not only for the taste of it.

Einleitung

Tido von Oppeln

Das Zubereiten von Speisen und das gemeinsame Essen mit Freunden oder in der Familie sind soziale und oft auch emotionale Ereignisse. Es sind Momente in denen wir spüren, dass wir nicht allein sind, dass wir eingebettet sind in die Beziehungen zu unserem sozialen Umfeld. Das Essen ist daher auch nicht zu allererst eine körperliche Notwendigkeit, sondern vielmehr die Vergewisserung dafür, dass wir ein Teil eines Kollektivs sind. Es ist folglich besonders in westlichen Gesellschaften, vielmehr als wir zunächst denken, eine psychische Notwendigkeit. Kochen und gemeinsam Essen sind die Momente «für die es sich zu leben lohnt», wie der österreichische Philosoph Robert Pfaller es ausdrücken würde. Die Unterscheidung zwischen körperlich Notwendigem auf der einen Seite und kulturellem und sozialem Gehalt der Nahrungsaufnahme auf der anderen Seite ist für Pfaller auch der Anlass zwei verschiedene Lebensbegriffe zu trennen. Der eine bezeichnet ein vitales Leben das wir erhalten, verlängern und schützen. Es ist das lebendige Dasein welches wir auch mit den Tieren und Pflanzen teilen. Das Leben aber «für das es sich zu leben lohnt» ist ein exklusiv menschliches und soziales Leben. Es ist kulturell geprägt und voll von unserer Geschichte, die sich in Rezepten, Techniken und Werkzeugen sowie der Kombination und Abfolge verschiedener Speisen äussert. Es lebt durch die Teilhabe mehrere Menschen, durch Erzählungen, Humor, Verhandlungs- und Aushandlungsformen zu Politik, Mode, Sport, Popkultur, Theater, Kunst, Musik und unendlich Vielem mehr.
In einer durch Wellness-, Gesundheits- und Fitnessdiskurse geprägten Kultur dominiert jedoch der erstgenannte Lebensbegriff. Oftmals wird zugunsten des Erhalts von Gesundheit dem Leben «für das es sich zu leben lohnt» keine Zeit eingeräumt.
Im Rahmen des Semesterprojekts Objektesign an der Hochschule Luzern - Design und Kunst erarbeiteten Innenarchitekturstudierende Konzepte für die Küche und ihrer Umgebung in der Wohnung. Wie die Orea AG, die diesem Projekt als Partner zur Seite stand, verstehen die Studierenden diese Orte als soziale Räume in denen tradiertes und praktisches Wissen über den Umgang mit Nahrungsmitteln weitergeben und immer wieder neu eingeübt wird. Sie sind Räume an denen es sich zu Leben lohnt.

Im Namen aller Dozenten und der Hochschule Luzern danke ich für den grossen Einsatz der Studierenden und für die begeisterte und wohlwollende Unterstützung der Orea AG.

Vorwort

Herzensangelegenheiten

Viola Quenzer, Orea AG

Wenn wir über Küchen sprechen, vergessen wir oft deren eigentlichen Daseinszweck. In der Küche geht es immer um Emotionen. Hier wird geliebt und gestritten. Und wieder versöhnt. Hier finden die spannendsten Gespräche statt. Hier wird diskutiert und debattiert. Und hier enden die besten Feste.
Die Küche ist Lebensraum und somit der emotionalste Raum in der Immobilie. Denn neben allen Design- und Funktionalitätseigenschaften wird immer eines im Zentrum stehen: Der Mensch und seine Emotionen. Es geht dabei um Herzensangelegenheiten.
Und genau solche Herzensangelegenheiten entstanden in der Zusammenarbeit mit der Hoch-schule Luzern Design & Kunst. Bereits die ersten Entwürfe begeisterten uns, wobei uns die Studierenden ihre Vorstellungen von Koch- und Esskultur präsentierten. Der Kreativität schien keine Grenzen gesetzt zu sein. Ein wilder Ideenreichtum wurde mit der Realität vereint, wodurch praxisnahe Produkte entstanden. Der gesamte Prozess gipfelte in knapp 30 einzigartigen, eigenständigen und kreativen Objekte.
Diese unterscheiden sich zwar deutlich in Design und Funktion, eines aber ist allen gemein: Das Herzblut der Studierenden. Es war ein lebhafter Prozess, welchen wir mitverfolgen durften. Für uns war es ausserordentlich zu erkennen, dass einige Studierende – ohne jegliche Rücksprache – Objekte auf die Beine stellten, welche bei uns bereits in der Anfangsphase eines Entwicklungsprozesses standen. Die Studierenden haben es geschafft, aus einem theoretischen Auftrag und aus einem praktischen Einblick die Marke Orea mit ihren Werten zu verstehen. Verbunden mit ihren Ideen kreierten sie Werke, welche überzeugen, begeistern, erstaunen.
Wir möchten uns für die bereichernde und unkomplizierte Zusammenarbeit mit der Hochschule Luzern Design & Kunst bedanken. Herzlichen Dank an die Studierenden, welche keinen Aufwand scheuten, das Beste aus sich herauszuholen. Herzlichen Dank auch an alle beteiligten Dozierenden, welche die Studierenden mit ihrem Fachwissen tatkräftig unterstützten und es uns ermöglichten, diese junge Kreativität zu fördern und zu begleiten.

