Minimalistische Küchen

Kompendium der Recherchen

Minimal istische Küchen

Kompendium der Recherchen

Link zum Projektblog

Recherche Kompendium

Minimalistische Küchen für mehr Diversität und Nachhaltigkeit

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design

In diesem Projekt thematisieren wir den Ort, an dem wir unser Essen zubereiten, die Gegenstände, Hilfsmittel und Werkzeuge, die wir dafür verwenden, die Prozesse, die dort stattfinden, ebenso wie die Zutaten zu unserem Essen.

Designkonzepte für definierte Nutzungsszenarien sollen mit ausgewählten Koch- und Ernährungs-Konzeptionen sinnfällig verknüpft werden. Darüber steht der Anspruch, mit minimalistischem Aufwand ein Maximum an Geschmacks-, Ernährungs-, Handlungs- und Erlebnisqualitäten zu erreichen. In jeder Hinsicht mit einem CO2 Fußabdruck „as low as possible".

Ziel des Projektes ist der Entwurf und die Realisierung von Funktions-Prototypen in 1:1 für minimalistische Küchenensemble, an denen Essen real zubereitet werden kann, was in der Präsentation (und auf der Jahresausstellung) entsprechend inszeniert und probiert werden soll.

Minimalistische Küchen
Design-Strategien für mehr Diversität und Nachhaltigkeit

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang Industriedesign

Teilnehmer_innen:
Elisa Bächle, Milan Behrens, Fritz Breuer, Claus Hahn, Melanie Lange, Emil Löber, Malin Melzer, Jaromir Meyr, Raphael Rustige, Rosalie Schmuck, Jakob Trepel, Fritz Wördehoff

Moderation:
Prof. Guido Englich, Julius Abromeit

Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design
Sommersemester 2023

Recherchefeld I

Technische Grundlagen
Werkzeuge, Geräte und Prozesse in der Küche

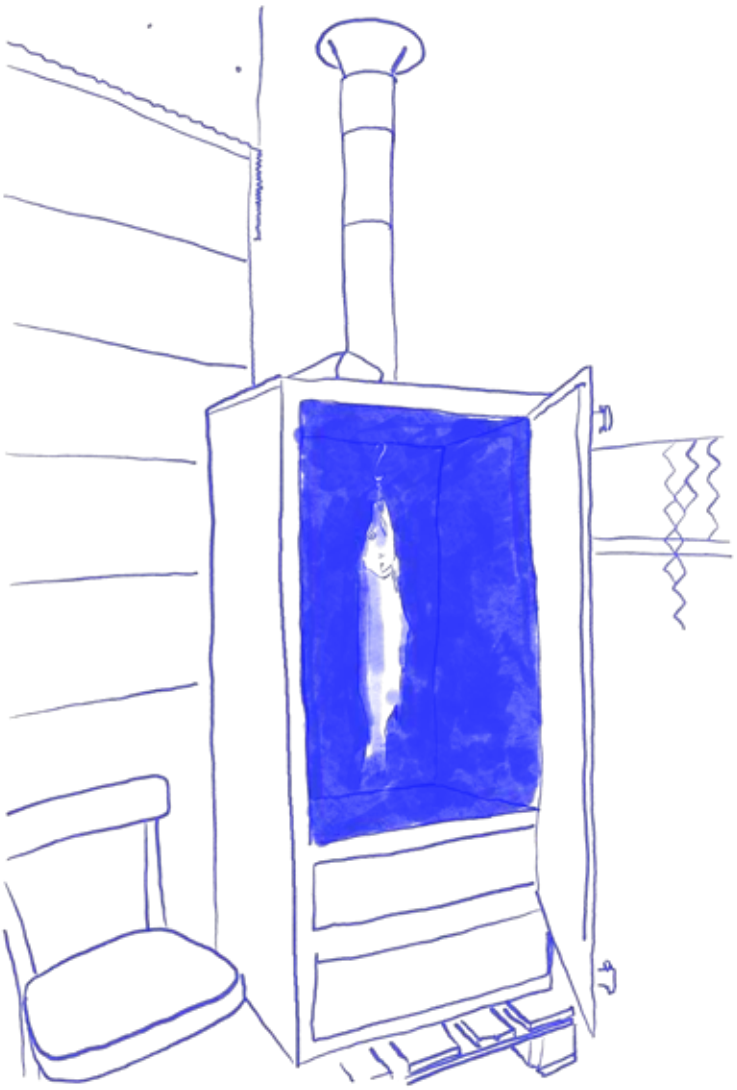
Malin Melzer
Emil Löber
Jakob Trepel
6–15 **Flamme, Hitze, Heissluft, Dampf und Strahlung oder wie kommt das Feuer in die Küche**

Fritz Wördehoff
Raphael Amadeo Rustige
16–49 **Wasser, Eis und Kühlen Wie kommt das Wasser in die Küche, wie wird es dort gehandhabt …**

Milan Behrens
Jaromir Meyr
50–71 **Töpfe, Pfannen, Koch- und Backgefässe**

Elisa Bächle
Rosalie Schmuck
Fritz Breuer
72–89 **Nicht-elektrische Werkzeuge und Utensilien in der Küche, inklusive einer umfassenden Messerkunde**

Melanie Lange
Claus Hahn
90–97 **Elektrische Küchenwerkzeuge und Küchenmaschinen**



Flamme, Hitze, Heissluft, Dampf und Strahlung

oder wie kommt das Feuer in die Küche

Recherchiert von Malin Melzer, Emil Löber, Jakob Trepel

Überblick über die verschiedenen Methoden und Techniken des Erwärmens, Garens, Kochens und Backens von Nahrungsmitteln …
und Überblick über die verschiedenen Wärmequellen, Apparate und Aggregate – von konventionell bis innovativ, von stationär bis portabel …
Geben Sie einen Ausblick auf eine sinnvolle Minimal-Ausstattung.

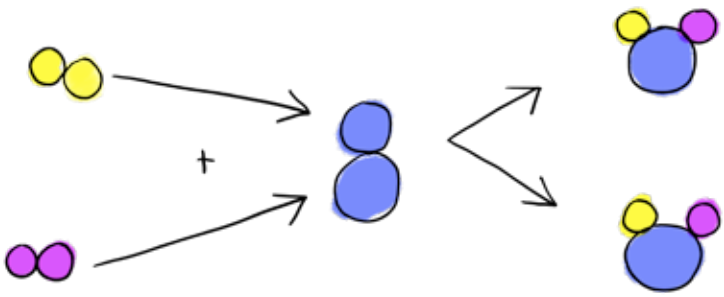
Was ist Hitze?

Hitze ist das Element der Verwandlung, vereinfacht gesagt ist Hitze Energie. Unabhängig von ihrer Quelle löst sie die Veränderungen aus, die unser Essen umformen: von roh zu gekocht, von flüssig zu gestockt, von wabbelig zu fest, von flach zu aufgegangen, von blass zu goldbraun. Aber ihre Wirkungen sind messbar. Die sinnlich wahrnehmbaren Spuren von Hitze, darunter Zischen, Spritzen, Knacken, Dampfen, Blubbern, Duften und Bräunen, sind oft wichtiger als ein Thermometer.

Nahrungsmittel bestehen hauptsächlich aus vier Grundtypen von Molekülen: Wasser, Fett, Kohlenhydrate und Eiweiß. Wird Essen erhitzt, bewegen sich die Moleküle darin schneller und kollidieren dabei miteinander.
Neben der Zunahme ihrer Geschwindigkeit, bekommen genug Energie, um sich von den Bindungen zu befreien, die ihre Atome zusammenhalten. Einzelne Atome können sich abspalten und mit anderen Atomen zu neuen Molekülen verbinden.

Diese chemische Reaktionen, die durch Hitze ausgelöst werden, wirken sich auf den Geschmack und die Konsistenz von Essen aus. Wasser-, Fett-, Kohlenhydrat- und Eiweißmoleküle reagieren auf Hitze in unterschiedlicher, aber sehr vorhersehbarer Weise.

Eine chemische Reaktion



Hitzequellen

Nährstoffe bleiben größenteils erhalten

Aufnahme von Brataromen,
Verlust von hitzeempfindlichen Nährstoffen

Nährstoffe bleiben größenteils erhalten

Aufnahme von Salz und Wasser,
Verlust von wasserlöslichen Nährstoffen, Aromen und Antinährstoffen

Hitzequellen	Wärmeübertragung			Wärmeverteilung		
	schnell	⟶	langsam	punktuell	⟶	flächig
Gasherd	●				●	
Induktionsherd	●					●
Cerankochfeld		●			●	
Elektroherd			●		●	

Hitzemedien

Als Hitzemedien fungieren in der Küche verschiedene Stoffe, wie Fett, Wasser und Luft. Durch veränderbare Temperatur und Einsatzform ergeben sich unterschiedliche Garmethoden. Eine weitere Möglichkeit der Hitzezufuhr ist die Strahlung.

Garen mit Wasser

Durch das Kochen von Lebensmitteln in Wasser wird eine gleichmäßige Erhitzung gewährleistet, wodurch Lebensmittel gleichmäßig gegart werden können. Durch die Hitze und die Aufnahme von Wasser verändert sich die Struktur: feste, stärkehaltige Lebensmittel werden zart.

Zusätzlich werden beim Kochen von Lebensmitteln im Wasser Bakterien abgetötet, die möglicherweise im Lebensmittel vorhanden sind, was zu einer höheren Lebensmittelsicherheit führt.

Beim Kochen im Wasser können wasserlösliche Vitamine und Aromen schwinden. Durch kurzes Aufkochen (Blanchieren) oder Kochen in Wasserdampf kann dem entgegengewirkt werden.

Geeignete Geräte zum Garen in Wasser sind
Kochtöpfe/Bratentöpfe zum Kochen und Schmoren,
• Dampfgarer, sowie Schnellkochtöpfe zum Dampfgaren (mit unterschiedlichen Druckeinstellungen)
• Multifunktionskocher, die die Hitzezufuhr und den Druck ständig anpassen können
• Kombidämpfer (Großküchen/Gastronomie)

Pochieren - Köcheln - Kochen

Dämpfen

im Wasserbad garen

ca. 8000 v. Chr.
erste feste Kochstellen
(offene Feuerstellen)

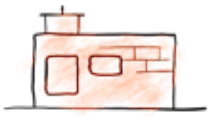
ab ca. 800 v. Chr.
Kochstelle innerhalb
des Hauses

Mittelalter
erste gemauerte
Ziegelherde

ab dem 13. Jh.
erste Backöfen

16. Jh.
ummauerte Herde mit
gelochten Eisenplatten
ersetzten Hängekessel

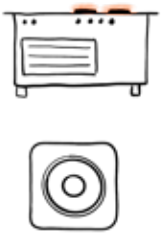
18. Jh.
erste komplett geschlossene
Herde



ab 19. Jh.
immer kompaktere Herde
mit diversen Funktionen

ab zweite Hälfte 19. Jh.
Gasherd

etabliert nach 2. Weltkrieg
Elektroherd



ab 1970er
Elektroherd mit Cerankochfläche
statt Metallkochfläche

ab 1984
Induktionsherd

Garen mit Fett

Durch das Erhitzen von Lebensmitteln in Fett kann die Textur, der Geschmack und die Nährstoffaufnahme verbessert werden. Zusätzlich verkürzt sich die Zubereitungszeit, da Fett sehr heiß werden kann.
In Fett gebratene Lebensmittel werden innen zart und außen knusprig. Fett ist ein Geschmacksverstärker und kann dadurch Aromen intensivieren oder Geschmacksnoten hinzufügen. In Lebensmitteln enthaltene fettlösliche Vitamine wie A, D, E und K können durch das Hinzufügen von Fett besser aufgenommen werden.
Das Erhitzen von Lebensmitteln in Fett kann jedoch auch einige gesundheitliche Nachteile haben, insbesondere wenn man zu viel Fett oder gesättigte Fettsäuren verwendet.

Geeignete Geräte zum Garen in Fett sind:
- Grillpfanne, Bratpfanne, Wok
- Brattöpfe
- Fritteusen

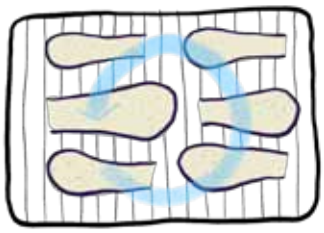
Frittieren

Confit

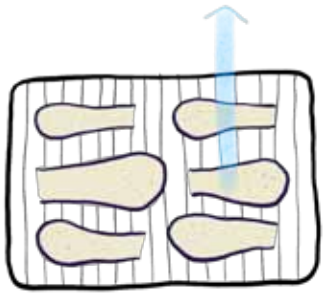
in Fett ausbacken

anschwitzen

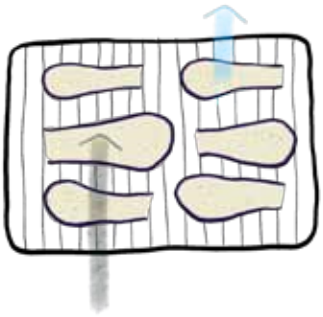
scharf anbraten



Backen, 100°C - 240°C



Dörren, 35°C - 70°C



Räuchern, 20°C - 55°C

Garen mit Luft

Beim Kochen mit Luft (z.B. Backen, Dörren, Räuchern) bleiben viele Nährstoffe erhalten, da keine direkte Einwirkung von Wasser oder Fett auf das Essen stattfindet.
Dadurch, dass beim Garen in heißer Luft den Lebensmitteln Wasser entzogen wird, ohne welches hinzuzufügen, entsteht eine knusprige Textur. Zusätzlich wird beim Dörren die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert.
Das Räuchern fügt ein eigenes Aroma hinzu und eignet sich zur Haltbarmachung von Lebensmitteln, da durch das Trocknen und den Rauch eine antibakterielle Umgebung entsteht.
Dadurch, dass beim Garen in der Luft auch weniger Fett benötigt wird, trägt diese Art der Zubereitung zu einer gesunden Ernährung bei.

Geeignete Geräte zum Garen in Luft sind

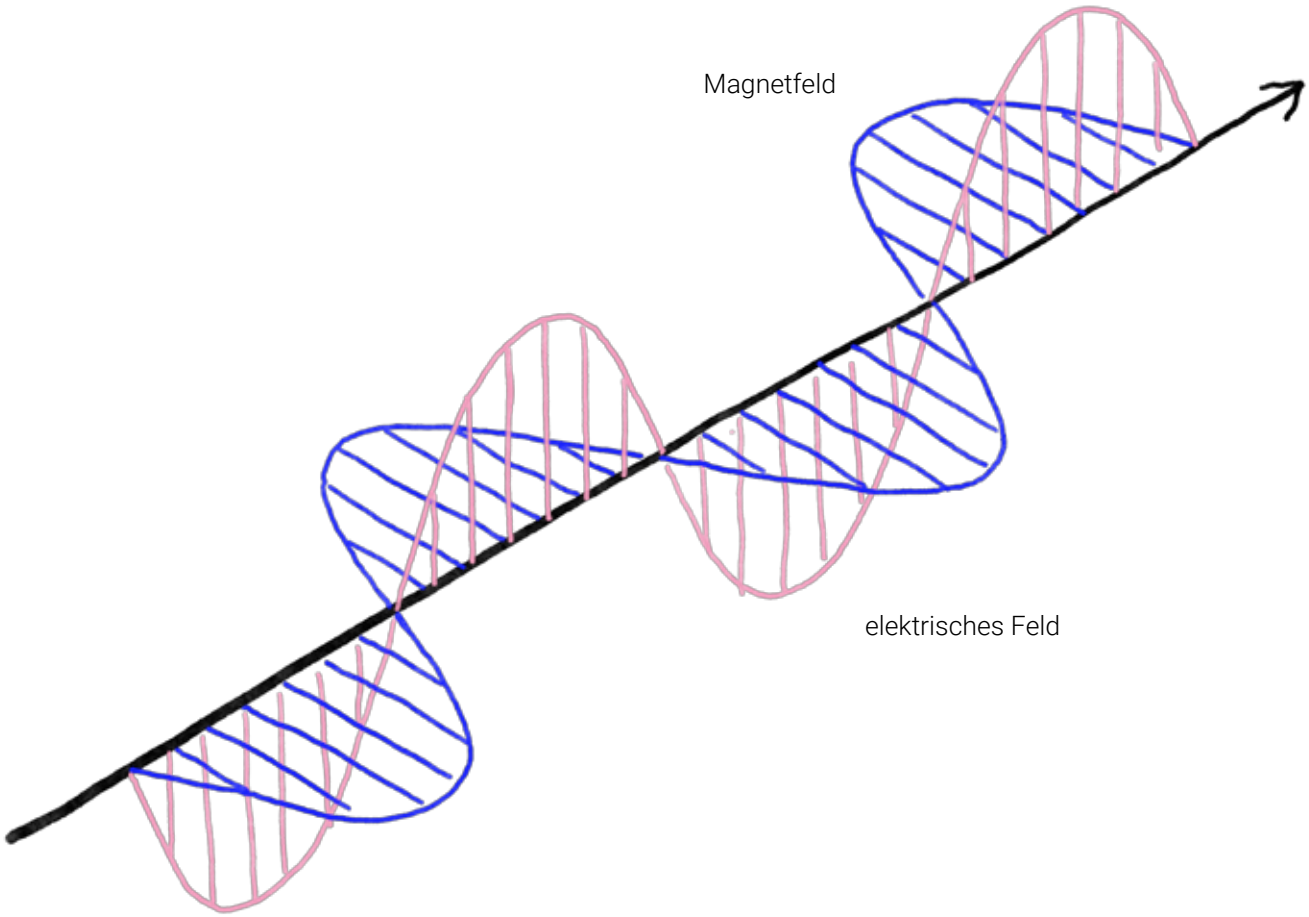
- Elektro- oder Gasöfen
- Konvektomat (Großküchen/Gastronomie)
- Öfen mit Feuer (Lehmöfen, Pizzaöfen, Küchenhexe)
- Dörren im elektrischen Dörrgerät oder mit Sonnenwärme
- Heißluftfritteuse
- Räuchern im Räucherofen oder überm Feuer

Garen mit Strahlung

Strahlung spielt in der Küche eine wichtige Rolle bei der Zubereitung von Speisen. Sie kann verwendet werden, um Lebensmittel zu kochen, zu braten, zu grillen und zu backen. Infrarotstrahlung kann beispielsweise bei der Zubereitung von Grillgerichten und beim Überbacken von Käse auf Toast verwendet werden. Mikrowellenstrahlung wird verwendet, um Speisen schnell zu erhitzen und auf-zutauen. Auch die Sonnenstrahlung spielt eine Rolle in der Küche, da sie zur Trocknung von Lebensmitteln wie Obst und Gemüse verwendet werden kann.

Geeignete Geräte zum Garen mit Strahlung:

- Mikrowelle
- Grill
- Infrarot-Backofen
- Induktionskochfeld
- Toaster
- Wärmelampe


Magnetfeld
elektrisches Feld

Wasser in der Küche

Recherchiert von Fritz Wördehoff
und Raphael Amadeo Rustige

Wasser kommt in der Küche eine entscheidende Bedeutung zu, die weit über das Zubereiten von Speisen und Kochen eines Tees hinausgeht. Wasser ist ein essentieller Bestandteil unserer Ernährung, angefangen mit der Lebensnotwendigkeit des Trinkens über die Herstellung unserer Lebensmittel.

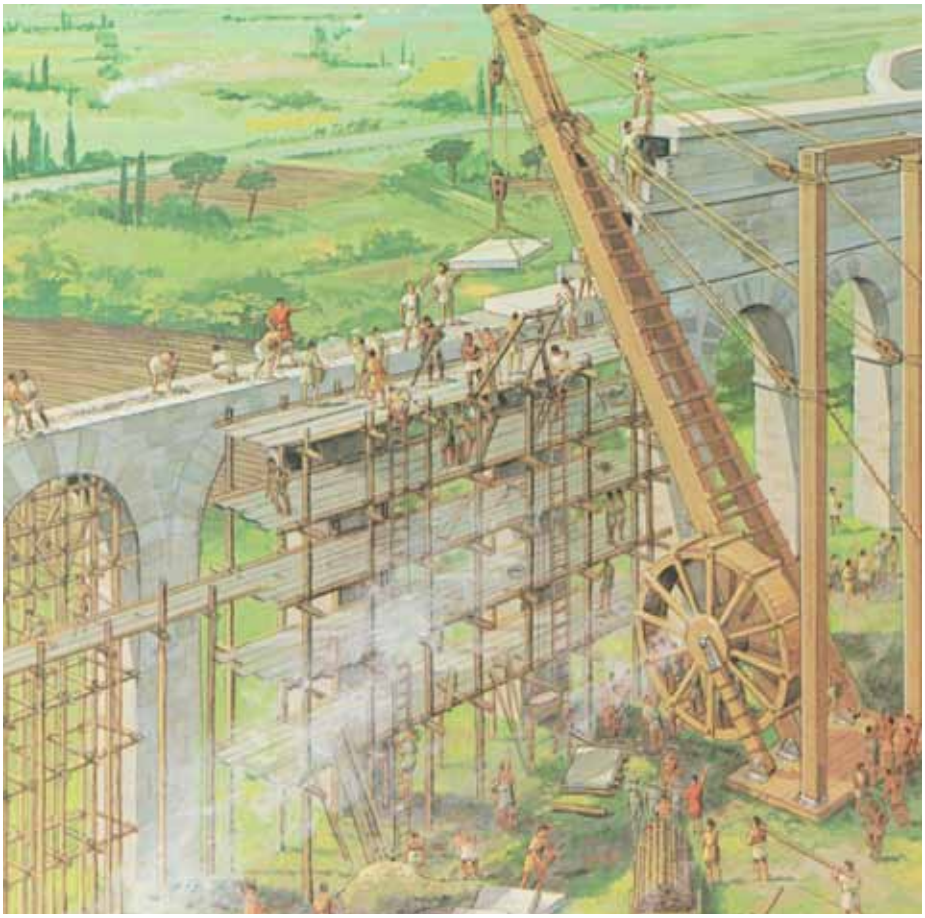
Mit einer funktionierenden Wasserversorgung, Aufbereitung und Kanalisation werden moderne Zivilisationen erst möglich. Gleichzeitig findet mit dem globalisierten Handel eine Umverteilung des Wassers statt und das häufig zum Nachteil bereits trockener Regionen. Diskussionen um die Nachhaltigkeit vegetarischer oder fleischlicher Ernährung misst sich häufig im Wasserverbrauch. Wasser wird zur Ware, in Flaschen abgefüllt oder im Besitz von Unternehmen bekommt es gesellschaftliche Brisanz.

Wasserwege

Geschichte der Wasserversorgung

Geschichtlich haben sich siedelnde Menschen in der Nähe von natürlichen Quellen, Flüssen und Bächen angesiedelt. Da eine saubere Trinkwasserversorgung für das Leben sowie die Landwirtschaft und Viehzucht essentiell ist. Der älteste bekannte Brunnen stammt aus der Gegend des heutigen Israel und ist ungefähr 8.000 Jahre alt. Dabei handelt es sich um einen etwa 4 Meter tiefen Brunnen, der vermutlich von Jägern und Sammlern gegraben wurde. Im antiken Griechenland wurden bereits Brunnen gebaut, um Wasser aus dem Grundwasser fördern zu können. Diese Brunnen waren oft öffentlich und wurden von den Bürgern genutzt, um Wasser per Hand ins Haus zu holen. Die Brunnen wurden oft kunstvoll gestaltet und mit Statuen und Ornamenten verziert. Einige Städte des Griechenlands hatten bereits Zisternen, in denen Regenwasser gespeichert wurde. Diese Zisternen befanden sich oft in den Hügeln in der näheren Umgebung um die Stadt gebaut und dienten als Reservoirs, um bei Bedarf das Wasser mithilfe von Schöpfwerken oder Wasserhebewerken durch Kanäle in die Städte zu pumpen.

In einigen Küstenstädten wurden zudem Aquädukte und Tunnel erbaut, um Wasser aus Flüssen oder Quellen in die Städte zu bringen. Ein Beispiel dafür ist der Eupalinos-Tunnel auf der Insel Samos, der im 6. Jahrhundert v. Chr. gebaut wurde, um Wasser in die Stadt Pythagoreion zu bringen.



Später haben die Römer fortschrittliche Wasserleitungen und Aquädukte entwickelt, mit denen sie Wasser aus Quellen und Flüssen in Städte transportieren. Diese Systeme wurden oft aus Stein erbaut, die neue Maßstäbe in Größe und Länge setzten. Einige der bekanntesten Beispiele sind die Aquädukte von Segovia in Spanien und die Aqua Claudia in Rom. Ein weiteres Beispiel für altertümliche Wassersysteme ist die Alhambra in Granada, die von den Mauren errichtet wurd

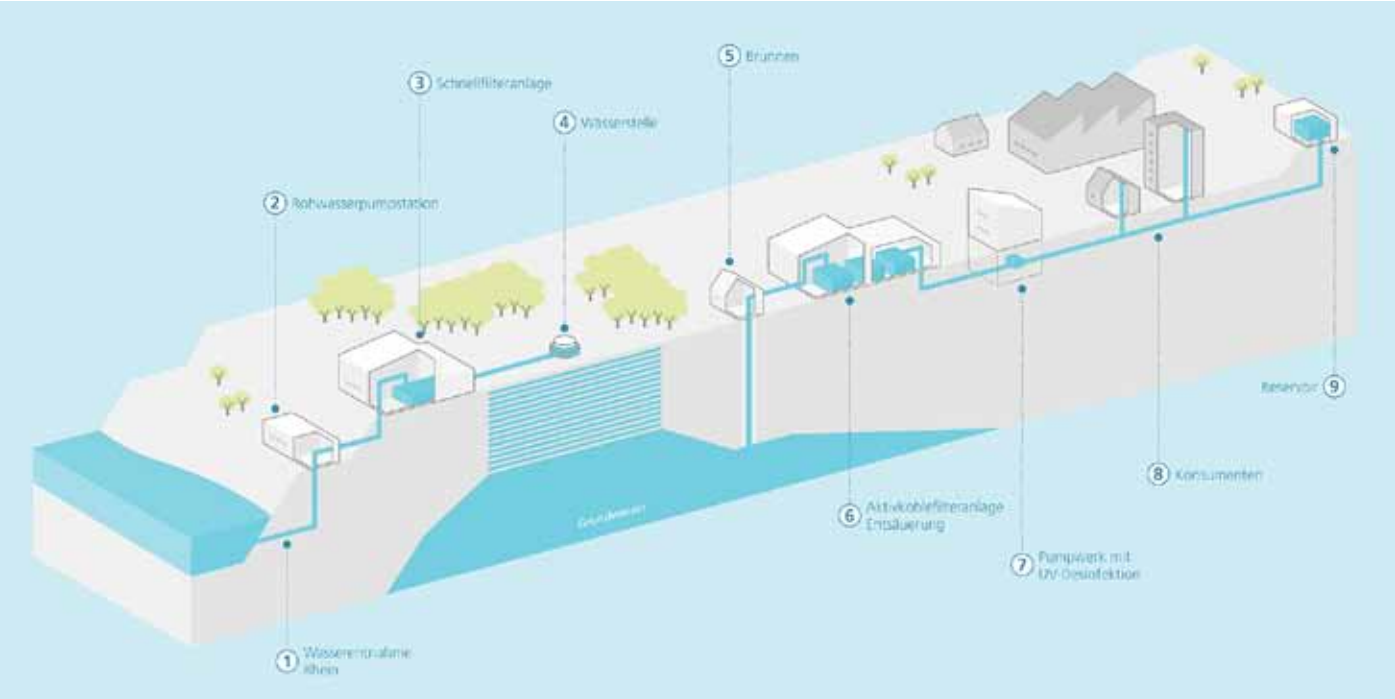
https://allabouttravel.gr/tunnel-eupalinos/
https://www.pinterest.ph/pin/436708495097911519/
https://siprochedelhorizon.blogspot.com/2011/06/lalhambra.html

Trinkwasser

Gewinnung, Aufbereitung, Filtration,

In Deutschland unterliegt Trinkwasser vielen Regularien, die eine flächendeckende Grundsicherung mit sauberem Wasser sichern. Dazu gehören die Trinkwasserverordnung TrinkwV 2001, VDI 6023, EN 806, DIN 1988, EN 1717, DVGW-Richtlinien, DVGW-Arbeitsblätter W 551, 556, 557. In Deutschland wird das Trinkwasser durch Oberflächen- oder Grundwasseraufbereitung gereinigt. Dabei werden verschiedene Verfahren wie Vorfiltration, Flockung, Sedimentation, Aktivkohlefiltration, Desinfektion und pH-Regulierung eingesetzt. Ziel ist es, sauberes und sicheres Wasser zu liefern.

Bei der Oberflächenwasseraufbereitung wird das Wasser aus Flüssen, Seen oder Talsperren gewonnen. Bei der Grundwasseraufbereitung wird das Wasser aus Tiefbrunnen oder Quellen gewonnen. Die natürliche Filtration des Bodens ist ein wichtiger Teil der Reinigung. Zusätzliche Schritte wie Aktivkohlefiltration und Desinfektion werden ebenfalls durchgeführt. Verunreinigungen wie Schmutz, Bakterien, Viren und Chemikalien werden aus dem Wasser entfernt. Neben der Kommunalen Wasserversorgung, gibt es auch in Deutschland noch Haushalte, die sich mithilfe eigener Quellen selbst mit Wasser versorgen, auch diese Haushalte unterliegen der Trinkwasserverordnung, weshalb kleinere Filtersysteme verwendet werden, wie UV-Lampen, Aktivkohlefilter Chlorung oder mithilfe von Umkehrosmoseanlagen. Diese unterschiedlichen Filtersysteme finden sich genauso in kleinem Maßstab im Camping und



https://taz.de/Wassermangel-in-Deutschland/!5714461/
https://www.landschaftsparkwiese.info/themen/trinkwasser
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Transfer_Pump_Station.jpg#/media/Datei:Transfer_Pump_Station.jpg

Outdoor Bereich wieder. Obwohl der Grundwasserspiegel in Deutschland aufgrund von Dürrejahren gesunken ist bleibt eine Grundsicherung in Deutschland bestehen. Problematischer ist dahingehend die Globale Wasserversorgung. Laut WHO und UNICEF haben Weltweit über 2 Milliarden Menschen keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser! Ein Umstand, der angesichts eine Zuspitzung durch die Klimakrise enorme strukturelle Veränderungen bedarf, besonders im Hinblick auf die Lebensmittelproduktion.

