwort. Jeder einzelne Korpus ist individuell höhenverstellbar, sodass jeder auf seiner angepassten Höhe kochen kann. Zudem ist es möglich nicht nur im Stehen, sondern auch im Sitzen zu kochen.



Sitz- und Essgelegenheit

Die Küche besteht aus zwei ganzen und einem halben Zylinder. An diesem kann nicht nur im Sitzen gegessen, sondern auch Gemüse zubereitet werden.



Schnittboxen

Unter der Tischplatte des halben Zylinders befinden sich Schnittboxen. Diese dienen dazu das Geschnittene aufzufangen und zu trennen, sodass die Zutaten nach und nach weiterverarbeitet werden können. Die Schnittboxen sind leicht abnehmbar und können nach Bedarf in der Küche verteilt werden.



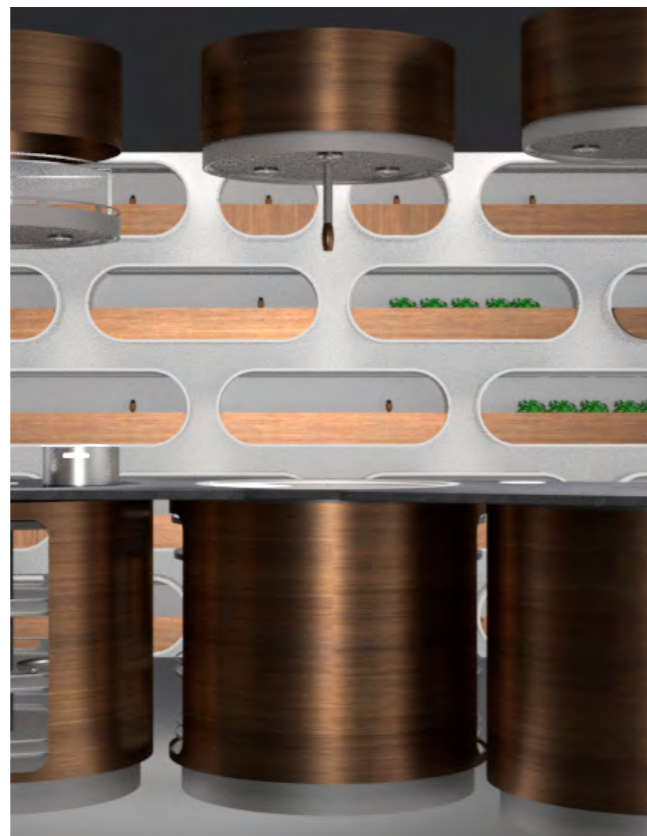
Großes Spülbecken mit Einsätzen

Das große Spülbecken im mittleren Korpus nimmt fast den gesamten Durchmesser des Korpus ein. Es wird damit ermöglicht, dass von beiden Seiten gespült oder gewaschen werden kann. Zum Spülbecken gehören weitere Einsätze, sodass zum Beispiel gleichzeitig Gemüse gewaschen und abgespült werden kann.



Wasserhahn von oben

Der Wasserhahn des Spülbeckens befindet sich in dem darüberliegenden Oberschrank. Dieser lässt sich über eine Schlauchtrommel aufrollen und weiter ausziehen, sodass das Wasser auch beim Herd genutzt werden kann. Eine Nutzung von Warm- und Kaltwasser ist garantiert.



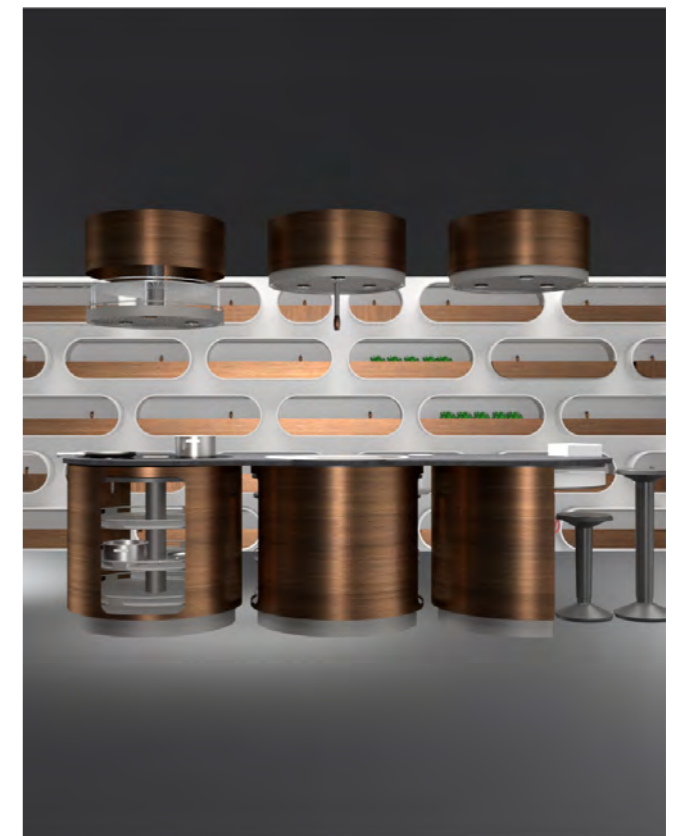
Bokashi

Ein Bokashi-Eimer ist ein spezieller Behälter, der zur Fermentation von organischen Abfällen verwendet wird. Der Eimer ist luftdicht abgedichtet und enthält eine Mischung aus organischen Abfällen, wie Gemüseresten und andere pflanzliche Materialien. Der produzierte Dünger kann im Indoorgarten eingesetzt werden.



Anzucht von Lebensmitteln

Der Indoorgarten bietet die Möglichkeit, Gemüse und Kräuter direkt in der eigenen Küche anzubauen, um frische Zutaten für die Zubereitung von Mahlzeiten zur Verfügung zu haben. Durch den Anbau in Innenräumen können auch in Städten zu jeder Jahreszeit Pflanzen kultiviert werden, was zu einer nachhaltigen und gesunden Kochpraxis beiträgt.



ORGANIC WASTE BIN

BOKASHI

USE 2 WAYS

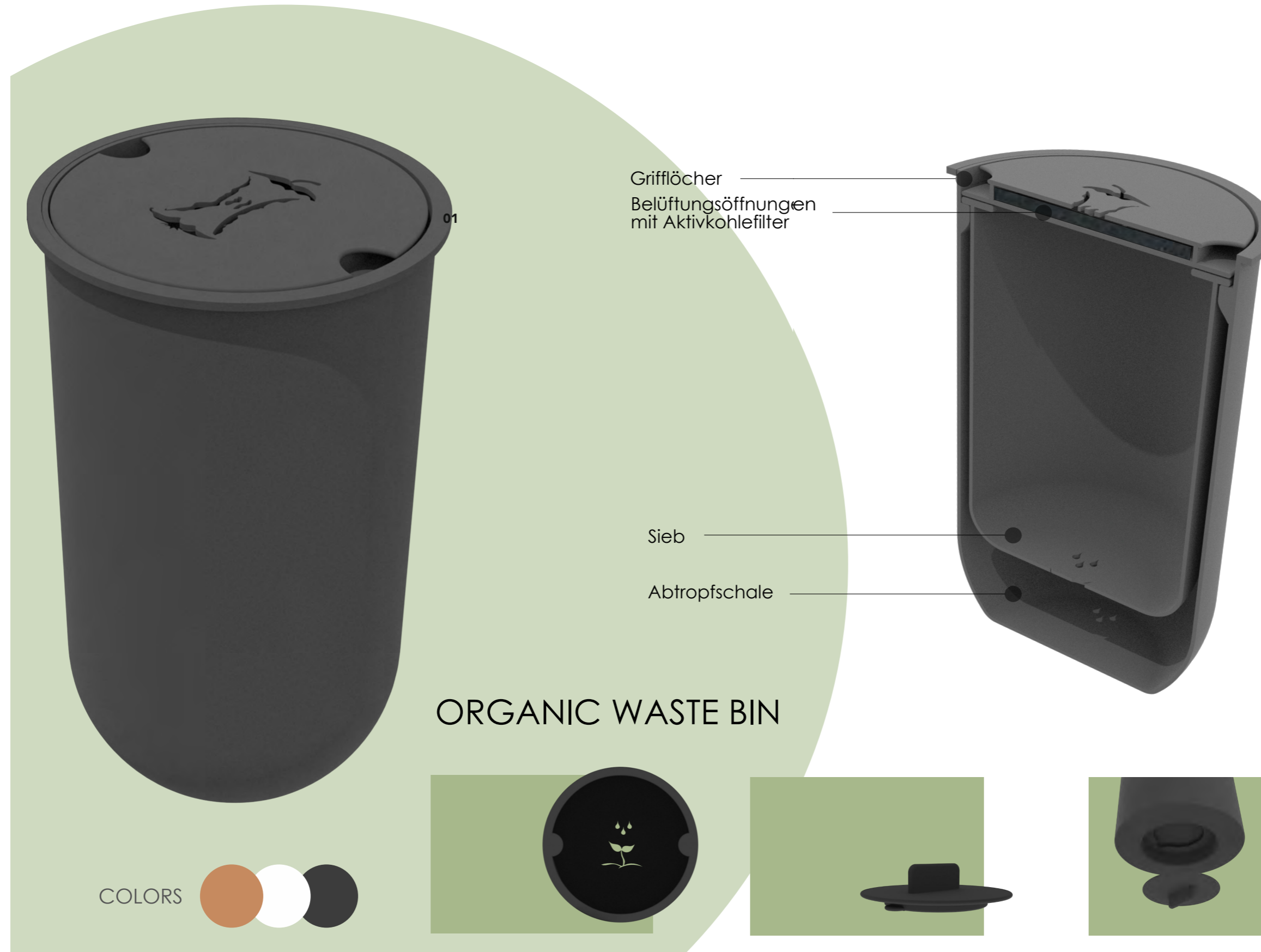
COLORS

01

Luftdichter Abschluss
Grifflöcher

Belüftungsöffnungen mit Aktivkohlefilter
Ausguss

Sieb
Abtropfschale
Lagerung
Bokashiverschluss

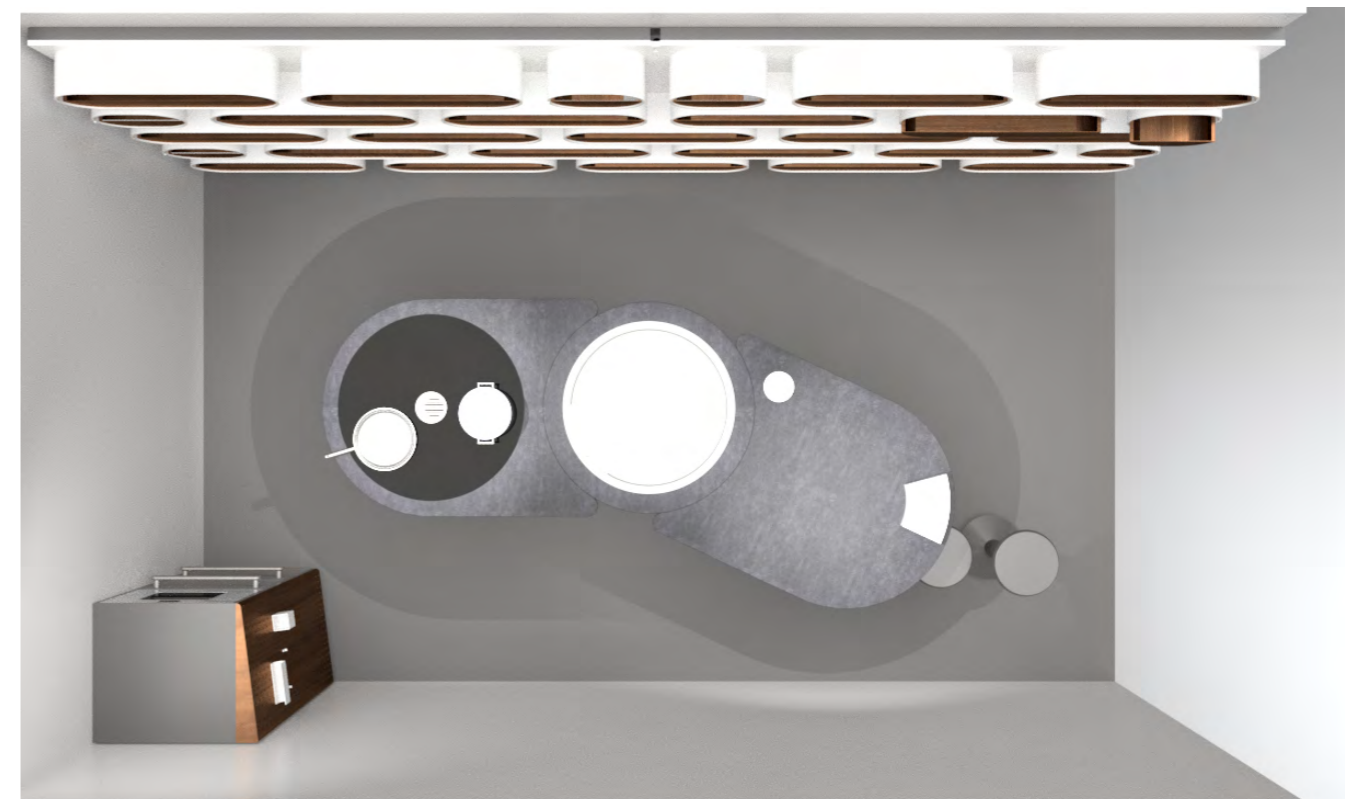




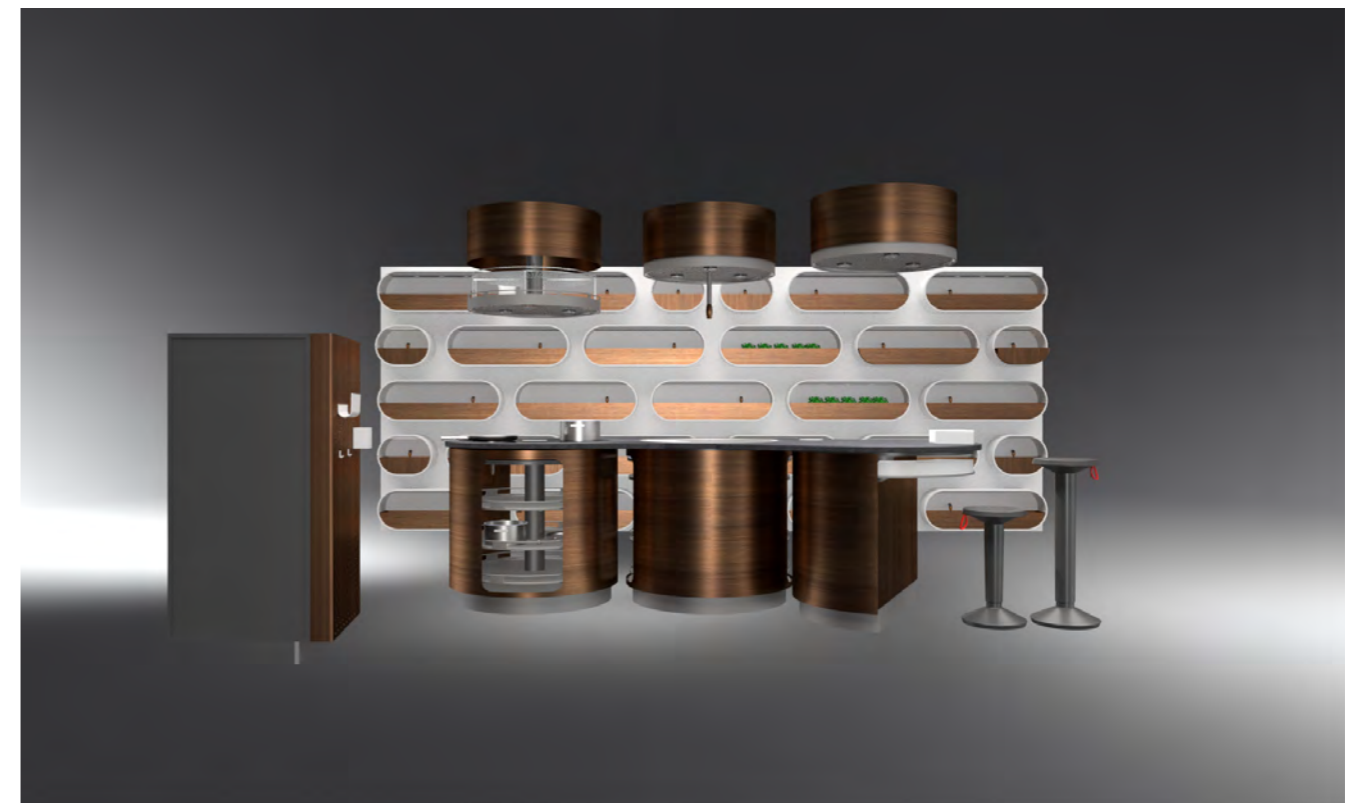
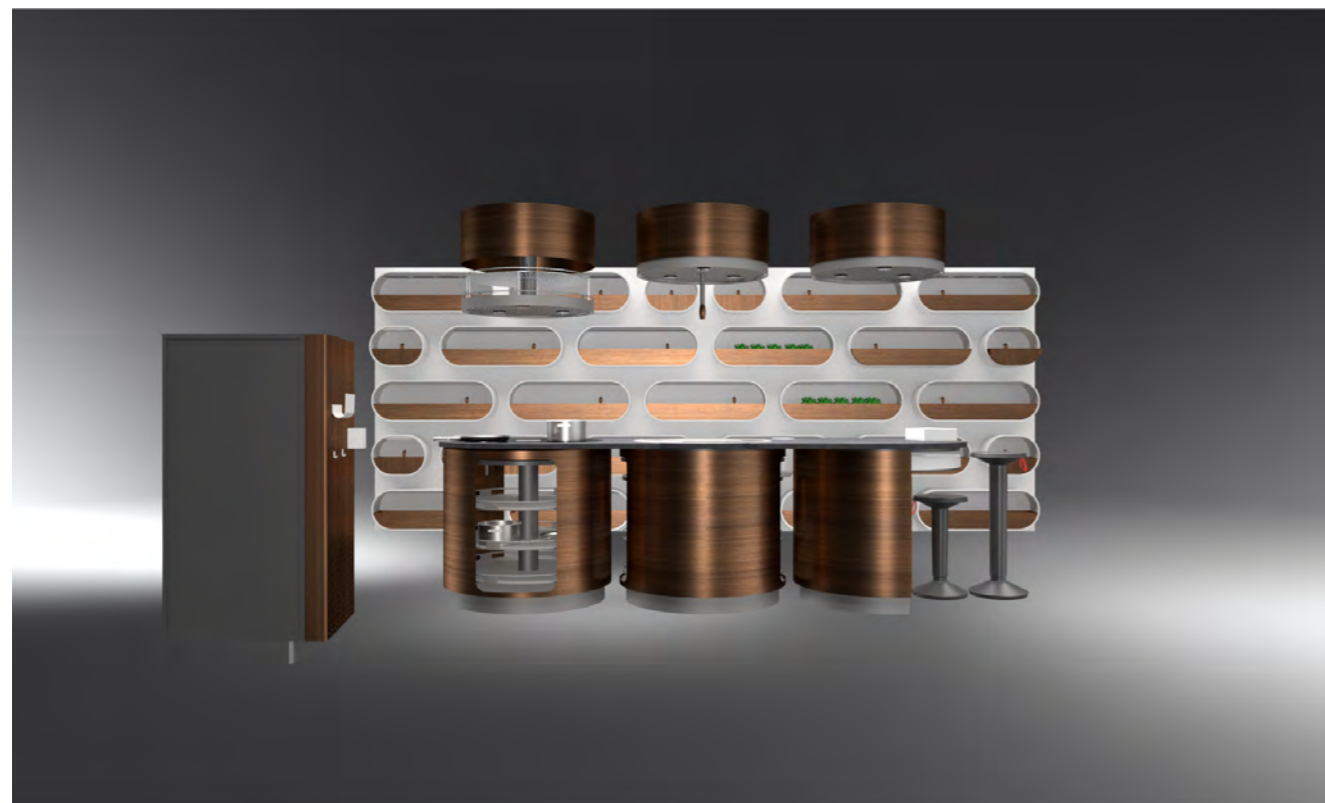
Draufsicht

Wie man in den Draufsichten unserer Küche sehen kann, passt sich diese den gegebenen Räumlichkeiten an. Die flexiblen Grundrissformen sind perfekt an die individuellen Bedürfnisse gerichtet, wodurch eine einzigartige Raumlösung ermöglicht wird.

Somit schafft die Küche ein harmonisches und funktionales Raumkonzept für unterschiedliche Räumlichkeiten.



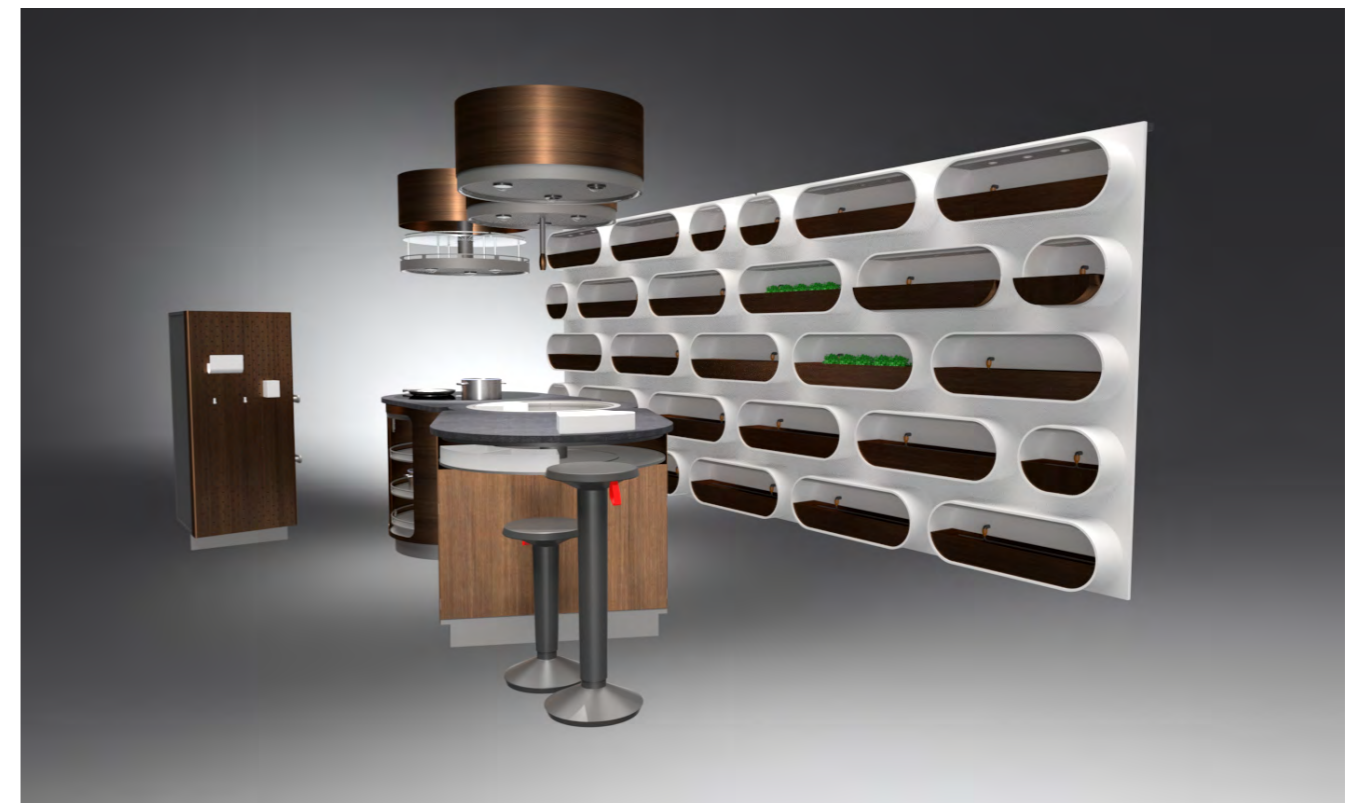
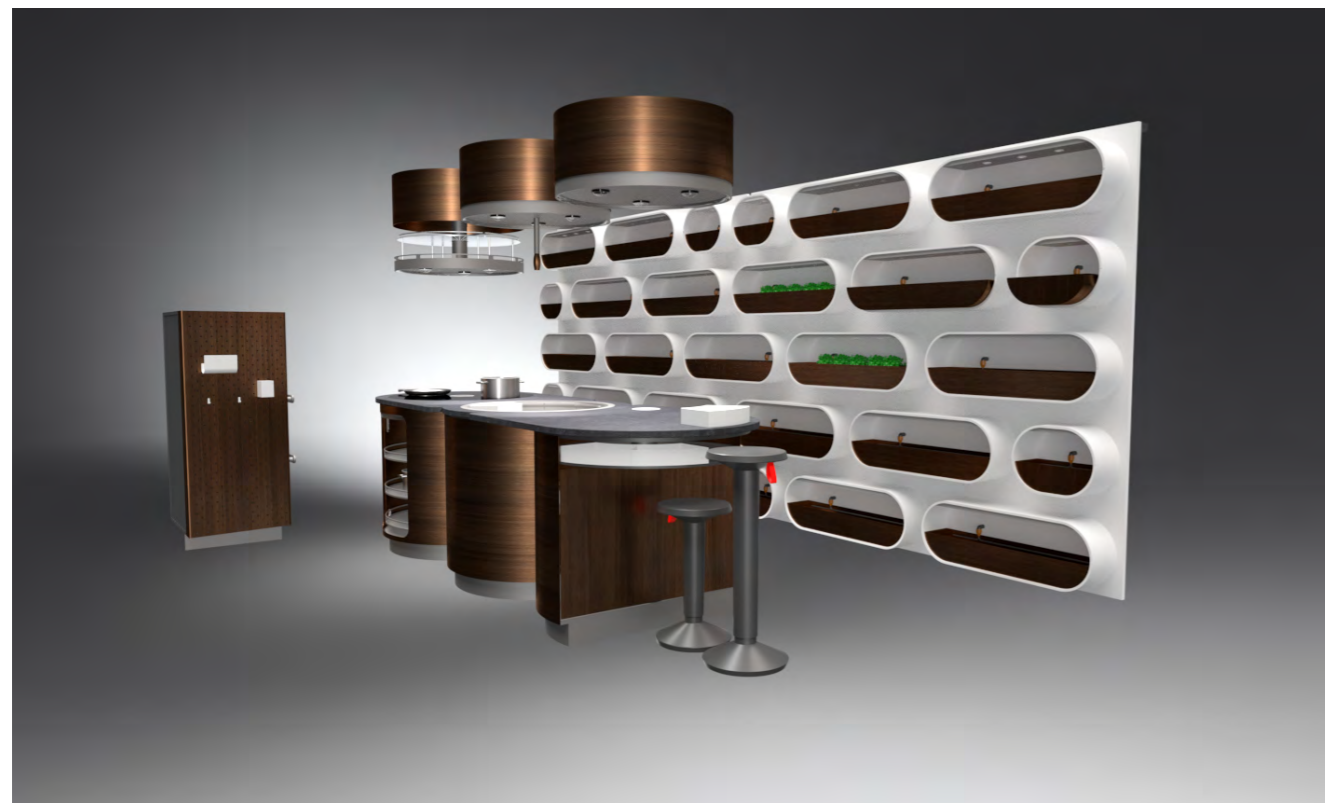
Ansichten Richtung grüne Wand



Ansichten Richtung Backofen/Kühlschubladen



Raumeindruck





Raumeindruck



Raumeindruck



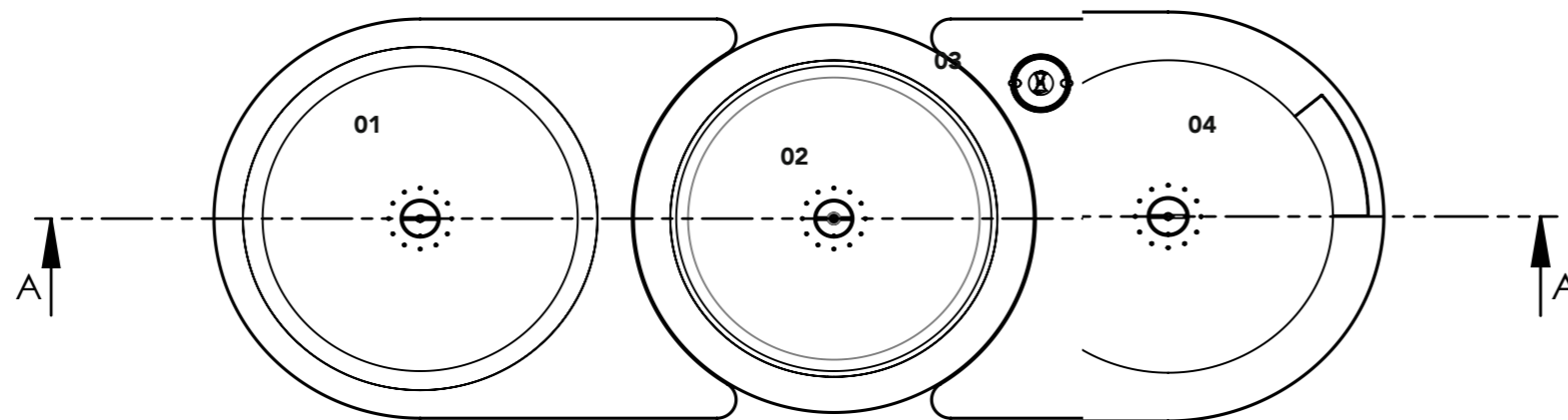
Raumeindruck

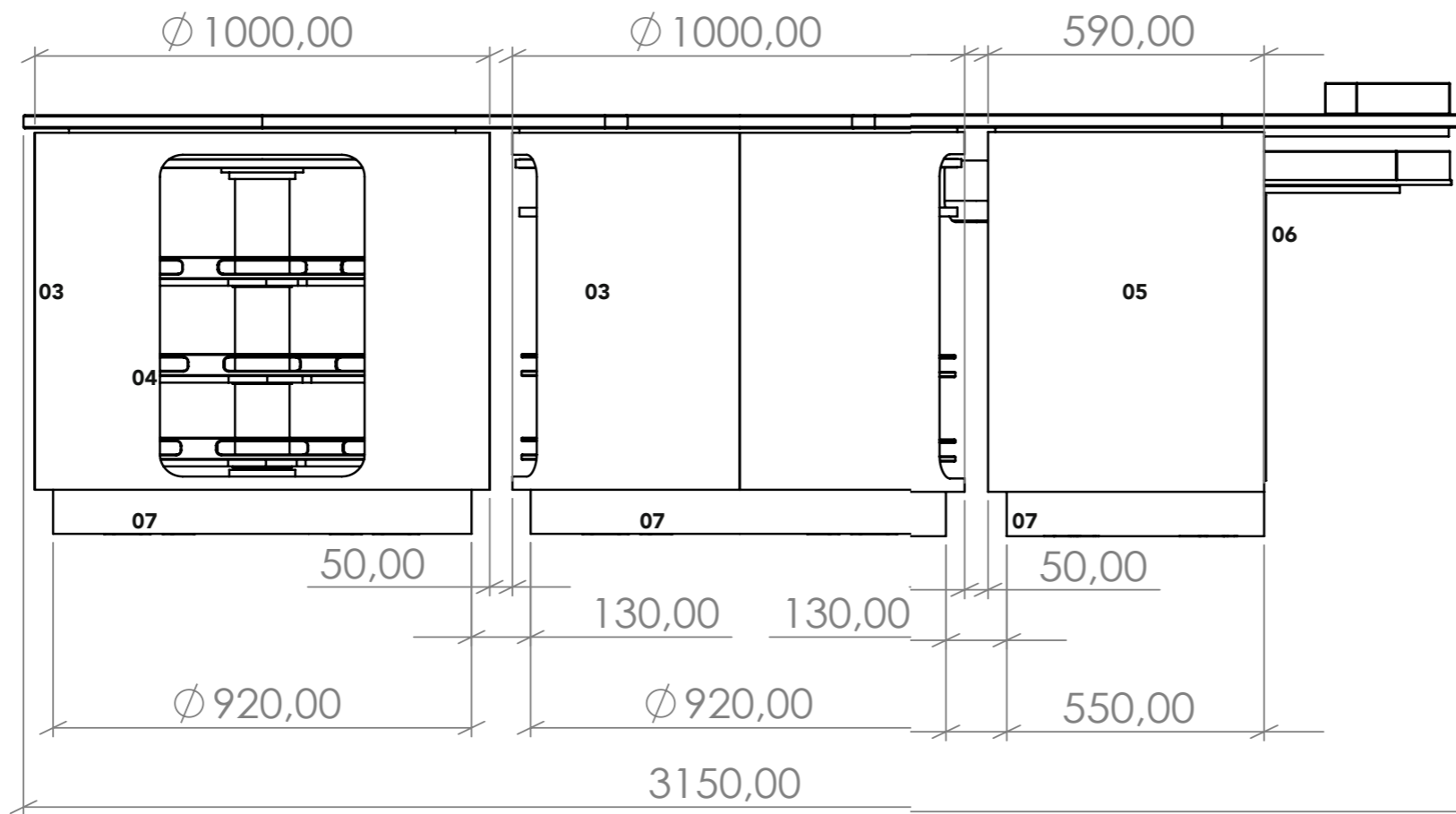
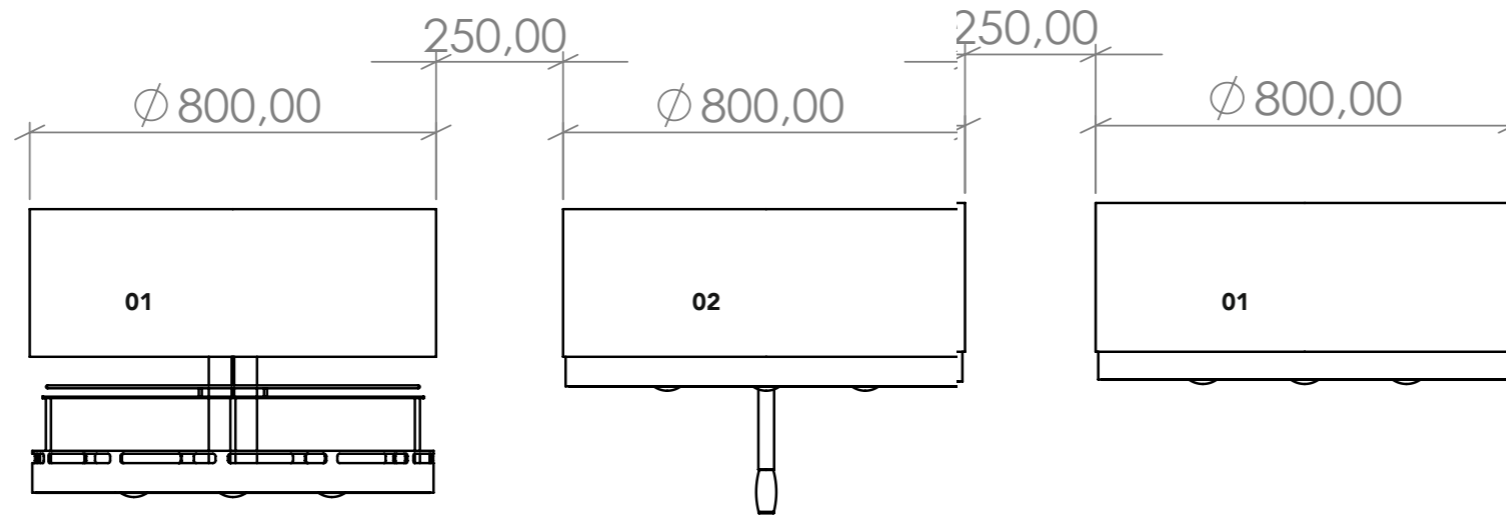
01 Herd

02 Spüle

03 Bokashi

04 Platz zum Sitzen und zum Schneiden





01 Hängeschränk
nach unten ausziehbar

02 Hängeschränk
mit integriertem Wasserhahn

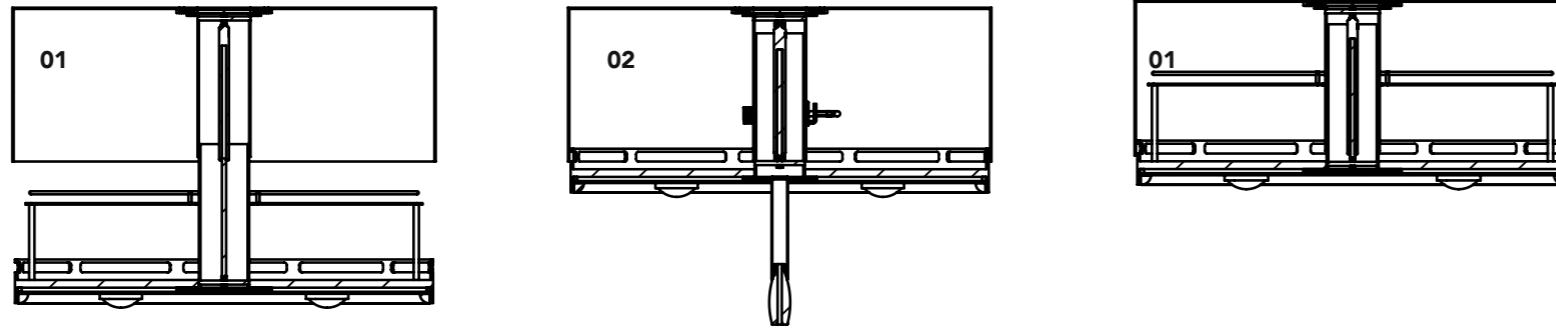
03 Korpus
360 Grad drehbar

04 Öffnung in der Front
Drehteller im Inneren

05 Halber Korpus
180 Grad drehbar

06 Drehteller
mit Schnittboxen

07 Sockel
höhenverstellbar



01 Hängeschrank
nach unten ausziehbar

02 Hängeschrank
mit integriertem Wasserhahn

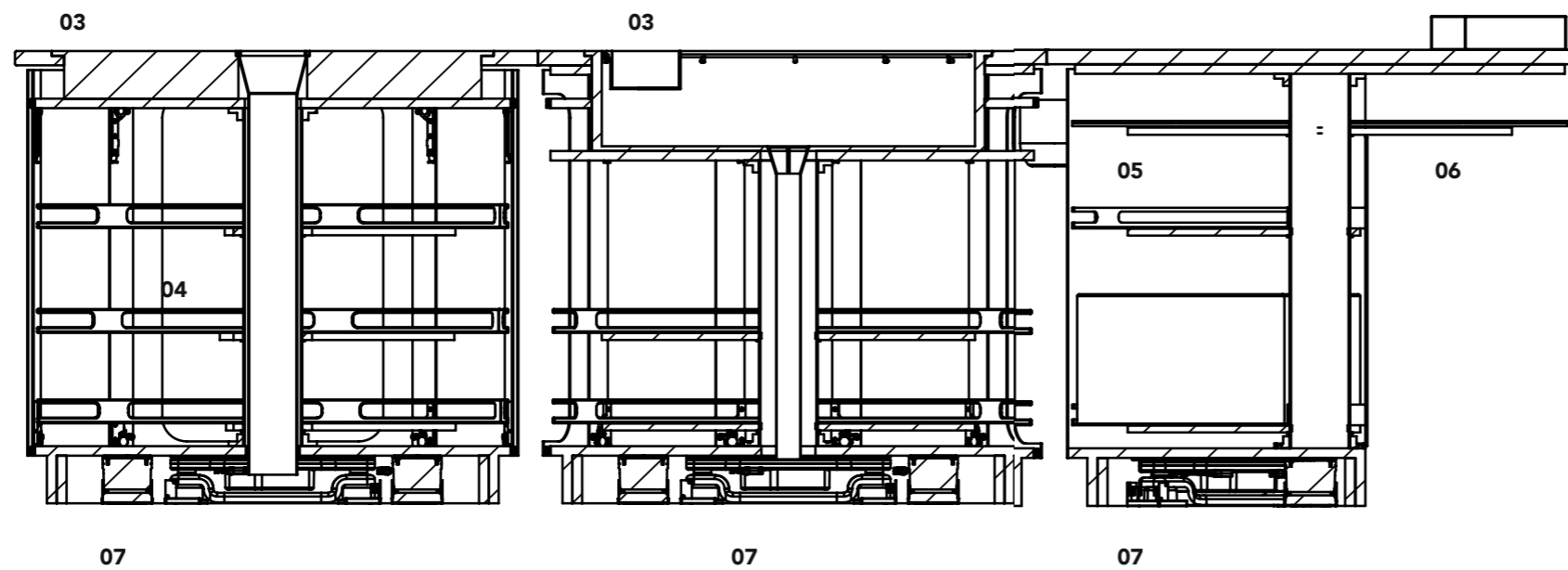
03 Korpus
360 Grad drehbar

04 Öffnung in der Front
Drehteller im Inneren

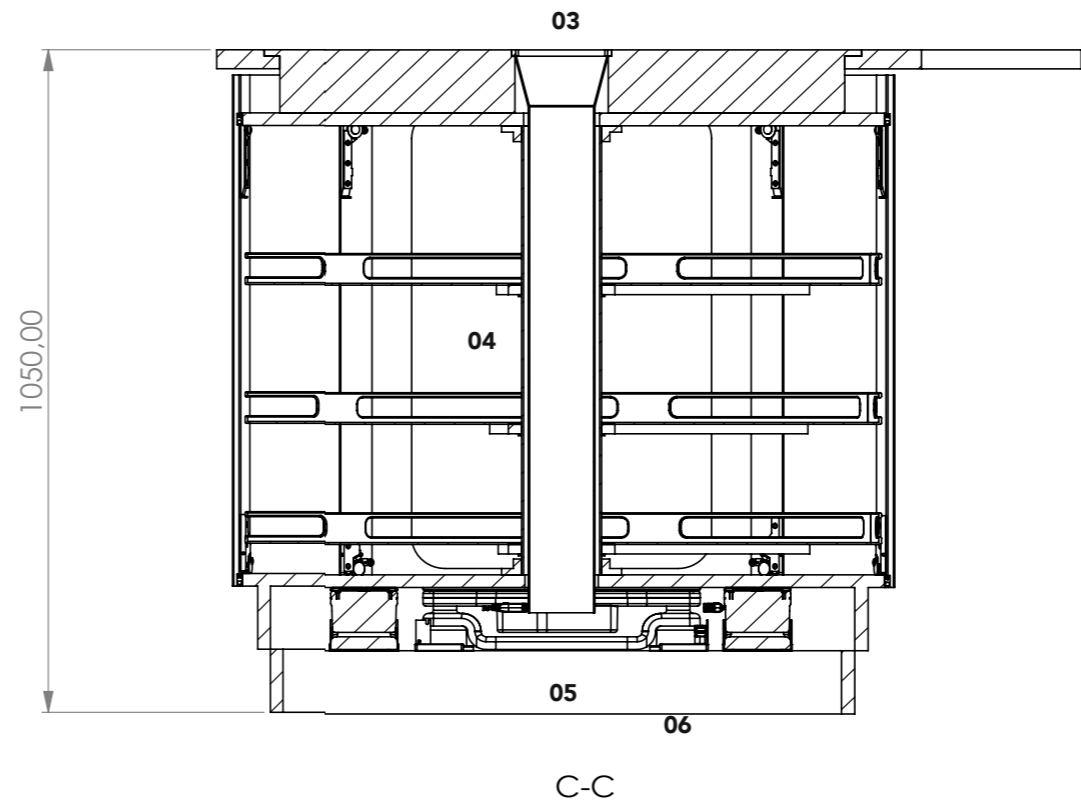
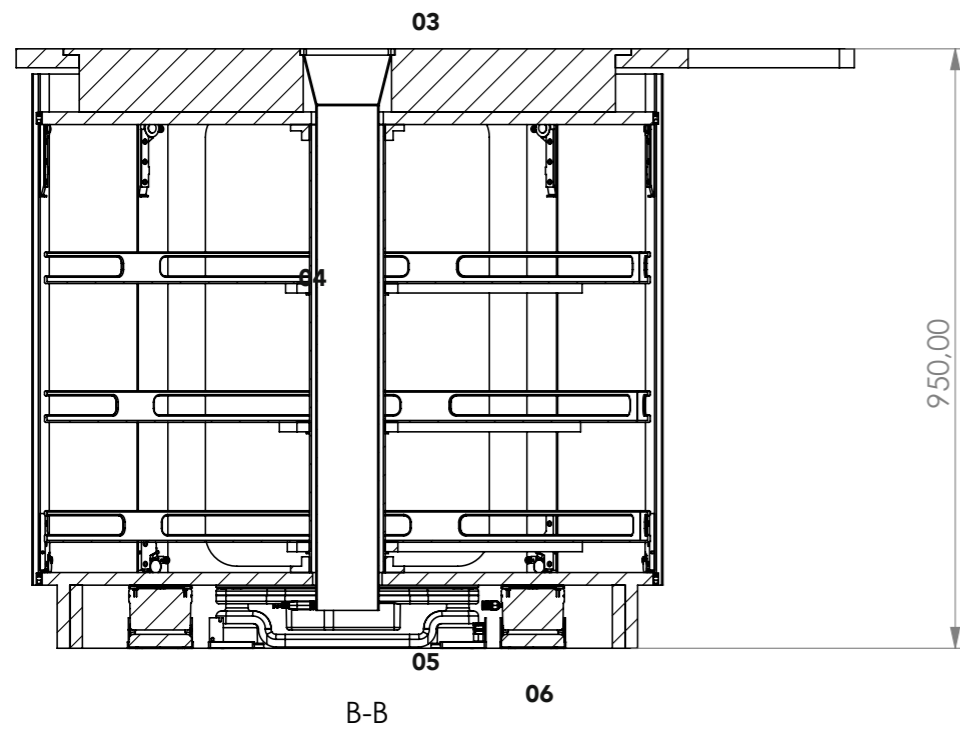
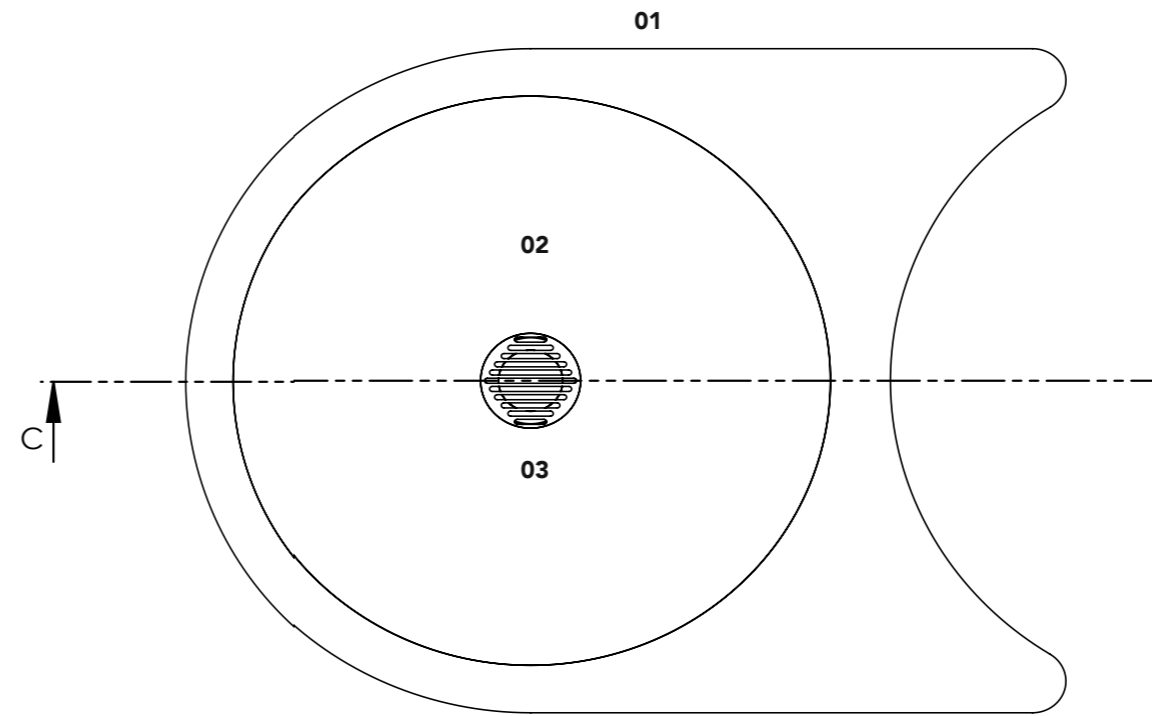
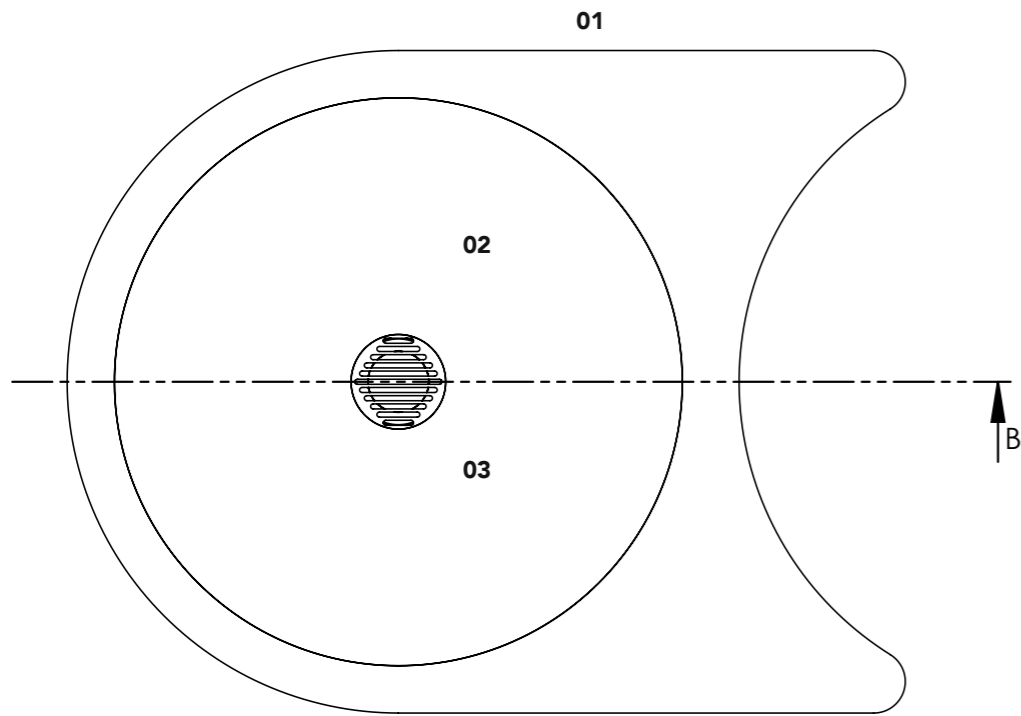
05 Halber Korpus
180 Grad drehbar

06 Drehteller
mit Schnittboxen

07 Sockel
höhenverstellbar



A-A



01 Korpus 1

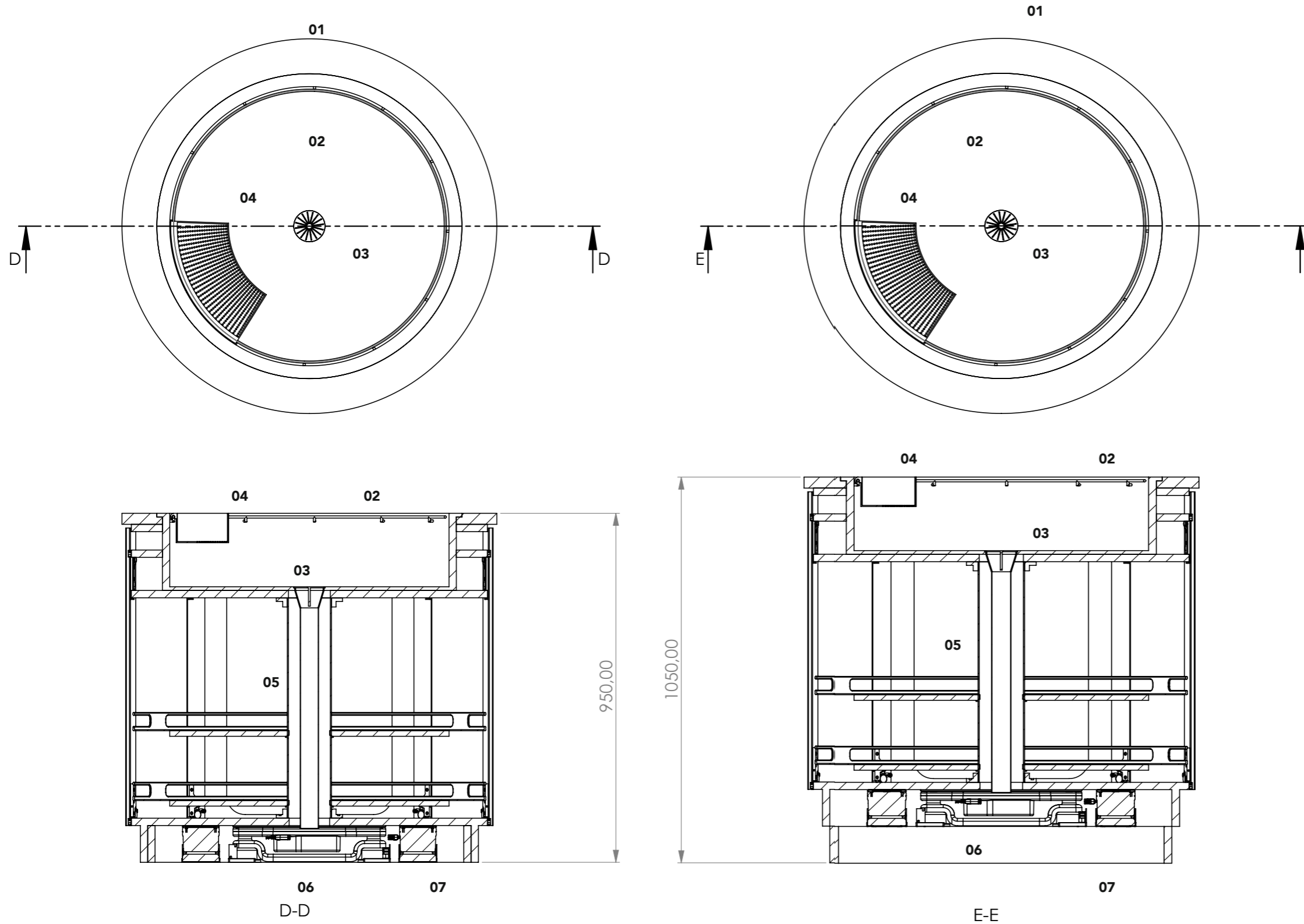
02 Herd
mit Dunstabzug nach unten

03 Dunstabzug

04 Drehteller

05 Baselift
elektrischer Linearantrieb

06 Sockel
einmal ganz unten und einmal ganz oben



01 Korpus 2

02 Spülbecken

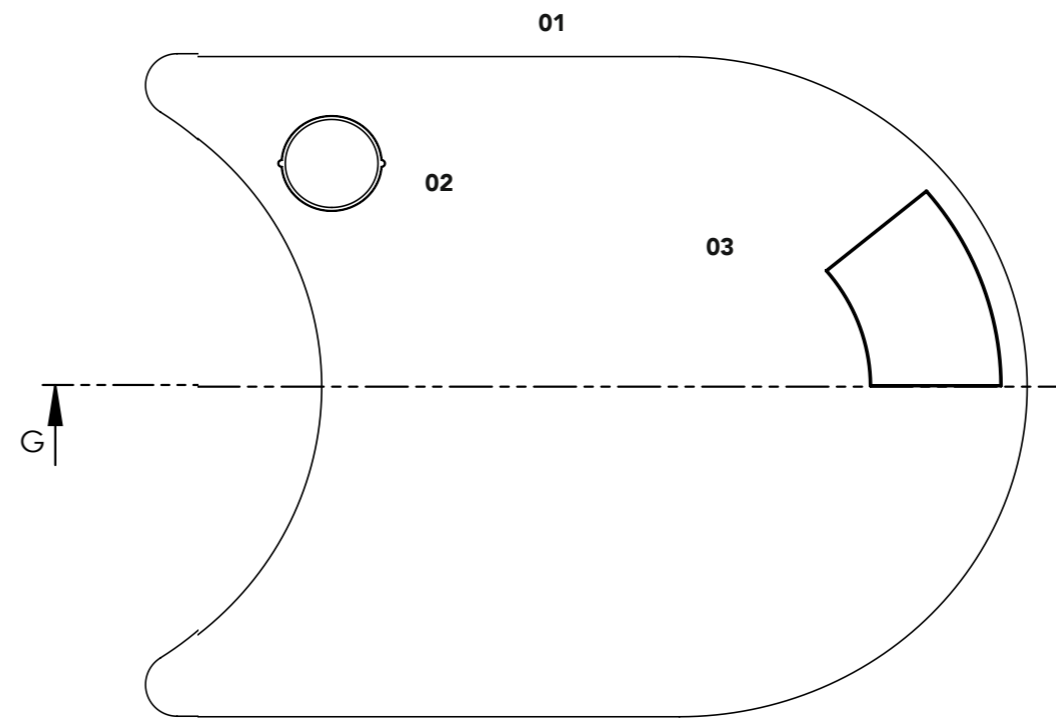
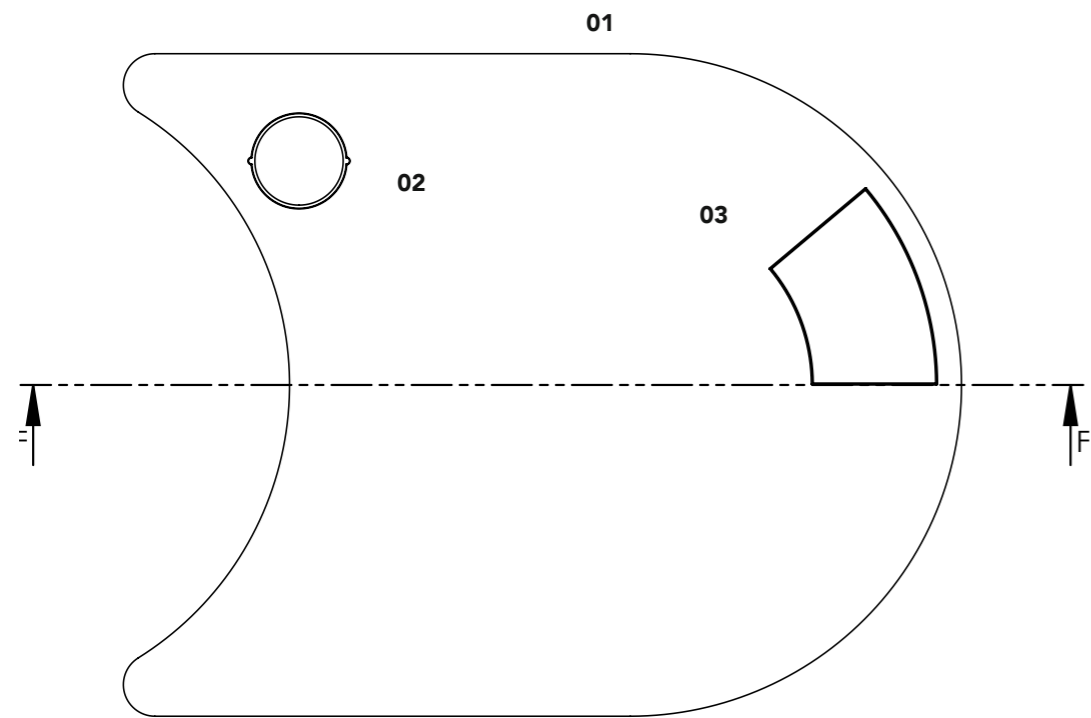
03 Abfluss
in der Mitte nach unten

