Bachelorstudium Innenarchitektur

Forschungsbericht »Sinn und Sinnlichkeit«
in Kooperation mit der Ludwig Sechs Die Küche GmbH, München
Prof. Kilian Stauss und Prof. Rainer Haegele
Wintersemester 2011 / 2012

Hochschule **Rosenheim**
University of Applied Sciences

Forschungsbericht »Sinn und Sinnlichkeit«
in Kooperation mit der Ludwig Sechs Die Küche GmbH, München
Prof. Kilian Stauss und Prof. Rainer Haegele
Wintersemester 2011 / 2012

In den letzten 150 Jahren hat die Küche in den westlichen Ländern eine bemerkenswerte Metamorphose erlebt. Wurde der Herd zu Ende des 19. Jahrhunderts noch mit Holz oder Kohle angefeuert, so zogen mit der Industrialisierung und der modernen Infrastruktur der Städte bald Gas- und Elektroherde und -kochstellen ein. Gab es Mitte des 19. Jahrhunderts noch in den wenigsten Wohnungen fließendes Wasser, so ist dies heute Standard. Betrug die Geburtenrate in Deutschland um das Jahr 1860 noch über 5 Kindern pro Frau, so pendelte diese zwischen dem Jahr 1900 und 1970 zwischen 1,5 und 2,5 Kindern pro Frau, um auf mittlerweile einen geringeren Wert als 1,5 Kinder pro Frau abzusinken. Heute werden viele Wohnungen in den Städten von Singles bewohnt. Damit ist festzustellen, dass sich sowohl die soziologischen Rahmendaten, als auch die Lebensumstände und Lebensgewohnheiten ebenso geändert haben wie die Lebensmittel und die Arten zu Kochen.

Die berühmte Gestalterin und Architektin Margarete Schütte-Lihotzky verlor beide Eltern aufgrund von Tuberkulose-Erkrankungen. Im Wien ihrer Kindheit wüteten Typhus-Epidemien. Ein großer Teil ihrer wichtigen Arbeit lässt sich auch als Kampf für eine bessere Hygiene lesen. Die Arbeiten von Margarete Schütte-Lihotzky prägen bis heute in Gestaltung, Organisation, Hygiene und Gesellschaftsverständnis die moderne Küche.

Als ein weiterer Revolutionär der modernen Küche ist der Designer Otl Aicher zu nennen, der mit seinem Buch »Die Küche zum Kochen« und seine Zusammenarbeit mit der Firma Bulthaup ein neues Leitmotiv schuf, die »Werkstatt«. Dies war die Übertragung von Elementen und Organisationsabläufen der Großküchen in der Gastronomie auf die zeitgenössischen Küchen in privaten Wohnungen und Häusern. Ein analytischer, rationaler, ökologischer und zum Teil auch puritanischer Charakter zog in die Küchen und das Kochen ein.

Doch passen die beiden wichtigen Leitideen noch, oder begegnet man Teilen dieser Ideen mittlerweile schon mit einem gewissen Unbehagen?

Es ist festzustellen, dass mit diesen Entwicklungen wichtiges verlorenging und sich auch manches verschlechtert hat. Die flächendeckenden Hygienebestrebungen und der großflächige und jahrzehntelange Einsatz von Antibiotika in der Tier- und Pflanzenzucht haben zu erheblichen Resistenzen geführt. Auch der jahrzehntelange Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln in der Industrie, Krankenhäusern und Arztpraxen, der Gastronomie sowie in den privaten Haushalten hat ebenfalls zu Resistenzen geführt. Allergien haben dramatisch zugenommen. Küchen erscheinen heute so, als wären sie für Putzmittel und eine schnelle und effiziente Reinigung gestaltet und nicht zum Leben und zur Zubereitung von Lebensmitteln. Lebensmittel wirken heute in einer Küche wie Fremdkörper: Die Leute erschrecken, wenn aus einem Salatkopf ein Insekt krabbelt oder wissen nicht, wie sie mit Erdresten an einer Lauchstange oder einem Pilzstiel umgehen sollen. Auf keinem Tisch oder an keiner Arbeitstheke kann man heute mehr einen Fisch ausnehmen, ohne permanent das Gefühl zu haben, makellose Edelstahl und HPL-Oberflächen zu besudeln. Wie Pawlowsche Hunde hat man uns konditioniert, Kochen und Essen sofort mit einer spezifischen Form von Reinigung zu verbinden: Fischausnehmen – Spülschwamm, Reinigungsmittel und Trockentuch; faule Stellen bei Obst und Gemüse – Herausschneiden, Müll in die Biotonne und dann schnell das Messer in die Geschirrspülmaschine; Schimmel im Brotkasten – es droht nahezu der Abriss der Küche; Ein genussvolles Essen mit drei Gängen und mehreren Gläsern Wein – sofortiges Zähneputzen.