Wasser im Haus

Wasserwege im Wohnbereich

Bevor Wasserleitungen in Wohnhäuser installiert wurden, war es Bestandteil des täglichen Lebens, Wasser aus Brunnen oder Quellen in der Nähe des Hauses zu holen und in Behältern wie Krügen oder Eimern ins Haus zu tragen. Dazu entwickelten sich öffentliche Brunnen, die über eine Wasserinfrastruktur aus mehreren Kanälen in höher gelegene Reservoirs gepumpt wurden. Von dort wurde das Wasser wiederum über ein Netz von Holzröhren und -leitungen in die einzelnen Stadtteile zu den öffentlichen Brunnen und in die Häuser von wichtigen Beamten und reichen Bürgern geleitet. Im Laufe der Zeit wurden immer mehr Privathaushalte an das Wasserleitungssystem angegliedert. Zudem schritt der Ausbau von Wasserinfrastruktur fort, im Zuge dessen größere Trinkwasserreservoirs errichtet wurden und Rohrleitungen aus Eisen die Hölzernen ablösten.

https://www.sw-augsburg.de/magazin/detail/ein-stueck-wassergeschichte-fuer-das-maximilianmuseum/
https://www.dreamstime.com/
royalty-free-stock-image-nogent-le-rotrou-france-may-water-carrier-walking-full-water-carts-his-shoulder-betweeb-tents-historical-reenactment-festival-image29766386
https://www.augsburger-allgemeine.de/augsburg/Erfrischender-Streifzug-von-Brunnen-zu-Brunnen-Augsburg-hat-viele-Brunnen-die-Sie-vielleicht-gar-nicht-kennen-id38814447.html
https://www.monumente-online.de/de/ausgaben/2006/3/druck-von-oben.php

Wasser

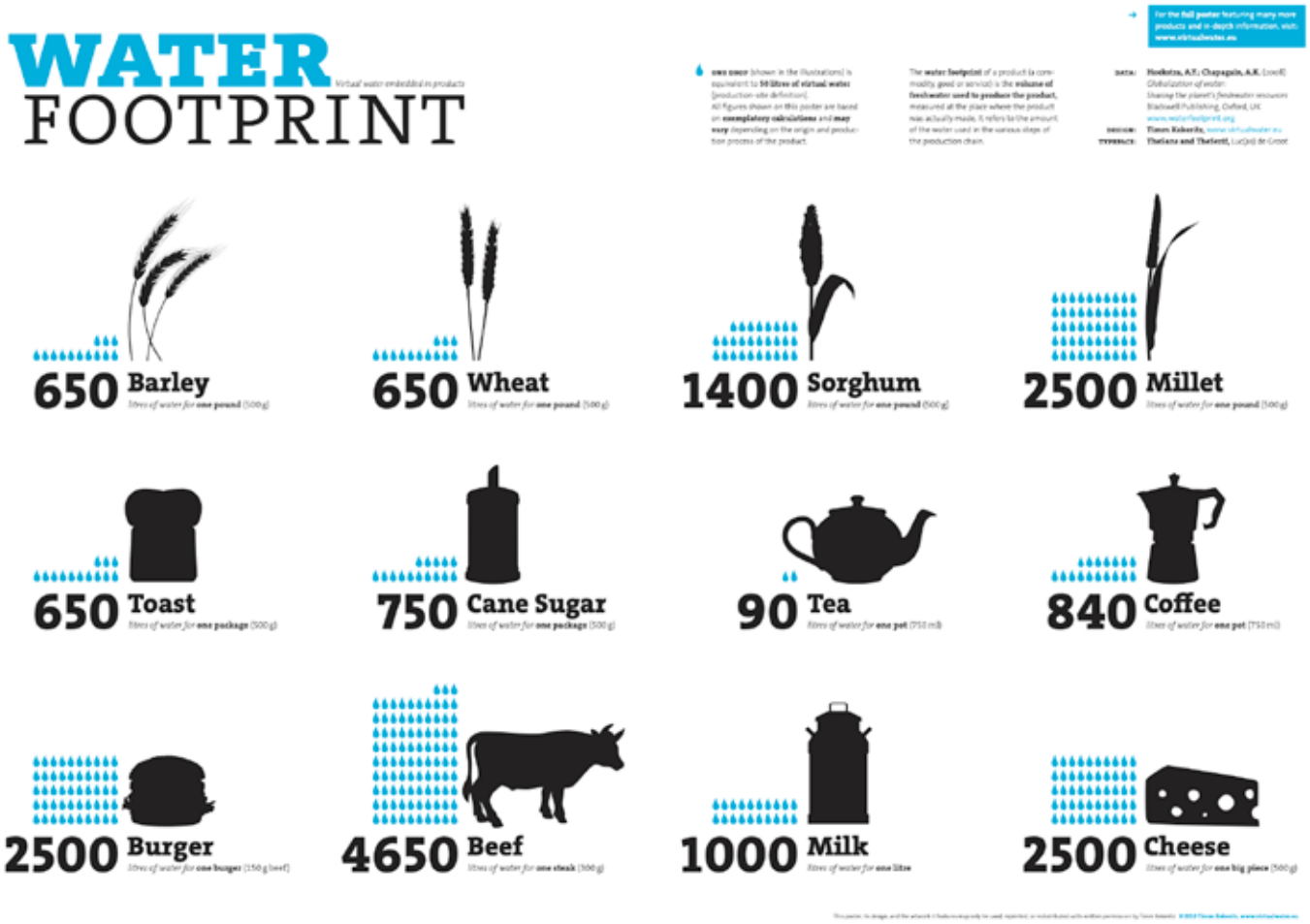
In der Küche von Heute

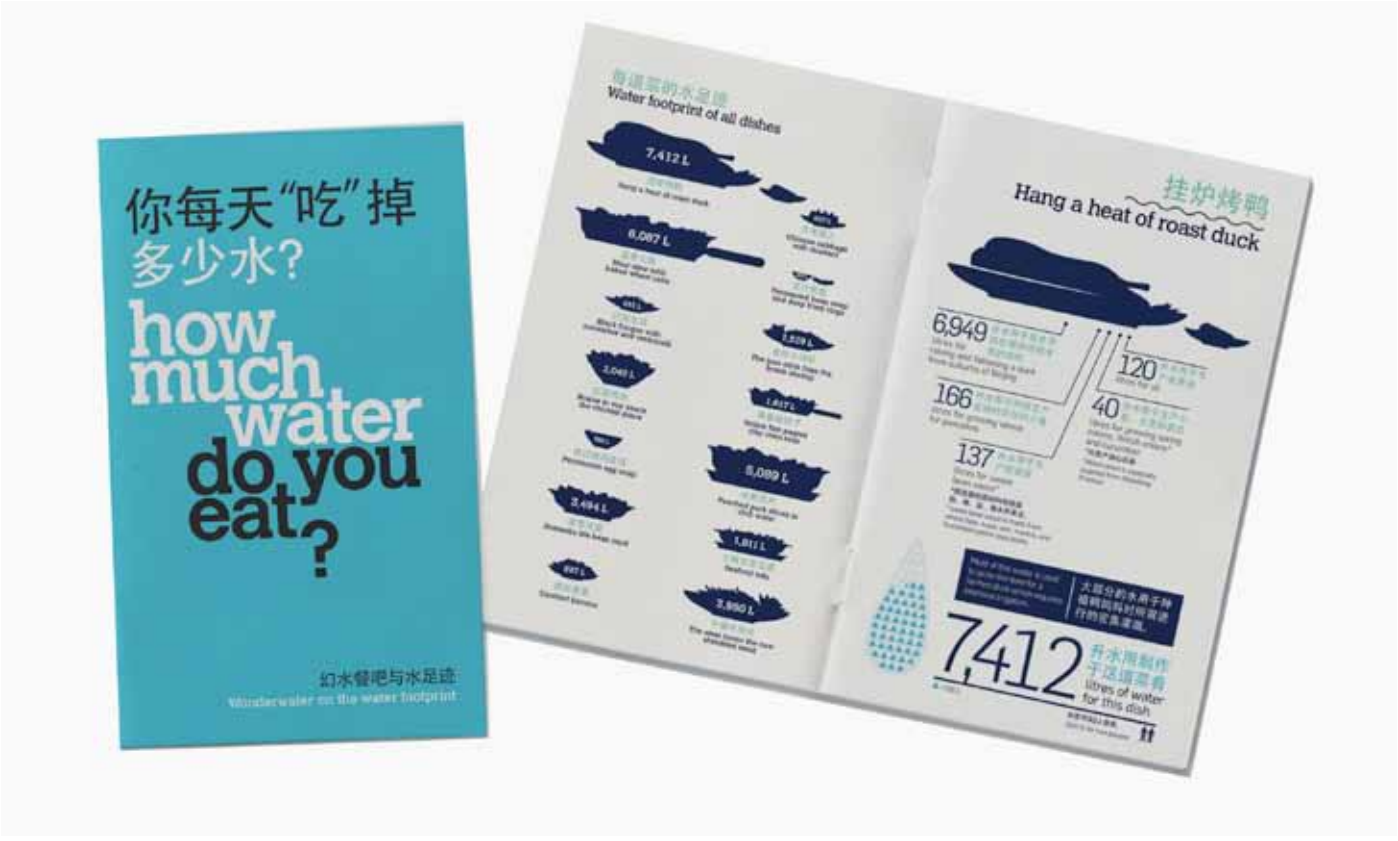
Ein Küche ohne Wasser ist wohl nur schwer vorstellbar. Angefangen bei Tee oder Kaffee in der Früh, dem Waschen und Kochen von Lebensmitteln oder dem Reinigen des Geschirr und Bestecks. Ohne Wasser funktioniert kaum eine Küche. Das Hauptelement der Wasserversorgung in der Küche stellt das Waschbecken mit der Wasserarmatur dar. Heute ist das Spülen mit der Hand weitestgehend von Wassersparenden Geschirrspülmaschinen abgelöst worden. Dabei haben sich am Markt verschiedene Arten von Wasserarmaturen etabliert, die in den Küchen eingesetzt werden. Standard-Spültischarmaturen haben einen Griff und einen Schwenkarm. Einhebelmischer besitzen nur einen Griff und sind leicht zu bedienen. Zudem sind ausziehbare Armaturen, berührungsfreie Wasserhähne, Trinkwasserarmaturen und kochende Wasserhähne für Tee und Kaffee üblich.

https://www.reuter.de/grohe-minta-einhebel-kuechenarmatur-mit-ausziehbarem-auslauf-chrom-a555626.php

How much water do you eat?

Das Verhältnis von Wasserverbrauch und Lebensmittelproduktion ist eng miteinander verbunden. Die Produktion von Nahrungsmitteln erfordert große Mengen an Wasser, sei es für die Bewässerung von Feldern, die Viehzucht oder die Verarbeitung von Lebensmitteln. Die Landwirtschaft ist einer der größten Verbraucher von Wasser weltweit und trägt somit maßgeblich zur Wasserknappheit bei. Gleichzeitig ist die Landwirtschaft aber auch von ausreichend verfügbaren Wasserressourcen abhängig, um eine ausreichende Nahrungsmittelproduktion zu gewährleisten. Das Konzept des virtuellen Wassers hilft dabei, den tatsächlichen Wasserverbrauch von Lebensmitteln und anderen Produkten zu verstehen und zu bewerten. Eine nachhaltige und effiziente Bewirtschaftung von Wasserressourcen ist unerlässlich, um eine ausreichende Lebensmittelproduktion und eine nachhaltige Entwicklung zu gewährleisten. Globale Wasserprobleme wie Wasserknappheit und Verschmutzung haben Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit, die Wirtschaftstätigkeit und die Lebensmittel- und Energieversorgung und erfordern daher dringende Maßnahmen und Lösungen.



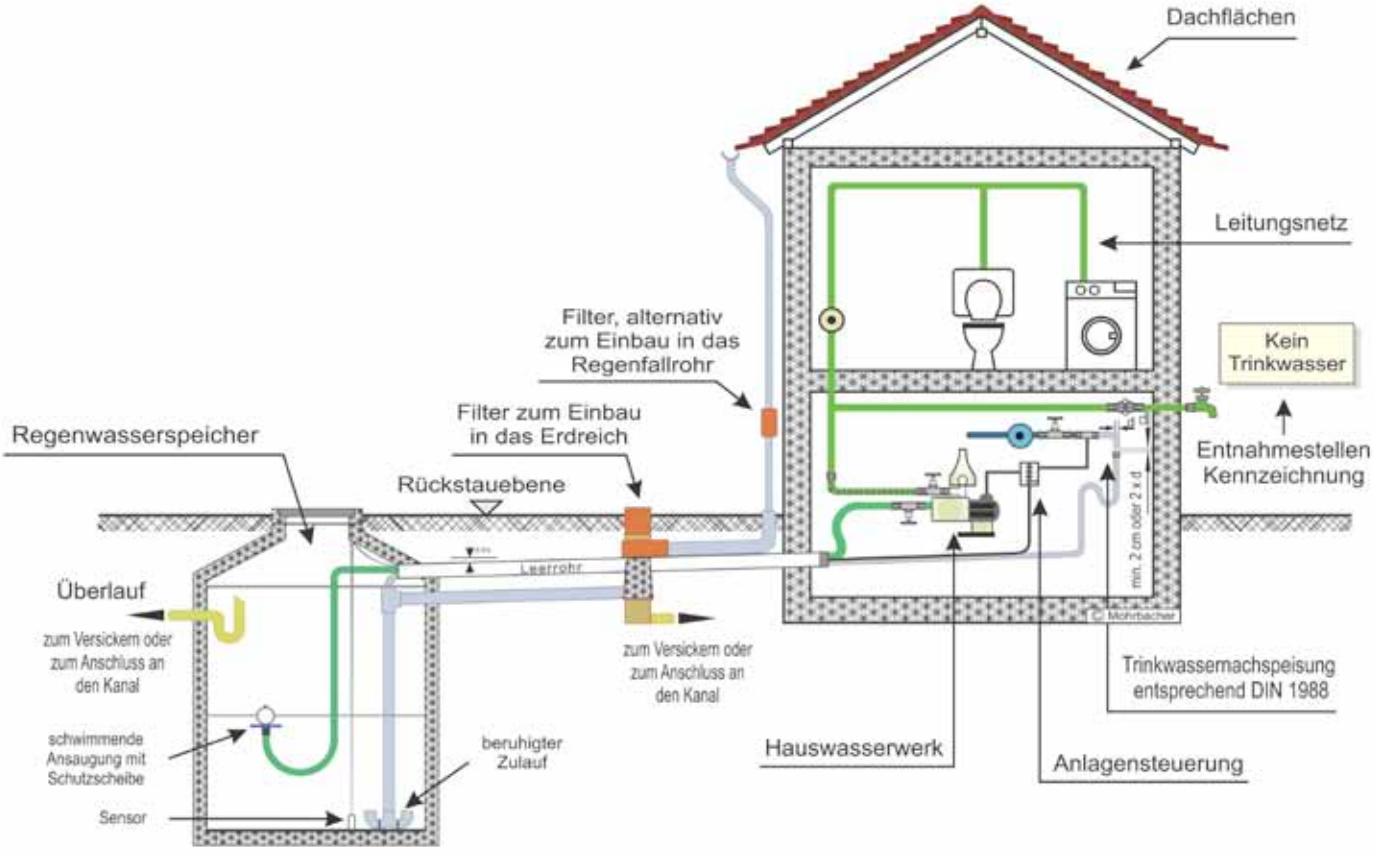


http://www.janewithers.com/work#/wonderwater-cafes-4/
http://virtualwater.eu

Autarke Wasserversorung

Im häuslichen Umfeld

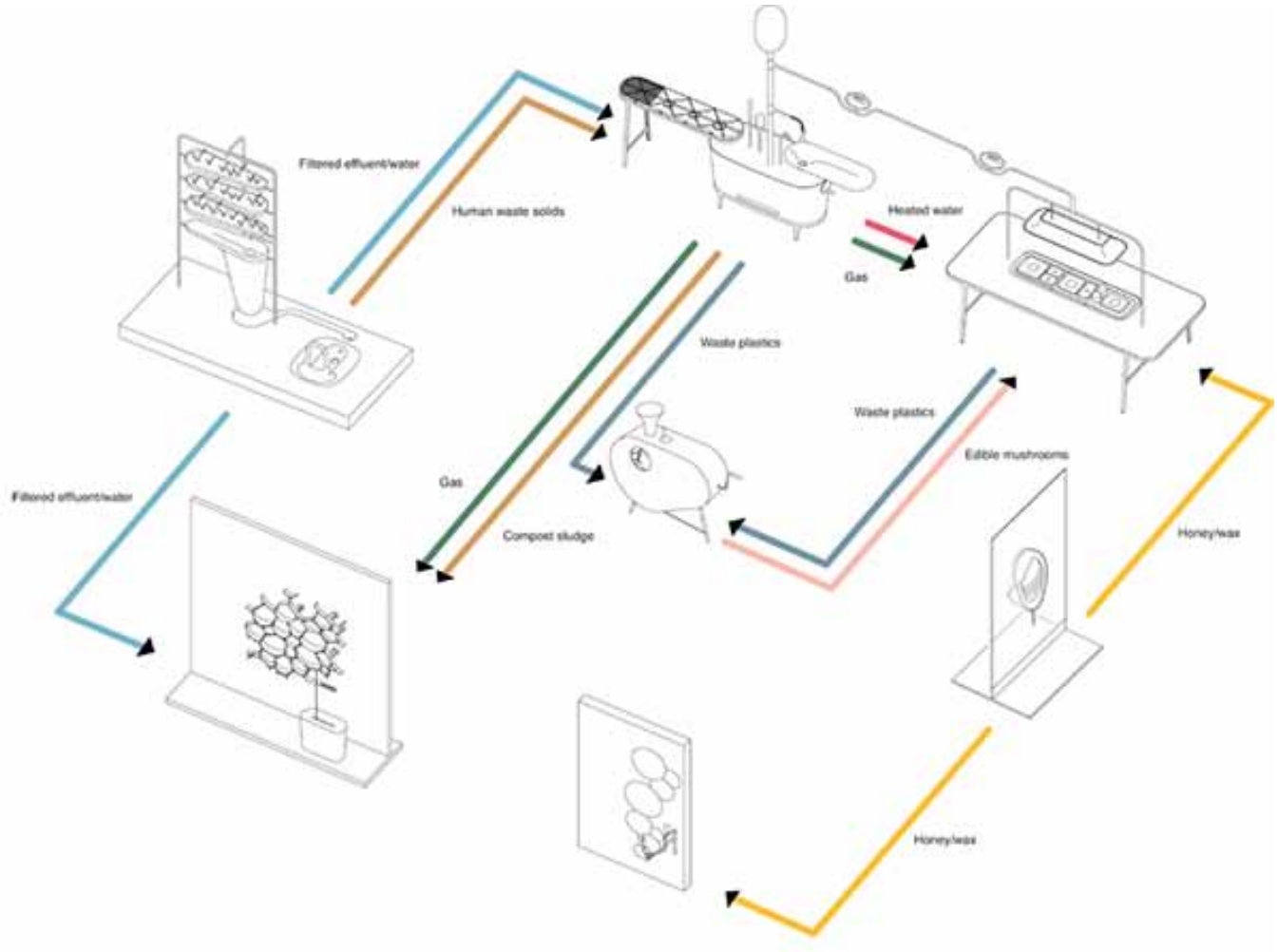
Um unabhängig von kommunalen Versorgungsstrukturen Wasser zu gewinnen gibt es verschiedene Möglichkeiten, eine der einfachsten Methoden ist das Sammeln von Regenwasser in Tonnen oder Zisternen, dafür eignen sich Dachflächen mit Regenrohren, die in das Wasser in die Speicher leiten. Um Regenwasser bedenkenlos trinken zu können, sollte es allerdings mithilfe von Filtersystemen aufbereitet werden. Eine andere, uralte Methode ist es mithilfe von Brunnen Grundwasser an die Oberfläche zu pumpen und zu speichern.
Eine andere Alternative ist die Nutzung von Quellwasser. Dabei wird das Quellwasser in Brunnenstuben gesammelt und von dort mithilfe von Pumpen oder mithilfe der Schwerkraft in die Wohnhäuser geleitet. Des Weiteren kann Grauwasser, also Wasser aus Waschbecken, Duschen, Badewannen und Waschmaschinen für die häusliche autarke Grauwassernutzung genutzt werden.
Um Grauwasser autark nutzen zu können, muss es gefiltert werden und kann danach als Wasser für die Klospülung oder Bewässerung von Pflanzen genutzt werden.

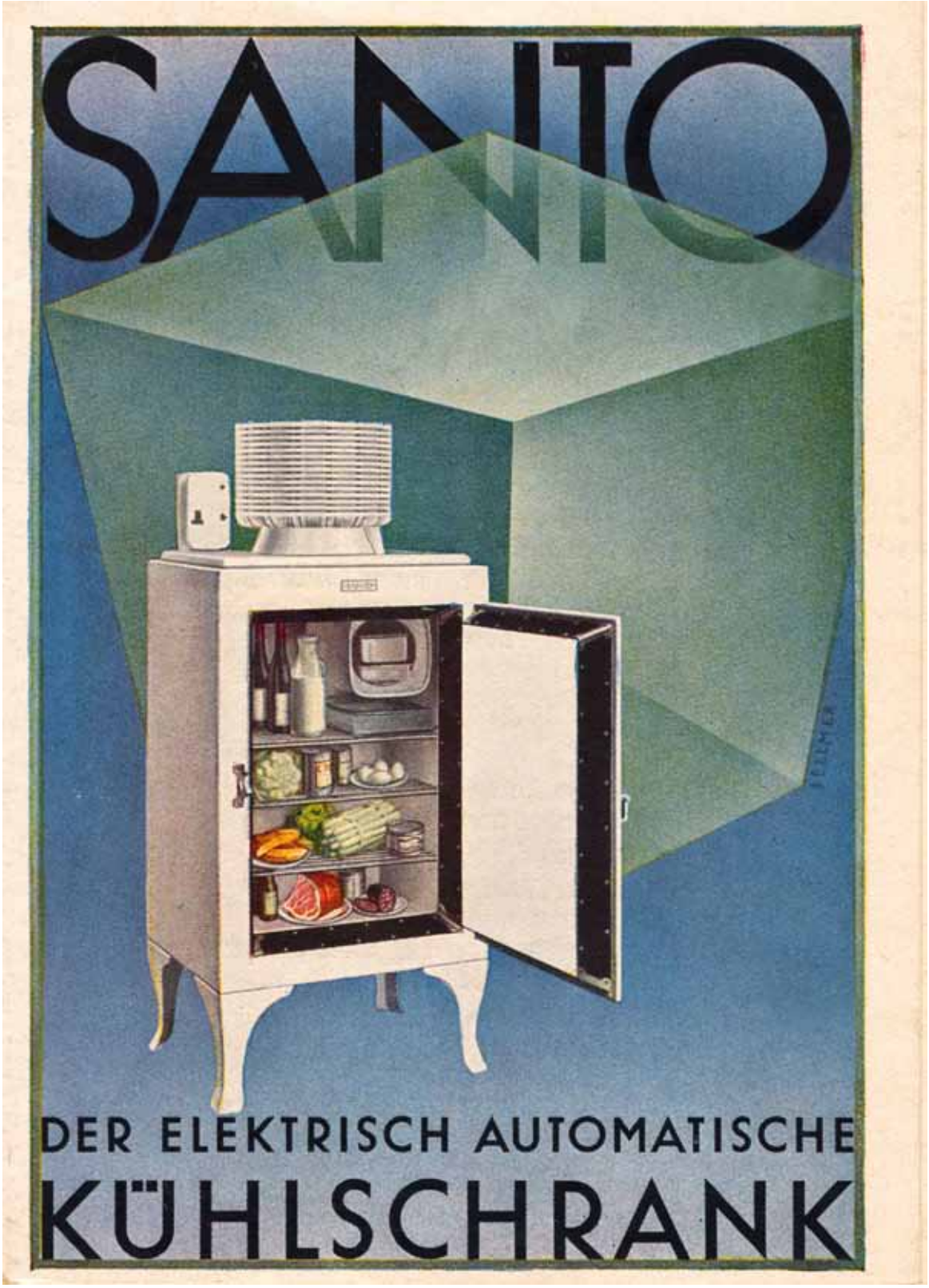


https://regenwasser24.de/news/wie-baue-ich-eine-regenwasseranlage-was-muss-ich-beachten
https://www.pituka.ch/images/0420qw005.jpg
http://www.janewithers.com/work#/1-water-and-our-future-z33/
https://www.brunnenbau-kaestner.de/brunnenbohrung/

Microbial Home Probe by Philips Design

Das Projekt Microbial Home Probe besteht aus einem häuslichen Ökosystem, das konventionelle Designlösungen für Energie, Reinigung, Lebensmittelkonservierung, Beleuchtung und menschliche Abfälle in Frage stellt. Das Projekt von Philips Design aus dem Jahr 2011 ist ein Vorschlag für ein integriertes, zyklisches Ökosystem im Haushalt. Die Idee besteht darin, einen Kreislauf zu schaffen, der Abfallprodukte wie Abwasser, Müll und Abfälle filtert, verarbeitet und recycelt. Das Projekt besteht aus verschiedenen Elementen wie einer Bio-Digester-Insel, einem Absorptionskühlschrank, einem städtischen Bienenstock, einer Apotheke, einer Filter-Toilette, einer Bio-Lampe und einer Paternoster-Plastikabfall-Aufbereitung. Das Konzept basiert auf der Idee, biologische Prozesse zu nutzen, die weniger energieintensiv und umweltfreundlicher sind.




SANITO
DER ELEKTRISCH AUTOMATISCHE
KÜHLSCHRANK

Kühlen in der Küche

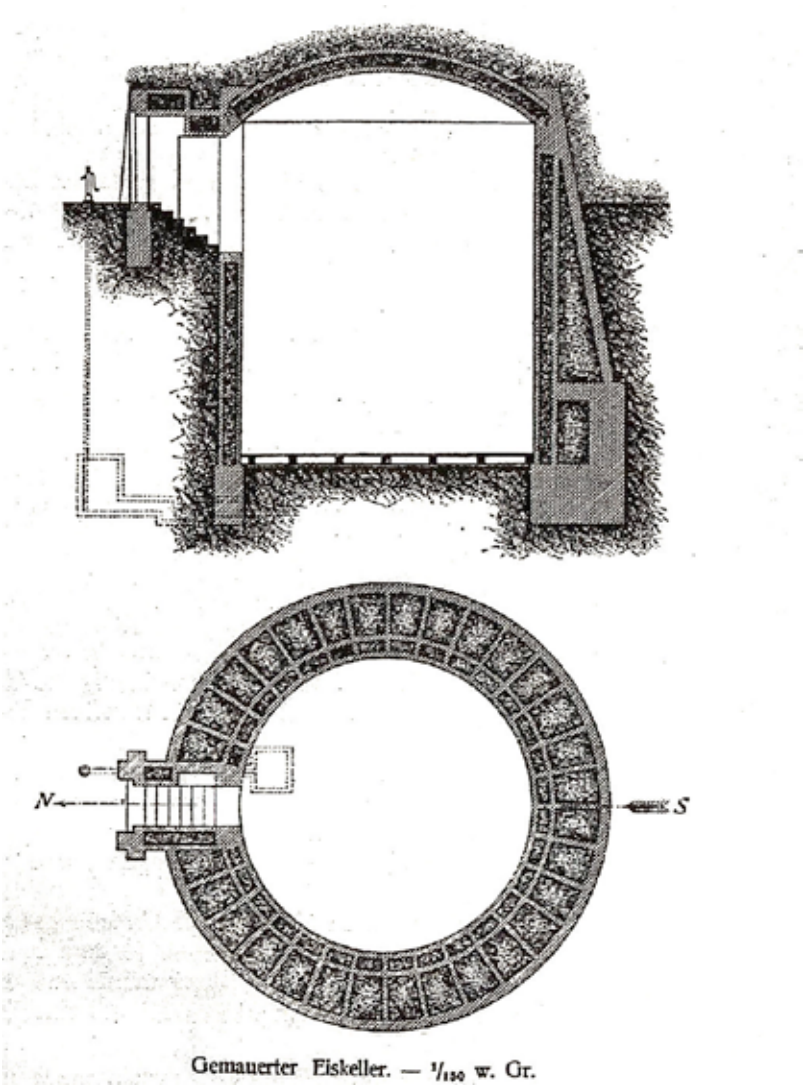
Recherchiert von Fritz Wördehoff
und Raphael Amadeo Rustige

Mit der Sesshaftwerdung des Menschen und der Erzeugung landwirtschaftlicher Erzeugnisse entwickelte sich auch das Wissen um das Haltbar machen von Lebensmitteln. Neben dem Einkochen, Einlegen, Trocknen, Räuchern, Konservieren und Fermentieren ist es heute vorrangig das Kühlen und Gefrieren, das unsere Lebensmittel über einen längeren Zeitraum frisch hält und langfristig zugänglich macht. Der Kühl- oder Eisschrank ist dabei eine eher jüngere Erfindung. Historisch gesehen wurde die natürliche Kälte unter der Erde genutzt, in Erd- und Eiskellern, die häufig durch im Winter geschnittene Eisblöcke über längere Zeit kühl gehalten werden konnten. Mit dem Elektrischen Kühlschrank und der Erfindung von Kältemitteln fand der Kühlschrank als industrielles Gut Einzug in die Haushalte. Die Ozon schädigenden FCKW Stoffe und die Kurzlebigkeit elektrische Kühlgeräte zeigen, dass die Suche nach alternativen und umweltfreundlichen Kühltechnologien immer wichtiger wird.

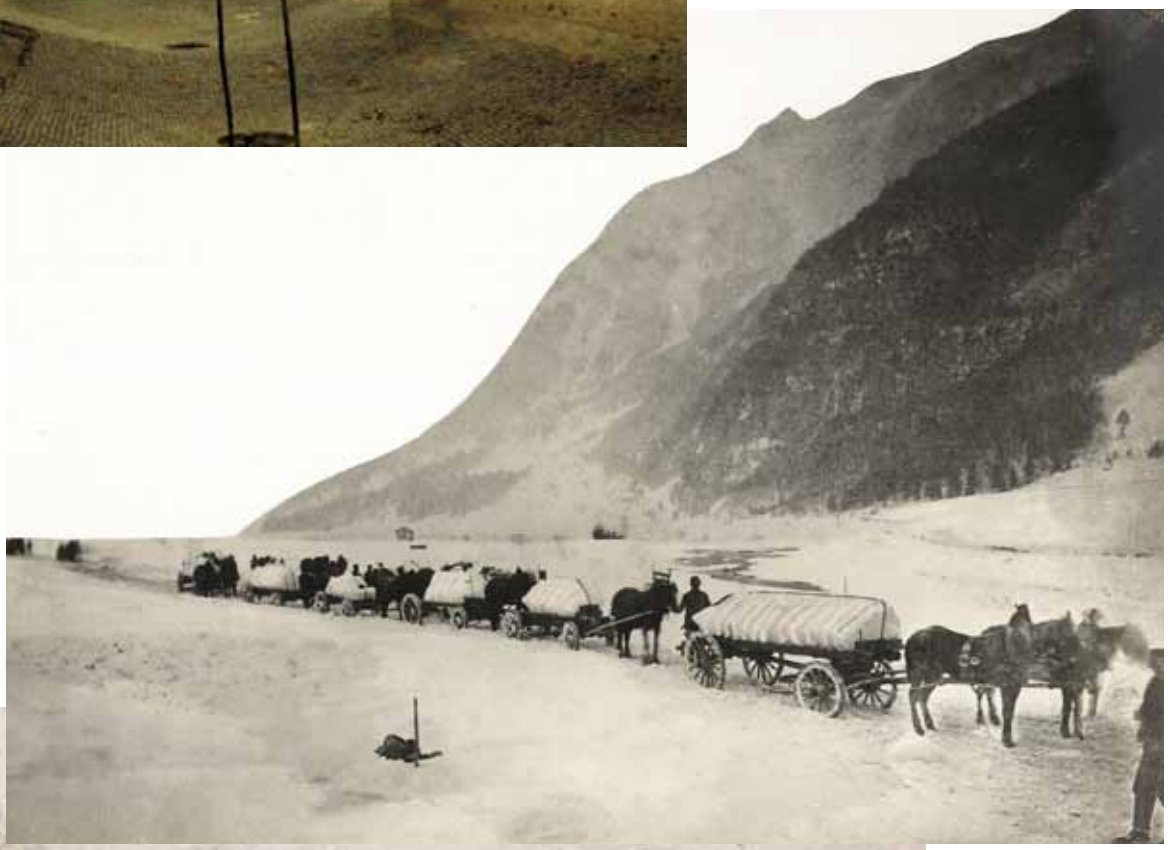
Der Eiskeller

Historische Arten des Kühlens

Ein Eiskeller ist ein unterirdischer Raum, der früher zur Lagerung von natürlichem Eis verwendet wurde. In der Regel wurde das Eis im Winter von zugefrorenen Seen oder Flüssen geschnitten und in großen Blöcken in den Eiskeller gebracht. Dort wurde es durch spezielle Belüftungssysteme und Isolation das ganze Jahr über kühl gehalten. Der Eiskeller wurde vor allem in Zeiten genutzt, in denen es noch keine elektrischen Kühlschränke gab und Lebensmittel auf andere Weise haltbar gemacht werden mussten. Heute sind Eiskeller kaum noch im Einsatz, da moderne Kühlsysteme eine zuverlässigere und effizientere Möglichkeit der Lebensmittellagerung bieten.Mit der Einführung von Kältemaschinen Ende des 19. Jahrhunderts begann die Umstellung der Kühlung bei Großbetrieben und Brauereien;



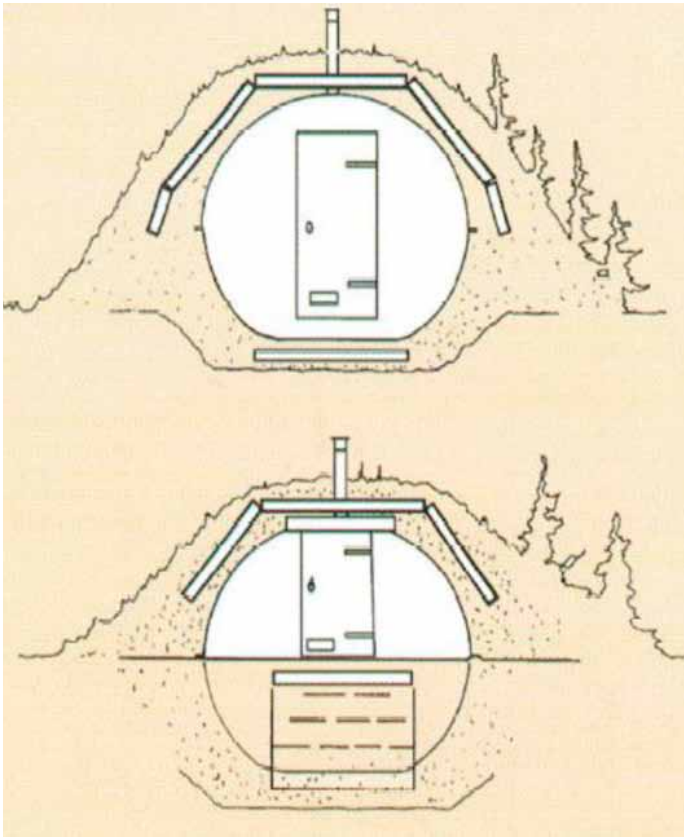
Gemauerter Eiskeller. — 1/150 w. Gr.



Der Erdkeller

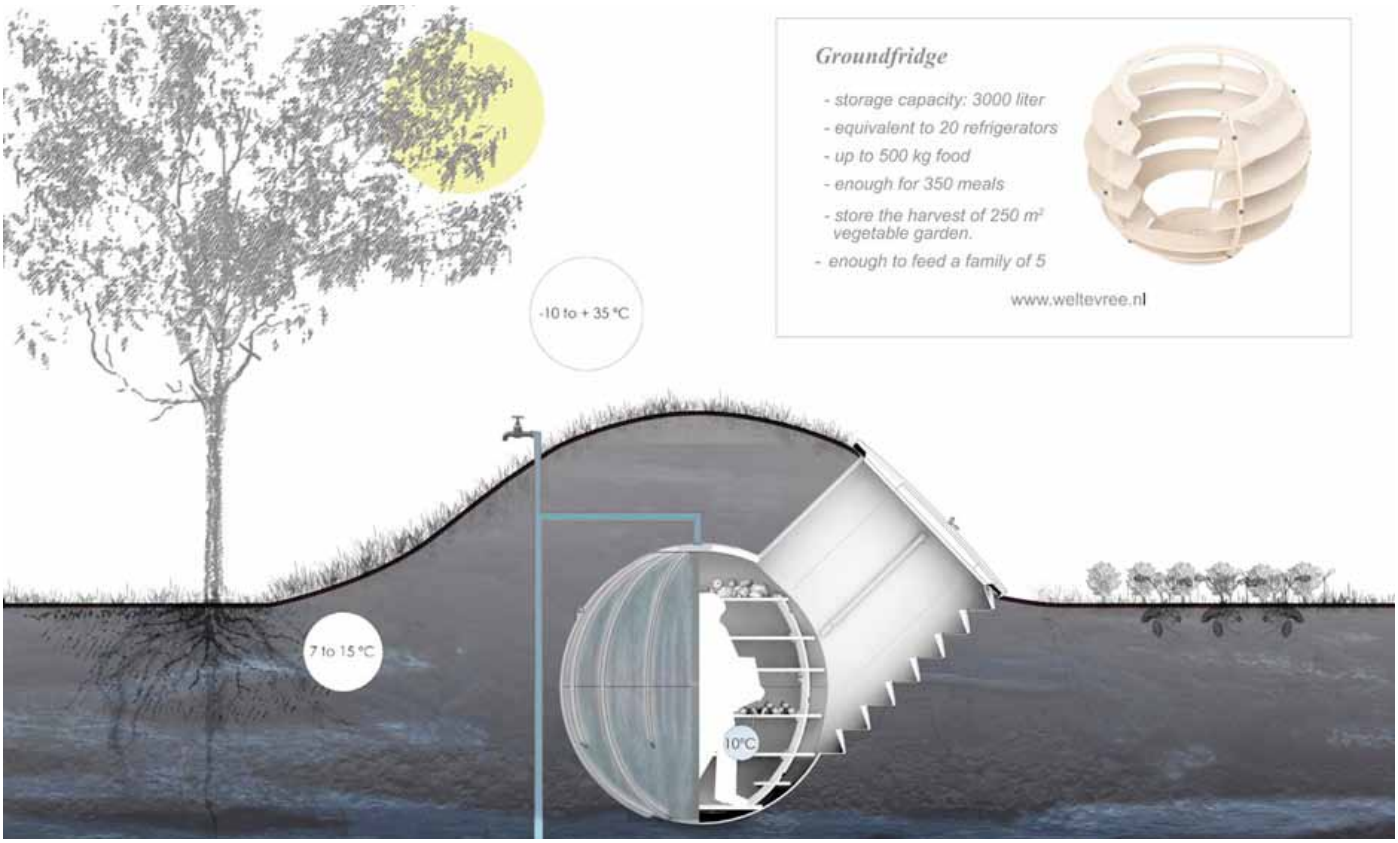
Historische Arten des Kühlens

Ein Erdkeller ist ein unterirdischer Raum, der als natürlicher Kühlschrank genutzt wird. Die Bauweise und Isolierung des Kellers ermöglichen es, dass die Temperatur im Inneren das ganze Jahr über kühl und konstant bleibt. Der Keller wird meist in einem Hang oder in die Erde eingegraben, um die natürliche Kälte auszunutzen. Erdkeller wurden historisch genutzt, um Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Milchprodukte aufzubewahren, bevor es den modernen Kühlschrank gab. Heute werden Erdkeller immer noch genutzt, insbesondere von Menschen, die Wert auf eine nachhaltige Lebensweise legen oder in Regionen leben, in denen Strom nicht immer verfügbar ist.