04 Einsatz
im Spülbecken (Gemüse waschen...)

05 Drehteller

06 Baselift
elektrischer Linearantrieb

07 Sockel
einmal ganz unten und einmal ganz oben



01 Korpus 3

02 Bokashi

03 Schnittbox
für Geschnittenes

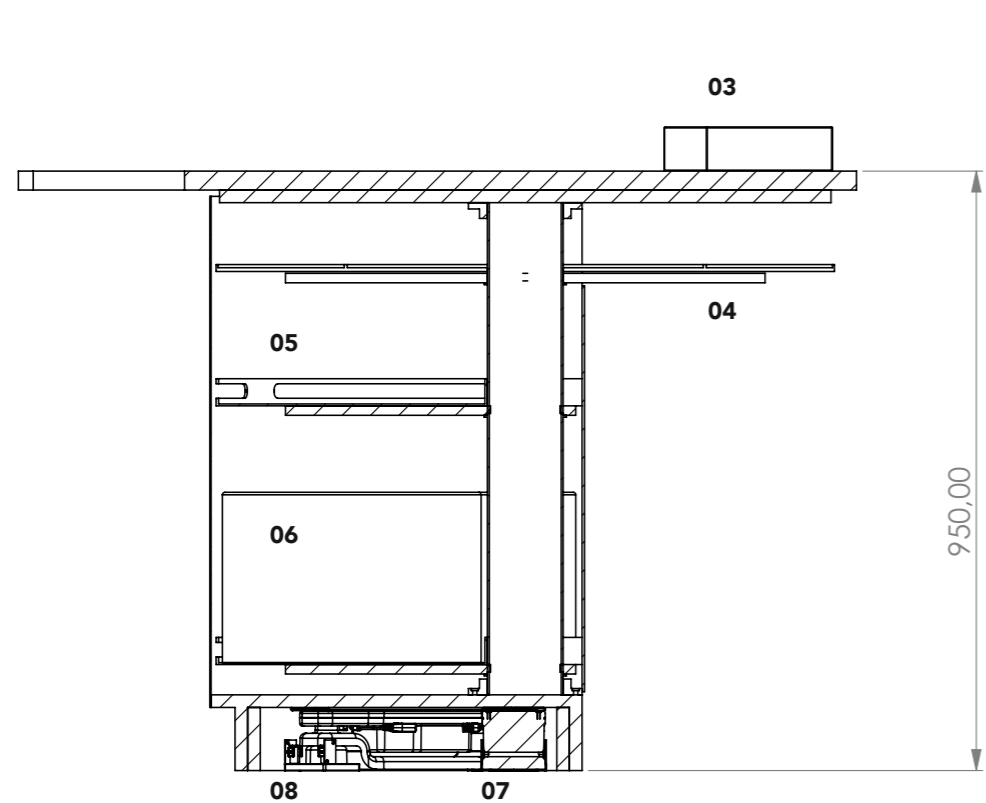
04 Drehteller
für Schnittboxen

05 Drehteller

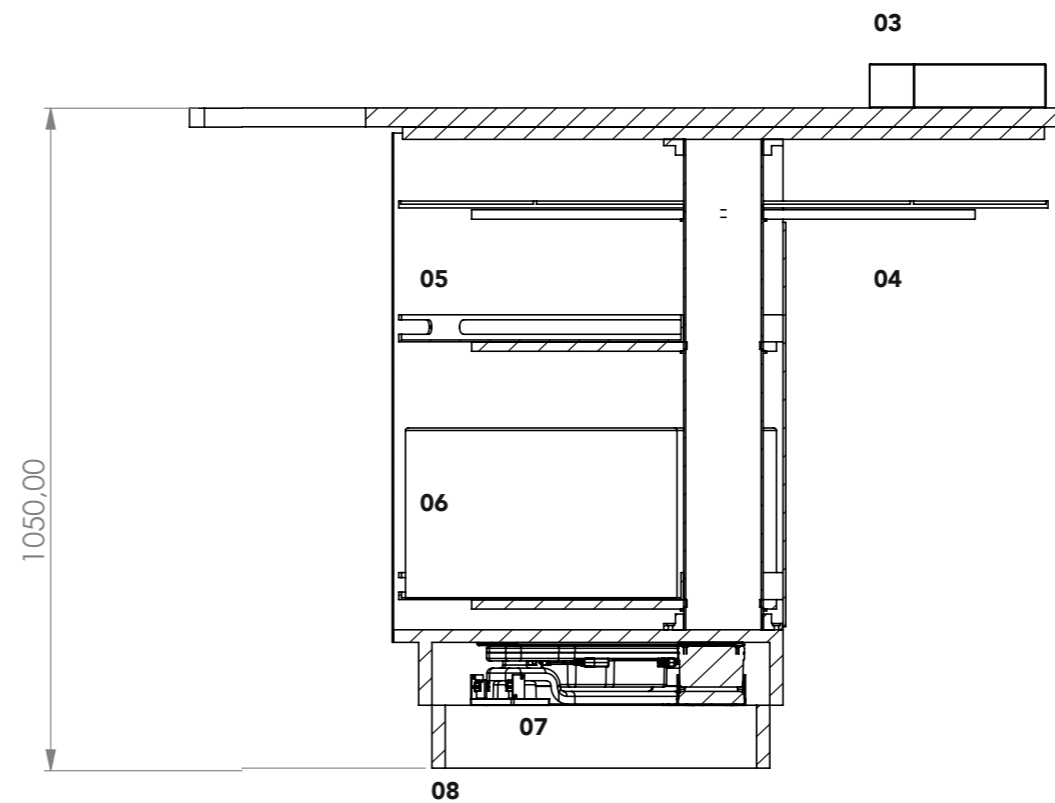
06 Mülltrennung

07 Baselift
elektrischer Linearantrieb

08 Sockel
einmal ganz unten und einmal ganz oben



F-F



G-G

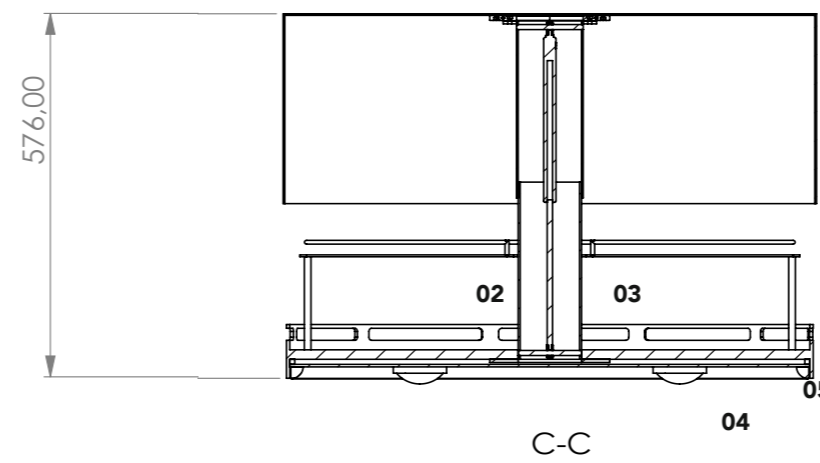
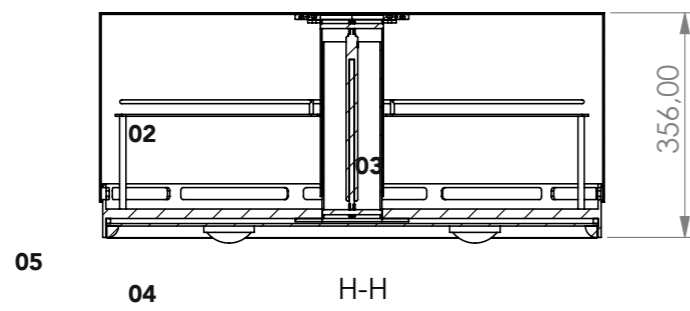
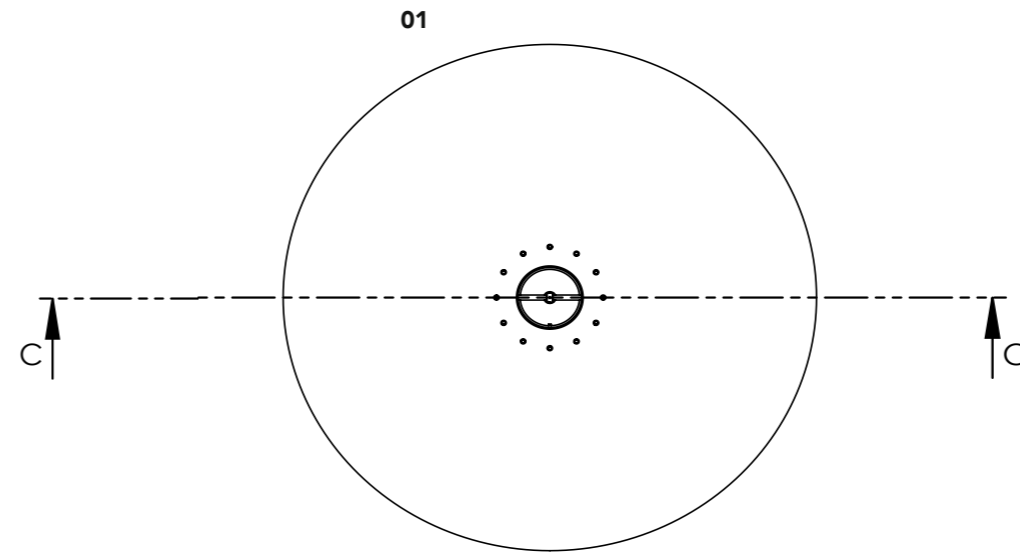
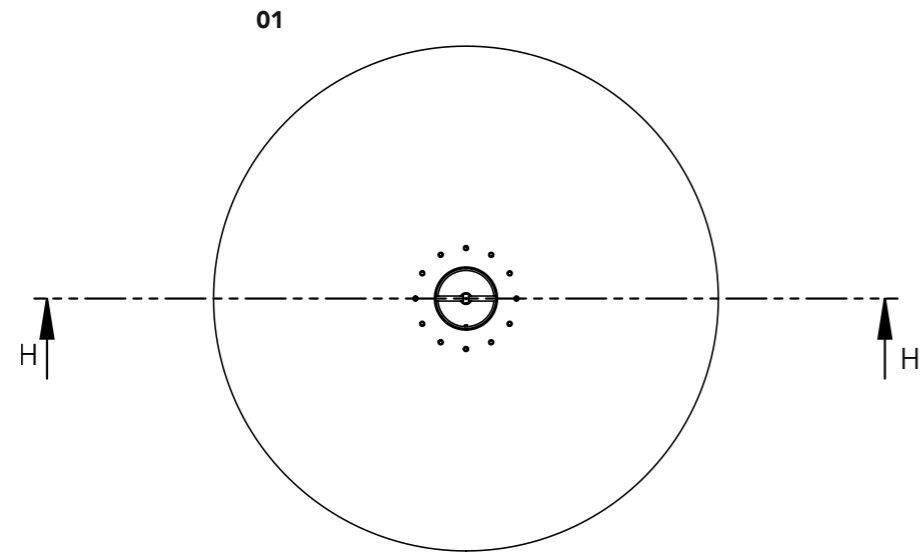
01 Hängeschrank 1 und 3

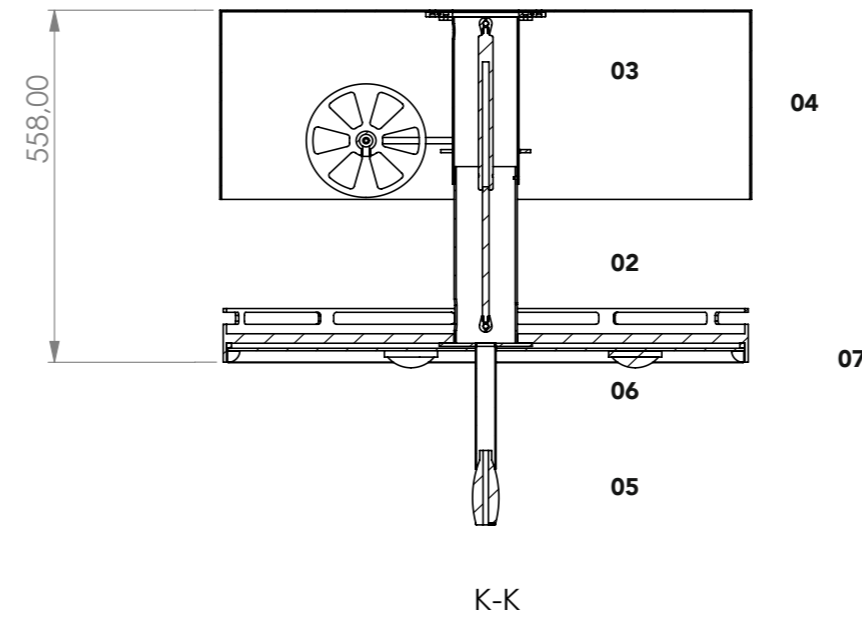
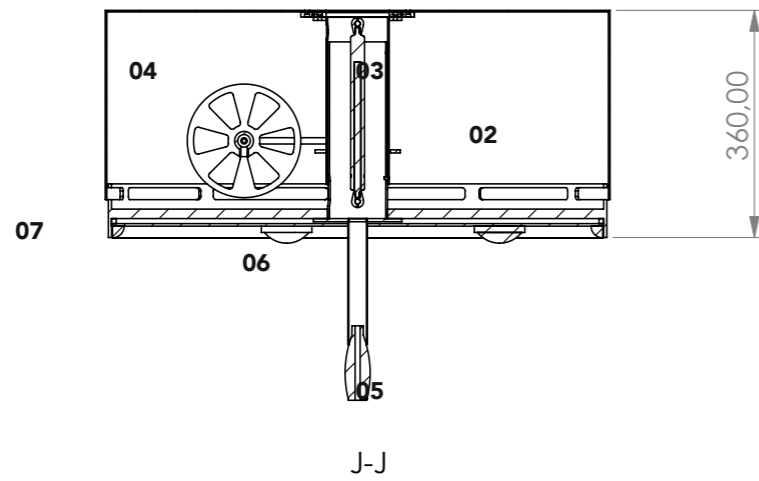
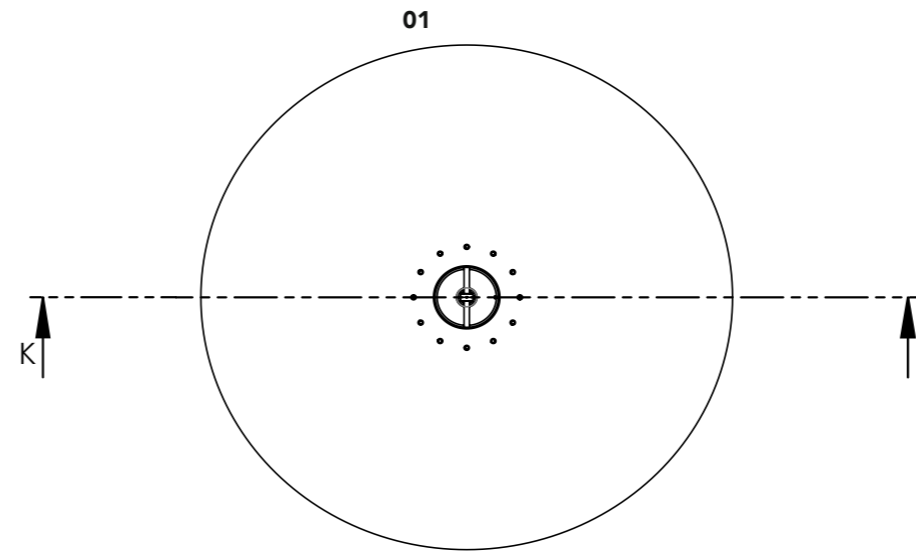
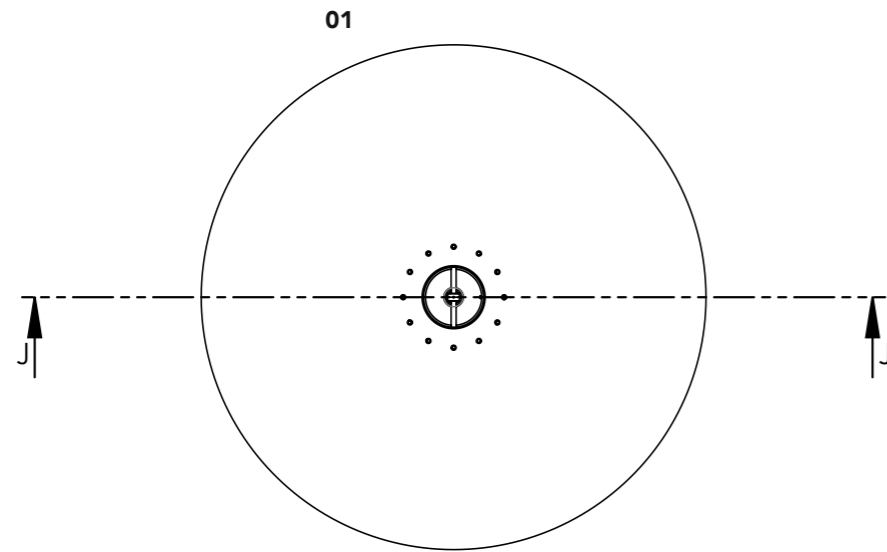
02 Fächer
als Stauraum

03 Hydraulikauslösesystem
für blockierbare Gasfedern

04 Spotlight

05 LED Ring
kann beliebig zugeschaltet werden





01 Hängeschrank 2

02 Fächer
als Stauraum

03 Hydraulikauslösesystem
für blockierbare Gasfedern

04 Schlauchtrommel

05 Wasserhahn
mit Warm- und Kaltwasser

06 Spotlight

07 LED Ring
kann beliebig zugeschaltet werden

Spinning Kitchen

Bringen Sie Schwung in Ihre Küche mit der Spinning Kitchen, der Dreh- und Angelpunkt für geschmackvolle Gerichte!



Quellenangaben

Raumpilot Grundlagen, S. 198, 199, 201, 205-7

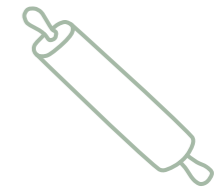
https://www.egger.com/de/interior/decor-detail/H1180_37?country=DE, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.mylechner.de/produkte/arbeitsplatten/d/naturstein/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.organoids.com/produkte/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.metal-interior.com/materialien/tombak/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.worktop-express.de/laminat-arbeitsplatten>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.buzzfeed.com/mbvd/21-ways-to-build-your-miniature-garden-with-items?epik=dj0yJnU9OTZ2Z1FfZUI4TVhxaDhjbEsync0FGNEVfbXBCZU91cHkmcD0wJm49bVdnTnJ4M25yT3NPTThxRzVsTjJyZ0PUBFQUFBR1Nla01z>, aufgerufen am 25.06.2023
<https://www.lubera.com/de/gartenbuch/welche-kraeuter-passen-zusammen-p4654>, aufgerufen am 25.06.2023
<https://www.pinterest.at/pin/663155113874615372/>, aufgerufen am 25.06.2023
<https://vb.nweurope.eu/projects/project-search/groof/news/buildings-embrace-off-ground-cultivation/>, aufgerufen am 20.03.2023
<https://www.apieceofrainbow.com/container-vegetable-garden-ideas/>, aufgerufen am 25.06.2023
<https://schmausers-ottenau.eu/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.bridgewaterdentalgroup.com/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/703756184012912/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/643381496769939344/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/42784265198767040/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.zurbrueggen.de/le-creuset-braeter-signature/0123557>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.nordicnest.de/marken/nicolas-vahe/nicolas-vahe-mortel/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/639722322070193918/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/715439090822533228/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://welovehandmade.at/2021/01/04/natron-allzweckreiniger-selbermachen/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.butlers.com/products/casa-nova-geschirr-set-16-tlg-2?variant=40795261075662>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.lieblingsglas.de/products/vorratsschrank-starter-set>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://br.pinterest.com/pin/614178467924175865/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://oboba.ch/products/teak-kuchenbesteck-set>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.hagengrote.de/hagen-grote/p/kuechenmesser-serie-franzosische-tradition-aus-laguiolle-trifft-technische-innovation>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/571535008955336021/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.andersonandgrant.com/2018/02/essential-baking-pans.html>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.biobay.de/backpapier-zuschnitte-24-blatt>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.amazon.de/Edelstahl-S-f%C3%B6rmige-Metallhaken-Badezimmer-Schlafzimmer/dp/B07XXBJZ2D>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://pfannenhelden.de/unsere-pfanne/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.ikea.com/de/de/p/hemlagad-topf-mit-deckel-schwarz-00462213/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.amazon.de/-/en/IKEA-Tolerant-Non-Stick-Wok-Black/dp/B00KCUQUZC>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.syntrox.de/kuechengerate/slowcooker/digitaler-slow-cooker-mit-timer-65-liter/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.sofa.de/products/5er-set-kuchenutensilien>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.ikea.com/de/de/p/data-besteck-24-tlg-edelstahl-60453022/>, aufgerufen am 28.06.2023

02

Hand | ar | beit

Substantiv, feminin

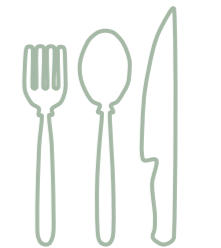
Das Wort Handarbeit gruppiert alle Produktionen und Anfertigungen, die ohne maschinelle Unterstützung hergestellt werden. Für den Prozess der Fertigung wird ausschließlich die körperliche Arbeit mit Hilfe von eigener Muskelkraft benötigt.



Ess | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Ess-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Essen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Repräsentation von Speisen.



High | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

Der Begriff High Involvement stellt die Beziehung von einer Person gegenüber einem Produkt auf eine emotionale Ebene. Für die Person ist eine eigene Identifizierung mit dem Produkt von großer Bedeutung.

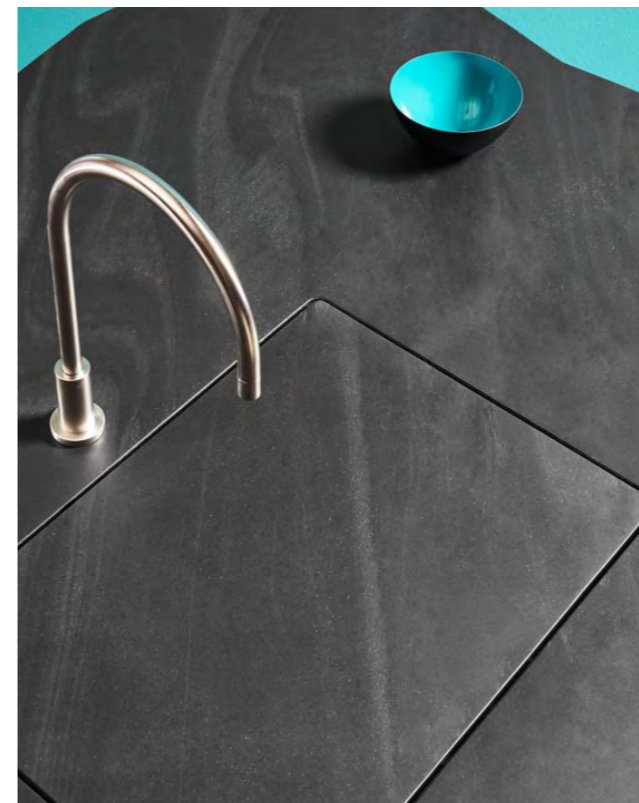


Die Recherche in der Gegenwart

Auf welche Art und Weise werden Lebensmittel heutzutage immer häufiger konsumiert? Wie werden diese eingekauft, gelagert und zubereitet?

Welche Techniken und Materialien sind in der heutigen Küche Standard? Welche Modernisierungen sind nützlich? Welche sind überflüssig?

Wie werden Funktionen platzsparend miteinander kombiniert?

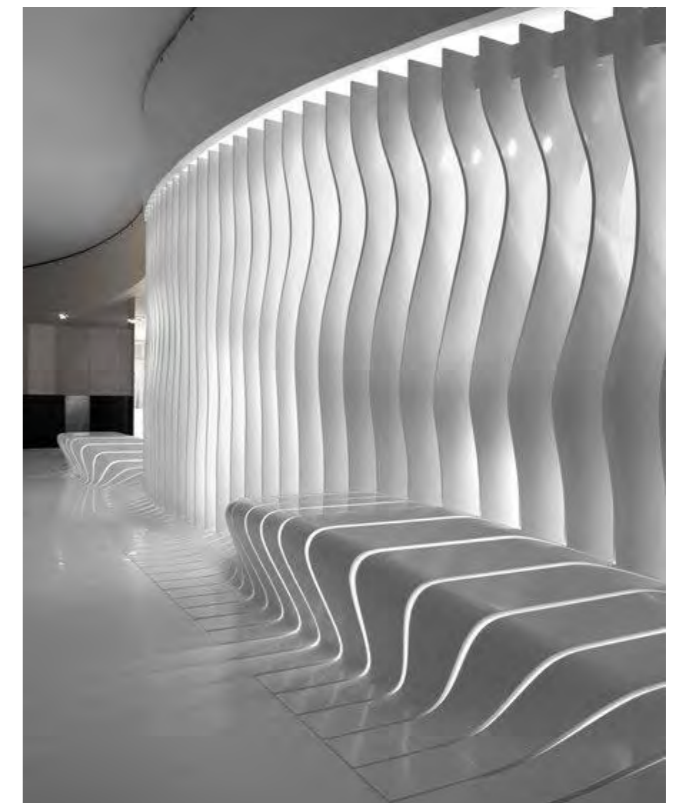
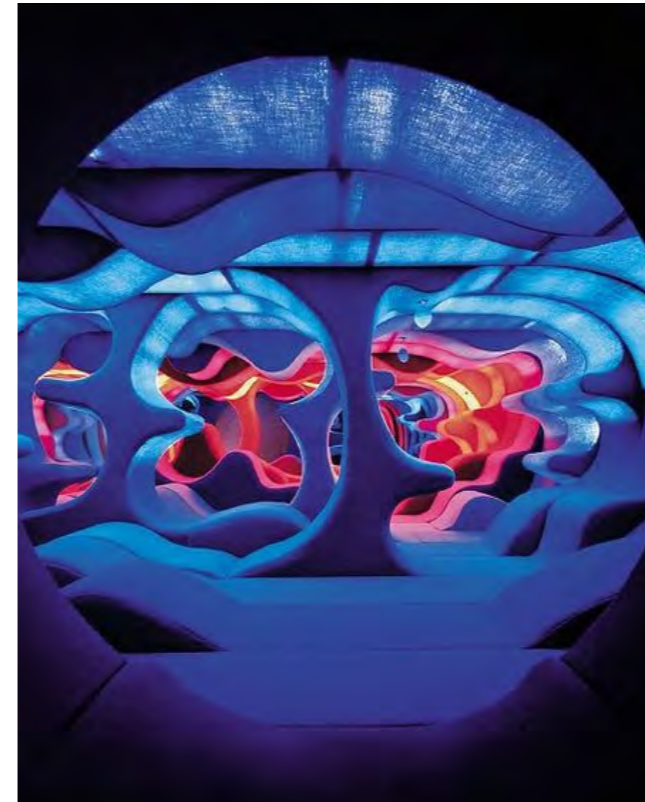


Die Recherche in andere Welten

Welche Welten können faszinieren? Und warum?
Welche Formen und Körper können positive und negative Gefühle erwecken?

Welche Formen können einen Zweck erfüllen? Welche nicht?
Was bieten die unterschiedlichen Formen für gestalterische Möglichkeiten?

Küchen sind aktuell häufig kantig. Aber sind sie es im Jahr 2035 auch noch?



Die Recherche über das Repräsentieren und das Inszenieren von Speisen

Wie unterscheidet sich Geschirr in Material, Form und Funktion?
Welche Vor- und Nachteile bieten die einzelnen Kategorien?

Warum gibt es verschiedene Normen für das Geschirr? Sind diese schon überholt?

Welches Geschirr und welche Tischaccessoires sind vonnöten, um repräsentativ das Speisen zelebrieren zu können? Welche können außen vor gelassen werden?



Die Vielfalt in Person

Nutzende haben weder aufgrund ihres Geschlechts, ihrer Körpergröße, ihres Alters noch aufgrund einer körperlichen Beeinträchtigung in der Ergonomie Vor- oder Nachteile.



Der Fokus im Zentrum

Die Anforderungen zur Zubereitung und Repräsentation von Speisen werden im Zentrum fokussiert. Weite Laufwege gehören der Vergangenheit an. Zusätzlich erbringt die Zentrierung Platz im Raum für anderweitige Nutzungen. Das Zentrum wird aber auf keinen spezifischen Raum in der Wohnung fokussiert.



Die Individualität aus Simplizität

Auf einer vorausgesetzten Grundlage von simpler Nutzung und von wiederkehrenden Funktionen entsteht eine innovative Individualität. Diese Individualität gewährt dem Nutzenden eine logische Bedienung.



Die Zwei in Einem

Nicht nur die Zubereitung, sondern auch das Speisen wird in dem Zentrum ermöglicht. Sowohl Singles als auch Paare können von diesen zwei Optionen profitieren.

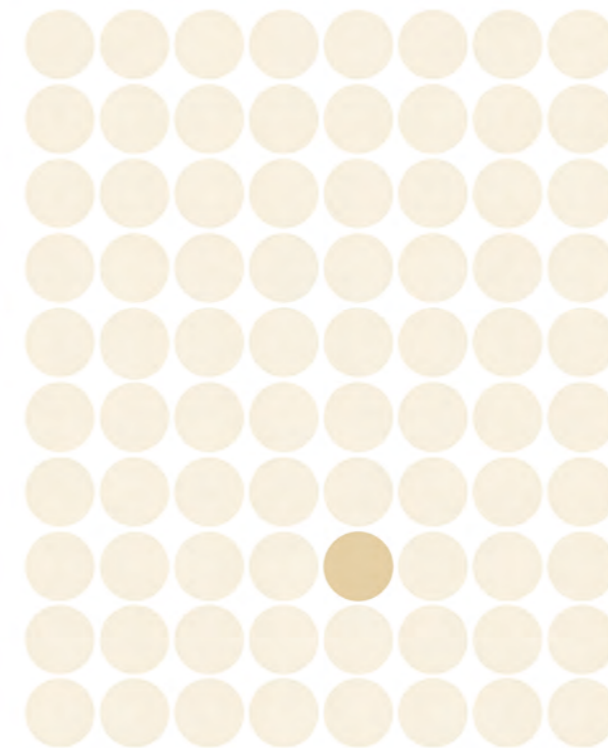


Persona - spielerisch | individuell | dynamisch | fokussiert

Der Nutzende ist ein lebensfroher Mensch. Alltägliche, rotierende Arbeiten müssen für ihn mit Spaß erfüllt werden und leicht von der Hand gehen.

Die Persona lebt und liebt außerdem die Individualität - seriös und ästhetisch - in vielerlei Hinsicht. Daher ist auch jeder qualitative Produktkauf eine überlegte Herzensangelegenheit.

Im Bereich des Essens schenkt der Nutzende mit seinem letzten Handschliff seine fantasievolle Hingabe vor allem dem repräsentativen Anrichten von Speisen.





Erstentwurf: Serve-Tower

In dem Serve-Tower werden alle Notwendigkeiten und Funktionen zum Herrichten von Speisen auf einen Punkt im Raum zentriert.
In seinem Erscheinungsbild ist der Serve-Tower schlicht und unscheinbar. Seine Bestandteile - die gestapelten Schichten - stimmen in ihren Formen stufenlos miteinander überein. Nur die verschiedenen Farben und Höhen geben einen kleinen Hinweis auf unterschiedliche Funktionsmöglichkeiten.





Der Serve-Tower in seinem Nutzen

Der Nutzende kann je nach Bedarf die einzelnen Schichten mit einem leichten Handgriff drehen, sodass einzelne Ebenen geöffnet oder verschlossen werden können. Außerdem wird dadurch eine flexible, anpassungsfähige und platzsparende Nutzung garantiert.





freetree



free | tree

Substantiv, maskulin

Der Nutzende des freetrees favorisiert einzelne Funktionen. Diese Funktionen bilden Formen. Diese Formen in ihrer Materialität wiederum erfüllen ihren Nutzen. Ein Kreislauf, um den sich alles im freetree dreht.

Dabei schenkt der freetree dem Nutzenden einen Platz.
Einen Platz im Alltag für spielerischen Spaß, für bequemen Komfort und für repräsentative Leichtigkeit.
Einen Platz zum Zubereiten und zum Speisen - allein, zu zweit oder für ein größeres Beisammensein.
Ein Platz an dem jede Person inkludiert wird - ob groß, ob klein, ob alt oder jung, ob mit oder ohne Beeinträchtigung.
Ohne viel Platz im wohnlichen Raum einzunehmen. Ohne jemals einen Raum für diesen Platz dem Nutzenden vorschreiben zu müssen.

Eschenholz

Das Holz eignet sich mit seinen Eigenschaften sehr gut für Schichten des freetrees, die nicht in Berührung mit Wasser kommen. Da Esche ein sehr elastisches und hartes Holz ist, kann es problemlos im Innenbereich angewendet werden.



Tweed

Der gröbere Wollstoff ist strapazierfähig, robust und wasserabweisend. Außerdem verleiht der Tweed durch seinen edlen Knötchenstoff der gepolsterten Sitzfläche im freetree ein sehr elegantes und hochwertiges Erscheinungsbild.



Acrylglas

Acrylglas ist ein sehr leichtes, bruchfestes Material. Durch die Transparenz des Werkstoffes kann dieser im freetree genutzt werden, um Gegenstände sichtbar zu machen und diese repräsentativ auszustellen.

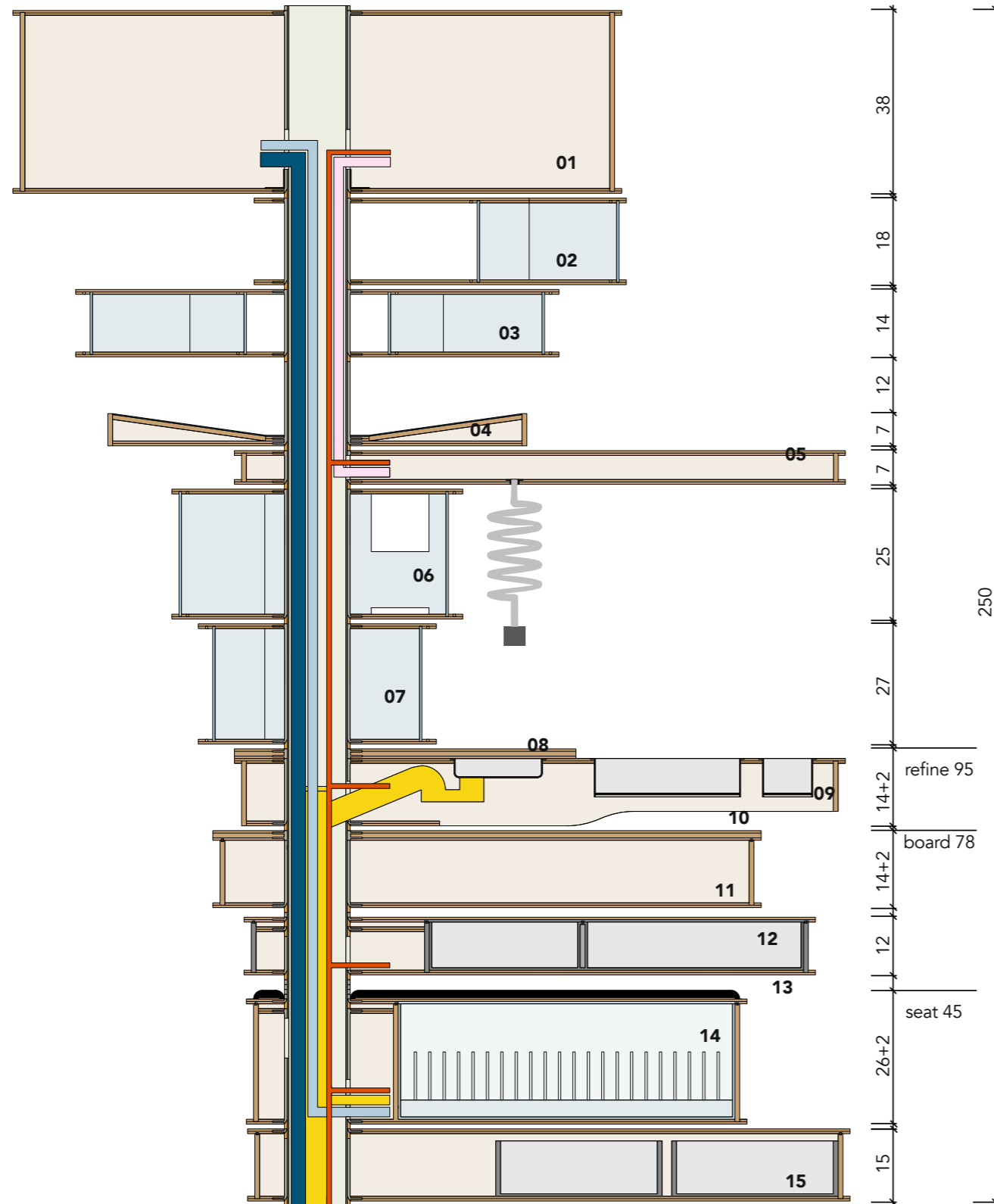


Emaile

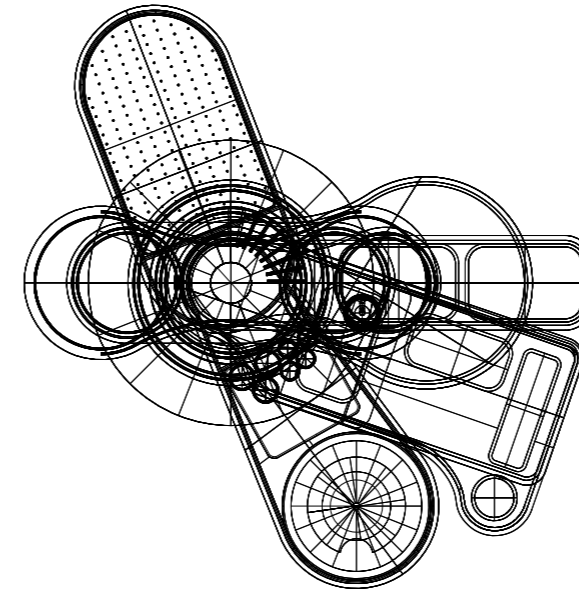
Das Produkt bestehend aus Eisen und silikatischem Glas ist nicht nur korrosions- und temperaturbeständig, sondern auch schlag-, stoß-, und kratzfest. Das Material ist hitzebeständig, pflegeleicht und bakterienhemmend und eignet sich daher für jegliche Schichten des freetrees, die mit Wasser in Berührung kommen.



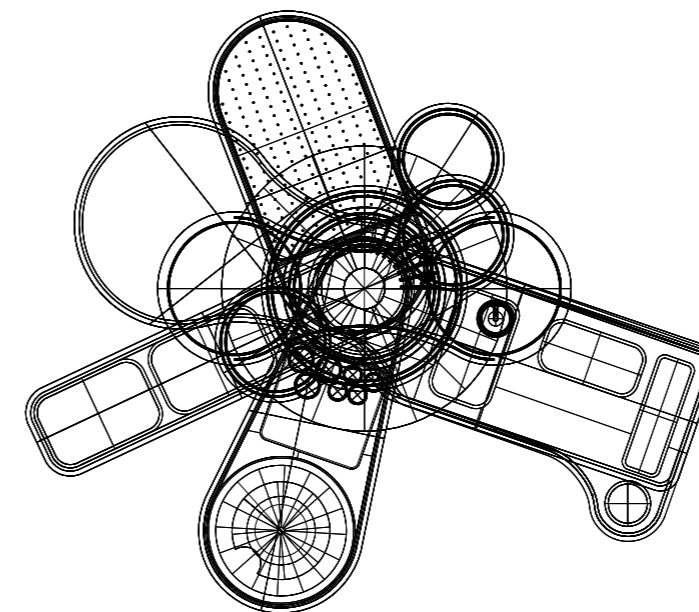
00



16



17



00 freetree im Schnitt

ein Gesamtüberblick , Maße in cm

01 carepaket

Lagerung der Wasserversorgungsanlage

02 freecamp

freie, sichtbare Lagerung

03 vitaminbox

Lagerung von Obst und Gemüse

04 bottlecurve

freie Lagerung von Flaschen

05 waterlightstation

Wasser- und Lichtversorgung

06 dishbox

repräsentative Lagerung von Geschirr

07 greenbox

frische Kräuter zum Anrichten

08 refine

repräsentatives Anrichten der Speisen

09 prepmeal

Zubereitung von Speisen

10 eatboard

Tischplatte zum Essen allein oder zu zweit

11 freecamp

freie Lagerungsfläche

12 cooling

Kühlung und optionaler Sitz zum Kochen

13 eatseat

Polsterung zum Sitzen

14 washcycle

Reinigung von Geschirr und Besteck

15 dispo

Entsorgung von Pappe

16 freetree im Ruhezustand

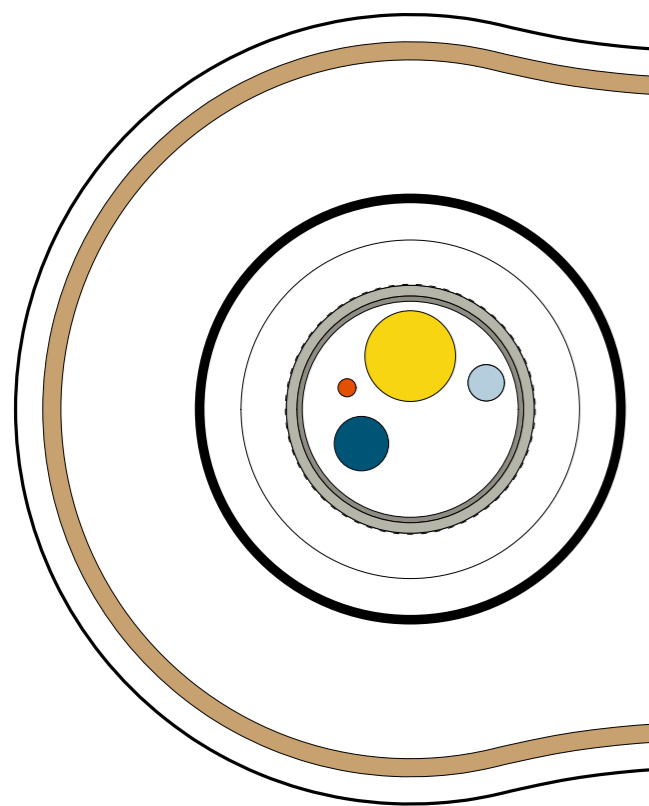
in der Draufsicht

17 freetree in Bewegung

in der Draufsicht

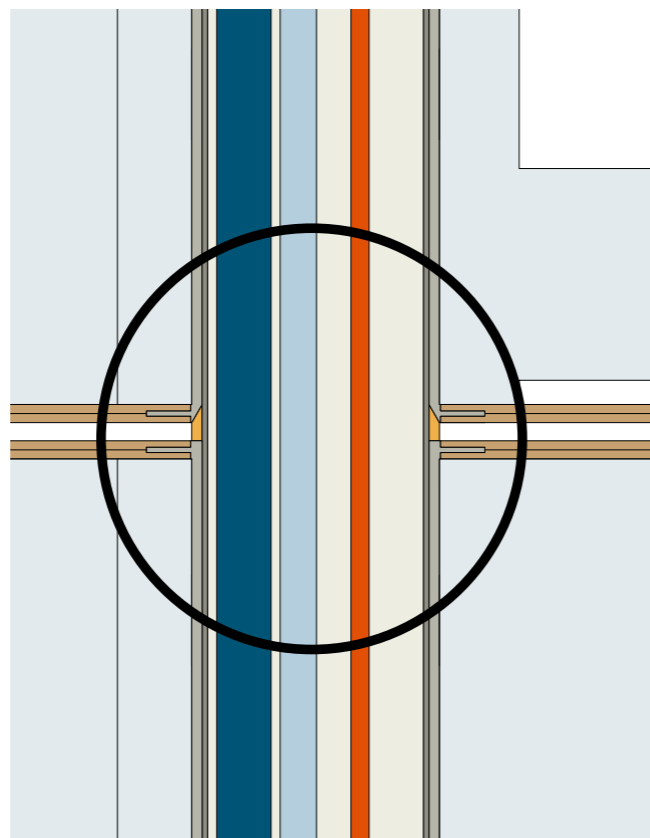
Die Säule

An der Säule werden alle Ebenen des freetrees zentriert. Außerdem werden in der Basis Leitungen für die Strom- und Wasserversorgung blickdicht verlegt. Die Säule besteht aus einem Stahlrohr mit einer Materialstärke von 3 mm. Der Durchmesser des Rohres ist 12,5 cm groß.



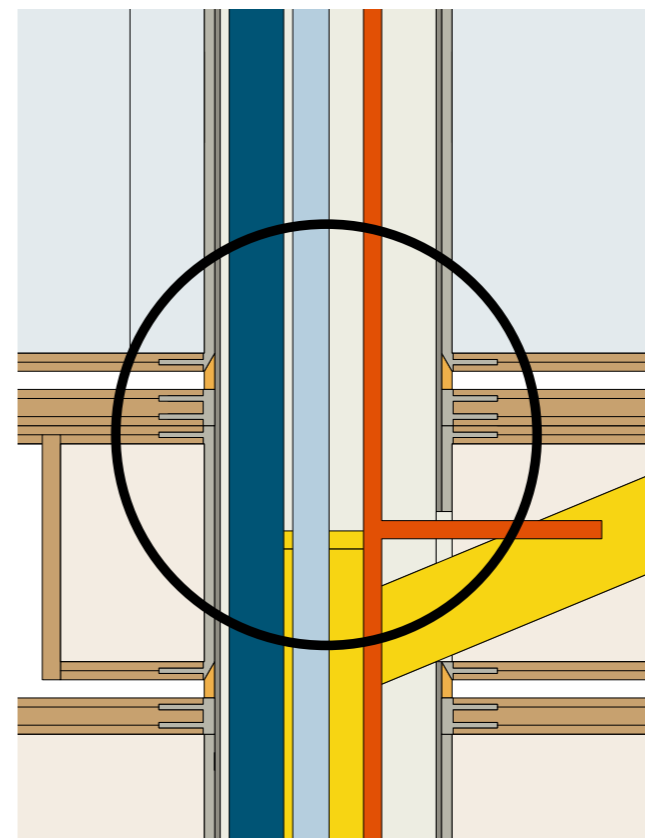
Das Zentrum

Damit die Hebelwirkungen den einzelnen Ebenen entgegengesetzt werden kann, werden Laufringe aus Messing benötigt. Ein Laufring mit einer 30° steilen Neigung wird als Befestigung jeweils in Holzboden und -deckel der einzelnen Schichten mittels Falz eingesetzt. Ein weiterer Ring mit gleicher Neigung läuft auf diesen auf.



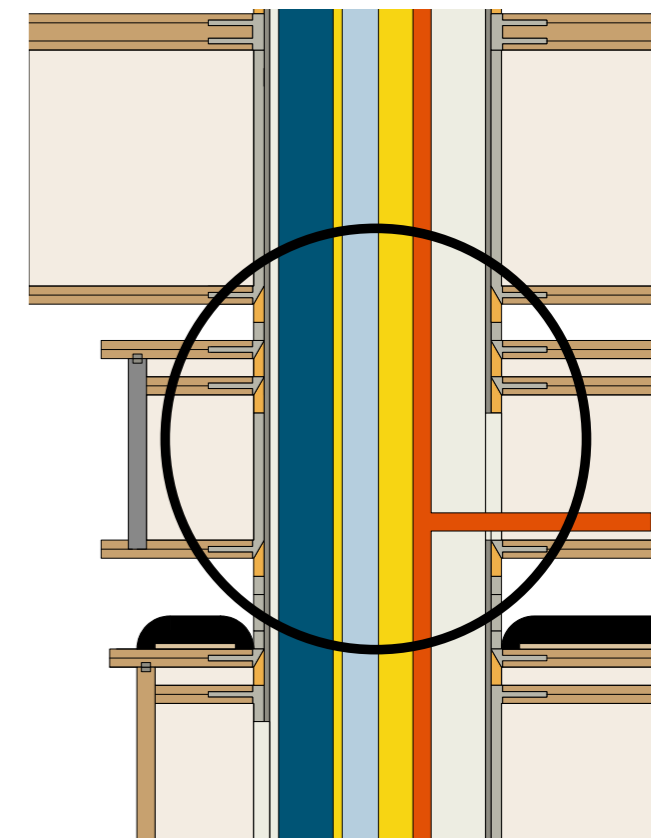
Die Abweichung in der Wiederholung

In der Ebene des eatboards und des refine müssen Abweichungen in der Konstruktion vorgenommen werden. Da in den dünnen Schichten von 2 cm der selbstzentrierende Winkel keinen Halt findet, werden in diesen zwei Ebenen Kugellager für die Befestigung eingebaut.



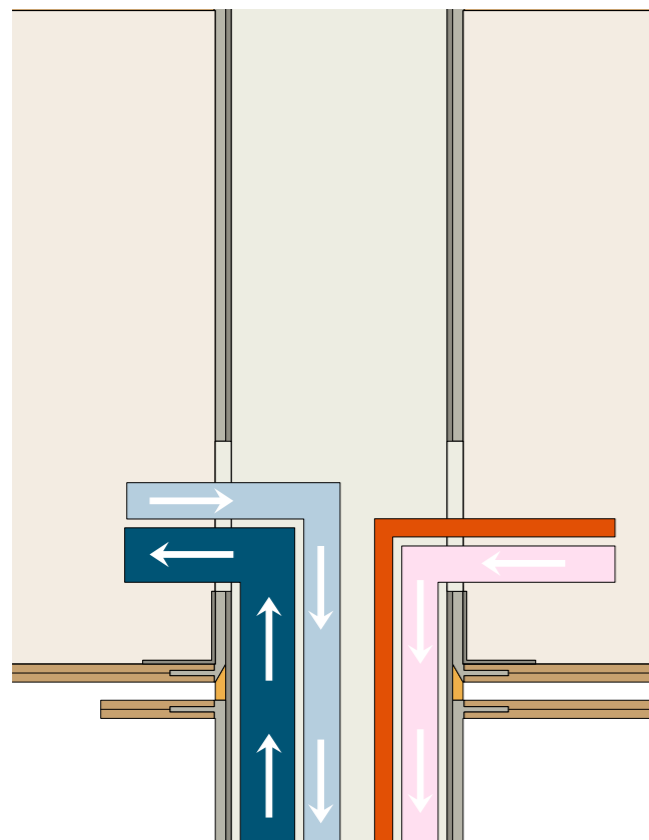
Die Unterstützung im Zentrum

Aufgrund von hohem Eigengewicht und hoher Belastung durch äußere Einflüsse des menschlichen Körpers werden im washcycle und im cooling Traversen zur Stabilisierung der Ebenen eingebaut. Das gleiche Befestigungsprinzip wie in allen anderen Ebenen erzeugt große Wirkung.