Der Apfel fällt weit vom Stamm

Im Kapitel «Das Räderwerk der Industrie» von Yuval Harari wird die Entwicklung unserer heutigen Konsumgesellschaft aus historischer Sicht erläutert.
Angefangen mit kleinen Erfindungen bis hin zur Massenproduktion, wurde es den Menschen bewusst über welche Fähigkeiten und Macht sie verfügen. Während die Menschheit durch die für sie hilfreichen Erfindungen immer weiter profitiert, wird das Wohlbefinden der Tierwelt sowie der Umgang mit der Natur zerstört. Demzufolge führt die Industrialisierung zu einer Entfremdung zwischen dem Menschen und seinem natürlichen Umfeld.

Das Handeln an den entworfenen Möbelstücken bzw. Objekten soll die Sinnlichkeit des Kochens und die damit verbundenen Tätigkeiten wiedererwecken. Durch die Möglichkeit des Machens verschwindet das Bedürfnis des Konsums der anonymen Industrieware.
Dies hat sich aus der stetigen Verbesserung und Weiterentwicklung der Volkswirtschaft, Technik und der Gesellschaft ausgezeichnet und bestätigt.

Chiara Conzett
Sureja Redzic
Sylvia Wübbens
Mirjana Dordevic

Le Garçon

Chiara Conzett

Nicht nur das Kochen an sich, sondern auch der Akt des Essens und des Zusammenseins am Tisch soll wieder mehr geschätzt werden. Da die Menschen heute durch die schnelle Nahrungszubereitung von den vielen Fertigprodukten verlockt werden, leidet auch die Tischkultur. Die Konsumenten nehmen sich nicht mehr die Zeit, den Tisch schön herzurichten, um eine Mahlzeit zusammen zu geniessen.
Der Garçon ist ein Küchenhelfer und dazu gedacht, die ganzen Arbeitsschritte rund um die Kochvorbereitung sowie das Auf- und Abdecken des Tisches zu vereinfachen, damit man sich stärker auf den Kochprozess konzentrieren und sich wieder mehr Zeit dafür nehmen kann. Ausserdem inszeniert er das Gekochte, wodurch die Lust zum Kochen gesteigert wird und die durch die fortschreitende Industrialisierung entfremdete Tischkultur wiederbelebt wird.

Cooler als der Kühlschrank

Sureja Redzic

Der Kühlschrank ist das Herz der Küche, das einzige Gerät im Haushalt, welches jede Sekunde, jede Minute, 24 Stunden pro Tag, 365 Tage im Jahr Energie braucht. Von jedem Einkauf werden 75% im Kühlschrank gelagert, die restlichen Lebensmittel wie Mehl, Gewürze oder Zucker wandern in ein Küchenelement. Im Kühlschrank wird unter Umständen darauf geachtet, das Fleisch auf das unterste und somit kühlste Tablar zu legen oder die Eier in die dafür vorgesehenen Fächer in der Kühlschranktür zu verstauen. Doch kaum jemand stellt sich noch die Frage, ob es tatsächlich der richtige Ort ist, um frische Lebensmittel wie Gemüse und Früchte zu lagern. Doch auch wenn man sich die Frage stellt, mangelt es an Platz in der Küche um diese zu verstauen. Vorallem wenn man daran zurückdenkt, dass diese im Geschäft in Harassen bei Zimmertemperatur gelagert werden. Einerseits ist die Idee, dass man dem stromfressenden Kühlschrank und den immer grösser werdenden Abfallbergen von Lebensmitteln den Kampf ansagt, wenn man einen richtigen Platz für diese hätte. Andererseits könnte man beispielsweise, bei Früchten tropischer Herkunft, die Haltbarkeit verlängern und zudem könnte sich der Geschmack vollständig entfalten.
Die Töpfe aus Ton werden zu einem Kühlschrank mit milden Temperaturen, welcher ganz ohne Strom funktioniert und seine Temperatur durch die adiabatische Kühlung hält. Der Nutzer muss einzig ein Mal täglich etwas Wasser über den Deckel nachgiessen. So kommt man jeden Tag kurz in Kontakt mit den Lebensmitteln, die man Zuhause lagert, man kann sich einen besseren Überblick verschaffen und nichts wird in der Tiefe des Kühlschrankfaches vergessen. Man gewinnt ein besseres Verständnis für die Selbstverständlichkeit, dass man stets vitaminreiche und nährhafte Lebensmittel zuhause haben darf.

Collector

Aufbewahrung mit System

Sylvia Wübbens

Nirgendwo ist Platz so wertvoll wie in der Küche. Gleichzeitig zeigt sich in den meisten Haushalten vor allem im Küchenbereich die ausgeprägte Sammlernatur des Menschen - gerade in der Küche verstauen Menschen allerhand nützliche oder weniger nützliche Alltagshelfer – vom Gummiband bis zu Shoppingcoupons – alles braucht seinen Platz. Genau dieser wird in der Küche gerade durch die immens gestiegene Produktpalette an kleinen und grossen Küchenhelfern – vom Smoothiemixer bis zum Thermomix – zur Mangelware.