Groundfridge
by Floris Schoonderbeek

Der Groundfridge ist die moderne Adaption einer historischen Kühltechnik. Der traditionelle Kühlkeller wird zum solitären Produkt. Der kugelförmige Groundfridge wird eingegraben und mit der ausgehobenen Erde bedeckt. Diese etwa 1,50 Meter dicke Erdschicht hat eine so isolierende Wirkung, dass die Innentemperatur im Kühlschrank kaum schwankt.In der kältesten Zeit des Tages wird kühle Außemluft in den groundfridge geleitet, wodurch die die Temperatur im Kühlschrank das ganze Jahr über stabil zwischen 10 und 12 C° bleibt: die ideale Temperatur für die Lagerung von z.B. Obst, Gemüse, Wein und Käse.



https://www.florisschoonderbeek.com

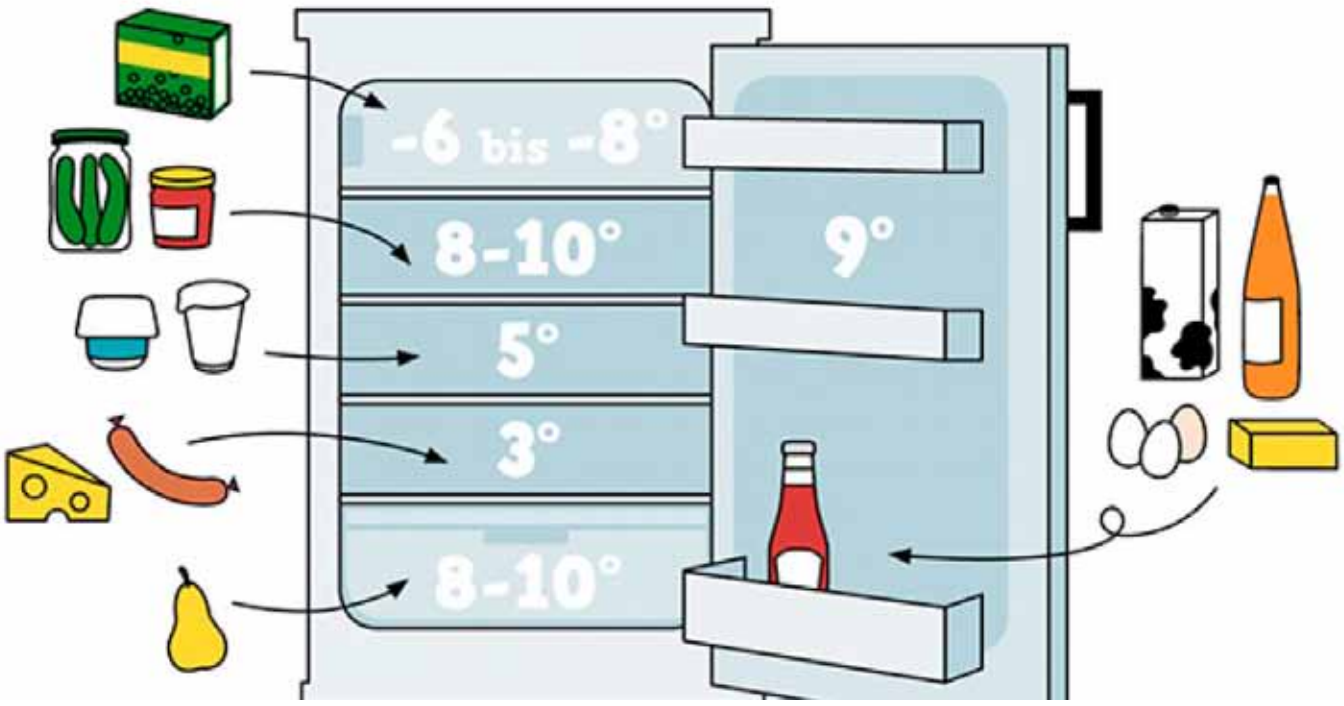
Der Eisschrank

Ein Eisschrank ist eine historische Form des Kühlschranks, die vor der Erfindung moderner elektrischer Kühlsysteme verwendet wurde. Ein Eisschrank wurde mit großen Eisblöcken oder Eisblöcken aus künstlichem Eis befüllt, die in einem separaten Eisfach oder einer Eisbox aufbewahrt wurden. Die Kühlung im Eisschrank entstand durch das Schmelzen des Eises, das Wärmeenergie aus der Umgebung aufnahm, um zu schmelzen. Die entstehende Kälte wurde genutzt, um die Lebensmittel im Kühlschrank zu kühlen. Der Eisschrank wurde hauptsächlich im 19. und frühen 20. Jahrhundert verwendet, bevor elektrische Kühlsysteme allgemein verfügbar wurden.

god jul

Der elektrische Kühlschrank

Der elektrische Kühlschrank, auch bekannt als Kühlschrank oder Kühlgerät, ist ein elektrisch betriebenes Haushaltsgerät zur Kühlung und Lagerung von Lebensmitteln und Getränken. Der Kühlschrank besteht aus einem geschlossenen System, das Kältemittel enthält, das durch einen Kompressor zirkuliert. Das Kältemittel wird dabei abwechselnd verdampft und kondensiert, wodurch Wärme abgegeben und aufgenommen wird und die Temperatur im Inneren des Kühlschranks gesenkt wird. Der Kühlschrank ist eine der wichtigsten Erfindungen des 20. Jahrhunderts und hat die Art und Weise, wie wir unsere Lebensmittel lagern und kühlen, revolutioniert. Heute gibt es verschiedene Arten von Kühlschränken, darunter auch energiesparende Modelle.



caffè
CIAMEI

Der elektrische Kühlschrank

Elektrische Kühlschränke haben aufgrund ihres Energieverbrauchs, der Herstellung und Entsorgung, der begrenzten Lebensdauer und den möglichen Umweltbelastungen durch Kühlflüssigkeiten negative Auswirkungen auf die Nachhaltigkeit. Der Aufbau der handelsüblichen Kühlschränke erschwert einfache Reparaturen, Energieeffizientere Kühlschränke machen ältere obsolet, was insgesamt für eine sehr begrenzte Lebensdauer der Geräte führt. Hinzu kommen illegale Schrottexporte, sogenanntes Umweltdumping, das sowohl zu Umweltproblemen führt, sowie auch Gesundheitsrisiken für die Menschen vor Ort birgt. Es ist wichtig, nachhaltigere Optionen zu erwägen, wie zum Beispiel energieeffiziente Modelle mit hoher Lebensdauer und einfachen Reparaturmöglichkeiten oder Alternativen wie ein kühler Keller oder eine Erdkühlung.

Der 1.
vollständig
FCKW-/ FKW-freie
Kühlschrank der Welt
Hersteller
dkk Scharfenstein
GmbH
Landkreis Zschopau

Cubile
by Anne Ziegler

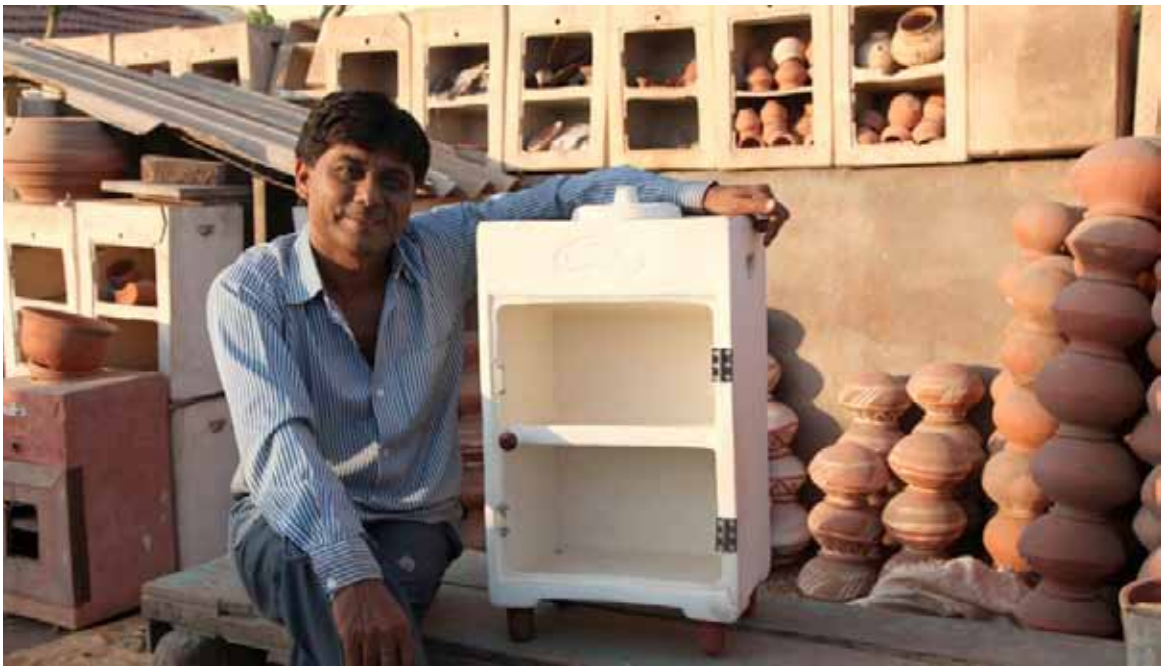
Die cubile Vorratsbehälter dienen der optimalen Kühl- und Vorratslagerung von Lebensmitteln durch Verdunstungskälte. Die doppelwandigen Kühlbehälter eignen sich besonders für Lebensmittel, die kälteempfindlich sind, ihr Aroma durch Kälte verlieren oder kurzfristig nachreifen müssen. Der Kühlschrank kann so auf eine minimale Größe reduziert werden. Die stromlosen Vorratsmodule sind in Anzahl und Größe frei kombinierbar.

https://bundespreis-ecodesign.de/de/gewinner/cubile-stromlose-lagermoeglichkeit-fuer-frische-lebensmittel

Mitti Cool

Der Mitticool-Kühlschrank ist ein einzigartiger Kühlschrank, der in Indien hergestellt wird. Er ist aus Ton gefertigt und arbeitet ohne Strom. Der Kühlschrank nutzt das Prinzip der Verdunstungskühlung, bei dem Wasser durch Kapillarwirkung auf die Außenwände des Kühlschranks aufgetragen wird. Die Verdunstungskälte sorgt für eine effektive Kühlung im Inneren des Kühlschranks, wodurch Lebensmittel und Getränke für einige Tage auf natürliche Weise gekühlt werden können.

Der Mitticool-Kühlschrank ist eine umweltfreundliche Alternative zu herkömmlichen Kühlschränken, da er keine Stromversorgung benötigt und somit keinen CO2-Ausstoß verursacht. Er eignet sich besonders für ländliche Gebiete, in denen Strom nicht verfügbar ist, oder für Menschen, die sich für eine nachhaltige Lebensweise einsetzen.



आत्मनिर्भर • भारत
Clay Refrigerator
MittiCool refrigerator is ideal for storing water, milk, fruits and vegetables. This award-winning product provides efficient cooling without electricity.
MITTI COOL
SOUL OF THE SOIL
Electricity Free !!
MITTI COOL
SOUL OF THE SOIL
Call Us now
9307115995
Our site
www.mitticool.com

Töpfe, Pfannen, Koch- und Backgefäße

Milan Behrens und Jaromir Meyr

In der Küche gibt es Gefäße in verschiedenster Form, Größe und Materialität. In dieser Recherche geht es darum einen Überblick zu verschaffen und die Leserin/ den Leser in die Lage zu versetzen selber entscheiden zu können was für sie/ihn am besten geeignet ist.

Zubereitungsmethoden

Arten der Zubereitung bezogen auf Töpfe, Pfannen, Koch- und Backgefäße

Anschwitzen

In heißem Fett leicht gelb werden lassen.

Dämpfen

Schonende Zubereitungsart bei der Zutaten in heißem Wasserdampf gegart werden.

Karamellisieren

(Speisen, besonders Früchte) mit gebranntem Zucker übergießen oder in Zucker rösten.

Frittieren

In heißem Fett schwimmend garen, Beim Frittieren sollte Temperatur von 140 bis 180° Celsuis eingehalten werden.

(An) - rösten

Etwas längere Zeit ohne Zusatz von Fett oder Wasser großer Hitze aussetzen, sodass es gar wird, eine braune Kruste bekommt, knusprig wird.

(An) - braten (Sautieren)

In Fett gar und an der Oberfläche braun werden lassen. Sautieren:
sehr kurzes anbraten bei hohen Temperaturen (160° - 240° Celsius).

Reduzieren (Eindicken)

Etwas dick(er), zähflüssig machen durch Verdunstung der Flüssigkeit.

Schmoren

Kombinations-Zubereitungsart, bei der die Zutaten zunächst angebraten und anschließend in einem geschlossenen Behältnis gedämpft werden .

Simmern (Köcheln)

In einem Wasserbad köcheln. Dadurch, dass das Wasser welches das Gefäß umgibt, bei 100° Celsius verdampft werden keine Temperaturen darüber erreicht, wodurch die Zutaten nicht verbrennen können.

Materialien und Beschichtungen Überblick

Edelstahl

- rostfrei
- hält große Hitze aus
- zerkratzt nicht
- spühlmaschinentauglich
- geschmacksneutral
- schwer
- ohne Beschichtung keine guten Antihafteigenschaften

Kupfer

- gute Temperaturregulierung durch hohe Wärmeleitfähigkeit
- leicht
- braucht Übung beim Umgang durch hohe Wärmeleitfähigkeit
- korrodiert
- oxidiert

Eisen (geschmiedet)

- lange Lebensdauer bei guter Pflege
- zerkratzen nicht
- für hohe Temperaturen geeignet
- Patina die als Antihaftbeschichtung funktioniert
- durch hohe Wärmespeicherfähigkeit gut geeignet für Gerichte die lange dauern
- keine chemischen Mittel zur Reinigung nötig
- können rosten
- schwer
- müssen eingebrannt werden
- sollten nicht mit chemischen Mitteln gereinigt werden, da dies die Patina zerstört und zum rosten führt, ist es doch mal passiert, lässt sich das betroffene Kochgeschirr jedoch neu einbrennen und patinieren

Gusseisen

- keine chemischen Mittel zur Reinigung nötig
- gute Wärmespeicherung
- Wärme verteilt sich gleichmäßig
- keine chemischen Mittel zur Reinigung nötig
- kaum Fett zum Kochen nötig
- spezielle Pflege nötig
- müssen eingebrannt werden
- können rosten
- hohes Gewicht
- spröde
- hohe Initialenergie
- sollten nicht mit chemischen Mitteln gereinigt werden, da dies die Patina zerstört und zum rosten führt, ist es doch mal passiert, lässt sich das betroffene Kochgeschirr jedoch neu einbrennen und patinieren

Überblick über Materialien

Silikon

- bei Backformen aus Silikon ist durch die Flexibilität des Materials ein einfaches Herauslösen des Backguts gewährleistet
- Backformen müssen vor Gebrauch nicht eingefettet werden
- hitzebständig, sollte aber nicht über 200° Celsius erhitzt werden
- platzsparend (können zusammen gerollt werden)

Bambus

- Bambus führt in der Küche eher ein Nischendasein
- Verwendung für Dampfgarer und Essgeschirr (z.B. Stäbchen) im asiatischen Raum

Ton

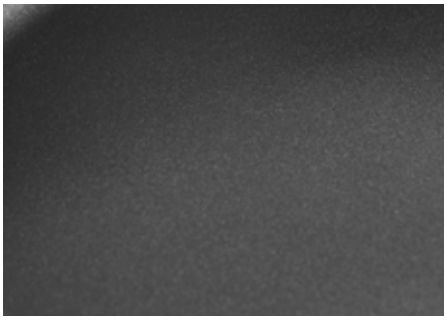
wurde über die Jahrhunderte in verschiedensten Kulturen zum Kochen und Backen verwendet. Dampfgarer/Schmorrtöpfe aus Ton sind in fast jeder Kultur entstanden. Z.B. der Römertopf im deutschsprachigen Raum, die Tajine in Marokko, der Güvec in der Türkei, die Cazuela in Spanien und Südamerika, der Donabe Sakura in Japan oder der Bambus-Dampfgarer in China.

- hitzebeständiges Naturmaterial
- kann direkt in einer Feuerstelle platziert werden

Materialien und Beschichtungen Überblick

Keramik

- gute Wärmeverteilung
- Hitzebeständigkeit bis ca. 400° Celsius
- kratz- und abriebfest, für optimale Haltbarkeit ist jedoch trotzdem darauf zu achten, dass kein zu spitzes Kochgeschirr verwendet wird
- hohe Antihafteigenschaft, fettfreies anbraten möglich
- spühlmaschinentauglich, manuelle Reinigung jedoch empfohlen, da schonender



Teflon

- nicht stärker als ca. 260° Celsius erhitzen,
da die Beschichtung sonst Schaden nehmen kann
- nicht kratz- und abriebfest
- es sollte nur Kochbesteck aus Silikon, Plastik oder Holz verwendet werden
- beim Reinigen sollte nur die weiche Seite des Schwamms genutzt werden, die andere Seite ist schon zu rau
- spühlmaschinentauglich, manuelle Reinigung jedoch empfohlen, da schonender

Emaille

- optimale Betriebtemperatur liegt bei 220° Celsius
- kratz- und schnittfest
- Aufprall mit harten Gegenständen oder Böden, sowieso schnelle Tempraturunterschiede sollten vermieden werden, da dadurch Sprünge in der Beschichtung entstehen können
- beim Erhitzen des Kochutensils bei mittlerer Stufe anfangen und dann langsam steigern, da Emaille und Metall ein unterschiedliches Ausdehnungsverhalten haben und die Verbindung beschädigt werden könnte
- spühlmaschinentauglich, manuelle Reinigung jedoch empfohlen, da schonender

Töpfe

Eine Kasserolle (französisch: casserole, „Topf“, vom altfranzösischen casse, „großer Löffel“, von lateinisch cattia, „Schöpflöffel, Kelle“) ist ein Topf mit zwei Griffen oder einem langen Griff (Stielkasserolle) und einem steilen Rand.

Überblick über Formen und Verwendung

Die hier erwähnten Topf Formen sind lediglich die üblichen Grundformen. Sie sind für den entsprechenden Verwendungszweck in vielen verschiedenen Größen erhältlich. Ebenfalls sind viele dieser Größen und Formen in den verschiedenen zu Beginn erläuterten Materialien erhältlich. Was sie wiederum mit den entsprechenden Eigenschaften ausstattet.

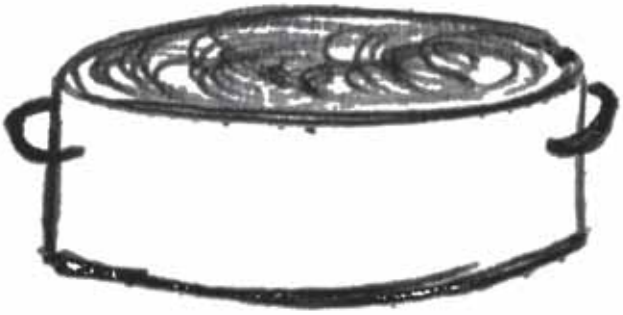
Ein Beispiel:
Eine klassische Kasserole erhalte ich sowohl in Kupfer mit einem Volumen von 500ml, als auch in Edelstahl mit einem Volumen von z.B. 20 Litern.

Erstere ist durch ihre hohe Wärmeleitfähigkeit eher für den professionellen Gebrauch geeignet und nur für kleine Mengen.

Zweitere ist zur Zubereitung von großen Mengen und auch für den ungeübten Benutzer/die ungeübte Benutzerin geeignet, da Edelstahl sehr robust ist. Es hält z.B. hohe Temperaturen aus, verzeiht also auch mal eine Unachtsamkeit und zerkratzt nicht, was es unter anderem Spühlmaschinentauglich macht.

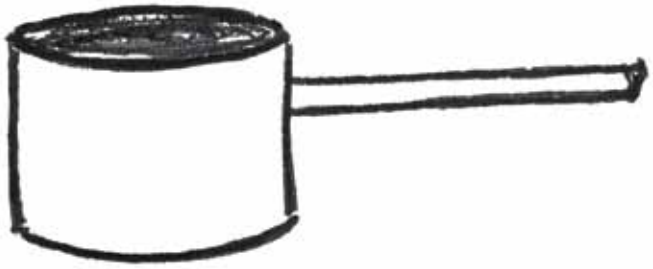
Kasserole

Ein mit zwei Griffen ausgestattetes rundes Behältnis.
Lässt sich auch bei hohem Gewicht sicher mit zwei Händen transportieren.
Eignet sich ebenfalls durch die zwei Griffe gut für Wasserbäder (Simmern).



Stiehlkasserole

Mit einem langen Griff ausgestattes, meist kleines, rundes Gefäß im dem vor allem Soßen zubereitet werden.
Durch den langen Griff lässt sich die Stiehlkasserole dynamisch mit einer Hand halten.
Der steile, hohe Rand verhindert das übermäßige Verspritzen der darin zubereiteten Soßen.



Pfannen

Eine Pfanne (mittelhochdeutsch phanne von althochdeutsch phanna, volkslateinisch panna auf lateinisch patina „Schüssel, Pfanne“) ist ein metallenes Kochgerät, das zum Braten verwendet wird.

Überblick über Formen und Verwendung

Die hier erwähnten Pfannen Formen sind lediglich die üblichen Grundformen. Sie sind für den entsprechenden Verwendungszweck in vielen verschiedenen Größen erhältlich.

Ebenfalls sind viele dieser Größen und Formen in den verschiedenen zu Beginn erläuterten Materialien und Beschichtungen erhältlich. Was sie wiederum mit den entsprechenden Eigenschaften ausstattet.

Ein Beispiel:
Eine Wok-Pfanne erhalte ich für sowohl für einen Ein-Personen Haushalt und aus Gusseisen als auch in einer Größe die für eine ganze Familie reicht und aus Edelstahl, mit Teflon beschichtet.

Erstere ist nur für kleine Mengen geignet und trotzdem Verhältnismäßig schwer. Zweitere ist für große Mengen geignet und sollte nur mit Holz-, Silikon- oder Plastikbesteck genutzt werden, da metallenes Besteck die Teflonbeschichtung zerkratzen könnte.

Pfanne

Die klassische Pfanne eignet sich vor allem zum Sautieren und Anbraten. Durch den schrägen Rand ist sie gut zum Schwenken geeignet.

Pfanne mit hohem Rand

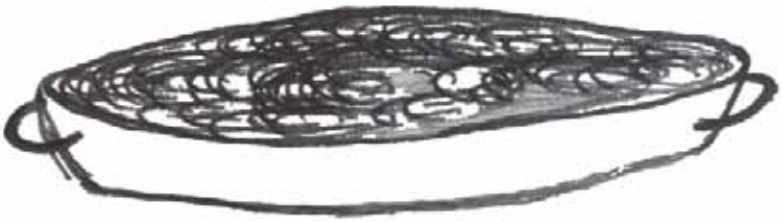
Pfannen mit hohem Rand eignen sich zum Schmoren, Karamellisieren und vor allem zum Braten. Durch ihren hohen Rand können sie zum Beginn des Kochprozesses mehr Flüssigkeit aufnehmen.

Wok-Pfanne

Die Wokpfanne eignet sich besonders gut zum Braten und durch ihre bauchige Form zum Frittieren.

Paella-Pfanne

Paella Pfannen haben eine besonders große Oberfläche. DIe Größe der Pfanne bemisst sich nach der Anzahl der zu bekochenden Personen. Die Reisschicht sollte nicht mehr als fingerdick sein.



Crêpes-Pfanne

Die Crêpes- bzw. Pfannkuchen-Pfanne hat einen besonders flachen Rand um das Wenden der Crêpes bzw. Pfannkuchen zu erleichtern.

Backformen

Eine Backform ist eine Hitzebeständige Form, welche dazu dient (zäh-)flüssige Massen während des Backprozesses in Form zu halten.

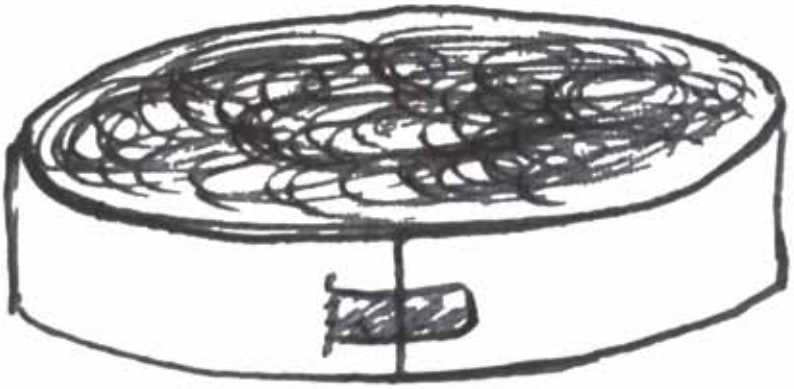
Überblick über Formen und Verwendung

Die hier erwähnten Formen sind lediglich Beispiele. Sie sind für den entsprechenden Verwendungszweck in vielen verschiedenen Größen und Formen erhältlich.
Ebenfalls sind viele dieser Größen und Formen in den verschiedenen zu Beginn erläuterten Materialien und Beschichtungen erhältlich. Was sie wiederum mit den entsprechenden Eigenschaften ausstattet.

Ein Beispiel:
Eine Brotbackform erhalte ich sowohl in Gusseisen als auch in Silikon. Erstere ist sehr schwer, verteilt aber die Wärme innerhalb des Gerätes sehr gleichmäßig. Zweitere ist sehr leicht, geschmacksneutral und besitzt sehr gute Antihafteigenschaften.

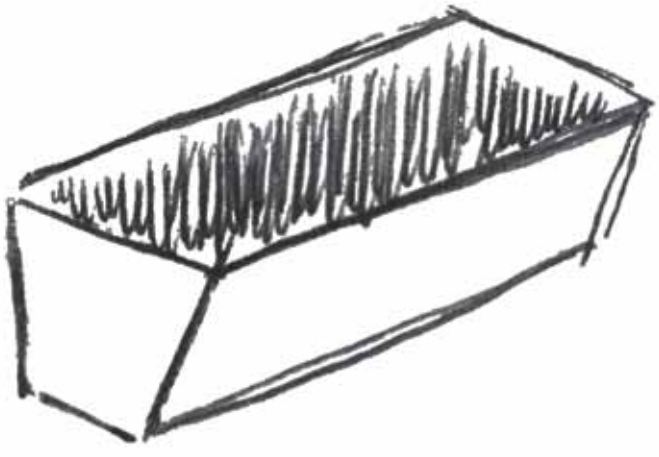
Springform

DIe Springform hat den großen Vorteil, dass man das ausgebackene Endprodukt, wie z.B. den Kuchen nicht stürzen muss, sondern die Form einfach am Rand öffnen kann um das Backgut heraus zu nehmen.



Brotbackform

Da beim Backen eine gleichmäßige Wärmeverteilung sehr wichtig ist, sind (Brot-)backformen meist dünnwandige Gefäße, welche lediglich dem Zweck dienen dem Backgut die gewünschte Form zu geben.



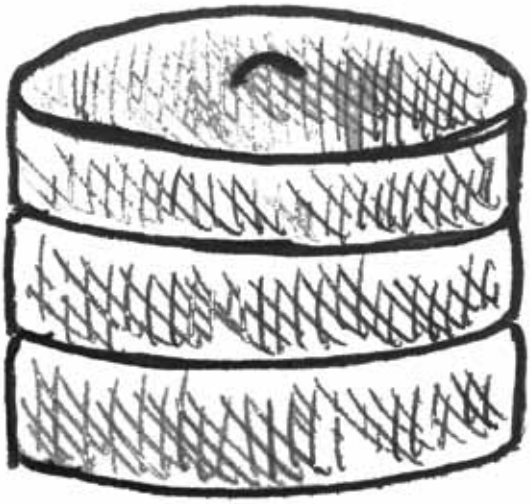
Sonstige Gefäße

Überblick über Formen und Verwendung

Die hier erwähnten Gefäße sind lediglich Beispiele. Sie sind für den entsprechenden Verwendungszweck in vielen verschiedenen Größen und Formen erhältlich.
Ebenfalls sind viele dieser Größen und Formen in den verschiedenen zu Beginn erläuterten Materialien und Beschichtungen erhältlich. Was sie wiederum mit den entsprechenden Eigenschaften ausstattet.
Ein Beispiel:
Eine Tajine wurde zwar klassisch aus Ton gefertigt und nicht beschichtet, ist mittlerweile aber z.B. auch aus Gusseisen mit einer Keramikbeschichtung erhältlich.

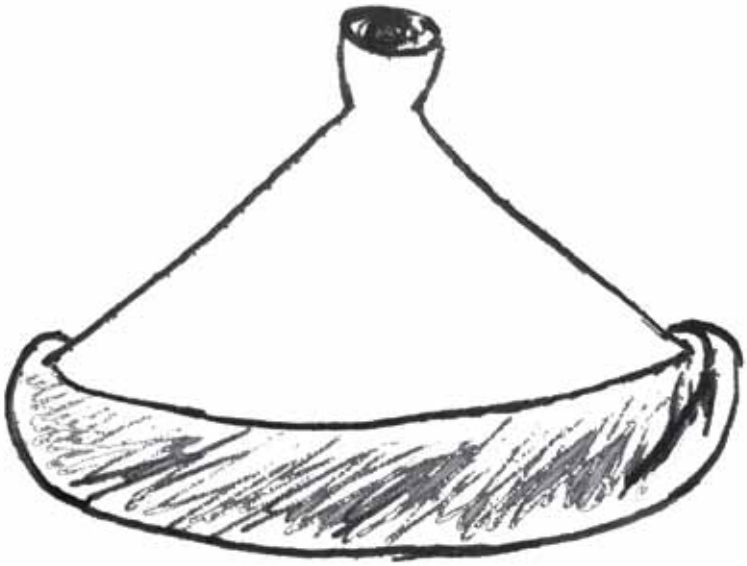
Dampfgarer

Beim Dampfgaren werden die Zutaten / Gerichte sehr schonend über heißem Wasserdampf gegart.



Schmortopf

Das Prinzip des Schmorrtopfes ist in jeder Kultur dasselbe. Die Zutaten werden in ihrem eigenen Dampf gegart. Dieser steigt im Gefäß auf, kondensiert an der höchsten Stelle und fließt von dort als Kondensat zurück in die Form.



Materialien und Beschichtungen Überblick

Eigenschaft Material	Hitzebeständigkeit	Antihafteigenschaften	Spühlmaschinentauglichkeit	Pflegeaufwand	Gewicht	Korrosionsbeständigkeit
Edelstahl	●●●	●●	●●●	●	●	●●●
Kupfer	●●	●●	●	●●●	●●●	●●
Eisen (geschmiedet)	●●●	●●	●	●●●	●	●
Gusseisen	●●●	●●	●	●●●	●	●
Silikon	●	●●●	●●●	●	●●●	●●●
Bambus	●	●	●	●●●	●●●	●●●
Ton	●●●	●●	●	●●	●●	●●●

Eigenschaft Beschichtung	Hitzebeständigkeit	Antihafteigenschaften	Spühlmaschinentauglichkeit	Pflegeaufwand	Gewicht	Kratzfestigkeit	Korrosionsbeständigkeit
Keramik	●●●	●●●	●●●	●	●●●	●●●	●●●
Teflon	●●	●●●	●●●	●	●●●	●	●●●
Emaille	●●	●●●	●●●	●	●●●	●●	●●●

Utensilien und mechanische Werkzeuge in der Küche

Bürsten, dosieren, durchdrehen, entkernen, entsaften, filtern, hacken, hobeln, kneten, mahlen, messen, mischen, öffnen, passieren, pinseln, portionieren, pressen, quirlen, raspeln, reiben, rühren, schaben, schälen, schärfen, schlagen, schleifen, schneiden, schöpfen, seihen, sieben, stoßen, wenden, wiegen, würzen, zerdrücken …

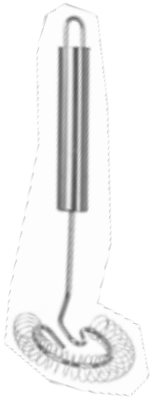
Es gibt für jede erdenkliche Handlung in der Küche das passende Werkzeug. Sie vereinfachen die Arbeitsprozesse und Abläufe beim Kochen, Zubereiten, Servieren und Abwaschen. Die geschichtliche Entwicklung der Werkzeuge verläuft in engen Zusammenhang mit der Veränderung der Ernährungsweisen. So gab es beispielsweise erst ab der Renaissance mit dem Auftauchen von Eischnee als Backtriebmittel die Notwendigkeit eines Schneebesens. Bis heute werden die Küchengeräte immer spezialisierter und sind in ihren Funktionen weit möglichst optimiert. Bei vielen Produkten aber ist der praktische Mehrwehrt fragwürdig, denn sie sind oft schwer zu reinigen, kompliziert in der Handhabung oder durch altbewerte Werkzeuge wie bespielsweise das Messer effizienter zu ersetzen.

wenden

rühren | mischen

schöpfen

quirlen | schäumen



messen | dosieren

portionieren

durchdrehen | mahlen

bürsten

öffnen

pressen | zerdrücken

hobeln | schälen | entkernen

filtern | sieben | passieren

kneten | klopfen

pinseln

Messer

Das Messer als Werkzeug

Messerformen

Material von Klinge und Griff

Herstellung

Schärfen

Schliffarten

Das Messer als Werkzeug

Vor mehr als 2,5 Millionen Jahren wurden die ersten Schneidewerkzeuge aus Stein von Menschen in Ostafrika hergestellt.