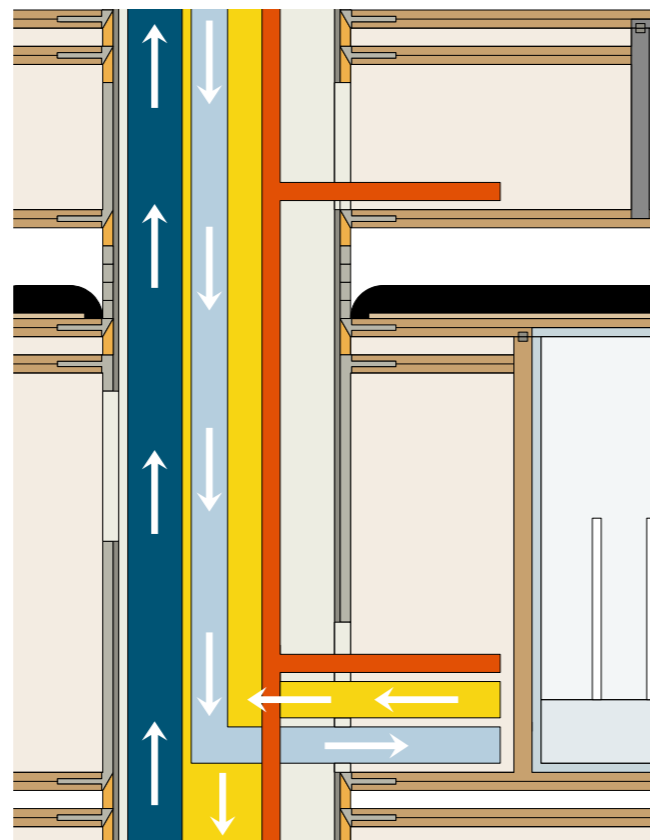
Die Rohre im Rohr

Jede notwendige Leitung im Rohr wird farblich jeweils von der anderen unterschieden. In der dunkelblauen Leitung läuft Wasser in das Carepaket. In dem hellblauen Rohr fließt aufbereitetes Wasser und in dem pinken Rohr befindet sich Leitungswasser. Das rote Kabel wird zur Stromversorgung benötigt und das Abwasserrohr ist in gelb gekennzeichnet.



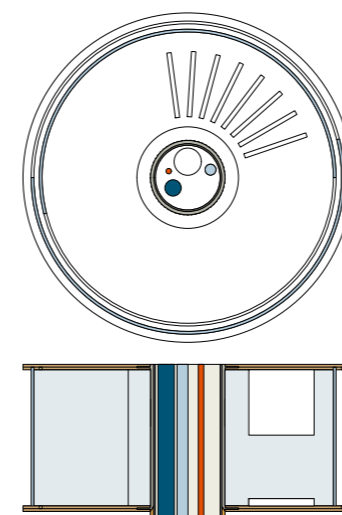
Schicht für Schicht

Alle Leitungen verlaufen nur in die Ebenen, in denen sie für die einzelnen Funktionen benötigt werden. Die Schichten, die auf die Zufuhr von Wasser angewiesen sind, sind im freetree unbeweglich.



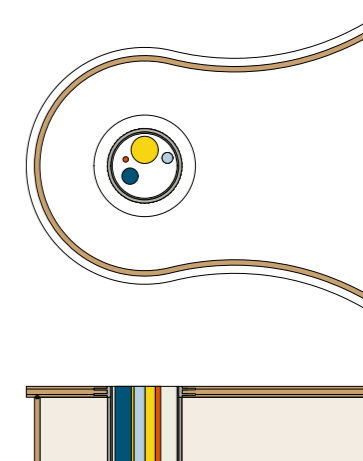
Öffnungsvariante 1

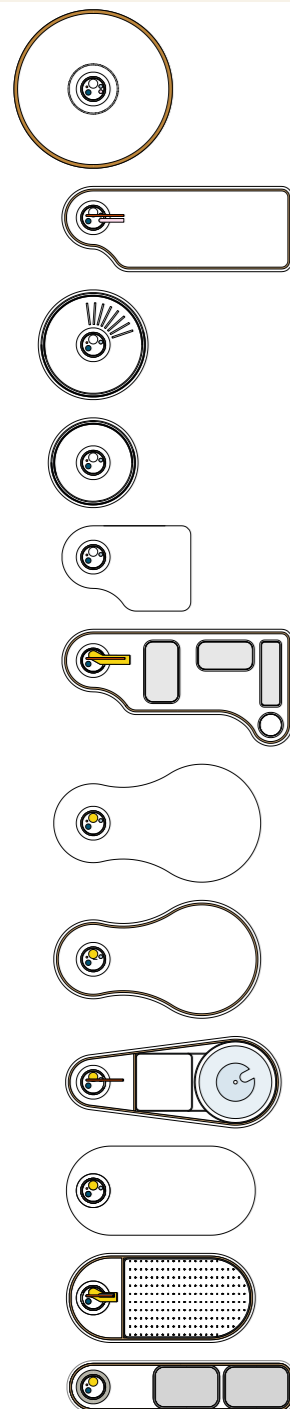
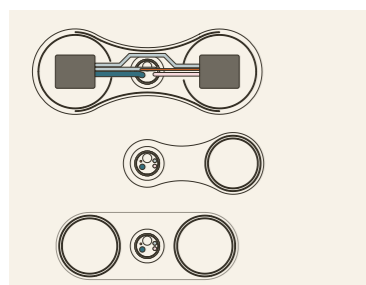
Einzelne Teile in den Schichten können durch eine Schiebefunktion geöffnet werden. Um dies zu ermöglichen, laufen zwei kreisrunde Elemente jeweils in einer eigenen Nut. So können die Fächer in unterschiedlichen Öffnungswinkeln von allen Seiten genutzt werden.



Öffnungsvariante 2

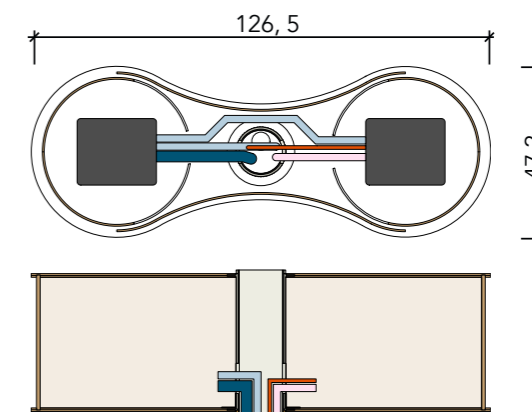
Die zweite Variante, um Schichten im freetree zu öffnen, wird durch die Drehfunktion eines Deckels ermöglicht. Durch den Vorsprung des Deckels lässt sich dieser leicht mit der Hand von rechts nach links öffnen und bewegen. Für die Fixierung im geschlossenen Zustand sind Magnete in Außenwand und Deckel eingelassen.





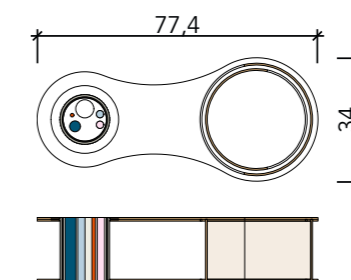
carepaket (steif), in cm

Die schwer erreichbare Schicht ist mit einem Wasserversorgungssystem ausgestattet. Der Nutzende hat an der waterline die Wahl zwischen Heiß-, Sprudel-, und Leitungswasser.



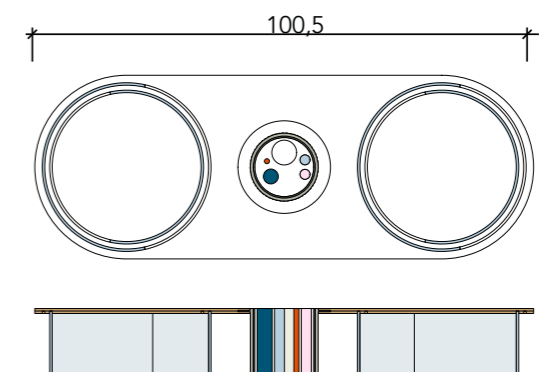
freecamp (rotierend), in cm

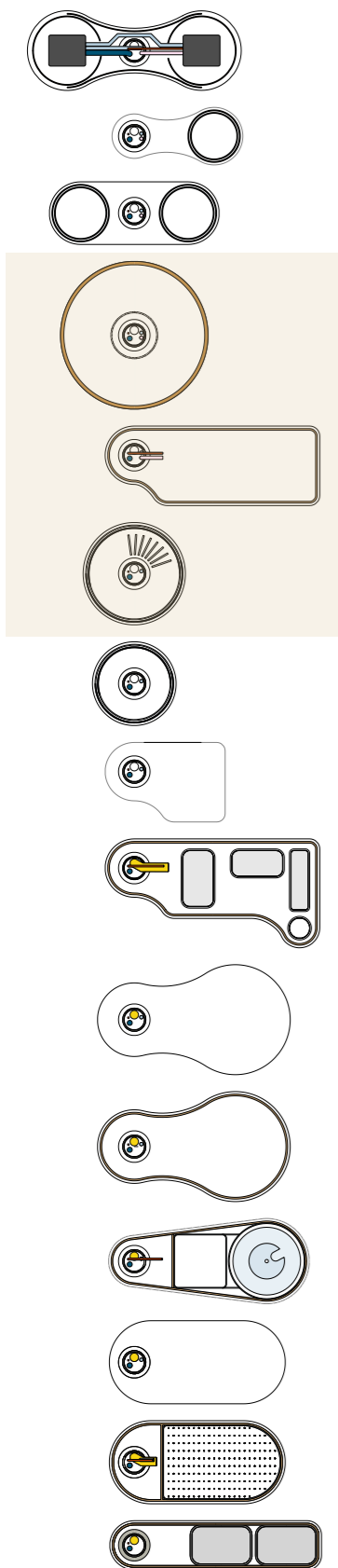
Das blickdichte Fach steht je nach Bedarf dem Nutzenden als Lagerung zur Verfügung. Außerdem können Sachen repräsentativ zwischen Boden und Deckel frei gestellt werden.



vitaminbox (rotierend), in cm

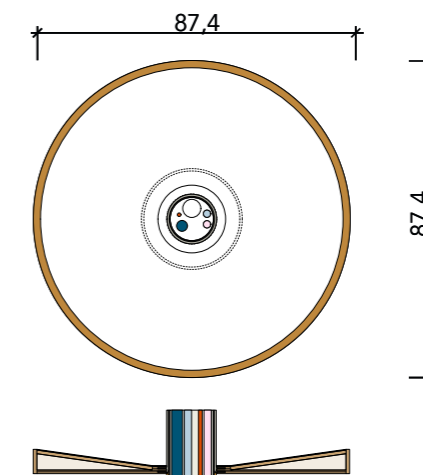
In den zwei separaten, transparenten Fächern können Obst und Gemüse gelagert werden. Die zwei Bereiche können unabhängig voneinander geöffnet werden.





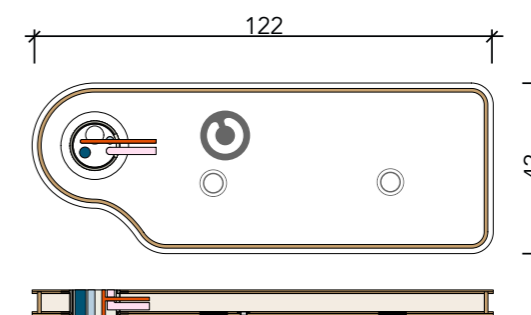
bottlecurve (rotierend), in cm

In der Ebene liegen Flaschen für den Nutzenden mit einem schnellen Handgriff bereit. Eine dünne Antirutschmatte hält die einzelnen Flaschen an ihrem Platz.



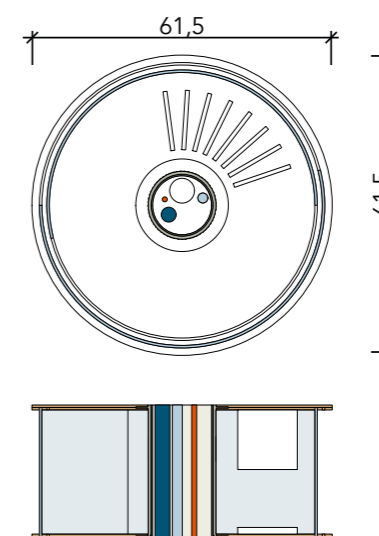
waterlightstation (steif), in cm

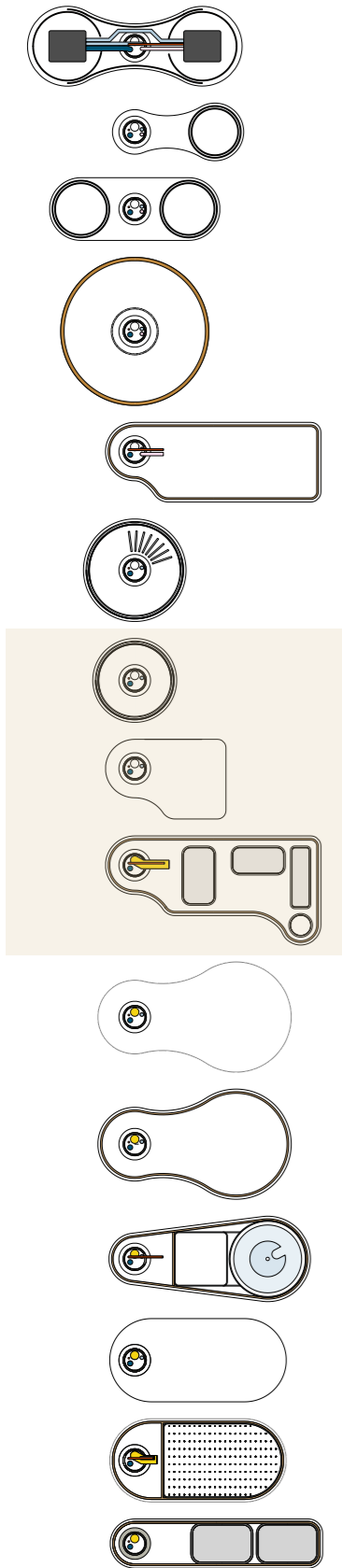
Diese Station versorgt den freetree durch die waterline mit Wasser. Durch den Einbau von zwei Leuchten kann an refine und prepmeal mit ausreichend Licht gearbeitet werden.



dishbox (rotierend), in cm

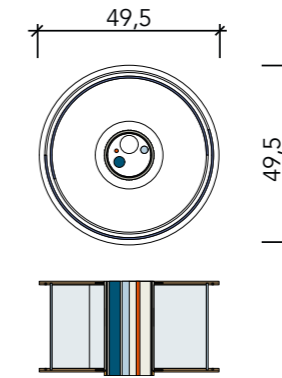
In der transparenten dishbox kann das Geschirr für bis zu zwei Personen repräsentiert werden: Teller mit fester Halterung - Gläser, Tassen und Besteck je nach Bedarf.





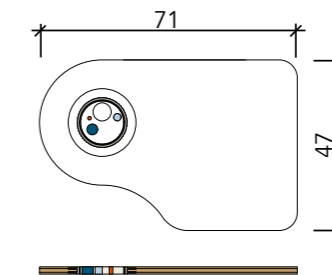
greenbox (rotierend), in cm

In der greenbox kann auf frische Kräuter zugegriffen werden. Bewässert werden sie durch die flexible waterline.



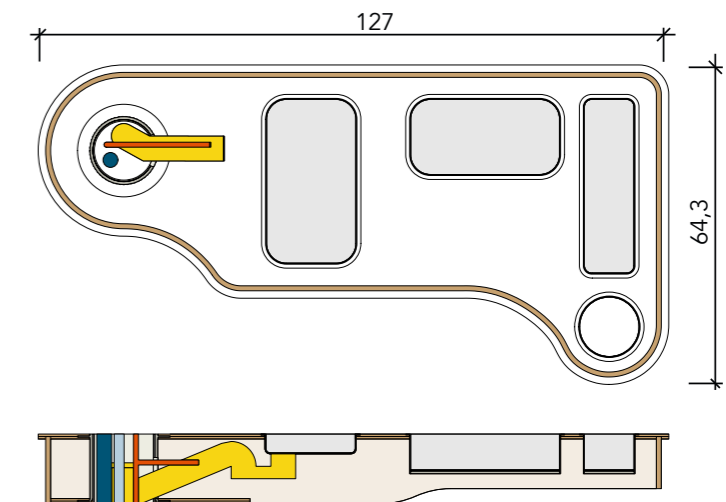
refine (rotierend), in cm

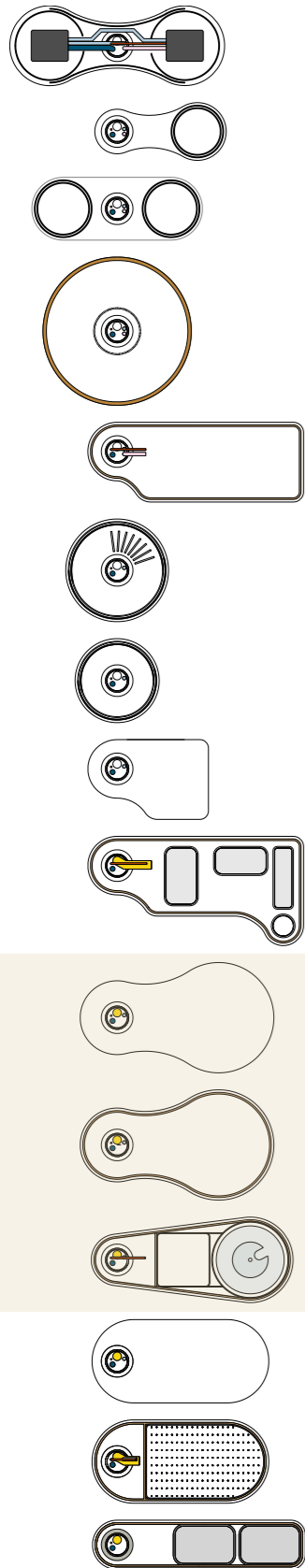
Die Speisen und Getränke können auf der Platte für bis zu zwei Personen angerichtet werden. Die zubereiteten Speisen befinden sich direkt daneben.



prepmeal (steif), in cm

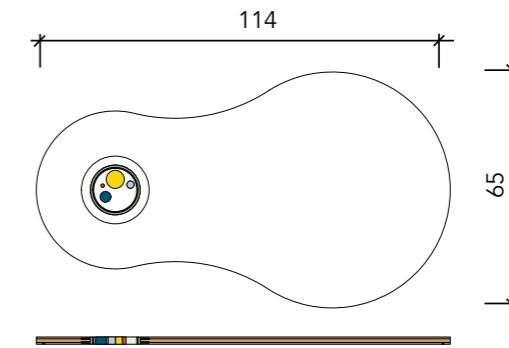
Neben einem Wasserbecken können die Speisen zubereitet werden. Kochgeschirr liegt griffbereit in dem nächsten Fach. Abfälle von Speisen gehören in den runden Behälter.





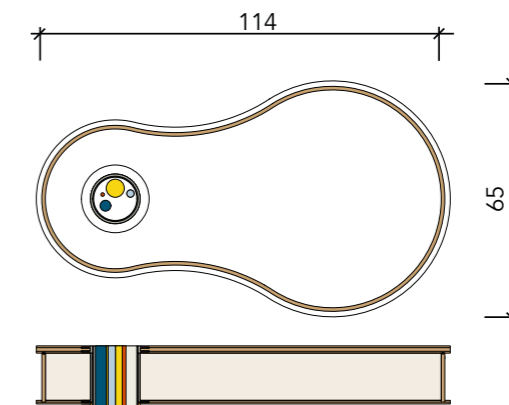
eatboard (rotierend), in cm

Mit einer zusätzlichen Sitzgelegenheit können bis zu zwei Personen an dem freetree komfortabel speisen. Lange Laufwege zum Anrichten bleiben dadurch dem Nutzenden erspart.



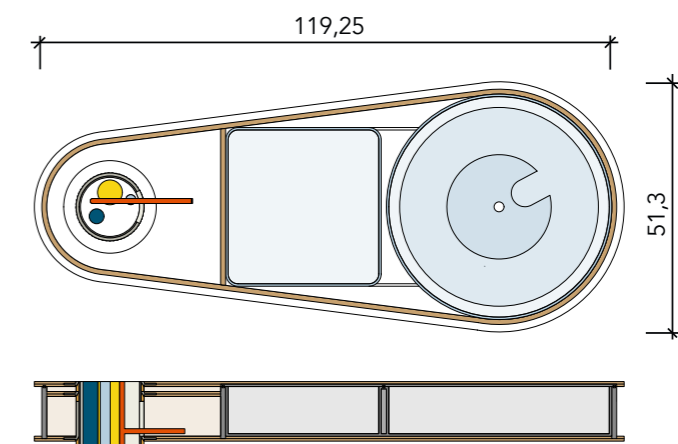
freecamp (rotierend), in cm

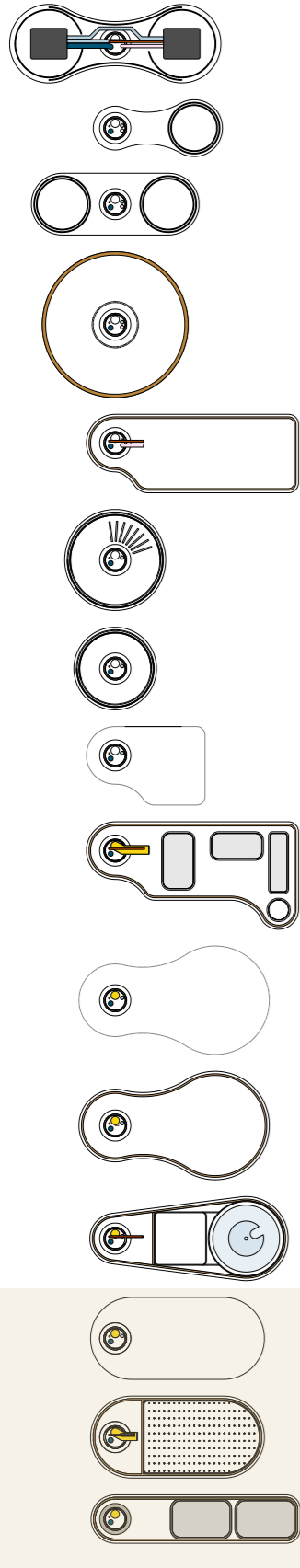
Je nach Bedarf des Nutzenden können diverse Utensilien geschlossen gelagert werden.



cooling (rotierend), in cm

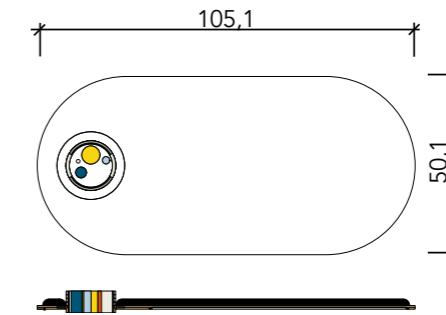
Tiefgefrorene und gekühlte Speisen werden gelagert. Auf der Etagerie wird Aufschnitt oder Ähnliches griffbereit drapiert. Der Deckel bietet einen Sitzplatz beim Nutzen vom prepmeal.





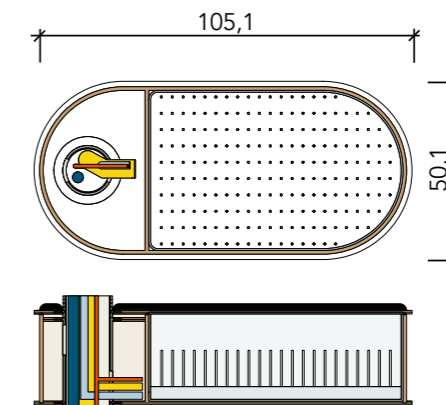
eatseat (rotierend), in cm

Der mit Tweed gepolsterte Sitz auf ergonomischer Höhe bietet Platz für eine Person zum Speisen.



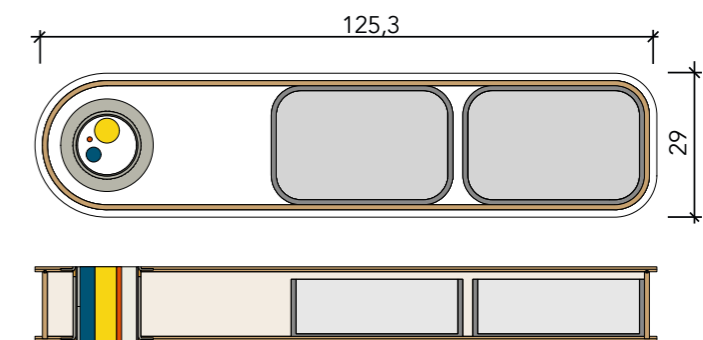
washcycle (steif), in cm

In dem Waschgang können Geschirr und Besteck individuell platziert werden.



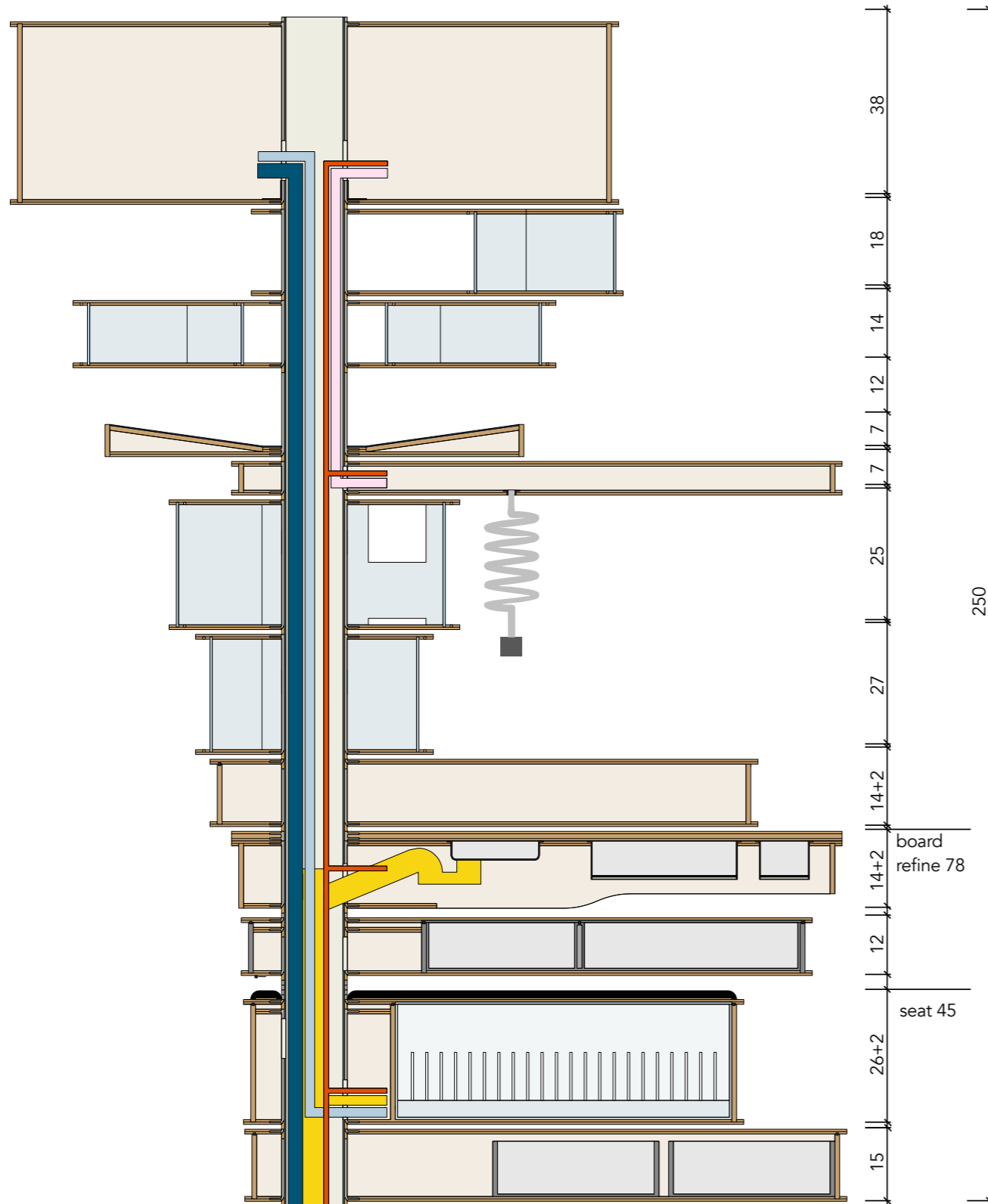
dispo (rotierend), in cm

Die Ebene beinhaltet Papiermüll und Reinigungsmittel. Außerdem dient der dispo als Trittstufe für Kinder oder für Erwachsene zum Erreichen oberer Schichten.



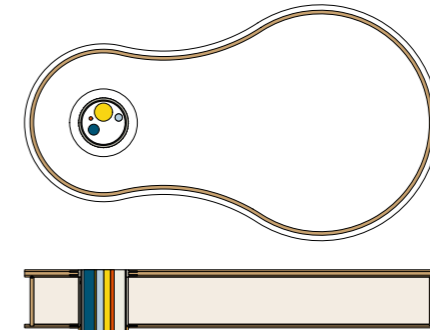


freetree Variante 2



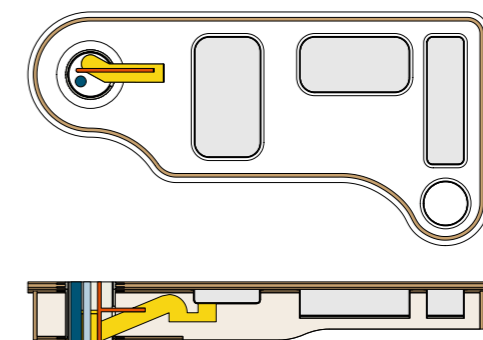
Minimale Veränderung

In dieser Variante des freetrees ist eine minimale Veränderung zu erkennen. Freecamp und prepmeal sind miteinander vertauscht. Eatbord und refine werden zusammengeführt.



Große Wirkung

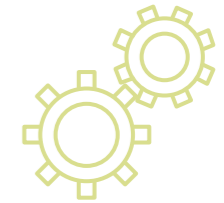
Bei der Produktauswahl kann dadurch auch ein Käufer mit Rollstuhl ergonomisch Speisen zubereiten und auch auf Wunsch mit einer weiteren Person gemeinsam essen.





Quellenangaben

<https://www.mysubscriptionaddiction.com>, aufgerufen am 24.03.2023
<https://www.pinterest.de/pin/5699937021320186/>, aufgerufen am 24.03.2023
<https://www.homedit.com/smart-kitchen-concept/>, aufgerufen am 20.03.2023
<https://www.asa-selection.com/kaffee-tee/glass/>, aufgerufen am 14.03.2023
<https://de.farandaway.co/collections/portuguese-ceramics>, aufgerufen am 13.04.2023
<https://serax-geschirr.de>, aufgerufen am 20.03.2023
<https://www.pinterest.de/pin/140806230043265/> (Blumen), aufgerufen am 20.03.2023
<https://www.xxxlutz.de/p/seltmann-weiden-kombiservice-30-teilig-lido-black-line-0031230334>
<https://urlaub-in-daenemark.net/2021/09/12/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.baublatt.ch/baubranche/verner-panton-ab-in-die-bunte-hoehle-12135>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/670191988332011328/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/12314598973429121/>, aufgerufen am 28.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/807411039463578841/>, aufgerufen am 28.06.2023



Au | to | ma | ti | sie | rung

Substantiv, feminin

Das Wort Automatisierung gruppiert künstliche Systeme, die mit Hilfe von Programmen eigene Steuerungen und Entscheidungen durchführen können. Die menschliche Tätigkeit wird für den Ablauf nicht benötigt.

Koch | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Koch-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Kochen wird favorisiert und der Fokus liegt auf die Zubereitung von Speisen.



High | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

Der Begriff High Involvement stellt die Beziehung von einer Person gegenüber einem Produkt auf eine emotionale Ebene. Für die Person ist eine eigene Identifizierung mit dem Produkt von großer Bedeutung.



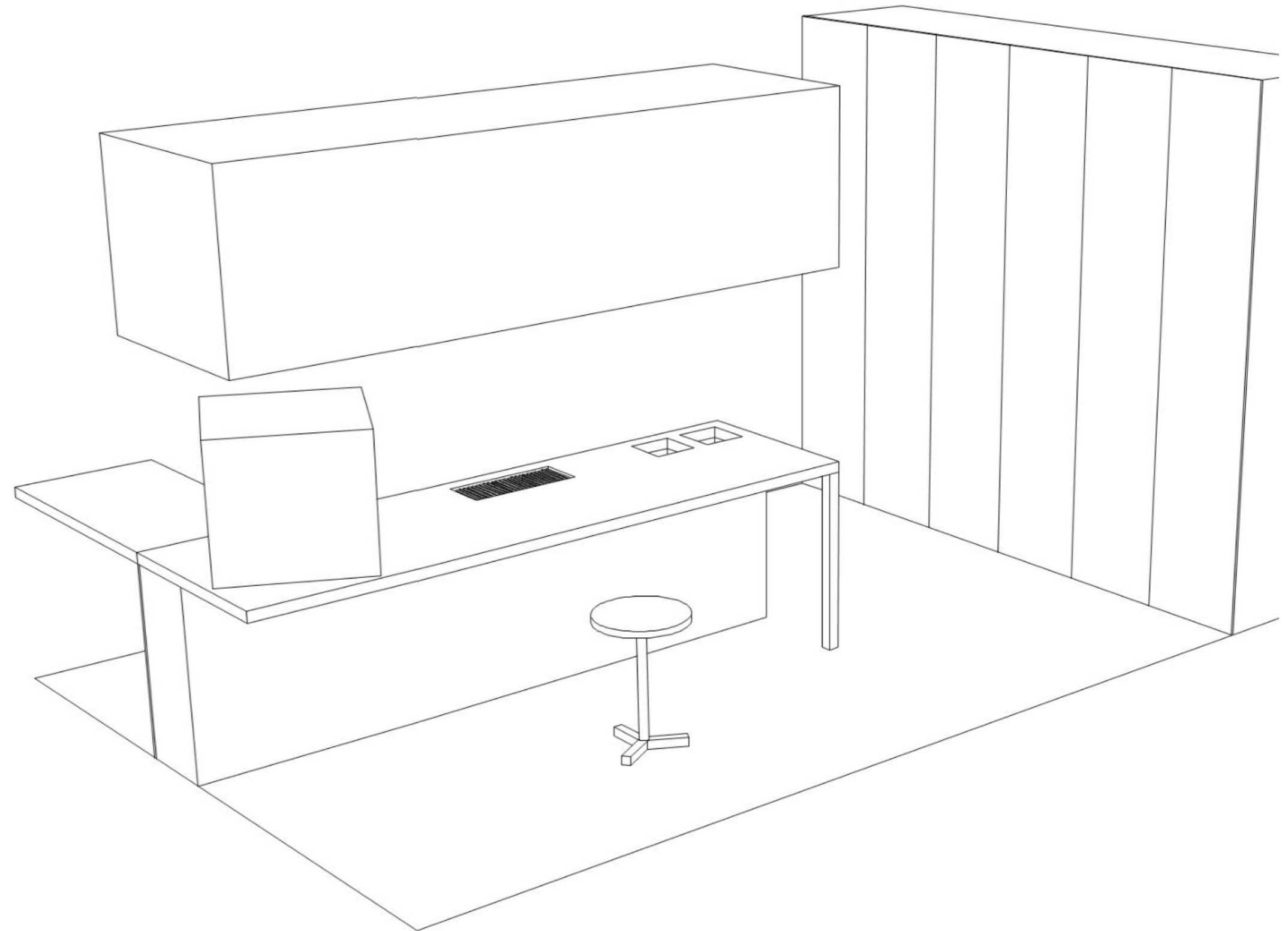
03



Persona

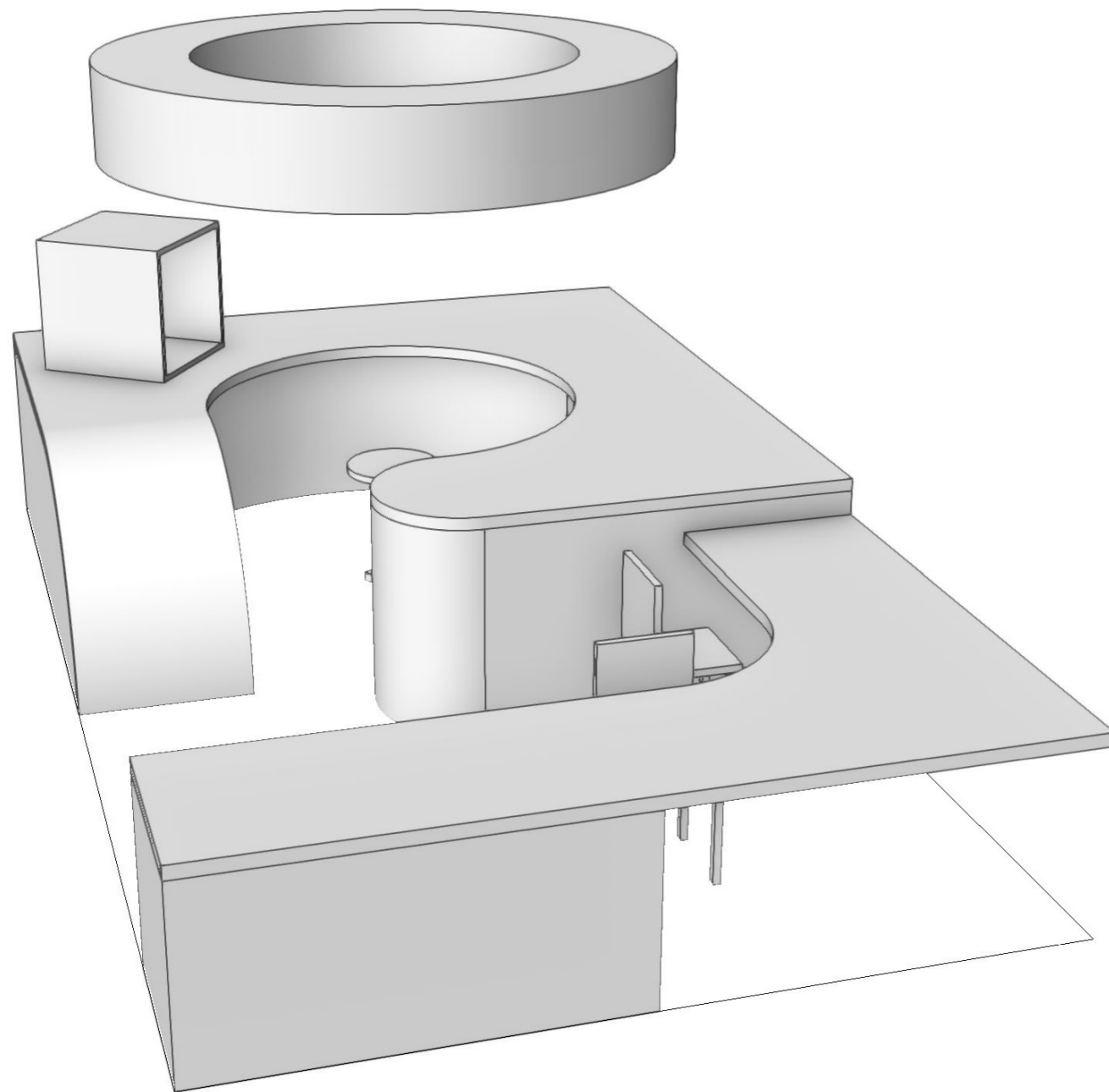
Sie ist Chemikerin. Sie ist neugierig und experimentierfreudig - in der Arbeit sowie zuhause. Sie lebt und kocht alleine alleine, denn sie will sicher stellen, dass alles perfekt ist. Der Kochprozess wird zur Kunst und zur Wissenschaft. Dies erfordert viel Feinarbeit, weswegen sie - wie sie es auch in der Arbeit tut - gerne im sitzen kocht. Der Fokus liegt auf Funktion und Qualität statt auf Quantität. Sie besitzt wenig, dafür Ausgewähltes und Hochwertiges. Zutaten werden frisch gekauft und direkt verbraucht.





Konzept

Die Anfänge liegen im Schauspiel, in der Empathie und Kochfeldern aus Pappe. Das erste Modell gilt dabei hauptsächlich der Orientierung und der Formulierung unseres Hauptgedankens, welcher sich bis dahin bereits herauskristallisiert hat: Unsere Chemikerin arbeitet im Sitzen. Sie nimmt auf einem typischen Drehstuhl Platz, wie man ihn zum Beispiel aus Werkstätten oder aus Laboren kennt. Die häufig gebrauchten Werkzeuge werden über der Arbeitsplatte positioniert, damit diese nur einen Griff entfernt sind. Ansonsten orientiert sich die Küche bis dahin sehr an unserem direkten Arbeitsumfeld. Der Gestaltungsgedanke kommt zu einem späteren Zeitpunkt.



Konzept 1

Wir kamen zu dem Gedanken, dass alles anders erreichbar sein muss, wenn man sich nur im Sitzen bewegt. Die Küche soll sich um den Nutzer bewegen, nicht anders herum.



Konzept 2

Alles, was ständig gebraucht wird, ist griffbereit. Weitere Gegenstände können mit Hilfe des Drehstuhls und zwei weiteren Handgriffen erreicht werden.





Labor-Küche



La | bor | kü | che

Substantiv, feminin

Was macht ein Chemiker im Labor? Experimentieren, Substanzen miteinander reagieren lassen, mit höchster Konzentration präzise Ergebnisse schaffen.

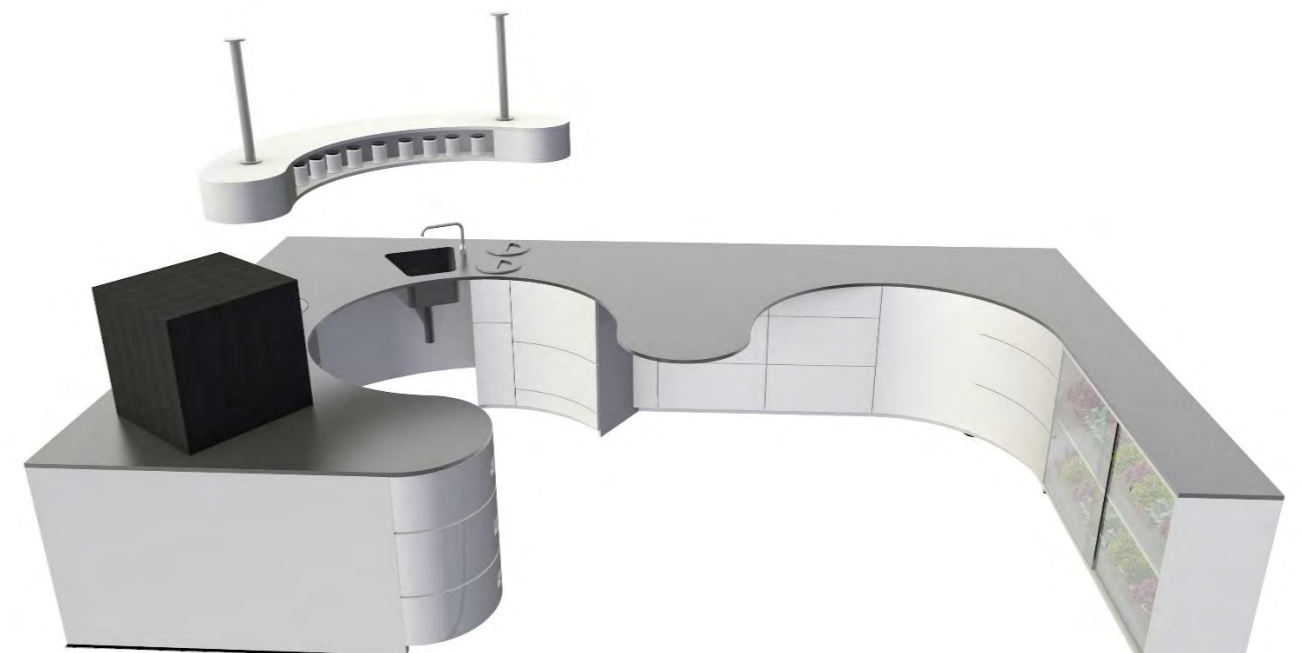
Was macht das Labor mit dem Chemiker? Arbeitsschritte abnehmen, erleichtern oder vereinfachen, dem Nutzer entgegenkommen, Präzision leichter erreichbar machen.

Was wenn man diese Ansprüche vom Labor mit nach Hause in die eigene Küche nimmt?

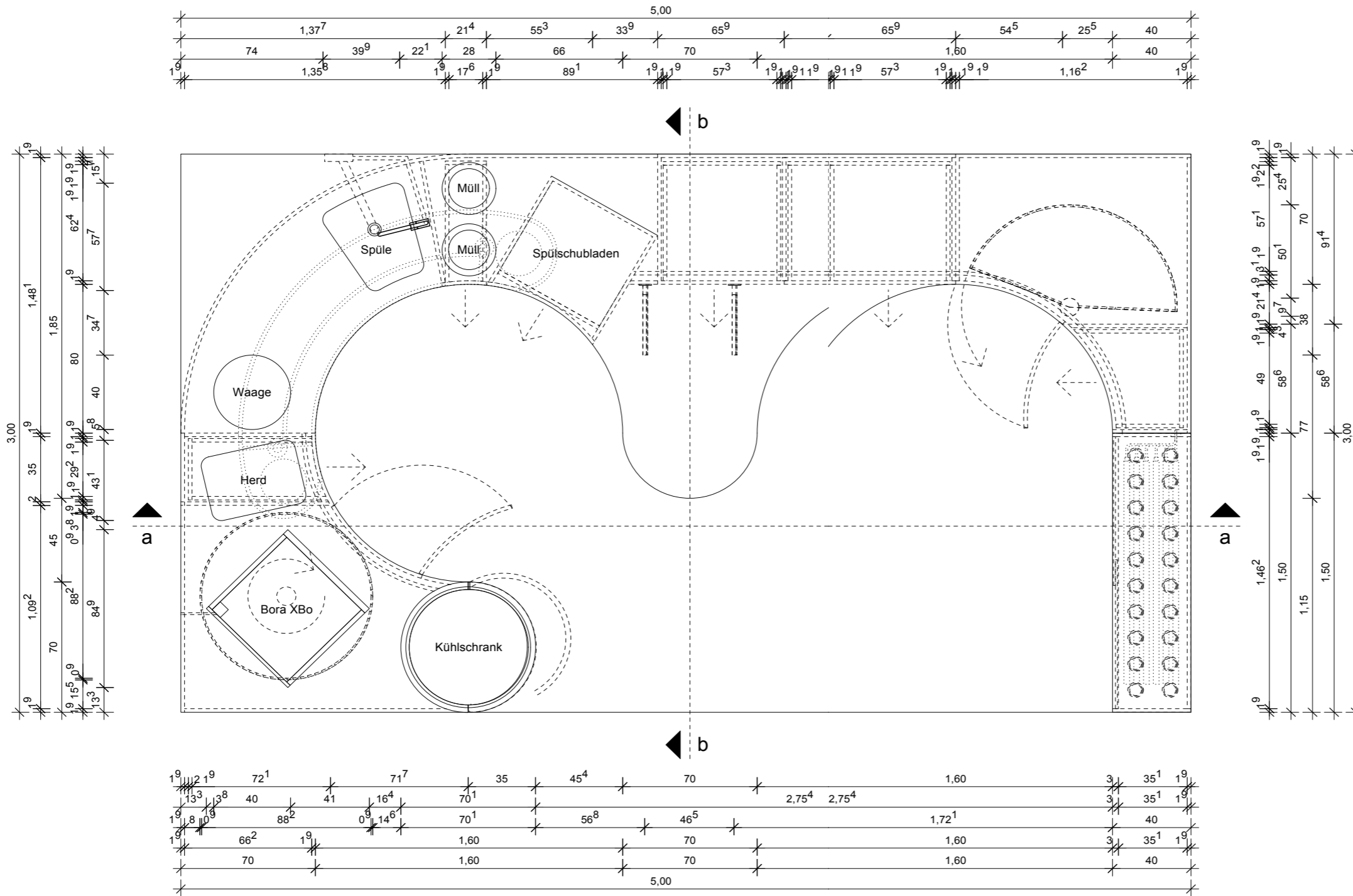


Entwurf

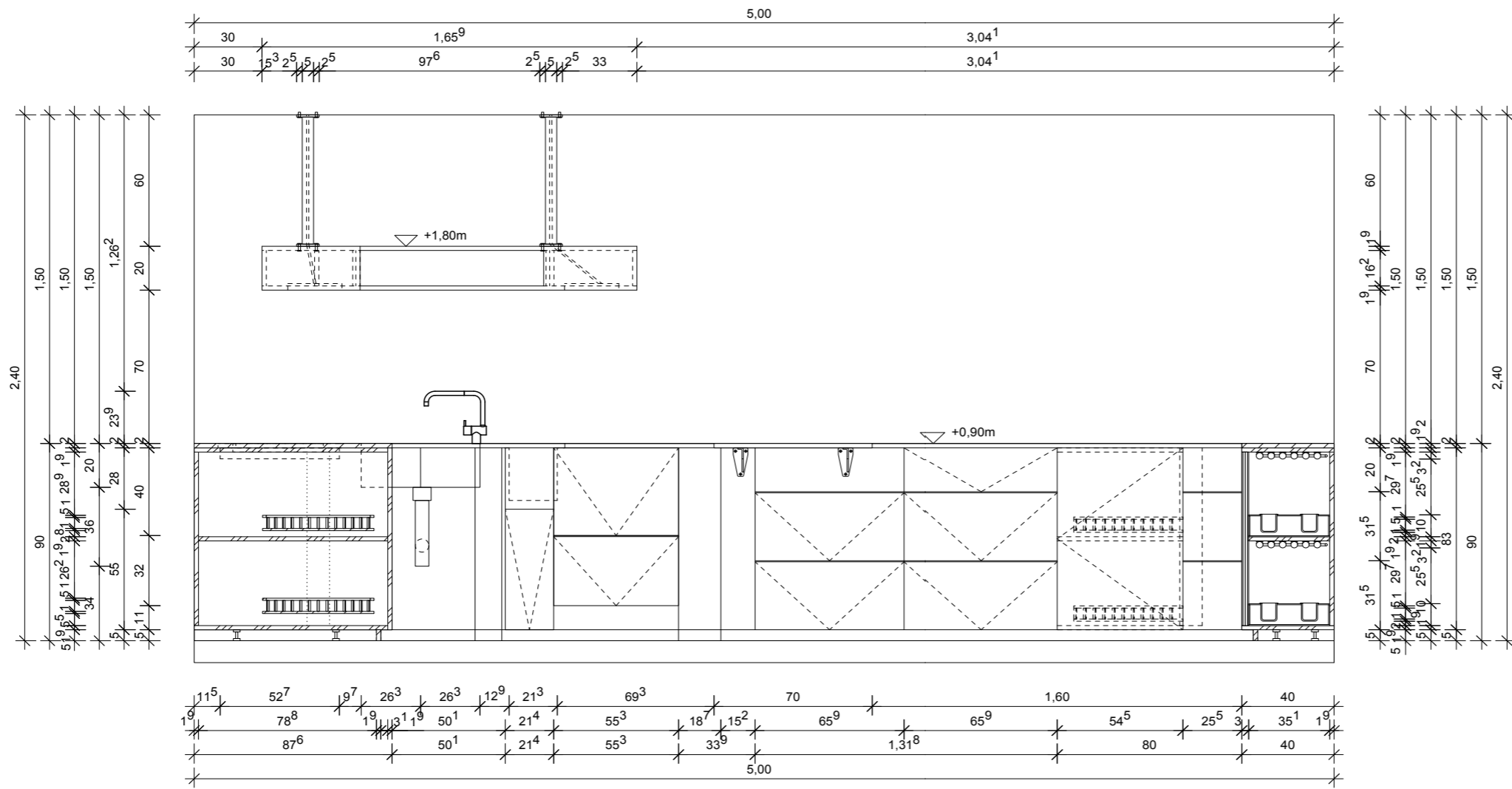
Nach mehreren Überlegungen sind wir zu dem Ergebnis gekommen, dass es zwei Bereiche in der Küche geben wird. Einen, in dem gekocht wird und einen, in dem sich eventuelle Zuschauer oder Gäste aufhalten können. Im Kochbereich ist alles vom Sitzen aus erreichbar. In dem anderen Bereich sind Teller, Gläser und weiteres verstaut, sodass Gäste den Tisch decken können, während die Chemikerin am Kochen ist.



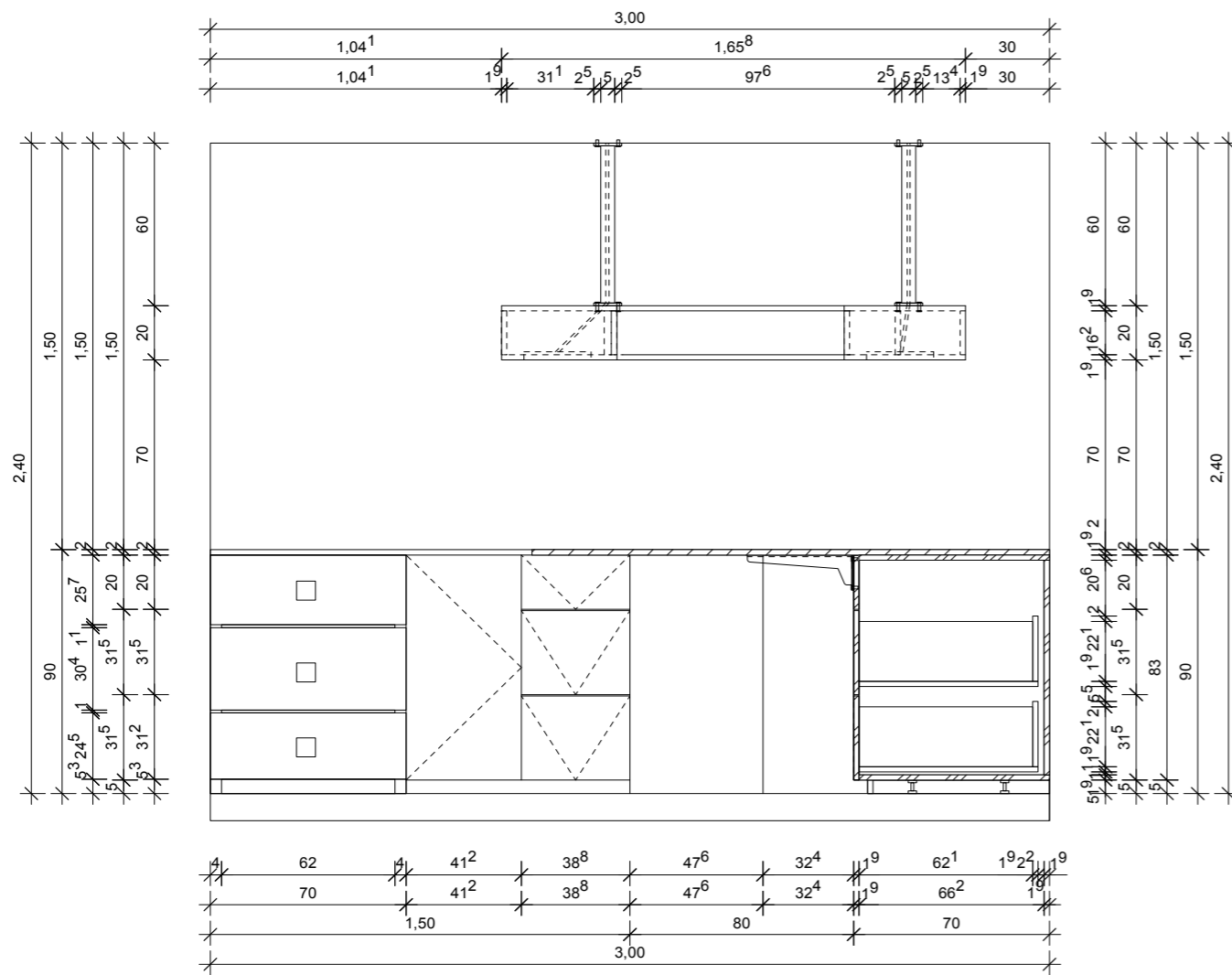
01 Grundriss
M 1:20



01 Schnitt a-a
M 1:20



01 Schnitt b-b
M 1:20





Arbeitsfläche

Bei der Arbeitsfläche ist es wichtig, dass sie so glatt wie möglich ist. Dinge müssen einfach von A nach B zu bewegen zu sein und überall abgestellt werden können. Außerdem muss die Ebene Handgriffe vereinfachen und Wege verkürzen. Die Arbeitsplatte umfasst ein Induktionskochfeld mit integriertem Abzug, eine integrierte Waage, ein Waschbecken und zwei Müllbehälter. Da im Sitzen gearbeitet werden soll, wird unter der Arbeitsfläche viel Beinfreiheit gewährleistet.