Die Küche als zentraler Lebensmittelpunkt sammelt somit alle Trophäen des modernen Jägers und Sammlers. Umso wichtiger ist es gerade für die Essentials einer Küche, wie Lebensmittelvorräte eine platzsparende und funktionale Aufbewahrungslösung zu finden.
Mit einem Setzkastensystem wird kein Zentimeter verschenkt und eine sinnvolle Sortierung der Lebensmittel im Oberschrank geschaffen. Es lässt sich somit auf vorhandenem Raum ganz elegant wesentlich mehr und vor allem übersichtlicher unterbringen.

Die kompakte Küchenwerk-bank

Macht über das Essen

Mirjana Dordevic

Die Macht über das eigene Essen verschwindet aufgrund der unaufhaltbaren Lebensmittelindustrie. Heutzutage lässt man sich schnell von Fertigprodukten verwöhnen, da sich das Essen per Knopfdruck zubereiten oder bestellen lässt. Der direkte Bezug und die Beherrschung der Lebensmittel als Material werden vermieden und vernachlässigt. Aus Bequemlichkeit und Zeitersparnis wird der Mensch unfähig sich selbst zu ernähren. Der hiermit erarbeitete Entwurf einer kompakten Küchenwerkbank, soll die Ermächtigung zum Kochen zurückerobern. Das Objekt findet in jeder Küche seinen Platz und bietet verschiedene Arbeitsoberflächen und Aufbewahrung für jegliche Küchenwerkzeuge.
Man hat die Möglichkeit sich mit den Lebensmitteln auseinanderzusetzen und sie zu bearbeiten. Somit werden das Können in der Küche angeregt und die Fähigkeit etwas selber zu erschaffen gestärkt. Indem der Nutzer seine Nahrung zerhackt, schneidet, schält, stampft oder ausrollt, beherrscht er das Ausgangsmaterial und hat die Macht über dieses.

In der Mitte der Gesellschaft

Robert Pfaller, ein österreichischer Philosophieprofessor, erkundet in seiner Arbeit die Voraussetzung, wofür es sich zu leben lohnt und veröffentlichte diese in seinem gleichnamigen Buch. Die Gesellschaft spielt dabei eine zentrale Rolle. Laut Pfaller besitzt das Individuum nicht die Gesamtheit seiner Lustempfindungen, weshalb die Gesellschaft das Gebot bietet sich der Lust hinzugeben. Diese Hingabe wird im Text als wichtige Voraussetzung für Momente angesehen, in denen sich das Leben lohnt. Nach Pfaller lohnt sich das Leben in Momenten, in denen wir uns der Lust hingeben.
Wir kennen diese Momente aus unseren eigenen Erfahrungen im Leben. So zum Beispiel wenn wir uns nach getaner Arbeit mit Freunden in einer Bar treffen oder uns zum Essen verabreden. Es sind Momente in denen wir auch gerne einmal die Zeit vergessen, da wir uns dem Jetzt hingeben. Solche Situationen finden oft um einen Tisch statt. Folglich befindet sich der Tisch in der Mitte der Gesellschaft.

Marc Nussbaumer
Denis Lutz

Zwei Gesichter

Marc Nussbaumer

In Pfallers Text wird der Unterbruch des Alltags als wichtigste Eigenschaft betrachtet, um ein Bewusstsein wofür es sich zu Leben lohnt zu erreichen. Dabei hebt er hervor, dass durch den Unterbruch die Monotonie und Gesetzlichkeiten des Alltags ausgehebelt werden und dadurch Raum für gesellige Momente entstehen.
Auch im Möbel spielt der Unterbruch ein zentrales Thema. So soll mit einem einfachen Eingriff, in diesem Falle das Auf- und Zuklappen, die Rolle die das Möbel spielt, verändert werden.
Im offenen Zustand bietet das Möbel eine Arbeitsfläche und eine Rückwand, welche als Pinnwand genutzt werden kann. Durch das Zuklappen der Tischplatte kann, ohne viel aufzuräumen, die Arbeit unterbrochen werden und der Szenenwechsel bietet Raum für ein Essen in Gesellschaft.
Das Wechselspiel der beiden Handlungen geben dem Tisch zwei Gesichter.

Natur und Kultur

Denis Lutz

Pfaller bringt auch die Kultur und die Natur als gegensätzliche Parameter ins Spiel, betont jedoch die Zusammenhänge und Wechselwirkungen dieser zwei Begriffe. Als kulturelle Gelüste bringt der Autor vor allem das Feiern aber auch das Rauchen, die Sexualität und schwarzen Humor auf den Tisch. Die natürlichen Triebe sind tierischer Natur und stillen lediglich unsere körperlichen Bedürfnisse wie Hunger, Durst oder Müdigkeit. Jedoch merkt man schnell, dass diese beiden Pole ohne einander nicht auskommen. Genau diese beiden Pole sollen im Entwurf verbunden werden. Es soll die Handlung von kultureller Lust und natürlichen Gelüsten anbieten und unterstützen, den Nutzer aber nicht dazu zwingen oder treiben. Auch in der äusseren Form zeigt das Möbel durch die organische Form und das massive Ahornholz klar die Natur auf. Die Tischplatte dient hierzu als Bühne der kulturellen Handlungen. Der Hohlraum zwischen Tischglasplatte und Holz ermöglicht es dem Nutzer zusätzlich ein Plattencover, welches als kultureller Stellvertreter dient, zu verstauen. So werden diese im Gelage der Gelüste und der Geselligkeit nicht in Mitleidenschaft gezogen.