Messer gehören zu den wenigen Werkzeugen, die man in jeder Kultur findet. Deren Herstellung und Nutzung ermöglichte dem Menschen die Verarbeitung und Konservierung von Nahrung.

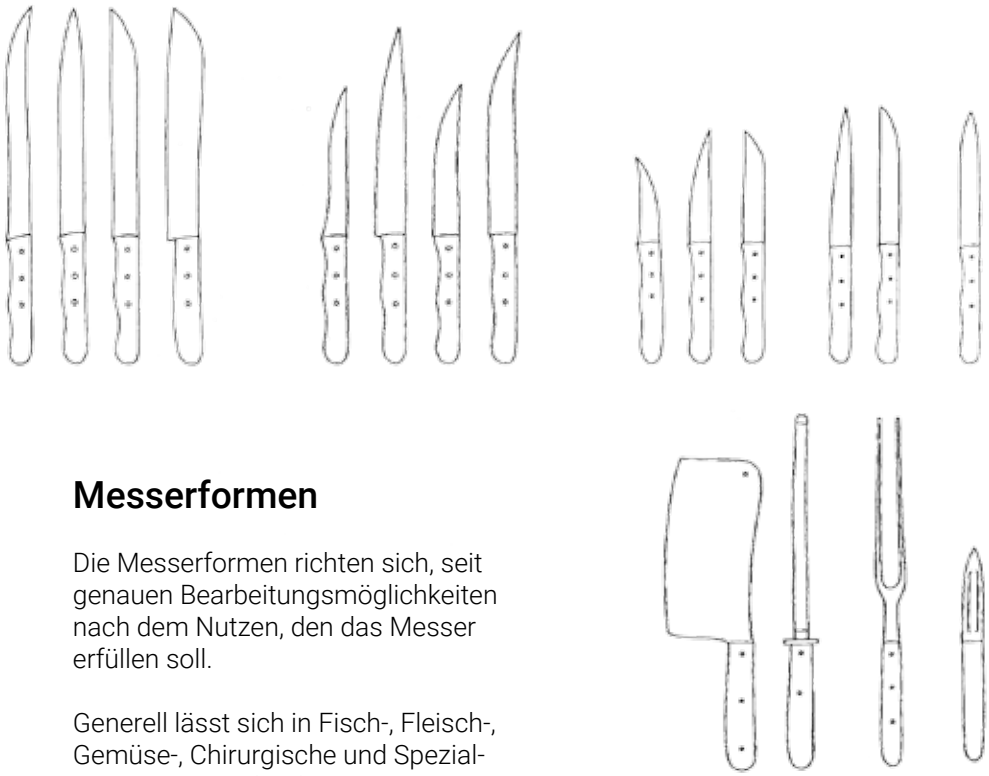
Vor allem in der Vergangenheit bildete das Messer, einen schmalen Grat zwischen Waffe und Werkzeug.

Die Steinzeit stellt den Anfang der Entwicklung des Messers dar.
Die grundlegenden Werkzeuge wurden bis ca. 2.200 v. Chr. aus Stein hergestellt. Besonders bedeutend für die ersten Schneidewerkzeuge war Feuerstein und seltenes Obsidian. Feuerstein oder auch Flint besteht größtenteils aus Siliciumdioxid, welches durch kontrolliertes Abschlagen scharfe Kanten splittert, ähnlich wie Glas.

Feuersteine und Obsidian wurden bis in die Bronzezeit genutzt. Aus Erz gewonnenes Eisen und später Stahl verdrängten, durch ihre hohe Härte, die bisher genutzten, weichen Metalle und Legierungen.

Demnach werden die Epochen der Menschheitsgeschichte nach dem in Epoche vorherrschendem Werkstoff benannt. So gab es in der Steinzeit Schneidewerkzeuge aus Stein und ab der Eisenzeit Messer aus Eisen.

Messerformen

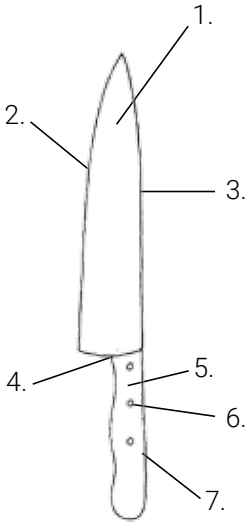


Messerformen

Die Messerformen richten sich, seit genauen Bearbeitungsmöglichkeiten nach dem Nutzen, den das Messer erfüllen soll.

Generell lässt sich in Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Chirurgische und Spezialmesser unterscheiden.

Für jede Tätigkeit, z. B. filetieren, ausbeinen, schneiden oder verzieren wurden über Jahrhunderte verschiedenste Messerformen in verschiedenen Kulturkreisen entwickelt. Dazu kommt, dass jede*r Messerschmied*in eine persönliche Form in das Messer bringt. So gibt es unendliche viele Messerformen, die eine Kombination aus Messern verschiedener Kulturen. Generell geht es bei Messern nach dem Prinzip: Form follows Function. Ein Fischmesser ist lang und dünn, um Fische und Aale zu filetieren. Ein Hackebeil ist ein relativ stumpfes, schweres Messer, um Knochen und Knorpel zu durchtrennen.
Gemüsemesser sind leicht, mit kurzer Klinge für einfaches, schnelles und einhändiges Arbeiten.



Jedes Messer besteht aus einer einseitigen Klinge und einem Griff.

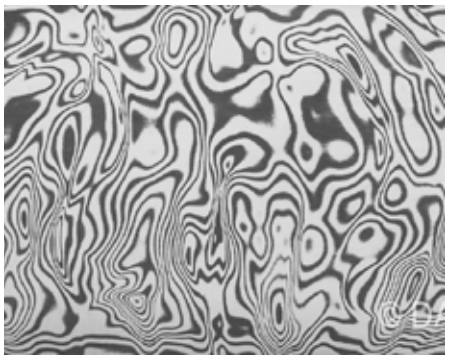
Um das Arbeiten mit dem Messer sicherer zu machen, haben einige Messer einen Fingerschutz oder besonders ergonomische Griffe.

1. Klingenblatt
2. Schneide
3. Klingenrücken
4. Fingerschutz
5. Griffschale
6. Niete
7. Griffrücken

Klinge Materialien

Stahl

Hochwertige Stahlmesser halten bei wenig Pflege sehr lange. Gängige Stähle die verwendet werden sind: Karbonstahl mit bis zu 2.1% Kohlenstoffanteil
Weißer Papierstahl mit ca. 1.5% Kohlenstoffanteil
Blauer Papierstahl mit Mangan, Chrom und Wolfram legierter Stahl



Damast

Eine Verschweiß Technik, zwei verschiedener Stähle, die durch mehrfaches Falten, verschweißen, schleifen und Ätzung ein Muster ergeben. Aus ästhetischen sind Damaszenerklingen sehr beliebt, jedoch sind nur sehr aufwändig hergestellte, und so auch sehr teure Damast-messer qualitativ besser als ein einfaches Stahlmesser.

Edelstahl

Stahllegierungen mit z. B. Kohlenstoff, Chrom, Molybdän und Vanadium sind rostfrei und durch die spezielle Legierung auch gut zu schleifen. Allgemein lässt sich jedoch sagen, dass Edelstehlmesser nicht so gut zu schärfen sind wie Stahlmesser und auch nicht so scharf werden.

Edelstähle, die eisgehärtet und hochgekohlt sind kommen Qualitativ jedoch nah an hochwertigen Stahl.

Keramik

Eine aus Spezialkeramik gefertigte Klinge, die härter als Stahl, aber nicht stoßfest ist. Vorteil an keramischen Messern ist, dass sie lange scharf bleiben, jedoch nur sehr aufwändig nachgeschliffen werden können und nicht zum Hacken härteren Schneideguts geeignet sind.

Griff Materialien

Horn und Knochen

Um den steinzeitlichen Werkzeugen einen besseren Griff zu verleihen wurde Horn und Knochen zu Griffen geschnitzt der Vorteil von Horn ist, dass es biologisch abbaubar und nachwachsend ist. Außerdem fühlt sich geschliffenes Horn oder Knochen warm und weich an. Heute wird Horn hauptsächlich für Griffe von Jagdmessern benutzt..

Holz

Vorwiegend wir Hartholz für Griffe benutzt, es ist preiswert, nachwachsend, leicht zu verarbeiten und verleiht dem Messer eine hochwertige Optik.

Edelstahl

Durch industrielle Fertigungsprozesse werden einige Messer aus einem Stück hergestellt, die Schneide geht in den Griff über. Nachteil an Messern aus einem Stück ist, dass sie vergleichsweise schwer sind und mehr Ressourcen eingesetzt werden müssen.

Kunststoff

Heutzutage wird vorwiegend Thermoplasten wie PA wegen ihrer einfachen Formbarkeit und geringen Produktionskosten für Messergriffe genutzt. Viele Messer, die zur Verarbeitung von großen Mengen Fisch oder Fleisch genutzt werden, haben Kunststoffgriffe. Sie bieten optimalen Halt, sind einfach zu reinigen und somit hygienischer.

Herstellung

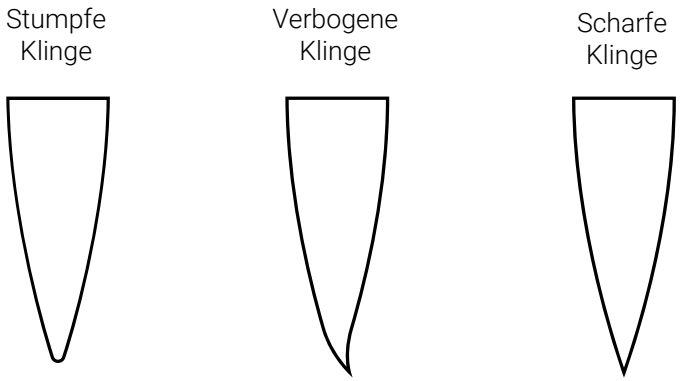
Durch industrielle Fertigungstechniken sind Messer zur Massenware geworden. Rohlinge werden meist gestanzt oder gelasert und maschinell geschliffen. Günstige Messer aus billigem Stahl bleiben nicht lange scharf und sind nicht für ein langes Leben gemacht. Hochwertige Messer hingegen werden oft noch per Hand hergestellt und geschliffen, wodurch das Messer wesentlich persönlicher wird als ein industriell hergestelltes Messer.

Ablauf der Messerherstellung:

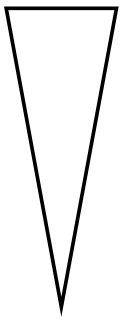
1. Aus dem gewählten Stahl oder einer Legierung wird ein Rohling gefertigt
2. Der Rohling wird gehärtet und vorgegriffen
3. Anschließend wird der Griff eingeschlagen oder verklebt und eingeschliffen, verschliffen
4. Nach dem Feinschliff ist das Messer fertig

Schärfen

Der Schliff des Messers ist ein wichtiger Aspekt der Pflege. Eine oder beide Seiten der Klinge werden geschliffen. Der entstandene Grad wird abgetragen und anschließend wird mit einer höheren Körnung weiter geschliffen. Gängig sind Steine mit einer Körnung von 400 bis 1200. Der Grad zum Schleifstein sollte 5–20 Grad betragen. So kann man einen Spitz-, Rund- oder Hohlschliff erzeugen.



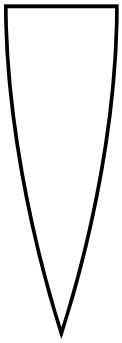
Schliffarten



Flachschliff

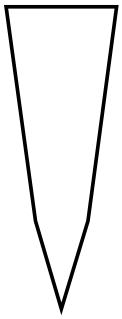
Die meisten japanischen Messer haben einen Flachschliff. Die Klinge sollte aus einem sehr harten Stahlsein, damit die Schneide nicht so schnell stumpf wird.

Der Schleifwinkel beträgt ca. 15 Grad. Messer mit einem Flachschliff sollten ausschließlich auf einem Schleifstein geschliffen werden, da Wetzstäbe die Klinge eher zu einer Seite umbiegen, als sie zu schleifen.



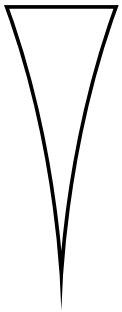
Balligerschliff

Das europäische Kochmesser sind ballig geschliffen. Hierfür wird bei ca. 20 Grad eine runde Klinge geschliffen. Messer mit balligem Schliff lassen sich einfach an Wetzstäben scharf halten, erreichen aber niemals eine Schärfe wie ein Hohl- oder Flachschliff, sind jedoch auch nicht so anspruchsvoll in der Pflege.



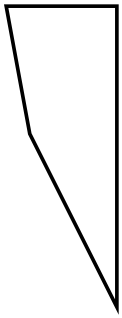
Flachschliff mit Sekundärfase

Der Großteil der mittelklassigen, sowie Edelstahl Messer sind mit dieser Schliffart geschliffen. Die Sekundärfase vereint eine scharfe Schneide, wie beim Flachschliff, mit der Stabilität des balligen Schliffs. Die Klinge sollte jedoch wie der Flachschliff geschliffen und gepflegt werden.



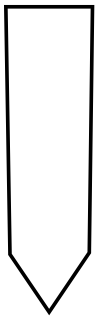
Hohlschliff

Klingen mit Hohlschliff sind die schärfsten Klingen. Durch einen schleifwinkel von 10-5 Grad wird die Schneide scharf wie eine Rasierklinge, ist jedoch nicht langlebig und muss über einen runden Schleifstein geschliffen werden.



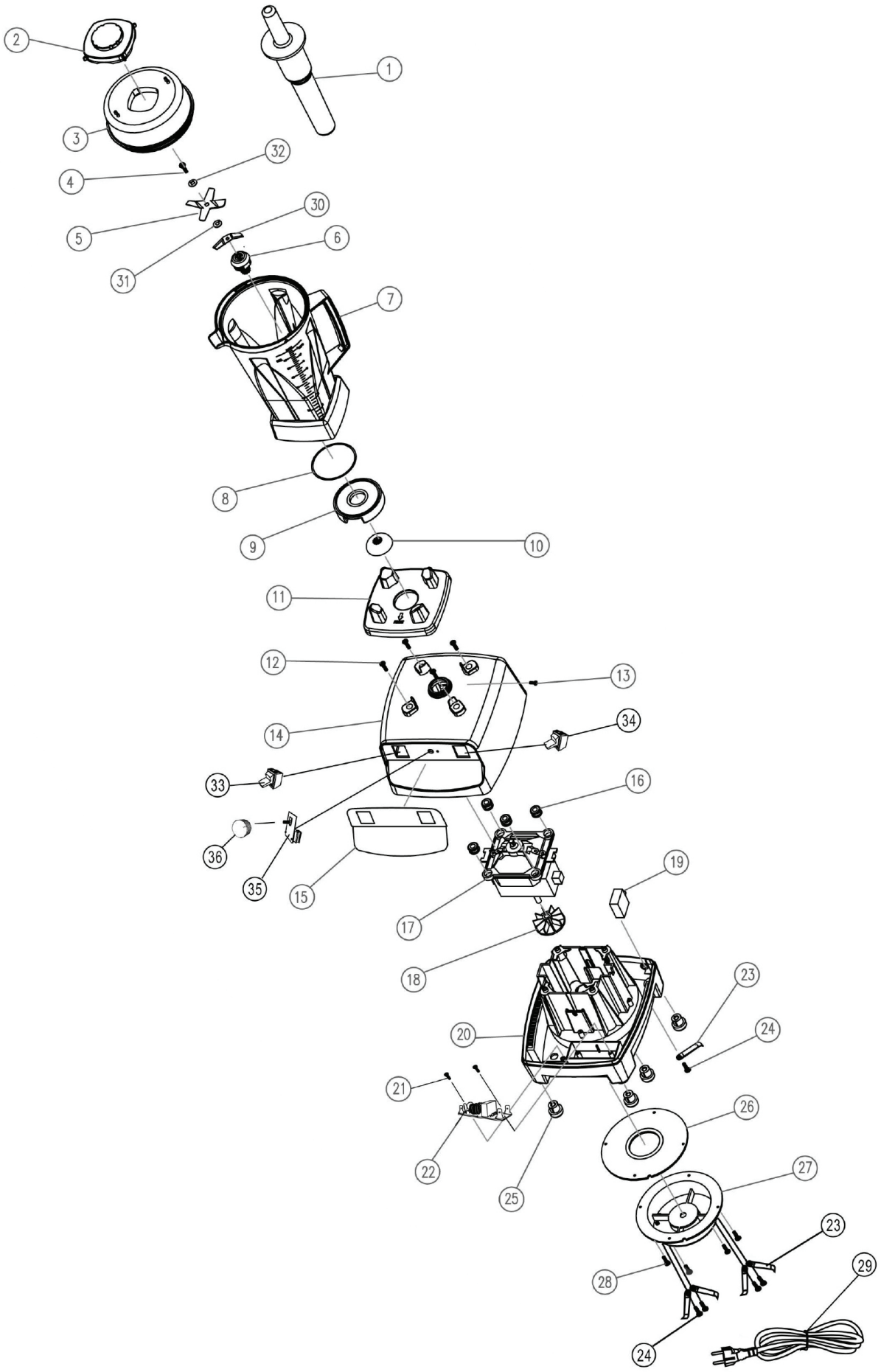
Einseitiger Schliff/ Meisselschliff

Der einseitige Schliff wird eher selten bei Küchenmesser verwendet, da die Klinge nicht gleichmäßig in das Schnittgut eindringt und damit das Schnittgut zu einer Seite weg befördert.



Skandischliff

Eine leicht abgeänderte Art des Flachschliffs mit Sekundärfase.Den Skandischliff findet man häufig bei Allzweck oder Outdoormessern, da er eine breite und robuste Klinge besitzt.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
23
24

Elektrische Küchen-werkzeuge und Küchenmaschinen

Recherchiert von Claus Hahn

Überblick über die Geschichte und das Angebot elektrischer Küchenhelfer.

Ein kurze Geschichte der Elektrisierung der Küche

1893
erster marktfähiger Elektroherd

1900
erster Wasserkocher

1909
erster Toaster geht in Produktion

1913
erster elektischer Kühlschrank

Die Idee zur Elektrisierung von Arbeitsprozessen in der Küche ist beinahe so alt wie die Erfindung des elektrischen Stroms selbst. Den Einzug in die Privathaushalte fand sie dennoch erst verspätet. Um 1900 begann zwar schon die Elektrifizierung von Haushalten, jedoch waren erst wenige Kraftwerke vorhanden und der Strom, der von diesen geliefert wurde dementsprechend begrenzt und zudem sehr teuer.

Erst 20 Jahre später, mit der Errichtung großer Dampfkraftwerke und Hochspannungsnetze, gelang eine weitreichendere und erschwinglichere Elektrifizierung.

Zu Beginn fand der elektrische Kühlschrank den Einzug in die heimischen vier Wände. Dieser wurde in den USA um 1935 zur Standardausstattung. Obwohl Kühlschränke in Europa schon seit 1929 produziert wurden, verschob sich hier der Einsatz im Eigenheim auf das Ende des Zweiten Weltkrieges.

1920
erster Vorgänger der „Kitchen Aid“

1929
erste Spülmaschine

1945
Erfindung der Mikrowelle

Illustrierte Zeitschrift von 1897 - Alte und Neue Welt, Illustriertes Katholisches Familienblatt 31. Jahrgang

Ab 1950 wurde Strom schließlich wirklich massentauglich und die Steckdose fand ihren Weg in die Überzahl der Privathaushalte. Somit kamen auch in der Küche Elektrogeräte zum Einsatz. Diese waren zwar teilweise schon lange auf dem Markt, fanden aber nun erst wirklich eine Anwendung. Oft sind die Küchengeräte auch nur motorisierte Versionen ihrer rein mechanischen Vorgänger, was das Angebot schnell wachsen lässt.

Ein Blick ins Regal

Schaut man nun auf den Markt, schwappt einem eine schier unüberschaubare Welle an Küchengeräten entgegen. In allen Preiskategorien und Qualitätsklassen gibt es Küchenhelfer, die einem die Arbeit um und in dem Kochtopf vereinfachen soll. Dies geschieht oft in wirklich nützlicher Art und Weise, manchmal scheinen die Probleme, welche die Geräte zu lösen versuchen jedoch weit hergeholt. So findet man fragwürdige Produkte wie zum Beispiel einen Toaster mit integrierter Spiegelei-Pfanne – nur ein Beispiel aus einer Produktgruppe, in der Geräte versuchen möglichst viele Aufgaben gleichzeitig zu erfüllen. Abseits davon bieten bekannte Firmen aber auch durchdachte und hochwertige Maschinen an, von denen manche, durch einfache Mechanik eine erhebliche Zeitersparnis in der Küche bescheren und andere durch höchste Spezialisierung die komplexesten Zubereitungsformen möglich machen.

Die Galaxie der Küchenhelfer

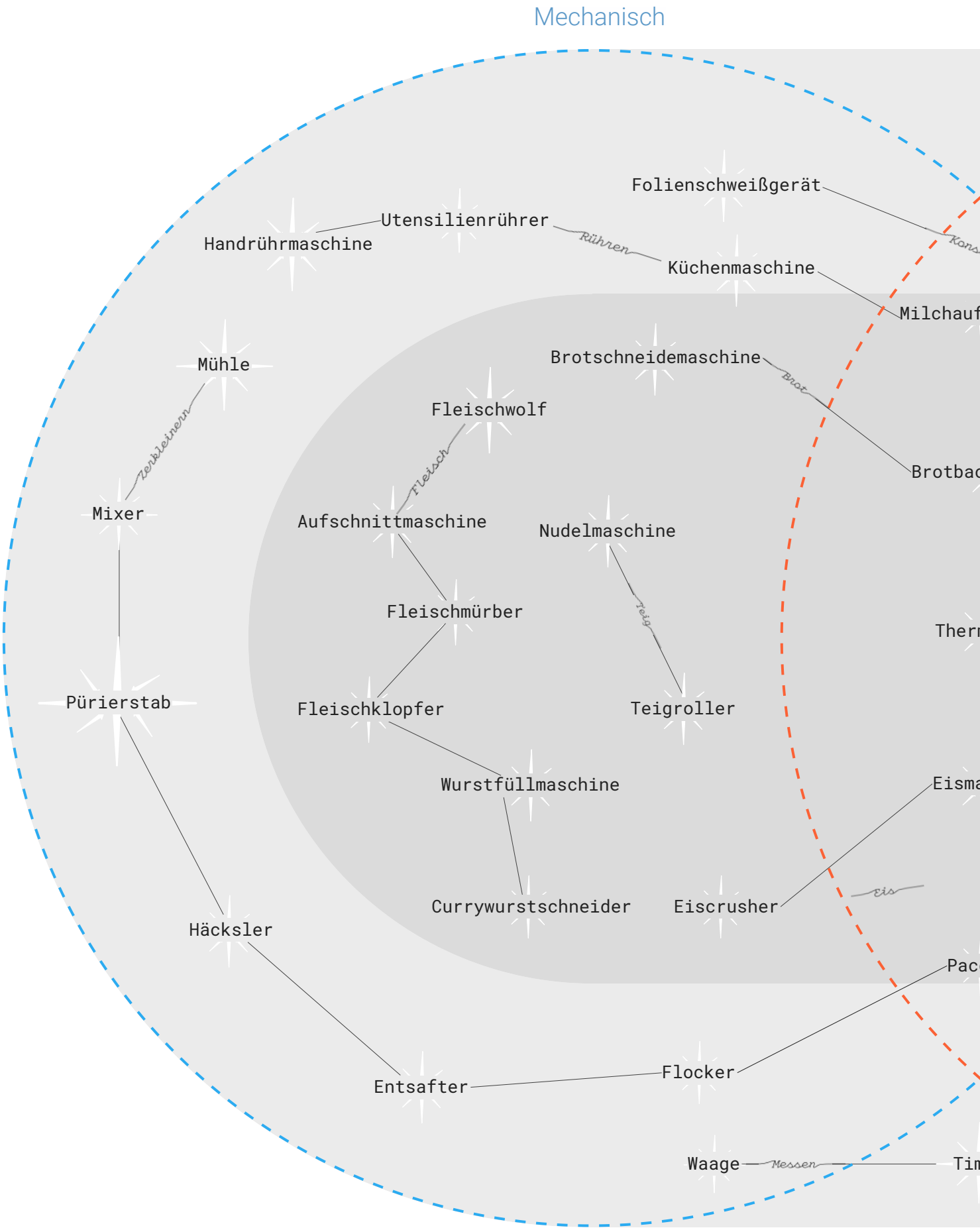
Um in dem Wirrwarr ein bisschen Ordnung zu schaffen, ist auf der folgenden entfaltbaren Seite versucht worden, die grundlegenden Küchenhelfer nach ihrer Anwendung zu gruppieren und zu ordnen. Dabei wurde sich nur auf elektrische Kleingeräte, die für die Zubereitung von Essen verwendet werden, beschränkt. Geräte zur Kaffeezubereitung sind hier nicht aufgeführt, da hier nochmal eine ganz eigener und sehr umfangreicher Produktpark zugehörig ist.

Das Auge kocht mit

Meistens als praktisches Werkzeug im Regal auf seinen Einsatz wartend, kann ein Küchengerät durchaus auch dekorative Zwecke erfüllen. Nicht verwunderlich, wenn man den Blick über das Spektrum der Formgebungen der im letzte Jahrhundert gebauten Geräte schweifen lässt. Dabei sind Geräte, die mitunter als Klassiker in den Sammlungen berühmter Museen gelandet sind und einen beachtlichen Sammlerwert erreicht haben.

Firmen wie *Bodum, Alessi* oder *SMEG* produzieren in Kooperation mit namhaften Designer*innen Küchengeräte, die durch ihr äußerliches Erscheinungsbild allgemeine Bekanntheit und Prestige erlangt haben. So kann ein sorgfältig auf der Küchenzeile platzierter Standmixer von *Alessi* oder der große cremefarbene Kühlschrank von *SMEG* nicht nur eine schlichte Zweckmäßigkeit, sondern auch Stilbewusstsein und Schönheit kommunizieren. Solche Geräte heben sich meist preislich sehr von ihren Artgenossen ab – nicht schlimm, da hier die schöne Form die Kaufentscheidung stärkt.

Die Galaxie der Küchenhelfer



Thermisch
Wasserkocher
Wasser
Tauchsieder
erwärmen
fschäumer
Dörrautomat
Röstautomat
Sandwichmaker
Waffeleisen
direkt
Tischgrill
ckautomat
Kontaktgrill
Reiskocher
momix
Eierkocher
Chocolatier-Heater
Fritteuse
Strahlung
Joghurtmaschiene
Microwelle
aschine
Eiswürfelmaschine
Dampfgarer
Sous-Vide
indirekt (Flüssigkeit)
ojet
Heißluft-Garer
Toaster
indirekt (Luft)
Salamander
mer
Thermometer

Was bleibt übrig?

Bei so einem Angebot stellt sich schnell die Frage: Was braucht man wirklich? Bei der Frage um eine minimale Küchenausstattung fällt es leicht, die meisten Geräte wieder gegen die Handarbeit, die sie ersetzten sollten, zurückzutauschen. Eine vermeintliche Zeitersparnis konkurriert manchmal auch mit der Zeit die es benötigt um das Gerät nach dem Benutzen wieder zu reinigen. Viele Küchengeräte sind auch so spezialisiert, dass sie in der heimischen Privatküchen meistens keine Anwendung finden oder nur wenige male im Jahr aus dem Schrank geholt und eingesetzt werden.

Übrig bleibt nicht viel: als wirklich nützlich stellt sich der Stabmixer heraus. Er erledigt eine Arbeit, die so mit dem Messer oder dem Mörser mehrere Stunden dauern würde. Eine so glatte Masse, wie sie der Stabmixer in Sekunden erzeugt, ist mit bloßer Handarbeit teilweise schlichtweg nicht möglich.

Manchmal macht eine Umnutzung eines schon vorhandenen Gerätes die Anschaffung einer Küchenmaschine überflüssig. Da viele Küchengeräte als zentrales Funktionsprinzip ein rotierendes Werkzeug vorweisen, lässt sich zum Beispiel der Akkuschrauber hervorragend als Motor für einen Rührstab umfunktionieren.

Thermomix polarisiert

Der *Thermomix* – eine Multifunktionsmaschine mit Internetanbindung. Sie ist im Endeffekt Kochbuch und Küchenmaschine in einem. Man wählt ein Rezept aus der sich ständig aktualisierenden Internetdatenbank *Cookidoo* auf dem großen Touchscreen des Gerätes aus. Nun gib einem das Gerät Anweisungen, welche Zutaten wann und wie in den Behälter gegeben werden sollen. Am Ende hat man eine Suppe, ein Risotto oder den perfekten Kuchenteig. Die Meinungen über eine solche Vollautomatisierung gehen stark auseinander. Auf der einen Seite gilt der *Thermomix* als willkommener Helfer, der das Kochen im Alltag zur Nebensache macht und das mit einer hohen Gelinggarantie. Auf der anderen Seite steht der *Thermomix* für eine unromantische und geräuschintensive Abwendung von den Reizen, die das klassische Kochen zu bieten hat. Die gesamte Ausführung der Technik zu überlassen, führt schließlich zu neuen Kochkonzepten, die nicht in jeder heimischen Küche ihren Platz finden.

... und weg damit.

Im Jahr 2020 sind knapp 290 Tausend Tonnen Elektrokleingeräte zum Recyclinghof gebracht worden, 4000 Tonnen davon landen direkt auf dem Müll. Dazu gehören auch Küchengeräte. Die Lebensdauer der Geräte wird immer kürzer. Für eine geplante Obsoleszenz seitens der Hersteller gibt es zwar keine Beweise, jedoch ist die Lebensdauer der Geräte Teil der Produktentwicklung. Die Geräte sind teilweise so gebaut, dass sie nicht länger halten als sie es wirklich müssen. Das ist klar ein Phänomen des 21. Jahrhunderts, wenn man sich die Küchengeräte mit Oldtimer-Status auf dem Gebrauchtmarkt vor Augen führt, welche noch einwandfrei funktionieren. Aber auch die Verbrauchenden tragen zum Schrott bei. Kaufentscheidungen werden irrational getroffen, und kaputte Geräte kaum noch repariert. Wobei das oft auch nichtmehr möglich ist.

Recherchefeld II

Gestalterische und konstruktive Grundlagen

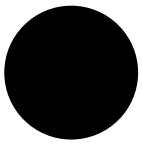
Milan Behrens
Jaromir Meyr
100–117 **Minimalismus als ästhetisches und konstruktives Prinzip**

Elisa Bächle
Rosalie Schmuck
Fritz Breuer
118–125 **Materialien in der Küche**

Melanie Lange
Claus Hahn
126–155 **Beschläge, Auszüge, raffinierte kinetische Geometrien**

Malin Melzer
Emil Löber
Jakob Trepel
156–167 **Verstauen, Lagern, Wiederfinden**

Fritz Wördehoff
Raphael Amadeo Rustige
168–213 **Von Camping bis Streetfood**



Minimalismus

Recherchiert von Jaromir Meyr

Der Begriff Minimalismus hat in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen. Die Reduktion auf das Wesentliche, sei es in der Kunst, Architektur, Design oder auch im Lebensstil sind zentrale Aspekte. Es wird auf alles Überflüssige verzichtet und probiert das Wesentliche zu erkennen und zum Ausdruck zu bringen. Und so zeitgemäß diese Prinzipien sind, so haben auch sie Ihren geschichtlichen Ursprung.

Ästhetischer Minimalismus

Konzentration auf das Wesentliche

Die Ursprünge des ästhetischen Minimalismus lassen sich auf verschiedene Strömungen und Kunstbewegungen des 20. Jahrhunderts zurückführen. Eine wichtige Rolle spielten dabei die amerikanische Kunstbewegung des Minimalismus sowie die japanische Ästhetik des Wabi-Sabi.

Der amerikanische Minimalismus entwickelte sich in den 1960er Jahren und legte den Fokus auf die Reduktion von Formen, Farben und Materialien auf das Wesentliche. Künstler wie Donald Judd oder Dan Flavin schufen minimalistische Skulpturen und Installationen, die sich durch ihre Einfachheit und Klarheit auszeichneten. Ziel war möglichst großer Ausdruck mit möglichst wenig Mitteln.

Die japanische Ästhetik des Wabi-Sabi hingegen ist älter und geht auf die Zen-Philosophie zurück.
Sie betont die Schönheit des Unvollständigen, Vergänglichen und Unregelmäßigen. Die Reduktion auf das Wesentliche und das Streben nach Einfachheit und Klarheit sind auch hier zentrale Elemente.

Zusammen haben diese Strömungen den ästhetischen Minimalismus geprägt und ihn zu einer eigenständigen ästhetischen Ausdrucksform gemacht, die nicht nur in der Kunst, sondern auch in der Architektur, im Produktdesign und in anderen Bereichen Anwendung findet.