Wo ist sie hin, die barocke Sinnlichkeit von Garten, Feld, Stall und Jagd, von jahreszeitlich bedingten Überflüssen (wohin nur mit all den Kirschen?) und ebenso saisonalen Engpässen (wann gibt es mal wieder Salat?)? Wo ist Gemüse, Obst, Brot, Wurst, Käse, Fisch, Fleisch und Kuchen? Wo ist Wasser, Wein, Milch und Honig (die vier paradisischen Flüsse), wo Bier und Schnaps, wo Grappa und Whisky? Wo sind sie hin, die Gerichte, die mit fast schon an der Grenze zur Fermentierung stehenden Lebensmitteln die höchsten Genüsse hervorrufen (Zwetschgendatschi mit überreifen Pflaumen, Boeuf bourguignon aus mehr als gut abgehangenem Rindfleisch stunden- bis tagelang in Rotwein geschmort)?

Wo sind sie hin, die Werkzeuge, mit denen man so kochen, backen und zubereiten kann? Die langen, scharfen Messer aus zwar rostendem, aber extrem schneidhaltigen und leicht zu schleifenden Kohlenstoffstahl? Die Tische, auf denen man

schneiden konnte, ohne nur an das Teflon-Schneidbrett zu denken? Die Tische, auf denen man Mehl aufgehäuft hat, um in eine kleine Mulde am Gipfel Eier zu schlagen und direkt auf dem Tisch einen Teig zu kneten? Wo sind die Marmoroberflächen mit ihren Kanten hin, an denen man die Messer so schön schleifen konnte? Wo ist die Speisekammer hin als quasi begehbarer Kühlschrank? Wo sind die Einmach- und Marmeladengläser für den Winter hin, um in der kalten Jahreszeit für Vitamin C zu sorgen?

Alles weg, muss aber wieder her. Dies ist der Kern des Projektes. Wir wollen Experimente machen, die zu einfachem und ehrlichen Kochen führen. Wir werden Hygiene überdenken und neu definieren. Wir werden nach dem Spaß in der Küche suchen, der Freude, der Lust. Wir werden Maschinen hinauswerfen und Werkzeuge einführen. Wir werden Lebensmittel anhäufen. Wir werden kochen. Wir werden essen. Wir werden nicht aufräumen, zumindest nicht gleich. Und wir werden Möbelelemente entwickeln, mit denen dies möglich ist.

Prof. Kilian Stauss
(September 2011)

Das Projekt gliederte sich in mehrere Phasen, die im folgenden beschrieben werden.

Stegreifphase:
In einer ersten Stegreifaufgabe wählte jeder Studierende einen rudimentären Kochvorgang aus und gestaltet dazu ein einfaches, aber nützliches Hilfsmittel. Zum Ende der Stegreifphase wurde in der Gruppe mit diesen neugestalteten Hilfsmitteln gemeinsam gekocht.

Recherchephase:
Die Studierenden recherchierten alte, tradierte und neue, zeitgenössische Kochvorgänge und Kochmethoden. Dabei wurden sowohl der eigene als auch fremde Kulturräume betrachtet. Die Ergebnisse der Recherche wurden mit zeitgenössischen Küchen verglichen und bewertet.

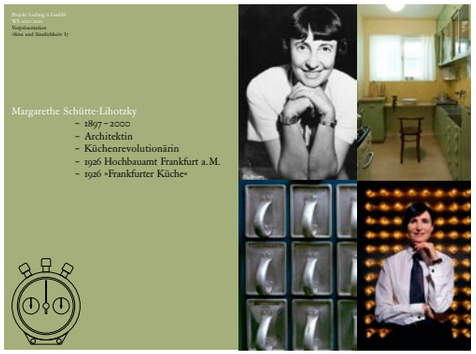
Konzeptionsphase:
Aus der Recherche wurden Entwicklungspotentiale für Küchenelemente abgeleitet, mit denen sinnliches Kochen möglich ist. Dabei lag der Fokus nicht unbedingt auf dem tradierten, althergebrachten Kochen, sondern genauso auf sinnlich-futuristischen Utopien.

