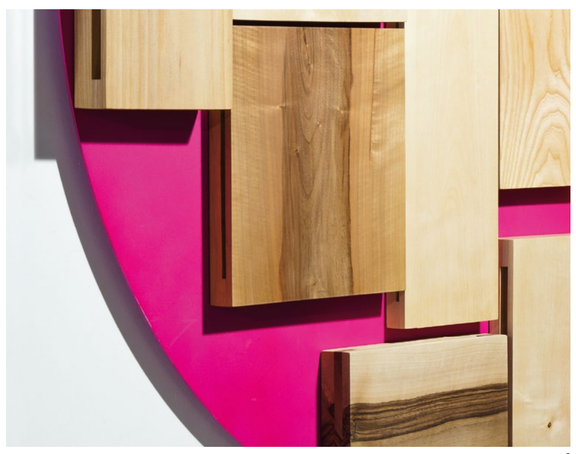
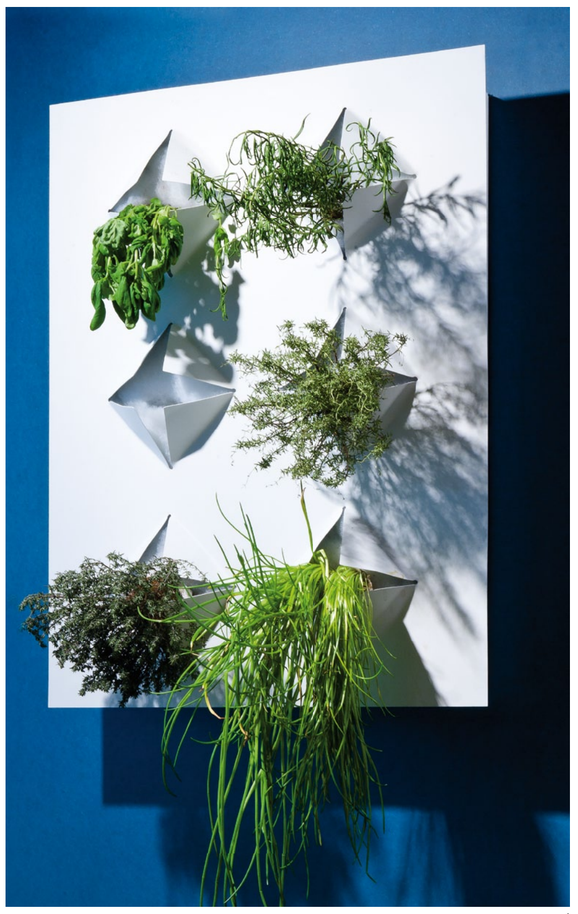
1

3



2



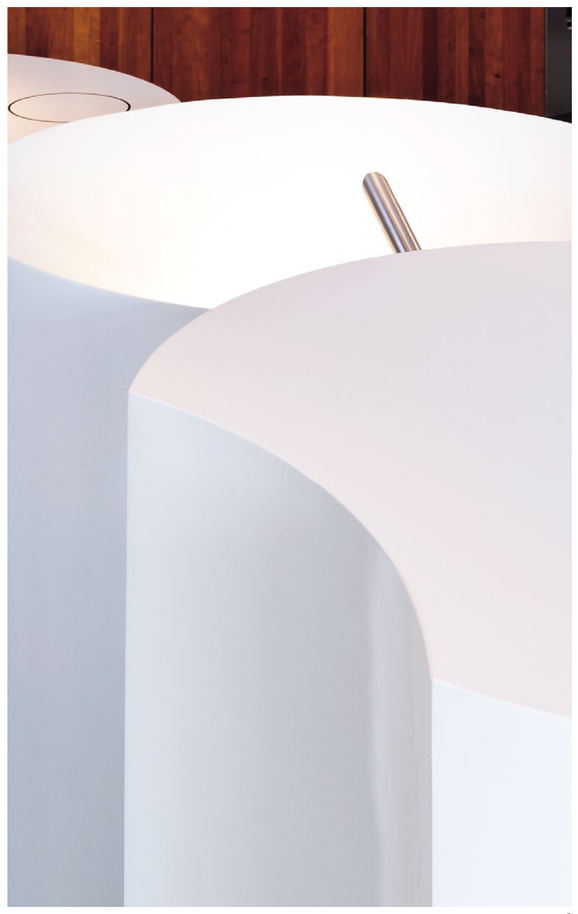
4

5

6

7

8



9

12

10

11

13

14

Projekt 1
Studierende Jonas Gorke
und Nina Mader

Projekt 2
Studierende Veronika Greska
und Rikea Metz

Projekt 3
Studierende Beatrice Busch

Projekt 4
Studierende Malwina Brzoza

Projekt 5
Studierende Ballester Lopez

Projekt 6
Studierende Benedikt Vogel

Projekt 7
Studierende Benjamin Lausser
und Magdalena Moder

Projekt 8
Studierende Katharina Bubl
und Sonja Neumann

Projekt 9
Studierende Daniel Fuchs
und Philipp Hofer

Projekt 10
Studierender Stefan Reiser

Projekt 11
Studierende Anja Müller

Projekt 12
Studierende Lea Soltau

Projekt 13
Studierende Christina George
und Nadja Gitzl

Projekt 14
Studierende Theresa Bauer
und Tanja Aicher

Das Forschungsprojekt »Sinn und Sinnlichkeit der Küche« wurde im Auftrag der Ludwig Sechs GmbH »Die Küche«, dem Stammhaus der Dross & Schaffer Firmengruppe in München, im Wintersemester 2011/2012 an der Hochschule Rosenheim, Fakultät Innenarchitektur, durchgeführt. Die leitenden Professoren Kilian Stauss und Rainer Haegele begleiteten 21 Studierende des 7. Semesters im Fach »Interior Design« des Bachelorstudienganges Innenarchitektur durch das Projekt. Ziel war es, die bisherige reine Funktions- und Hygiene-Orientierung zeitgenössischen Küchendesigns zu brechen und die Komponente der Sinnlichkeit beim Kochen und Essen zu revitalisieren. Die Entwürfe, die alle als Designprototypen in den Werkstätten der Fakultät im Maßstab 1:1 umgesetzt wurden, brachten einige überraschende Erkenntnisse: Erstens geht der Trend weg von einer weiteren Technisierung der Küche hin zu *low tech* und neuer Handarbeit. Zweitens wird die Einbauküche zunehmend von unterschiedlich geclusterten mobilen Möbeleinheiten abgelöst. Und drittens ist die Küche der Zukunft kein zwanghafter Ort des Verstauens, Organisierens und Aufräumens mehr.