

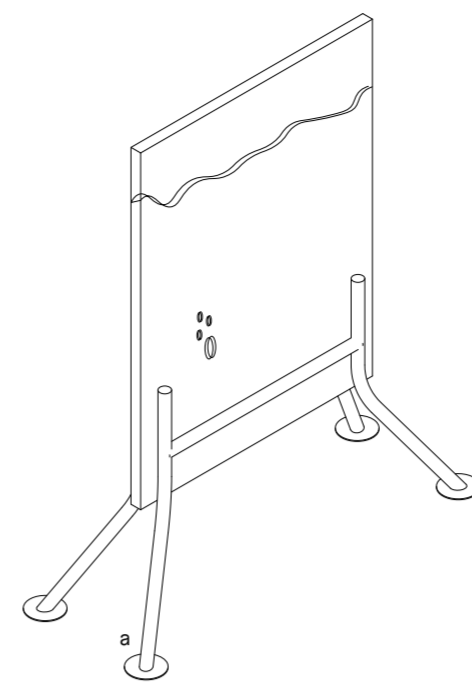
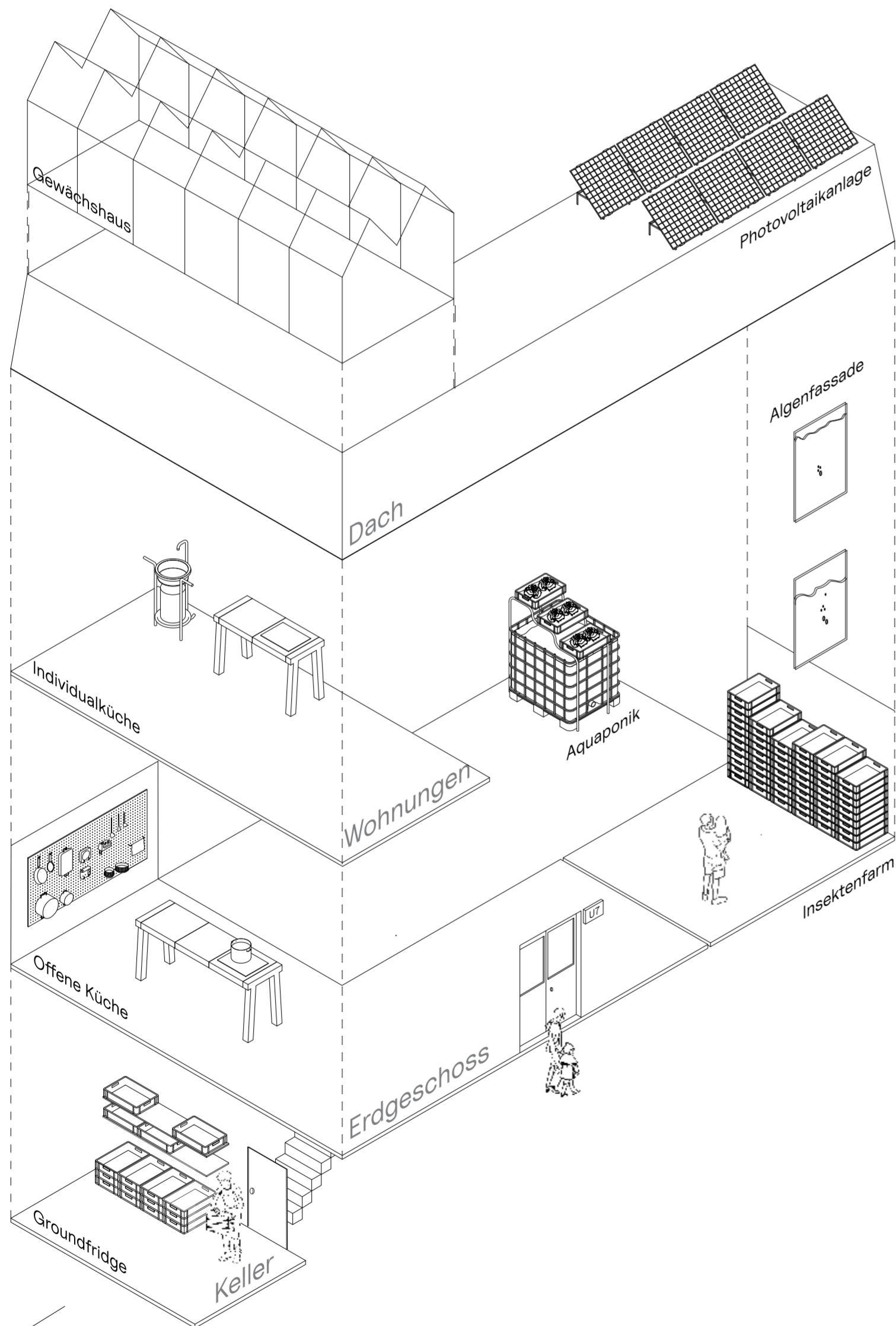
KÜCHEN RETROFIT