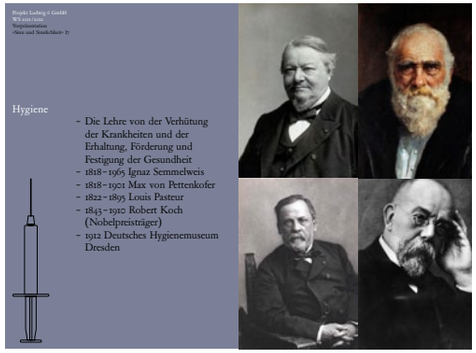
Exkursionsphase:
Mit den Studierenden wurde ein zweitägiger Workshop auf dem Land zum Thema »Sinnlichkeit und Sinn der Küche« auf einem Bauernhof im Bayerischen Wald durchgeführt.

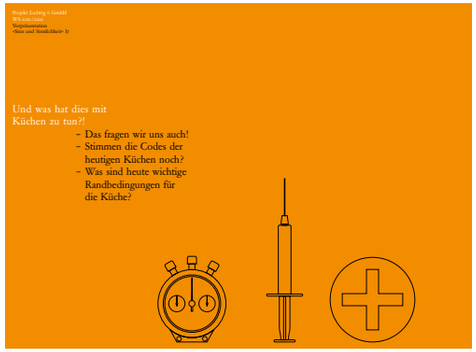
Entwurfsphase:
Im Designlabor der Fakultät für Innenarchitektur entwickelten die Studierendenteams über Zeichnungen und Vormodelle aus einfachen Materialien im Maßstab 1:1 tragfähige Entwürfe, die in mehreren Durchplanungsstufen auch dem Auftraggeber präsentiert und mit diesem diskutiert wurden.

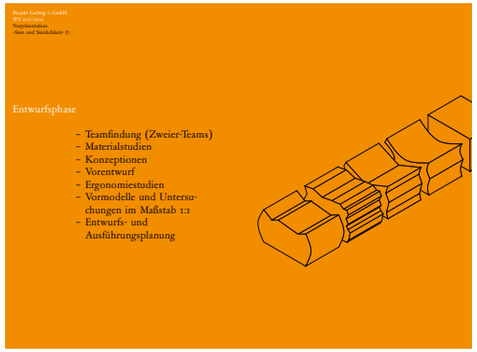
Ausführungsphase:
Aufgrund der Erkenntnisse aus der vorangegangenen Entwurfsphase führten die Studierenden die Ausführungsplanung durch und bauten Prototypen und Designmodelle im Maßstab 1:1, die anläßlich der Munich Creative Business Week 2012 öffentlich präsentiert wurden.

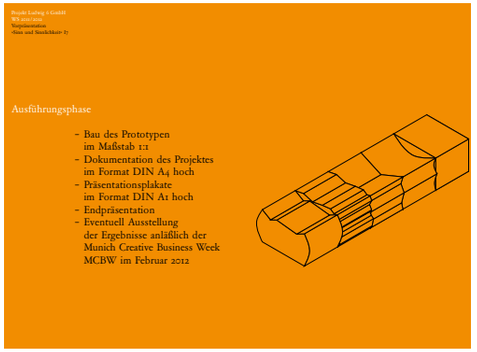
Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele











Für ein Forschungsprojekt im 7. Semester des Bachelor-Studienganges Innenarchitektur müssen Studierende geworben werden, da diese die Wahl zwischen 6 bis 8 verschiedenen Projekten haben. Die Präsentation der Vorbewerbung thematisiert den Auftraggeber des Projektes, die Entwicklungsgeschichte der Küche im 20. Jahrhundert, die Entwicklungsgeschichte der Hygiene seit Mitte des 19. Jahrhunderts, den Umgang mit frischen Lebensmitteln in der Küche heute sowie den Projektablaufplan.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Magdalena Moder, Benjamin Lauser
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Sechs Faktoren bestimmen die Arbeit der Studierenden Magdalena Moder und Benjamin Lauser:

- Die Küche der Zukunft ist *low tech* statt *high tech*.
- Küchen werden umbau- und erweiterbar.
- Farbe und Farbvielfalt werden zu zentralen Gestaltungselementen.
- Ziel ist nicht mehr die geschlossene, hygienische und leicht zu reinigende Oberfläche.
- Ziel ist auch nicht mehr die Homogenisierung der Küche als Ganzes, sondern Vielfalt und Diversifizierung.
- Die Küche löst sich von der Architektur und ist nicht mehr zwingend wandgebunden oder wandorientiert.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012
Studierender Stefan Reiser
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Für den Studierenden Stefan Reiser bildet der Herd nicht mehr den Mittelpunkt der Küche, im Gegenteil, dieser wird mobil:

- Ein kreisförmiges Kochfeld bietet eine bessere Platzausnutzung als die konventionell eckigen Felder.
- Das Kochfeld ist nun drehbar und bietet eine bessere Erreichbarkeit der hinteren Felder.
- Das Kochfeld ist als Reminiszenz an alte Küchenöfen aus dem traditionellen Material Stahl gefertigt.
- Neue sinnfällige Bedienelemente befinden sich an der Flanke des neuen Kochfeldes.
- Das Kochfeld ist horizontal nach links und rechts auf dem Arbeitstisch verschiebbar.
- Unter dem Arbeitstisch befindet sich ein ebenfalls verschiebbares, drehbares Karussell zur Aufnahme von Kochwerkzeugen.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierender Benedikt Vogel
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Der Studierende Benedikt Vogel sucht die Sinnlichkeit der zukünftigen Küchen im Motiv des Backrohres und transformiert dieses in ein von der Decke kommendes, zentrales Ver- und Entsorgungs-*backbone* für alle beim Kochen benötigten und entstehenden Medien.

- Strom, Gas und Wasser kommen von der Decke.
- Abwasser, Dampf und Wärme werden zur Entsorgung wieder durch das Rohr nach oben geführt.
- Das Backrohr ist durch seine zylindrische Form mit geringerer Oberfläche thermisch optimiert.
- Alle Elemente wie Elektrokochplatten, Gaskochfelder, Arbeitsebenen und das Backrohr lassen sich um das zentrale Rohr herum drehen.
- Die Farbgestaltung vermittelt eine positive und kindliche Fröhlichkeit, die Küchen schon lange nicht mehr gesehen haben.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012
Studierende Anja Müller
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Die Studierende Anja Müller beschäftigte sich mit dem Arbeitstisch der zukünftigen Küchen. Sind diese heute als Geräteauflagen, Klapp- und Ausziehbretter eher Rudimente ehemaliger Tische, so schlägt sie ein veritables freistehendes Arbeitszentrum für drei Personen vor, das als Solitär funktional und ästhetisch auffällt.

- Organisch geformte Tischbeine mit großem Querschnitt bieten und vermitteln Stabilität.
- Der Arbeitstisch ist ästhetisch unabhängig und selbstbewußt und sucht keinen Dialog mit den ihn umgebenden Möbeln und Geräten.
- In einem Tischbein ist ein Wasseranschluß mit Waschbecken integriert.
- In der Mitte des Tisches befindet sich ein mit Sand gefülltes Aufbewahrungsutensil, in dem die benötigten Kochgeräte für jeden zugänglich deponiert werden können.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012
Studierende Marina Ballester Lopez
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

In vino veritas: Es war klar, daß uns eine Spanierin im Thema »Sinn und Sinnlichkeit der Küche« daran erinnern mußte, daß die Küche ein Ort des Genusses darstellt und die dazu benötigten Getränke nicht fehlen dürfen. Die Studierende Marina Ballester Lopez macht damit deutlich, daß die Küche heute überproportional von den Themen *fitness*, *wellness*, Ökologie und Gesundheit bestimmt ist. Die Dominanz von cholesterinarmer Margerine, darmfloraförderndern Joghurts und Nahrungsergänzungsmitteln im Umfang von Hausapotheken ist für die Zukunft zu brechen.

- Mehrere Lagen von Profilblechen aus Stahl bilden einen stehhockerartigen Aufbau, der einerseits zur Aufbewahrung von Flaschen und andererseits als Sitzhilfe benutzt werden kann.
- Dreieckige Prismen aus Filz fügen sich als Polsterelemente in die Oberfläche des Möbels ein.
- Die Farbgestaltung orientiert sich am Glas der Weinflaschen und der Flaschenhalsumhüllungen.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Veronika Greska, Rikea Metz
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Die beiden Studierenden Veronika Greska und Rikea Metz haben sich mit der Akustik des Kochens und der Küche beschäftigt. Ein Ergebnis ihrer Recherchen war, daß Küchen laute Orte und die Klänge darin nicht schön sind. Deswegen haben sie *Ideophone* aus Holz entwickelt und gestaltet, die vielfach beim Kochen helfen können, beispielsweise als Schneidbretter, Untersetzer und Ablagen.