Steine werfen, Wellen schlagen

Unser Alltag ist meist klar strukturiert und bis in die letzte Minute verplant. Byung Chul Han erklärt, dass wir in einer Gesellschaft leben, die er als Müdigkeitsgesellschaft beschreibt. In dieser Gesellschaft ist der Leistungsdruck allgegenwärtig. Alles muss immer schneller gehen, es muss besser werden und man soll 24/7 funktionieren. Das Rad dreht sich und steht nie still. Der Mensch leistet, bis er völlig erschöpft und ausgelaugt ist. Er dröhnt sich dann mit Konsum zu, um wieder leistungsfähig zu sein. Etwas zu tun, das nicht auf Leistung ausgerichtet ist, was nicht fordert oder ergebnisorientiert ist, erscheint in der Leistungsgesellschaft fremd.

Die Entwürfe stellen ein Gegenpol oder eine Alternative zur Leistungsgesellschaft dar. Sie sollen die Möglichkeit bieten aus der Leistungsgesellschaft auszubrechen und die Aufmerksamkeit gezielt auf das Machen am Entwurf zu lenken. Im Zentrum steht ein Erlebnis, eine leibliche Erfahrung. Das Arbeiten am Objekt fordert Zeit und zwingt den Nutzer zur Konzentration auf eine spezifische Handlung. Erst durch die Hingabe und gezielte Aufmerksamkeit am Möbel, wird der Nutzen ersichtlich. Es entsteht ein Zusammenspiel zwischen Nutzer und Objekt.

Michelle Schmidiger
Sarah Spichtig
Lisa Knobel
Daniel Keller
Manuel Hartmann


CA FÉ ED AM
Sie sagte mir am
rend ich ihr ein
machte, ihr Gross
damals vom Unter
ins Dorf gekomm
eine Stelle in der
anzutreten. Als e
us dem Zug ge
habe er sich gesa
leibe er nicht, u
seinen Koffer bein
abgestell und s
zur Fabrik, um
Herrschaften mit
dass er die Stelle
antrete und glei
abreise. Als er in
rein gekommen s
da habe stehen s
er zurück zum Ba
seinen Koffer z
Arno Camer

Back to basics

Tischrunde

Michelle Schmidiger

Der Entwurf «Tischrunde» ist ein Stehtisch für den Aussenbereich, an welchem gekocht und gegessen wird. In der Mitte der Tischplatte befindet sich ein Holzvergaser, der die Kochfunktion ermöglicht. Die Tischrunde kann bis zu acht Personen beherbergen.
«Kultur ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers», lautet ein Zitat von Jean Jaurès. Tradition steht immer im Zusammenhang mit einer Gemeinschaft und deren Werte. Kochen und Essen sind die Grundlagen der Kultur. Die gesellschaftliche Runde um das Feuer wird im Projekt als Archetyp einer Tischrunde gesehen. Gesellschaftliche Praxis verleiht den Dingen ihr Leben. Erst die gesellschaftliche Praxis verleiht den Dingen ihr Leben, denn ohne diese Narration sind sie lediglich tote Materie. Erst die Handlung macht Kultur zu etwas Lebendigem. Diese Handlung in ihrem Ursprung wird im Entwurf wieder aufgegriffen.
Die ursprüngliche Handlung ist eine leibliche Erfahrung. Diese Handlung findet zu ihrer Einfachheit, ihrem Ursprung zurück. Es entsteht eine Szene wie aus alten Zeiten. Beim Kochen und Essen am Entwurf arbeitet man mit rohen Lebensmitteln, spürt die Oberflächen bei der Arbeit und riecht das Feuer. Somit bildet der Entwurf eine Alternative zur industrialisierten Leistungsgesellschaft. In der industrialisierten Gesellschaft ist die Handlung bei der Esskultur verlorengegangen. Das Mittagessen aus der Mikrowelle ist wie die Asche als tote Materie. Durch die Handlung in der Szene des Entwurfs entsteht wieder eine kollektive Handlung um das Feuer einer Tischrunde, eine Esskultur.

Vom Nichtstun zum Kochen

Sarah Spichtig

Betrachtet man das «nichts tun» nicht als einen ergebnis- und leistungsorientierten Prozess, sondern als ein Erschaffen von Genuss und Erholung, lässt sich dieses leicht mit Kochen und Essen in Verbindung setzten. Die Erholung im Kochen, soll dabei durch die Beschäftigung mit einer einzelnen Sache entstehen. Der Mensch ist durch seinen hektischen Alltag scheinbarer Multitasking-Experte geworden, welcher von einem Termin zum nächsten rennt, gleichzeitig telefoniert, isst und seine Freizeit plant. Daher kann es im Gegensatz dazu sehr erholsam sein, den Fokus einmal nur auf eine Tätigkeit zu lenken. Obwohl gesunde und bewusste Ernährung hoch im Trend liegen, nicht zu den Dingen, denen im hektischen Alltag gerne Platz eingeräumt wird. Es erfordert Übung, die der Mensch nicht hat und Zeit, die ihm fehlt. Dank der Fülle an gesundem Convenience-Food aus dem Supermarkt oder der hippen Smoothie Bar muss man den Aufwand auch gar nicht betreiben und so befriedigt der Griff ins «Karma-Regal» nicht nur den Hunger, sondern auch das Gewissen.