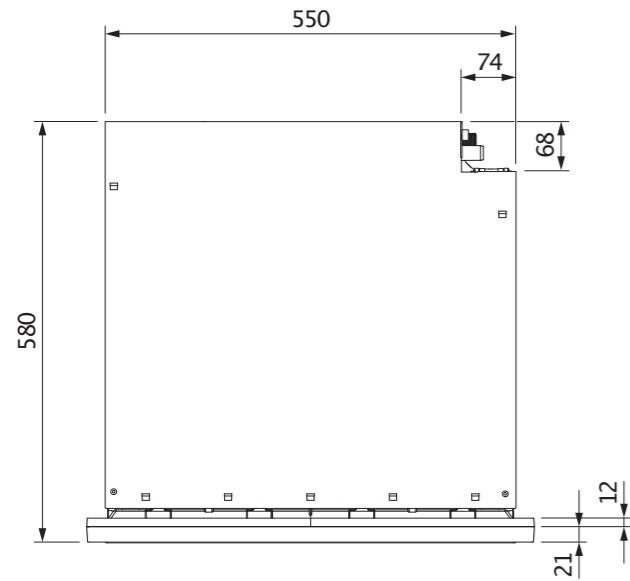
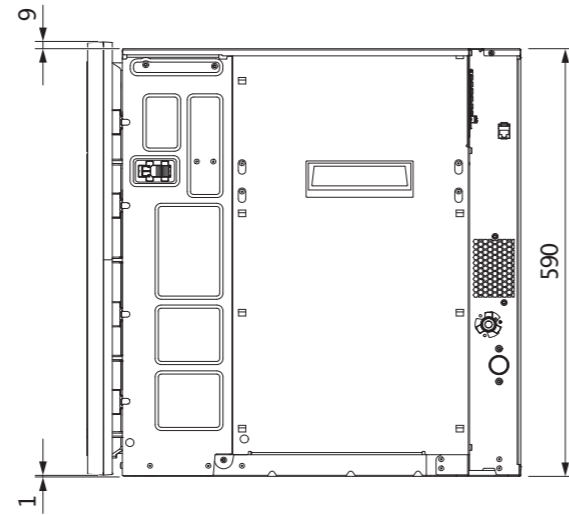
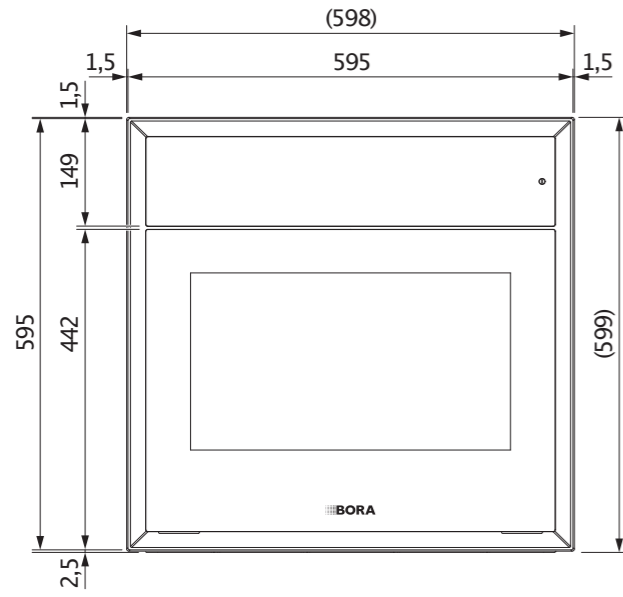


X-Bo Bora

Um unser Thema der Automatisierung zu konkretisieren, haben wir uns für ein Gerät entschieden, das exakt unseren Anforderungen entspricht. Einerseits ein Ofen, der viele Funktionen hat, aber den Kochprozess nicht komplett übernimmt. Andererseits ein Automat, der viele Prozesse vereinfacht und der dem Koch zuarbeitet.



01 Dreitafelprojektion
M 1:10

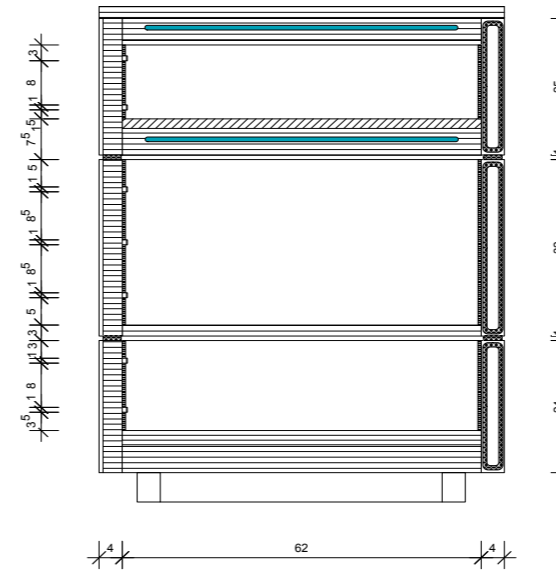
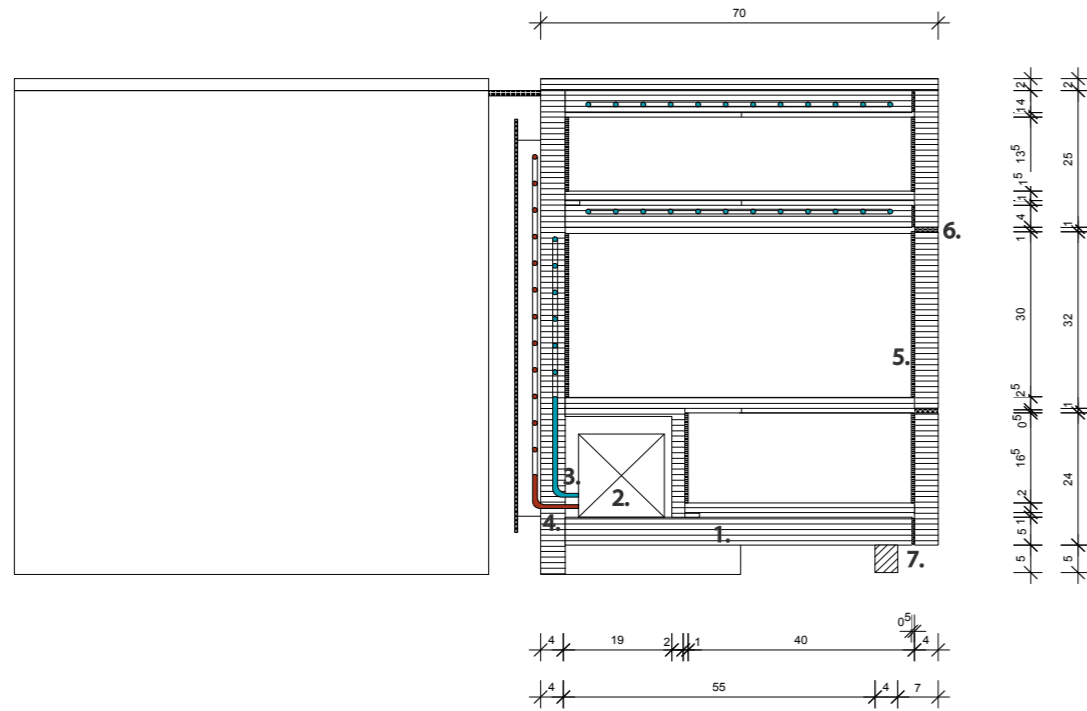




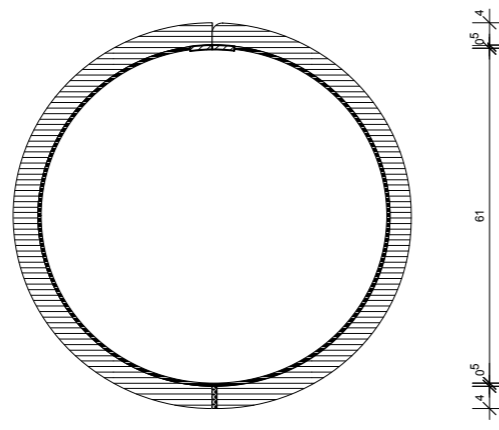
Der Kühlschrank

Der Kühlschrank fügt sich mit seiner kreisrunden Hülle in die geschwungene, fließende Form der Küche ein. Er besitzt drei Ebenen: zwei Kühlfächer und ein Gefrierfach. Diese bieten für eine alleinlebende Person ausreichend Platz. Um die Fächer bequem aus dem Sitzen bedienen zu können, hat jedes Fach eine eigene Tür. Im Kühlschrankinneren sind die Fachböden an der Tür befestigt, sodass die Fächer beim Öffnen aufschwingen und alles gut ersichtlich ist.





- 01 Isolier Schaum
- 02 Kompressor
- 03 Verdampfer
- 04 Verflüssiger
- 05 Glas-Innenwand
- 06 Gummi-Dichtung
- 07 Sockel
- 08 Maßstab 1:10





Automatisiertes Gewächshaus

Dieses System eignet sich optimal für das Züchten und Ernten von Kräutern, Beeren und anderen kleinen Nutzpflanzen in der eigenen Küche.

Es ist mit einem Wassertank ausgestattet, welcher die Pflanzen bis zu mehreren Wochen lang mit Wasser versorgt. Außerdem sorgen LED-Leuchten im oberen Bereich durch die automatische Tag und Nacht Steuerung für ein optimales Pflanzenwachstum.



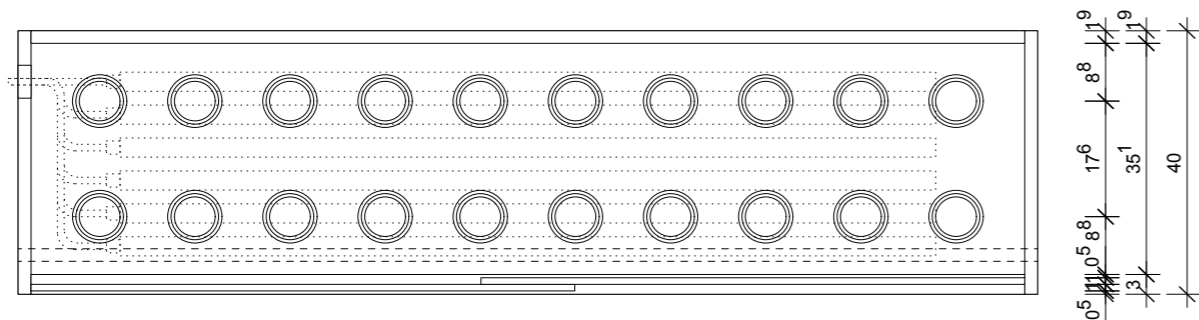
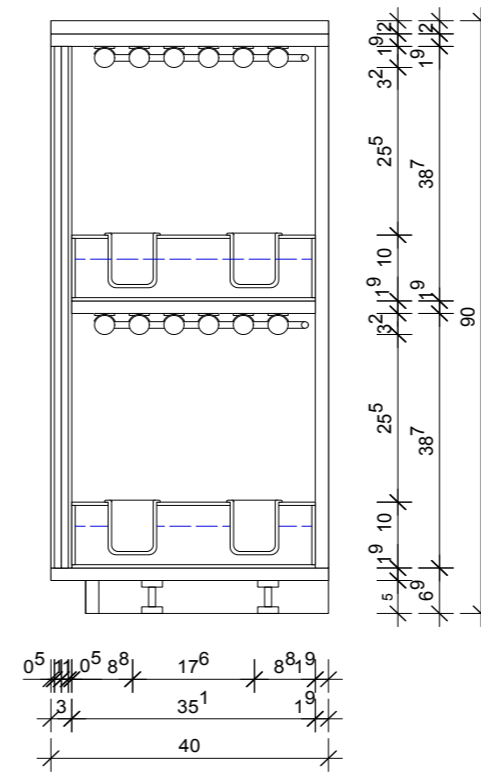
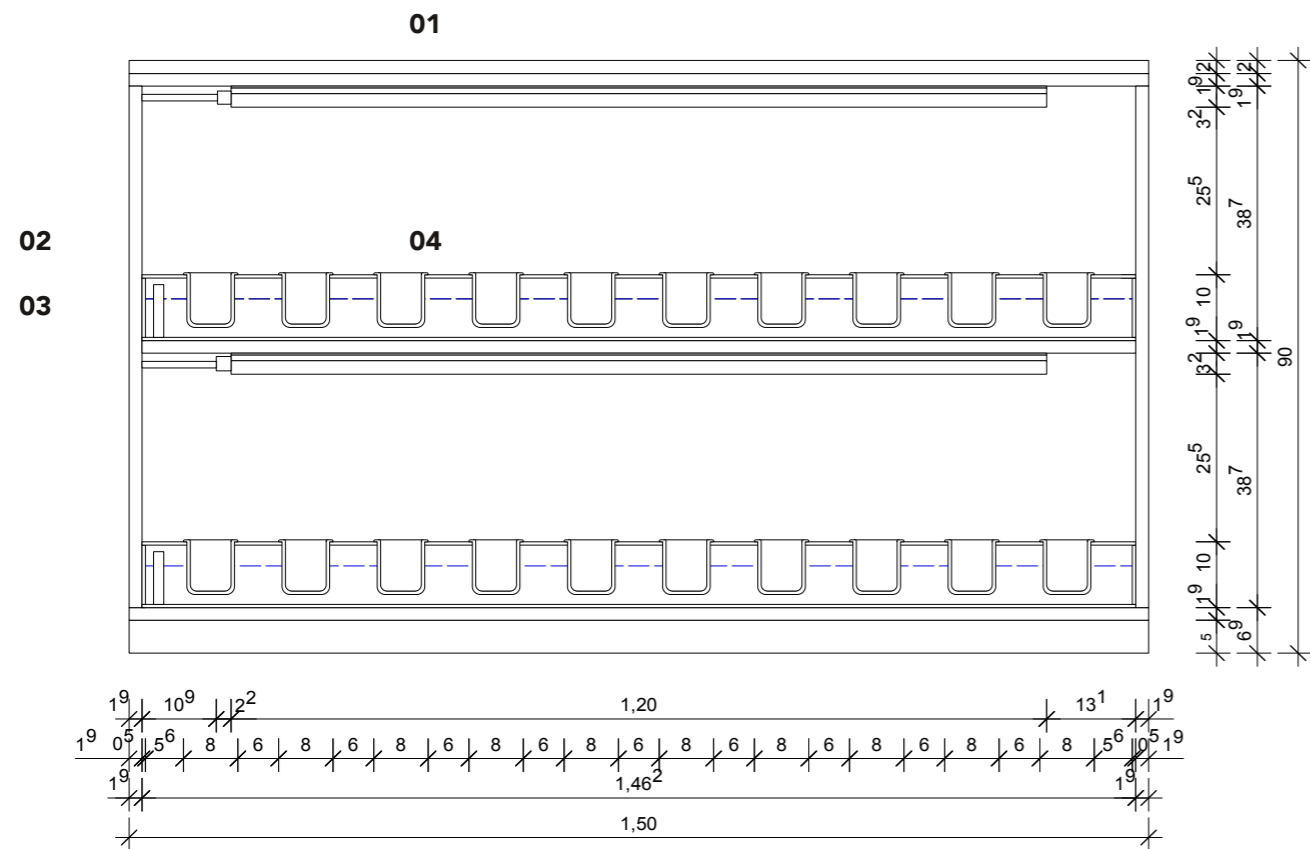
01 LED Leuchten
zur Förderung des Pflanzenwachstums

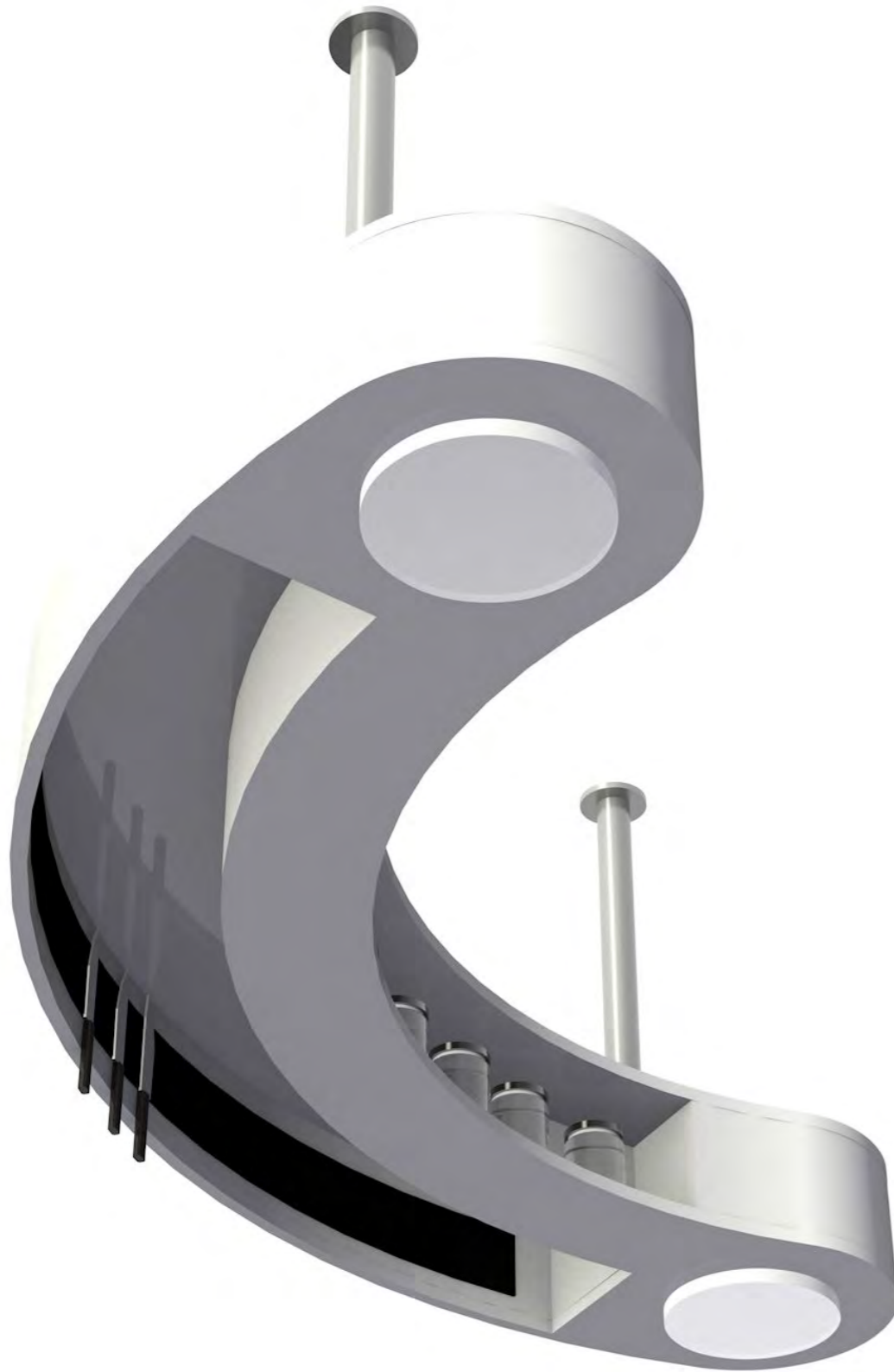
02 Wassertank

03 Wasserstand-Anzeige

04 Töpfe für Pflanzen

05 M 1:10





Regenbogen

Die überkopf hängende Konstruktion, welche wir aufgrund der Form „Regenbogen“ getauft haben, sorgt vor allem für die leichte Zugänglichkeit von häufig benötigten Gerätschaften.

Durch einen schnellen Griff nach oben sind Messer, Quirl und Kochlöffel sofort zur Hand und müssen nicht erst mühsam hervorgekramt werden. An einer Magnetleiste können alle Utensilien simpel angebracht und wieder abgenommen werden. Für die Beleuchtung des Arbeitsplatzes sorgen zwei große LED-Leuchten.

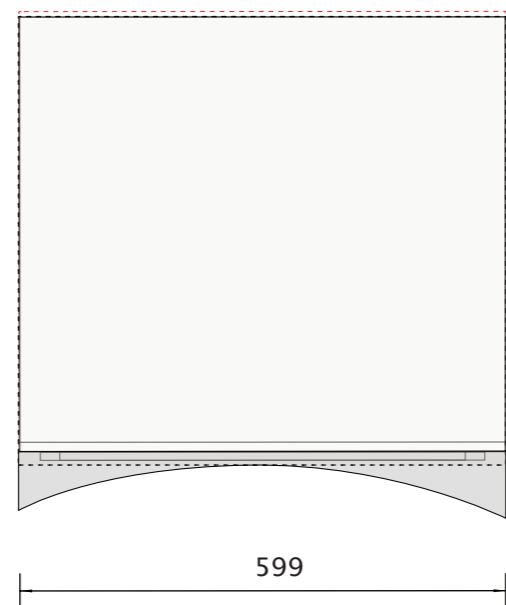
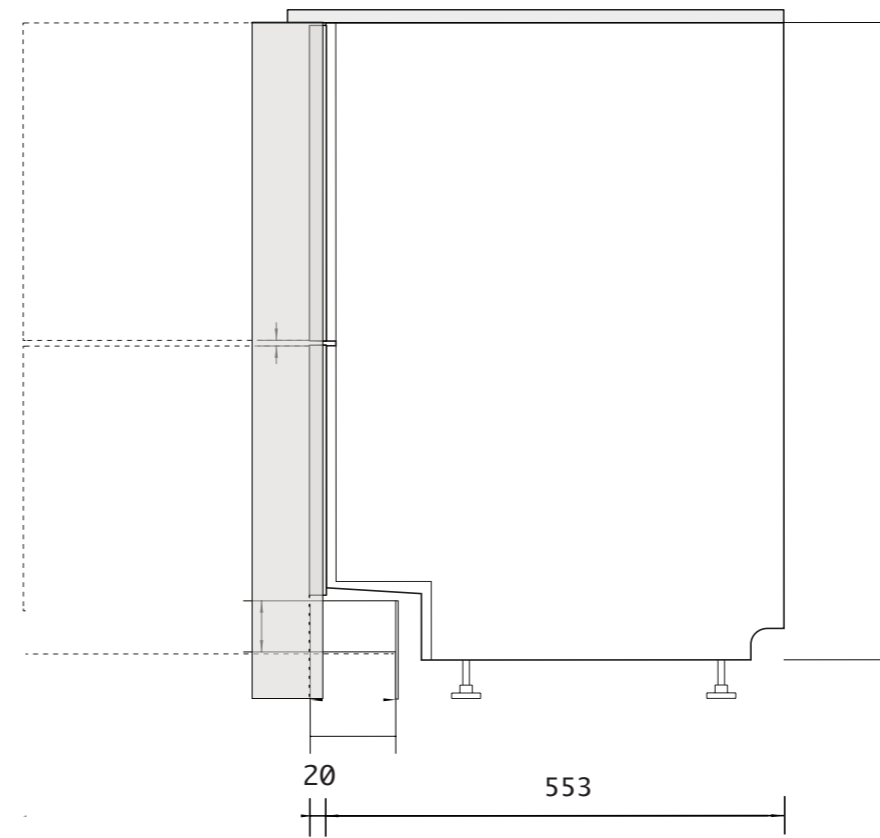
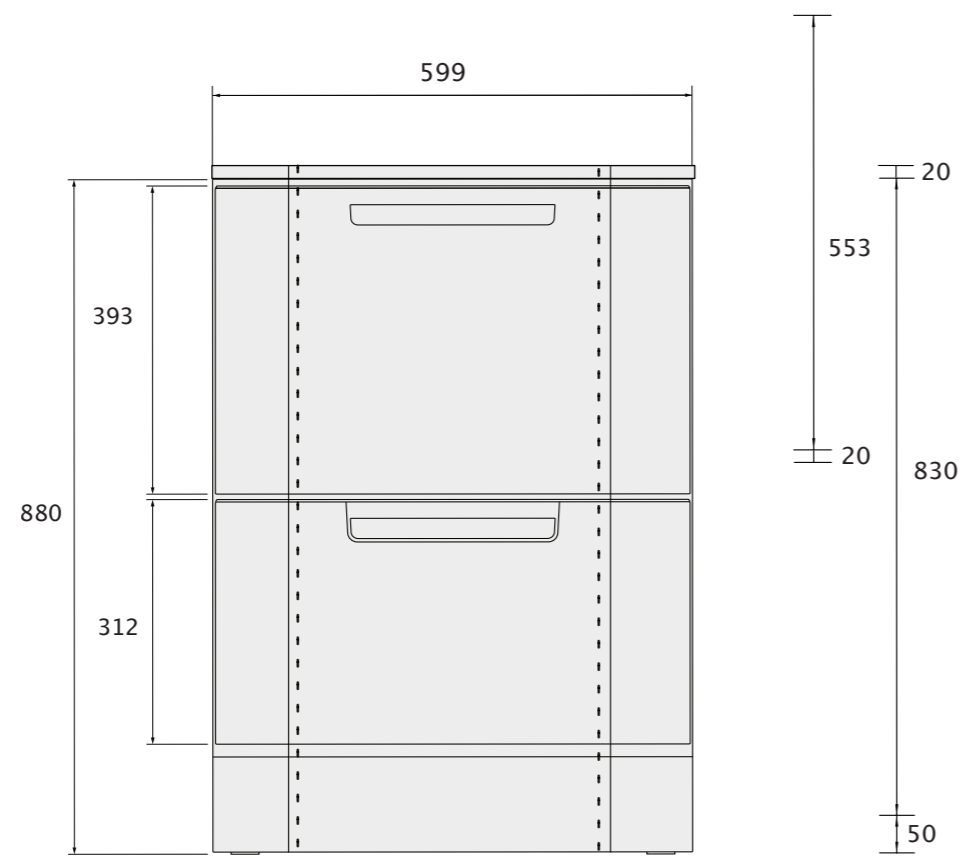




Geschirrspülschubladen

Um den Platz in der Küche optimal zu nutzen, befindet sich unsere Spülmaschine unter der Arbeitsplatte. Wir haben uns dabei für Schubladen entschieden, damit der Prozess des Ein- und Ausladens so bequem und einfach wie möglich abläuft.



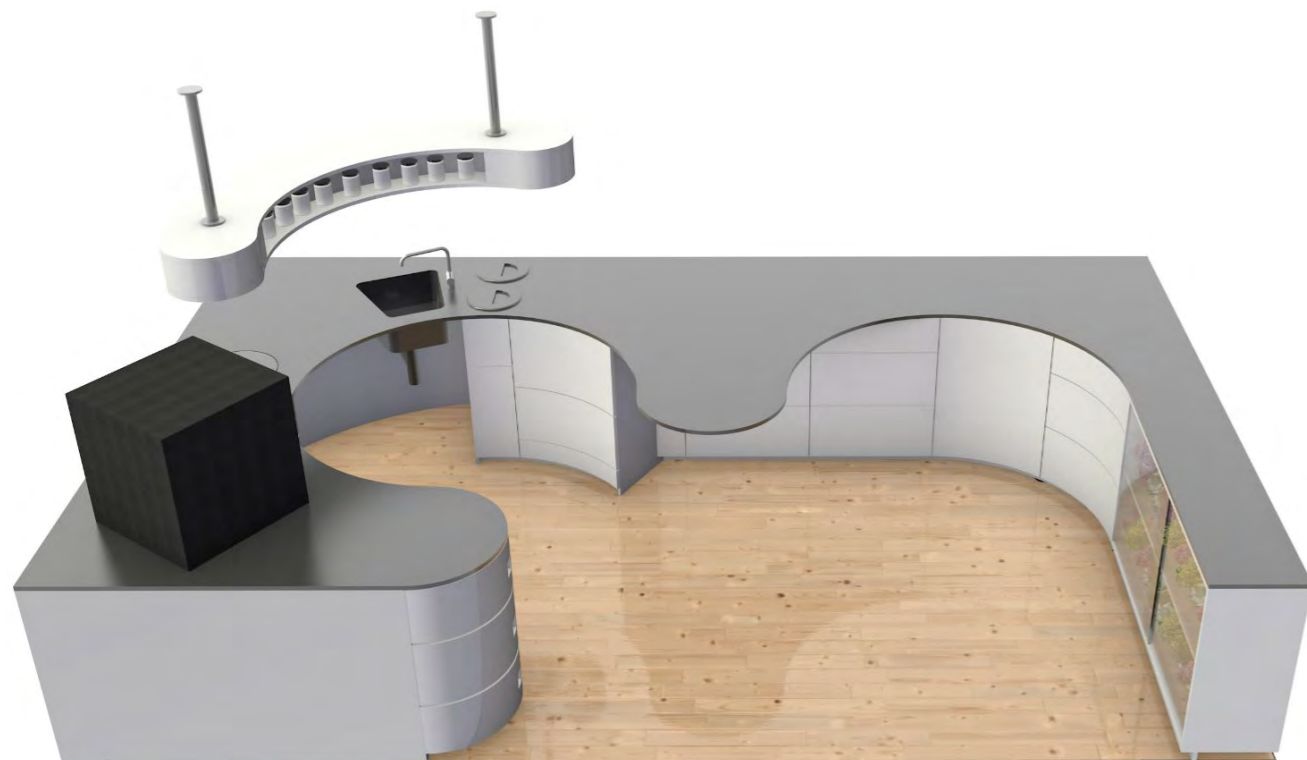


01 abgerundete Abdeckung
für eine einheitliche Küchenfront

02 M 1:10

Stauraum

Es gibt Schubladen, Fächer und Regale für jegliche Arten von Küchenutensilien. Innerhalb dieser Bereiche ist es möglich alles in unmittelbarer Nähe zu verstauen. Dabei wird alles auf den Koch abgestimmt, wodurch es die perfekte Küche für unsere Chemikerin ist. Dem Experimentieren steht nichts mehr im Weg.

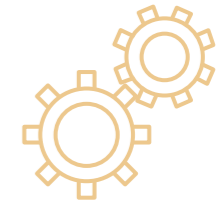


04

Au | to | ma | ti | sie | rung

Substantiv, feminin

Das Wort Automatisierung gruppiert künstliche Systeme, die mit Hilfe von Programmen eigene Steuerungen und Entscheidungen durchführen können. Die menschliche Tätigkeit wird für den Ablauf nicht benötigt.



Ess | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Ess-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Essen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Repräsentation von Speisen.



High | In | vol | ve | ment

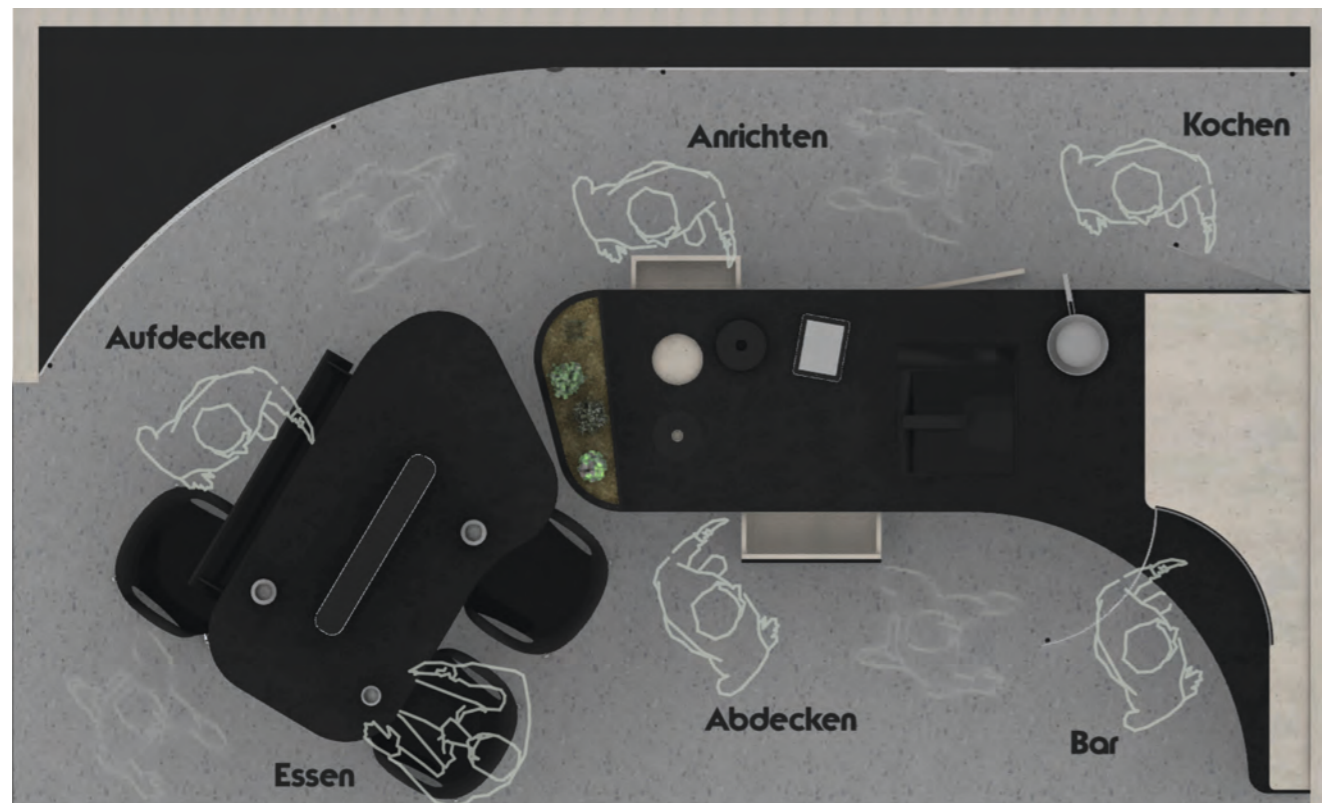
Substantiv, neutral

Der Begriff High Involvement stellt die Beziehung von einer Person gegenüber einem Produkt auf eine emotionale Ebene. Für die Person ist eine eigene Identifizierung mit dem Produkt von großer Bedeutung.



Produktionsstraße

Das Raumkonzept unserer Küche richtet sich nach einer Produktionsstraße, ähnlich wie sie auch in Handwerks- und Industrieproduktionen angewendet wird. Die Persona sieht das Kochen als etwas, dass schnell und effizient sein muss. Nur wenig Zeit wird an diesem Ort verbracht. Über das Anrichten und Aufdecken geht es zum Essen, dem wichtigsten Teil. Nach dem Essen wird abgeräumt und schlussendlich zur Bar übergegangen. Die verschiedenen Zonen sind exakt auf die sich dort abspielenden Situationen und Handlungen angepasst.



Situation 01: Kochen und Anrichten

Bei kalt-weißem Licht wird das Essen vollautomatisch zubereitet und zum Anrichten weitergegeben. Darauf folgt ein liebevoll gedeckter Tisch für ein besonderes Ambiente.



Situation 02: Aufräumen

Nach dem Verzehren geht es an das Aufräumen. Die Spülmaschine kann beidseitig gefüllt und entladen werden. Währenddessen wird schon mal der Espresso zubereitet.



Situation 03: Aperitif

Was darf nach jedem guten Essen nicht fehlen? Der Absacker! Tisch hochfahren und verschieben, Gläser füllen und das Licht der Stimmung anpassen.



Polycarbonat
(Reinsortig)

Polyethylen
(Reinsortig)

Lehmputz

Persona

- Person mit Prinzipien
- Person mit Routinen
- Alles hat seinen Platz
- Ordnungsvernatiker
- Gesellschaftlich
- Minimalist
- Nachhaltigkeit über geringen Konsum
- Besinnlich, Empfindlich seiner Sinne
- Modern - neuste Technologie

#B9C0B8

#2B2B2B

Tools

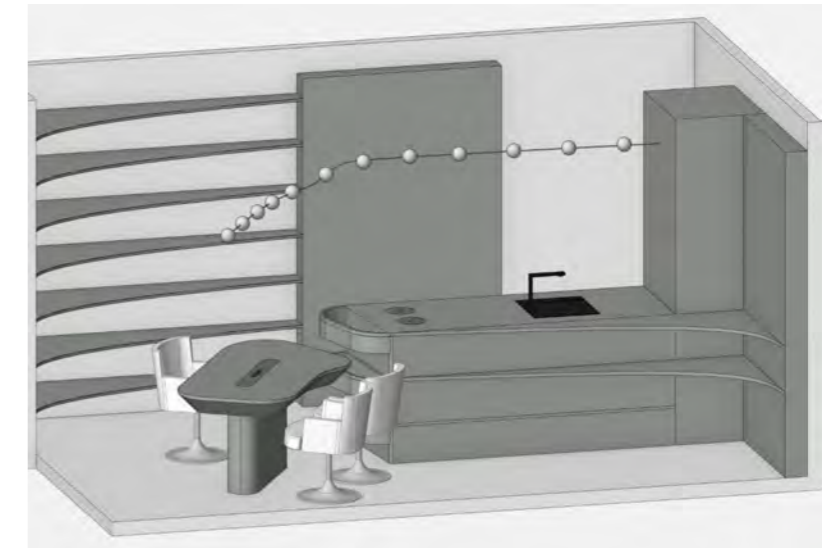
- BlackBox User
- Bora xBo
- Weinkühlschrank
- Sonos Anlage
- Phillips Hue
- Smarthome
- Alessi Besteck
- Kleidung aus Leine
- On Cloud Schuhe
- Eams Möbel

#C8C1B7

#969699

Vorentwurf

In diesem ersten Entwurf steht das generelle Raumkonzept fest. Die einzelnen Möbel und ihre Formen entstehen rein aus den Funktionen des Raumes.



Vorentwurf No. 02

In dieser Zwischenstation geht es mehr ins Detail. Jede Ecke der Möbel wird inspiziert und bezüglich der Bedürfnisse und Optik angepasst. Das Grundkonzept bleibt bestehen.



Finaler Entwurf

Feinschliff! Der Raum braucht noch mehr Charakter, mehr Authentizität und Leben. Das passiert in erster Linie durch Licht, den richtigen Materialien und passenden Utensilien.





Censes



CENSES

Cen | ses

Substantiv, feminin

Die gute alte Küche...selten im Wandel, aber immer in Benutzung. Wenn wir unser Essverhalten in den letzten Jahren so sehr geändert haben, wieso sehen unsere Küchen dann noch genau so aus wie damals?

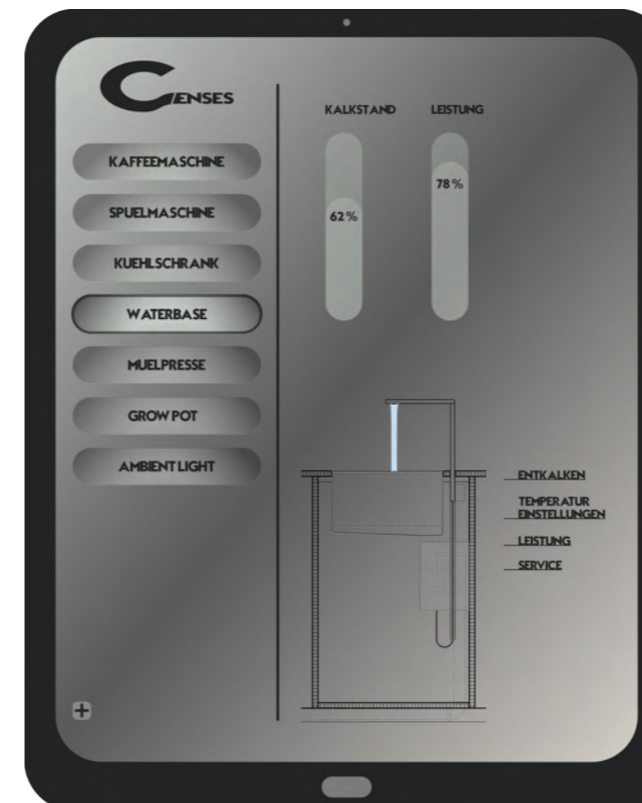
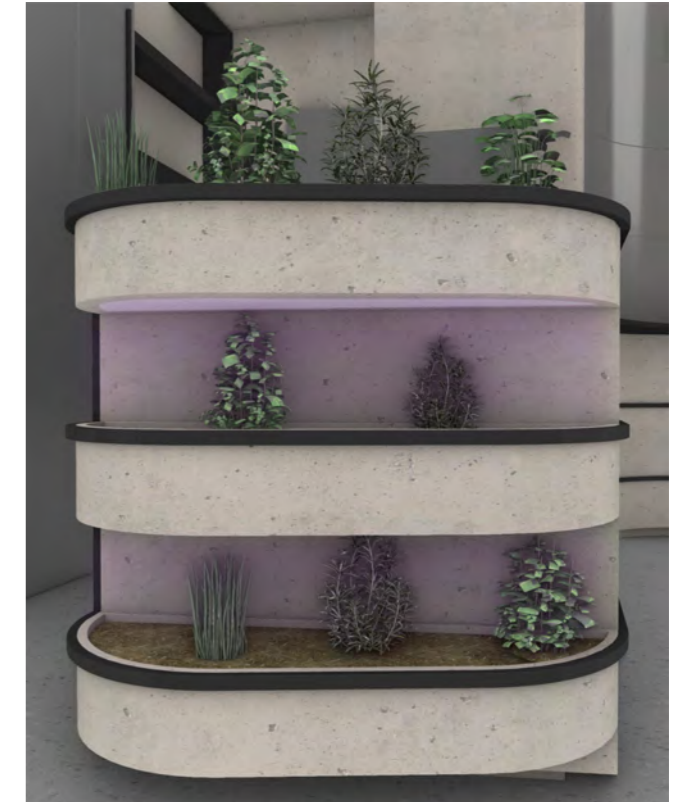
Unsere Persona ist ein Genießer, ein Ästhet, jemand der für alles seine Prinzipien hat. Das Essen muss mit minimalem Einsatz maximal gut schmecken, gut riechen und vor allem gut aussehen. Es muss sich gut anfühlen. Ein Esserlebnis, bei dem die Sinne angeregt werden.

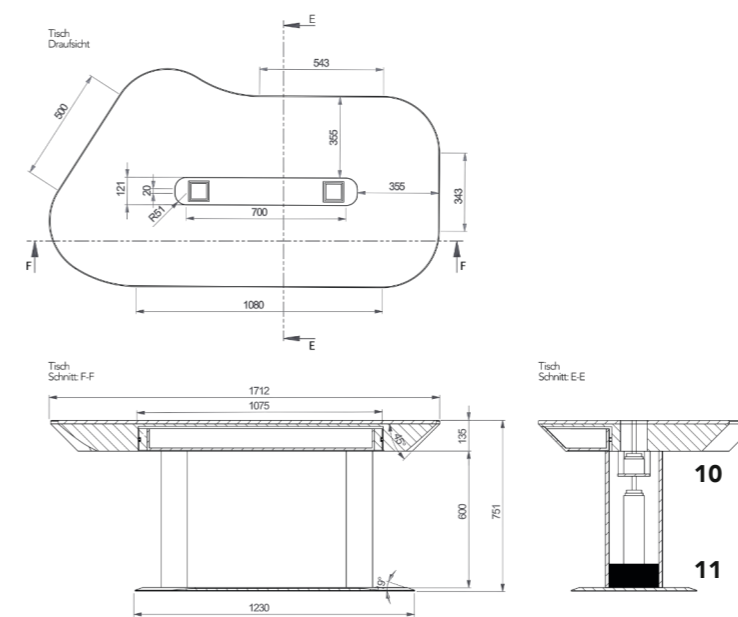
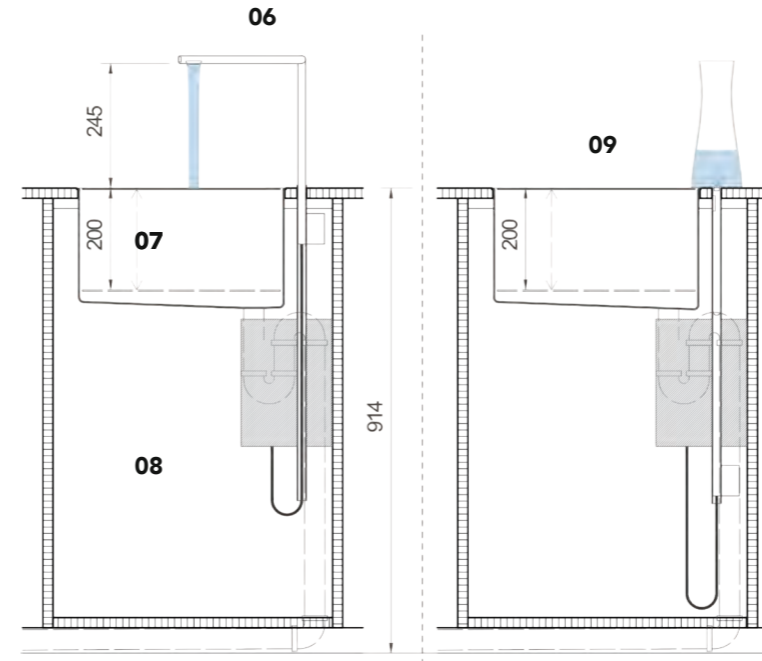
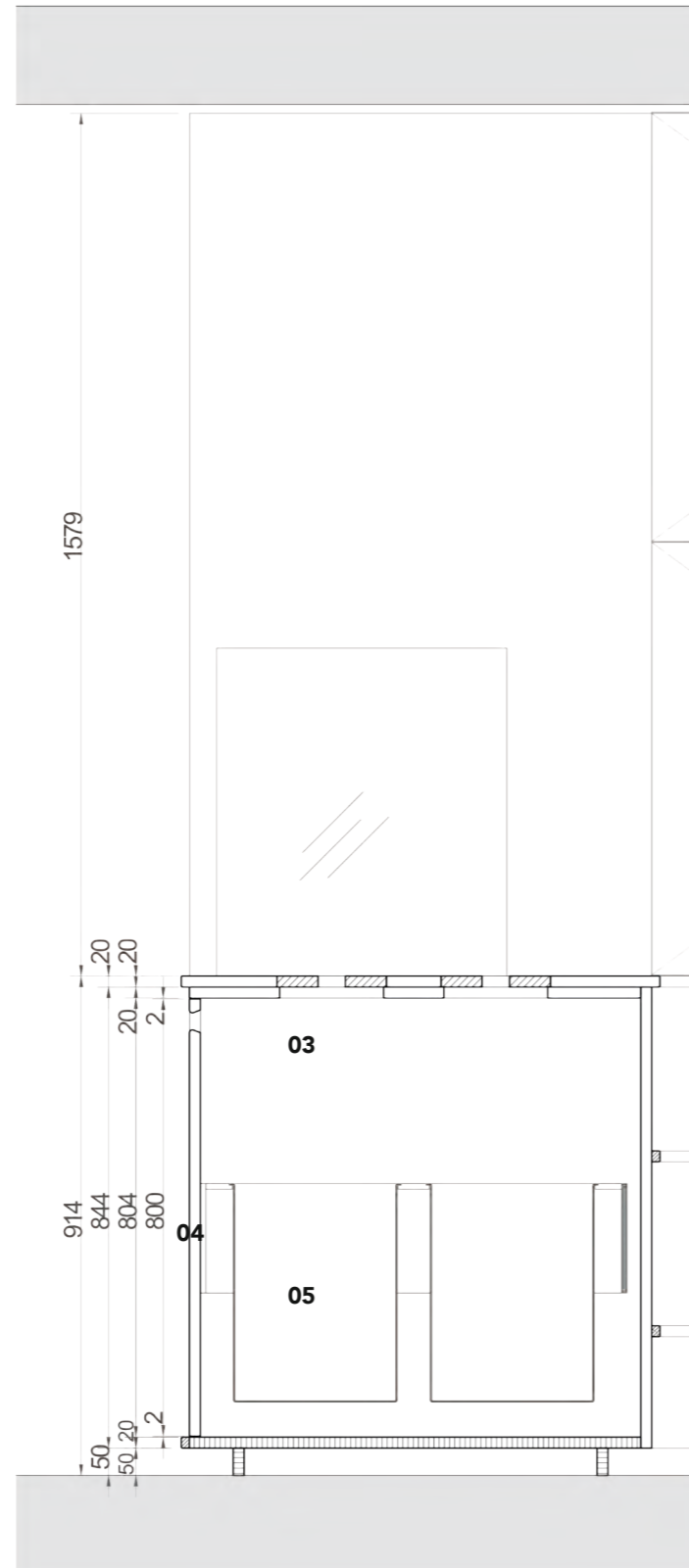
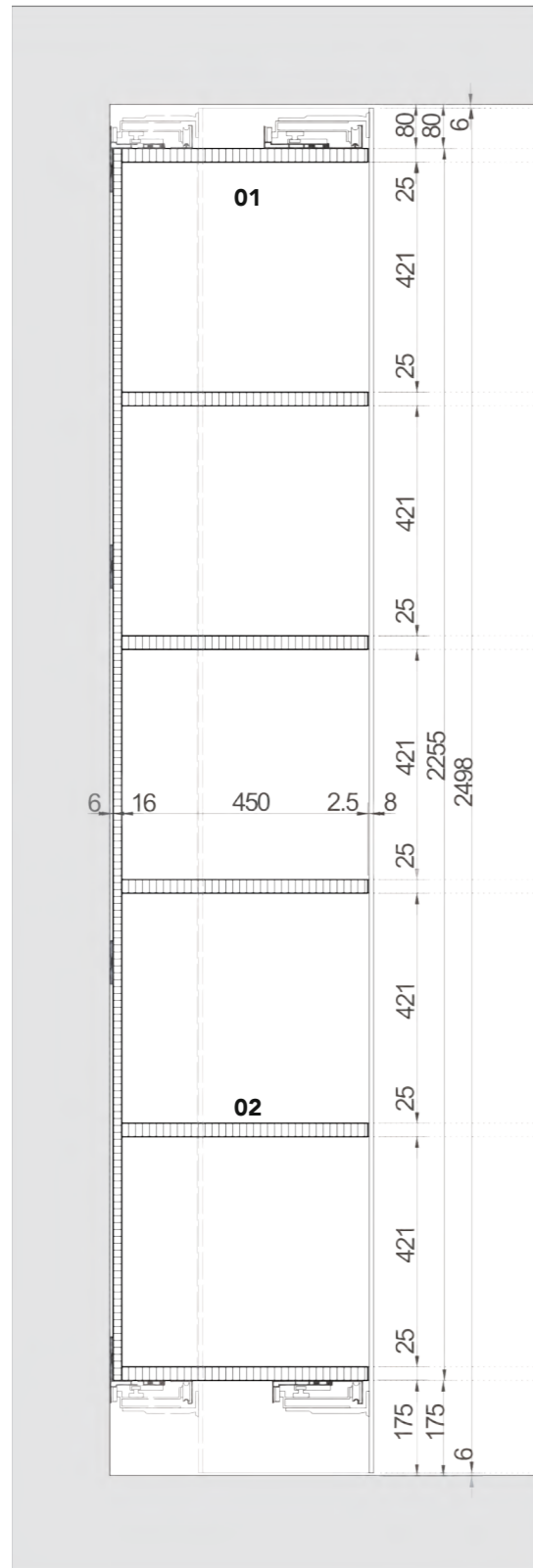
Censes bietet eine Küche, die auf genau diese Bedürfnisse ausgelegt ist. Sie ist integriert in den Wohnraum, bietet den Gästen Interaktion mit dem Gastgeber ohne sie an der Arbeit teilhaben zu lassen. Ein Ort, an dem es allein um Genuss geht.

Kochzeile

Auch wenn Censes das Essen, Anrichten und Trinken priorisiert, muss es einen Ort geben, an dem produziert wird. Die Kochzeile dient dem produktiven Kochen. Alles muss simpel und effizient gestaltet sein, sodass die Zeit und der Aufwand in dieser Zone möglichst gering bleibt und der Fokus dem Anrichten und Verzehr gilt.

Ein Kühlschrank, der Bora xBo und ein kleines, nicht sichtbares Kochfeld reichen, um ein schnelles und dennoch perfektes Gericht anzufertigen.





- 01 Flächenbündiger Schiebetürbeschlag**
- 02 Plattenwerkstoff mit Putzoberfläche**
- 03 Motor**
Presst den Plastikmüll zusammen
- 04 Auszug**
Zum Entfernen des zersetzten Biomülls
- 05 Müllcontainer**
- 06 Ausfahrbare Armatur**
- 07 Absenkbares Spülbecken**
- 08 Wasserkocher und -kühler**
- 09 Spezialkaraffe und Füllventil**
Karaffe kann von unten gefüllt werden
- 10 Hettich Lega Drive System**
Zur Höhenverstellung des Tisches
- 11 Austauschbarer Akkublock**

Censes overall

Der Fokus dieser Küche liegt auf dem Anrichten und dem Verzehr. Das Kochen ist, dank der klugen Automatisierung kurzweilig, ohne dass Qualität verloren geht. Der Essbereich, die Anrichte und die Bar hingegen laden zu einem lange Aufenthalt ein. Eckige Effektivität trifft auf organische Eleganz.

Dank eines Steuersystems, welches per Tablet oder auch per Smartphone von unterwegs steuerbar ist, können alle Geräte eingestellt und überprüft werden. Wassertank, Geschirrspüler und Kaffeemaschine könne per Knopfdruck entkalkt werden, der Inhalt des Kühlschranks kann von unterwegs ausgelesen werden und alle Lichtfelder in ihrer Farbtemperatur und Intensität gesteuert werden.

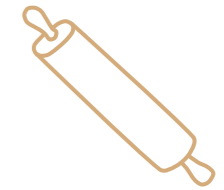
Durch diese Automatisierung verbessert sich nicht nur die Arbeitssituation, sondern auch die Ergonomie und Nachhaltigkeit.



Hand | ar | beit

Substantiv, feminin

Das Wort Handarbeit gruppiert alle Produktionen und Anfertigungen, die ohne maschinelle Unterstützung hergestellt werden. Für den Prozess der Fertigung wird ausschließlich die körperliche Arbeit mit Hilfe von eigener Muskelkraft benötigt.



Koch | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Koch-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Kochen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Zubereitung von Speisen.



Low | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

Der Begriff Low Involvement beschreibt den geringen Einfluss von einem Produkt gegenüber einer Person. Ein großes Interesse an dem Produkt besteht nicht und es kann jeder Zeit von der Person emotionslos ersetzt werden.



05



Wohnraum

Der Nutzer im Jahr 2035 lebt in einem urbanen Setting und verfügt über einen begrenzten Wohnraum. Die Küche haben wir auf 8 qm beschränkt.



Zeit

Die Zeit zum Kochen ist ein wichtiger Bestandteil im Alltag unseres Nutzers. Er kocht schnelle und einfache Gerichte und ist in dieser Zeit ganz bei sich (Me-Time).



Lifestyle

Der Nutzer hat einen vielseitigen Lebensalltag. Neben dem Job, Hobbies und Verabredungen ist das Kochen ein wichtiger Bestandteil, gegessen wird auch unterwegs.