- Die *Ideophone* bestehen aus unterschiedlichen, heimischen Hölzern und besitzen verschiedene Formate und Dicken.
- Eine magentafarben lackierte Stahlscheibe an der Wand dient als Aufbewahrungsort.
- Im Inneren der Holzelemente sind *Neodym*-Magneten integriert, mit denen die Holzelemente am Stahlelement zur Aufbewahrung befestigt werden können.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Christina George, Nadja Gitzl
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Wir sind aktuell in der Küche definitiv zu ordentlich. Unser Verhalten dort ähnelt eigentlich schon neurotischen Zwangshandlungen. Die beiden Studierenden Christina George und Nadja Gitzl haben untersucht, ob in die zukünftigen Küchen nicht auch ein bißchen Chaos einziehen kann und ob uns dieses überhaupt stört. Erstaunlicherweise stellt auch das Chaos ein Ordnungsprinzip dar.

- Stelenartige, vertikale Paneele lehnen an der Wand.
- Mit Silikon ausgekleidete Schlitze dienen als universelle Aufnahmen für alles Mögliche.
- Die Benutzer platzieren nun auf diesen Paneelen all die Gegenstände, die sie im Schnellzugriff täglich benötigen.
- Das Paneel wird so zum Bild des Alltags und des Verhaltens seiner Benutzer.

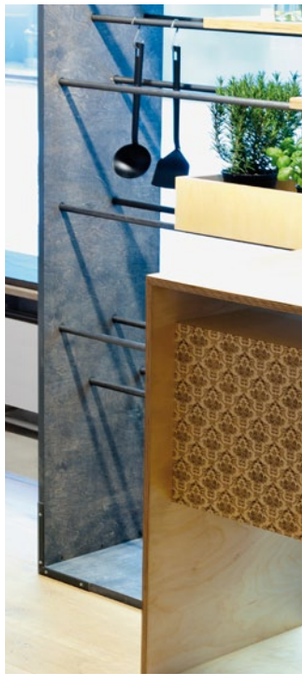
Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Malwina Brzoza
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Nichts ist sich aktuell fremder als die Küche und der Garten, auch wenn wir permanent behaupten, wie ökologisch orientiert wir sind. Wo Pflanzen sind, gibt es auch Kleintiere, Bakterien und Pilze und davor graut uns irgendwie. Die Studierende Malwina Brzoza zeigt mit ihrem Entwurf eines vertikalen Gartens, daß auch in kleinen Küchen und engen Wohnungen Platz für kleine Nutzpflanzen ist, die mit ihren Gerüchen und Geschmäckern das Leben der Bewohner bereichern können.