Less is more

Architektur

In der Architektur spiegelt sich der Minimalismus durch die klare, einfache und reduzierte Gestaltung von Bauwerken wider. Dabei geht es um die Reduktion auf das Wesentliche und die Vermeidung von Überflüssigem. Der Minimalismus in der Architektur wird auch als „Reduktionsarchitektur“ bezeichnet und setzt auf eine klare Formensprache, wenige Farben und Materialien sowie auf eine ausgeprägte Funktionalität.

Typische Merkmale von minimalistischer Architektur sind große, offene Räume, klare Linien, glatte Oberflächen, das Spiel von Licht und Schatten sowie die Verwendung von Naturmaterialien wie Holz oder Stein. Minimalistische Gebäude sind oft von außen schlicht und unauffällig, ihre Schönheit und Ästhetik erschließt sich dem Betrachter eher durch die klare Formensprache und das Spiel von Licht und Schatten im Inneren.

Ein bekanntes Beispiel für minimalistische Architektur ist das Farnsworth House von Ludwig Mies van der Rohe, ein Gebäude aus Stahl und Glas, das auf einem reduzierten Grundriss gebaut wurde und sich nahtlos in die umgebende Natur einfügt. Weitere bekannte Vertreter minimalistischer Architektur sind zum Beispiel Tadao Ando, Louis Khan und Peter Zumthor.

Minimalismus im Innenraum

Betrachtet man die Entwicklung des Minimalismus in der Raumgestaltung lassen sich ein paar Kriterien beobachten die ein ruhiges und reduziertes Raumempfinden bewirken.

Der Verzicht auf Trennwände und Raumunterteilungen,
also möglichst freie Flächen mit viel Sicht

Versteckte, indirekte oder passive Lichtquellen

Reduzierung oder Verzicht auf Dekoration – gestalterische Asthetik wird eher durch Materialwahl und Komposition bewirkt

Verwenden von geradliniger geometrischer Einrichtung

Reduzierung der Farben: 2–3 Basisfarben eine Akzentfarbe

Design-Prinzip #10

Gutes Design bedeutet so wenig Design wie möglich.

-Dieter Rams

Design

Apple inspiriert an Dieter Rams

Minimalismus im Produktdesign ist durch eine Reduktion auf das Wesentliche und die Vermeidung von Überflüssigem gekennzeichnet. Dies kann sich in der Gestaltung von Formen, Farben und Materialien zeigen. Häufig werden klare Linien und geometrische Formen bevorzugt, um ein minimalistisches Erscheinungsbild zu erzeugen. Auch die Verwendung von neutralen Farben oder Monochromie ist typisch für minimalistisches Produktdesign.

Zusätzlich wird bei der Auswahl von Materialien auf deren Qualität und Langlebigkeit geachtet, um Nachhaltigkeit und Funktionalität zu gewährleisten. Minimalistisches Produktdesign verfolgt das Ziel, Produkte zu schaffen, die funktional, ästhetisch ansprechend und von zeitloser Eleganz sind. Dabei spielt auch die Vermeidung von überflüssigem Verpackungsmaterial und die Reduktion von Transportvolumen eine Rolle.

Der Funktionalismus

Der Funktionalismus im Produktdesign entstand als Reaktion auf den Jugendstil, der durch seine verzierten und verspielten Formen gekennzeichnet war. Ab den 1920er Jahren setzte sich die Idee durch, dass Form und Funktion eng miteinander verbunden sein sollten. Die Gestaltung sollte sich auf das Wesentliche beschränken und auf unnötige Verzierungen verzichten.

In den 1930er Jahren prägte der deutsche Industriedesigner Wilhelm Wagenfeld den Funktionalismus im Produktdesign mit seiner Arbeit bei der Bauhaus-Schule in Deutschland. Er entwarf beispielsweise funktionale und schlichte Gläser und Geschirr.

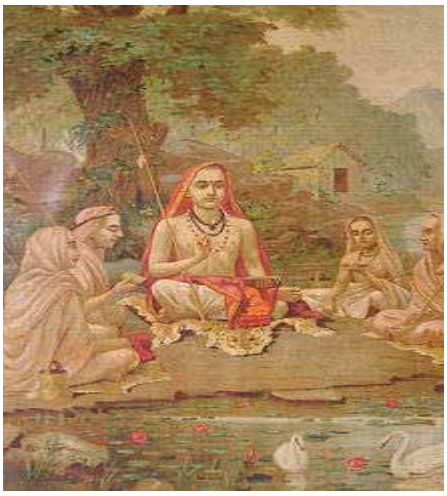
In den 1950er Jahren setzte sich der Funktionalismus als dominierende Designrichtung durch. Vor allem in der skandinavischen Designszene wurden Objekte gestaltet, die durch ihre Schlichtheit und Nützlichkeit überzeugten. Designer wie Arne Jacobsen oder Alvar Aalto schufen Möbel und Wohnaccessoires, die bis heute zu Ikonen des Funktionalismus geworden sind.

Mit dem Aufkommen des Minimalismus in den 1960er Jahren wurde der Funktionalismus weiter verfeinert. Es ging nicht mehr nur darum, das Design auf das Wesentliche zu reduzieren, sondern auch um die ästhetische Wirkung der schlichten Formen. Designer wie Dieter Rams oder Jasper Morrison prägten den Minimalismus im Produktdesign und schufen Objekte, die durch ihre Einfachheit und Klarheit überzeugen. Heute sind viele Produkte des Minimalismus und Funktionalismus zeitlose Klassiker und zeigen, dass gute Gestaltung nicht nur schön, sondern auch funktional sein kann.

ZEITLOS
BERLIN

Minimalistsische Lebensweisen in der Geschichte

Askese



Askesis ist ein Begriff aus der Philosophie und bezeichnet die Praxis der Selbstbeschränkung und Selbstkontrolle, oft auch als „Selbstdisziplinierung" bezeichnet. In verschiedenen spirituellen und philosophischen Traditionen wurde Askese als Weg zur Erreichung von innerer Stärke und spiritueller Reinheit betrachtet.

Asketisches Verhalten beinhaltet oft den Verzicht auf materielle Güter, Genussmittel und Vergnügen, um sich auf geistige und spirituelle Belange zu konzentrieren. Die Askese kann auch körperliche Übungen wie Fasten, Enthaltsamkeit und Meditation umfassen. In einigen Kulturen wurden Asketen als spirituelle Vorbilder verehrt und ihre Praktiken wurden als Teil einer größeren religiösen oder philosophischen Tradition angesehen.

Reiternomaden

Reiternomaden- Völker die zum großteil in Zentralasien und Nordafrika zu finden waren. Sie waren auf das nötigste Hab und Gut angewiesen um ständig in Bewegung sein zu können. Jurten und zelte mussten schnell abbaubar sein. Auf schwere Gegenstände wie Waffen, Kochutensilien oder Rüstung war allerdings nicht zu verzichten und wurden trotz Ihres Gewichtes mitgetragen.

Eremiten

Eremiten sind Menschen, die sich freiwillig aus der Gesellschaft zurückziehen, um ein asketisches Leben in Einsamkeit zu führen. Der Begriff stammt vom griechischen Wort „eremos“ ab, was „einsam“ oder „verlassen“ bedeutet. Eremiten gibt es in vielen Kulturen und Religionen, wie zum Beispiel im Christentum, Buddhismus oder Islam.

Die Entscheidung, als Eremit zu leben, kann aus verschiedenen Gründen getroffen werden, wie zum Beispiel aus spirituellen, philosophischen oder gesellschaftskritischen Motiven. Eremiten leben meist zurückgezogen in der Natur oder in abgelegenen Gegenden und verzichten auf viele Annehmlichkeiten des modernen Lebens.

Minimalismus als Lebensphilosophie

Mehr Leichtigkeit durch weniger Ballast

Als Lebensphilosophie beschreibt der Minimalismus eine Reduktion auf das Wesentliche, die sowohl die materielle als auch die immaterielle Ebene umfasst. Es geht darum, sich von überflüssigem Ballast zu befreien und sich auf die Dinge zu konzentrieren, die subjektiv als wichtig erscheinen. Dabei kann es um den Verzicht auf materiellen Besitz gehen, aber auch um eine Reduktion des eigenen Zeitmanagements, der eigenen Gedankenwelt oder ungesunder Beziehungen.

Setzt Minimalismus eine bewusste Entscheidung voraus?

Minimalistische Lebensweisen ziehen sich durch die ganze Geschichte der Menschheit und wird immer wieder aus anderen Anlässen aktuell. Die Gründe zu einer minimalistischen Lebensweise sind immer unterschiedlich und nicht immer selbstgewählt. Es lässt sich natürlich diskutieren ob das Leben in unfreiwillig einfachen Verhältnissen noch zum Minimalismus zählt, oder ob Minimalismus immer eine bewusste Entscheidung voraussetzt. Was beide aber gemein haben ist, dass sie mit möglichst wenig Mitteln möglichst viel Effekt zu erzielen probieren.

Minimalismus heute

Minimalistische Lebensweisen wurden schon immer praktiziert und bekommen in der heutigen Zeit durch Konsumkritik und dem Entkommen aus dem Überfluss immer mehr Aufmerksamkeit. Das Überdenken des eigenen Lebensstils führt dann oft zu einer Reduktion des Lebenstandarts, von Materiellen Dingen wird sich befreit und versucht den Fokus wieder mehr auf das Innere zu richten. Es entstehen Bewegungen die ihr Leben in Tiny Häuser verlagern oder sogar ganz auswandern. Der Minimalismus wird allerdings so auch schnell als Marketing Slogan verwendet und kann unter Anderem als weitere Entwicklung des Kapitalimus betrachtet werden, der zu Selbstoptimierung und anderem Konsum von Dienstleistungen usw. verleitet. Grundsätzlich ist es aber durchaus wichtig, dass durch minimalistische Lebensweisen unser Status Quo hinterfragt und verändert wird.

Materialien in der Küche

Elisa Bächle, Rosalie Schmuck, Fritz Breuer

Hitze, Feuchtigkeit, scharfe Werkzeuge …
die Küche ist in der Belastung von Gegenständen und Material durchaus mit einer Werkstatt vergleichbar.

Überblick über geeignete Materialien und deren Eigenschaften.

Materialien in der Küche

Hitze, Feuchtigkeit, scharfe Werkzeuge …

Die Küche ist in der Belastung von Gegenständen und Material durchaus mit einer Werkstatt vergleichbar. Einige Grundeigenschaften sollten Vorrausetzung sein für den täglichen Gebrauch, doch nicht alle gängigen Arbeitsoberflächen sind wirklich dafür geschaffen. Auf vielen Arbeitsplatten kann man zum Beispiel nicht schneiden oder heiße Töpfe abstellen, wovon man erstmal ausgehen könnte in einem Küchenumfeld . Auch Massivholzplatten sind nicht schnittfest, doch hat es den Vorzug, dass eine durch Arbeitsspuren geprägte Patina auch vorteilhaft aussehen kann. Je nach Kochmanier, Pflgeaffinität und Ästhetikempfinden kann man sich also für eine weniger robuste Platte entscheiden oder eben für einen Allrounder wie den Verbundwerkstoff Dekton aus natürlichem Quarzstein, Porzellan und Glas, der dann jedoch etwas teurer wird.

Eigenschaften

feuchtigkeitsabweisend

hitzeresistent / wärmeleitend

kältebeständig / kälteleitend

säurebeständig

kratz- und schnittfest

stoßfest

hygenisch/antibakteriell

pflegeleicht

langlebig

Oberflächen

Edelstahl

Massivholz

Keramik

Linoleum

Naturstein – Granit/Marmor/Schiefer/Quarz

Kunststein – Corian/Silestone/Dekton

Beton

Laminat

Melaminharzbeschichtung

Utensilien

Edelstahl

Kupfer

Aluminium

Gusseisen

Holz

Keramik

Glas

Emaille

Kunststoffe – Silikon

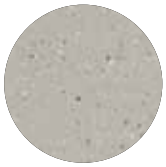
Melamin

Übersicht

Material	Textur	antibakteriell	kratz- und schnittfest	hitzebeständig	säure-beständig
Massivholz	~	●●●	●	●	●
Linoleum	—	●●●	●	●	●
Marmor	~	●●●	●●	●●	●
Granit	~	●	●●●	●●●	●●●
Corian	—	●●●	●	●●	●
Dekton	—	●●●	●●●	●●●	●●●
Silestone	~ —	●●●	●●●	●●	●●
Keramik	—	●●●	●●●	●●●	●●●
Beton	—	●●	●●●	●●●	●
Edelstahl	—	●	●	●●	●
Kompakt-laminat	—	●●●	●●●	●	●●
Fenix NTM Laminat	~	●●●	●●	●●	●●●

Pflege	Reinigung	Lebensdauer	Recycling	Preis	Extras
●●	●●	●●	●●●	●●	erneuerbar durch Aufbereitung
●	●	●	●●●	●	sehr viele Farbvarianten, antistatisch, kleine Oberflächenkratzer werden vom lebendigen Material selbst repariert
●●	●●	●●●	●●	●●●	
●●●	●●●	●●●	●●	●●	
●●●	●●●	●●		●●	fugenlos, thermisch verformbar, erneuerbar durch Aufbereitung
●●●	●●●	●●●	●	●●●	
●●●	●●●	●●		●●	
●●●	●●●	●●●	●	●●●	Dünnplattenoptik, Vielfalt an Dekoren
●●	●●●	●●	●	●●●	in einem Guss wenig Varianten
●●●	●●●	●●	●●●	●●	geschmacksneutral und geruchsneutral, sehr dünn möglcih
●●●	●●●	●●●	●	●	Sehr große Farb- und Dekorauswahl, auch Uni Farben möglich
●●●	●●●	●●	●	●	thermische Korrektur von Mikrokratzern, geringen Reflexionsgrad schmierresistent, resistent gegen Schimme, keine Fingerbadrücke, matte Oberfläche

Kunststeine



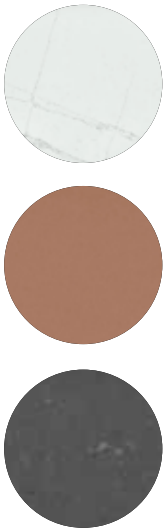
Corian

Corian ist ein mineralisch-organischer Verbundwerkstoff, der seit 1967 von DuPont produziert wird. Das Material besteht zu etwa 66 % seines Gewichts aus Gibbsit, etwa 33 % aus Polymethylmethacrylat (PMMA) sowie aus Katalysatoren und anderen Härtungsmitteln. Es ist durchgehend gefärbt oder mit Farbpigmenten versehen. Er ist in **72 Farben** erhältlich und eine **Alternative zu Granit oder Marmor**. Corian hat eine **geringere Wärmeleitfähigkeit** als diese Natursteine und ist **beständig gegen verdünnte Säuren**. Es kann mit **Holzbearbeitungswerkzeugen bearbeitet** werden und lässt sich dreidimensional **thermisch verformen** sowie **fugenlos** verbinden. Daher wird Corian hauptsächlich im Sanitärbereich, in Küchen, Labors und Operationsräumen eingesetzt, wo übergangslose, **mikrobiell resistenten** Arbeitsoberflächen erforderlich sind. Corian kann auch **individuell gestaltet** werden, indem es erwärmt und entsprechend gefärbt oder mit Logos versehen wird.

Dekton

Dekton ist ein **besonders hartes** und **widerstandsfähiges** Oberflächenmaterial, das aus den Rohstoffen **Glas, Keramik und Quarz** hergestellt wird. Es ist seit 2012 auf dem Markt und wird von der Cosentino Gruppe produziert und vertrieben. Dekton ist härter und bruchfester als andere Keramikoberflächen aufgrund seines speziellen Herstellungsprozesses. Die Kombination aus sehr hohem Druck und Temperaturen über 1.000°C lassen einen **ultrakompakten** Glaskeramikverbund entstehen, in den keine Flüssigkeiten, Bakterien oder sonstige Verunreinigungen eindringen können.

Dekton ermöglicht **Marmornachbildungen** in verschiedenen Farbtönen. Es ist mechanisch sehr beständig und ermöglicht **großflächige** Arbeitsplattenzuschnitte auch bei einer geringen Stärke von nur 8 mm. Mit Dekton können oft größere Arbeitsplatten **ohne Schnittkanten** oder **Fugen** realisiert werden als bei Granit, Keramik oder Quarzkomposit. Bei Dekton ist bei einer Rohplatten-Länge von 3,20 m bzw. einer Rohplatten-Breite von 1,44 m Schluss. Der größte Vorteil von Dekton ist gleichzeitig ein Nachteil: Die **hohe Dichtigkeit** des Materials macht es schwer nachbearbeitbar. Ein weiterer Nachteil ist der **hohe Preis** der Dekton-Arbeitsplatte.

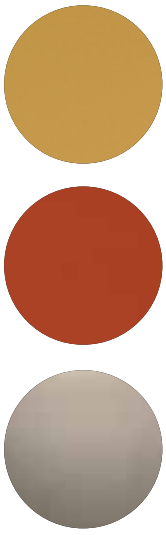


Silestone

Eine Silestone-Arbeitsplatte, die zu 94 % aus natürlichem **Quarzstein und Polyesterharz** besteht, vereint eine Reihe von langlebigen Eigenschaften mit einem ebenmäßigen, **naturgetreuen Aussehen**. Quarz ist eines der haltbarsten, natürlich vorkommenden Materialien auf dem Markt, was zu robusten Eigenschaften führt und sich somit perfekt für die Verwendung als Küchenarbeitsplatte eignet. Eine der Hauptvorteile von Silestone ist seine außergewöhnliche Haltbarkeit. Es wird durch alltägliche Nutzung nicht verkratzt und hat eine hohe Stoßfestigkeit, was es ideal für stark frequentierte Bereiche wie Küchen und Badezimmer macht. Zudem ist es sehr widerstandsfähig gegen Flecken und Säure aufgrund seiner geringen Porosität. Die Oberfläche muss nur minimal versiegelt werden, um ihre Beständigkeit gegen Flecken zu erhöhen.

Silestone ist auch in einer Vielzahl von Farben und Oberflächen erhältlich, darunter poliert, suede (matt) oder volcano (texturiert).

Beschichtungen



Fenix NTM

Die 2013 eingeführten innovativen FENIX Materialien wurden von Arpa Industriale für das Interior Design entwickelt. FENIX hat eine **Oberfläche aus Acrylharzen**, die durch Elektronenstrahlhärtung fixiert werden. Sie hat ein **supermattes Aussehen** und eine angenehme Haptik. **Fingerabdrücke werden nicht hinterlassen** und oberflächliche Mikrokratzer können **thermisch repariert** werden. FENIX NTM ist **schmierresistent, pflegeleicht** und **resistent gegen Schimmel, Kratzer und säurehaltige Reinigungsmittel.** Unter dem Mikroskop sieht man, dass die Struktur von FENIX einer Landschaft mit ungleichmäßigen Erhebungen und Tälern gleicht. Wenn Lichtwellen auf die Oberfläche treffen, ist der Einfallswinkel nicht überall gleich. Daher wird das Licht in unterschiedliche Richtungen reflektiert. Hierdurch entsteht die **matte Optik** von FENIX.

Arcto 5D, Hettich

Beschläge, Auszüge, raffinierte kinetische Geometrien

Recherchiert von Melanie Lange

Öffnen, Schließen, Klappen, Rollen, Drücken oder Ziehen. Diese und weitere Vorgänge können in Küchenumgebungen stattfinden, um Form und Volumen zu verändern. Um einen dauerhaft reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, sind mechanische Bauteile wie Beschläge und Auszüge nötig.

Ein Versuch der Kategorisierung von Bauteilen und ihren Bewegungsabläufen.

Das Scharnier
Am Anfang war der Zapfen

2

Speichertür mit auffälligen Zapfen, Elfenbeinküste

Das Scharnier als Bauteil ist so alt, dass weder Hersteller noch Historiker genau sagen können, wann es erfunden wurde. Scharnierähnliche Artefakte wurden allerdings in ganz Europa, Asien und Afrika ausgegraben. Archäologen datieren die ältesten Funde um 1600 v. Chr.

Die ersten Elemente, die sich mittels Scharnieren öffnen und schließen ließen, waren allerdings nicht in der Küche, sondern an Eingangstüren verortet. Um sich vor dem unerwünschten Eindringen von Tieren oder Menschen in die Behausung zu schützen, ersetzten erste Türen die Geflechtgitter aus Zweigen. Antike und mittelalterliche Türen hatten meist seitliche Zapfen, die in passenden Aushöhlungen in der Türschwelle und im Sturz verankert waren.

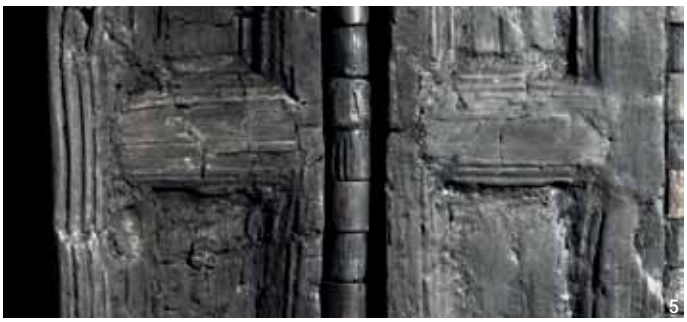
Einige der frühesten Scharniere vor der Metallurgie wurden aus Bein, Holz und Stein gefertigt, gefolgt von der Bronzezeit.

Metall war ein teures Material und so arbeitsintensiv, dass sich nur wohlhabende Gesellschaften dessen Verwendung für Türen und Brücken leisten konnten. Kleine Scharniere waren auch auf Schmuck verwendet von den Reichen getragen worden. Die Scharniere dienten als Verschlüsse. Als sich die Metallurgie auf der ganzen Welt verbreitete, verwendeten viele verschiedene Kulturen neben Bronze verschiedene Legierungen, um Scharniere herzustellen, unter anderem Messing und Stahl.

Vom alten Ägypten über die Römerzeit bis hin zur amerikanischen Kolonialzeit waren Scharniere ein wichtiger Bestandteil der Weltgeschichte. Die Römer verwendeten Scharniere für Zugbrücken, Türen, Katapulte, mobile Geräte und Holzschränke. So zogen das Scharnier und auch Holz-geführte Schubladen im 1.Jhd. n. Chr. erstmals in die damaligen Küchen ein, wo sie heute nicht mehr weg zu denken sind.

4

Scharniere aus Bein 2.-3.Jhd


5

6

Scharniere aus Bein 2.-3.Jhd

Öffnen / Schließen
Klappen

Scharniere

Scharniere verbinden Korpus und die Küchenfront so miteinander, dass sich die Tür oder Klappe durch eine Schwenkbewegung öffnen lässt. Bei Scharnieren zu beachten ist, dass sie sich nicht in zwei Blattteile zerlegen lassen wie das bei Möbelbändern der Fall ist.

7

**Vor der Metallurgie nicht wegzudenken, heute nur noch sehr selten an Gesellen- / Meisterstücken oder hochpreisigen Möbeln zu finden:
Das Scharnier aus Holz**

Stangenscharnier, auch als „Klavierband“ bezeichnet

8

Spätestens beim umgangssprachlich als Klavierband bezeichneten Stangenscharnier beginnt die Verwechslung der Bauteile. Dieses Scharnier ist sowohl in verschiedenen Längen, Farben (Abb. 2) als auch als Meterware zu bekommen. Während es auf der Außenseite des Korpus durch eine zierliche Rolle wenig aufträgt (Abb. 1) , ist es im Korpus sehr präsent. Zwar bewegt sich dieses Bauteil im unteren Preissegment, kostet aber viel Zeit beim Einbau. Durch die länge der Scharnierblätter muss es so exakt wie möglich montiert werden, um in der Nutzung nicht zu verkanten.

9

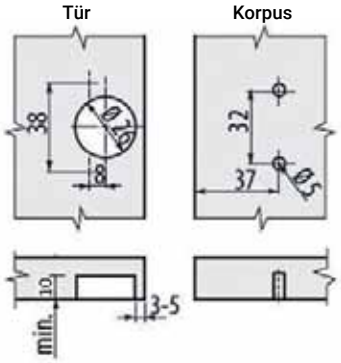
Abb. 1

10

Abb. 2

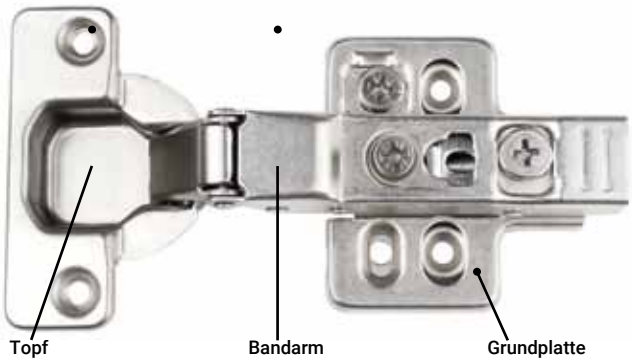
Topfscharniere

Das am häufigsten verbaute Scharnier im Möbelbereich ist das Topfscharnier, auch als Topfband bezeichnet. Es besteht aus dem Topf, der durch eine 35mm Bohrung in die Tür eingelassen wird, dem Bandarm (nicht zerlegbar, deswegen Scharnier) und der Grundplatte.



Beispiel für das Bohrbild an Tür und Koprus

11



12

Unterschiedliche Stärken der Grundplatten und verschiedene Kröpfungen der Bandarme machen drei Varianten des Anschlags möglich. Ein großer Vorteil dieser Scharniere besteht darin, sie nach Einbau am Korpus über Schrauben einstellen zu können. So können kleine Ungenauigkeiten beim Einbau korrigiert und ein perfektes Fugenbild erzeugt werden.

13

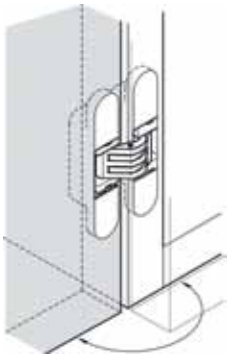
Verdeckte Scharniere

14

15

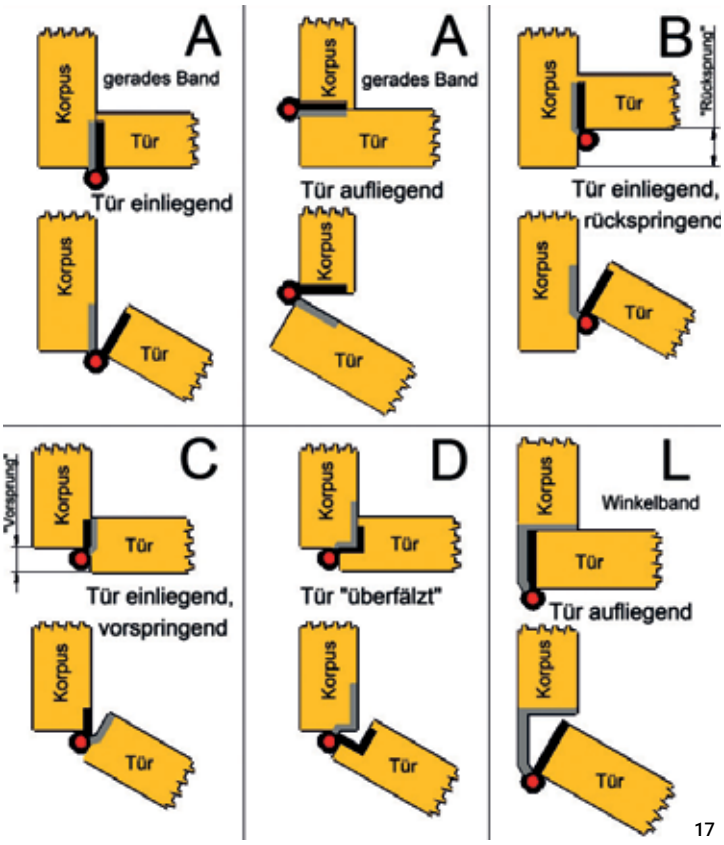
16

Verdeckte Scharniere zum Einlassen oder Einbohren finden sich im Möbelbau meist nur selten, da auch hier präzise Montage viel Zeit kostet. Richtig eingebaut, sind diese Scharniere allerdings bei geschlossener Tür oder Klappe unsichtbar und tragen auch im Korpus kaum bis gar nicht auf.



Möbelbänder

Bänder lassen sich, wie schon beschrieben, meist an der Drehachse aushängen und in zwei Teile zerlegen. Klassische Möbelbänder haben verschiedene Kröpfungen, um unterschiedliche Bauweisen und Anschläge bedienen zu können.



17

18
Möbelband Kröpfung A

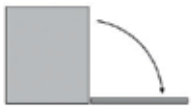
19
Möbelband Kröpfung D

Klappenbeschläge

20

21

Früher meist an Türen verwendet, kamen Klappenbeschläge bald schon an Truhen und anderen verschließbaren Aufbewahrungsboxen zum Einsatz. Bei der Montage an Möbeln, war die Klappe zunächst nach unten zu öffnen und wurde mit einem Faden am kompletten Herunterklappen gehindert.



Klappenhalter

22

Klappenscharnier mit Klappenhalter

Heute kommen Klappenbeschläge vor allem an Oberschränken zum Einsatz, deren Fronten besonders breit sind und deswegen die Montage einer Drehtür nicht zulassen. Meist werden die Schränke nach oben hin geöffnet.

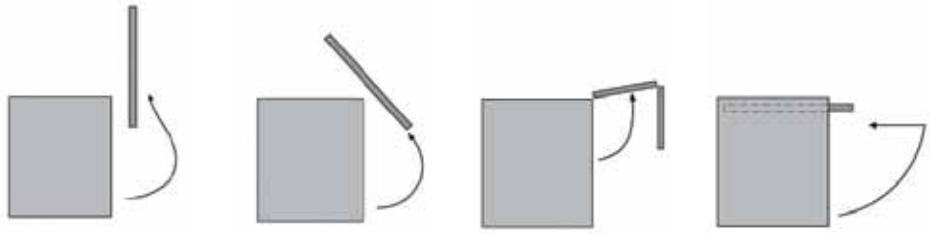
23

Klappenbeschlag AVENTOS von Blum

24

Hochklappen

Einige ausgeklügelte Systeme ermöglichen mittlerweile zahlreiche verschiedene Klappbewegungen neben dem einfach Hochklappen.



Hochliften Hochschwenken Hochfalten Einschwenken

25

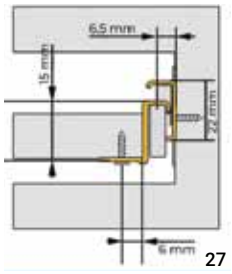
Hochfaltbeschlag von Hettich

26

Gleiten

Auszüge

Schubladenauszügen aus Metal sind grundsätzlich in drei verschiedene Führungsarten zu unterteilen:

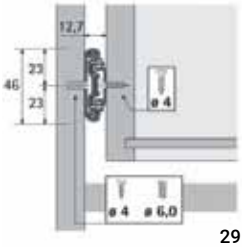


27

Rollengeführt

28

Die günstigste Variante unter den Auszügen. Oftmals verbaut in Günstigen Möbeln großer Ketten wie beispielsweise IKEA.

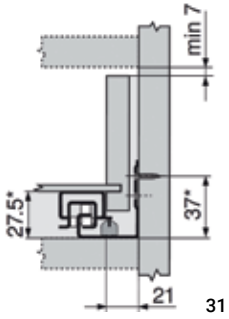


29

Teleskopschienen

30

Bestehen aus mindestens zwei Schienen, deren Profile ineinander laufen. Für bessere Laufeigenschaften können eingebaute Kugellager sorgen.



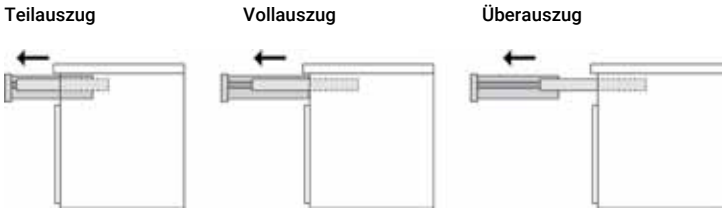
31

Unterflurführung

32

Hier befindet sich die gesamte Technik unter dem Schubkasten. Es ist eine der optisch saubersten, aber auch die teuerste Auszugsvariante auf dem Markt

Während die Rollenführung nur als Teil- und Vollauszug verfügbar ist, können Teleskopschienen und Unterflurführungen auch als Überauszug erhältlich sein.



Teil- und Vollauszüge sind als Standard in vielen Küchen verbaut, wohingegen Überauszüge eher selten zu sehen sind. Sie werden vor allem im Lager- oder Campingbereich verwendet, um eine Zugänglichkeit an alle Utensilien einer Schublade oder eines Regals zu gewährleisten.

Vor allem Teleskopschienen und Unterflurführungen sind oftmals mit Dämpfung und Selbsteinzug ausgestattet, damit sie beim Schließen der Schublade keine Lärmbelastung darstellen oder der Inhalt unsanft erschüttert wird. Für eine Küche mit grifflosen Fronten sind Systeme entstanden, die sich durch das Antippen der Schublade öffnen.

Hersteller, die mit diesem besonderen Funktionen ihre Führungssysteme bewerben, sind beispielsweile BLUM, Hettich und Grass.

33

Selbsteinzug und Dämpfung „BLUEMOTION“ von BLUM

34

„Push To Open Silent“ von Hettich

Eine weitere Variante der Schubkastenführung ist auch hier die aus Holz. Dabei kann es sich um eine einfach Leiste handeln, auf der der Kasten läuft oder die anspruchsvollere Variante des Vollauszugs aus Holz. Meist sind die Führungen hier aus Laubholz, das wenigiger anfällig für Veränderungen der Luftfeuchtigkeit ist, wie z.B. Ahorn oder Esche.