Handlungsempfehlung für die nachhaltige Küche:
Vom anonymen Wohnen zu sozialen
und klimawandelresilienten Hausgemeinschaften

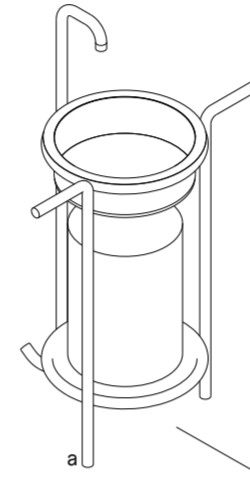
Willkommen in der Umlandstraße 7!

Die Bewohner:innen dieses Stadthauses haben sich zusammengeschlossen, um ihr Wohn- und Lebensmodell den Herausforderungen des Klimawandels anzupassen. Ihre Vision umfasst soziale und gemeinschaftliche Wohnformen, einen klimagerechten Lebensmittelkonsum und einen nachhaltigen Umgang mit vorhandenen Ressourcen. Auf vier Etagen, im Keller und auf dem Dach werden Lebensmittel gemeinsam bezogen, gelagert, produziert und gekocht. Dabei verbinden sich historische Lager- und Kühlkonzepte wie der Erdkeller mit der digitalen Organisation von direkten Lebensmittellieferungen aus nachhaltigen und fairen Landwirtschaftsbetrieben sowie innerstädtischen Farmen.