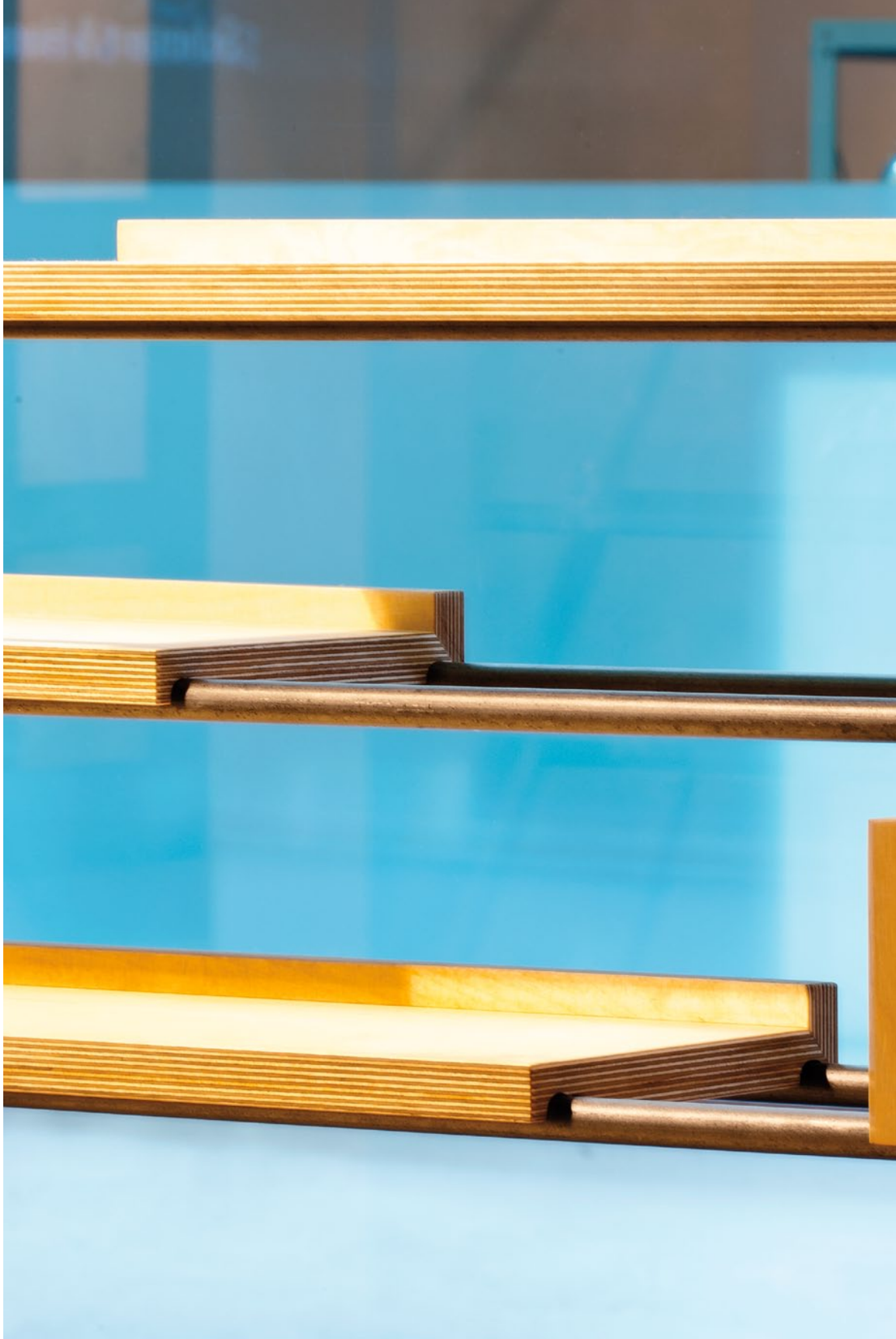
- Ein vertikaler Innenraumgarten bietet frische Kräuter.
- Die Bewässerung ist in der Tragstruktur integriert und sorgt für einen minimalen Pflegeaufwand.
- Die Kräuter stellen eine visuelle, olfaktorische und gustatorische Bereicherung der Küche dar.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012
Studierende Jonas Gorke, Nina Mader
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele



Auch die Studierenden Jonas Gorke und Nina Mader zeigen mit Ihrem Entwurf, daß eine modulare und wandelbare Systemküche nicht zwingend auf einem *high tech*-Ansatz basieren muß, im Gegenteil: Wird das System einfacher und banaler, so wird die Schwelle beim Kunden für einen Umbau oder eine Umorganisation deutlich abgesenkt. Ein einfaches System regt die Phantasie an und benötigt auch keine Gebrauchsanleitungen oder Werkzeuge.

- Rahmenelemente aus Holz bilden die Grundstrukturen.
- In diesen Rahmenelementen sind horizontale Stahlrohre befestigt, die als universelle Aufnahmen dienen.
- Darauf werden nun Tablare, Behälter, Utensilos und Leuchtelemente befestigt.



Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Beatrice Busch
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

In einem fast nomadisch und auch teilweise asiatischen Ansatz zeigt uns die Studierende Beatrice Busch mit ihrer Arbeit, daß wir keineswegs voraussetzen dürfen, daß zum Kochen und zum Essen zwingend Möbel oder gar eine Küche vorhanden sein müssen. Vielleicht sorgen die Zwänge der Mobilität ebenso wie die zunehmende Verdichtung der Innenstädte weltweit in Zukunft dafür, daß wir uns eine neunomadische Lebensweise aneignen, welche auch wieder neue Produkte benötigt.