35

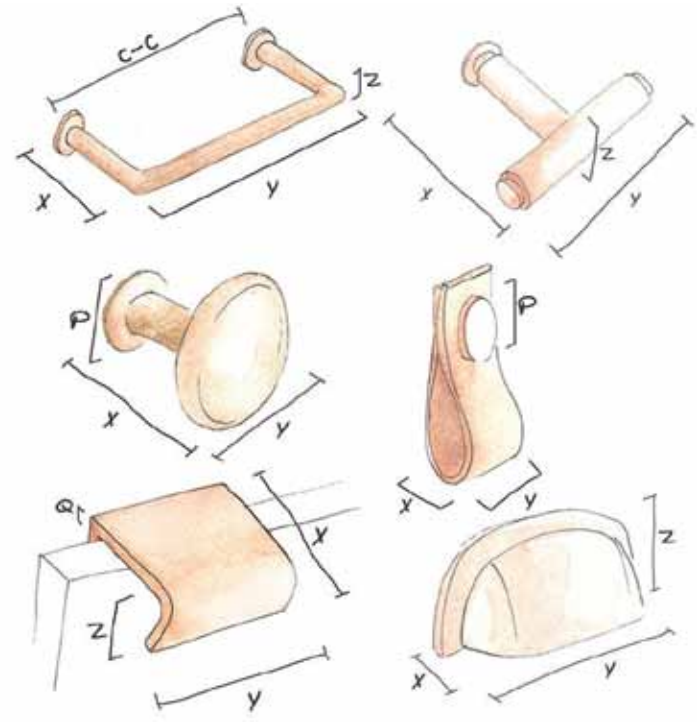
Auszug aus Holz, eingenutet in die Schubladenseite

36

Vollaufzug aus Holz, eigenständiges Bauteil

Greifen

Bügelgriffe, Stangengriffe, Muschelgriffe, Bogengriffe, Faltschiebetürgriffe, Landhausgriffe, Griffleisten, Glastürgriffe, Kantengriffe. Die Auswahl an Möbelgriffen auf dem Markt ist schier endlos. Bei Auswahl und Kauf sind allerdings einige wenige Parameter entscheidend, die es gilt zuordnen zu können:
Der C-C-Wert beschreibt den Abstand der Löcher eines Griffes, X-, Y- und Z-Wert die Gesamtlänge, den max. Abstand zur Möbelfront und die Materialstärke. Der Parameter Q beschreibt die Materilstärke eines Kantengriffes und gibt Aufschluss darüber, wie viel abstand zwischen Türen oder Tür und Arbeitsplatte gelassen werden oder wie tief der Griff in das Material eingelassen werden muss. Wenn ein Griff an dessen Fuß eine Basis ausbildet, die breiter als die Materialstärke ist, wird dieses Maß mit dem P-Wert angegeben.



37

Grundlegend können (fast alle) Griffe den folgenden Drei Prinzipien zugeordnet werden:

Zuggriffe

Sie sind wohl die bekanntesten und gängigsten Möbelgriffe. Ihre Form lädt dazu ein, das Material zu umfassen und somit einen angenehmen Griff beim Öffnen und Schließen des Möbels zu haben.

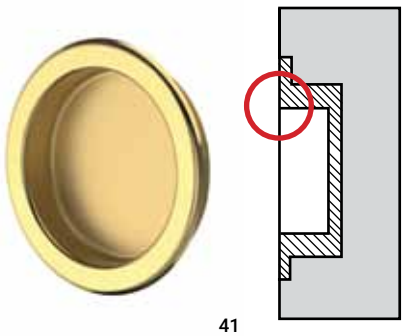
38 Zweipunktgriff aus beschichtetem Aluminium

39 Knopf / Einpunktgriff

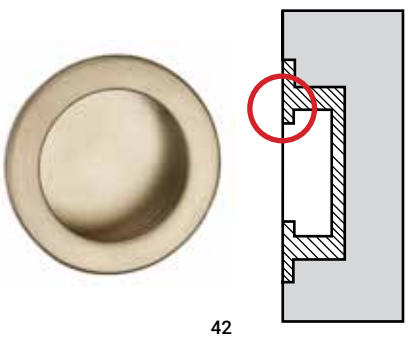
40 Mischform als den vorherigen Beispielen: T-Bar-Griff

Einbaugriffe

Auch Griffmulden genannt, werden in die Möbelteile durch eine vorherige Fräsung eingelassen. Zu unterscheiden sind hier Einbaugriffe für den einsatz an Schwingtüren und Schubladen im Unterschied zu Griffmulden an Schiebetüren. Letztere verfüge oftmals nicht über die Hinterschneidung im Material, die es zum Aufziehen einer Tür oder Schublade benötigt.



41 ne Griffkante



42 Griffmulde für Drehtüren und Schubladen mit Griffkante

Eingefräste Griffe

Bei Möbeln aus Vollholz können Griffmulden auch direkt in das Material gefräst werden, ohne, dass es eines zusätzlichen Bauteils bedarf.

43

Beispiel eines Griff-Fräsers für die Holzbearbeitung

44

Grifffräsung in MDF-Material mit weißer Lackierung

Griffmulden Fräser sind kostspielig, weswegen sie oft nicht als Ausstattung vorhanden sind. Es können jedoch Griffmuscheln aus Holz fertig gekauft und mit einem geraden Fräser ins Material eingelassen werden.

45

46

Griffmuscheln aus Holz als eigenständiges Bauteile

Grifflos

Der hohe Anspruch von Kunden an Sauberkeit, Hygiene und einfach zu pflegende Möbelfronten, macht grifflose Systeme wie Push-To-Open oder Tip-On immer beliebter. Vor allem die grifflose Küche mit einem sehr feinen Fugenbild unterliegt gerade einer sehr hohen Nachfrage.

Während bei Schubladen, die sich auf Druck von vorne öffnen lassen, die Systeme meistens in der Unterflurführung verbaut sind, gibt es auch für die nachträgliche Montage an schon bestehenden Möbeln eine Lösung:

47

Tip-On-Beschlag für den Einbau im Korpus

48

49

Tip-On für Bohrloch in der Korpuskante

Um das Zuknallen von grifflosen Türen und Schubladen zu verhindern, sind in vielen Beschlägen mittlerweile Soft-Close-Systeme verbaut, die die Türen ab einem bestimmten Winkel langsam schließen und Schubkästen nahezu lautlos einziehen kurz bevor diese zuknallen.

50

Nexis Soft-Close von Grass an einem Topf-Scharnier

51

Soft-Close Clip vom Blum zum Aufrüsten vorhandener Topfscharniere

Vergrößern / Verkleinern
Klappen

Konsolen

Möbel durch Klappkonsolen zu erweitern, ermöglicht es auch auf kleinem Raum ein Maximum an Arbeits- oder Tischfläche herauszuholen.

52

Kapptisch NORBO von Ikea

Die Lösungen aus rostfreien, strapazierfähigen Materialen haben die klassische Klappkonsole aus Holz längst überholt.

53

54

Schwerlast Klappkonsole von HEBGO, belastbar bis 150kg

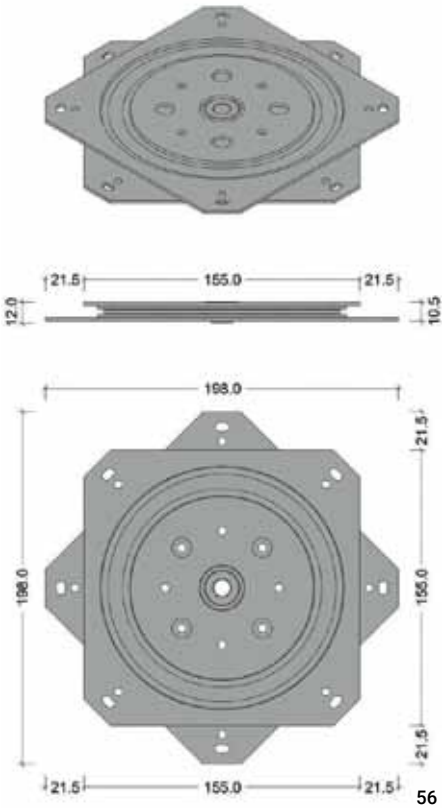
Was mit einer Reihung von Klapp-Momenten an Flächenvergrößerung möglich ist, zeigt eindrucksvoll ein Möbelstück namens „Multimo Raket“ der Firma MÖBEL ZEIT. Das Wandregal wird mit nur einer Bewegung zum Esstisch umfunktioniert.

55

Drehen

Drehbeschläge

Drehbeschläge kennt man oftmals von Stühlen, deren Beine keine Rollen besitzen und unter der Sitzfläche zentral zusammenlaufen. Hier sitzt der Beschlag, damit sich der Sitz auf den Beinen drehen kann. Auch bekannt könnte dieser Beschlag von Drehtellern sein, die es den Gästen am Tisch erleichtern, an die Zutaten für eine Brotzeit heranzukommen.

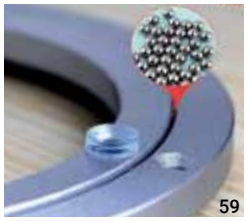


56

57

Für den Bau eines eigenen Drehtellers bis hin zur Vergrößerung einer ganzen Küchenarbeitsplatte. Drehbeschläge sind in vielen Größen und Varianten erhältlich. Die kleineren Exemplare basieren auf dem Prinzip von Zapfen und Aufnahme, welche sich ineinander drehen. Für größere Belastungen sind Schwerlast Drehbeschläge mit Kugellagern für eine leichtgängige Bewegung ausgestattet

58 **Kreuzplatten Drehbeschlag für Drehteller**



59 **„Heavy-Duty" Drehbeschlag**

60 **Anwendungsbeispiel für einen Drehbeschlag. Das Sideboard lässt sich um die Dimension eines Tisches erweitern.**

Gleiten

Auszüge

Die einfachste Möglichkeit, sich eine Erweiterung der Arbeitsfläche zu schaffen, ist es womöglich, eine Holzplatte in einen dafür vorgesehenen Spalt im Korpus zu schieben. Schon lässt sich die Fläche des Tischs oder des Unterschranks vergrößern.
Natürlich gibt es mittlerweile auch leichtläufige und elegantere Lösungen hierfür. Einige von den schon vorgestellten Auszügen sind zum Bau einer ausziehbaren Tischplatte geeignet. Es gibt jedoch auch spezielle Beschläge dafür.

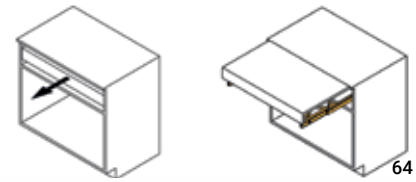
60

62

Vollauszug Quadro V6 für Bodenmontage von Hettich

Flächen zu vergrößern, indem die oben liegende Platte linear verschoben werden kann, ist die Spezialität des europäischen Herstellers EMUCA.

63

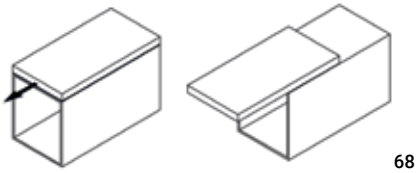

64

65

Führungssystem für Höhenverstellbaren und ausziehbarer Tisch Oplà Top von EMUCA

66

67


68

Beschlag für Tisch „Twice Top“ von EMUCA

Rollen

Möbelrollen

Da erste Möbelstück mit Rollen war vermutlich der Servierwagen, auch Dinett oder Teewagen genannt. Dieses rollbare Regal diente dazu, Speisen vom Zubereitungsort in den Gastraum zu fahren oder auch Geschirr zu transportieren. Heute sind solche Wägen vor allem im Krankenhausalltag, in Bahn oder Flugzeug nicht mehr wegzudenken.
Im privaten Kontext kennt man Rollen als Möbelbeschläge vor allem von rollbaren Büromöbeln, aber auch in der Küche halten sie langsam wieder Einzug.

Kastenrollen

Kastenrollen oder Bockrollen rotieren lediglich um eine Achse, bewegen das Möbel also gerade auf einer Linie, es sei denn eine Seite des Möbels wird angehoben und fungiert als Lenkhebel, ähnlich einer Schubkarre.

69

Beispiel einer Bockrolle

70

Servierwagen WOODVILLE von Haveson

Lenkrollen

Lenkrollen sind die wohl am häufigsten verbauten Rollen in bezug auf Möbel. Von sehr einfachen Ausführung bis zur Designer Lenkrolle, über verschiedene Größen und Materialien bietet der Markt für jeden Zweck eine Lösung.

71

RÅSKOG Servierwagen von Ikea, universeller Einsatz in Küche, Bad oder Werkstatt

72

Lenkrolle H4820, Häfele

Schrankrollen

Schrankrollen wurden ursprünglich für den Transport schwerer Möbelstücke erfunden. Man legt sie unter die Ecken des Möbels und kann es so einfach von A nach B bewegen. Sie besitzen im Vergleich zu Bock- oder Lenkrollen keine Bremse.

73

Schrankrolle

74

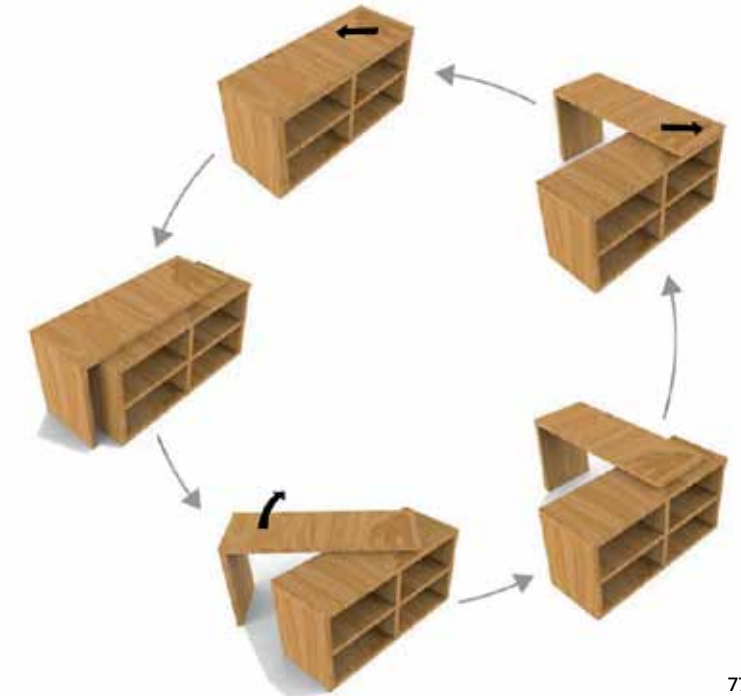
75

Transportbrett mit Schrankrollen

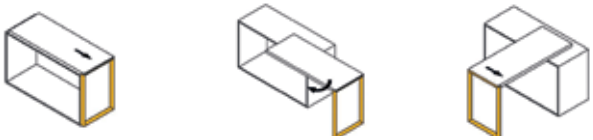
Kombinationen

Um die maximalen Möglichkeiten an Fläche aus einem Möbelstück herauszuholen, macht es Sinn, Elemente nicht nur linear oder um eine Drehpunkt herum zu bewegen, sondern mehrere dieser Achsen zu nutzen.

76 Dreh- und Schiebebeschlag von LIGNO



77



78

79

80

Verschiebbarer und drehbarer Tisch Sestante von EMUCA

Der Tisch Evolution XL von der in Italien (Mailand) sitzenden Firma ATIM kombiniert die Vorzüge von Teleskopschienen mit denen unsichtbarer Scharniere, um einen Großen Tisch auf kleinem Stauraum unterzubringen.

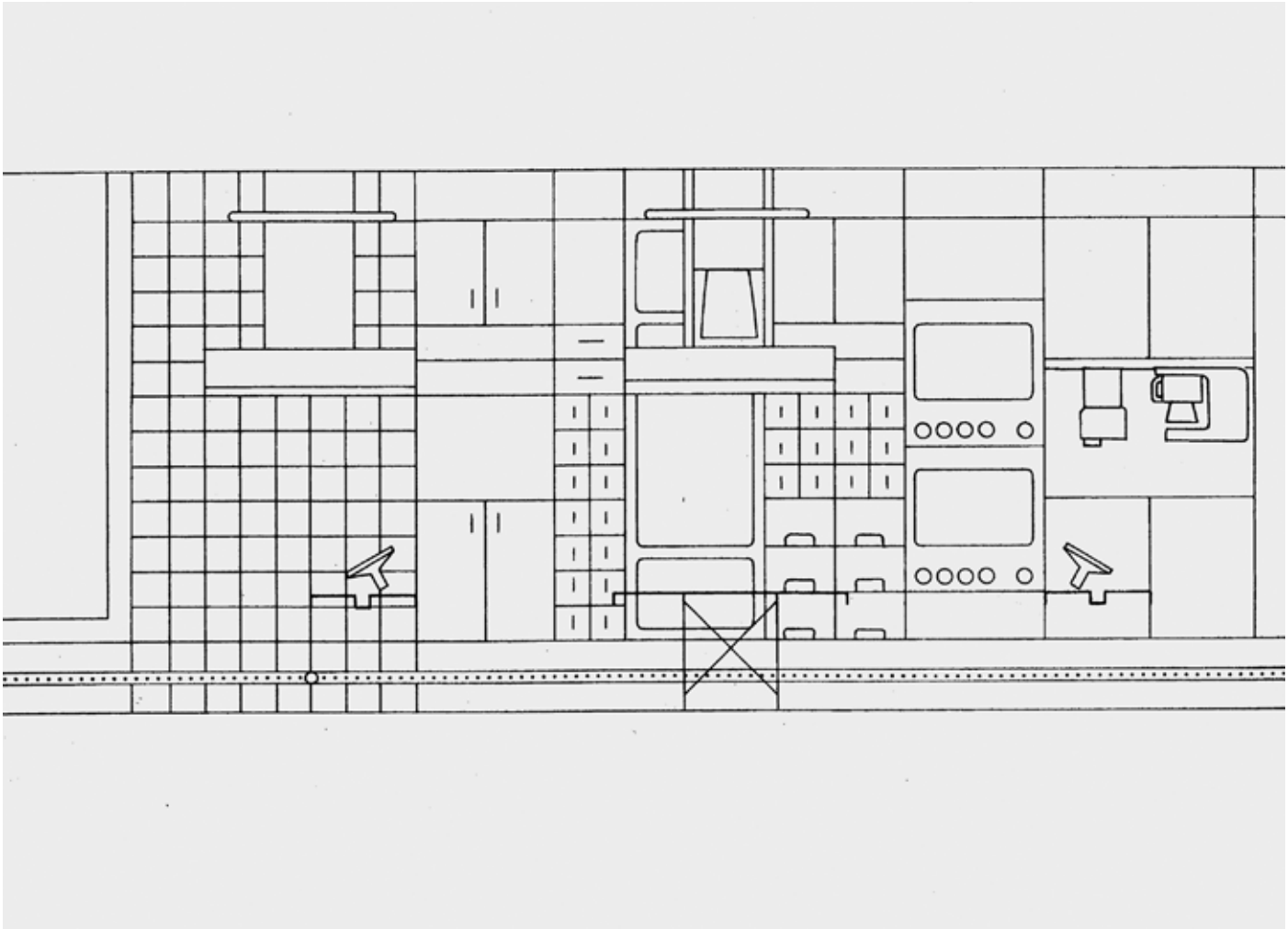
81

82

Bildquellen

1) https://web.hettich.com/de-de/produkte-eshop/fuehrungssysteme#/
2) https://de.wikipedia.org/wiki/Dolmen_de_la_Motte_de_la_Jacquille
3) http://www.scharnieren.nl/wp-content/uploads/2015/08/pdf/Eine_Studie_zur_Geschichte_des_Scharniers.pdf
4-6) https://www.antike-tischkultur.de
7) https://www.pinterest.de/pin/613756255458540055/
8) https://eoutlet.2022factorysale.ru/content?c=scharniere+richtig+montieren&id=14
9) https://www.amazon.de/Gedotec-Schrauben-Tür-Scharnier-Klavierband-vermessingt/dp/B07G42VLJD?th=1
10) https://www.ebay.de/itm/175143881963
11) https://www.so-tech.de/Scharniere-Daempfung/Topfscharnier-gedaempft-289/eckanschlag/Topfscharnier-gedaempft-292/minischarnier-95-eckanschlag-voll-aufliegend-mit-schliessautomatik-clip-topfband.html
12) https://www.wovar.de/topfscharnier-softclose-halbfalz-35mm/
13) https://www.buschhaus-shop.de/epages/63890190.mobile/de_BE/?ObjectPath=/Shops/63890190/Categories/Moebelscharniere_Topfbaender/Topfscharniere_blum_INSERTA/INSERTA_Standardscharniere
14) https://www.hafele.it/de/product/scharnier-fuer-holzdicken-ab-18-mm-fuer-unsichtbaren-anschlag/000000070003ea6e00020023/
15) https://www.ebay.de/itm/124872799272
16) https://selbst-schreinern.de/Baender-Scharniere/Spezialscharniere/Einbohr-und-Einlass-Scharniere/Einbohr-Zylinderscharnier-Excellent-24mm--5441.html
17) https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Scharnier_13.jpg
18) https://selbst-schreinern.de/Baender-Scharniere/Moebelbaender-scharniere/Moebelbaender/Moebelband-FS-Rollendurchmesser-8mm-80mm-RECHTS--5232.html
19) https://www.amazon.de/Gedotec-M%C3%B6bel-Scharnier-Zimmert%C3%BCr-Scharnier-gekr%C3%B6pft-Schrauben/dp/B08H5H48CH
20) https://www.handgefertigtes.de/truhenscharniere-wie-antik-beschlag-fur-kiste-eisen-schwarz.html
21) https://www.antikbeschlaege.biz/produkte/scharniere/truhenband/
22) https://www.haefele.de/de/produkt/seilzugklappenhalter-fuer-klappen-aus-holz-und-mit-aluminiumrahmen-mit-einstellbarer-bremswirkung/000000800001c4ac00040023/
23+24) https://www.blum.com/de/de/produkte/klappensysteme/aventos/uebersicht/
25+26) https://shop.hettich.com/de_DE/Klappenbeschläge/c/group165280641602
27)https://www.amazon.de/SCHUBLADENSCHIENEN-Schubladenauszug-Rollenführung-Schienen-Teilauszug/dp/B00P06JC0I/ref=asc_df_B00P06JC0I/?tag=&linkCode=df0&hvadid=309862919928&hvpos=&hvnetw=g&hvrand=11777189825206843332&hvpone=&hvptwo=&hvqmt=&hvdev=c&hvdvcmdl=&hvlocint=&hvlocphy=9061132&hvtargid=pla-700859788721&th=1&ref=&adgrpid=67367133811
28) https://www.beschlagsshop.de/teilauszug-rollenfuehrung-4251224327862.html
29)https://gyulafi.hu/items/45032/Petites-fournitures/
30) https://www.ebay.de/b/Schubladenschienen/134642/bn_12892236
31) https://blum-beschlaege.de/blum-legrabox-pure-zarge-n-66-3mm-nl-500-mm-polarsilber-matt.html?language=de
32) https://www.hafele.it/de/product/unterflurfuehrung-vollauszug-blum-tandem-566-h-tragkraft-bis-50-kg-stahl-rastkupplung/P-00870024/
33) https://www.blum.com/de/de/produkte/bewegungstechnologien/blumotion/uebersicht/
34) https://corporate.hettich.com/fileadmin/Company_website/HMV/Media/InnoTech_Atira_argumentation_folder_de.pdf
35) https://www.pinterest.de/pin/788130003514278722/
36) https://www.pinterest.at/pin/481392647661368124/
37) https://skandinavische-griffe.de/de_DE/blog/Arten-von-Mobelgriffen.-Wie-wahlen-Sie-den-richtigen-Griff-fur-Ihre-Mobel/77
38) https://www.amazon.de/Schrankgriffe-Schwarz-Edelstahl-LST18BK160-Schubladengriffe/dp/B08W44MMPL?source=ps-sl-shoppingads-lpcontext&ref_=fplfs&psc=1&smid=A1E4F7N3Z6OWAV?source=ps-sl-shoppingads-lpcontext&ref_=fplfs&psc=1
39) https://www.finenordic.de/ib-laursen-knopf-keramik-grau.html
40) https://www.schmiedeeisernebeschlaege.de/moebelknauf-t-modell-falten-satin-nickel.html
41) https://www.rocaindustry.de/product/sliding-door-bowl/

42) https://www.manomano.de/p/muschelgriff-einlassgriff-el-01-40-mm-20391829
43) https://www.schleiftitan.de/products/famag-griffnutfraeser-hm?currency=EUR&variant=16806024249390&utm_medium=cpc&utm_source=google&utm_campaign=Google%20Shopping
44) https://puraporta.de/referenzen/wohnen/w09/
45) https://www.haefele.de/de/produkt/muschelgriff-aus-holz-rechteckig/P-00854570/
46) https://www.lignoshop.de/muschelgriff-buche-natur-60-mm.html
47) https://www.lignoshop.de/shopcockpit/tracking.php?fnc=trackclick&exid=2&anid=b2fbf761430636b05a29d0741a6e65de&srcanid=b2fbf761430636b05a29d0741a6e65de&lang=0
48) https://www.heimwerkertools.com/moebelbeschlaege/magnet-moebelverschluesse/druckschnaepper/1950/
blum-tip-on-druckschnaepper-956a1006-oeffnungsunterstuetzung-langversion-mit-puffer
49) https://www.blum.com/ch/de/produkte/bewegungstechnologien/tip-on-tueren/verarbeitung-montage/
50) https://www.grass.at/nexis.html?&L=2
51) https://www.amazon.de/Blumotion-M%C3%B6bel-D%C3%A4mpfer-Softclose-Mittelb%C3%A4nderzum-Nachr%C3%BCsten/dp/B00VZXC1NU
52) https://www.ikea.com/de/de/p/norbo-wandklapptisch-birke-80091713/
53)https://www.wandregaleprada.de/
dontodent-klappregalhalterungen-zusammenklappbare-dreieckige-regalhalterung-aus-strapazierf-228-higem-metall-diy-wandklapptischscharnier-platzsparend-f-252-r-banktisch-10-zoll-25-cm/
54) https://www.amazon.de/Gedotec-Klapptr%C3%A4ger-Klappkonsole-Sitzbank-Konsole-Schwerlast/dp/B07D13CZ41
55) https://www.moebel-zeit.com/schrankbett/platzsparende-kleinmoebel/10901/
multimo-racket-esstisch-und-hochregal
56) https://www.heimwerkertools.com/moebelbeschlaege/drehbeschlaege/1125/
haefele-drehbeschlag-heavy-aus-stahl-3600-drehbar-tragkraft-150-kg
57) https://www.amazon.de/-/en/Turntable-Diameter-Rotating-Silver-Coloured-Furniture/dp/B0881V5679?th=1
58) https://onpira-shop.de/heimwerker/eisenwaren/drehplatten-drehteller/49136964/
drehteller-kreuzplatte-drehscharnier-drehkreuz-scharnier-schranktuere-drehtuere
59) https://www.amazon.de/Drehteller-Aluminiumlegierung-drehbarer-Kugellager-Drehplatte/dp/B09812QCXB
60) https://wohnparc.de/shop/schreibtische/trendstore-mantua-kombi-schreibtisch/
61) https://www.power-tools.de/Vollauszug-STA-verzL500mm-30kg-HETTICH
62) https://shop.hettich.com/de_DE/F%C3%BChrungssysteme/Verdeckte-Auszugsf%C3%BChrungen/Auszugsf%C3%BChrungen-Quadro/Auszugsf%C3%BChrungen-f%C3%BCr-Sonderl%C3%B6sungen/Quadro-f%C3%BCr-Bodenmontage/
Quadro-V6-BM-mit-Silent-System%2C-EB-20%2C-450-mm%2C-links-und-rechts/p/9079437
63-65) https://www.emuca.de/kuche/ausziehbare-tische-kuche/ausziehbare-tische/hohenverstellbarer-und-ausziehbarer-tisch-opla-top/
emuca-ausziehbarer-und-hohenverstellbarer-tisch-opla-top-fur-die-kuche-aluminium-edelstahl-eloxiert
66-68) https://www.emuca.de/kuche/ausziehbare-tische-kuche/verschiebbare-tische/verschiebbarer-tisch-twice-top/emuca-verschiebbarer-kuchentisch-twice-toppara-aluminium-matt-eloxiert
69) https://shop.weconti.
com/299-gig-8835-weitm-schwerlastbockrolle-polyurethanbereifung-u-kugellager-100x30-mm-platte-100x85mm
70) https://www.hellweg.de/servierwagen-woodville-70x82x56-cm-teakfarben/266350
71) https://www.ikea.com/de/de/cat/kuecheninseln-servierwagen-10471/
72) https://www.haefele.de/de/produkt/design-moebelrolle-tragkraft-50-kg-lenkbar/P-00869399/
73)+74) https://www.amazon.de/THETAG-M%C3%B6belrollen-Kugelrollen-Schrankrollen-Transportvorrichtung/dp/B0915391P3
75) https://www.holzplatten-zuschnitt.de/produkt/360-grad-kugelrollen-moebelrollen-4er-set/
76+77) https://www.lignoshop.de/drehbeschlag-edelstahl-schwenkbar-tischkombinationen.html
78-80) https://www.emuca.de/kuche/ausziehbare-tische-kuche/verschiebbare-tische/verschiebbarer-und-drehbarer-tisch-sestante/emuca-schiebe-und-drehtischbein-sestante-aluminium-edelstahl-eloxiert
81+82) https://www.atimspa.com/en/prodotto/evolution/



Otl Aicher, „Die Küche
zum Kochen - Werkstatt
einer neuen
Lebenskultur S.69

Verstauen, Lagern, Wiederfinden

Recherchiert von Malin Melzer, Emil Löber, Jakob Trepel

Im Kochprozess spielen nicht nur Werkzeuge und Utensilien, sondern auch Zutaten eine wichtige Rolle. Manches ist nur auf den Moment bezogen verfügbar, um verbraucht zu werden, anderes ist immer wieder und regelmässig im Zugriff, manches eher selten. Untersuchen Sie erstens nach den Kategorien der Häufigkeit, dann aber auch nach Produktfamilien und -Systemen für das Verstauen und Verfügbarmachen.

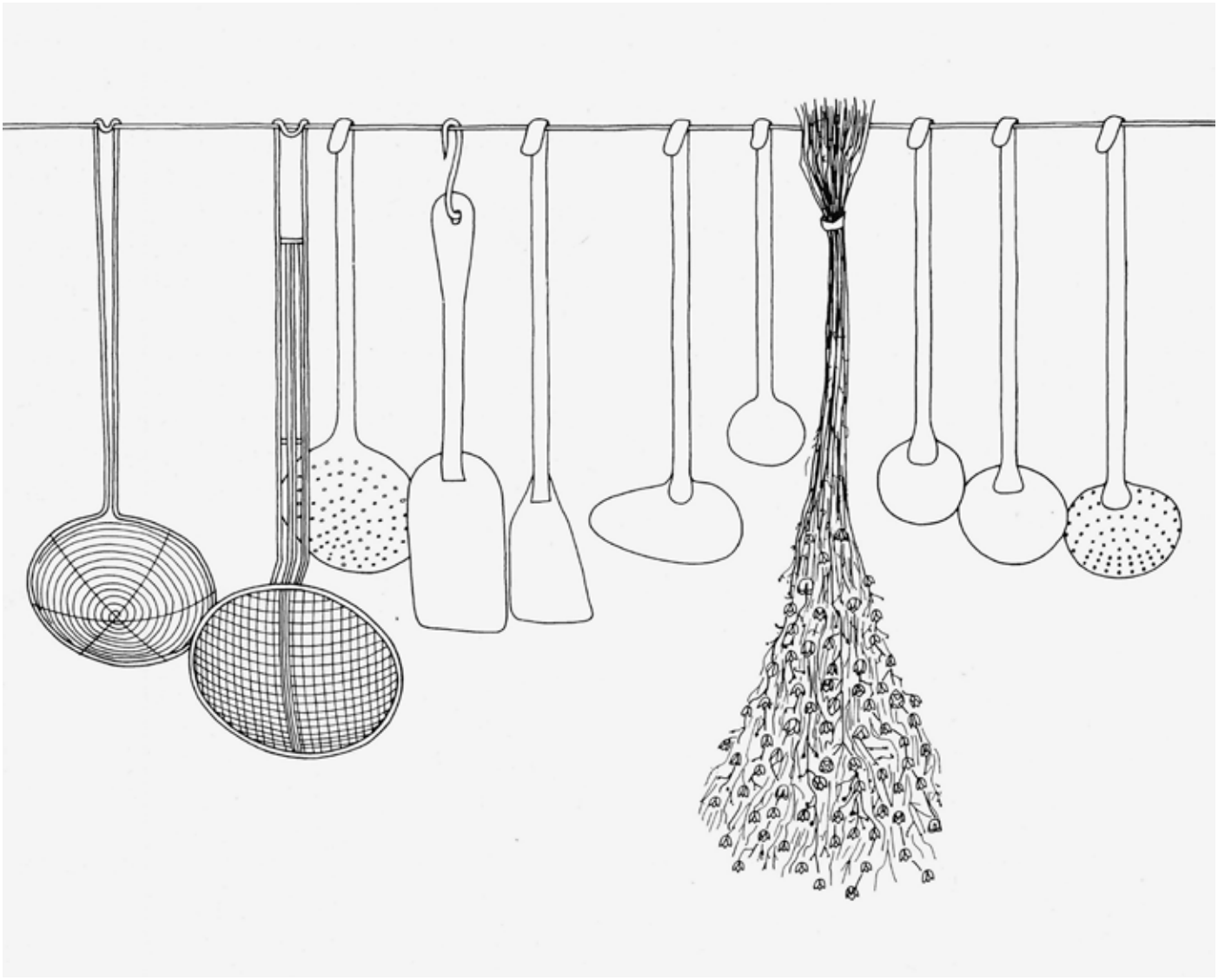
Lagern und Verstauen von Werkzeugen und Lebensmitteln

Die Küche ist eine Werkstatt. Eine Werkstatt, in der gearbeitet wird, um die Verarbeitung und Zubereitung von Essen möglichst reibungslos umsetzen zu können. Aus diesem Grund ist es nicht nur von großer Bedeutung, wie die Abläufe in der Küche strukturiert sind, sondern auch, wie gut die Kochutensilien zugänglich sind.

Die Geschichte der Küche blickt dabei auf eine besonders lange und vielfältige Vergangenheit zurück. Nicht nur was die Koch- und Essgewohnheiten anbelangt, sondern auch, in welchen Umständen die Essenszubereitung stattgefunden hat. Alleine das letzte Jahrhundert der mitteleuropäischen Küchengeschichte hat viele Veränderungen mit sich gebracht.