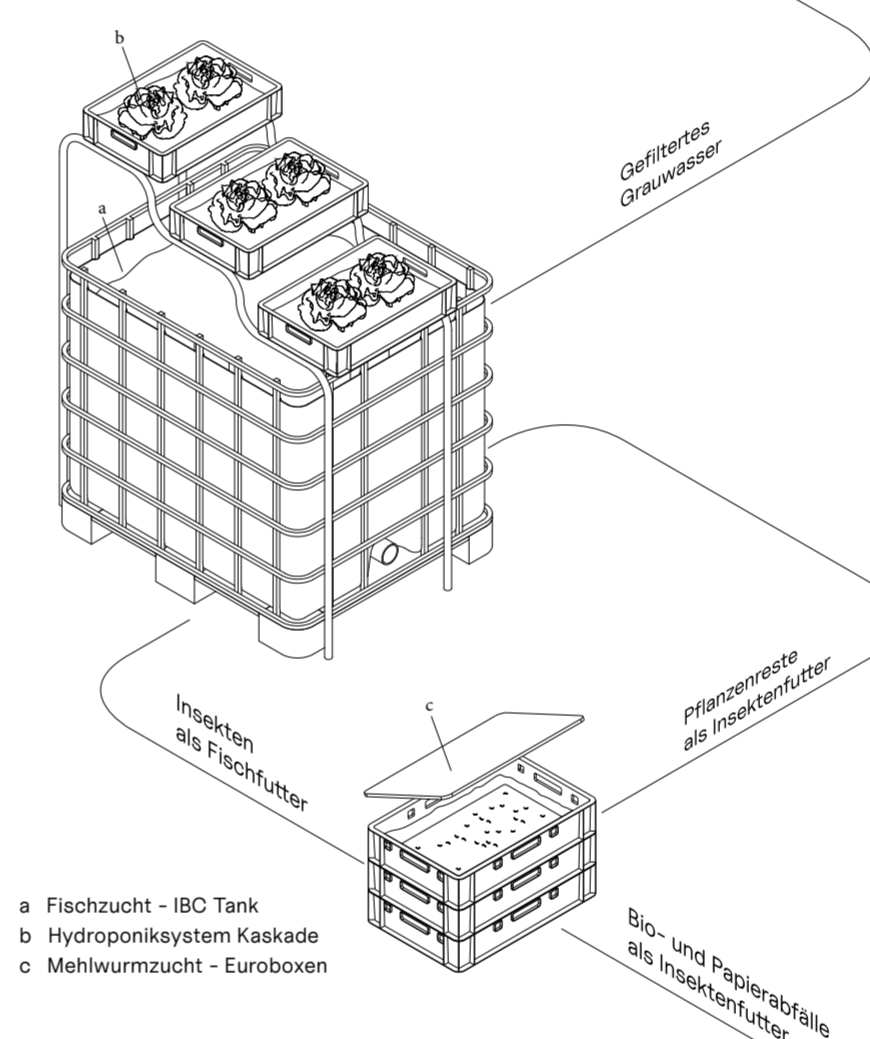
Den zentralen sozialen Moment bildet eine offene Gemeinschaftsküche mit Essbereich. Die privaten Küchen werden dadurch minimalistischer und befreiter. Selten genutzte Geräte und Werkzeuge werden zentral gelagert und geteilt. Die Lebensmittelabfälle und das Grauwasser sind wertvolle Ressourcen, die im heimischen Gemüseanbau sowie in der Fisch- und Insektenzucht sinnvoll verwendet werden. Küchen Retrofit definiert ausgehend von der Küche autonome Objekte, die sinnvoll verknüpft und je nach Skalierung als Handlungsempfehlung für bestehende und zukünftige Häuser dienen.