Konzept

Durch die Recherche unseres Nutzers basiert unser Konzept auf Minimalismus, Flexibilität und Unabhängigkeit. Wir haben uns nicht gefragt was wir in unserer Küche brauchen, sondern was wir alles nicht brauchen. Die Küche ist auf das Minimum an Platz, Utensilien und Technik reduziert. Daher gibt es die klassischen Korpus-Maße hier nicht mehr. Die Küche ist auf zwei Bestandteile beschränkt. Ein oberer Teil bietet schnelle Handhabung mit den wichtigsten Utensilien.

Durch den Minimalismus der Küche wird die Stauraumtiefe im unteren Teil reduziert. Gegenstände werden nebeneinander gestellt und nicht mehr hintereinander. Auch hier soll es dem Nutzer die Möglichkeit geben einfach und schnell mit Geschirr und Töpfen zu hantieren. Es muss nichts ausgeräumt werden, um an die hinteren gelegenen Utensilien zu gelangen.



Vorentwurf

Im Vorentwurf haben wir uns bereits auf den oberen Teil der Küche festgelegt. Ein magnetisches Band soll ermöglichen häufig genutzte Utensilien anbringen zu können. Um die Flexibilität und Unabhängigkeit auch in der Arbeitsfläche der Küche zu bieten, brechen wir diese in verschiedene Module auf. Diese können auf einer durchgehenden Spülwanne angebracht werden. Schneidebrett, Kochfeld und Abtropfvorrichtungen können hier individuell angeordnet werden.





ZKITCHEN



ZKITCHEN

Z | k i | t c h | e n

Substantiv, feminin

Diese Küche bietet eine praktische Lösung für kleine Wohnungen und Studios. Durch ihre Konstruktion und ihre Module kann sie jedoch mit dem Nutzer mitwachsen. Die Vorteile der Küche liegen in ihrer Flexibilität und ihrem Minimalismus.

Die vorgefertigten Module und Elemente können nach Bedarf und Vorlieben angepasst und umgestellt werden. Trotz ihrem minimalistischen Erscheinungsbild bietet die Küche ausreichend Platz zum Kochen und zum Verstauen.

Entwurf

Dieser Entwurf ist das optimale Zusammenspiel aus Minimalismus, Flexibilität und Unabhängigkeit. Der Nutzer hat die Möglichkeit Messer, Gewürze und sonstige Utensilien schnell erreichbar am Magnetband anzuheften. Die aufgebrochene Arbeitsfläche besteht aus verschiedenen Modulen auf denen Mahlzeiten zubereitet werden können. Bei der Nutzung kann die Herdplatte beliebig aufgelegt werden und wird über eine Steckdose im Magnetband angeschlossen. Unterschiedlich große Aufbewahrungskisten bieten viel Stauraum für Nahrungsmittel und Utensilien.



Magnetband

An dem Magnetband lassen sich nicht nur Utensilien wie Messer befestigen, sondern die Blenden können auch geöffnet werden, um die integrierten Seifenspender auffüllen zu können. Andere Kleinigkeiten wie Spülschwämme können ebenfalls verstaut werden.

Funktionen des Magnetbandes

Innerhalb des Bandes befinden sich alle mechanischen und elektrischen Einheiten. Der ausziehbare Wasserschlauch wird hierbei im Mittelteil des Bandes aufgerollt. Steckdosen sind an den beiden unteren Leisten des Bandes verankert.

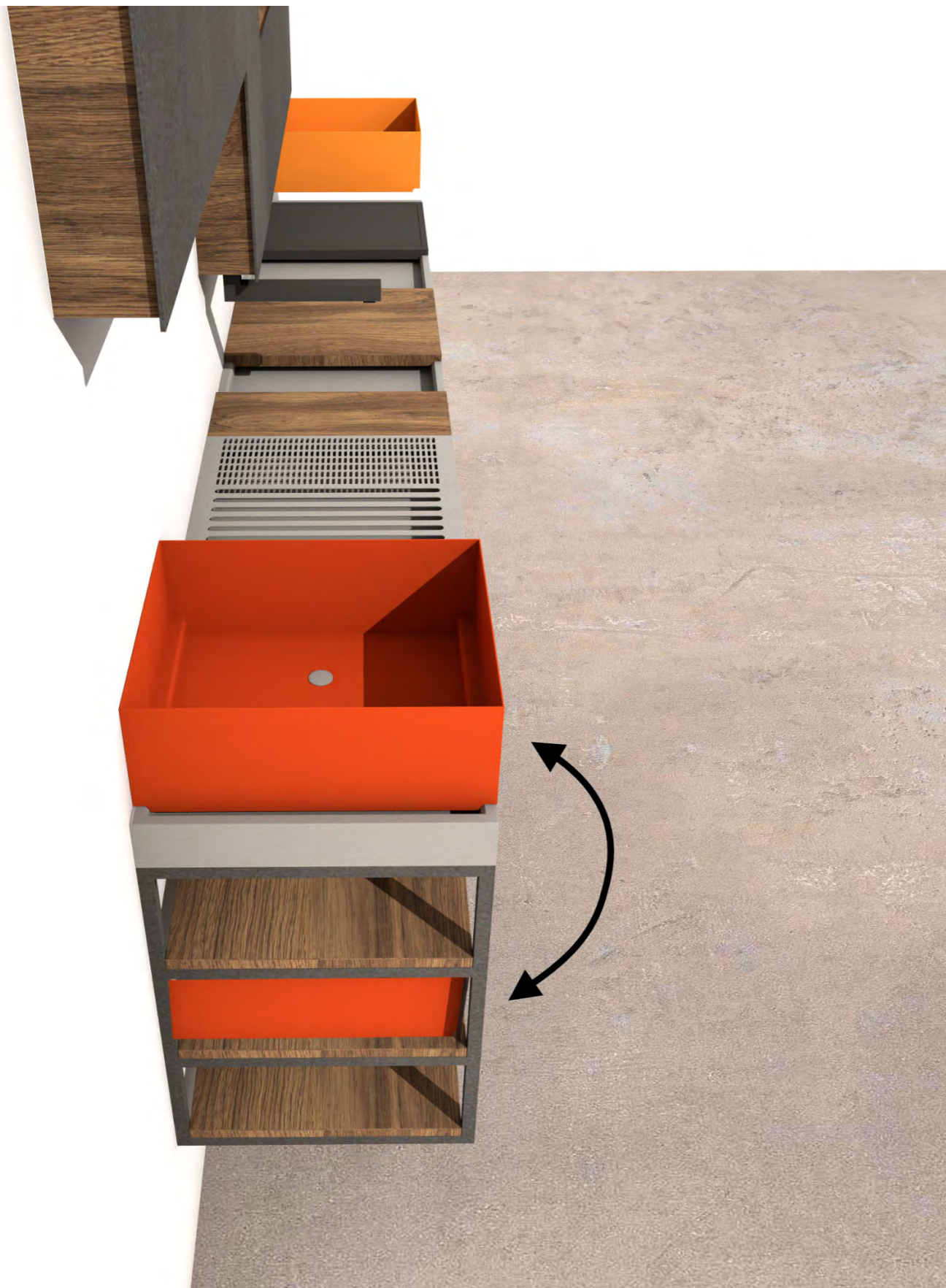
Arbeitsfläche

Grundgerüst unserer Arbeitsfläche ist eine Spülwanne die mit einem Gefälle von 0,5 Grad über die gesamte Länge verläuft. Auf dieser Wanne lassen sich sowohl die einzelnen Module von Schneidebrett, Herdplatte und Spülbecken als auch die Aufbewahrungskisten lagern.

Modularität

Je nach Verwendung können die Module von links nach rechts verschoben oder versetzt werden. Durch den ausziehbaren Wasserhahn kann bei Verschmutzung die Wanne gründlich ausgespült und gesäubert werden.





Flexibilität

Je nachdem wie der Nutzer die Fachböden einstuft, gibt es eine Vielzahl an Möglichkeiten die passenden Aufbewahrungskisten anzuordnen.



Materialien und Farbe

Das Magnetband wie auch die Rahmen der Küche sind in einem anthrazit Farbton gefärbt. Die Rahmen bestehen aus einem leichten Aluminium Vierkanthrohr. Die Aufbewahrungskisten und das Modul des Spülbeckens sind auch aus eloxiertem Aluminium und mit der jeweiligen Farbe pulverbeschichtet.

Die Fachböden sind mit Eichenfurnier versehen. Die Schneidebretter bestehen jedoch aus massivem Eichenholz.





01 Magnetband
für das Anheften und für den schnellen Zugriff von Kochutensilien

02 Wasserhahn
schwenkbar und ausziehbar

03 Schneidebrett- Modul
Holzbrett zum Zubereiten von Lebensmitteln

04 Herdplatten- Modul

05 Waschbecken - Modul
Waschbecken mit Ablauf

06 Abtropf - Modul
beliebige Trocknung des Geschirrs

07 Spülwanne
flexible Anordnung der Module

08 kleine Aufbewahrungsbox
für Geschirr und Lebensmittel

09 große Aufbewahrungsbox
für großes Geschirr oder Müllbehälter

10 Kühlschrank
Blende für den Kühlschrank

11 Backofen

12 Fachböden
Aufteilung in maximal drei Stufen

13 Seifenspender
Seifenspender und Ablagemöglichkeiten hinter dem Magnetband

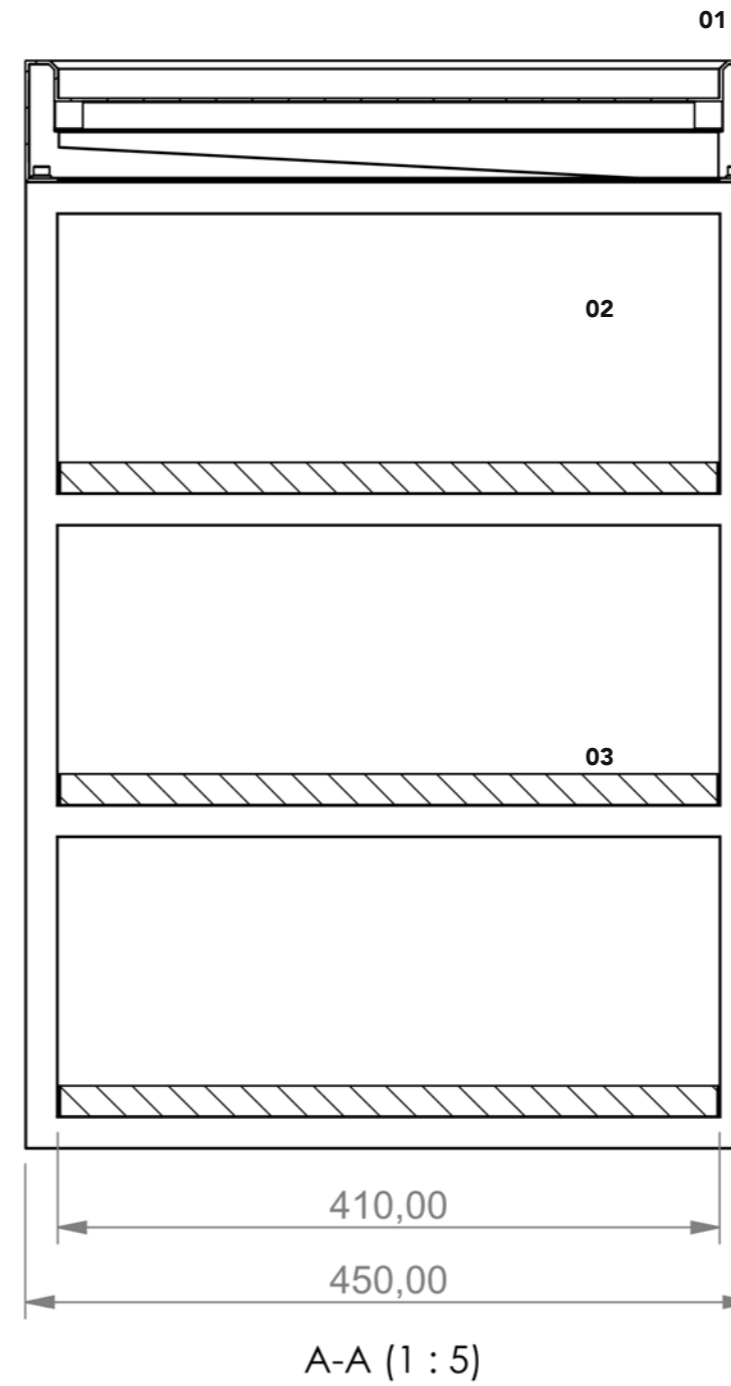
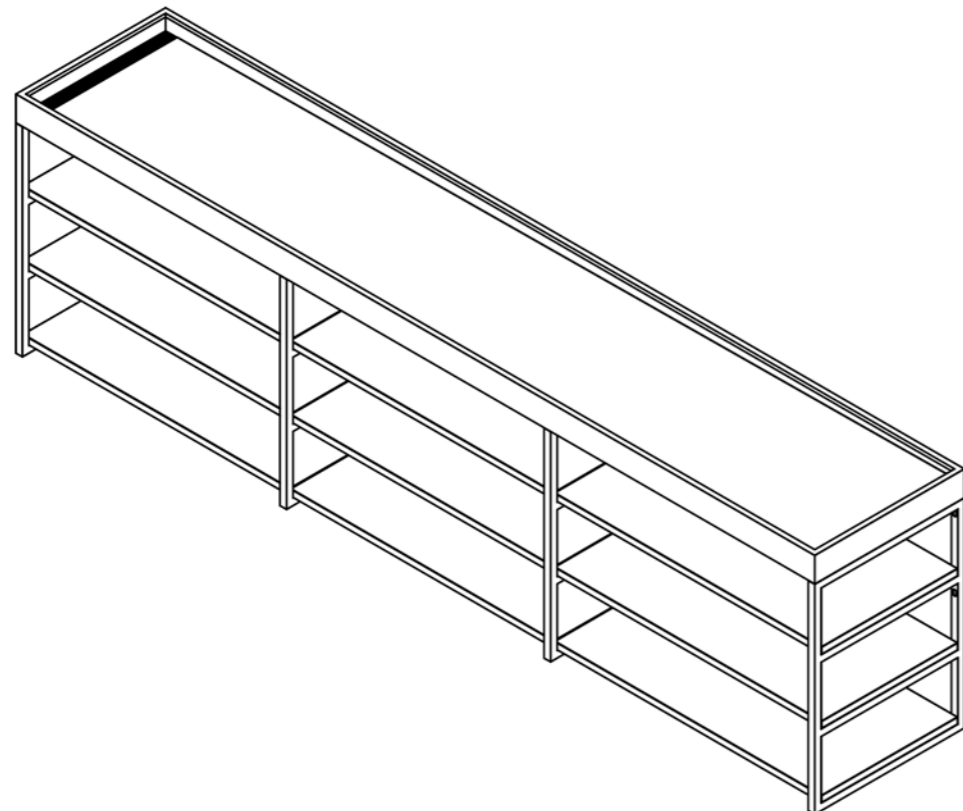
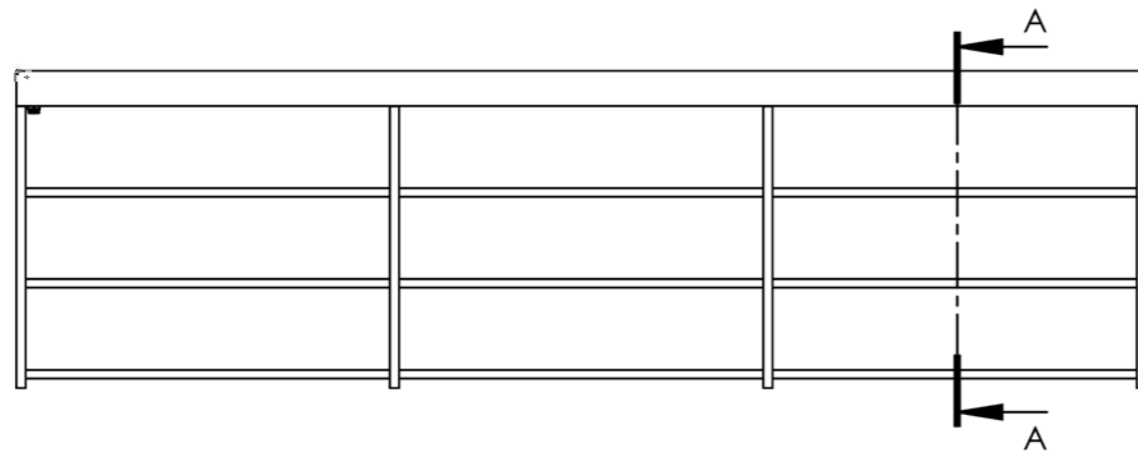
14 Steckdosen
für die flexible Anordnung der Herdplatten

15 LED- Leuchtstreifen

01 Spülwanne
2 mm, Edelstahl

02 Rahmen
2 mm Aluminium Vierkantrohr eloxiert

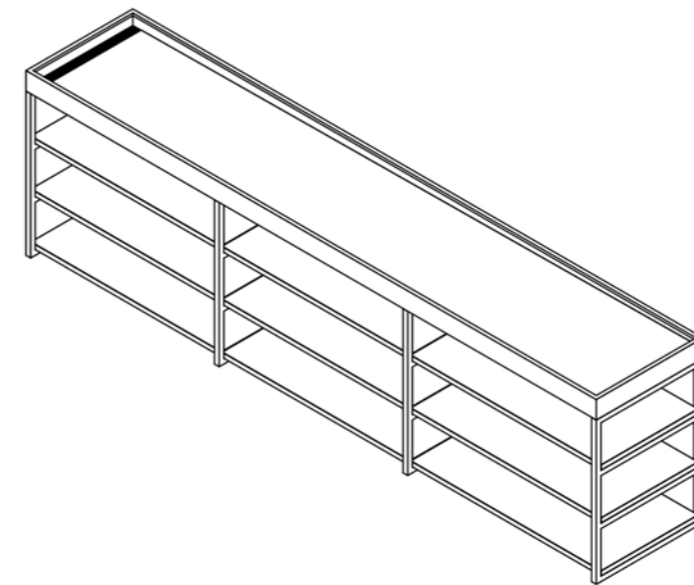
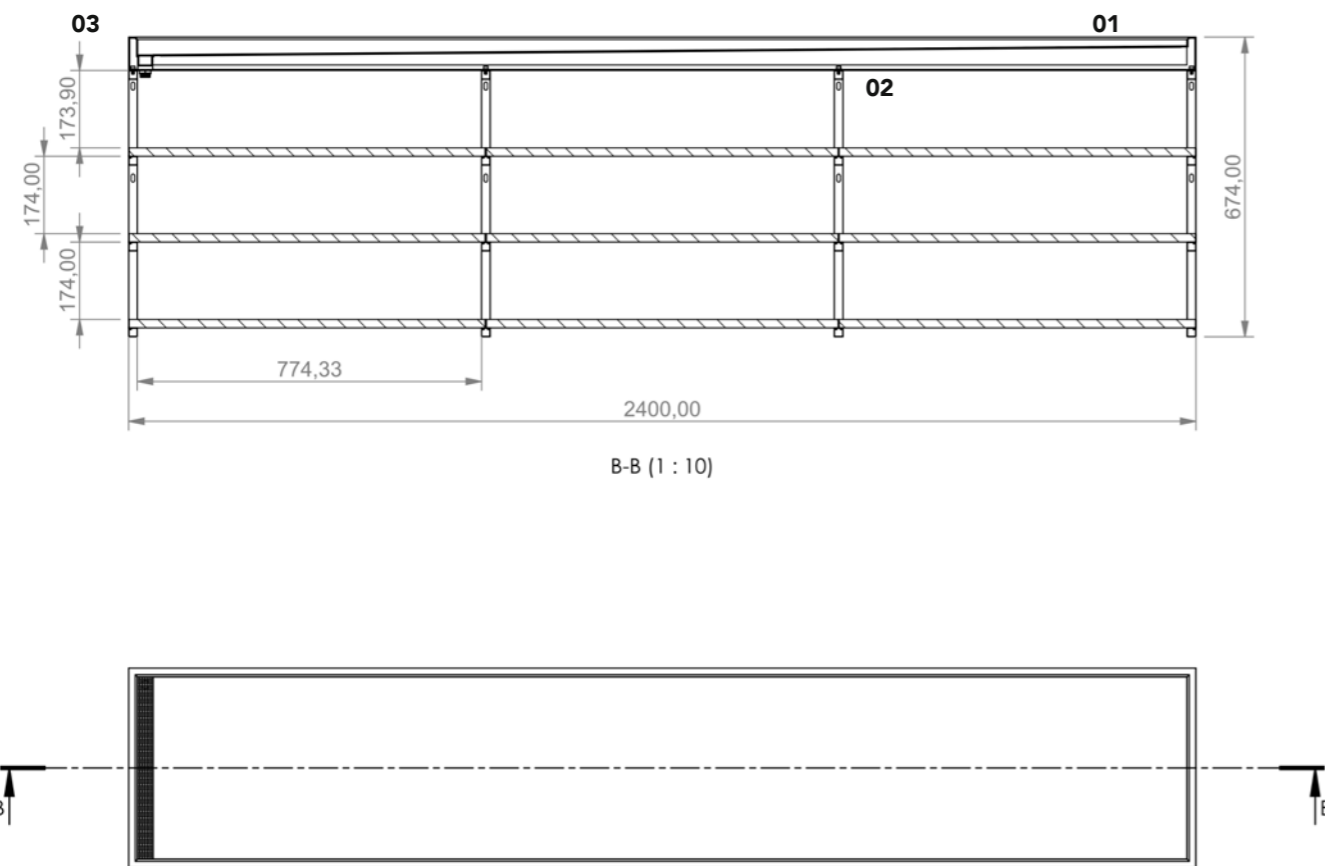
03 Fachböden
Bambusplatten mit Eichenfurnier



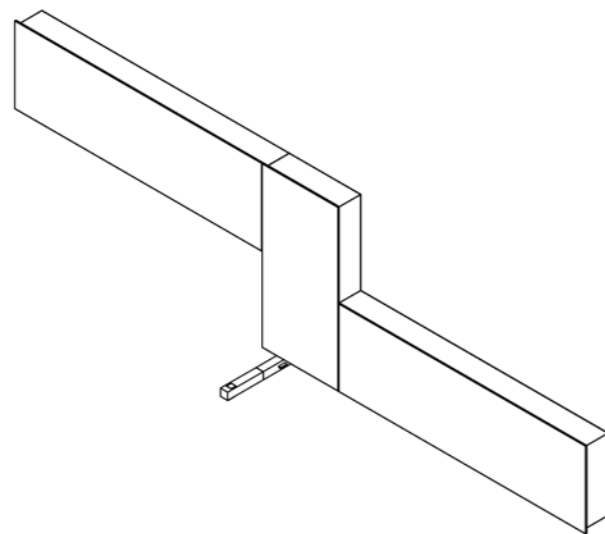
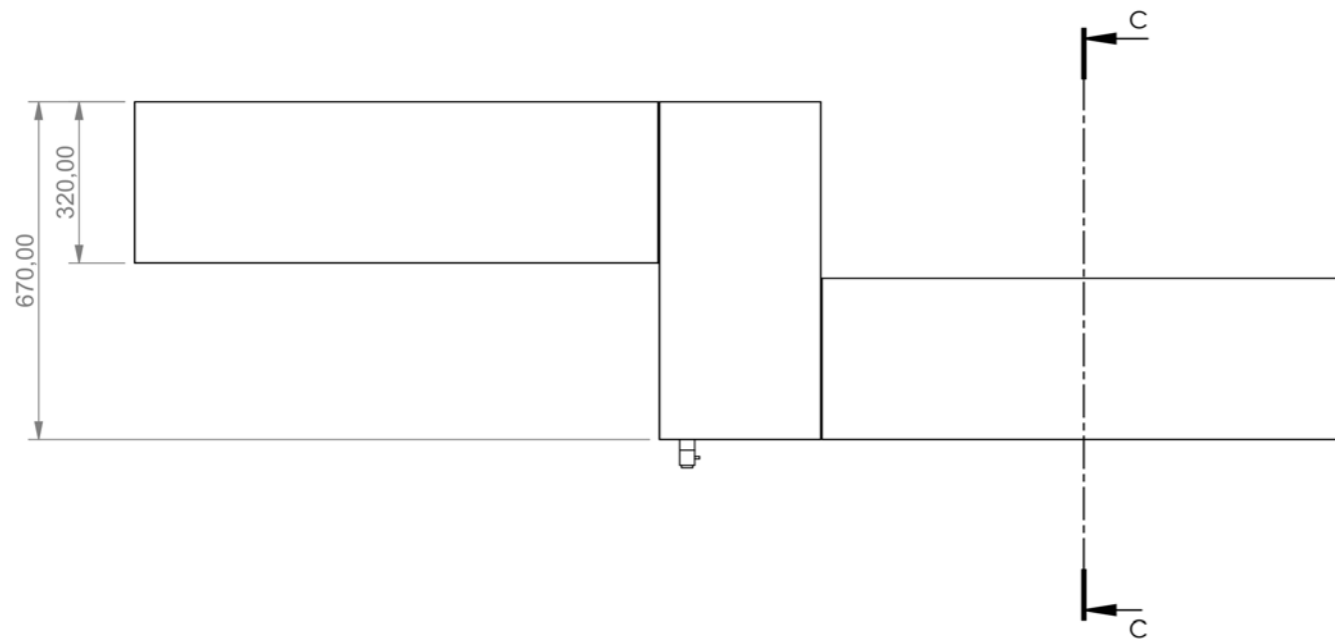
01 Ablaufwanne
mit einer Neigung von 0,5 Grad

02 Wandhalterung
Vorrichtungen für eine einfache
Installation an der Wand

03 Abfluss
Abfluss auf der linken Seite durch die
Neigung der Ablaufwanne



01 Ablagefläche
zusätzliche Ablagefläche Spülwanne



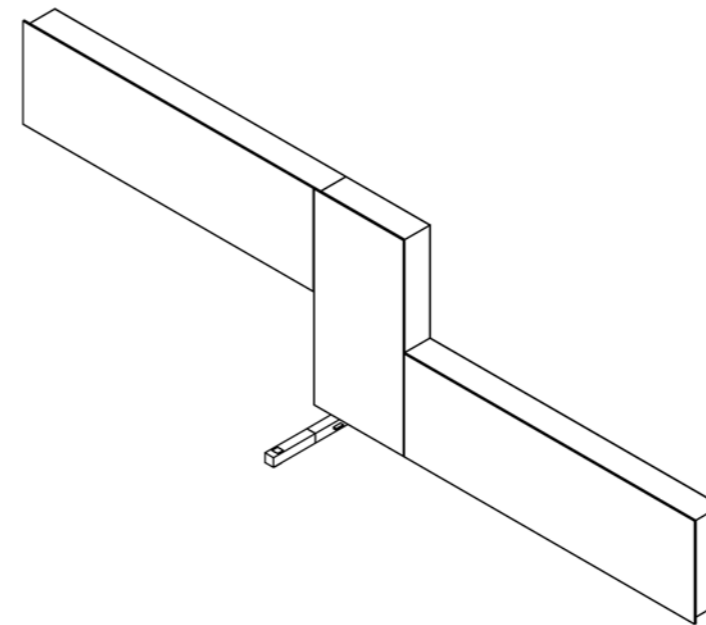
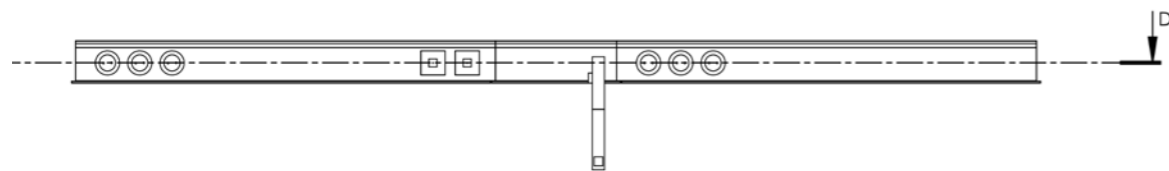
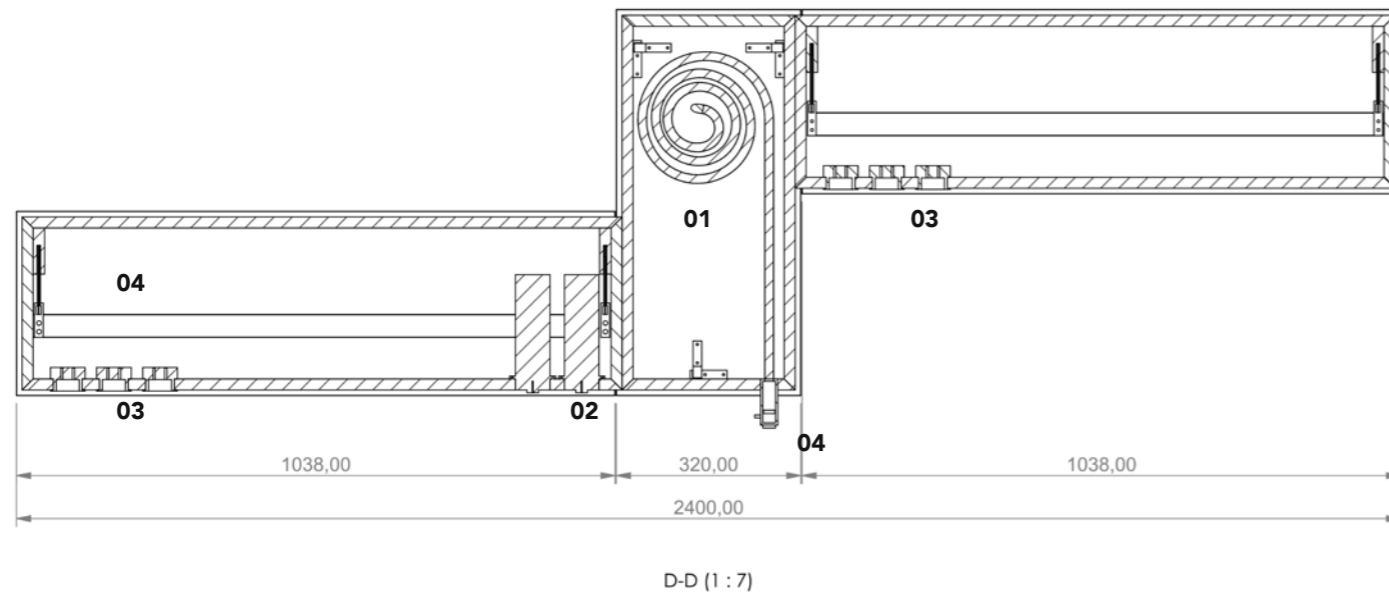
C-C (1 : 5)

01 Spule
für den ausziehbaren Wasserhahn

02 integrierte Seifenspender

03 Steckdosen

04 Wasserhahn



Quellenangaben

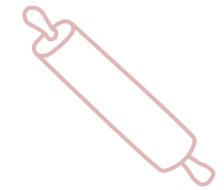
<https://www.pinterest.de/pin/429108670739896145/>, aufgerufen am 24.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/1055599904345965/>, aufgerufen am 24.06.2023
<https://food52.com/shop/products/5592-knit-french-market-tote>, aufgerufen am 29.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/358247345357242526/>, aufgerufen am 24.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/644296290460947855/>, aufgerufen am 24.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/58546863897711355/>, aufgerufen am 24.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/154177987337368593/>, aufgerufen am 24.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/150378075051456517/>, aufgerufen am 24.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/117445502754856468/>, aufgerufen am 25.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/171136854578750154/>, aufgerufen am 25.06.2023
https://www.egger.com/de/interior/decor-detail/H3154_22?country=DE, aufgerufen am 25.06.2023
https://www.egger.com/de/interior/decor-detail/F627_PM?country=DE, aufgerufen am 25.06.2023
https://www.egger.com/de/interior/decor-detail/U321_9?country=DE, aufgerufen am 25.06.2023
https://www.egger.com/de/interior/decor-detail/U630_9?country=DE, aufgerufen am 25.06.2023
https://www.egger.com/de/interior/decor-detail/U390_9?country=DE, aufgerufen am 25.06.2023
https://www.egger.com/de/interior/decor-detail/U507_9?country=DE, aufgerufen am 25.06.2023

06

Hand | ar | beit

Substantiv, feminin

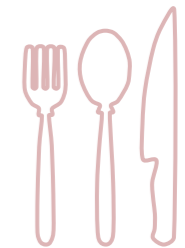
Das Wort Handarbeit gruppiert alle Produktionen und Anfertigungen, die ohne maschinelle Unterstützung hergestellt werden. Für den Prozess der Fertigung wird ausschließlich die körperliche Arbeit mit Hilfe von eigener Muskelkraft benötigt.



Ess | - | Ori | en | tiert

Suffix

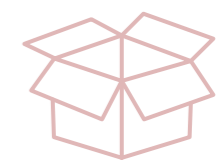
Die Bezeichnung Ess-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Essen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Repräsentation von Speisen.



Low | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

Der Begriff Low Involvement beschreibt den geringen Einfluss von einem Produkt gegenüber einer Person. Ein großes Interesse an dem Produkt besteht nicht und es kann jeder Zeit von der Person emotionslos ersetzt werden.



Wohnwand

Ein teilweise geöffnetes Wohnregalsystem bietet Fläche für viele Anpassungsmöglichkeiten und gewährleistet die individuelle Gestaltung des Raumes für ein wohnliches Gefühl. In dem System können Elemente und Geräte der klassischen Küche untergebracht und somit elegant und dezent in den Hintergrund gerückt werden.



Sitzbank

Für eine hohe Aufenthaltsqualität sind auch durchdachte Sitzmöglichkeiten relevant. Der Raum und seine Umgebung werden genutzt, um unterschiedliche Perspektiven auf das Leben und auf den Raum zu bekommen.



La Boule

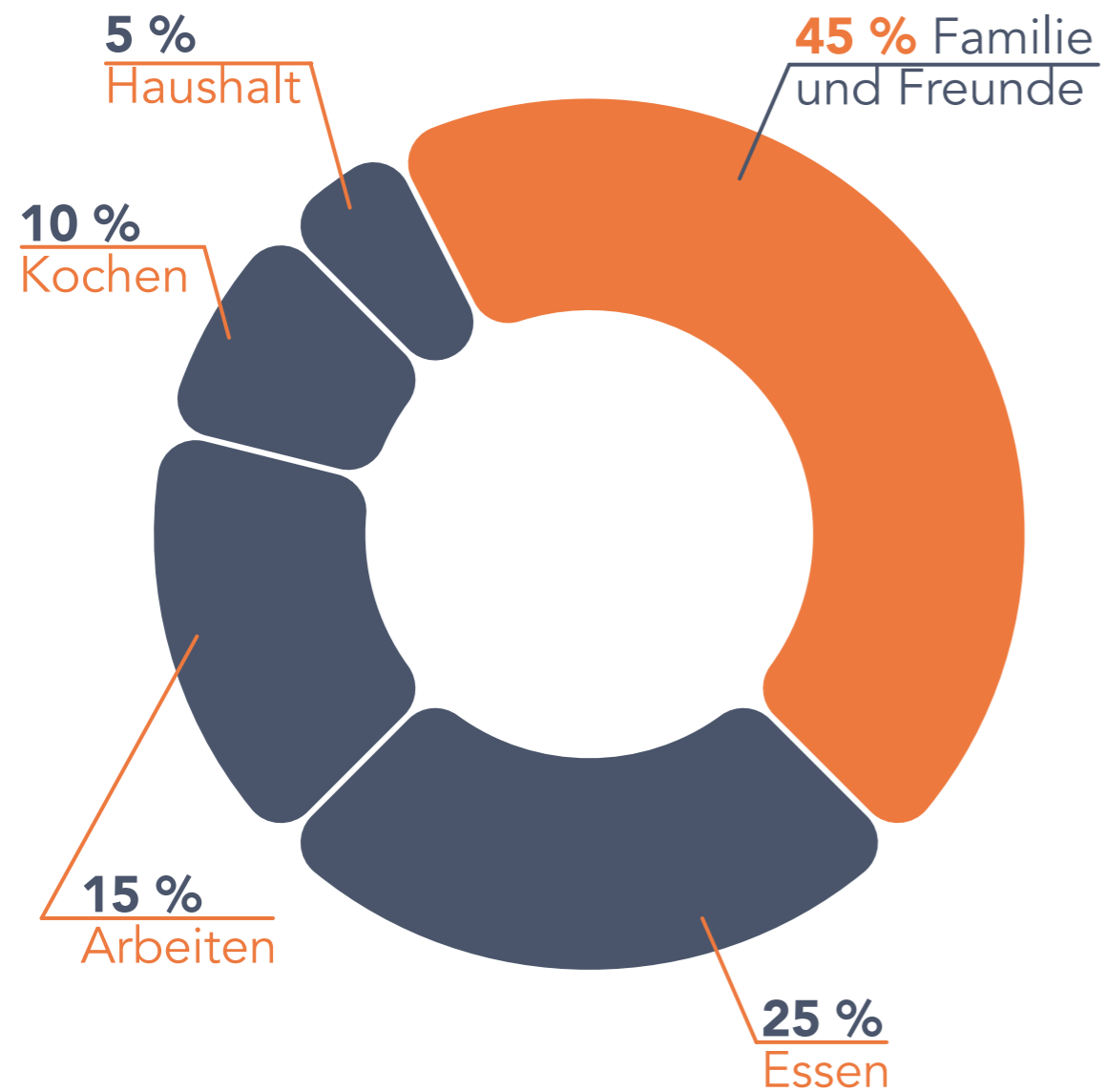
Das Geschirr soll platzsparend und dezent verstaut werden, gleichzeitig aber auch als Dekoration dienen. Die La Boule von Villeroy & Boch vereinen diese Anforderungen. Das Geschirrsset besteht aus einem Servierteller, zwei Tellern, zwei tiefen Tellern und zwei Schüsseln, die sich zu einer dekorativen Kugel zusammensetzen lassen.



CookingTotem

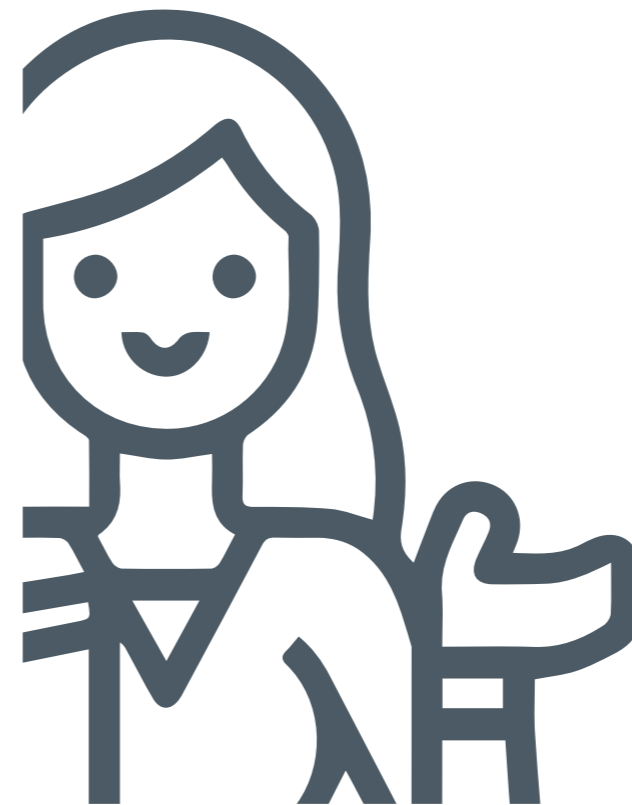
Auch bei den Töpfen und Pfannen soll auf überfüllte und unübersichtliche Schubladen verzichtet werden. Dafür eignet sich das stapelbare Pfannenset, welches aus fünf Elementen besteht. Durch den abnehmbaren Griff kann jedes Modul individuell als Topf, Pfanne oder auch im Backofen verwendet werden.





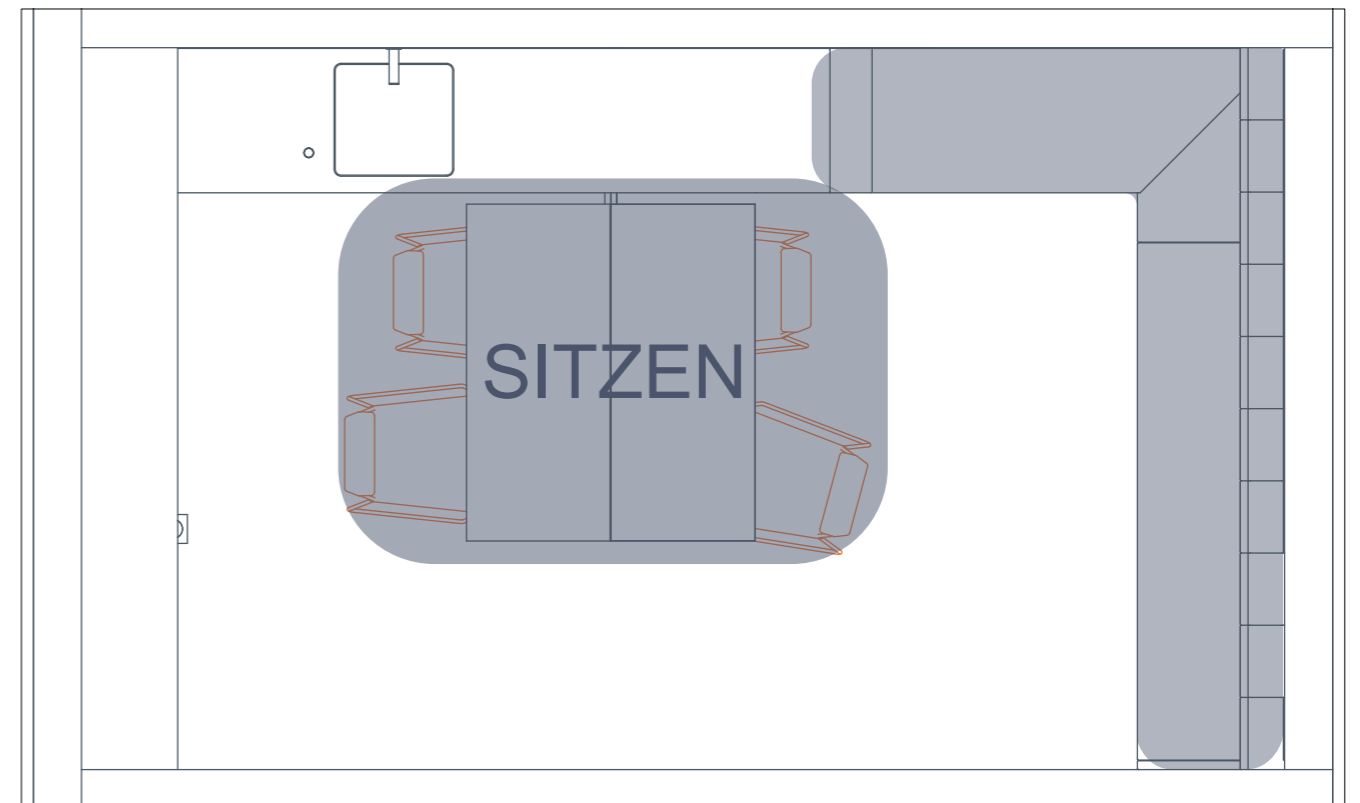
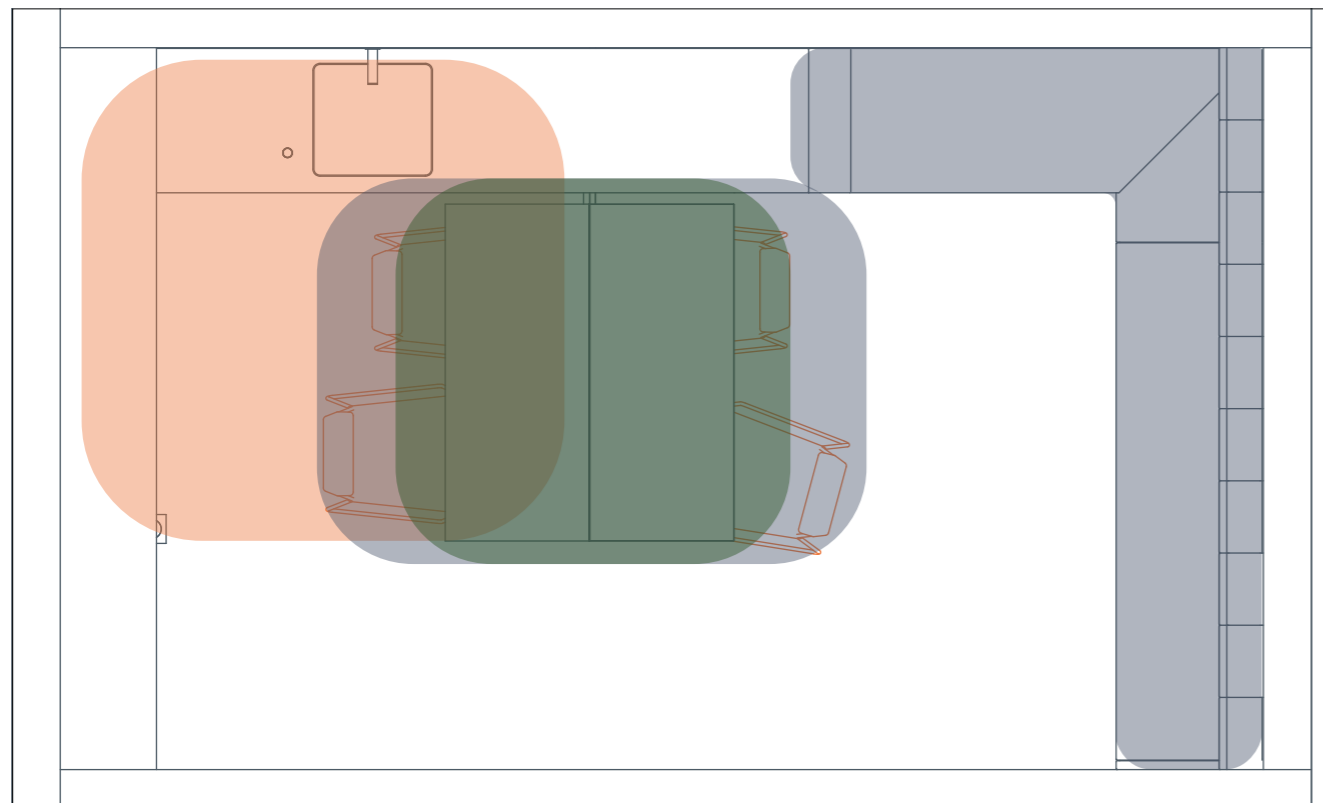
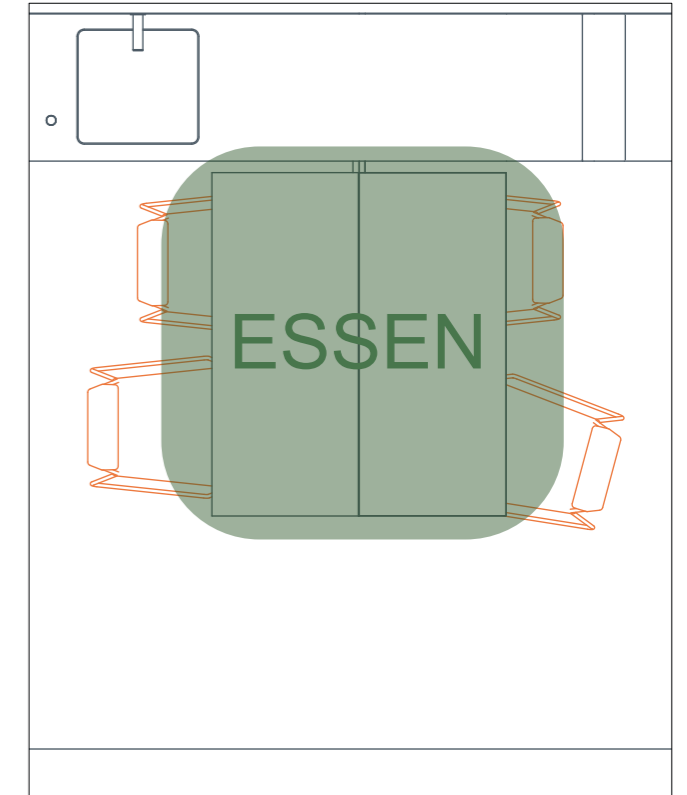
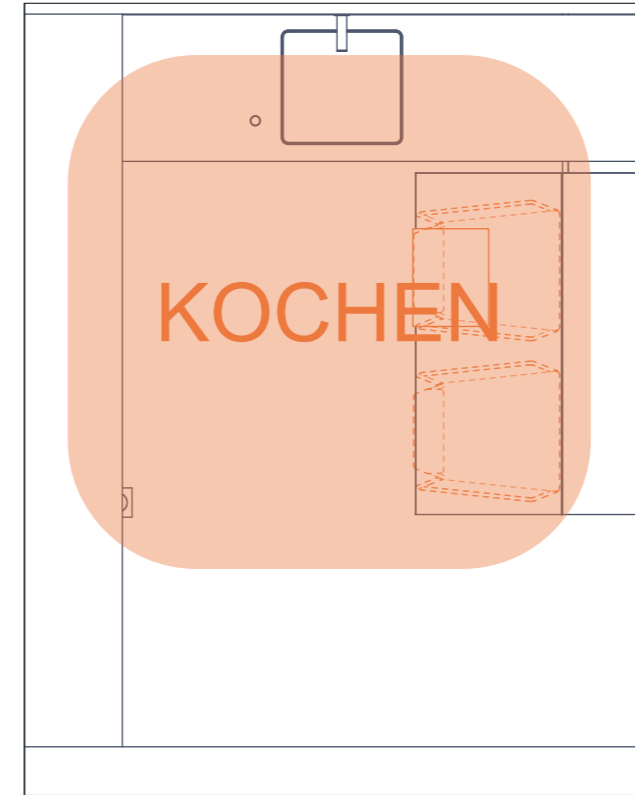
Persona

Emma ist 56 Jahre alt und lebt mit ihrem Mann und den zwei Kindern in München. Die Eltern sind berufstätig, die Kinder gehen zur Schule. Jeder hat seinen eigenen Tagesablauf, daher soll die gemeinsame Zeit in der Küche nicht mit aufwendigen Gerichten verkocht werden. Mit Liebe zum Detail werden simple, gute Mahlzeiten stilvoll serviert und gemeinsam zelebriert. Gerne werden Freunde zum Kaffee oder zu einem Spieleabend eingeladen. Die Küche muss sich anpassen können, da keiner nur am Esstisch sitzen möchte. Wenn dann noch etwas Platz für Kunst wäre...



Zonierung

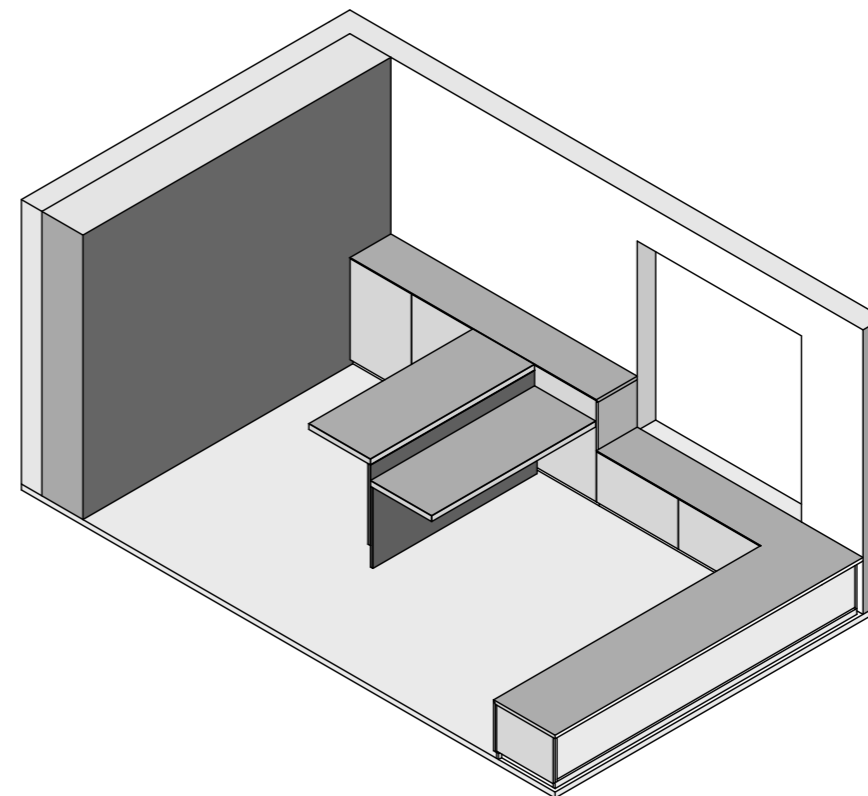
Emma will keine Küche, sondern ein Wohnzimmer in dem auch gekocht werden kann! Daher wird das Thema Kochen in die Ecke verlagert und Aufenthaltsvariationen werden fokussiert. In der Küche 2035 ist man zusammen aber soll sich trotz wenig Raum nicht in die Quere kommen. Der große Esstisch bringt die Menschen zusammen und wird als Mittelpunkt wahrgenommen. Doch auch wer nicht direkt dabei sein will ohne den Raum zu verlassen zu müssen, soll seinen Platz finden. Vielleicht auf der Chaise Longue mit einer Lektüre?





Vorentwurf

Bereits zu Beginn ist klar: Die Küche soll einen Wohnzimmer-Charakter bekommen. Schwere Korpen der typischen Küche verschwinden und machen Platz für leichtere, schwebende Möbel. Die Gemütlichkeit wird durch eine Vielzahl von gepolsterten Flächen erreicht, die einem die Platzwahl erschweren. Um genügend Stauraum bieten zu können, ohne alles in üblichen Oberschränken verstecken zu müssen, wird eine Regalwand entwickelt. Sie ermöglicht ein schnelles Verstauen, aber auch ein gezieltes Hervorheben der einzelnen Elemente.