Anfang bis Mitte des 20. Jh wurde dieser Teil der Hausarbeit noch möglichst klein und versteckt gehalten - zumindest in bürgerlichen Haushalten. Heute wiederum sehen wir wieder offene und geräumige Wohnküchen, die dazu einladen sollen, gemeinsam zu kochen und Spaß an der Essenszubereitung zu haben.

War es Anfang des 20. Jh in bürgerlichen Haushalten noch üblich, Geschirr als Prestigeobjekt in fein gearbeiteten Glasvitrinen zur Schau zu stellen, hat die Frankfurter Küche mit auf kleinstem Raum maximal-funktional angeordneten Einbaumöbeln damit gebrochen und schaffte so die Grundlage der heutigen Einbauküche.

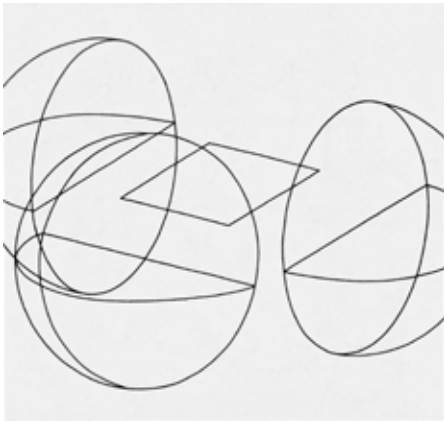


Die offene Küche

Die Frankfurter Küche ist ein Beispiel einer auf äußerste Effizienz ausgerichteten Küche. Sie entstand in einer Zeit großer gesellschaftlicher Umwälzungen in Deutschland Anfang des 20. Jahrhunderts. Durch die Industrialisierung gab es eine große Wohnungsnot in den Städten. Die wirtschaftlichen Folgen des Ersten Weltkriegs waren gesellschaftlich spürbar. Die Frankfurter Küche gab darauf eine Antwort und entwickelte sich durch ihre Effizienz und Kompaktheit zu einem beliebten Küchensystem und setzte mit ihrer Systembauweise den Grundstein der Einbauküchen.

Während damals Platzmangel, Ressourcenknappheit und eine Doppelbelastung der Frauen durch Haushaltsarbeit und zusätzlicher Lohnarbeit prägend für die Konzeption der Frankfurter Küche waren, wird heute mit einer offenen Küche mehr Wert auf soziale Zusammenkünfte gelegt, sofern es die Räumlichkeiten hergeben. Das Konzept einer offenen Küche wurde Anfang der 80er Jahre mit bedeutendem Einfluss von Otl Aicher neu gedacht.

Diese offene Küche stellt das Arbeiten und Zubereiten von Lebensmitteln in den Mittelpunkt und gliedert den Prozess in vier Arbeitsschritte ein. Diese vier Arbeitsschritte lassen sich dabei als individuelle Module denken, die in einer chronologischen Reihenfolge abgearbeitet werden können. Das macht nicht nur die Arbeit leichter, sondern vereinfacht auch den Gestaltungsprozess, da die Küche in kleinere Segmente unterteilt wird.



Diese vier Arbeitsbereiche unterteilen sich in die Vorbereitung, das Zubereiten, das Kochen und Backen und das Anrichten. Diese sollten in ihrer Abfolge so angeordnet werden, dass man im Prozess des Kochens möglichst wenig mit den Wegen der anderen Bereiche kollidiert. Diese Einteilung lässt sich sowohl linear als auch kreisförmig denken.

Da diese vier Prozesse alle unterschiedliche Werkzeuge und Handlungsabläufe benötigen, kann man hieraus auch verschiedene Aufbewahrungsorte und Gerätschaften ableiten. Dabei sollte beachtet werden, dass die benötigten Werkzeuge gut greifbar und sichtbar sind.

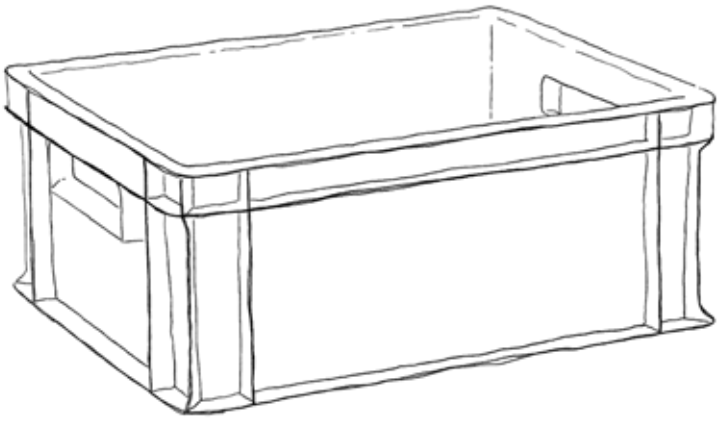
Werkzeuge

Welches Wekzeug gibt es, wie wichtig ist es und wo sollte es gelagert werden?

Zur Verwahrung dieser Werkzeuge bietet es sich daher an, Dinge, die wir besonders oft benötigen, wie bspw. Kochlöffel, Topflappen oder ein Messer bei der jeweiligen “Station” nicht erst aus einer Schublade oder einem Schrank auf der anderen Seite des Raumes holen müssen, sondern ihn möglichst nah und griffbereit bei dem Herd zu haben. Für den schnellen Zugriff eignen sich daher lose Schütten, Gitter oder Stangen, an denen nah am Arbeitsplatz Werkzeuge aufbewahrt werden können. Für Dinge, die oft gebraucht werden, die aber nicht hängend gelagert werden können, bieten sich Regale an. Für Dinge, die man selten braucht, wie bspw. eine Nudelmaschine, besonders große Töpfe oder eine Eismaschine bietet sich der Schrank an, da sie so einerseits visuell nicht stören, aber auch vor Staub geschützt sind. Es bietet sich auch aus diesem Grund an, Dinge, die besonders oft genutzt werden, offen zu lagern. Dies führt einerseits dazu, dass auch andere Menschen gemeinsam in der Küche agieren können und andererseits auch gut sichtbar sind.

Was	Häufigkeit	Verortung
Anrichtplatten	●	
Flaschenöffner	●	
Zangen	● ●	
Besteck	● ●	
Teller	● ●	
Gewürze	● ●	
Besteck	● ● ●	Anrichten & Servieren
Gummis	●	
Schaumlöffel	●	
Schneebeesen	●	
Waffeleisen	●	
große Töpfe und Pfannen	● ●	
Ofenform	● ●	
Schöpfkelle	● ●	
Messbecher	● ●	
Mikrowelle	● ●	
Kochlöffel	● ●	
Sieb	● ●	
Mixer	● ●	
Tassen und Gläser	● ●	
Töpfe	● ● ●	
Pfannenheber	● ● ●	
Knoblauchpresse	● ● ●	
Topflappen	● ● ●	
Salz	● ● ●	
Pfannen	● ● ●	Kochen & Backen
Abtropfgitter	● ● ●	
Geschirrhandtuch	● ● ●	
Schwamm	● ● ●	
Spühlmittel	● ● ●	
Spühlbürste	● ● ●	Spühlen & Putzen
Nudelmaschine	●	
Küchenmaschine	● ●	
Thermomix	● ●	
Schere	● ●	
Rührmaschine	● ●	
Schälchen	● ●	
Schüsseln	● ● ●	
Brettchen	● ● ●	
Reibe	● ● ●	
Messer	● ● ●	Zubereiten

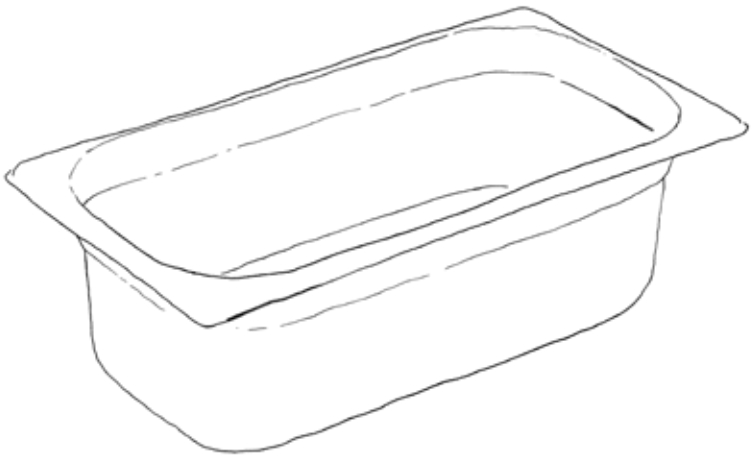
Lagerutensilien



Gastronormbehälter sind genormte Edelstahlbehälter in unterschiedlichen Größen für die Aufbewahrung, Zubereitung, Präsentation und den Transport von Lebensmitteln in der Gastronomie und Lebensmittelindustrie. Sie sind langlebig, leicht zu reinigen und hygienisch.

Euroboxen sind rechteckige Kunststoffbehälter mit genormten Abmessungen und stapelbar. Sie werden in der Logistik und Lagerhaltung eingesetzt und eignen sich gut für den Transport und die Lagerung von Waren in Industrie, Handel und Gastronomie. Sie sind robust, leicht und hygienisch.

Deli-Behälter sind transparente Kunststoffbehälter mit Deckel, die in der Gastronomie und Lebensmittelgeschäften zum Verkauf von Salaten, Sandwiches und Snacks verwendet werden. Sie sind in verschiedenen Größen und Formen erhältlich und bewahren die Frische der Lebensmittel.



Lebensmittel

War es früher noch üblich, große Mengen an Lebensmitteln für den Winter einzulagern, sind die meisten Vorratskammern heute umfunktioniert. Heute haben wir die Möglichkeit, das gesamte Jahr über frisch einzukaufen. Doch im Hinblick auf eine klimabewusste Ernährung gewinnt die saisonale Ernährung wieder an Bedeutung. Mit ihr einher geht auch eine sortengerechte Lagerung. Hierbei sollten Lebensmittel durch das Einkochen, Fermentieren, Einfrieren oder Trocknen haltbar gemacht werden. Um aber frische Lebensmittel länger haltbar zu machen, ist es sinnvoll, einen Keller und eine Vorratskammer zu haben. Darüber hinaus ist es wichtig, bei der Lagerung von Gemüse ethylenausstoßende und ethylenempfindliche Lebensmittel voneinander zu trennen. Hierüber gibt die Liste einen Überblick.

	Lagerungstemperatur				Ethylen		Haltbarkeit			
	-18°C	4 - 7°C	10 - 12°C	15°C	empfindlich	ausstoßend	ein Tag	1 - 6 Tage	1 - 4 Wochen	1 - 12 Monate
Eier, roh		●							●	
Eier, hart gekocht		●							●	
Fisch, frisch	●	●					●			●
Fisch, geräuchert	●	●						●		●
Fisch, gegart	●	●						●		●
Krebse, Weichtiere	●	●					●			●
Fleisch, frisch	●	●					●			●
Hackfleisch, verschweist	●	●						●		●
Geflügel, frisch	●	●						●		●
Wurst, frisch	●	●						●		●
Wurstwaren, gereift	●			●					●	●
Wild, frisch	●	●						●		●
Rohmilch		●					●			
Milch, pasteur., geöffnet		●						●		
Milchprodukte, geöffnet		●						●		
Käse gerieben	●	●						●		●
Weichkäse		●						●		
Schnittkäse Stück	●	●							●	●
Hartkäse	●	●							●	●
Brot	●			●				●		●
Torten		●					●			
Kuchen, trocken	●		●					●		●
Getreide				●						
Getreideprodukte				●						
Kürbis	●		●							●
Tomate				●		●		●		
Paprika	●			●				●		●
Aubergine	●			●	●			●		●
Radieschen		●						●		
Möhren	●	●						●		●
Sellerie	●	●								●
Spinat & Mangold	●	●						●		●
Blumenkohl & Brokkoli	●		●		●			●		●
Rotkohl	●	●	●		●				●	●

	Lagerungstemperatur				Ethylen		Haltbarkeit			
	-18°C	4 - 7°C	10 - 12°C	15°C	empfindlich	ausstoßend	ein Tag	1 - 6 Tage	1 - 4 Wochen	1 - 12 Monate
Chinakohl		●			●			●		
Rosenkohl	●	●			●			●		●
Stangensellrie		●						●		
Spargel	●	●					●			●
Fenchel	●	●						●		●
Lauch	●	●	●		●			●		●
Zwiebelgemüse	●		●						●	●
Knoblauch	●		●						●	●
zub. Gemüse	●	●						●		●
Firsche Käruter	●	●						●		●
Kartoffeln			●						●	
Buschbohnen	●	●			●			●		●
Hülsenfrüchte				●						
Sprossen		●						●		
Blattsalate		●			●			●		
Pilze	●	●						●		●
Beerenobst	●	●						●		●
Steinobst	●	●		●				●		●
Zitrusfrüchte			●	●				●		
Äpfel	●		●	●		●			●	●
Birnen	●		●	●		●			●	●
Obstkompott			●					●		
Trockenobst				●						
Marmelade, offen		●								
Nüsse				●						
Butter		●							●	
Margarine	●	●							●	●
Speiseöle			●	●						
Kaffee und Tee				●						
Zucker und Honig				●						
Essig				●						
Mayonnaise		●						●		
Oliven		●						●		
Pesto		●						●		

Camping bis Streetfood

Recherchiert von Fritz Wördehoff & Raphael Amadeo Rustige

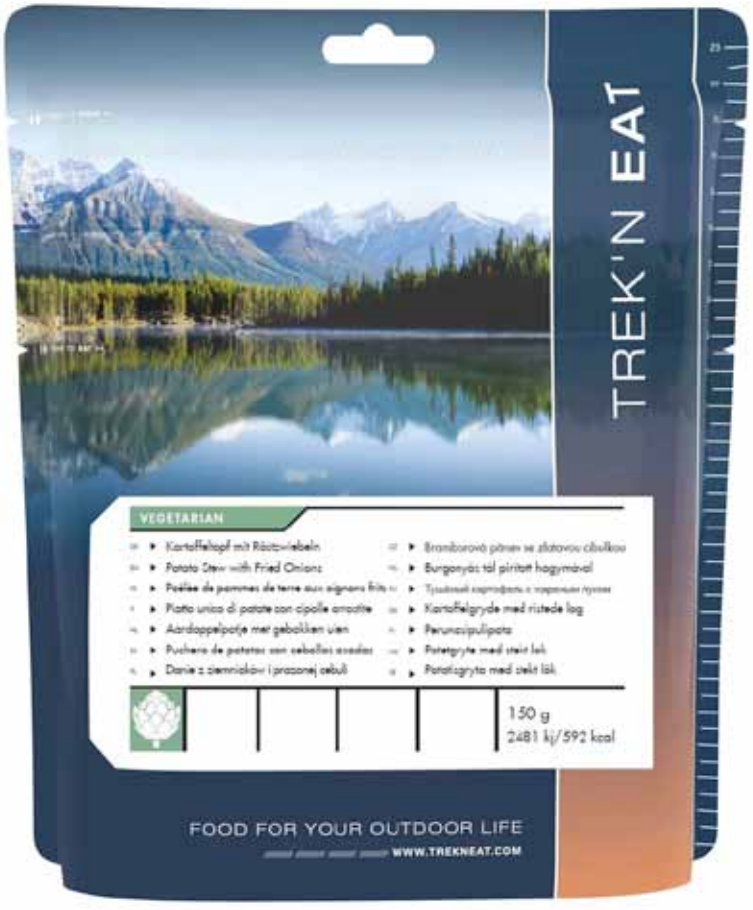
Essen und Kochen ist alles andere als stationär. Angefangen bei unseren Ahnen beim Jagen und Sammeln, bewegen wir uns nach wie vor außerhalb vom klassischen Küchenkontext, um Nahrung zu suchen, zuzubereiten und zu verzehren. Kochen beginnt meist vor der Küche. Das Sammeln von Wildkräutern und Pilzen erfreut sich wieder großer Beliebtheit, auch Sterneküchen ist es ein Anliegen authentische Lebensmittel aus der Natur zu repräsentieren.

Streetfood, das Essen auf der Straße, gehört in Südostasien zur täglichen Nahrungsaufnahme. Mehrtägige Naturerfahrungen beim Wandern oder Kajaken erfordern ein ausgewogenes Verhältnis von Volumen, Gewicht und zugeführter Energie. Das Essen sollte einfach in der Zubereitung sein und dabei gut schmecken. Prepper und Survival-Wissen sind eng verknüpft mit der Organisation von Kochbarem. Nicht zuletzt muss Essen mobil sein, überall dort wo sich Menschen an ungewohnten Orten aufhalten: Im Flugzeug, auf dem Schiff, im Zug. Auch auf der ISS muss das Essen zubereitet werden. Und es braucht dort Küchen, wo Menschen in Not sind oder Krieg herrscht. Feldküchen sind kriegsentscheidend, genauso wie sie Menschen im Katastrophenschutz vor Hunger bewahren.

Lightweight Camping

Urlaub und Abenteuer mit leichtem Gepäck

Das Lightweight Camping hat sich im Zusammenspiel mit Outdoor Sportarten entwickelt. Ob es Trekking, Canoueing oder das Klettern ist. Im Vordergrund steht das Leben abseits der Zivilisation. Um genügend Nahrung und Equipment transportieren zu können, sind genaue Planung sowie robustes und leichtes Equipment nötig. Dieser Trend zum Outdoorsport führte zu Entwicklungen wie superleichten Kochern und schockgefrorener Nahrung, die ausschließlich mit Wasser übergossen werden und eine vollwertige Mahlzeit darstellen.
Neben schockgefrorener Nahrung sind Energieriegel, Gele sowie Nahrungsergänzungsmittel beliebte Energiequellen im Outdoor Sport, da sie trotz des geringen Gewichts viele Kalorien, Proteine und Vitamine enthalten.



Wasseraufbereitung

Eine ausgewogene Ernährung bedarf zudem einer ausreichenden Zufuhr von sauberem Trinkwasser. Leichte Wasserfilter mit Aktivkohle oder UV-Lampen bieten während des Campings die Möglichkeit, Wasser aus Flüssen und Bächen zu reinigen, indem Bakterien und andere Krankheitserreger abgetötet werden.

https://www.katadyngroup.com/de/de/item~p6692
https://www.katadyngroup.com/de/de/30404027-trek-n-eat-potato-stew-with-fried-onions~p6070
https://himalayasonfoot.com/wp-content/uploads/2017/05/Nepal-Trekking-Packing-List-1.jpg
https://www.campingshop-24.de/vargo-converter-stove-zu-hexagon/?s24clid=496c8c81-699e-44c4-8a89-6dc35f769068

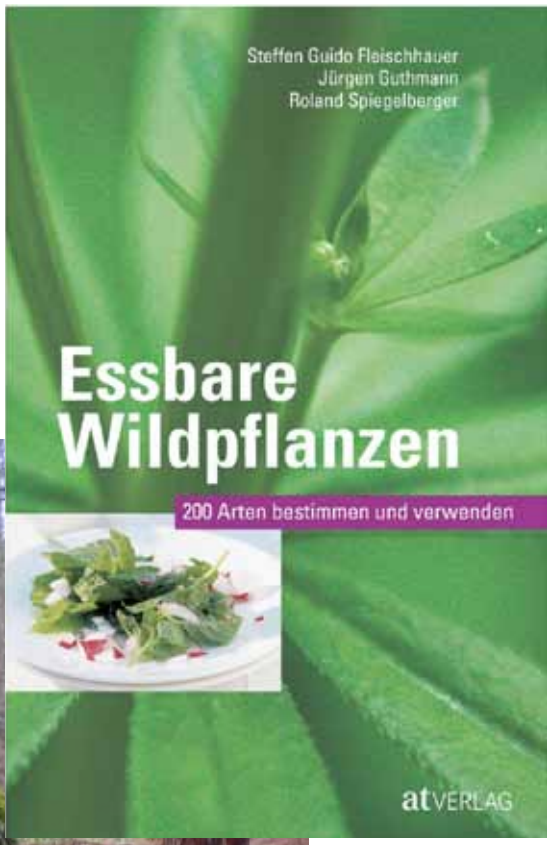
Survival Camping

Überleben und Kochen in der Wildnis

Survival Camping ist eine Art des Campings, bei der versucht wird, so minimalistisch und autark wie möglich zu leben und zu überleben. Es geht darum, in der Wildnis oder abgelegenen Gebieten zu campen. Als Hilfsmittel dienen dabei nur die nötigsten Ausrüstungsgegenstände und Werkzeuge. Das Ziel beim Survialcamping (Survialtraining) ist es, sich auf die grundlegenden Bedürfnisse zu konzentrieren, wie Nahrung, Wasser, Unterkunft und Sicherheit, und diese mit minimaler Ausrüstung und Ressourcen zu erfüllen. Je nach Region unterscheidet sich die Ausrüstung der Survival Campierenden. Die Grundausstattung umfasst unter anderem ein robustes Messer, Feuerstarter (Feuerzeug oder Magnesiumstab), Kochutensilien wie Topf und Besteck, aber auch Erste-Hilfe-Sets sowie Kompass und Karten. Es wird versucht, mithilfe der Kenntnisse, die einem über Essbare Wildpflanzen und die Jagd zur Verfügung stehen, Nahrung zu finden und zuzubereiten, um so das Tägliche Überleben zu sichern. Da beim Survival Camping auf Hilfsmittel wie Gaskocher verzichtet wird, findet die Essenszubereitung auf offenen Feuern und Lagerfeuern statt.

https://www.bladematrix.com/error.asp?error=89&catalogid=27684&prdasp=1
https://www.vienna.at/sieben-fragen-zum-lagerfeuer-machen-in-wien-beste-orte-dos-and-donts/5372566
https://www.pinterest.co.uk/ideas/

DECIDE TO SURVIVE.
SURVIVAL


Steffen Guido Fleischhauer
Jürgen Guthmann
Roland Spiegelberger
Essbare Wildpflanzen
200 Arten bestimmen und verwenden
atVERLAG

Prepper

Vorsorgen für die Katastrophe

Als Prepping bezeichnet man die Vorbereitung für Katastrophenfälle, Krisen, politische Unruhen und Kriege. Die sogenannten Prepper sind Menschen, die sich aktiv auf Ausnahmesituationen vorbereiten, dazu legen sie Vorräte an und erlernen Fähigkeiten, die ihnen im Falle eines Zusammenbruchs der Gesellschaft behilflich sein könnten. Das Prepping kann von einer einfachen Lagerung von Lebensmitteln und Wasser bis hin zum Bau von Bunkern und zum Teil zu ziviler Bewaffnung führen. Je nachdem in welchem Maßstab gepreppt wird. Zu Beginn der Corona Pandemie kam es weltweit zu Hamsterkäufen, vorwiegend wurde Klopapier, Nudeln, Mehl und Konservenware gekauft.
In den USA kam es zudem zu einer erhöhten Nachfrage nach Schusswaffen, Munition und Trinkwasser. Typischerweise ist Prepper-Nahrung länger haltbar als handelsübliche Lebensmittel, dafür eignen sich getrocknete, gefriergetrocknete, vakuumverpackte oder in Dosen und Gläsern konservierte Lebensmittel. Beliebt sind zudem fertige Gerichte, die direkt aus der Dose gegessen oder mit Wasser aufgegossen werden können.

https://www.feddeck-dauerwaren.de/shop/exklusiv-notfallpaket-fuer-10-tage-10-jahre-mhd.html
https://www.pinterest.de/pin/419186677818794278/
https://www.clevisto.com/Schutz-Sonstiges-Zubehoer/NRG-5-Notverpflegung-mit-2300-kcal-9-Riegel-MHD-10-2042.html
https://www.outdoortrends.de/msr-dragonfly-combo-multifuel-kocher.html?utm_source=bing&utm_medium=cpc&utm_term=4588468189116847&utm_campaign=DE%2FPLA+-+GEN&utm_content=Outdoork%C3%BCche&iaid=20230331094038862755dcaeb5663c
https://preppermitverstand.de/prepper-anfaenger/

Beliebte Prepper Nahrung

- Getrocknete oder konservierte Früchte und Gemüse
- Reis, Nudeln und Getreide
- Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen)
- Getrocknetes Fleisch (z.B. Rindfleischjerky)
- Konserven (z.B. Thunfisch, Tomaten, Suppen)
- Trockenmilch oder Milchpulver
- Nüsse, Samen und Müsli
- Energieriegel und -getränke
- Zucker, Salz und Gewürze

Die gelagerte Nahrung muss bei der Lagerung regelmäßig auf ihre Haltbarkeit überprüft werden und ggf. erneuert werden.

Glamping

5 Sterne Urlaub unter freiem Himmel

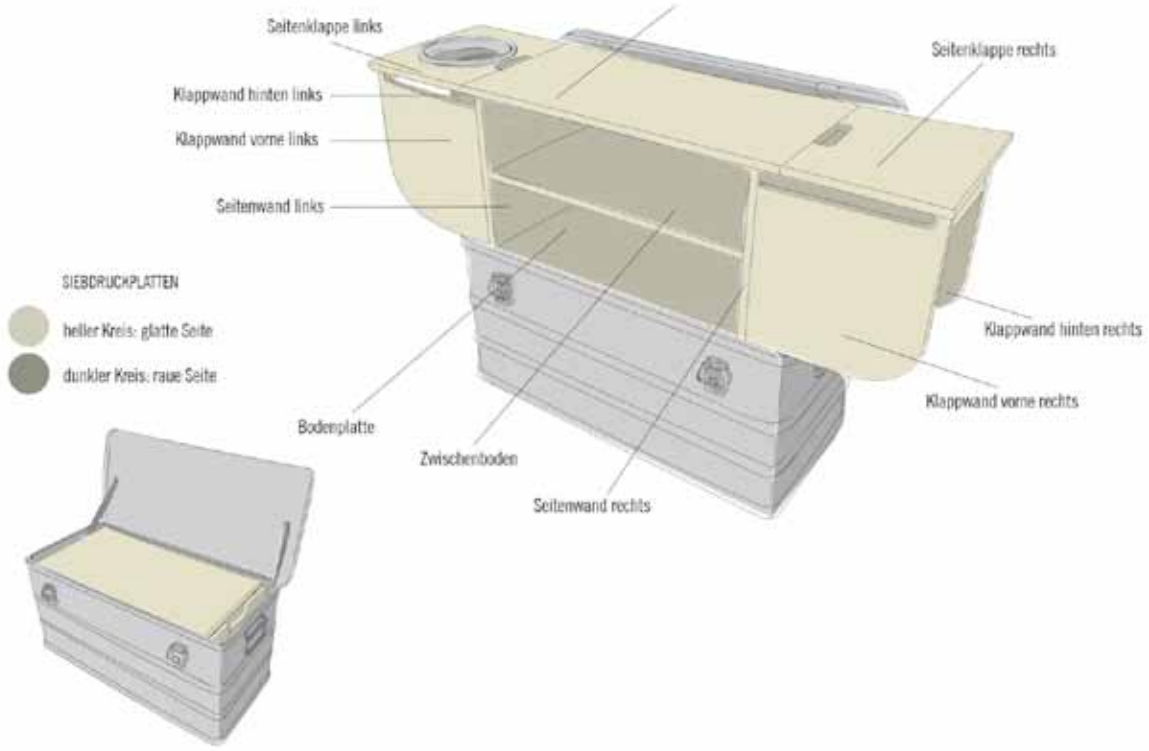
Glamping setzt sich aus „glamourös“ und „Camping“ und beschreibt eine Form des Camping, bei der der Fokus auf Komfort und Luxus liegt. Im Gegensatz zum traditionellen Camping, bei dem in einem einfachen Zelt übernachtet wird und nur grundlegendes Equipment vorhanden ist, bietet das Glamping eine Vielzahl von Unterkünften, die in der Regel geräumig und gut ausgestattet sind. Beliebte Glamping-Unterkünfte sind Baumhäuser, Jurten, Safari-Zelte, Luxus-Wohnwagen, Tiny Houses oder sogar umgebaute Schiffscontainer. Sie sind oft mit hochwertigen Betten, Möbeln, Küchen- und Badbereichen ausgestattet. Zum Teil bieten sie zusätzliche Annehmlichkeiten wie WLAN, Klimaanlage oder sogar Whirlpools. Einige Unterkünfte sind mit einem Restaurant bzw. mit Köch*innen und Kellner*innen ausgestattet, die in Aufenthaltsbereichen eine große Bandbreite an Menüs anbieten. Andere Unterkünfte bieten wiederum keine vollständigen Mahlzeiten an, sondern haben voll ausgestattete Küchen oder Kochnischen, in denen die Gäste ihre eigenen Mahlzeiten zubereiten und in der Unterkunft oder auf einer Terrasse essen können. Es gibt auch Glamping-Unterkünfte, die spezielle Mahlzeiten wie Picknicks, Grillfeste oder Abendessen am Lagerfeuer anbieten, die oft im Freien und in einer besonderen Atmosphäre serviert werden.

https://www.onlyinyourstate.com/arizona/az-glamping/
https://tinyhousefor.us/alternative-dwellings/the-zendome-a-floating-glampsite/
https://www.glamping.com/destination/south-america/loreto/iquitos/treehouse-lodge/

Wohnmobile und Caravans

Kleinküchen für Autos und Anhänger

Das Camping in Wohnmobilen und Caravans hat in den letzten Jahren einen enormen Zuwachs erlebt. So hat eine Untersuchung des Caravaning Industrie Verbands (CIVD) im Jahr 2020 herausgefunden, dass in Deutschland insgesamt 80.399 Reisemobile zugelassen wurden, was einem Anstieg von 32,4 % im Vergleich zum Vorjahr entspricht. In England ist die Nachfrage nach Campern seit 2016 um 100 % gestiegen. Insbesondere seit Beginn der COVID-19-Pandemie hat sich das Reiseverhalten vieler Menschen geändert, sodass der Urlaub mit dem eigenen Wohnmobil oder Camper beliebter denn je ist. Beim Wohnmobil Camping und Caravaning wird vorwiegend in der eigenen, im Fahrzeug integrierten Küche gekocht. Diese Kleinküchen bieten Kühl-, Verstau-, und Kochmöglichkeiten, sodass ähnlich den häuslichen Küchen gekocht werden kann und eine Bandbreite von der Ravioli-Dose bis hin zu einem Mehrgänge-Menü möglich ist. Die Bandbreite der Camperküchen ist vielfältig, es lassen sich feste und mobile sowie DIY- und Einbauküchen unterscheiden. Caravan und Wohnmobilhersteller wie Knaus, Dethleffs und Hymer bieten fest verbaute Küchen an, die nach Kundenwunsch angepasst werden können. Wo hingegen sich in der DIY-Camper Gemeinschaft zahllose Küchenmodelle entwickelt haben, die in Foren und Youtube Videos geteilt und nachgebaut werden. Dabei gibt es je nach Fahrzeugmodell gängige Varianten für das Kochen im Innen- und Außenbereich.



https://www.hornbach.de/projekte/mobile-campingkueche-selber-bauen/
https://www.hymer.com/de/de/modelle/hymer-exsis-i_pure
https://campingmoebel-4x4.jimdofree.com/
https://www.franzek.com/diy-camper-kuchenbox-aus-einer-eurobox/

Mikrocamper Küchen & Zubehör

Küchensystem für Unterwegs

Aufgrund des Anstiegs von Campingbegeisterten hat sich ein Markt etabliert, in dem Startups in Manufakturen kleine Küchen-Systeme entwickeln. Die Zielgruppe für diese Kleinküchen sind Autobesitzer*innen, die ihr Alltagsfahrzeug zu einem Camper erweitern möchten. Der Fokus dieser Kleinstküchen liegt darin, eine leichte, mobile und platzsparende Kochmöglichkeit zu bieten, die einfach be- und entladen werden kann, ähnlich einem Gepäckstück.
Die Variationsmöglichkeiten sind dabei vielfältig, beliebte Materialien sind Euroboxen, Aluminium Transportboxen, aber auch CNC bearbeitetes Multiplex sowie Sperrholz sind weit verbreitet. Die Ausstattung reicht von kleinen Gaskochern und etwas Stauraum zu Systemen, in denen Waschbecken mit Frisch- und Grauwasserbehälter integriert sind. Ein gängiges Prinzip sind Küchen, die sich mithilfe von Schwerlastauszügen aus dem Fahrzeug herausziehen lassen und eine Kochstelle außerhalb des Fahrzeugs bieten. Zudem ist der Markt für Camping-Küchenzubehör unaufhörlich am wachsen. Ein Beispiel ist der „Omnia Camping Backofen“, mit dessen Hilfe auch unterwegs Gebacken werden kann. Mithilfe der verschiedenen Schalen ist es Möglich mit Ober- und Unterwärme zu arbeiten, indem die heiße Luft durch das Loch im Inneren nach oben strömt.

https://www.campingshop-24.de/omnia-camping-backofen/?adcref=www.ecosia.org%2F&bid=175901-82501-
https://intrail.ru/catalog/avtokukhni/piknik/piknik-komplektatsiya-1/
https://okcamp.com.ua/camping-kitchen-model-t-en

Kochen in und mit der Natur

Kochen mit heißen Quellen

Die indigenen Māori in Neuseeland kochen unter anderem auf heißen Quellen namens „Waiariki“. Diese Quellen werden seit Generationen genutzt und dienen nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Baden und Heilen von Krankheiten. Die Māori haben eine einzigartige Kultur entwickelt, die auf der Nutzung der Geothermie des Landes basiert. Eine weitere Art, Essen zu garen, ist das Grubenfeuer, eine Outdoor-Kochmethode, die weltweit praktiziert wird. Dabei wird Essen in einem Erdloch auf heißen Steinen oder Holzkohle gegart und erhält ein besonderes Aroma und Geschmack. Island hat zahlreiche geothermische Quellen, sodass es viele Restaurants gibt, die ihre Lebensmittel mithilfe der Geothermie kochen, indem sie sie in speziellen geothermischen Öfen oder Erdöfen zubereiten. Ein traditionelles Isländisches Brot, das Rúgbrauð, wird in einem Topf im heißen Sand vergraben und wird über eine Dauer von 24 Stunden mithilfe der Wärme, die aus der Erde aufsteigt, gebacken.
In São Miguel, der Hauptinsel der Azoren, finden sich mehrere geothermische Kochstellen. Das Cozido, das Furnas genannte Gericht wird über mehrere Stunden im heißen vulkanischen Boden langsam gegart wird, erhält einen eigenen charakteristischen Geschmack. In großen Töpfen wird Fleisch, Fisch und Gemüse in ausgegrabene Erdlöcher mit Seilen vorsichtig hinabgelassen. Der Topf wird danach von oben sorgfältig mit einer großen Holzplatte verschlossen, um die dann ein Erdhaufen aufgetürmt wird. Abseits dieser traditionellen Küchen finden sich auch Adrenalin Junkies, die ihre Marshmallows über einem brodelnden Vulkan rösten.