Kochen ist eine Ausdrucksform. Man tritt in Kontakt mit anderen Menschen, erzählt eine Geschichte und lässt Erinnerungen aufleben. Wer kocht, durchläuft einen Prozess der Kreativität, denn egal an welches Rezept mach sich zu halten versucht, es bekommt stehts eine persönliche Note. Kochen lässt einen Teil der eigenen oder auch fremden Kultur aufleben. Dieser Akt ist viel mehr als reine Nahrungsaufnahme, sondern ein interkultureller Austausch. Möglicherweise könnte, wenn man sich dieser Bereicherung bewusst wird, so der Wert des Kochens in unseren Augen gesteigert und der Aufwand, der damit einhergeht, gerechtfertigt werden.

Wo der Pfeffer wächst

Ein Möbel für die Zubereitung und Aufbewahrung von Gewürzen

Lisa Knobel

Das Kochen mit frischen Zutaten, Kräutern und Gewürzen ist eine schöne Beschäftigung. Dabei ist das Würzen eine Möglichkeit dem Essen seinen «Charakter» zu geben. Erst durch die Gewürze erhält die Speise eine Stimmung, eine Farbe, eine Richtung und wird lebendig. Gewürze haben einen starken Geruch, sind intensiv und sind in der Lage uns an Momente unserer Vergangenheit zu erinnern.

Der Entwurf soll einen Anreiz geben, Speisen frisch zu Hause zu zubereiten und sich dafür Zeit zu lassen. Kochen erfordert Wissen über die Zutaten der Speisen und deren Zubereitung. Man sollte sich mit Freude und Hingabe dem Kochen widmen. Kochen auf diese Weise ist eine Auszeit und eine Inspirationsquelle.

Ziel des Entwurfs ist ein eigenständiges Möbel, welches auf die spezifischen Bedürfnisse für die Herstellung von Gewürzen eingeht. Das heisst, es müssen alle Arbeitsschritte für die Zubereitung beachtet werden. Der Entwurf setzt an, nachdem die frischen Kräuter und Gewürze vom eigenen Garten oder vom Supermarkt gewaschen und vorbereitet sind. Im Prozess der Verarbeitung von Gewürzen braucht es ein Schneidebrett und die dazugehörigen Werkzeuge, um die Kräuter zu zerkleinern. Des weiteren wird ein Mörser, eine Schale und ein Stössel benötigt. Zum Schluss werden die Gewürzmischungen in Behältern aufbewahrt. Diese sollten so gestaltet sein, dass sie auf dem Tisch oder neben dem Kochfeld platziert werden können. Das Projekt wo der Pfeffer wächst ist diesem komplexen Arbeitstritt verpflichtet und vereint alle Arbeitsschritte im Möbel.

Das Ganze von Hand

Daniel Keller

Ein Möbel von Hand fertigen

Sich voll und ganz der Arbeit, dem Prozess widmen und sich nicht am Ergebnis orientieren müssen.

Eine Arbeit welche nicht bezahlt wird und nur für sich leisten, produzieren statt konsumieren.

Beim Fertigen, Entdeckungen machen, Erfahrungen sammeln, das Machen bewusst erleben.

Einen Eindruck davon erhalten wie ein Möbel entsteht, welche Hingabe und welches Wissen in den einzelnen Arbeitsschritten gesteckt werden muss und daraus die Lehre ziehen.

Lernen, dass Handwerk, Technik und Wissen um das Material erlernbar und Voraussetzung ist für gutes Gelingen.

Der Fokus liegt auf der Bedeutung des Geleisteten, welches beim blossen Betrachten des fertigen Produkts meist verborgen bleibt.

Das persönliche Ziel ist, die Uridee aus der Vorstellung in eine sichtbare Vollendung zu überführen.

Auf dem Ganzen zubereiten

Das Möbel ist eine Arbeitsfläche für die Vor- und Zubereitungen von Mahlzeiten. Die Arbeitsfläche ist dem ergonomischen Greifraum angepasst und so kompakt gebaut, dass die Laufwege minimiert und stark durch Handgriffe ersetzt werden. Weniger Laufwege und mehr Handgriffe sollen die Funktion vereinfachen und die Motivation steigern, das Essen selbst zuzubereiten. Im Kontext steht dieses Arbeitsmöbel in einer Küche in Kombination mit einer bereits vorhandener Feuerstelle

Die Entfaltung

Coffee, die Leuchte

Manuel Hartmann

In der heutigen Gesellschaft hat die Identität auf einer Karte platz und das Können kann von einem Blatt Papier entnommen werden. Doch ist der Mensch so einfach zu erfassen?
Der Entwurf befasst sich damit, dass das Potential eines Menschen oder eines Objekts nicht auf den ersten Blick erkennbar ist. Es bedarf meist eines zweiten Blicks oder gar einer längeren Betrachtung. Daher steht im Leuchtenentwurf nicht das vorgängige Erscheinungsbild im Vordergurnd, sondern seine Formveränderung im Laufe der Nutzung.
Die durch die Wärme des Leuchtmittels vorangetriebene Entfaltung zeigt das Potential der Leuchte und soll beim Betrachter ein Innehalten und Beobachten auslösen.