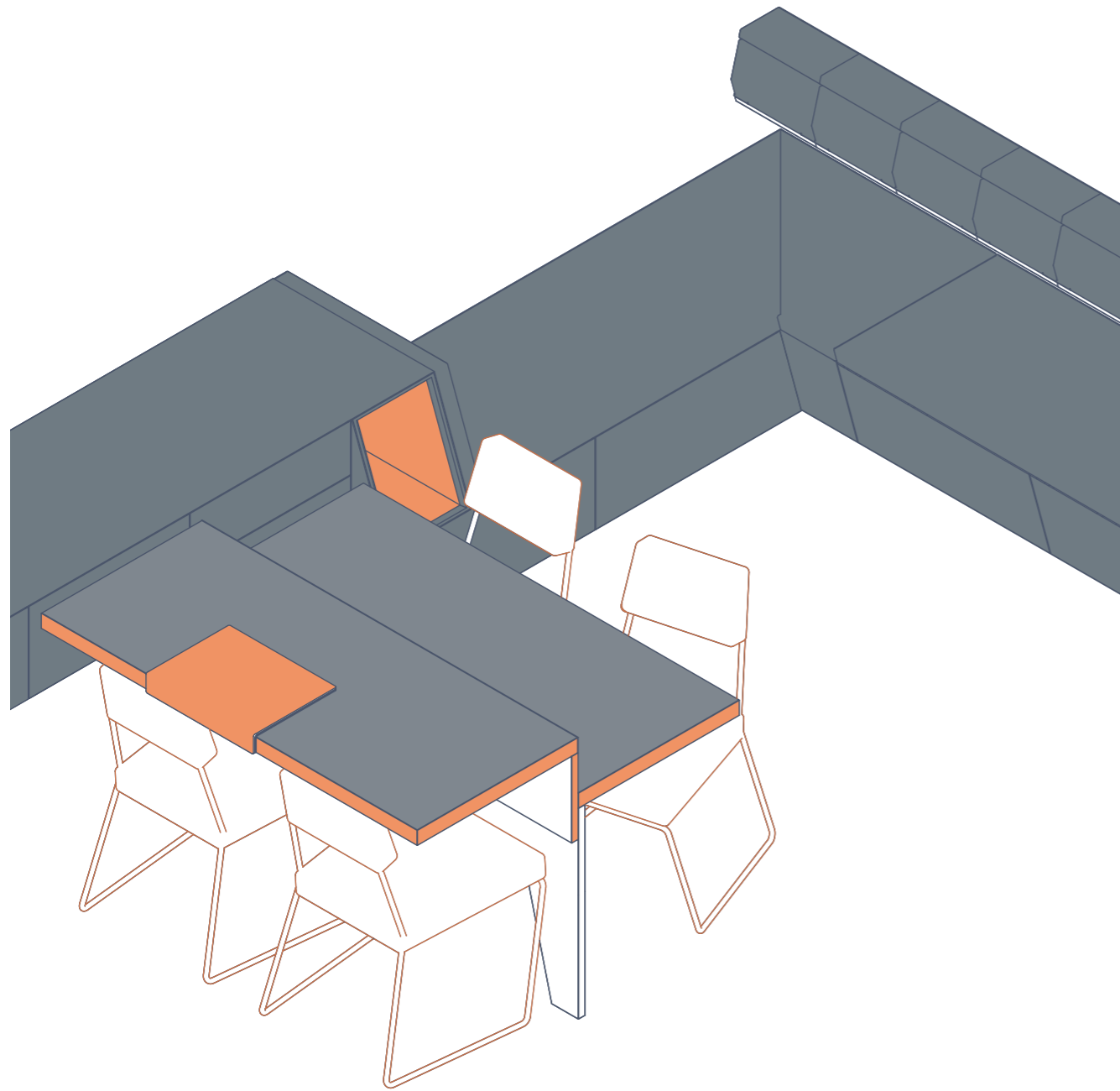


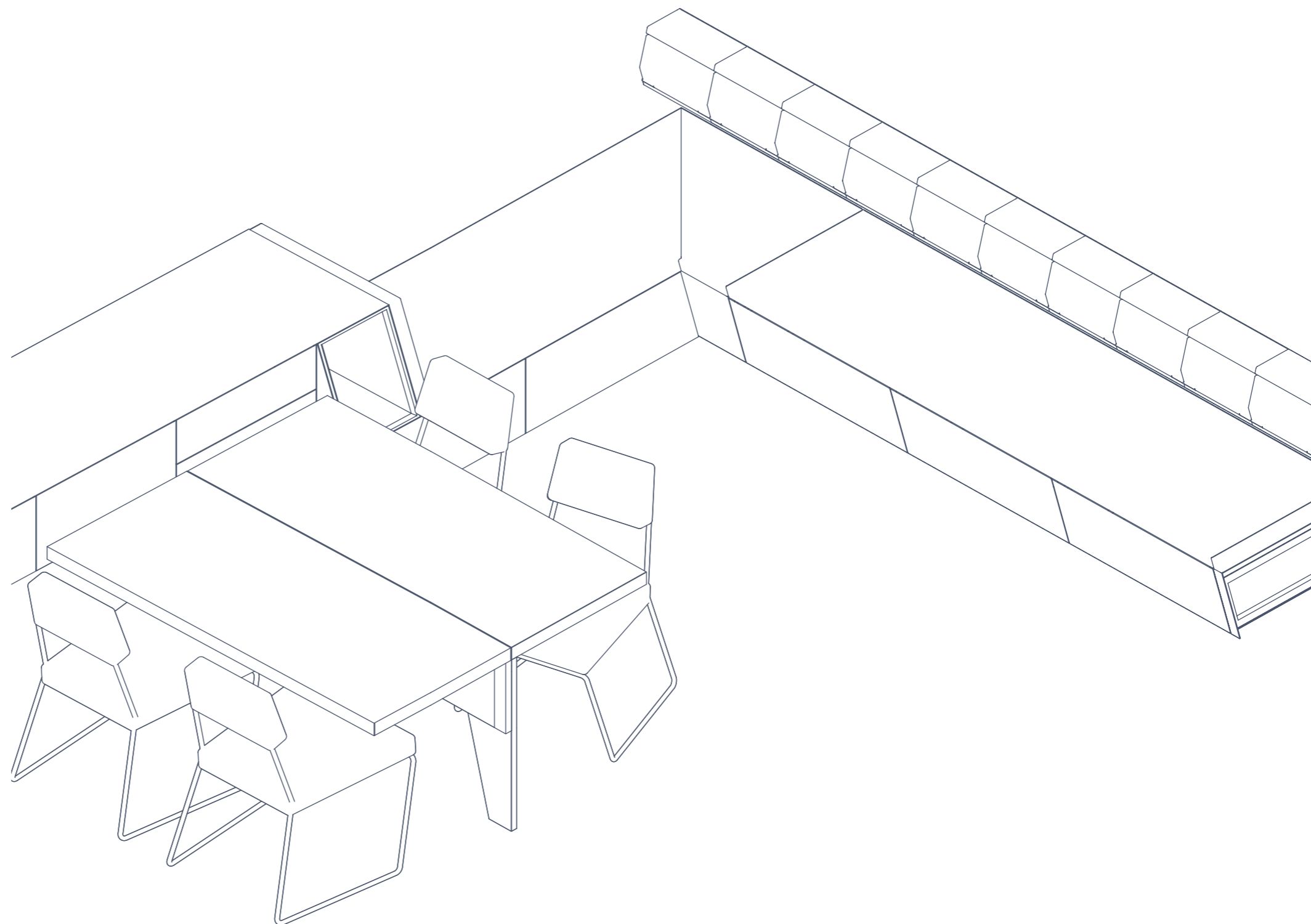
table tie



ta | ble | tie

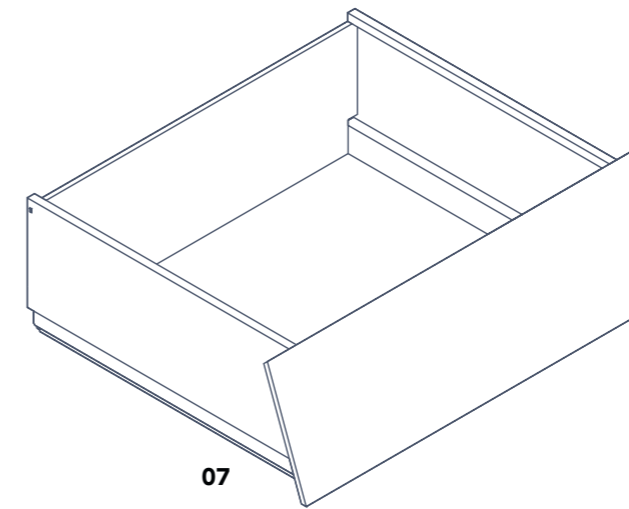
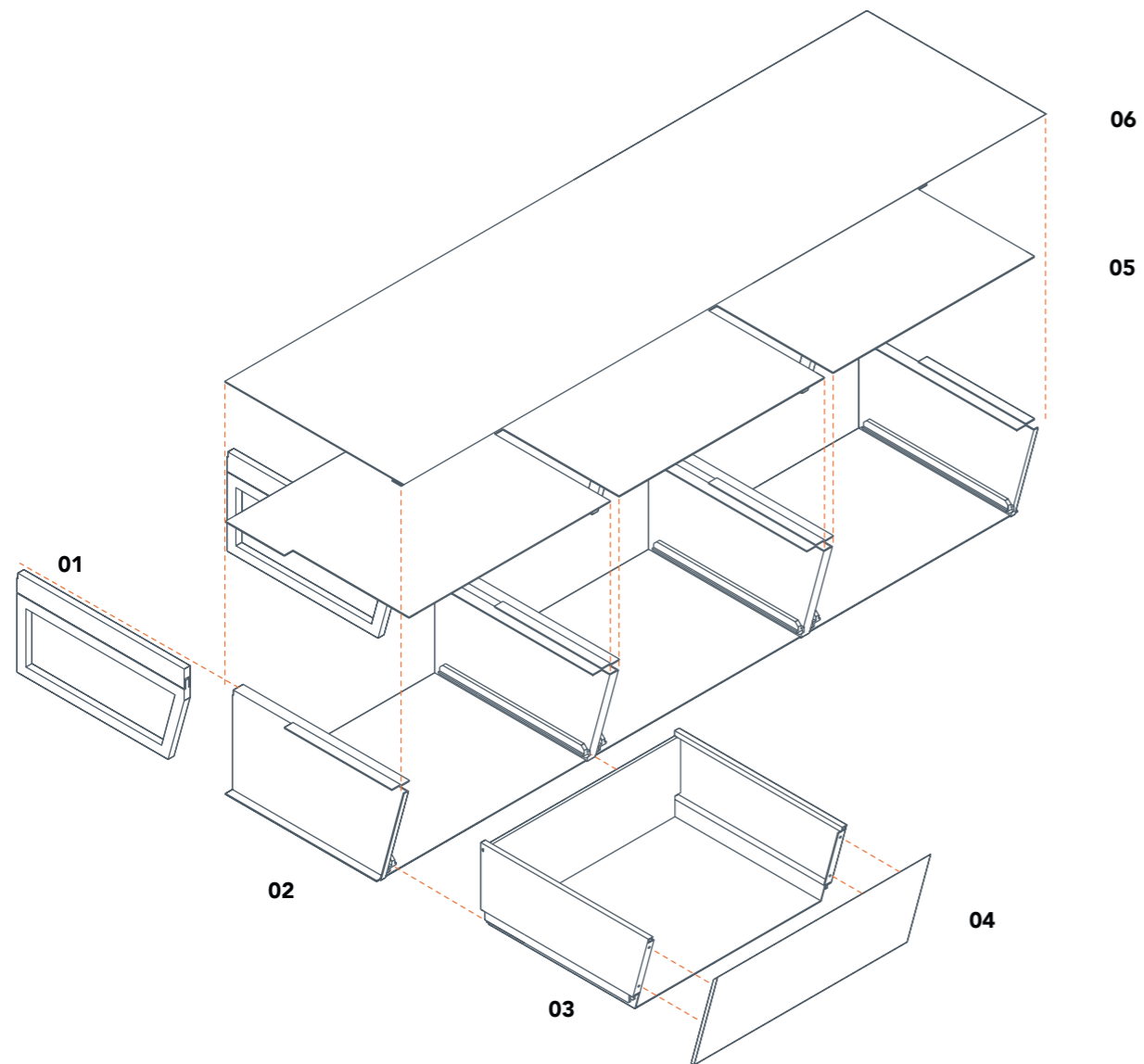
Substantiv, feminin

Handarbeit, ess-orientiert, low-involvement: Das heißt mehr Wert auf Aufenthaltsqualität und Stimmung im Raum legen, als auf spektakuläre Kochutensilien oder innovativer Technologie. Der Esstisch ist der Treffpunkt für gemeinsame Stunden zum Essen oder auch für das reine Zusammenkommen. Das abgehängte Sideboard legt sich dabei wie ein Band um den Tisch und vollendet den Raum durch seine Funktion als Sitzbank und Arbeitsplatte. Diese Elemente bilden den Kern des Raumes und bringen durch geschickte Konstruktion mehr Platz in die immer enger werdende Räume der Zukunft. Mehr Stauraum bringt eine große Modulwand in der Dinge verschwinden, aber auch hervorgehoben werden können. Weg von auffälligen, komplizierten Technologien und hin zu abwechslungsreicher Gemütlichkeit, sowohl in Privaten, als auch in gemeinsamen Momenten.



Sitzbank

Die Sitzbank besteht wie alle umlaufenden Korpen aus 3 mm starkem Aluminium. Dieses Material ist umweltschonend und ein echtes Platzwunder. Die Fertigung erfolgt aus einem 2D-Schittmuster, das anschließend zum Volumen gebogen wird. Im Korpus befinden sich Schubkästen, die mit dem Push-to-open-System geöffnet werden können. Hier kann von Getränkekisten über Pfandflaschen bis hin zu Decken alles verstaut werden. Um eine tiefere Sitzfläche zu erzeugen, kann der gesamte Korpus um 15 cm nach vorne gezogen werden. Über der Sitzfläche befindet sich eine durchgehende Rückenlehne, auf der die Arme angenehm abgelegt werden können. Wer zudem noch eine Armlehne benötigt oder seinen Kaffee abstellen möchte, kann die Lehne ganz einfach nach unten klappen. Der Übergang zum Sideboard ist wie alle anderen Flächen abgewinkelt und kann so als Rückenlehne oder Stauraum für Bücher verwendet werden.



01 Rahmen
mit Laufschiene

02 Korpus
3 mm Alu, gebogen

03 Auszug
3 mm Alu, gebogen

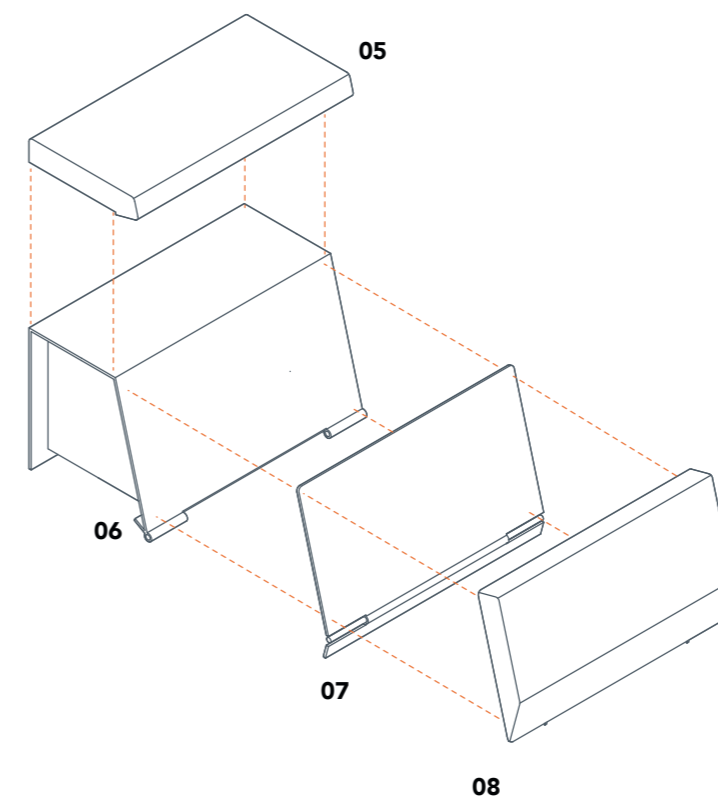
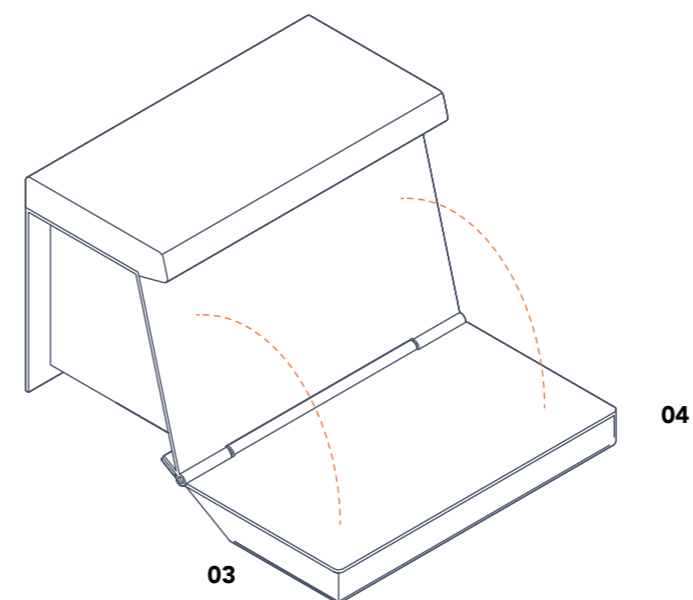
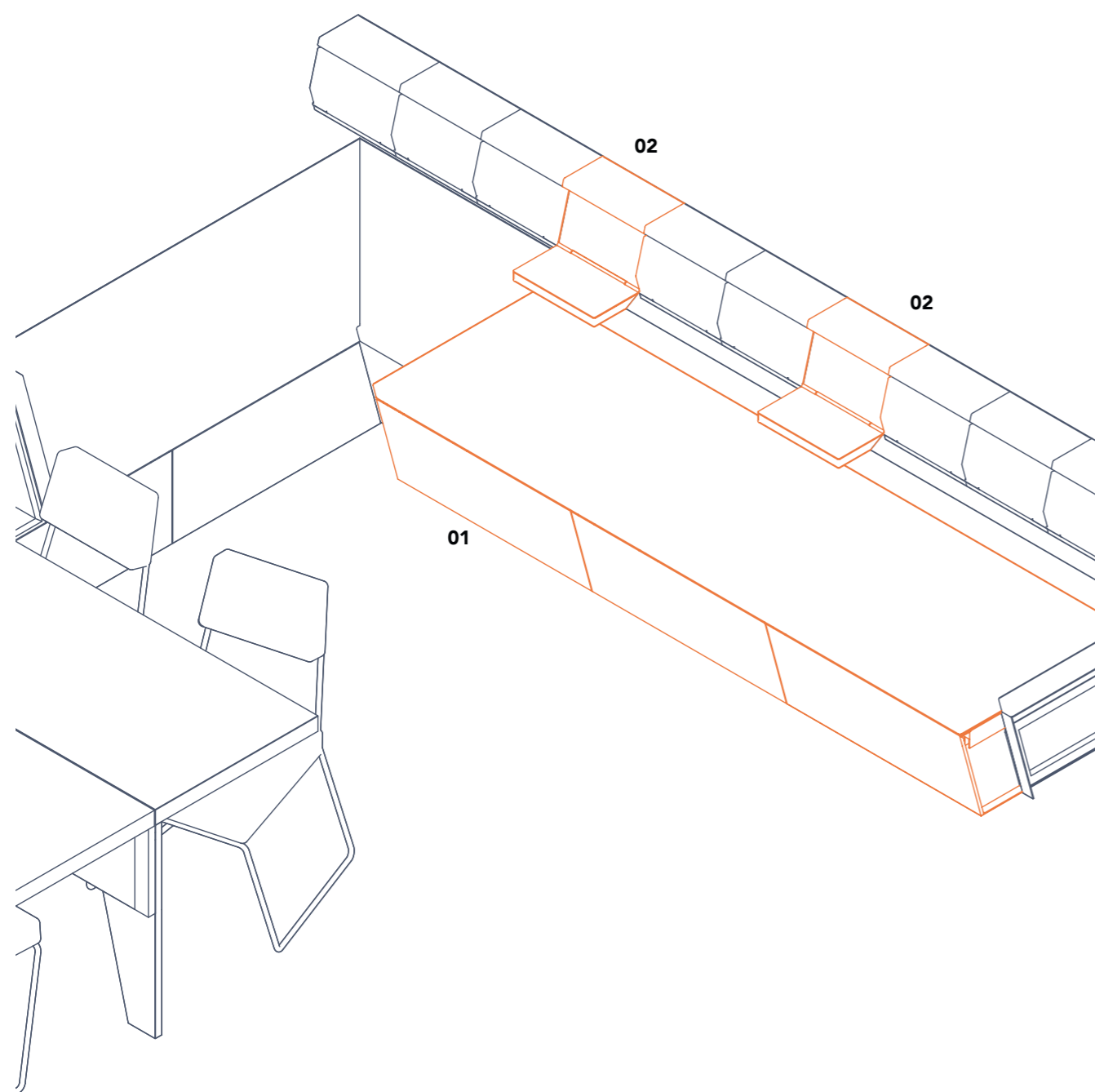
04 Front

05 Abdeckblende
für Auszieh-Funktion

06 Deckplatte
mit aufgesetztem Polster

07 Auszug
unter Chaise Lounge

08 Korpus Chaise Lounge
mit Auszug



01 Sitzbank
ausgezogen

02 Armlehne
ausgeklappt

03 Klappfunktion

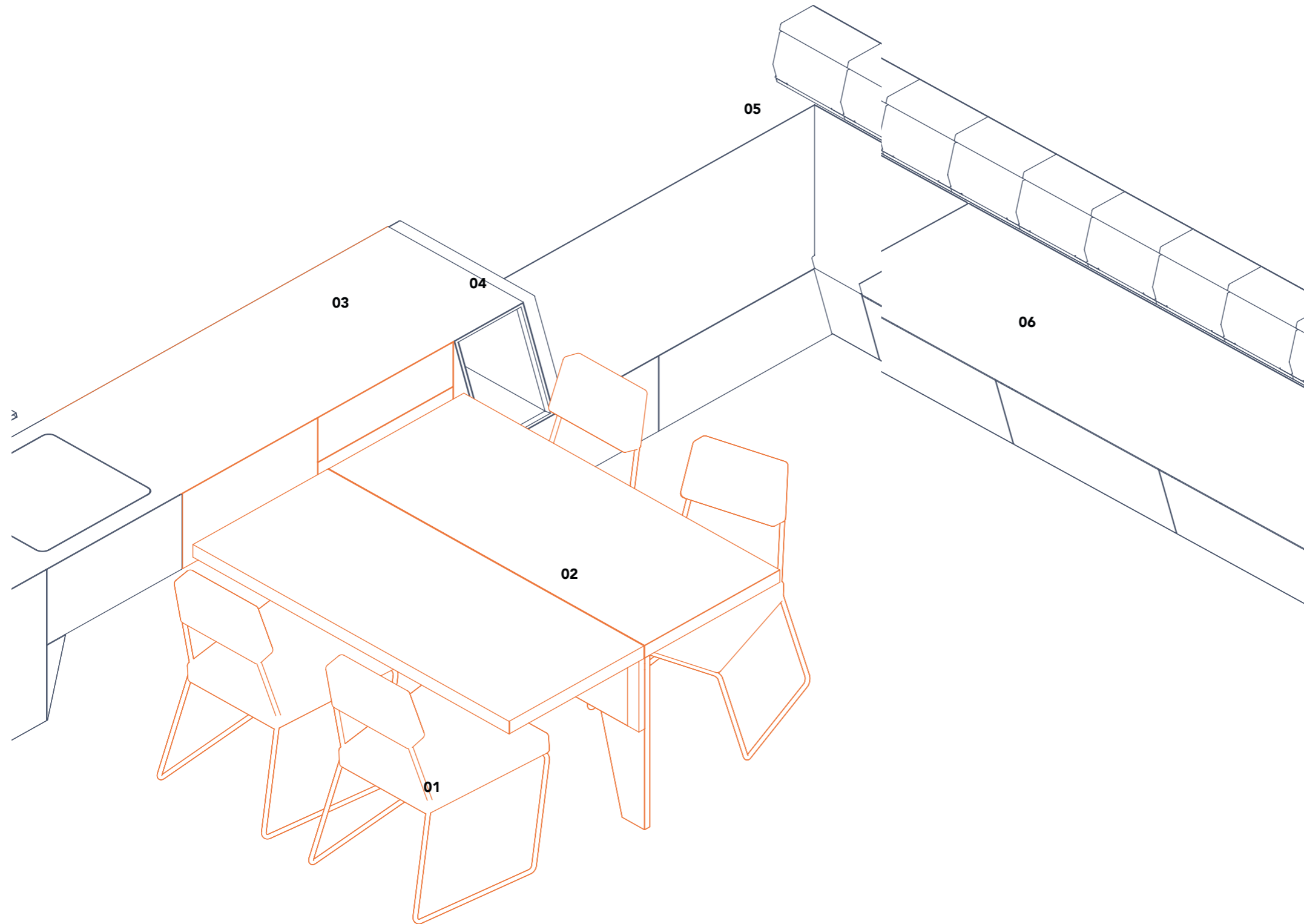
04 Versteckter Magnet
in geschlossener Position

05 Deckpolster
aufgesetzt

06 Korpuslehne
3 mm Alu, gebogen

07 Klappelement

08 Rückenpolster
aufgesetzt



01 table tie - Stool
stapelbar

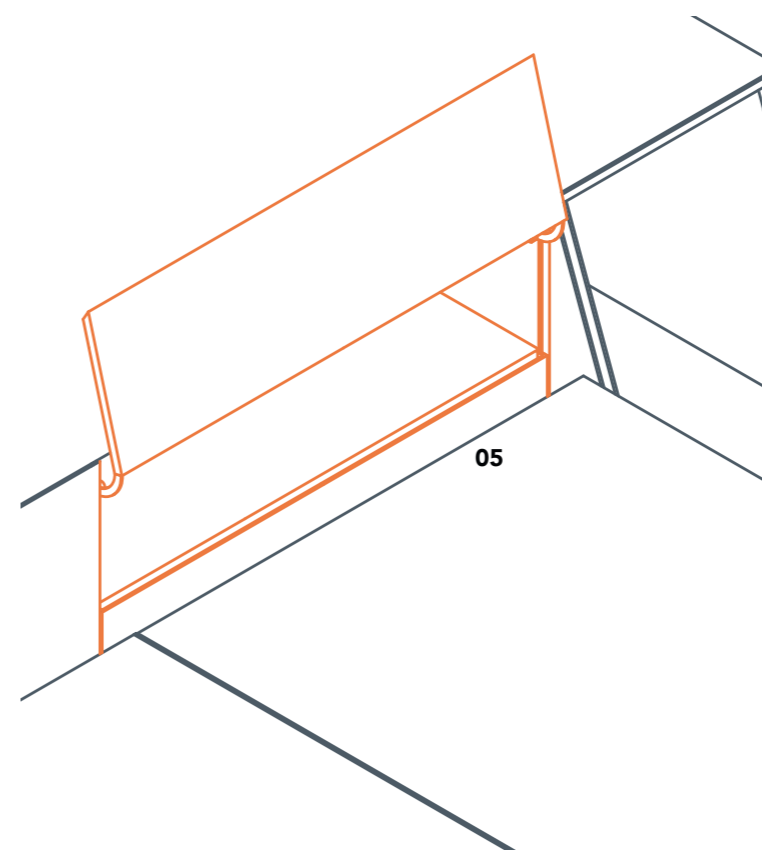
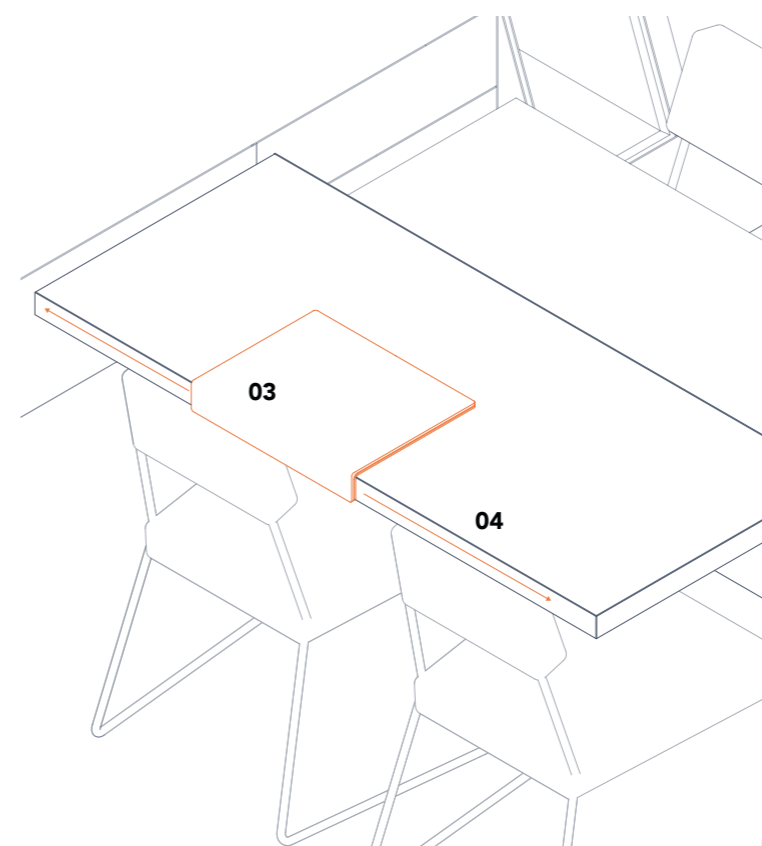
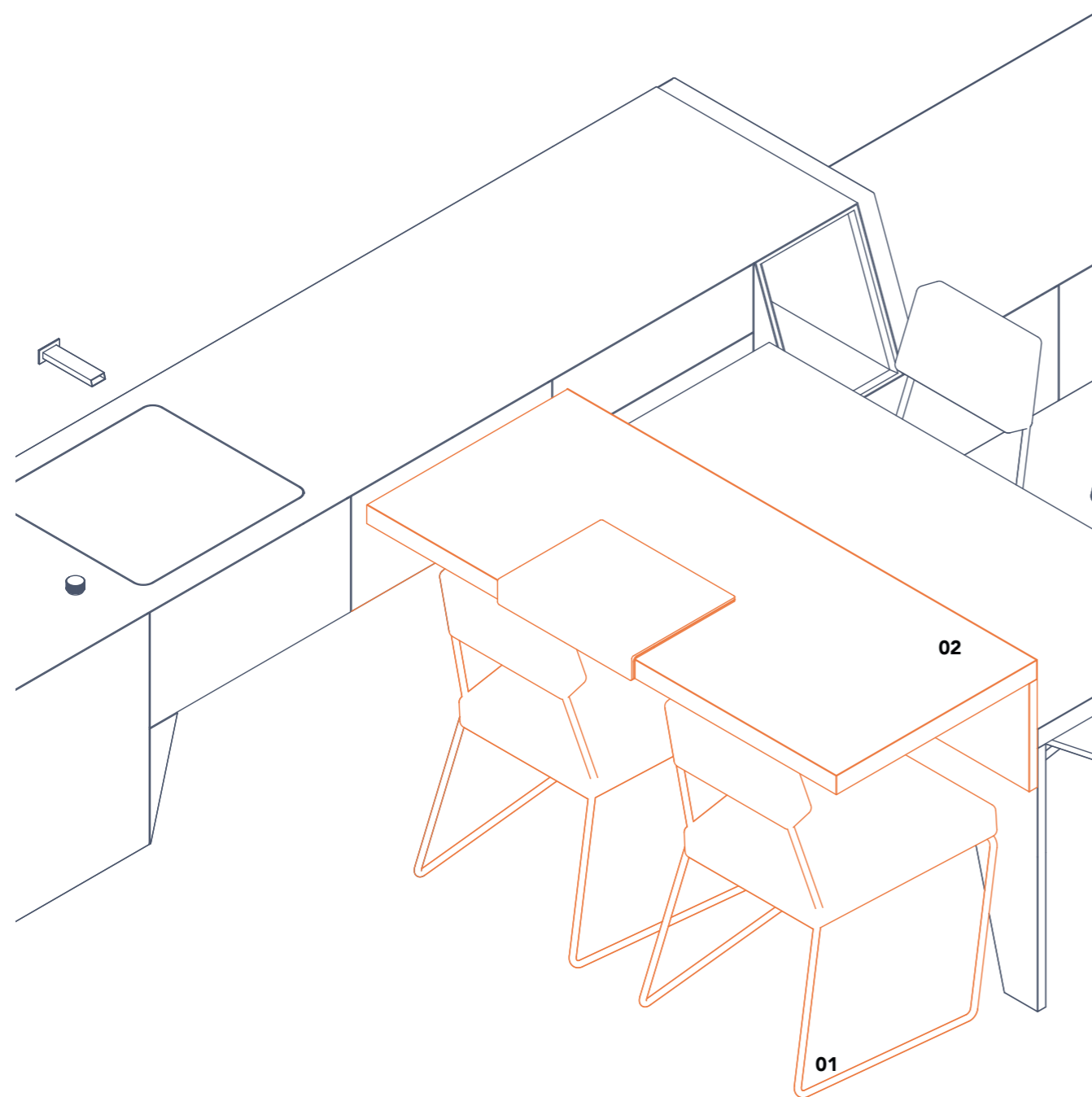
02 Tischplatte
höhenverstellbar

03 Gewürzfach
Push-to-open

04 Literaturablage
mit MPX-Inlay

05 Chaise Lounge

06 Sitzbank
eingefahren



01 table tie - Stool
engerückt

02 Tisch/ Arbeitsplatte
eingefahren

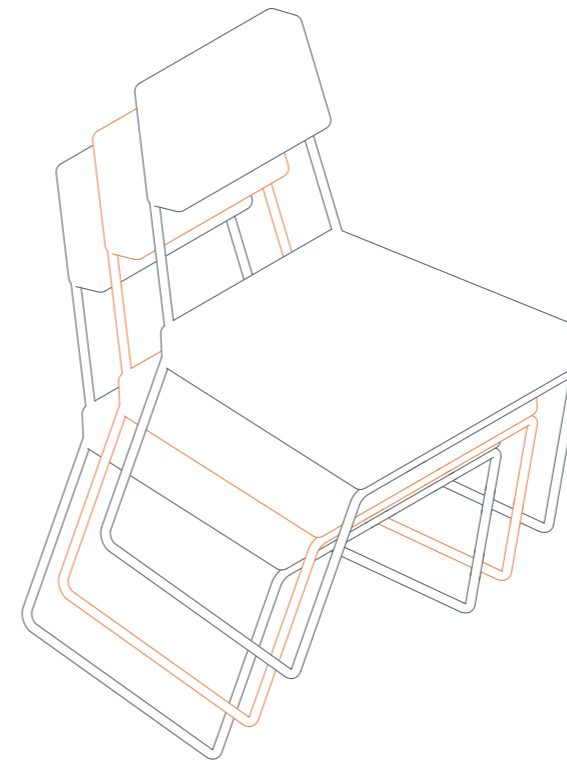
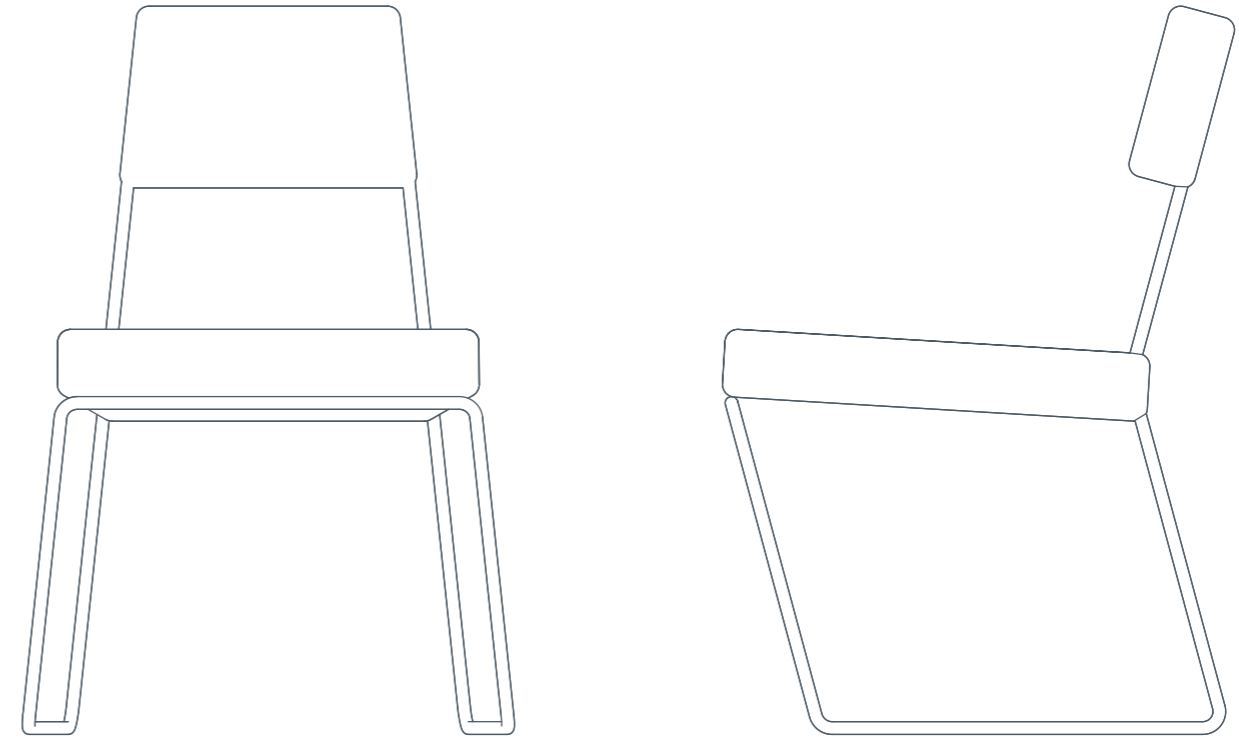
03 Kochfeld
aufgelegt

04 Stromschiene
auf ganzer Tischbreite

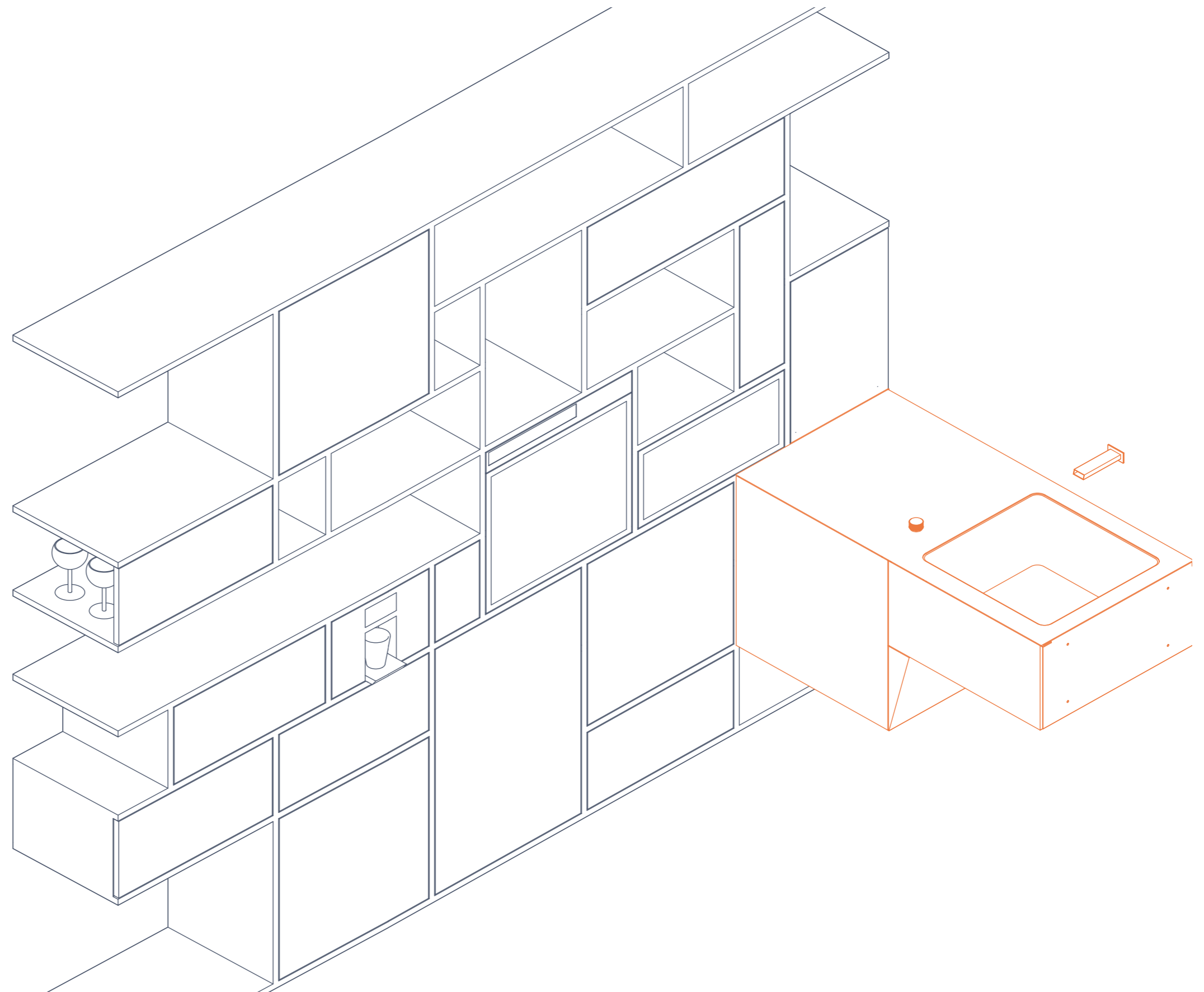
05 Gewürzfach
geöffnet, in Sitzhöhe

Table tie - Stool

Vier Stühle am Esstisch, das Gestell aus einem elegant geformten Aluminiumrohr, die Sitzfläche und Lehne mit Schurwolle bespannt. Der Stoff ist nicht nur resistent gegenüber Schmutz und Gerüchen, sondern auch sehr nachhaltig und angenehm auf der Haut. Farbliche Variation bringt Abwechslung ins Spiel und lockert auf. Mit Hilfe von eingelassenen Magneten an der Unterseite des Gestells und deren Gegenspieler versteckt im Boden, finden die Stühle wieder mühelos ihre ursprüngliche Position am Tisch.







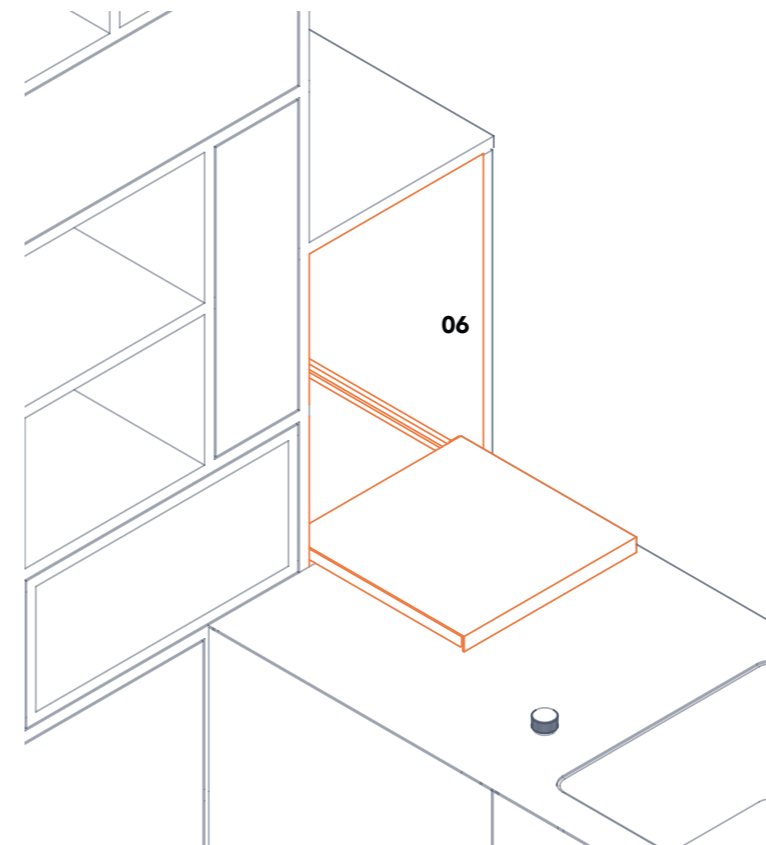
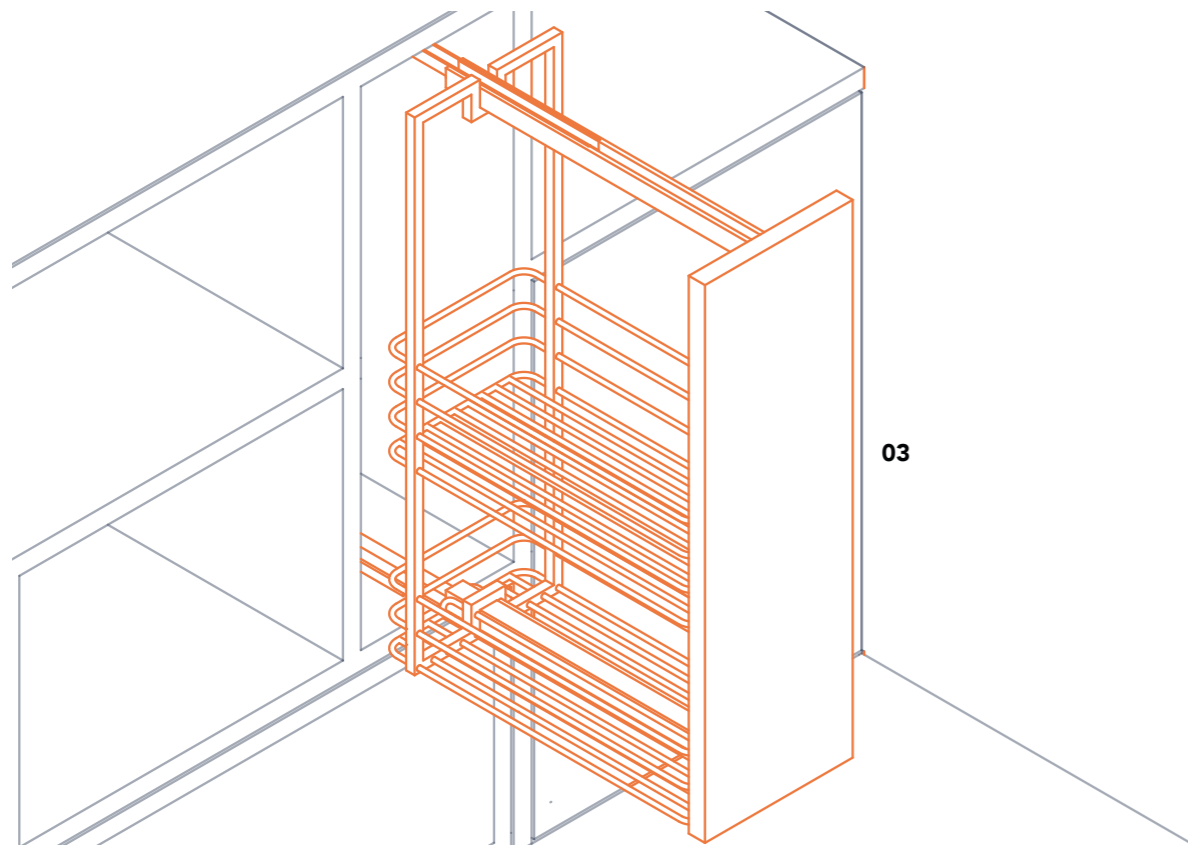
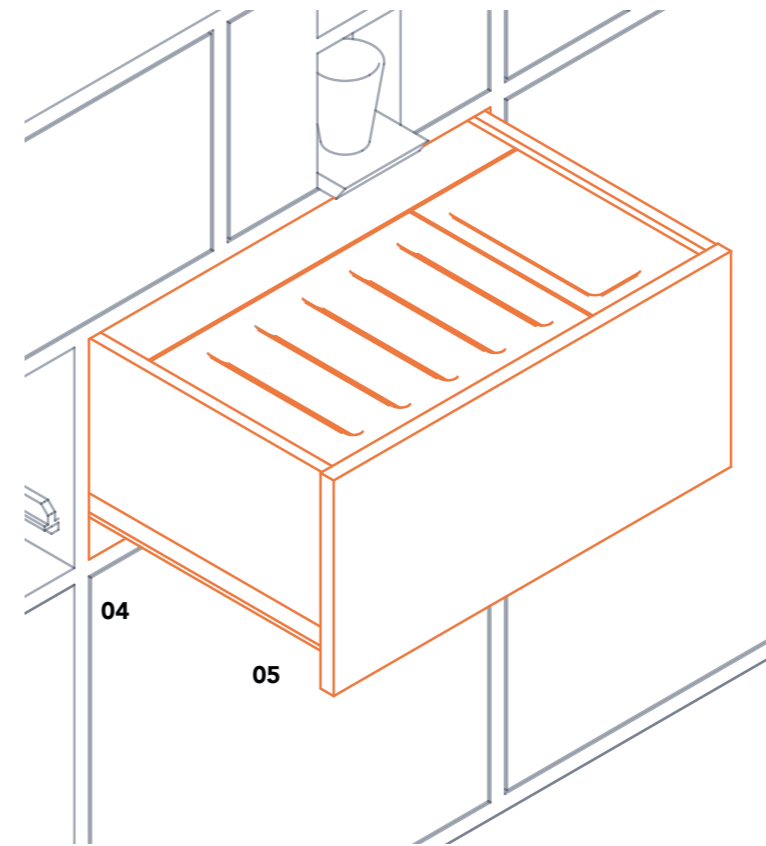
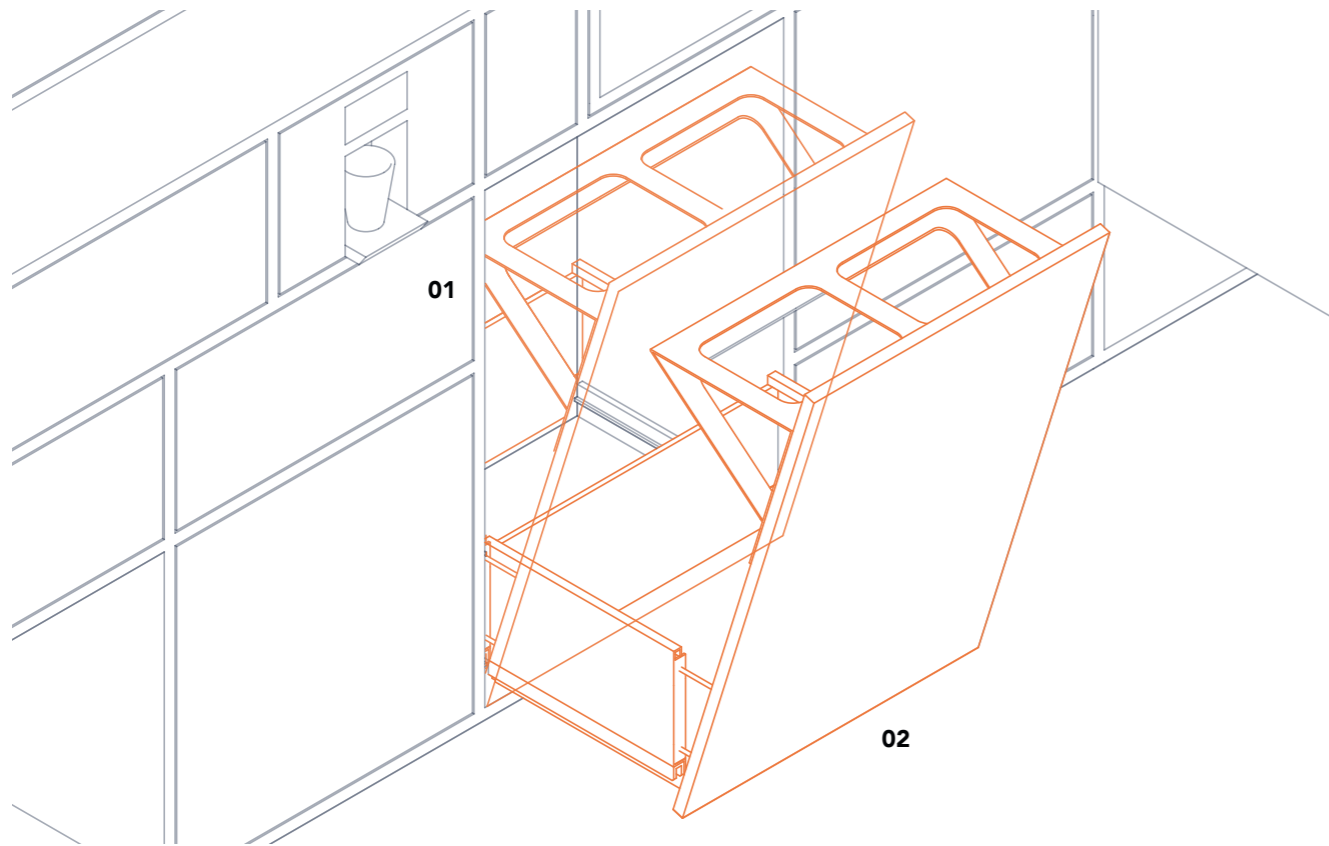
Spülen

Links neben dem Kochfeld befindet sich das Spülbecken. Dieses ist sehr schlicht gehalten, damit es im Raum keine besondere Aufmerksamkeit erhält. Auch der Wasserhahn ist nur ein einfacher Hahn, der an der Wand montiert wird. Neben dem Spülbecken befindet sich ein kleiner Knopf, mit dem man das Wasser anstellen kann. Neben dem regulären Leitungswasser kann das Wasser auch gekühlt, erhitzt und mit Kohlensäure versetzt werden. Neben dem Spülbecken befindet sich die Spülmaschine. Diese kann wie eine Schublade geöffnet werden und ist damit ergonomisch an den Benutzer angepasst. Innen ist sie in zwei Schubladen unterteilt, die in sich in der Höhe verstellbar sind. Dadurch kann sich an die Geschirrgröße angepasst werden und jeder kommt an alle Elemente problemlos heran. Die Spülmaschine kann wie alle anderen Einheiten mit einem Push-to-open-System geöffnet werden. Während des Spülvorgangs zeigt das Gerät mit einem LED Strahl auf dem Boden die verbleibende Zeit an.



Modulwand

Wo viel Leben ist, braucht man auch viel Stauraum. Dieser wird in der verspielten Modulwand aus Multiplexplatten gewährleistet, die in einem knalligem orange beschichtet sind. Nur notwendige Fächer sind geschlossen, um genügend Platz für gezielte Inszenierungen und den persönlichen Touch zu gewährleisten. Geriffelte Glasfronten sorgen mit eingebauten LED-Leisten für ein atmosphärisches Lichtspiel in dunkleren Stunden. Alle Elemente zum Kochen sind in der rechten Hälfte angeordnet, sodass effizient auf kleinem Raum gezaubert werden kann. Mit einbedachten Funktionen soll Nutzer*innen der Alltag erleichtert werden. Das Geschirr und weitere Elemente für die Tischdekoration werden in der linken Hälfte verstaut. So können zwei Personen gleichzeitig arbeiten ohne sich dabei in die Quere zu kommen.



01 Mülleimer, gekippt
für schnelles Entsorgen

02 Mülleimer, offen
zum Wechseln der Säcke

03 Apothekerauszug
für kleine und große Flaschen

04 Brotschublade
mit doppeltem Boden

05 Schneidebrett oben
Brotfach unten

06 Auszug für Küchenmaschine
für komfortable Nutzung



Aluminium

Für das Sideboard und den Tisch werden pulverbeschichtete Aluminiumplatten verwendet. Das Material kann nach dem Gebrauch wieder recycelt werden.



Multiplexplatten

Die Modulwand besteht aus Multiplexplatten in einem kräftigen Orange. Hierbei werden nur die Flächen beschichtet und die Kanten bleiben unbehandelt.



Schurwolle

Die Sitzmöbel werden mit Schurwolle in zwei verschiedenen Farben bepolstert. Dieser Stoff ist besonders natürlich und für die Ansprüche in einer Küche geeignet.





Mikrozement

Die Wände werden mit Mikrozement beschichtet und ergeben so eine einheitliche Oberfläche. Die fugenlose Fläche kann bei Verschmutzungen einfach gereinigt werden.