- Einzelne Elemente aus Keramik dienen als Herd, Feuerstelle, Schneidbrett, Zubereitungsort, Schale und Untersetzer.
- Eine Trennung zwischen Kochen und Essen existiert nicht mehr, alles passiert parallel.
- Diese Parallelität bietet große Vorteile: Das Leben und Kochen findet gemeinsam statt. Alle können bei allen Prozessen mitarbeiten und eingreifen. Alles kann frisch zubereitet werden.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Katharina Bubl, Sonja Neumann
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Beim Kochen geschieht die Hauptarbeit nicht am Herd, sondern in der Vorbereitung aller Lebensmittel und Zutaten. Die Studierenden Katharina Bubl und Sonja Neumann haben dafür einen neuen Schneide- und Zubereitungstisch entworfen, der aus mehreren Ebenen besteht. So können auf der oberen Ebene Dinge geschnitten, über den Rand in einer auf der nächsttieferliegenden Ebene stehenden Schale geschoben und später in einen Topf umgefüllt werden, der auf der untersten Ebene steht. Eine Vielzahl von Prozessen kann so auf kleinsten Raum organisiert werden.

- Ein zentraler Säulenfuß sorgt für die Höheneinstellbarkeit und Drehbarkeit der einzelnen Ebenen.
- Die obere Schneidebene besitzt unterschiedliche Zonen mit unterschiedlichen Materialien für die jeweiligen Lebensmittel.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012
Studierende Lea Soltau
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Kennen wir schon alle Materialien, die sich für den Bau einer Küche eignen? Die Studierende Lea Soltau meint: Nein. Sie entwickelte in ihrem Projekt eine amorphe, beständig frei umgestaltbare Arbeitsfläche, die gleichzeitig wasserdicht, teilweise schnittfest, aber vor allem mit einfachsten Handgriffen zu Mulden, Schalen, Kanälen und Erhebungen ausgeformt werden kann.

- Die Arbeitsfläche stellt einen hochinnovativen ergonomischen Neuansatz in der Küche dar.
- Trotz des hohen Innovationsgrades ist der Entwurf mit vielen Bestandsküchen oder auf dem Markt bestehenden Küchensystemen kompatibel.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Daniel Fuchs, Philipp Hofer
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Wir haben das 60 · 60 Zentimeter Rechteckraster in der Küchenplanung schon so verinnerlicht, daß wir gar nicht gemerkt haben, wie limitiert die Aufbaumöglichkeiten in diesem System sind. Die Studierenden Daniel Fuchs und Philipp Hofer zeigen mit ihrem zylinderförmigen, freistehenden Modulen, welche Freiheiten in der Anordnung eigentlich existieren.

- Zylindrische Körper mit segmentartigem Anschnitt können miteinander addiert werden, besitzen aber große Winkelfreiheit in der Aufstellung.
- Beispiel Waschbecken: Eine Trennung zwischen Einbauelement (Waschbecken) und Möbelelement (Unterschrank) existiert nicht mehr.
- Die Kreisform bietet mehreren Personen gleichzeitig Zugang.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012

Studierende Tanja Aicher, Theresa Bauer
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Die Grundformen der Küchenmöblierung sind meistens Quader. Die Studierenden Tanja Aicher und Theresa Bauer brechen aus diesem System aus und zeigen mit ihrem Entwurf einen sich aus einer Grundsäule entwickelnden Flügel. In diesem freistehenden Küchenelement sind alle wesentlichen Kochfunktionen integriert und teilweise von drei Seiten her zugänglich.

- Die schichtartige Auflösung der Oberfläche sorgt für eine optische Verbindung der Arbeitsprozesse und gleichzeitig für eine dynamische Ästhetik.
- In einer kontinuierlichen Wellenbewegung entwickelt sich aus der Arbeitsfläche das Waschbecken, das Kochfeld und der Möbelfuß.

Forschungsprojekt
Ludwig Sechs Die Küche,
Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe
»Sinn und Sinnlichkeit der Küche«
WS 2011 / 2012
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele

Das Projekt wurde auf Seiten des Auftraggebers vom Inhaber und Geschäftsführer Axel Schaffer sowie von dessen Mitarbeiter Stan Rusch in bemerkenswerter Weise unterstützt. Die Hochschule Rosenheim sowie die Fakultät für Innenarchitektur dieser Hochschule dankt der Ludwig Sechs Die Küche GmbH, München, für das spannende Projekt und die großzügige Unterstützung.

Prof. Kilian Stauss und Prof. Rainer Haegele

Hochschule Rosenheim
Fakultät für Innenarchitektur
Prof. Kilian Stauss
Prof. Rainer Haegele
Hochschulstraße 1
83024 Rosenheim
www.fh-rosenheim.de