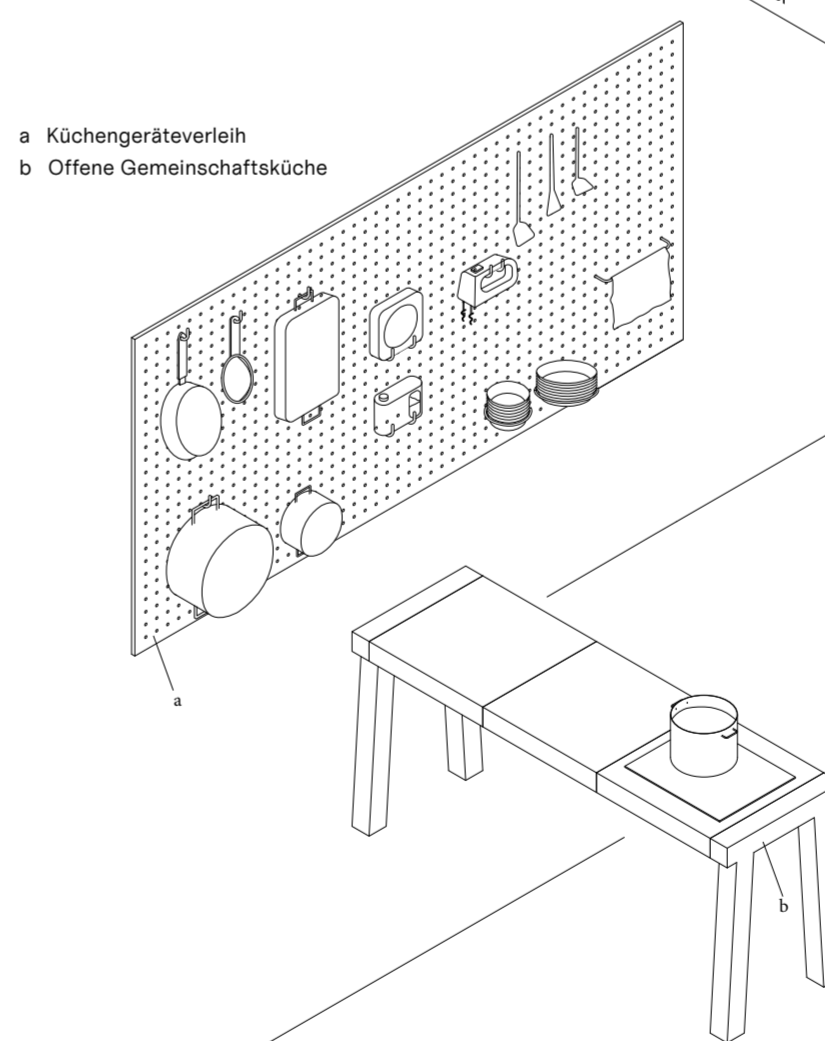
a Prototyp Algenfassade



a Solitäres Waschbecken



a Fischzucht - IBC Tank
b Hydroponiksystem Kaskade
c Mehlwurmwurmzucht - Euroboxen



a Küchengeräteverleih
b Offene Gemeinschaftsküche

Superfood und Energie aus Algenreaktoren

Um Energieautarkie anzustreben, haben sich die Bewohner:innen dazu entschlossen, ihre bereits bestehende Photovoltaikanlage um eine Algenreaktoranlage zu ergänzen. Spirulina-Algen werden dabei in Glasmodulen an der Hausfassade gezüchtet. Die nach Süden ausgerichteten Module lassen die Algen unter dem Einfall der Sonne wachsen. Dabei wird nicht nur CO₂ in Biomasse umgewandelt, sondern auch das entstehende Warmwasser zum Heizen der Wohnräume genutzt. Als positives Nebenprodukt des Prozesses entstehen nahrhafte Algenpräparate, die den Bewohner:innen als Nahrungsergänzungsmittel dienen. Ein weiteres Ziel ist es, eine dezentrale Biogasanlage im Viertel zu errichten. Dazu haben sich mehrere Hausgemeinschaften zusammengeschlossen, um in Zusammenarbeit mit dem kommunalen Versorger eine Machbarkeitsstudie durchzuführen.

Nachhaltige Hauswirtschaft: Müll und Spülwasser als kostbare Ressource

Unregelmäßig gewordene Regenfälle sorgen dafür, dass Wasser mit großer Sorgfalt verwendet werden muss. Dazu hat sich das Haus ein ausgeklügeltes Wasserwiederverwendungssystem installieren lassen. Das Grau- und Regenwasser des Hauses wird aufgefangen und gereinigt, sodass es den heimischen Pflanzen, dem Aquaponiksystem, dem Algenreaktor oder auch den Toilettenspülungen zugeführt werden kann. Durch diese Umrüstung des gesamten Hauses ist es den Bewohner:innen möglich, mit einem Bruchteil an Frischwasser auszukommen. Eine weitere Ressource des Hauses sind Lebensmittelabfälle, vor allem Bio- und Papierreste, die den Insekten als Nahrungsmittel dienen. Dadurch kann die Hausgemeinschaft ihre Kreislauffähigkeit erhöhen, Ressourcen einsparen und unabhängiger wirtschaften.

