

Wünsch dir was  
oder  
**compact kitchen**





Innenarchitektur/Mobile Einrichtungen  
Prof. Klaus Michel

Thema WS 2005/6

Wünsch Dir was  
oder

## compact kitchen

### **Aufgabe:**

Entwerfen Sie eine Küche, in der sich 4 m<sup>3</sup> Zutaten auf 4 m<sup>2</sup> Grundfläche organisieren lassen. Orientieren Sie sich nicht an Ihrem studentischen Status. In acht Jahren haben Sie einen gut dotierten Job in, sagen wir mal, Singapur. Sie sind somit einigermaßen vermögend, alleine der Platz ist begrenzt, aber Ihr Arbeitgeber, Hettich International, liest Ihnen jeden Wunsch von den Lippen ab und entwickelt für Sie auch die noch so abseitigsten Wünsche...

In einer Küche geht es um Lagern + Kühlen, Zubereiten, Kochen, Backen und Spülen. All das muß man auf kleinstem Raum organisieren. Gegessen wird aufgrund der kleinen Grundrisse in einem anderen Raum.

Es gibt 2 Grundrisse: 2x2m und 4x1m. Fenster und Türen können Sie frei positionieren.

### **Projekttablauf:**

Wie immer im und am echten Leben orientieren,  
d.h. jeden Montag abend wird gekocht (für Kühlschrank, Herd, Ofen, Spülmaschine ist gesorgt, Sponsorship für Lebensmittel ebenso)

Wie immer in 1:1 skizzieren,

d.h. Plattenmaterial und Beschläge stiftet Hettich International

Wie immer ein allmähliches Verfertigen der Entwürfe beim Machen.

Wie immer Kurzzeitentwürfe als Auflockerung.

Wie so oft ein Partner aus der Industrie.

Wie immer Arbeiten im Team.

### **1. Phase**

Vorlesungsfreie Zeit

Aufgabe 1

Referat

Recherche zu Einbaugeräten/Küchensystemen/Phänotypen/Materialien/Praktikum in einer Grossküche/Kochen in unterschiedlichen Kulturen

Literatur: Pattern Language, Ch. Alexander; Die Küche zum Kochen, O.Aicher; Die Shaker; Lösungen für kleine Räume; Küchen kochen Kartoffelbrei; Sparta und Sybaris, Rudowski;

Aufgabe 2

10 Analogien zur Küche, zur kleinen Küche, zum Wohnen auf beengten Verhältnissen

29.09. Exkursion nach Berlin: Showrooms von Bulthaup/ALNO/Siemens/Miele/Boffi/Ikea  
10.10. Semesterbeginn mit Kurzzeitentwurf zu einem "radikal anderem Küchenkonzept"  
(1. Tag: Verteilung von Volumen im Raum; Spundwände bauen, Pappkisten schieben, Erkenntnisse sammeln ab 2.T ag Zeichnungen, Collagen, Modelle)  
19.10. Exkursion/Präsentation Hettich + Imperial/Miele  
21.10. Detaillierung und Modellbau 1:5; 3 Versionen

31.10 - 2.11. Kurzzeitentwurf: Kühl mich doch!

Binnengliederung, "Reinbaugeräte", Minimalarchitektur, "Kühlen mal ganz anders", Kühlschrank light, Hybride...  
Zeichnungen, Collagen, Styropoor, Wellpappe, Heißkleber  
Präsentation

04.11 Definition und 1. Umsetzung Mock up in 1:1, Sägen, Feilen, Machen

21.-23.11 Kurzzeitentwurf: Spül mit mir!

von Wegwerfen zu Kompostieren, von Ultraschall bis ultra schnell, von Hokus pokus bis Hoffnungsträger  
Zeichnungen, Collagen, Styropoor, Wellpappe, Heißkleber...  
Präsentation

25.11. Verfeinerung und Erweiterung

12.-14.12 Kurzzeitentwurf: Brat mir eins über!

Büchling vs. Zitronensäure, Mikrowelle und Induktionstsunami....  
Zeichnungen, Collagen, Styropoor, Wellpappe, Heißkleber  
Präsentation

Weihnachten

3.01 Detaillierung/Materialien/Licht/Konstruktion

9.-13.01 CAD-Render-Workshop

15.01. Finishing 1:1 Modelle,  
02.02. Präsentationsvorbereitung  
09.02. Präsentation in der Hochschule

## 2. Phase

02.06 Dokumentation (Fotograf+Druck Hettich)

## 3. Phase

02.06 Beurteilung der Entwürfe durch Hettich intern  
02.06 Auswahl geeigneter Entwürfe zur Umsetzung  
03.06 Umsetzung, u.U. extern  
05.06 Ausstellung DesignMai 2006

## Förderer

Hettich International, Kirchlengern  
Ansprechpartner: Eyyahi Dincdemir, Daniel Rehage

## Betreuung

Das Projekt wird als Seminar betreut. Die Teilnahme an den Seminaren ist verbindlicher Bestandteil der Aufgabenstellung. Die Seminare finden in den Normalwochen am Montag ab 16.00 und Mittwoch ab 9.00 Uhr statt.  
Referatthemen für die vorlesungsfreien Zeit und ein detaillierter Zeitplan gibt es beim ersten Treffen in der Prüfungswoche.

Klaus Michel  
Janosch Muschick  
06.2005



06.05.06

# DESIGNMA