https://www.kunstkopie.de/a/j-macfarlane/maoris-kochen-in-heissen-quellen.html
https://youtu.be/FU1T3SdQfr0
https://youtu.be/FU1T3SdQfr0
https://youtu.be/iOly8yD-f1g

Kochen in und mit der Natur

Kochen in Grubenfeuern

Erdöfen oder Erdbacköfen sind eine uralte Methode des Kochens, die von vielen Kulturen weltweit genutzt wird. Es stellt eine sehr einfache Methode dar, um Speisen zu garen, da es möglich ist, eine konstante und gleichmäßige Hitze zu erzeugen, ohne dass man auf eine Gas- oder Stromversorgung angewiesen ist. Die Technik des Erdofens besteht darin, ein Loch in die Erde zu graben und dieses mit Steinen zu füllen und ein Feuer darauf zu entzünden. Anschließend werden die zu kochenden Speisen in den Erdofen gelegt und mit Erde bedeckt, um die Hitze zu speichern und das Essen zu garen. Je nach Gargut und vorherrschender Hitze variiert die Garzeit. Erdöfen wurden oft von nomadischen oder indigenen Kulturen verwendet. Heutzutage werden Erdöfen oft von Menschen genutzt, die eine natürliche und nachhaltige Methode des Kochens suchen oder die im Freien kochen möchten. Man kann Erdöfen für viele verschiedene Arten von Speisen verwenden, wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse oder Brot. Es gibt viele verschiedene Arten von Erdöfen, die auf verschiedenen Kontinenten und in verschiedenen Kulturen zu finden sind. Der „Imu" ist ein traditioneller Erdofen, der von den Ureinwohnern Hawaiï s verwendet wird, um Schweinefleisch zu kochen. Der „Tandur " ist ein indischer Erdofen, der zur Zubereitung von Brot und Fleisch verwendet wird. Der „Hangi" ist ein Maori-Erdofen aus Neuseeland, der zum Kochen von Gemüse, Fleisch und Fisch verwendet wird.

https://www.pinterest.se/pin/574983077396660839/
https://www.yumsome.com/vegan-butter-chicken/
https://theculturetrip.com/pacific/new-zealand/articles/maori-culture-what-is-hangi/
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/osterlamm-14kg-im-erdloch.162222/

On Table Kitchen

Hoz Pot, Raclette, Fondue – Kochen auf dem Tisch

Neben diesen naturnahen Zubereitungsarten von Lebensmitteln haben sich auch andere Arten der Essenszubereitung global entwickelt, die außerhalb von Küchen stattfinden. Ein Beispiel ist der „Hot Pot“, bei dem verschiedene Zutaten wie Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchte in einer gemeinsamen Schüssel mit kochender Brühe gegart werden. Hot Pots sind besonders in der asiatischen Küche beliebt und variieren je nach Region oder Land in Bezug auf Zutaten, Brühen und Gewürze. Sie werden oft als unterhaltsame und gemeinschaftliche Mahlzeit betrachtet, bei der die Teilnehmer ihre Zutaten gemeinsam kochen und essen. In der westlichen Welt sind Gerichte wie Fondue oder Raclette beliebte „Out-of-the-Kitchen“-Gerichte, die zu besonderen gesellschaftlichen Anlässen wie Weihnachten oder Silvester praktiziert werden, bei denen soziale Interaktion im Vordergrund steht. Raclette als auch Fondue stammen aus der Schweiz und sind zwei der bekanntesten schweizerischen Gerichte. Das Raclette ist zum erstenmal 1291 schriftlich erwähnt worden und in der Region Wallis in der Schweiz entstanden. Es war ursprünglich ein einfaches Gericht, das von den Hirten in den Alpen gegessen wurde. Das Fondue hat seinen Ursprung in der Region um den Genfer See und wurde im 18. Jahrhundert von schweizerischen Bauern und Hirten als einfaches, kalorienreiches Gericht erfunden. Heutzutage sind Raclette und Fondue weltweit beliebt, allerdings variiert das Gericht je nach landesspezifischen Zutaten.

https://news.cgtn.com/news/3d3d674e3141544f32457a6333566d54/index.html
https://newmen.pt/afinal-o-que-e-uma-raclette-e-onde-comer/
https://gettotext.com/what-goes-well-with-cheese-fondue-brigitte-de/

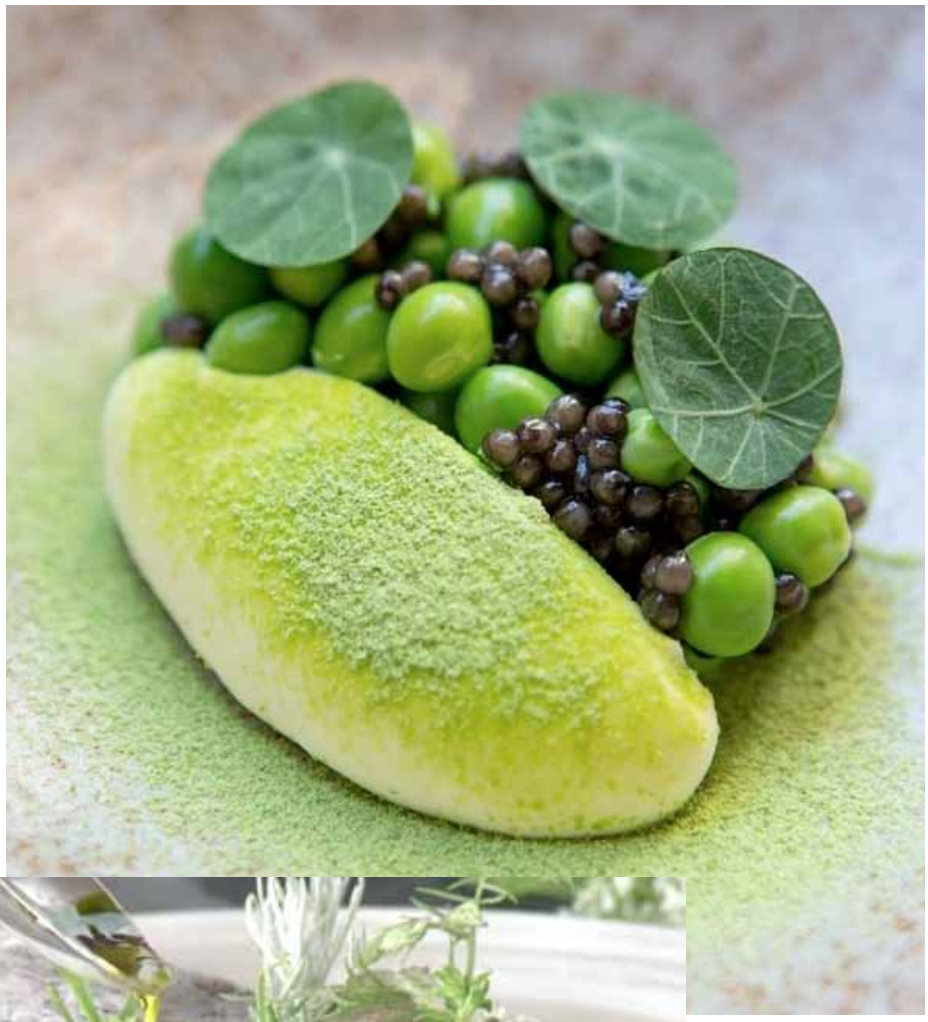
René Redzepi

Die Ästhetik des Norden in der Küche

René Redzepi ist ein dänischer Chefkoch und Mitinhaber des Restaurants Noma in Kopenhagen. Er gilt als einer der einflussreichsten Köche der Welt und hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten, darunter den Titel „Bestes Restaurant der Welt“.

Seine kulinarische Philosophie ist es, die nordische Küche zu erforschen und ihre ursprüngliche, oft vergessene Essenz in seinen kulinarischen Zubereitungen wider zu spiegeln. Ein weiteres zentrales Thema in Redzepis Küche ist der Bezug zur Natur. Ein Netz aus regionalen Jägern, Sammlern, Fischern und Bauern beliefert das Noma. So nutzt er auch Zutaten, die viele Menschen als ungewöhnlich oder ungenießbar empfinden, um eine Verbindung zur Natur herzustellen und den Gästen ein naturnahes kulinarisches Erlebnis zu bieten.

„If you see how a plant grows and you taste it in situ you have a perfect example of how it should taste on the plate.“



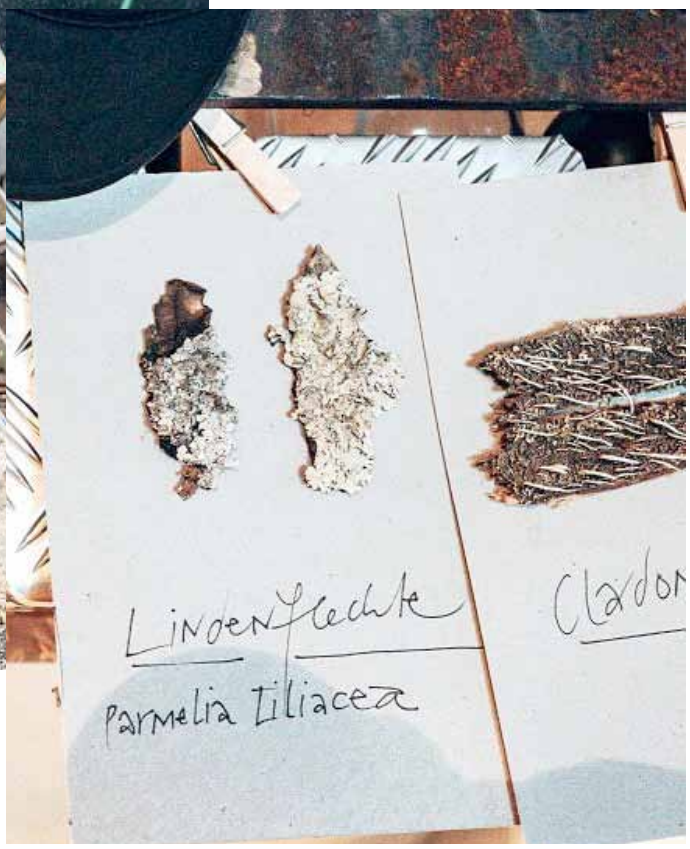
https://www.tageskarte.io/anzeigen/werben-mit-tageskarte/news/news/detail/rene-redzepi-schliesst-das-noma-und-plant-stattdessen-testkueche.html
https://edition.cnn.com/travel/article/noma-copenhagen-rene-redzepi-changed-the-world/index.html
https://www.youtube.com/watch?v=wqDaZsgR5zg
https://www.youtube.com/watch?v=GiYmVOZdd6E

Stefan Wiesner

Der Hexer aus dem Entlebuch

Stefan Wiesner ist ein Schweizer Koch, der durch seine innovativen und experimentellen Gerichte sowie seine Herangehensweise an die Naturküche bekannt geworden ist. Er wird auch „Der Hexer aus dem Entlebuch" genannt.

Wiesners kulinarische Kreationen wie die „Heusuppe" oder Kohlbrot verbinden die Natur des Berglandes mit der Kochkunst. Seine Küche beginnt draußen, am Hausberg oder im Wald. Dabei destilliert er die Geschmäcker seiner Umgebung: die des Nadelwalds, verschiedene Hölzer und Späne, rostige Nägel und Hufeisen, Steine und Erze.



https://reisevergnuegen.com/stefan-wiesner-hexer-vom-entlebuch/
https://www.hotellerie-gastronomie.ch/de/artikel/stefan-wiesner-wird-geschaeftsfuehrer-der-hospitality-heiligkreuz-ag

Galleys

Küchen zu Luft, Schiene und Wasser

Galley bezeichnet allgemein die Küche in Luft-, Schienen- und Wasserfahrzeugen. In der Seeschifffahrt bezeichnet die Galley den Ort an Bord, an dem das Essen für die Besatzung und Passagiere zubereitet wird. Sie werden auch als Kombüsen bezeichnet, auf Yachten werden sie Pantry genannt. Aufgrund des möglichen Wellengangs werden Herde häufig kardanisch gelagert. Auf Flugzeugen wird der Bereich, in dem das Essen zubereitet wird, als „Flugzeugküche“ oder „Flugzeug-Galley“ bezeichnet. Meist werden Fertiggerichte von Catering-Diensten geliefert, die 72 Stunden vorher zubereitet und tiefgefroren in Trolleys gelagert werden, um dann in Mikrowellengeräten oder Dampfgarern aufgewärmt zu werden. Sehr wichtig in Flugzeugen ist die Möglichkeit, jeden herausnehmbaren Behälter, jeden Trolley und jede Tür mit Knebeln gegen das Herausfallen bzw. Öffnen zu sichern, was besonders bei Start und Landung sowie bei Turbulenzen wichtig ist. In Zügen ist die Galley der Ort, an dem das Essen für die Passagiere zubereitet und serviert wird. Im Allgemeinen ist eine Galley aufgrund des begrenzten Platzes sehr kompakt und effizient gestaltet, um eine schnelle und effektive Verpflegung zu ermöglichen. Die Geräte in Flugzeugen und Zügen beschränken sich meist auf das Kühlen und Erwärmen der Gerichte.

https://www.flugrevue.de/zivil/bordkuechen-raumwunder/

Space Food

Essen im Weltall

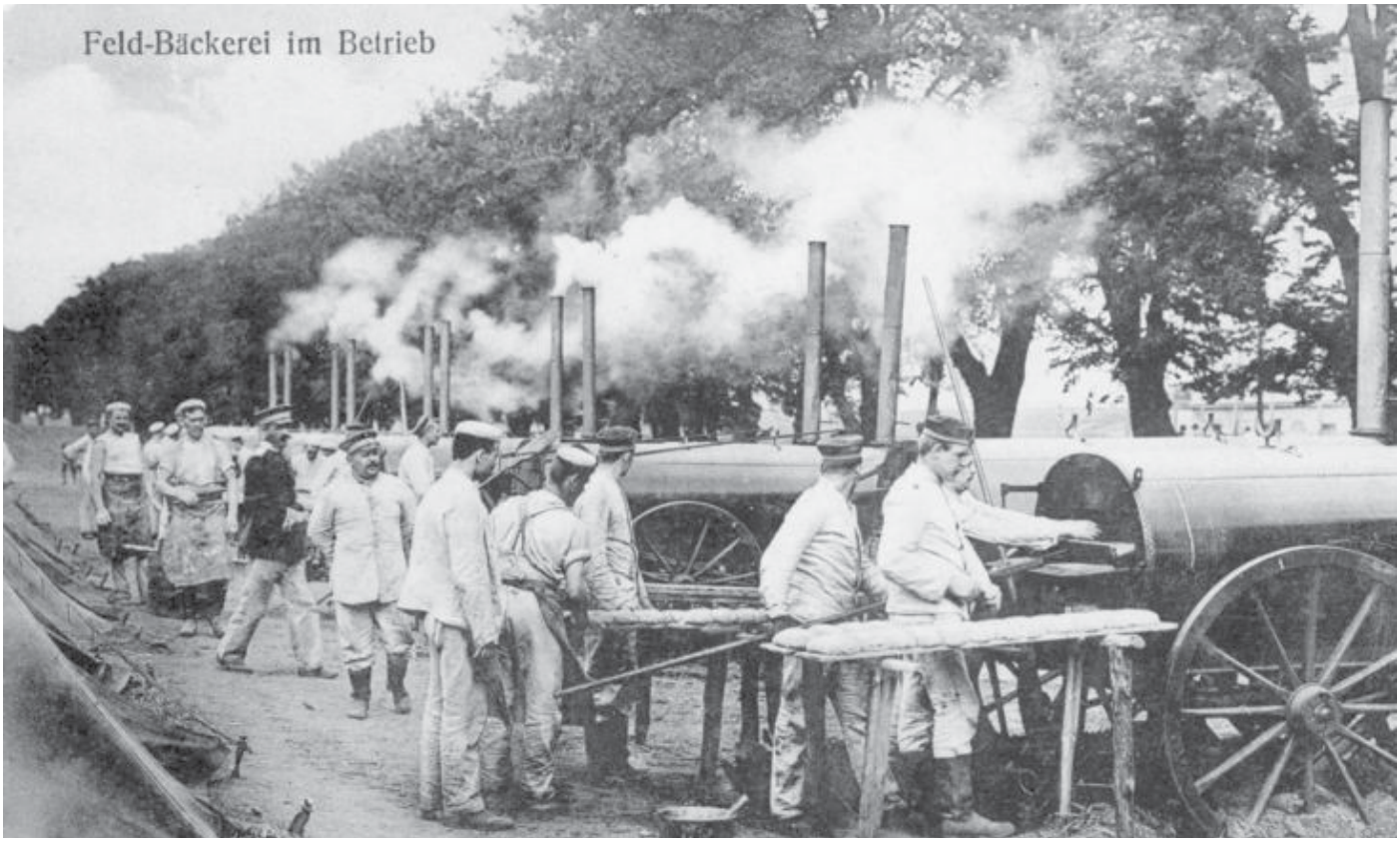
Die Astronaut*innen im Weltraum haben einzigartige Speisepläne, die ihren ernährungsphysiologischen und operativen Bedürfnissen entsprechen. Aufgrund ihres aktiven Lebensstils und straffen Zeitplans konsumieren sie etwa 3000 Kalorien pro Tag. Zwei Drittel ihrer Kalorienzufuhr stammen aus vorab ausgewählten und vorverpackten Grundnahrungsmitteln. Das restliche Drittel stammt aus den sogenannten „Crew-Choice-Mahlzeiten“, darunter US-amerikanische, europäische, russische und japanische Optionen.
Diese Lebensmittel müssen lange haltbar, leicht zu konservieren und zu transportieren sein. Um die Nahrung im Weltraum zu verzehren, müssen Astronaut*innen spezielle Verpackungen und Werkzeuge verwenden, um das Essen zuzubereiten. Zum Beispiel werden Lebensmittel in Beuteln mit einer Nadel durchstoßen, um das Vakuum zu entlüften. Dann werden sie in einer speziellen Heißwasser- oder Dampfheizung erwärmt. Da Astronauten in einer Umgebung mit geringer Schwerkraft leben, müssen sie auch darauf achten, dass das Essen nicht schwebt oder sich unkontrolliert bewegt. Aus diesem Grund werden oft Lebensmittel in klebrigen oder geleeartigen Formen angeboten oder in kleinen, verschließbaren Beuteln serviert.

https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Images/2020/10/Space_food_tasting_with_ESA_astronauts_Matthias_Maurer_and_Thomas_Pesquet_at_NASA
https://www.youtube.com/watch?v=-5JP2UZx4z8&t=272s

Historische Feldküchen

Kochen im Krieg und Katastrophenschutz

Die Feldküche ist eine transportable Küche von militärischen sowie zivilen Versorgungsinfrastrukturen. Sie sind ein Bestandteil der Militärlogistik und dienen derTruppenverpflegung oder dem Katastrophenschutz. Durch die häufige Verwechslung in Kriegsjahren mit Kanonen, sind sie besser bekannt als Gulaschkanone.
Die Römer betrieben schon Feldküchen und Feldbäckereien, in denen sie das „panis militaris“ buken. Mit der Entwicklung größerer Heere wurde es notwendig, für die Versorgung des Militärs entsprechende Einrichtungen zu betreiben, deren Umfang und Mobilität an den Bedürfnissen und Beweglichkeit der jeweiligen Kriegsschauplätze ausgerichtet werden musste.



Der Chuckwagon wurde meistens von einem Koch gefahren, der für die Verpflegung der Arbeiter, das Küchenfeuer und auch die medizinische Versorgung der Cowboys verantwortlich war. Der Wagen bildete das zentrale Lager der Mannschaft. Üblicherweise wurde lange haltbares Essen, wie z. B. Bohnen und in Salz eingelegtes Fleisch mitgeführt. Für frische Nahrungsmittel wurde unterwegs auf verschiedenen Versorgungsstationen gesorgt.

Feldbäckereien (lateinisch pistoria castrensis, teils auch Feldbackanstalt genannt) sind für die Truppenteile im Feld eingerichtete Bäckereien. Sie sind Bestandteil der Militärlogistik und dienen der Truppenverpflegung. Feldbäckereien wurden je nach Umfang in Truppennähe stationär eingerichtet oder mobil genutzt. Heeresbäckereien wurden dagegen an festen Standorten betrieben.

https://www.feldkuechencenter.de/feldkuechen/
https://de.wikipedia.org/wiki/Feldbäckerei
https://www.karcher-futuretech.com/de/geraete/mobile-verpflegung/kuechenanhaenger/modulfeldkueche-mfk-2-17509970.html

Moderne Feldküchen

Kochen im Krieg und Katastrophenschutz

Moderne Feldküchen sind mobile Einheiten, die in der Lage sind, Essen in großen Mengen in Feld- oder Einsatzbedingungen zuzubereiten. Sie werden von Militär-, Rettungs- und Katastrophendiensten sowie von Outdoor-Veranstaltungen und Freizeitaktivitäten genutzt.

Moderne Feldküchen sind in der Regel mit einer Vielzahl von Geräten wie Herden, Öfen, Grills, Fritteusen, Kühlschränken und Waschbecken ausgestattet, um eine effiziente Zubereitung und Reinigung zu gewährleisten. Mobile Feldküchen, wie sie vom THW oder der Bundeswehr benutzt werden, können bis zu 600 Essen zubereiten.

Die Modulfeldküche MFK 2 ist mit verschiedenen Modulen individuell konfigurierbar, wodurch eine schnelle Verpflegung mit frischen und vielseitigen Gerichten ermöglicht wird. Durch den robusten Offroad-Anhänger ist ein unkomplizierter Transport mit verschiedenen Fahrzeugen auch in schwierigem Gelände möglich.

https://www.karcher-futuretech.com/de/inside-kaercher-futuretech/newsroom/medien-information/2460-stresstest-in-der-hitze-bundeswehr-prueft-in-spanien-neue-feldkueche.html
https://www.karcher-futuretech.com/de/geraete/mobile-verpflegung/kuechenanhaenger/modulfeldkueche-mfk-2-17509970.html

Mobile Gastfreundschaft by Chmara.Rosinke

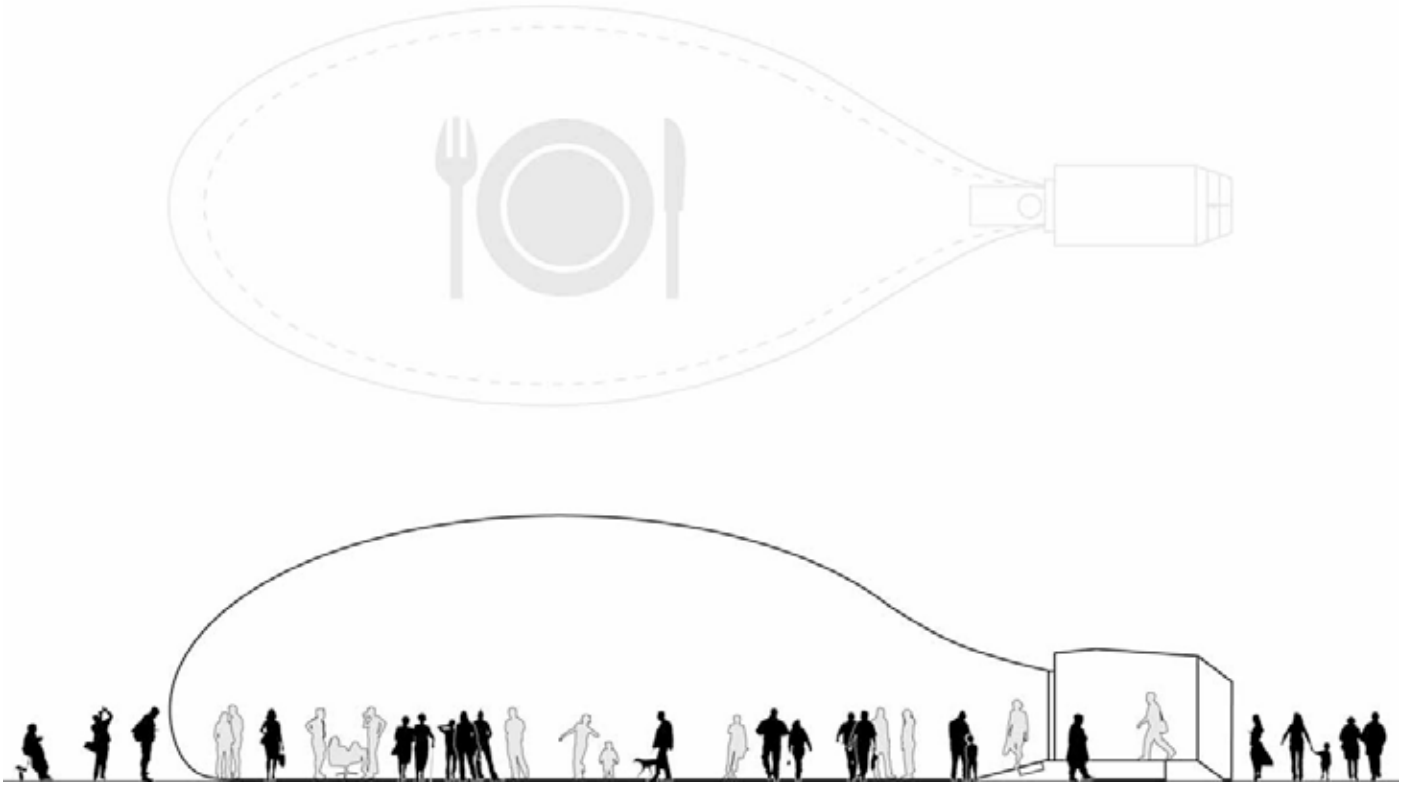
Das Projekt Mobile Gastfreundschaft widmet sich der Verantwortung und dem selbständigen Handeln im öffentlichen Raum. Mit einer fahrbaren Küche, Tisch und Klappstühlen werden öffentliche Plätze aufgesucht, um spontan mit Passanten zu speisen und sich kennenzulernen. Die Gestaltung der Objekte ist bewusst einfach und orientiert sich an der DIY-Ästhetik. Sie sind aus massivem Holz gefertigt und mit zusätzlichen Funktionen wie einer Fußpumpe für fließendes Wasser oder Töpfen mit wachsenden Kräutern ausgestattet. Ziel ist es, Menschen zum Lächeln zu bringen und die Sinnlichkeit und Freude an Esskultur zu vermitteln. Alle Objekte sind klappbar und mobil.

https://chmararosinke.com/Mobile-Hospitality

SOUP
COFFEE
TEA

Das Küchenmonument by Plastique Fantastique & Raumlabor Berlin

Das „Küchenmonument“ ist eine mobile Skulptur, die in zwei Zuständen existiert: eine mit Zinkblech verkleidete Skulptur und eine pneumatische Raumhülle, die die Skulptur im öffentlichen Raum zum Werkzeug zur Konstruktion temporärer Gemeinschaften erweitert. An verschiedenen Orten werden unterschiedliche Bespielungen inszeniert. Die Bandbreite der Einsatzmöglichkeiten reicht vom Bankettsaal für Festessen, zum Konferenzraum, Kino, Konzertsaal, über ein Ballhaus, Schlafsaal, zur Boxarena bis zum Dampfbad.



https://raumlabor.net/kuchenmonument/

09-110-7770
700
ปลวก
TOP

Street Food in Südostasien

In Asien gibt es eine unglaubliche Vielfalt an Street food. Das Essen wird meistens auf offenen Flammen zubereitet und direkt an die Kunden verkauft. Im Hinblick auf den Bau der Küche zeichnet sich Street Food durch Flexibilität und Anpassungsfähigkeit aus. Da Street-food-Küchen in der Regel auf kleinem Raum arbeiten und oft mobil sein müssen, sind sie oft einfach und funktional gestaltet.
In Südostasien handelt es sich meist um Gar- und Wokküchen, auf denen frische Zutaten direkt vor den Augen der Kunden zubereitet werden. Auch Grills oder mobile Kochtöpfe sind üblich. Oft sind die Stände auf ein Gericht spezialisiert und arbeiten mit anderen Ständen in Ergänzung. Während für Einheimische Street food zur täglichen Nahrungsaufnahme gehört, ist es für Tourist*innen eine gute Möglichkeit, die jeweilige authentische Küche des Landes kenne zu lernen. Die Rezepte sind meist mündlich überliefert, halten sich weniger streng an ein Rezept und dienen doch oft als Blaupause für Adaptionen in die asiatische Küche außerhalb Asiens.

https://www.youtube.com/watch?v=eI_LjETc_Ak

Bhar

Einweggeschirr aus Indien

In Indien gibt es eine alte Tradition, süßen Tee in handgemachten Tonbechern namens „bhar“ zu servieren. Plastik hat jedoch diese Becher verdrängt. In Kolkata, wo man an Traditionen festhält, ist der Tonbecher jedoch immer noch sehr beliebt. Er verleiht dem Tee einen reichhaltigen und erdigen Geschmack. Die handgefertigten Tonbecher sind auch ein Symbol für die jahrhundertealte Töpfertradition in der Region. Allerdings sind Einwegbecher aus Plastik und Pappe billiger und einfacher zu handhaben, so dass viele Verkäufer auf sie umgestiegen sind.

https://www.aljazeera.com/gallery/2016/10/26/kolkatas-age-old-tradition-of-bhar-clay-cups-of-tea

HEISSE
WÜRSTE

Streetfood in Europa

Europa blickt auf eine vielfältige Street-Food-Kultur zurück: Piadina in Italien, Churros in Spanien und in Frankreich Croque-Monsieur. In Deutschland ist die Currywurst ein bekanntes Streetfood-Gericht, während in Skandinavien Kanelbullar und Smørrebrød populär sind. Fish'n'Chips im Norden und in England. Von einer Begleiterscheinung auf Wochenmärkten ist Streetfood zu einem professionellen Gastronomiezweig geworden. Vom Imbiss, über Food-trucks zu Bauchläden, das Essen wird meist auf der Hand direkt vor Ort verzehrt und holt so das Essen wieder aus Küchen und Esszimmern in die Öffentlichkeit.

https://tobimueller.at/2019/06/12/eine-kurze-geschichte-des-wiener-strassenessens/

DINER
LOCAL
GRASS FED

FOOD
HOT DOG
CHILI DOG
SABRETT
HOT SAUSAGE

RANDY'S
DONUTS
OPEN
24 hr

Streetfood in Amerika

Bedingt durch die Einwanderung von Menschen aus verschiedenen Teilen der Welt, die ihre kulinarischen Traditionen mitbrachten und oft auf den Straßen und öffentlichen Plätzen verkauften, gibt es in der amerikanischen Street-Food-Kultur eine sehr große kulinarische Vielfalt. Die ersten Chinatowns, die italienische Küche, die mexikanische Küche prägen die kulinarische Landschaft Amerikas. In den 1950er Jahren erlebte die amerikanische Wirtschaft einen Aufschwung und die Autoindustrie boomte. Dadurch entstanden erste Autobahnraststätten, Diners und Drive-Ins, die eine bequeme Möglichkeit zum Essen während einer Autofahrt boten. In vielen Städten haben sich sogenannte „Food Trucks“ etabliert, die oft als mobile Restaurants dienen und ihre Gerichte an verschiedenen Orten anbieten.

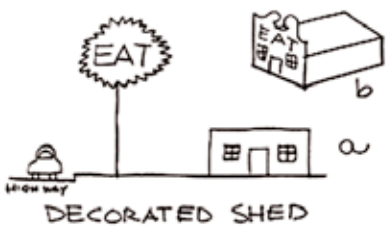
20 Rolls FINE ICE CREAM 35¢ QUART
and FOUNTAIN
featuring
GIANT THICK MALTS 10¢
SANDWICHES 10¢
ICE CREAM SODAS 10¢
SUNDAES 10¢
GIANT THICK MALTS 10¢
10¢
CARRY-OUT SERVICE
SERVICE INSIDE ONLY

THE BIG DUCK

BAR-B-QUED
CHICKENS & DUCKS
Fresh Killed
FOWL · CAPONS

HIGHWAY
DUCK

VS


EAT
EAT
b
a
DECORATED SHED

RESTAURANT

Duck Architecture

Duck Architecture ist eine postmoderne Architekturform, deren Gebäude in der äußeren Form die Funktion oder die Ware im Inneren nach außen kommuniziert. Namensgeberin ist ein Highway Diner für gegrillte Enten in Form eben dieser Ente. Einerseits dient diese symbolistische Architektur einem gewissen Markenbranding, hilft gleichzeitig aber auch in einem auf Autos ausgelegten Land, Werbung schnell aus dem Auto erfassbar zu kommunizieren. Geprägt wurde dieser Begriff durch das Buch „Learning from Las Vegas“ von Robert Venturi, Denise Scott Brown und Steven Izenour.

https://99percentinvisible.org/article/lessons-sin-city-architecture-ducks-versus-decorated-sheds/
https://www.archdaily.com/875022/9-weird-and-wonderful-architectural-ducks/595aab03b22

Impressum

Minimalistische Küchen
Design-Strategien für mehr Diversität und Nachhaltigkeit

Entwurf Komplexes Gestalten
Studiengang Industriedesign

Kompendium der Recherchen

Teilnehmer_innen
Elisa Bächle, Milan Behrens, Fritz Breuer, Claus Hahn, Melanie Lange, Emil Löber, Malin Melzer, Jaromir Meyr, Raphael Rustige, Rosalie Schmuck, Jakob Trepel, Fritz Wördehoff

Moderation
Prof. Guido Englich, Julius Abromeit

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Sommersemester 2023

id-neuwerk.de
Design Education Research

Burg Giebichenstein
Kunsthochschule Halle