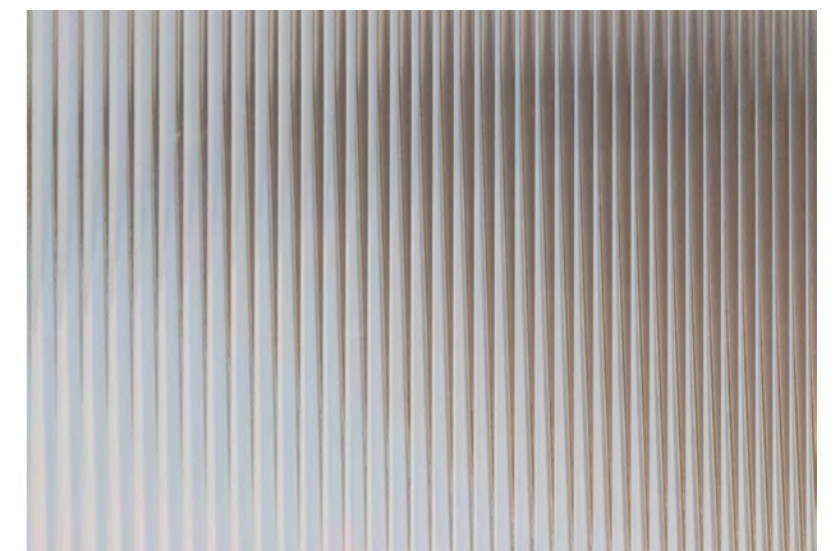
Murano Glas

Die Lampenschirme sowie die Trink- und Weingläser bestehen aus grünem Murano Glas. Dieses wird in Italien hergestellt und ist besonders robust.



Geriffeltes Glas

Da an der Modulwand mit indirektem Licht gearbeitet wird, werden manche Fächer nur transluzent verschlossen. Dafür wird ein geriffeltes Glas verwendet.





Tisch

Über dem Esstisch sind drei Pendelleuchten aus grünem Murano Glas abgehängt. Die Höhe passt sich automatisch an die verstellbare Tischplatte an.

Modulwand

Einzelne Fächer werden durch LED-Leisten indirekt beleuchtet. Dadurch kann eine gemütliche Stimmung erzeugt und einzelne Fächer optisch hervorgehoben werden.

Sockel

Unter der Sitzbank sorgen LED-Streifen für ein indirektes Licht. Dieses dient zur Orientierung im Raum, lässt die Bank optisch schweben und sorgt für eine gemütliche Stimmung.

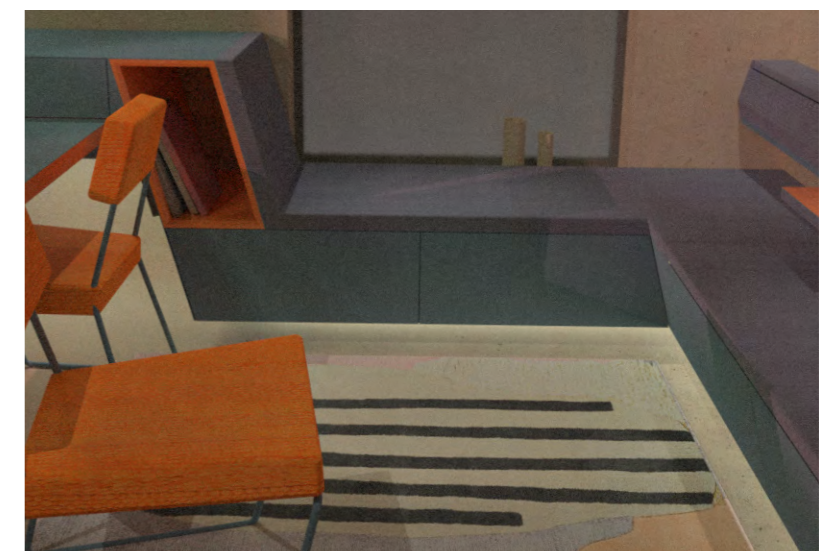




table tie

Die innovative Wohnküche im Jahr 2035.



Quellenangaben

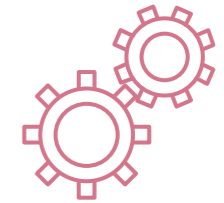
<https://www.schrankwerk.de/blog/wohntrend-slow-living/>, aufgerufen am 29.06.2023
<https://www.ad-magazin.de/article/tylko-type01>, aufgerufen am 29.06.2023
<https://www.verkkokauppa.com/fi/product/664897/Villeroy-Boch-Iconic-La-Boule-astias-to-kahdelle-memphis>,
aufgerufen am 29.06.2023
<https://design2gather.com/portfolio/the-cooking-totem/>, aufgerufen am 29.06.2023
<https://www.stoffekontor.de/Wollwebstoff-aus-reiner-Schurwolle-LAMBSWOOL-blau-Topdex>, aufgerufen am 29.06.2023
https://markenbaumarkt24.de/alberts-glattblech-aluminium-natur-laenge-1-m-0-5-m-glatt?sPartner=google_txt_test&number=GAH_464998&gclid=CjwKCAjw-vmkBhBMEiwAlrMeF4Bg6X1QhUE_cZmjXL4mKT6KM4bOs1o8JLMF_OAkfo5dtn477w9A5xoCEAMQAvD_BwE, aufgerufen am 29.06.2023
https://www.fliesenverkauf.eu/marazzi-plaster-butter-bodenfliese-60x60-mmav?gclid=CjwKCAjw-vmkBhBMEiwAlrMeF6sfe0j_v20GBIjW2DeHgKVIrtbmRcVtgVNIshuuqaQ7JU39_WUBoCb6QQAvD_BwE, aufgerufen am 29.06.2023
<https://stock.adobe.com/de/search?k=silberblech>, aufgerufen am 29.06.2023
<https://www.pinterest.de/pin/254664553920847514/>, aufgerufen am 29.06.2023

07

Au | to | ma | ti | sie | rung

Substantiv, feminin

Das Wort Automatisierung gruppiert künstliche Systeme, die mit Hilfe von Programmen eigene Steuerungen und Entscheidungen durchführen können. Die menschliche Tätigkeit wird für den Ablauf nicht benötigt.



Koch | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Koch-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Kochen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Zubereitung von Speisen.



Low | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

Der Begriff Low Involvement beschreibt den geringen Einfluss von einem Produkt gegenüber einer Person. Ein großes Interesse an dem Produkt besteht nicht und es kann jeder Zeit von der Person emotionslos ersetzt werden.



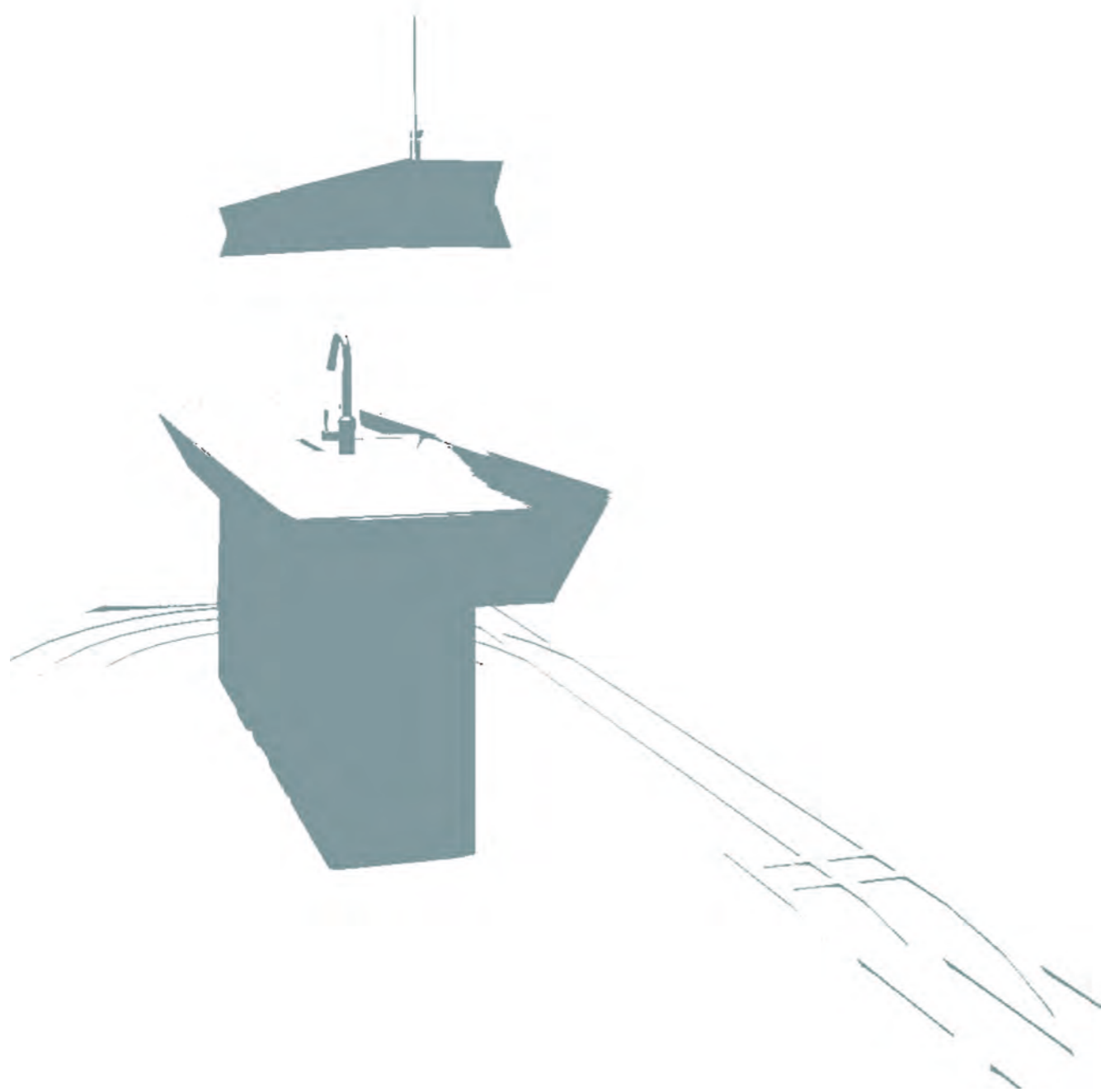


- Wenig Zeit
- Multifunktionale Nutzung
- Erscheinungsbild jung, fit und erfolgreich
- unabhängiges arbeiten
- offene und einladende Atmosphäre
- kochen als gemeinsames Erlebnis
- vereinfachte Kommunikation



Zielgruppe

Run it - ist eine automatisierte Küche, die speziell für Menschen entwickelt wurde, die gerne kochen. Da sie wenig Zeit für aufwändige Zubereitung haben, bevorzugen sie hochwertige Fertiggerichte essen. Die Zielgruppe besteht aus jungen Menschen, die Herausforderungen lieben und hart für ihre Karriere arbeiten. Sie haben wenig Freizeit, wollen aber trotzdem ihre Beziehungen pflegen, auf ihre Gesundheit achten und die knappe Zeit nutzen.



Run it



Run | it

Substantiv, maskulin

Durch die Integration von spielerischen Elementen im Küchenalltag soll die eintönige Arbeit aufgelockert werden und den Nutzer dazu motivieren, sportlich aktiv zu sein. Mit Run it hat jeder die Möglichkeit, gesunde Gewohnheiten zu entwickeln und gleichzeitig viel Spaß dabei zu haben.

Schöpfe dein Potenzial und das deiner Küche vollständig aus!

Effiziente Nutzung von Zeit und Raum

Run it ermöglicht eine effektive Nutzung von Zeit und Raum in der Küche. Sportliche Aktivitäten können während des Aufwärmens von Mahlzeiten integriert werden, während eine andere Person ungestört arbeiten kann. Der Nutzer trägt die Verantwortung für sein Wohlbefinden und seinen Erfolg.



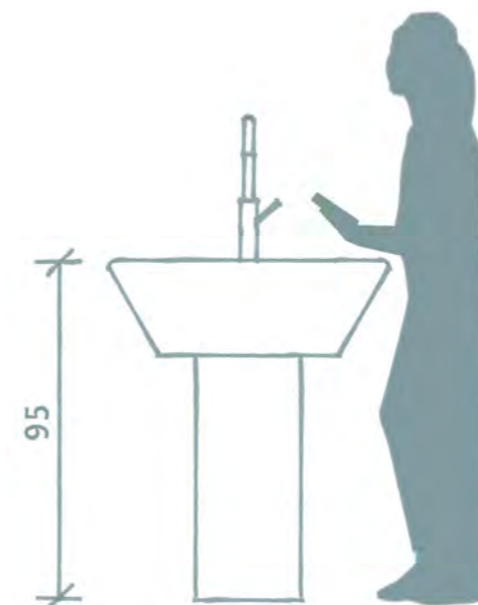
Effizientes Kochen und Pflegen von Beziehungen

Dank Run it können Nutzer trotz des hektischen Alltags Zeit für gemeinschaftliche Erlebnisse beim Kochen finden. Das Design ermöglicht ein schnelles und angenehmes Kochen, da die Nutzer sich gegenseitig unterstützen und als Team miteinander arbeiten können.



Verbesserte Ergonomie

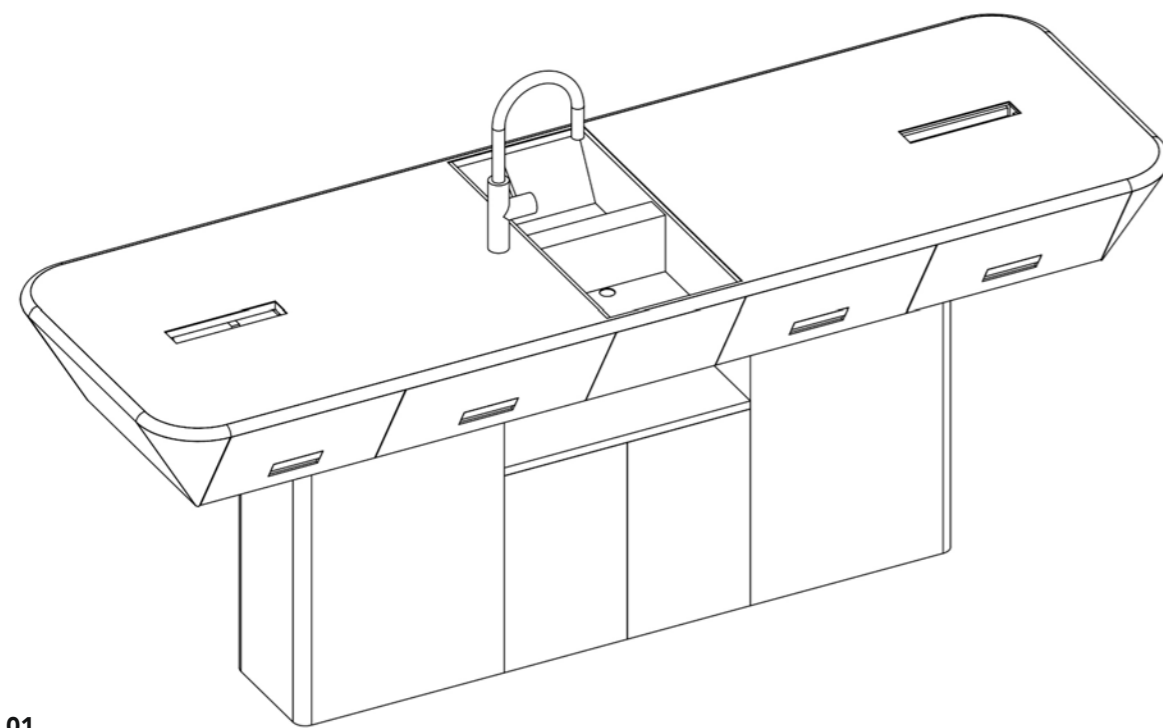
Die ergonomische Gestaltung von Run it wurde besonders berücksichtigt. Die Fronten sind abgeschrägt, damit der Nutzer eine natürliche Position im Stehen einnehmen kann. Die Arbeitshöhe von 95 cm ermöglicht eine aufrechte Körperhaltung und entlastet den Rücken.



Verbesserte Ergonomie

Run it hat eine Breite von 80 cm, da die greifbare Reichweite eines Nutzers einen Radius von 40 cm umfasst. Die Personen, die einander gegenüberstehen, können sich daher ungestört bei ihrer Arbeit bewegen, ohne sich gegenseitig zu behindern.





01

01 Küchentheke

Gesamtüberblick von der Küchentheke.

05 Mülleimer - Trolley

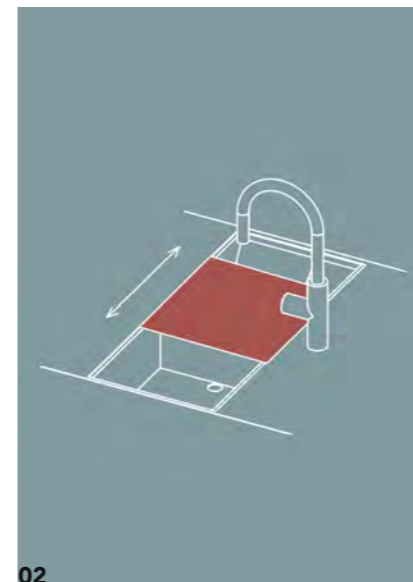
Die Mülleimertrolleys sind bei der Nichtbenutzung nicht sichtbar. Zudem verfügen über ein audiogesteuertes Rückführungssystem.

02 Spülbecken

Das Schneidebrett, das bündig mit der Arbeitsoberfläche abschließt, kann verschoben werden. Es hat zwei verschiedene Oberflächen. Eine Holzseite zum Schneiden und eine Edelstahlseite als optische Erweiterung.

06 Schubladen

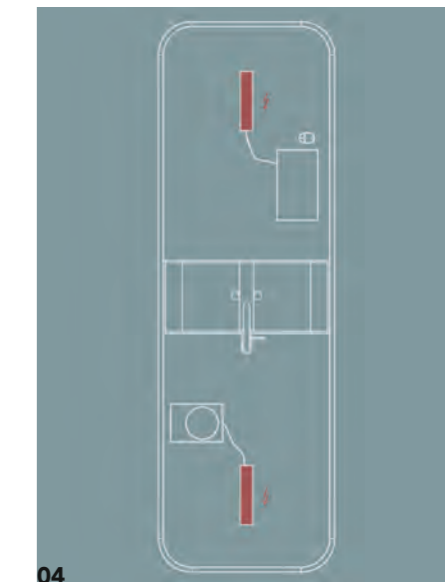
In den Schubladen werden die wesentlichen Koch- und Sportutensilien aufbewahrt.



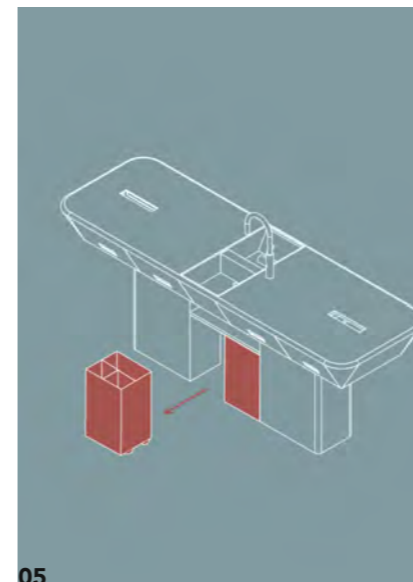
02



03



04



05



06



07

03 Wasserhahn - Quooker

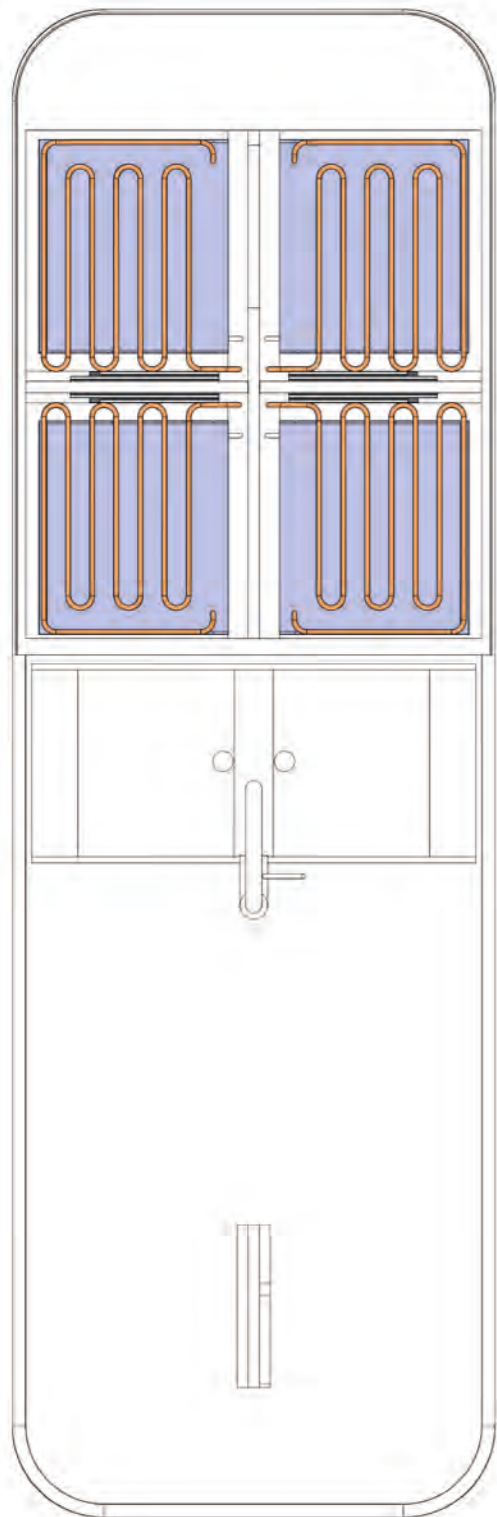
Der Quooker bietet die Funktionen zum Ausschicken von Sprudelwasser, Leitungswasser und kochend heißem Wasser. Durch die Verwendung dieses Wasserhahns erspart sich der Nutzer das lästige Schleppen von Wasserflaschen.

07 Kühlschubladen

Die Kühlschubladen dienen zur Lagerung von gekühlten Lebensmitteln und Getränken.

04 Strom

Durch die Integration von Stromanschlüssen in der Theke bietet die Arbeitsfläche dem Nutzer eine Vielzahl von kreativen Anwendungsmöglichkeiten. Der individuellen Nutzung sind somit keine Grenzen gesetzt.

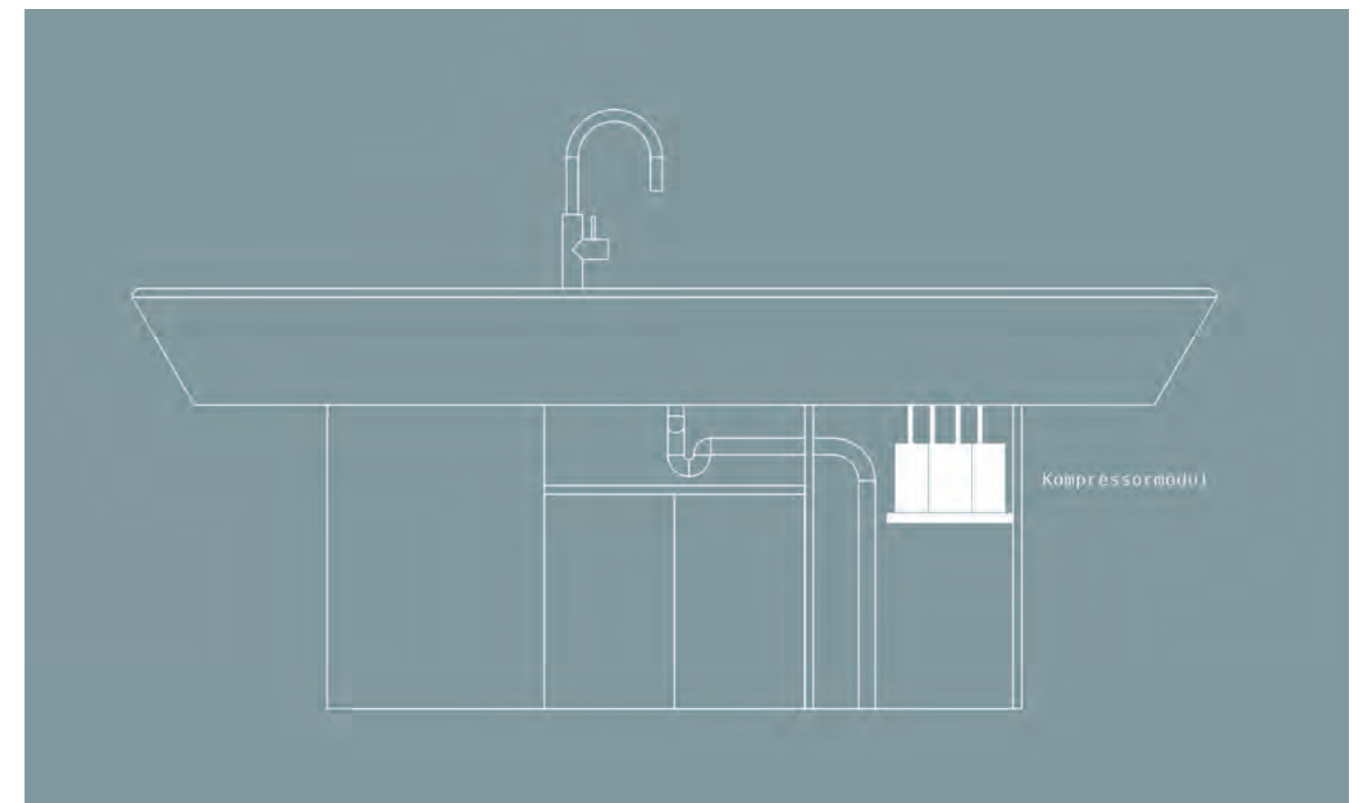


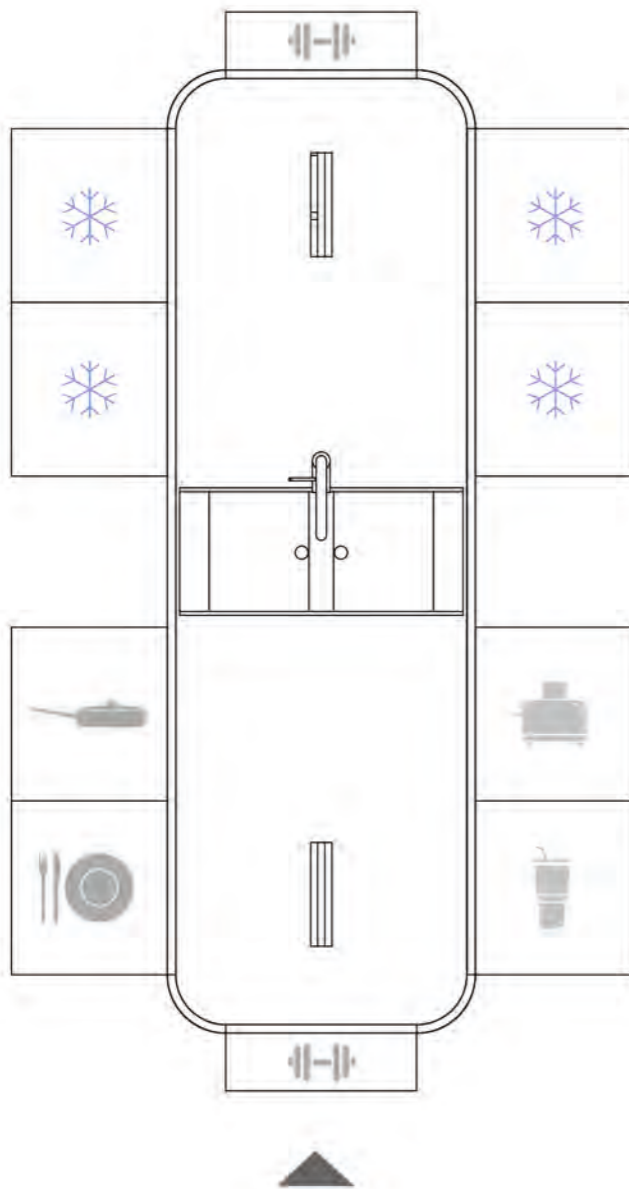
Kühlmittelleitung

Kühlaggregat

Abwärme der Kühlschl原因

Edelstahl ist ein Material, das Wärme sehr effizient leitet. Daher wird die Körperwärme des Nutzers bei längerem Kontakt mit einer Edelstahloberfläche schnell abgeleitet. Dies kann als unangenehme Kälteempfindung wahrgenommen werden. Um diesem Aspekt entgegenzuwirken, nutzt Run it die Abwärme der Kühlschl原因. Damit wird eine dauerhaft angenehm warme Arbeitsfläche erschaffen.





Inhalt der Küchentheke

Der Inhalt der Küchentheke wird sorgfältig angeordnet, um ein effizientes Arbeiten zu ermöglichen. Die Theke ist in drei Abschnitte unterteilt. Der erste Abschnitt umfasst vier Kühlschubladen, die individuell auf verschiedene Temperaturen eingestellt werden können. Der zweite Abschnitt besteht aus vier herkömmlichen Schubladen für die allgemeine Aufbewahrung. Der letzte Abschnitt bietet an beiden Enden zwei zusätzliche Schubladen, die speziell für die Aufbewahrung von Sportutensilien konzipiert sind und zusätzlichen Stauraum bieten.



Sportutensilien



Teller, Bowles und Besteck



Pfannen und Töpfe mit abnehmbaren Griff



Becher



Toaster, Herdplatten...etc.



Y-Food, Hafermilch,...



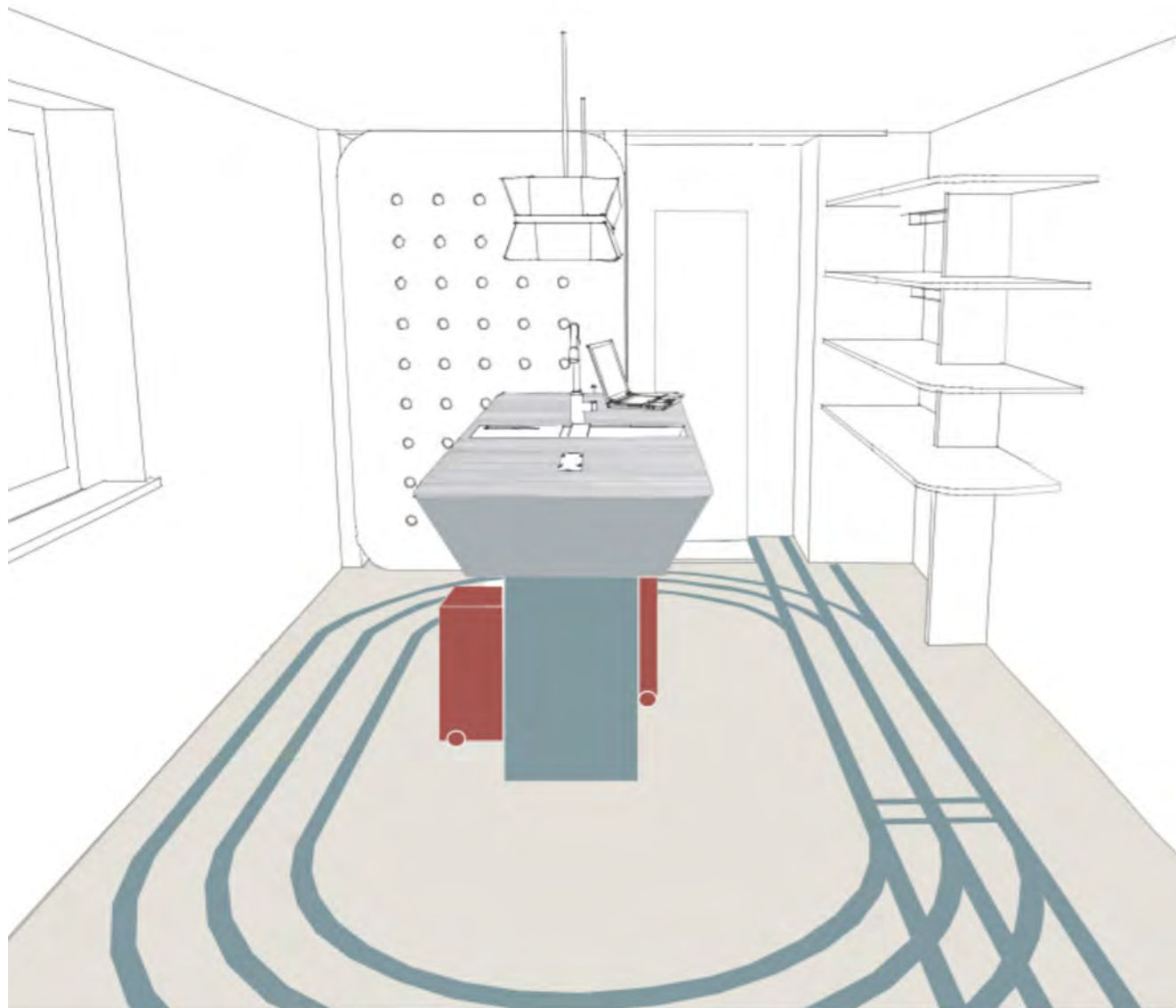
Eier, Käse,...



Fertiggerichte



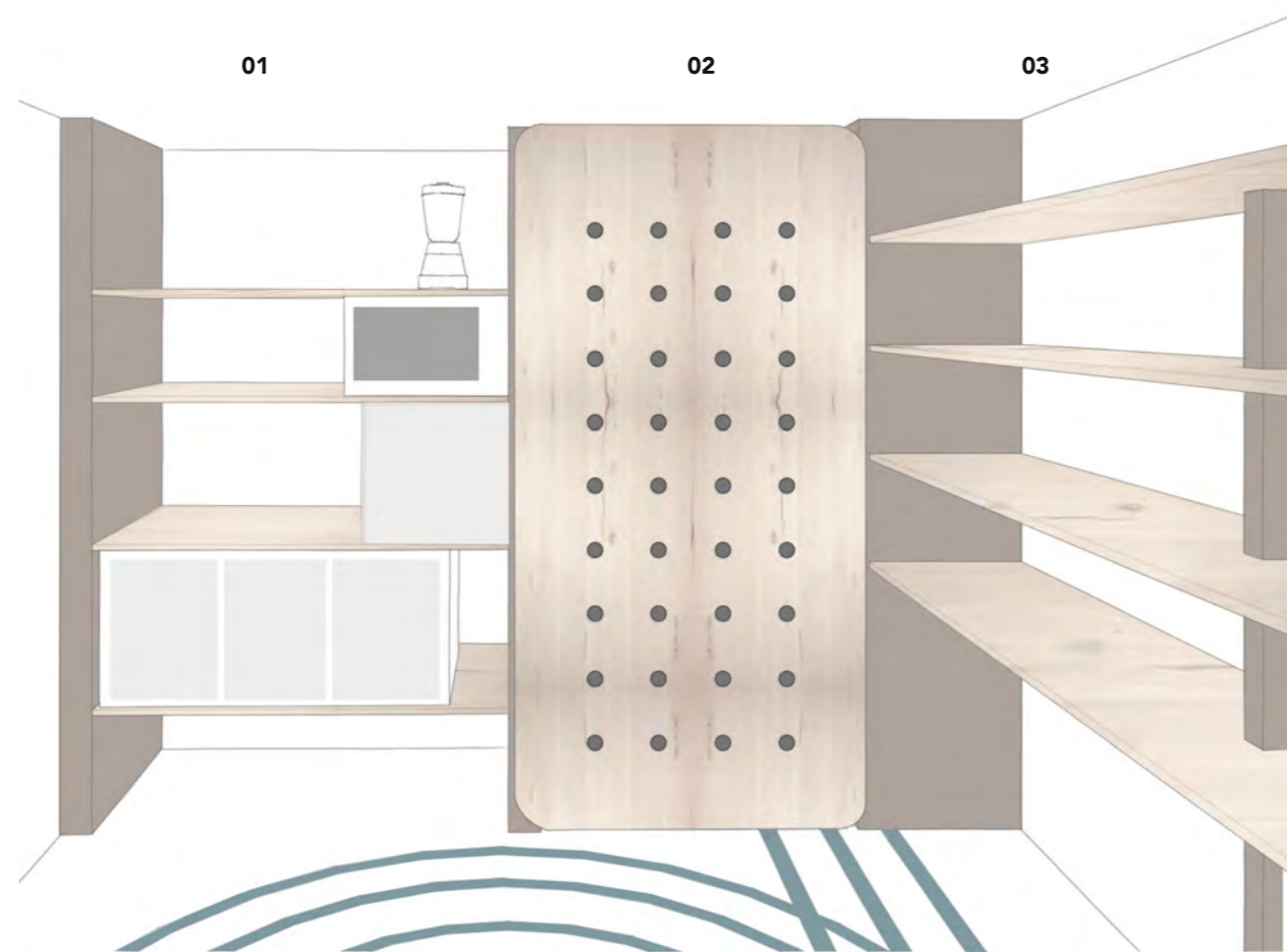
Toppings (Gemüse, Früchte)



Material, Farbe und Design

Die Arbeitsfläche besteht aus robustem, kratz-, hitze- und fleckenbeständigem Edelstahl. Die porenfreie Oberfläche nimmt keine Bakterien oder Gerüche auf und ist leicht zu reinigen. Die Fronten der Theke sind in einem hellen graublauen Farbton gehalten während die Stützen der Theke türkisfarben sind. Die Trolleys sind in Terrakotta gehalten. Die Farbe vermittelt Wärme und Gemütlichkeit, während die Blautöne beruhigend auf den Raum wirken. Der Linoleumboden ist mit einer beige/hellgrauen Farbe versehen, der ebenso leicht zu reinigen ist.

-  Edelstahl | Arbeitsplatte
-  helles graublau | Schubladenfront
-  Türkis | Stützen
-  Terrakotta | Mülleiner Trolleys
-  Linoleumboden beige/hellgrau | Boden



Raumkontext

Die Effizienz der Küchentheke wird durch eine logische Raumgestaltung ergänzt. Ein Sprachassistent ermöglicht das freihändige Bedienen der Geräte. Die Regale bieten Platz für die Aufbewahrung von Bsp. einer Bauknecht Mikrowelle, die gleichzeitig als Ofen fungiert. Die kompakte Geschirrspülmaschine benötigt keine Rohrleitungen, wodurch sie in verschiedenen Küchenumgebung flexibel eingesetzt werden kann. Die Stromanschlüsse verlaufen durch die Korpen der Regale, daher können alle möglichen technischen Geräte hier angeschlossen werden.

- 01** Stauraum für Geräte wie Mixer, Mikrowellenherd, kleine Spülmaschine, Tiefkühltruhe etc.
- 02** Verschiebbares Element I für Sporteinheiten und Wandgarderobe für Taschen
- 03** Regal für Lagerung von Fertiggerichten



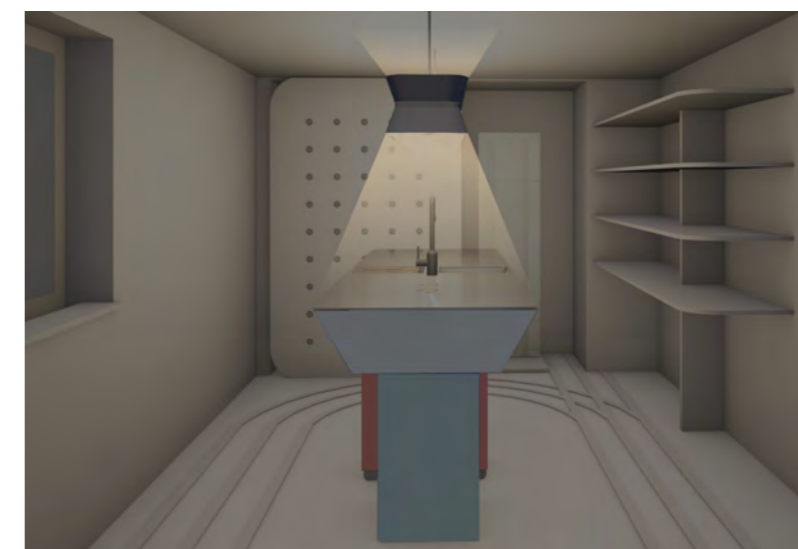
Lichtsituation Arbeiten/Kochen

Die Arbeitsfläche wird mithilfe der tief hängenden Pendelleuchte gleichmäßig und strak ausgeleuchtet. Das indirekte Licht lässt den Raum großzügiger wirken.



Circadiane Beleuchtung

Die Verwendung von circadianem Licht unterstützt den natürlichen Schlaf-Wach-Rhythmus, wodurch das Wohlbefinden gefördert wird.



Lichtsituation candlelight

Durch fokussiertes warmweißes Licht kann eine romantische Atmosphäre erzeugt werden, da der geblichen Farbton Kerzenlicht ähnelt.



01 Klappfach

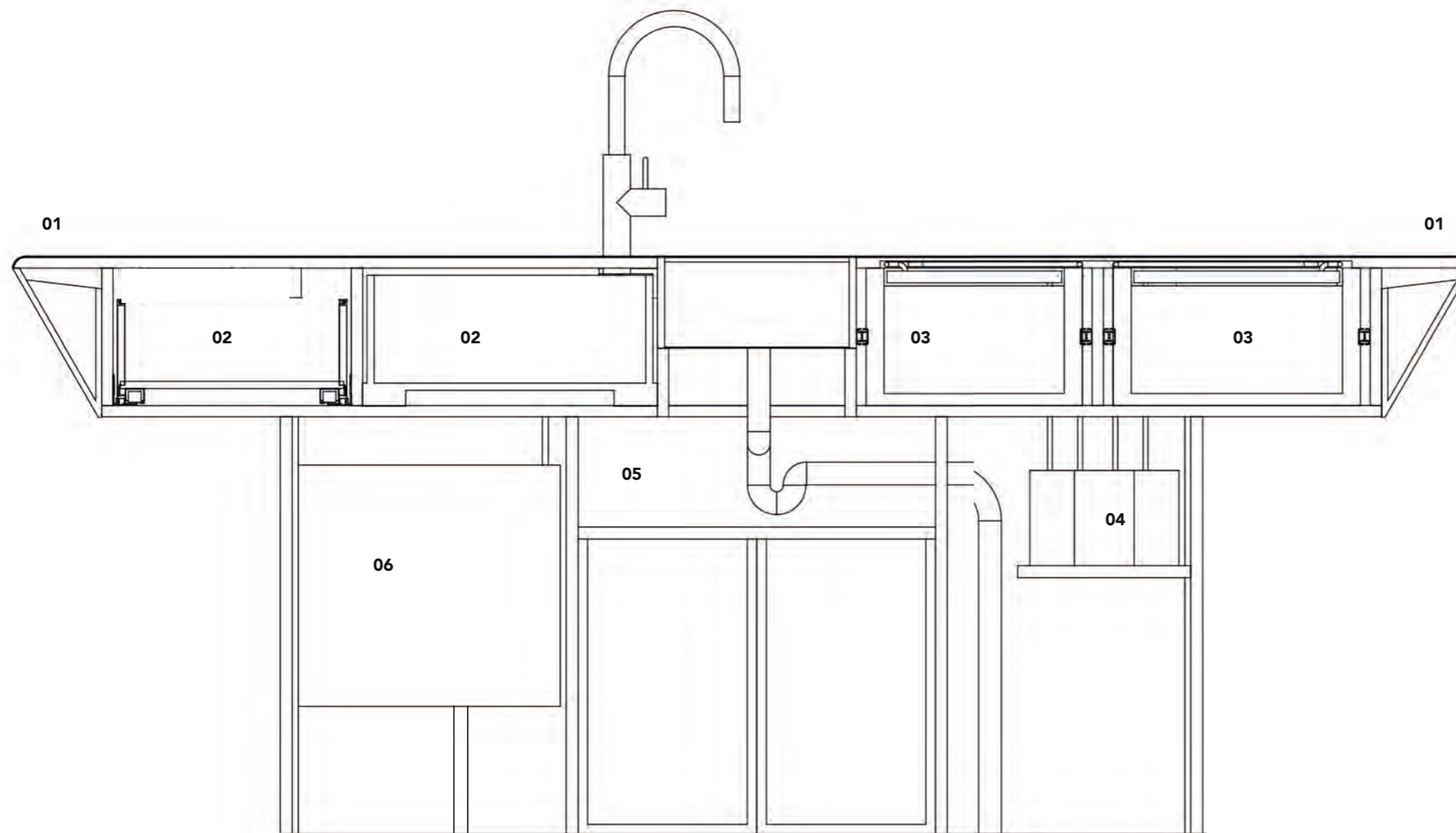
02 Schublade

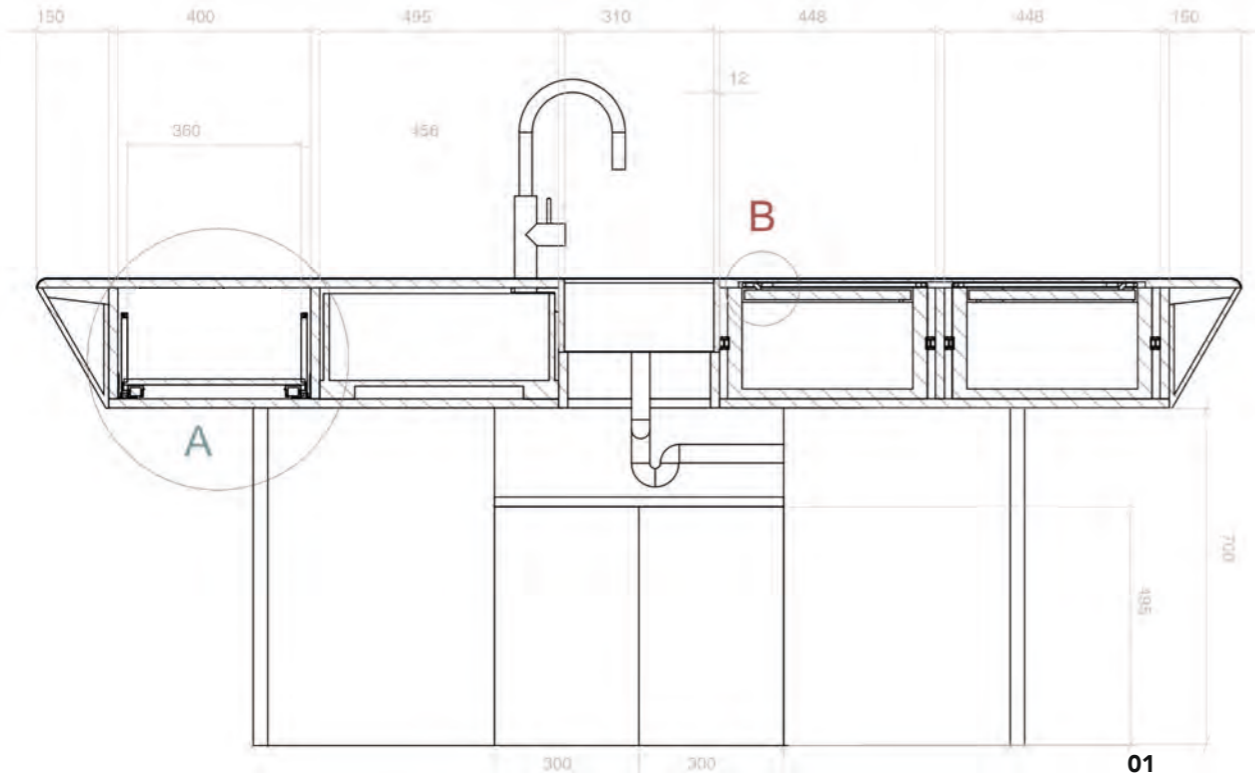
03 Kühlschublade

04 Kompressor

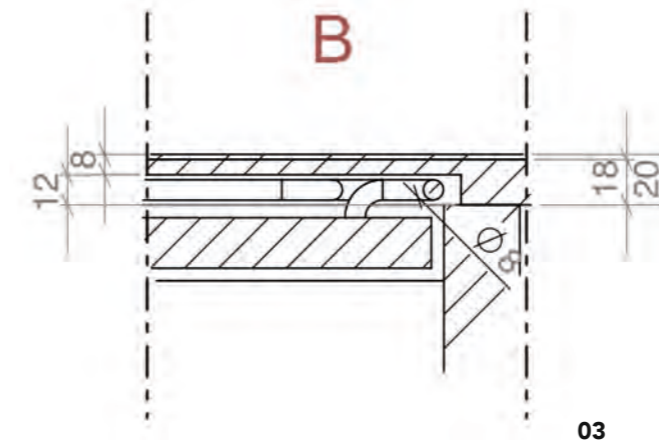
05 Abwasser

06 Cube
von Wasserhahn Quooker





01



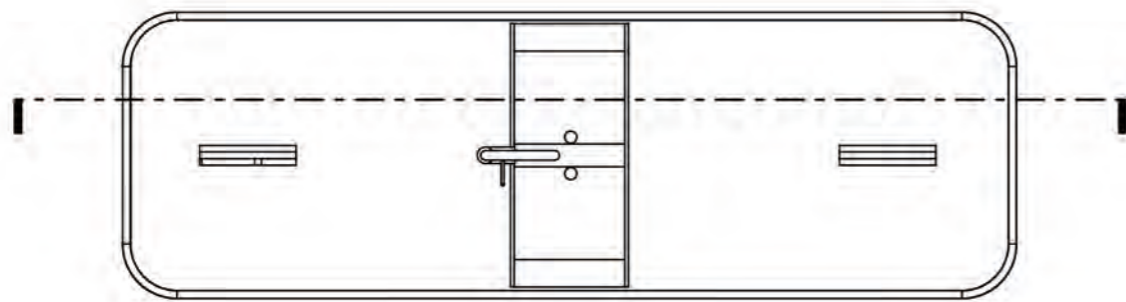
03

01 Längsschnitt

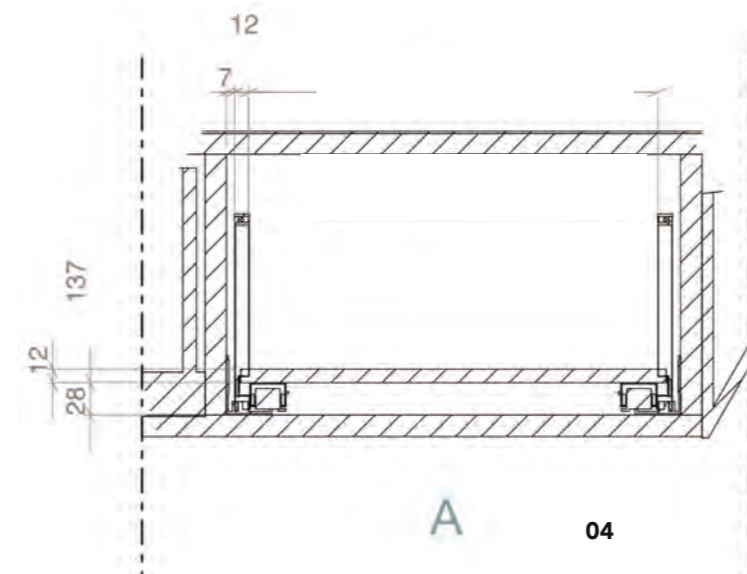
02 Schnittebene

03 Detail Kühlmittleitung
Edelstahl Arbeitsplatte | MDF Platte |
Kühlmittleitung | Kühlaggregat

04 Detail Schubladenauszug



02



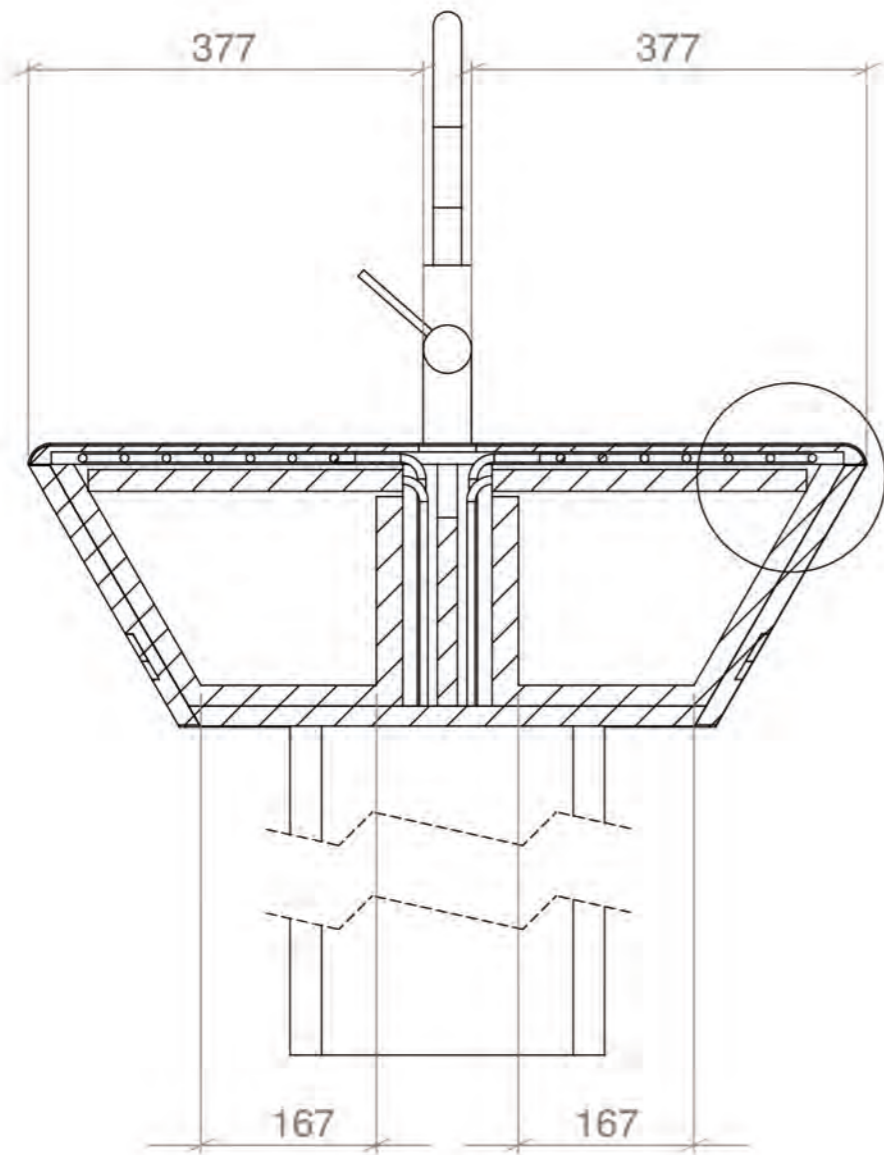
04

01 Querschnitt

02 Detail Kühlschublade

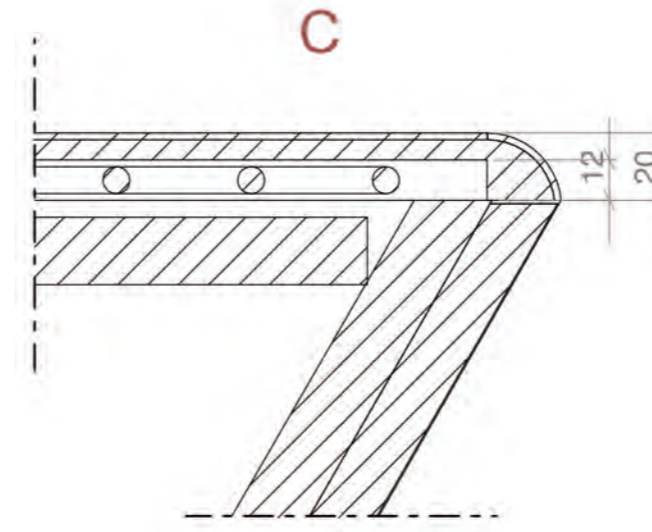
Edelstahl Arbeitsplatte | MDF Platte |
Kühlmittleitung | Kühlaggregat

03 Schnittebene

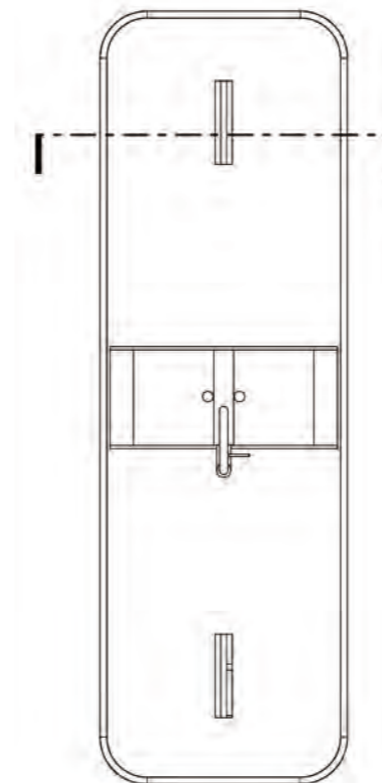


C

01

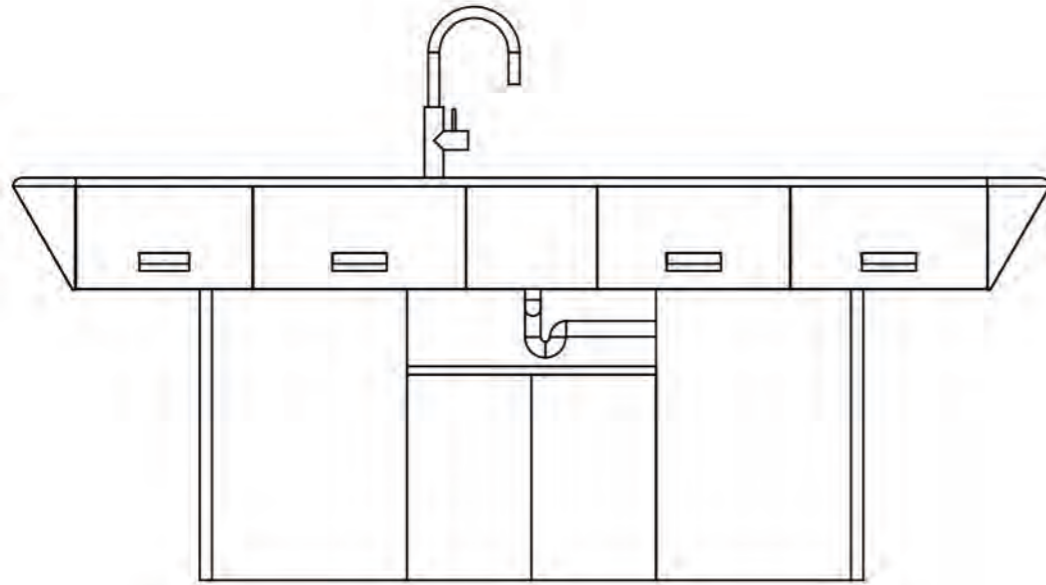


02

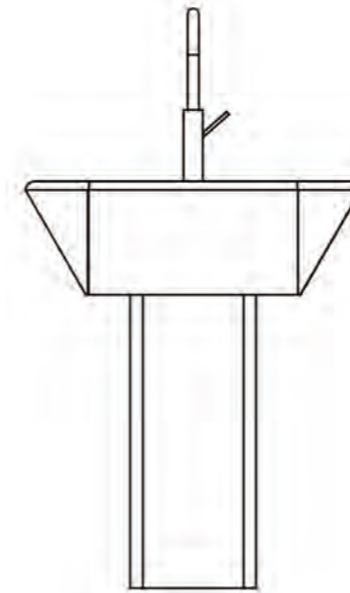


03

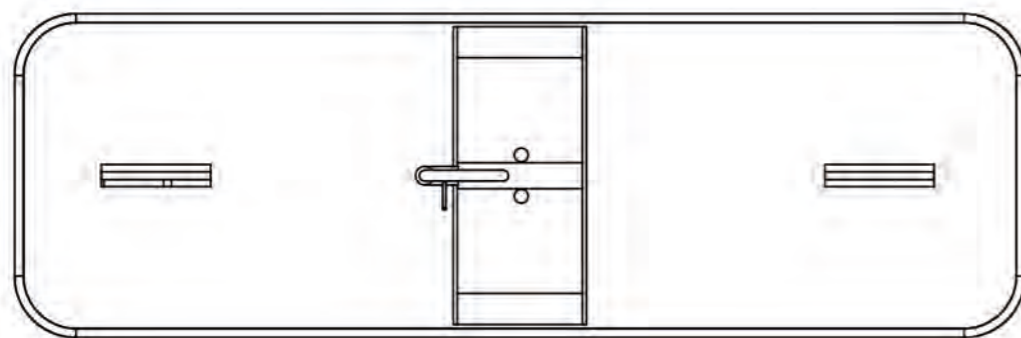
- 01 Vorderansicht
- 02 Draufsicht
- 03 Ansicht
- 04 Axonometrie



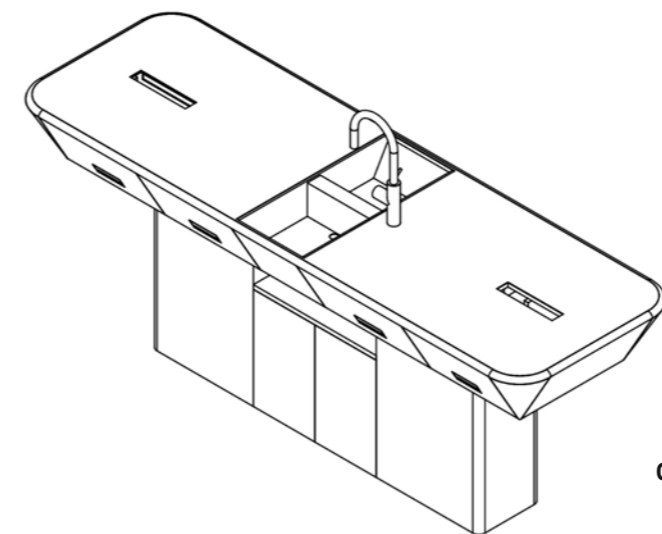
01



03



02

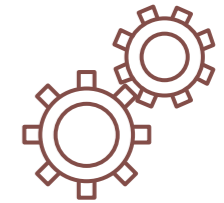


04

Au | to | ma | ti | sie | rung

Substantiv, feminin

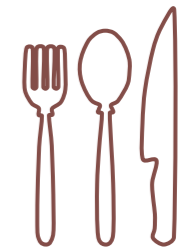
Das Wort Automatisierung gruppiert künstliche Systeme, die mit Hilfe von Programmen eigene Steuerungen und Entscheidungen durchführen können. Die menschliche Tätigkeit wird für den Ablauf nicht benötigt.