Hausgemeinschaften als Food-Pioniere: Nachhaltige DIY-Lebensmittel

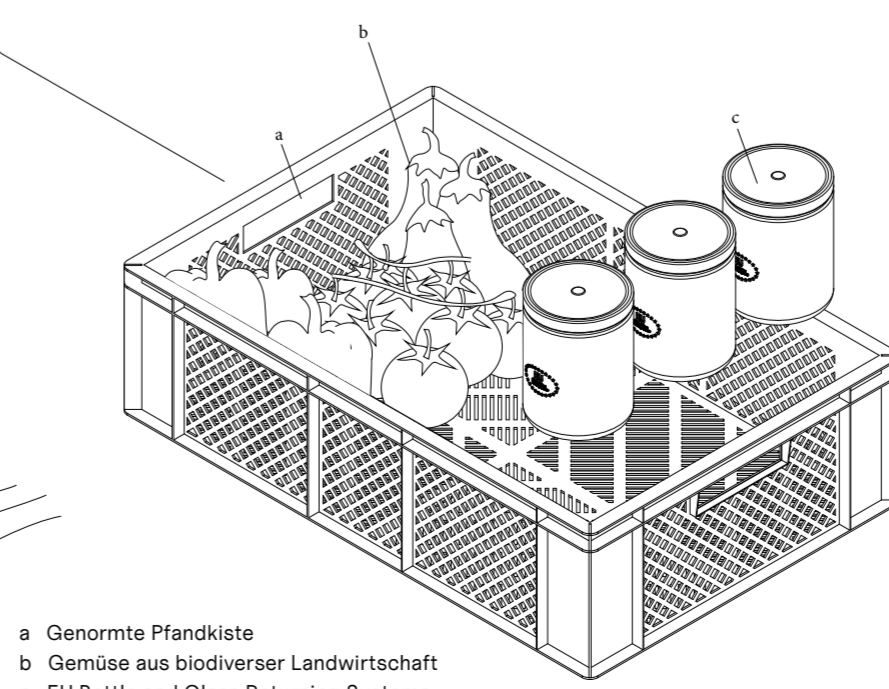
Die Lebensmittelproduktion zieht in die Küchen ein. 75 m² Dach, der Hinterhof und Teile des Kellers werden für die heimische Lebensmittelproduktion genutzt. Dabei kommen Systeme wie Aquaponik und Insektenzucht in einem geschlossenen Kreislauf zum Einsatz. Die Fische düngen das Gemüse, das Gemüse dient als Futter für Insekten, welche wiederum an die Fische verfüttert werden. Alle drei stehen auch auf dem Speiseplan der Hausbewohner:innen und sorgen für Vielfalt auf den Tellern. Darüber hinaus ist der Dachgarten nicht nur ein Vorbild für das Einbinden ökologischer Lebensmittelproduktion in eine nachhaltige innerstädtische Planung, sondern auch ein Ort der Erholung.

Kochen verbindet! Gemeinschaftliches Kochen in der offenen Küche

Einküchenhäuser blicken auf eine lange Tradition in der Architektur zurück und sind doch weitgehend in Vergessenheit geraten. Die Bewohner:innen der U7 haben dieses Konzept für sich wiederentdeckt. Aus isolierten Wohneinheiten wird eine Hausgemeinschaft. Die offene Gemeinschaftsküche ist ein Ort für Interaktion und kulinarische Vielfalt. Sie bildet einen halböffentlichen Raum und wird zur Schnittstelle für Mitstreiter:innen auf der Suche nach nachhaltigen Lebensweisen. Im Küchengeräteverleih können selten genutzte Geräte mithilfe des digitalen Oikos ausgeliehen werden. Dieses gemeinsame Eigentum fördert die Ressourceneffizienz und minimiert den Platzbedarf in den Wohnungen, weshalb Küchen mobiler, kleiner und modularer geworden sind. Die Individualküche ist dadurch befreiter und offener für neue Arten des Lebens und Wohnens.

Der Erdkeller als moderner Supermarkt: Von Solidarischer Landwirtschaft und urbanen Farmen

In der U7 werden frische und gesunde Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft direkt aus der Region bezogen. Saisonales Gemüse und Eingemachtes aus solidarischer Landwirtschaft, Salate und Pilzgrowkits aus innerstädtischen vertikalen Farmen werden direkt an die Hausgemeinschaft geliefert. Der Erdkeller als zentraler Kühl- und Lageraum wurde reaktiviert und dient als moderner heimischer Supermarkt. Der digitale Oikos bildet die Schnittstelle, über die die Lebensmittel bezahlt werden und der individuelle Bedarf für kommende Lieferungen angepasst wird.



a Genormte Pfandkiste
b Gemüse aus biodiverser Landwirtschaft
c EU Bottle and Glass Returning Systems