Die Wucht der Sinne

Der Text von Tido von Oppeln beschäftigt sich mit der Wahrnehmung durch die Sinne. Sie ermöglichen es, die Welt und sich selbst wahrzunehmen. Die Sinne können nur begrenzt ausgeschaltet werden und zwingen einen zur Teilnahme am Umfeld. Alles, was um und in jemandem vorgeht, drängt sich einem auf. Durch die Erfahrung lernt man, die Reize aus der umgebenden Welt bewusst wahrzunehmen oder zu ignorieren, zu priorisieren, zu filtern und zu verarbeiten. Sensible Menschen können Sinneseindrücke oft nicht filtern, welches sich in einer Reizüberflutung äussern kann. Erfahrungen beeinflussen die Wahrnehmungen und können Erwartungen hervorrufen. Es fällt unmittelbar auf, wenn eine bereits erlebte Situation nicht deckungsgleich mit einer neuen aber ähnlichen Situation ist. Der Mensch ist jedoch Herr seiner Sinne. Er ist fähig, diese unabhängig voneinander zu stärken, zu schwächen oder auszublenden, indem er seine Aufmerksamkeit bewusst richtet. Durch eine falsche Wahrnehmung, einer Fehlinterpretation oder einer Lenkung der Sinne kann eine Illusion entstehen.

Andrea Ellenberger
Sara Vergallo
Joanna Suriel Santana

Hingabe an das angenehme Erleben der Sinne

Andrea Ellenberger

Eine Gier nach dem Schnellsten, Besten, Schönsten und Meisten dominiert das heutige Denken, Fühlen und Handeln sowie den Konsum vieler Menschen. Die westliche Hemisphäre scheint durch die Superlative beherrscht zu sein. Man lebt dadurch im Überfluss und dieser lässt die Beziehung zu den Dingen unverbindlich und ersetzbar erscheinen. Es stellt sich die Frage, ob sich diese Einstellung bereits auf die Beziehung zu Menschen übertragen hat. Sollte man sich nicht wieder auf die eigenen Sinne konzentrieren, auf die Urinstinkte zurückbesinnen, anstatt sich durch das vereinnahmende Äussere ablenken zu lassen?
Im Zentrum des Entwurfs standen die in den Hintergrund gerrückten Sinne.
Der Begriff «Hingabe» ist Teil des ganzen Entwurfsprozesses. Die Einzelteile des Möbels sowie die Strukturen und Haptik des Materials sollten erhalten und spürbar bleiben. Dieser Vorsatz dient letztlich dazu, das geeignete Material in Bezug auf die Sinne, die Nutzung und den kulturellen Hintergründen auszuwählen.
Auf der anderen Seite spricht die Bedienung des Möbels alle Sinne an und führt zu Achtsamkeit und Hingabe. Das Möbel regt an, die Einstellung in Bezug auf das Sein, auf den Konsum, aufs Kochen und Essen zu verändern.


HENDRICK'S
havana club

SpiegelBar

Schein oder Nichtschein, das ist hier die Frage

Sara Vergallo

Die Illusion ist eine falsche Wahrnehmung der Wirklichkeit. Eine Sinnestäuschung entsteht durch eine Fehlinterpretation des Gesehenen. Der Mensch erwartet das, was er kennt, und diese Erwartung beeinflusst die Wahrnehmung. Das Gehirn vervollständigt das Bild mit bereits Erlebtem und baut auf Erfahrungen. Zudem werden Gedächtnis und Gefühle hinzugezogen. Illusionisten nutzen die Schwächen des Gehirns aus, um die Wahrnehmung zu verführen. Man orientiert sich an Gewohntem, der Erfahrung im räumlichen Sehen, der Kenntnis geometrischer Körper und perspektivischer Gesetzmässigkeiten.

Im Entwurf wird die Wahrnehmung auf die Probe gestellt. So ergeben sich verschiedene Tiefenwirkungen und neue Perspektiven und Ausblicke werden geschaffen. Durch unvollendete geometrische Formen und Spiegeleinsätze wird das Thema der Illusion aufgegriffen und in einem Weinregal umgesetzt. Der Rahmen wirkt schwebend, wobei Beine oder Verbindungen teilweise vorhanden oder nur angedeutet sind. Durch die Spiegelung werden die einzelnen Ebenen und Elemente aufgelöst und sind nicht mehr konkret fassbar. Die ineinandergreifenden Spiegel führen zu einem Eindruck einer Unendlichkeit.

Balance

Bewusst im Gleichgewicht

Joanna Suriel Santana

Die Wahrnehmung von Menschen ist auf fünf Sinne angewiesen. was oft vernachlässigt wird, ist die Bedeutung des Gleichgewichtsinns.
Bei Reise- oder Seekrankheit werden körperliche Reaktionen wie Schwindel und Übelkeit durch Bewegungen ausgelöst, die durch eine nicht kongruente Wahrnehmung zweier Sinne entstehen. Gleichgewichtssinn und Sehsinn sind nicht in der Balance. Ein Widerspruch von Informationen zur räumlichen Lage und Bewegung des Körpers lösen ein Fehlersignal im Gehirn aus. Für das Gleichgewicht sorgen kleine Tröpfchen, die Otolithen, im Innenohr.
Der Gleichgewichtssinn dient zur Feststellung der Körperhaltung und Orientierung im Raum. Der Gleichgewichtssinn setzt sich aus mehreren Einzelsinnen zusammen: der vestibulären Wahrnehmung, die die Richtung der Gravitation und von Beschleunigung bestimmt; der visuellen Wahrnehmung, die die Orientierung im Raum feststellt; dem Tastsinn und der Tiefensensibilität.