Ess | - | Ori | en | tiert

Suffix

Die Bezeichnung Ess-Orientiert zeigt in dem Gebiet des Speisens eine Tendenz zwischen den zwei Bereichen Zubereitung und Zunahme von Lebensmitteln. Das Essen wird favorisiert und der Fokus liegt auf der Repräsentation von Speisen.



Low | In | vol | ve | ment

Substantiv, neutral

Der Begriff Low Involvement beschreibt den geringen Einfluss von einem Produkt gegenüber einer Person. Ein großes Interesse an dem Produkt besteht nicht und es kann jeder Zeit von der Person emotionslos ersetzt werden.



Recherche

Der Einstieg in das Projekt besteht zunächst aus einer Recherche zu bereits bestehenden Geräten und Systemen in den Bereichen Automatisierung, Smart-Home, Smart-Living, etc.. Im weiteren Verlauf werden Nahrungsideen betrachtet, die das Essen auf notwendigste Bestandteile reduzieren, wie zum Beispiel Soylent.

Smarte Kühlschränke

Ein Ergebnis der Recherche sind unter anderem die smarten Küchengeräte, wie ein Kühlschrank. Diese werden schon von unterschiedlichsten Herstellern angeboten. Die Geräte sind mit dem Internet verbunden, kommunizieren mit dem Nutzer, erkennen ihren Inhalt und bestellen selbstständig Lebensmittel.

Quooker

Auch „der Wasserhahn, der alles kann“ ist ein Merkmal in der modernen Küche. Durch das Kombinieren mehrerer Funktionen können in der Küche die Geräte reduziert werden. Zudem gibt es für den unterschiedlichen Nutzer individuelle Designs, die in die jeweilige Küche passen.

Smart Living

Die Abzugshaube weiß, wie stark sie laufen muss und der Herd weiß, wann das Essen gekocht ist. Der Backofen kennt das Rezept und heizt sich selbstständig vor. Das Licht regelt sich automatisch, passt sich an die Musik im Raum an. Beim Smart-Living kann jedes Bauteil eines Hauses mit dem Anderen kommunizieren.



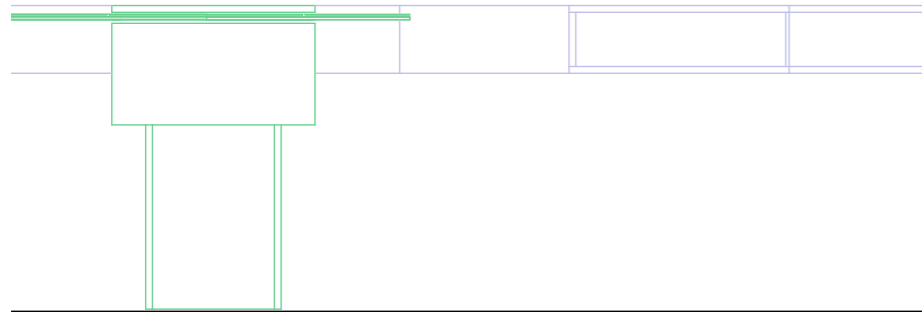


Konzept

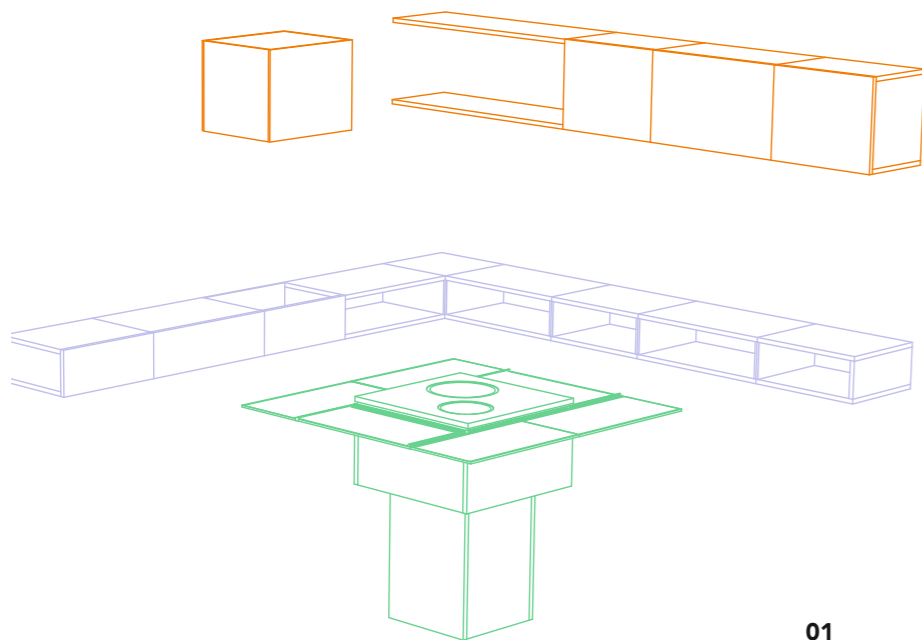
Küche mal anders. Bei der Add-Island Küche spielt die zentrale Kücheninsel eine entscheidende Rolle. Auf der Insel wird gekocht und durch das Hinzufügen von den sogenannten „Table-Adds“ wird die Insel zum zentralen Essplatz erweitert.

Der Nutzer der Küche hat es eilig. Hungrige Kinder wollen schnell etwas zu essen, beschäftigte Erwachsene haben wenig Zeit. Aus diesen Gründen werden schnelle Gerichte im Voraus ausgewählt und sämtliche Zutaten - zur gewünschten Zeit - geschnitten und kochbereit an die gewünschte Adresse geliefert.

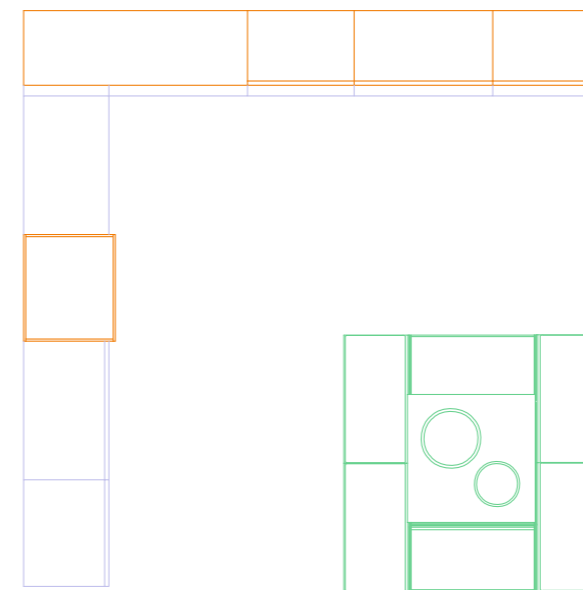
Keine Zeit mehr verschwenden für das Kochen, dafür aber das Essen um so mehr genießen. Die Küche durch Mapping anpassen oder die Umgebung mittels VR gänzlich verlassen. Hier sind der Fantasie nahezu keine Grenzen gesetzt.



02



01

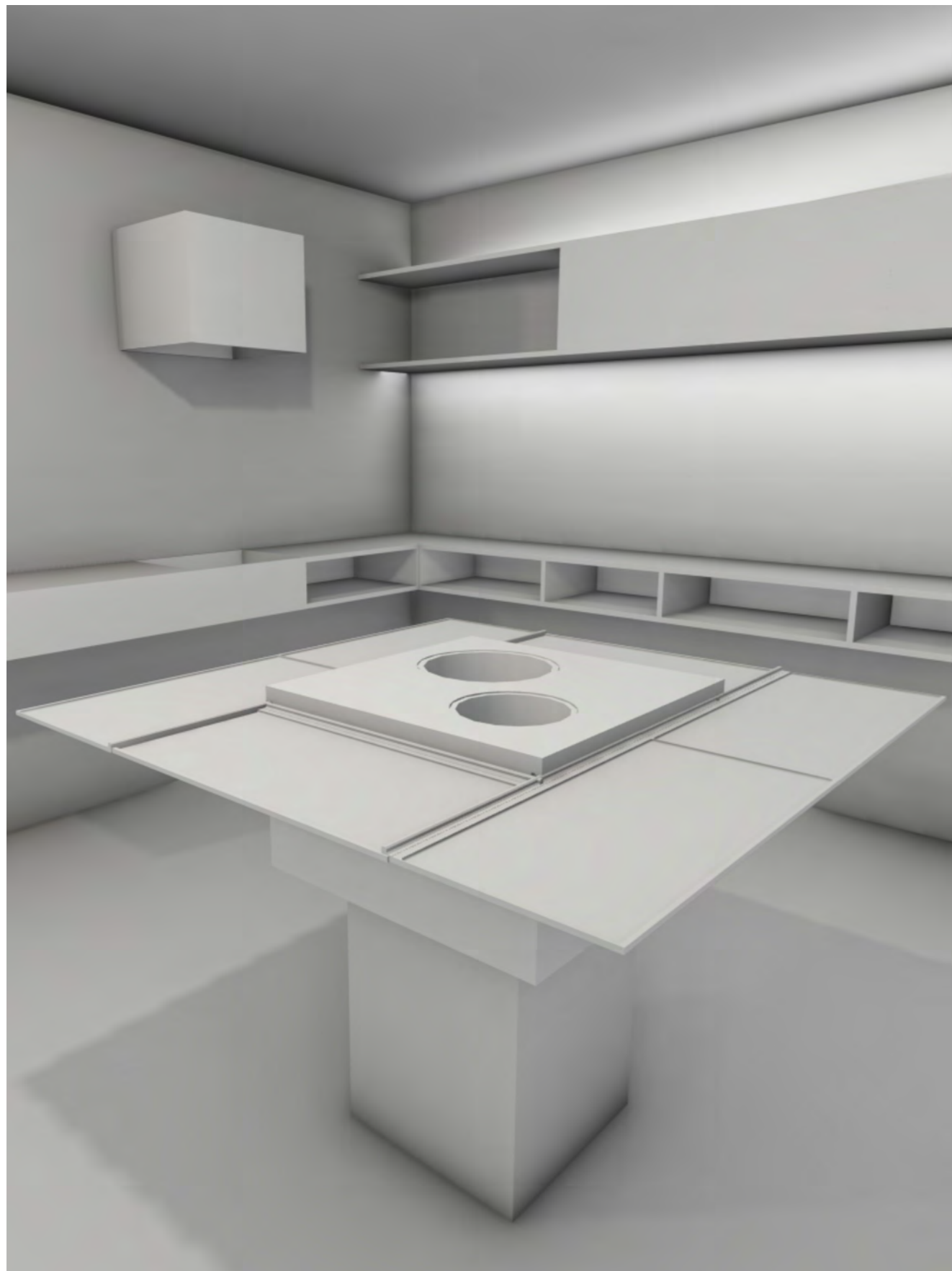


03

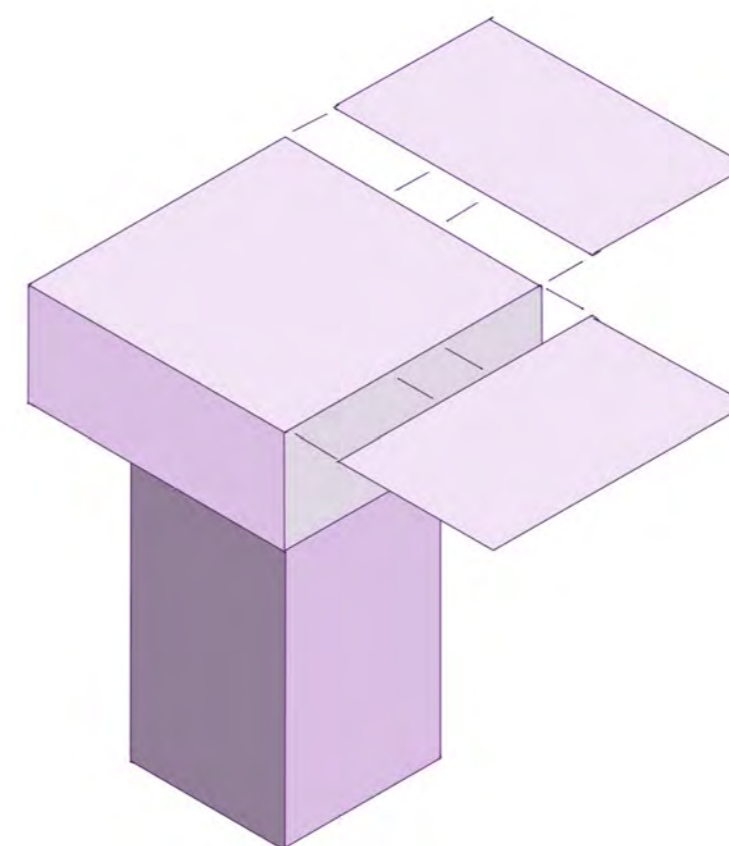
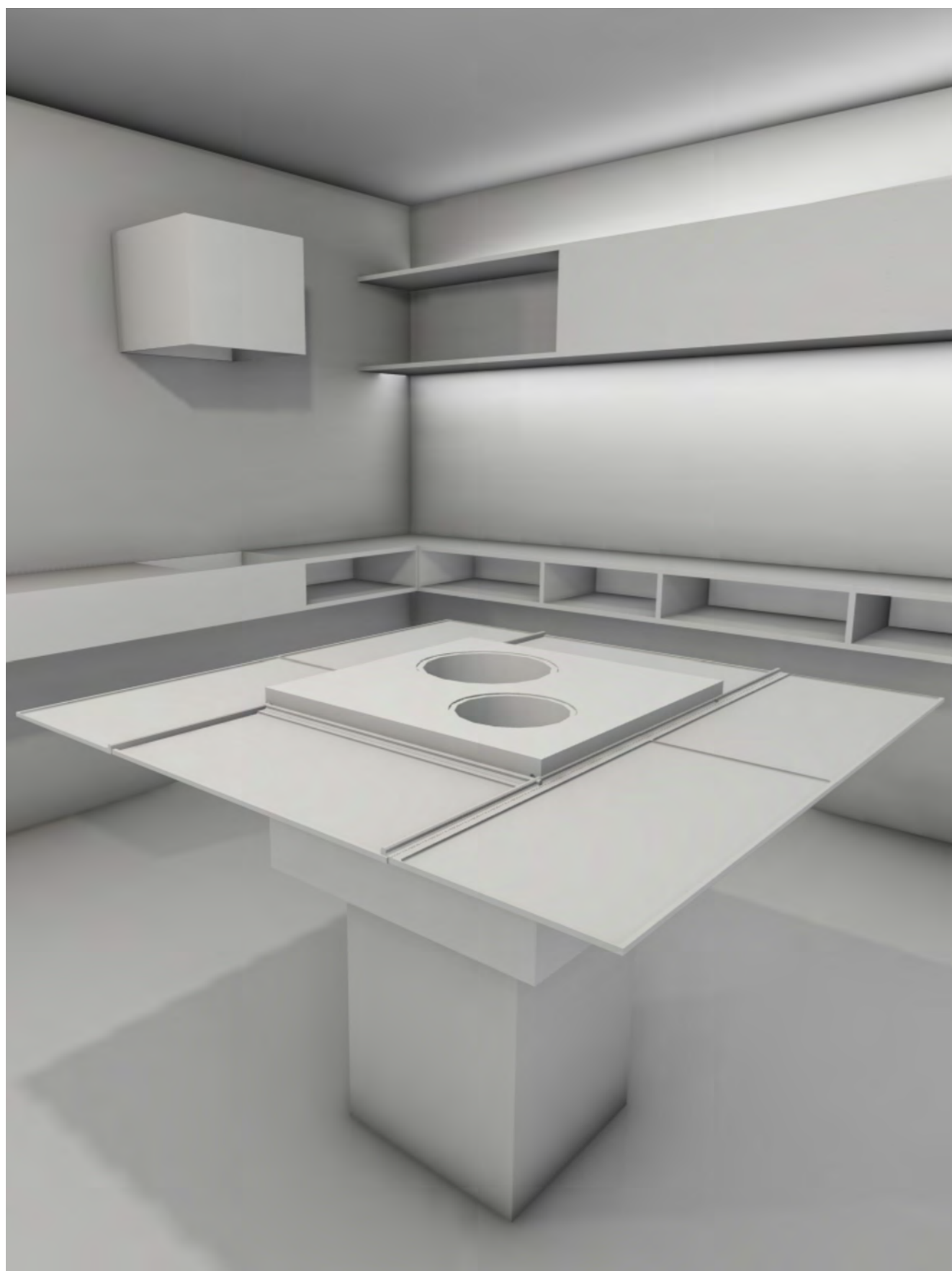
01 Perspektive
gesamte Küche mit Ansicht

02 Frontansicht

03 Aufsicht
gesamte Küche



Add-Island

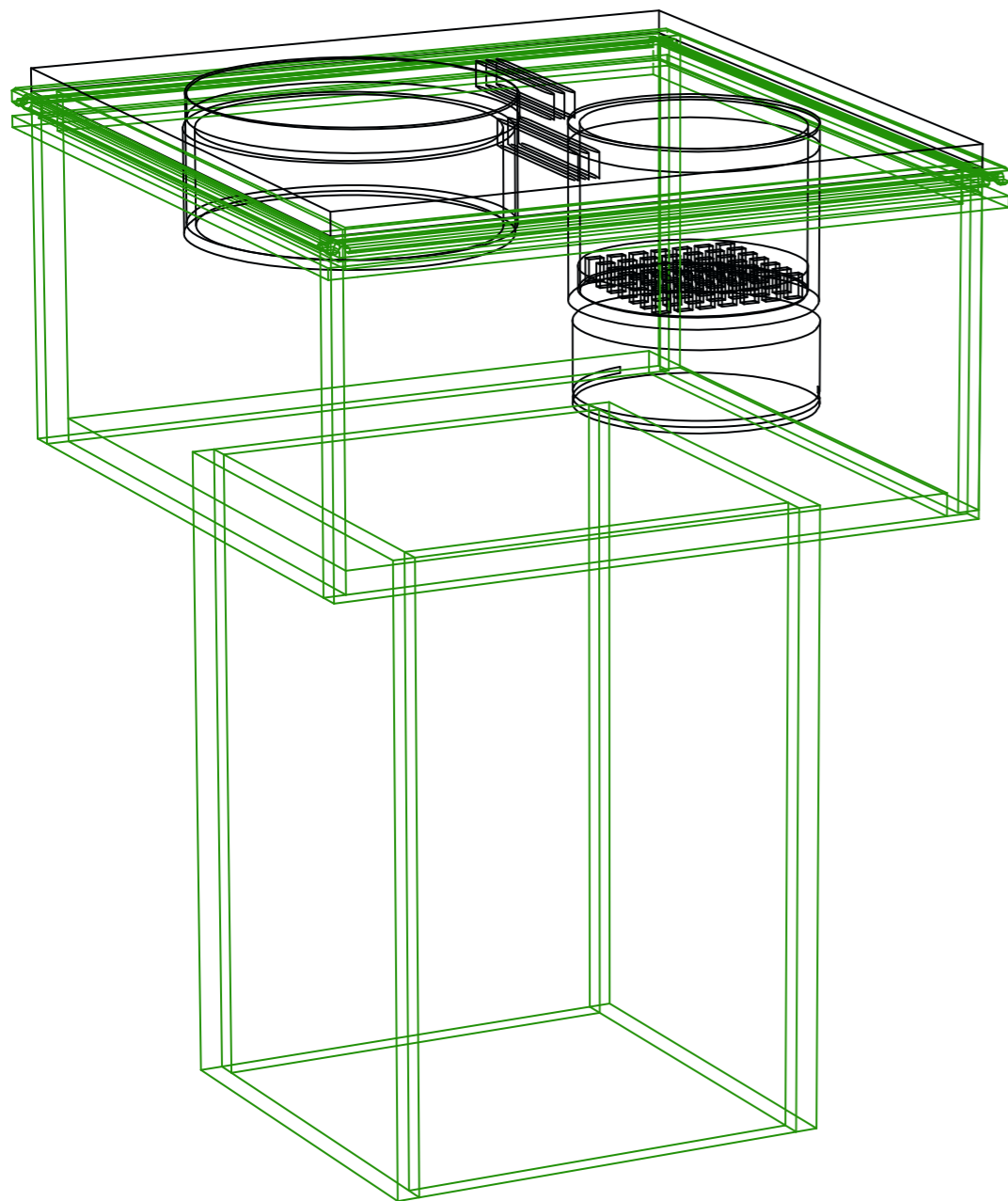


Add | Is | land

Substantiv, feminin

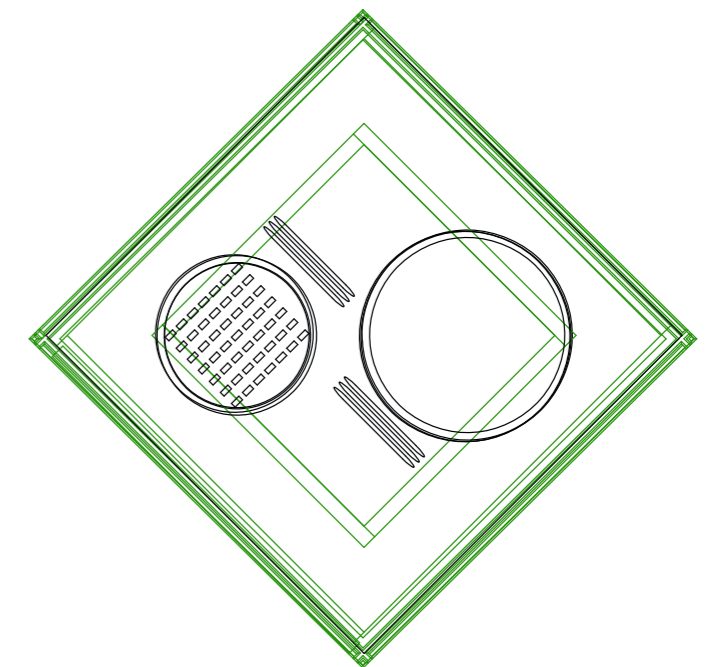
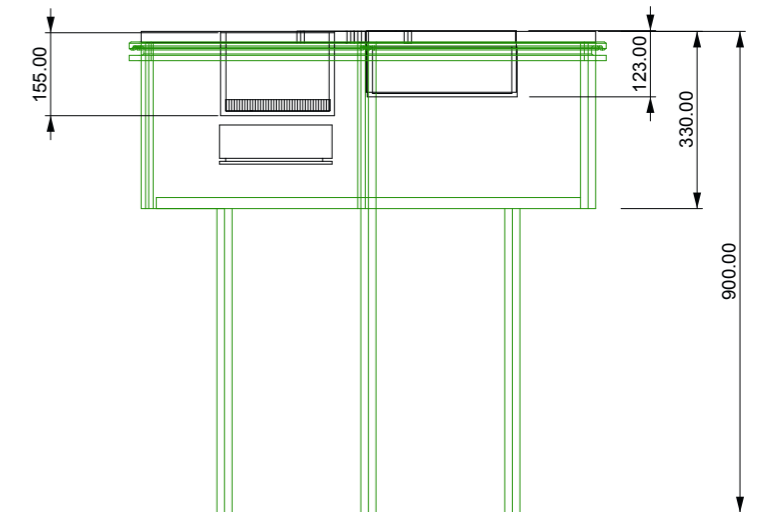
Bei der Add-Island Küche geht es hauptsächlich um die mittig positionierte Kochinsel. Tablett, die sogenannten „Table-Adds“, abgeleitet aus dem Englischen „to add“, können an dieser Insel hinzugefügt werden.

Grundlegend soll die Stellfläche der Küche gering bleiben, aber dennoch Platz zum Kochen, Essen und Erleben bieten. Die Küche verfügt über kurze Wege und über maximale Unterstützung beim Kochen. Außerdem kann durch die technische Ausstattung eine nahezu unendliche Palette an Designs via „Mapping“ auf die weiße Küchenoberfläche projiziert werden. Die Küche ist nicht nur für Alleinstehende geeignet, denn durch das „addieren“ der Table-Adds wird die Insel zum Esstisch umfunktioniert und bietet Platz für bis zu sechs Personen. Durch diese Funktion ist kein separater Tisch mehr notwendig. Die Höhenanpassung der Kochinsel und weitere Aspekte maximieren den Komfort für jeden Nutzer.



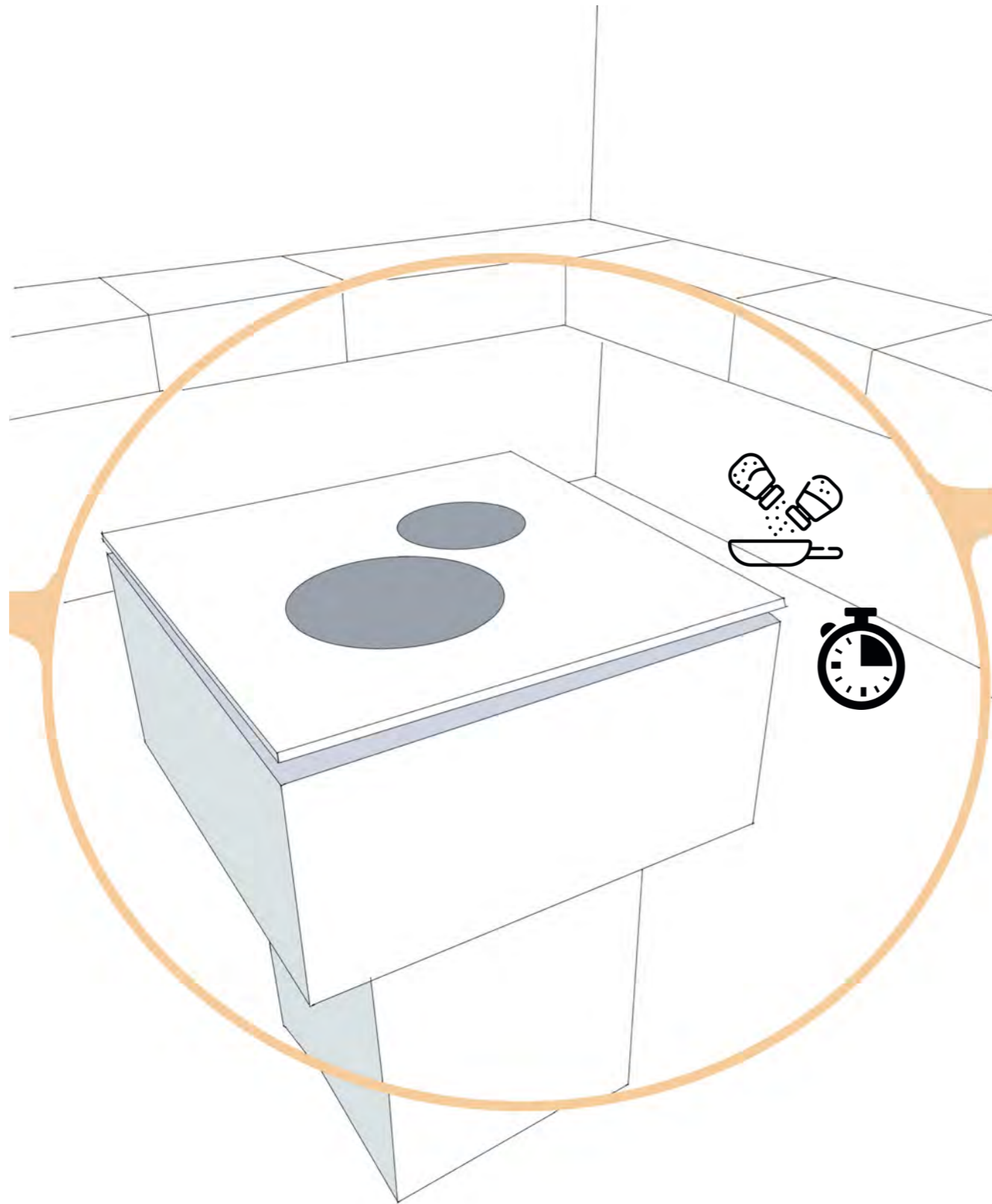
Kochinsel

Auf der kleinen Insel befinden sich zwei integrierte Kochplätze. Sie sind in der Mitte gut erreichbar platziert.



Töpfe

Mittels eines Absenkmechanismus gibt es zwei Kochtöpfe mit Frischwasserzu- und ablauf. Die Töpfe passen sich an das gewählte Rezept an und verändern demnach ihre Größe.



Kochen mit VR

Die VR Brille soll wie ein digitales Kochbuch dem Kochenden Instruktionen geben, wie zum Beispiel über Kochvorgängen und -zeiten.



Essen mit VR

Weiterhin soll die Brille die Möglichkeit bieten, sich bei Wunsch in eine andere Umgebung zu „zaubern“. Gessen kann am italienischen Strand oder bei Schneefall auf Bergen.



Ohne VR

Wünscht sich der Nutzer eine unveränderte Umgebung, so ist auch dies möglich. Es kann in einer weißen Küche sowohl gekocht, als auch gegessen werden.





Essen mit VR

Je nach Wunsch und Laune kann sich jeder Nutzer der Küche an einen anderen Ort bringen lassen für seine Mahlzeit. An den Strand, in die Berge oder dahin, wo das Essen herkommt.



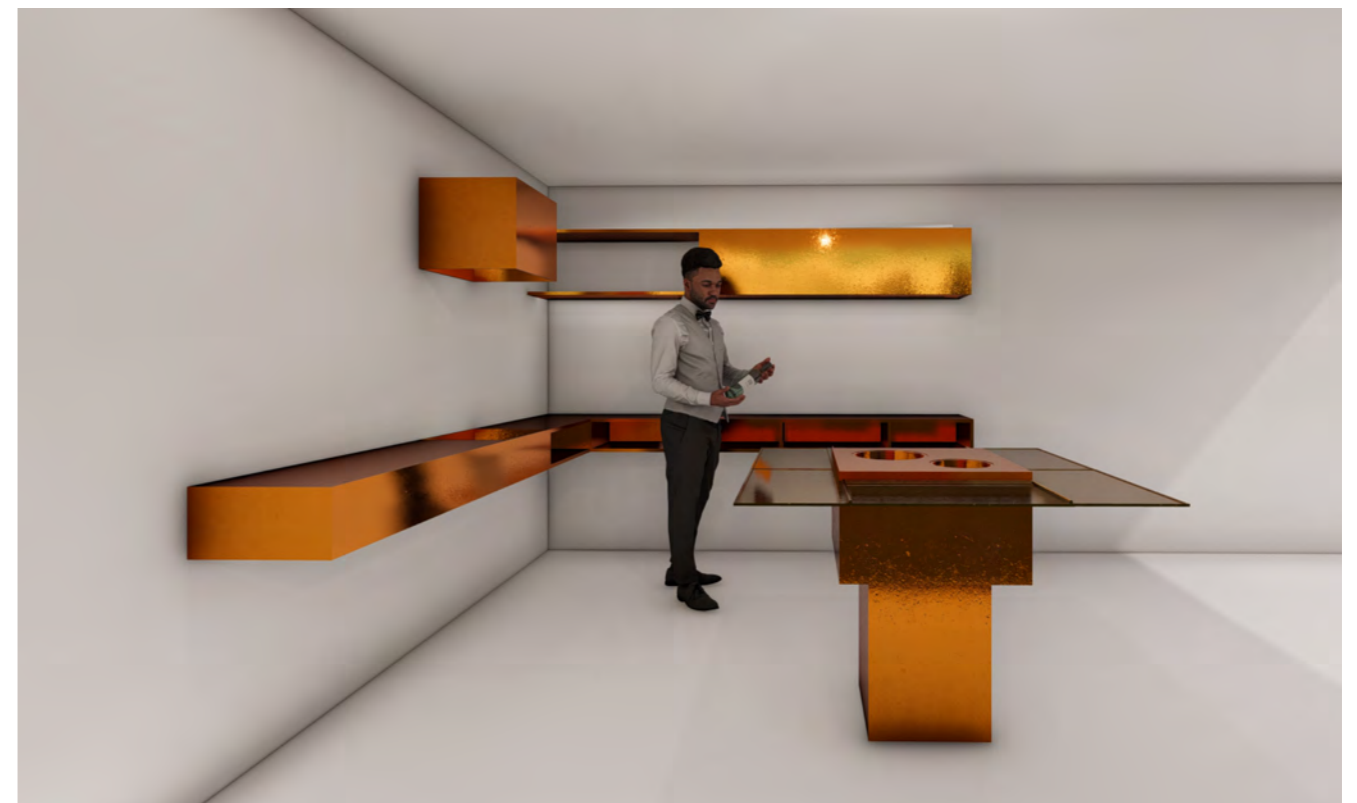
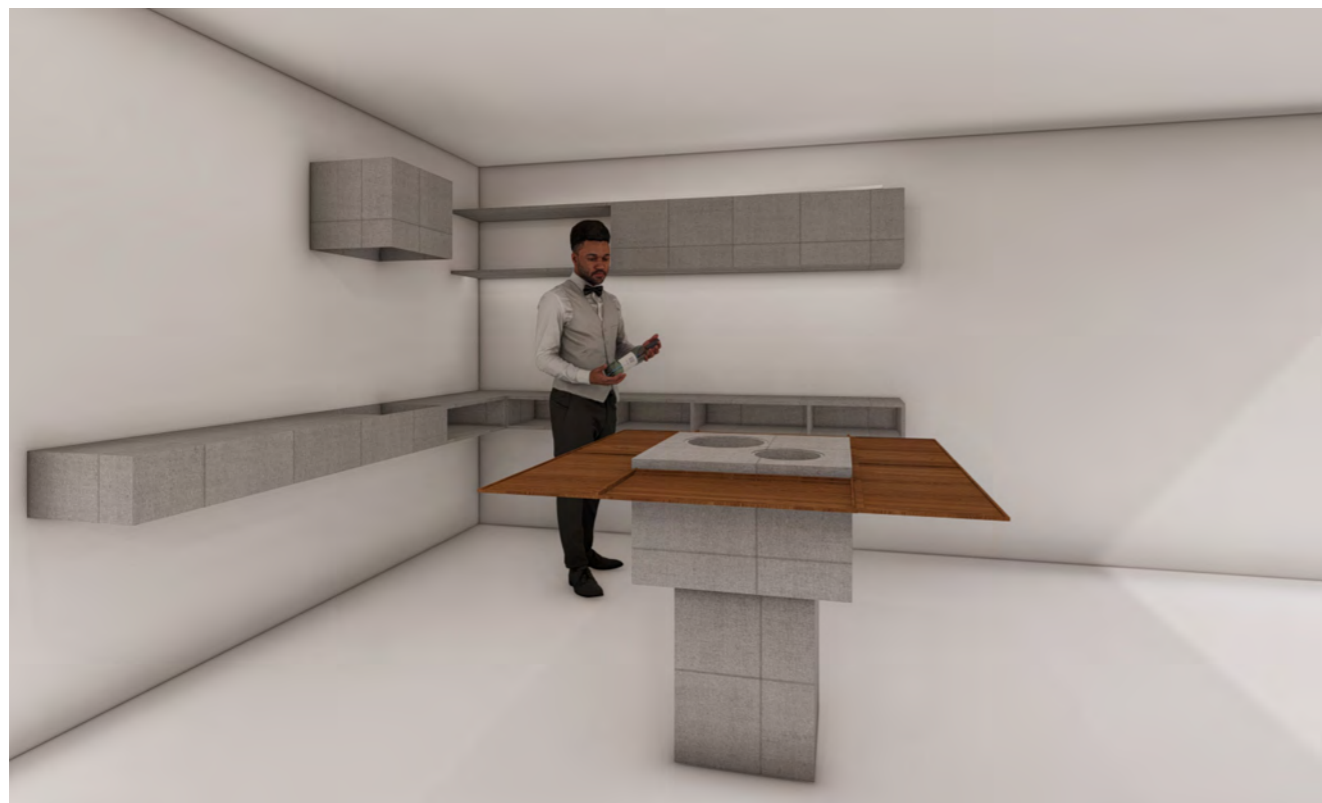
Essen mit VR

Egal ob ein selbst gekochtes Rezept oder ein Gericht von Lieferdienst, mit dem passenden Ambiente schmeckt mit Sicherheit alles, wie vom Koch aus der Sterne-Küche.



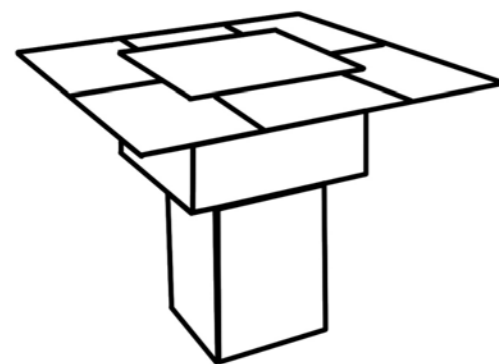
Mapping

So unterschiedlich die einzelnen Nutzer einer Küche sein können, so unterschiedlich ist auch der Geschmack. Dem einen gefällt eine Arbeitsplatte aus Stein, der andere bevorzugt Holz. Die Fronten in weiß oder doch lieber modern in schwarz? Betonoptik, besondere Muster und vieles weitere ist individuell mit Hilfe von „Mapping“ auf der weißen Küche realisierbar. Mithilfe von intelligenten Beamern wird so für jeden Nutzer die gewünschte Oberfläche erzeugt.



Add-Island

Die Insel, wie auch die restliche Küche, ist komplett in weiß gehalten. Dem Käufer ist es hierbei selbst überlassen, ein Reinweiß oder leicht abweichende Weißtöne für die Schränke und Insel zu wählen. Die helle Oberfläche ist notwendig, um gewünschte Oberflächenmaterialien via „Mapping“ zu inszenieren.



Mapping

So kann beispielsweise eine Holzoptik auf den Table-Adds projiziert und die Kochplatten auf Wunsch in einer anderen Farbe gewählt werden. Der Standfuß der Add-Island kann außerdem weiß bleiben.



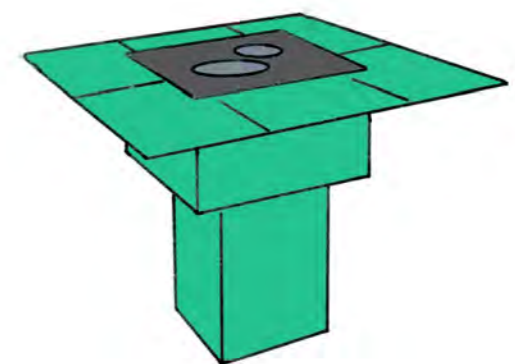
Mapping

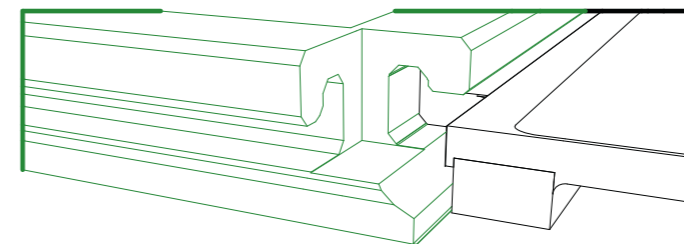
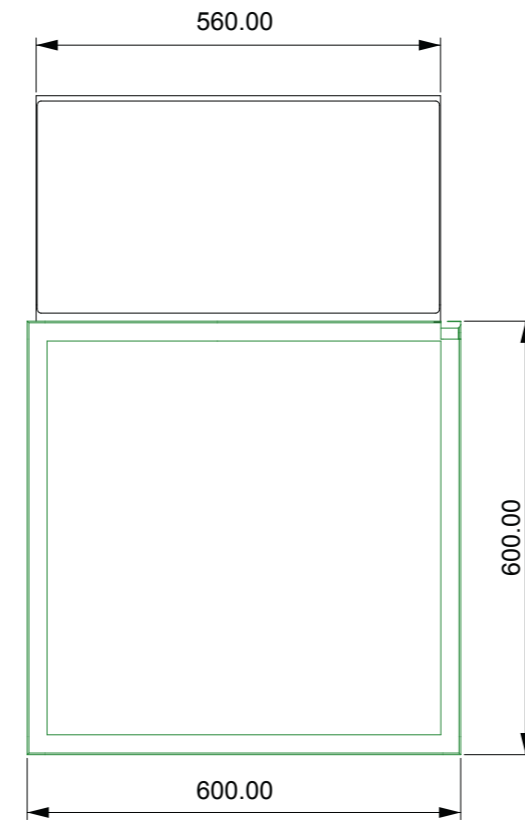
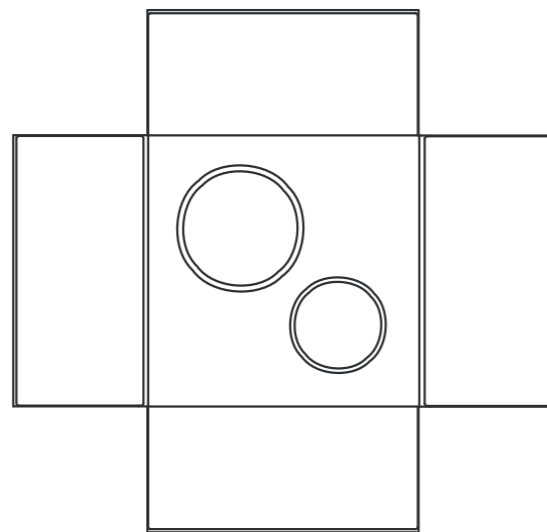
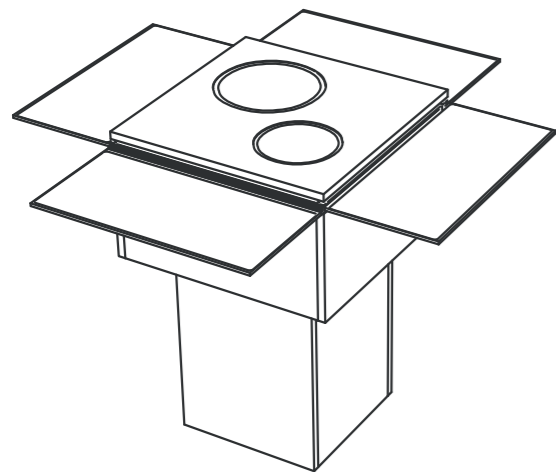
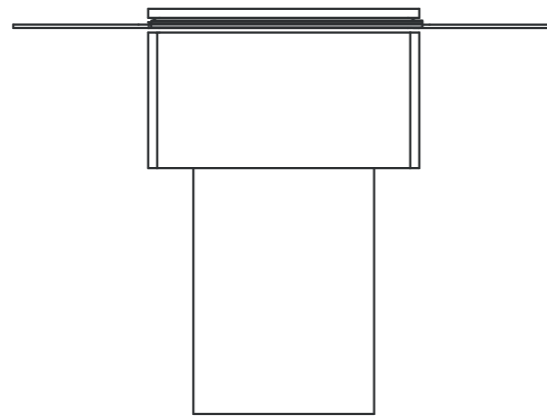
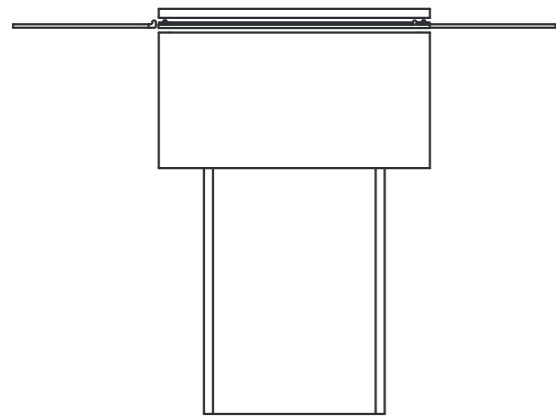
Für den modernen Look kann auch eine Betonoptik auf die Küche projiziert werden. Ob die Table-Adds in Holzoptik beibehalten werden oder nicht, bleibt dem aktuellen Nutzer selbst überlassen.



Mapping

Auch für denjenigen, der extravagant ist, gibt es unendliche Möglichkeiten, die Küche nach seinen Wünschen und zu gestalten. Sei es mit einer knalligen Farbe, mit einem ungewöhnlichen Muster oder gar einem Farbwechsel. Die Variationen sind nahezu grenzenlos.



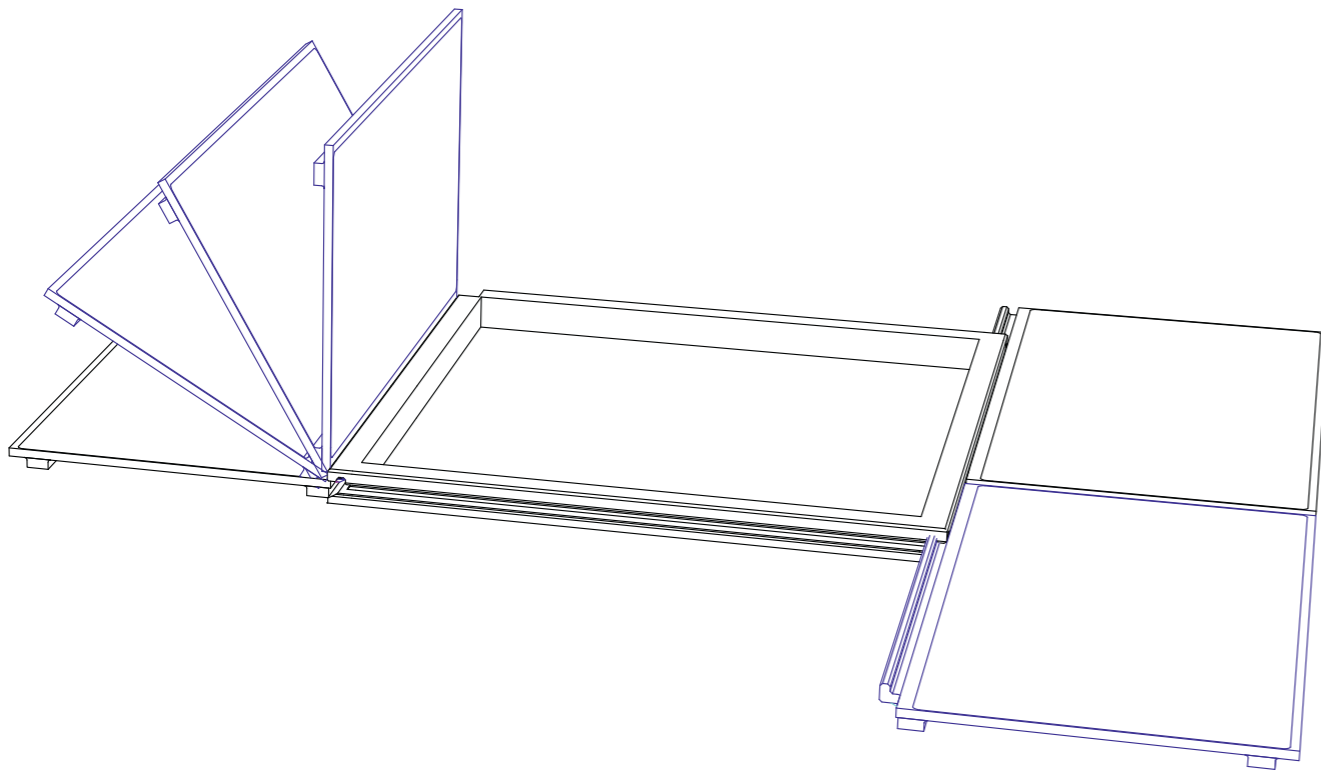


01 Tisch
mit vier Tablett

02 Aufsicht
von Tisch und Tablett

03 Detail
Schiene zum einhaken der Tablett

01 Table-Add
Mechanismus „kippen“



Quellenangaben

<https://soylent.com/pages/about-soylent>, aufgerufen am 30.06.2023
<https://www.quooker.de/>, aufgerufen am 30.06.2023
<https://www.deinkuechenplaner.de/blog/smarter-kuehlschrank/>, aufgerufen am 30.06.2023
https://zuhause.hager.com/desmarthomehausautomationproduktwelt?gclid=Cj0KCQjw8egBhD0ARIsAJiDsaW-71H4sgvu7pGYZDAv8qI17C_3rntKslAKxXtVZGgRkrYauqo8hllaAmSAEALw_wcB, aufgerufen am 30.06.2023
<https://pixers.de/fototapeten/berge-und-schnee-69621661#abwaschbare-fototapeten>, aufgerufen am 30.06.2023
<https://www.alamy.de/kochen-in-der-kuche-flat-icon-piktogramm-fur-web-linienhub-isoliert-auf-weissem-hintergrund-vektor-eps10-image416747837.html>, aufgerufen am 30.06.2023

Professor der Fakultät für Holztechnik und Bau

Thorsten Ober

Professor der Fakultät für Innenarchitektur, Architektur und Design

Kilian Stauss

Studierende der Fakultät für Holztechnik und Bau

Laura Appel, Marius Dollner, Moritz Ellsäßer, Chris Köberer, Laurin Krumpschmid, Joseph Kübel-Sorger,
Ole Rohlf, Max Rommel

Studierende der Fakultät für Innenarchitektur, Architektur und Design

Alicia Beigl, Franziska Blank, Milane Danske, Anja Duwe, Daniela Elberg, Sibel Evren, Isabella Freiberger, Felix Gretoire,
Verena Heckl, Malwin Koch, Anna Krenn, Jennifer Mayr, Berfin Sahin, Anke Schlögl, Ole Schweneker, Caterina Reith,
Til Riemenschneider, Julius Stangelmayer, Lea Vollmer, Julia Wolf, Daniel Zumtobel