

Studenten entwickeln Familienküche

Da waren sie schon stolz, die zehn Studenten der Hochschule Ostwestfalen-Lippe, als die von ihnen entworfene und aufgebaute Küche sowohl bei Medien als auch beim internationalen Publikum auf Interesse stieß. Entwickelt hatten die angehenden Designer, Produzenten, Ein- oder Verkaufsingenieure das Exponat gemeinsam mit ihrem Professor Jens Lewe, der im Fach Design-Management im Studiengang Holztechnik unterrichtet.

Das Projekt, das ein erstes Ergebnis der im vergangenen Jahr durch die Marketinggemeinschaft A30 Küchenmeile e.V. in Kooperation mit der Hochschule Ostwestfalen-Lippe ins Leben gerufenen Stiftungsprofessur für Designmanagement darstellt, wäre natürlich nicht ohne die Unterstützung engagierter Partner aus der Industrie möglich gewesen. Gefertigt wurde die Kreation von Ballerina Küchen, die Geräteauswahl erfolgte unter der Beratung des Elektrogeräteherstellers Miele, Spüle und Armatur kamen aus den bewährten Händen von Blanco, die außergewöhnliche Arbeitsplatte von der CFF GmbH und die bequemen, originellen Sitzbänke von der Schriener Stuhlfabrik. Das Nischensystem hatten die Studenten übrigens eigenhändig designt und dann in der Schreinerei der Hochschule OWL gefertigt.

Das Projekt

Die 20 Quadratmeter große Küche in Oliveschönoptik, veredelt durch ein anthrazitfarbiges Regalsystem, einerseits aufgesetzt und andererseits als Wandverkleidung ausgeführt, zeigt sich besonders ergonomisch, komfortabel und praktisch. Das Zentrum des Exponats bildet die Kochstelle, integriert in einen Esstisch, eingefasst von einer komfortablen Sitzzecke. Je nach Bedarf wird das Kochfeld verdeckt durch ein funktionales Schiebeelement, das nach dem Prinzip von Nut und Feder über den Esstisch gleitet. Da es sich um ein Indukti-

onskochfeld handelt, kann erst gemeinsam daran vorbereitet und gekocht werden, um dann, durch einfaches Zuschieben zu einem gemütlichen Esstisch zu werden. Oder aber das Vollkernelement wird über das Kochfeld hinausgezogen, um, ohne auch nur einen Schritt tätigen zu müssen, alles was am Tisch gebraucht wird direkt aus dem gegenüber platzierten Kühlschrank zu nehmen und darauf abzustellen.

Ergonomie spielt für die „Jungentwickler“ ebenfalls eine wesentliche Rolle. Backofen und Dampfgarer liegen mit der Einbaukaffeemaschine auf einer Höhe.

Formschön und fugenlos zeigt sich die nach vorne gerundete, in Material, Form und Farbe mit dem Esstisch korrespondierende Arbeitsplatte, mit ihrer doppelten Bogenführung an Vorder- und Hinterkante und flächenbündig integrierter Einbeckenspüle. Gerade die Rundung der Platte lässt ein Einhängen der verschiebbaren Nischenelemente zu. Da Vollkernplatten sich als besonders resistent gegen haushaltsübliche Beanspruchungen zeigen, also auch besonders unempfindlich auf Feuchtigkeit reagieren, ist eine Abtropffläche nicht nötig. Im Spülenunterbereich befindet sich natürlich auch der abschließbare Putzmittelschrank. Denn, so die pfiffigen Designer, in einer Familienküche muss man damit rechnen, dass die lieben Kleinen auch mal auf Entdeckungsreise gehen.

