

Im Sog der Küche – Herkunft und Zukunft eines Lieblingsraumes

Projekt Komplexes Gestalten im WS 2015/16 bei
dem Gastprof. Thomas Ritt und Mitarbeiter
M. A. Matthias Zänsler

Bachelorstudiengang Industriedesign ab dem
3. Studienjahr, BA-Abschlüsse, Masterstudien-
gang Industrial Design ab 1. Studienjahr



Projektbeschreibung

„Jede Party endet in der Küche“, sagt man, und Liebe gehe bekanntlich durch den Magen. Das klingt nach Verführung! Und heimischer Herd sei Goldes wert. Das spricht sogar von Reichtum. Tischlein, deck Dich! Dreimal pro Tag. Küche ernährt uns, sie zieht uns groß und sie zieht uns magisch an. Sie ist die Bühne unseres Lebens.

Die Küche ist ein Arbeitsraum, teils ein professioneller. Küche ist in Jahrtausenden gewachsene Kochkultur. Sie birgt Kochkunst und sie stillt Hunger, auch den nach Wärme und familiärer Geborgenheit. Sie ist Treffpunkt und Lebensraum zugleich. Küche spiegelt unseren Appetit, aber auch unsere Ambitionen und unsere Position innerhalb der Gesellschaft. Jeder ist, was er isst. Kaufen, Kochen und Essen sind ein demokratischer Akt, wo immer eine Auswahl besteht. Der Konsument entscheidet über regionale und globale Beschaffung, über Tierschutz, Energieeinsatz, Wasserknappheit und Anbaumethoden.

Gleiches gilt für Wahl der Möbelumgebung. Made in Germany oder Made in China? Denn Küche ist zugleich ein immenser Arbeitsmarkt, für Handel, Handwerk und Industrie, ein riesiger Absatz-

markt für innovative Produkte. Die Zulieferindustrie ist längst zum eigentlichen Innovationstreiber der gesamten Branche avanciert. Die Designer sitzen mittlerweile hier. Hinter den Kulissen sind sie Trendgeber und Realisierungspartner für größte und kleinste Küchenbauer. Alle liefern in die Küche, wollen Raum und Möbel systematisch ausstatten.

Licht, Wasser und Luft, Hitze wie Kälte, Abfall wie Vorrat, Ideen, handwerkliche Leidenschaft und ganze Biografien strömen durch die Küche. **Hier fließt alles zusammen, was unseren Wunsch nach Genuss, Gesundheit und Selbstdarstellung erfüllen kann. Das Projekt zielt auf originelle Applikationen rund um Korpus und Arbeitsplatte.** Der Handel profitiert, er sucht nach diesen kleinen Absatzhelfern. Sie sind die Würze im großen Nachrüstgeschäft. Kochen und Wohnen arrangieren sich. Wasser kommt kochend aus dem Wasserhahn, Abfall ist längst Wertstoff und Licht wird zur neuen Möbelfarbe. ...

Exkursion: Wir besuchen größte und kleinste Küchenbauer im Zentrum der deutschen Küchenmöbelindustrie, große Industrieküchen wie kleinere, feinere Genußwerkstätten auf dem Weg zur Fa. Naber in Nordhorn.

Bildquellen

Obere Reihe von links: 1. <http://www.dezeen.com/2014/08/12/cooking-table-moritz-putzier-gas-burners/> 2. <https://www.pinterest.com/pin/149392912611570493/> 3. <http://www.n-by-naber.com/concept-kitchen/> 4. <http://www.piatti.ch/de/content/armaturen-und-spuelbecken> 5. <http://www.laclinicadesign.com/>

Untere Reihe von links: 6. <http://www.katharinaploog.de/?portfolio=erika> 7. <http://top.trnd.com/2010/03/26/gletscherspalte-prep-sink/> 8. <http://freshideen.com/kuchen/10-kuche-mobel-ideen-mit-extra-staurau.html> 9. <http://www.gera-leuchten.de/de/kundenservice.html> 10. <http://linahuring.com/> 11. <http://www.gera-leuchten.de/de/kundenservice.html>