In der Auseinandersetzung mit dem Thema Sinneswahrnehmung wird deutlich, wie stark die verschiedenen Sinnesorgane aufeinander abgestimmt sind. Eine Fehlfunktion eines Sinns führt zu fundamentalen Problemen auch in der Wahrnehmung mit den verbleibenden Sinnen.
Menschen, deren Gleichgewichtssinn beeinträchtigt ist, können sich schwer orientieren und das Gleichgewicht halten. Allein durch Muskulatur- und Koordinationstraining kann bei diesen Problemen geholfen werden.
Die Entwicklung eines Hockers, der durch eine abgerundete Unterkonstruktion ein Schaukeln ermöglicht, kann die Muskulatur gezielt stärken. Der wacklige Sitz fördert beim Benutzer das aktive Sitzen und damit ein Bewusstsein für den viel zu wenig beachteten Gleichgewichtssinn.

Nichts ohne die Anderen

Gastfreundschaft steht für ein Zusammenkommen, das Eingehen einer Beziehung, die eventuell nur flüchtig ist oder sich zu einer engen Freundschaft entwickeln kann.
Dabei ist die Begegnung für die Entwürfe von grosser Bedeutung. Das Thema immer wieder neu entstehender Beziehungen ist zentral in den Entwürfen. Das Zusammentreffen mehrerer Teile wird stets neu definiert und empfunden. Dies nicht zuletzt auf Grund der unterschiedlichen Erfahrungen und Erwartungen, welche die Betroffenen mitbringen. Jede Begegnung wird durch die Lebensumstände oder die jeweilige Kultur geprägt. Einzelne Teile stehen immer in Beziehung zu anderen. Erst wenn das Ganze zum Gegenstand der Betrachtung wird, erkennt man, dass es immer mehr ist als die Summe ihrer Teile.

Jasmin Angst
Michelle Mosimann
Stefanie Häsler

NIG

Vom Trendgetränk zur Leuchte

Jasmin Angst

Kunst und Licht haben ein ganz besonderes Verhältnis zueinander. Jede Begegnung ist geprägt durch die Qualität und Stimmung eines Raumes. Eine ansprechende Beleuchtung trägt dazu enorm viel bei.

Bei der Auseinandersetzung mit der Thematik Gastfreundschaft spielt das Material Glas eine grosse Rolle. Sinnbildlich steht Glas für Geselligkeit, aber auch Glück und Zerbrechlichkeit. Desweitern dienen Glasflaschen als Aufbewahrungsort und machen Vergängliches länger haltbar.

Im Entwurf wird das Augenmerk immer wieder auf das gegenseitige Aufeinander achten gerichtet. So wie in jeder Begegnung ein respektvoller Umgang untereinander wünschenswert ist, wird ein ressourcenschonender Entwurf angestrebt, wobei die direkte Wiederverwendung die nachhaltigste Lösung ist.

Gemäss dem Readymade-Konzept wurden Bombay-Ginflaschen zertrennt und in einem neuen Erscheinungsbild zur Stehleuchte transformiert. Die insgesamt drei Leuchtkörper sind schwenkbar übereinander angeordnet und projizieren einen geradezu kunstvoll anmutenden Effekt.
Bis zum finalen Ergebnis wurde mit dem Lichtspiel von diversen Flaschen experimentiert, wobei dem Flaschen-Design von Gin die grösste Bedeutung entgegen kommt. Vollendend schmiegt sich eine Hülle aus Kiefernholz schützend um das Sammelgefäss und führt den Blick auf das Wesentliche.

Der Name NIG steht für eine Stehleuchte, die sich abhebt von der Menge, die sich wunderbar selbst inszeniert, aber auch einen ganzen Raum aufwerten kann. Die Leuchtboxen verbreiten ein indirektes Stimmungslicht, wobei sie die Wandfläche nicht einfach nur anleuchten, sondern diese in einem imposanten Lichtkleid erstrahlen lassen.
Die Stehleuchte dient in erster Linie als Stimmungslicht und ist in jedem Fall ein skulpturales Statement. Darüber hinaus soll sie aber auch dazu anregen, einfache Alltagsgegenstände aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten.


Mein Ordnungsspiel
JACK LONDON

Hände reichen

Michelle Mosimann

Die Begrüssung ist ein erster Schritt wenn man auf jemanden zugeht - ihn willkommen heisst. Sie ist der entscheidende Moment für den Entwurf. Der Augenblick, in dem unterschiedlichste Erwartungen und Erfahrungen aufeinander treffen, Kulturen Einblicke in fremde Welten gewähren, Freundschaften geknüpft, Türen geöffnet oder geschlossen werden.
«[Gastfreundschaft bedeutet:] empfangen, annehmen, einladen, jemanden bei sich willkommen heissen, [...], eine Schwelle überschreiten.» 1) Sie ist das Zusammenführen zweier Unbekannten, welche für die Dauer der Gastfreundschaft eine Beziehung eingehen.
Die Kernidee des Entwurfs ist die Aktivität des ‚Händereichens': Sich treffen, zusammenkommen. Es geht demnach nicht nur um das Sinnbild des ‚Händereichens'. Vielmehr soll ein Ort der Begegnung entstehen. Ein Ort, an dem man sich beim Mittagessen begegnen kann, ein Ort, der die Möglichkeit einer Pause bietet.
Tischlein setz dich wurde so konzipiert, dass es durch einzelne Teile erweitert werden kann. Das Prinzip gleicht einer Kette, die mit weiteren Gliedern ergänzt werden kann. Die Sitzgruppe kann in der Horizontalen und in der Vertikalen erweitert werden und ist wandelbar oder stapelbar. Dadurch ist es möglich selbst zu bestimmen, wie das Möbel arrangiert wird.

1) Jaques Derrida, Die Gesetze der Gastfreunschaft, Mitlesefassung Vortrag 20.6.1996

Küchengrün

Ein Möbel zum Zusammenkommen, Teilen und Geniessen

Stefanie Häsler

Begegnen kann man sich rund um die Welt zu jeder Zeit und in vielen Formen. Vor allem auf Reisen und im Austausch mit Kulturen erlebt man viele Begegnungen und viele gehen mit einem Essen einher.
Essen ist folglich eine ideale Basis für den Austausch und Zusammenkünfte von Menschen. Der Entwurf soll diesen Austausch unterstreichen. Formgebend für das entworfene Möbel sind Reisterrassen wie sie in Indonesien vorkommen. Reis als Nahrungsmittel ist auf der ganzen Welt bekannt und wird von je her gehandelt. Er widerspiegelt daher auch den Gedanken der Begegnung. Im Entwurf ist ein Möbel entstanden, in welchem auf terrassierten Ebenen jeder seinen eigenen Kräutergarten wachsen lassen kann. Denn obwohl man ein gemeinsames Essen zu sich nimmt, ist man noch lange nicht gleich. Und genauso unterschiedlich wie jede einzelne Person ist, sind auch deren Geschmäcker. Auf die einzelnen Geschmacksbedürfnisse kann man mithilfe von Kräutern individuell eingehen.

Das Möbel besteht aus verschiedenen Elementen. Das Hauptelement dient als Behältnis für die Kräuter. Dieses ist in verschiedene Konstellationen verwendbar. Sei es als Turm auf Rollen, mit jeweils drei Behältern pro Ebene und drei Ebenen übereinander, als kleine Vorrichtung mit einer oder zwei Ebenen für eine Platzierung auf der Küchenplatte oder die einzelnen Elemente aufgereiht auf dem Tisch. Vollständig ist die Objektfamilie in der Kombination mit ihren Geschwisterelementen (Behältnisse) oder ihren Gegenstücken.

Erinnerung

Das «Ich» kann erst durch den Austausch mit seinem Umfeld zu einer selbstgenügsamen Einheit werden. Es gehört vielen «Wir-Gruppen» an, welche freiwillig oder unfreiwillig entstanden sind. Mit diesen Gruppen teilt es gemeinsame Erinnerungen. Erfahrungen, die selbst gemacht werden und über Generationen weitergegeben werden, finden im sozialen Gedächtnis Platz. Das soziale Gedächtnis ist somit an den Menschen gebunden. Anders sieht dies beim kollektiven Gedächtnis aus. Dies ist unabhängig vom Menschen und zeigt ein Ereignis aus nur einer Perspektive auf. Rituale wie nationale Feiertage werden diesem Gedächtnis zugeordnet. Bleibt noch das kulturelle Gedächtnis. Dieses beschreibt die Aufbewahrung der Erinnerungen durch das Niederschreiben in Bücher oder das Publizieren in Museen. Spannend ist, dass Ereignisse nicht zwingend einem Gedächtnis zuzuordnen sind und die Zuordnungen auch ständig wechseln können.
Man erinnert sich ständig. Es passiert bewusst wie auch unbewusst. Sei es die Erinnerung an den letzten Urlaub, die man gerne hervorruft oder die unbewusste Erinnerung, wenn man Dinge mit bereits Bekanntem vergleicht. Auch das Ausleben von Traditionen beruht auf Erinnerungen an einen Moment in der Vergangenheit. Die Identität eines Individuums ist abhängig vom Austausch mit dessen Umfeld. Geteilte Erinnerungen werden so zu Aspekten der Persönlichkeit. Erlebnisse, die mit Emotionen verbunden sind, bleiben prägnant in Erinnerung.

Erinnerungen können aktiv passieren oder passiv durch etwas ausgelöst werden. Geruch, Geschmack, Emotionen und Bilder können Auslöser für Erinnerungen sein. Somit ist klar, dass Essen Erinnerungen auslösen kann. Diese Erinnerungen reichen von einem einzelnen Gericht bis hin zur Erinnerung an ein gemeinsames Essen zu einem besonderen Anlass.
Nicht nur das Essen, auch das Kochen kann Erinnerungen wecken und erschaffen. Das Ausführen des Handwerks Kochen wird eine Erinnerung fürs soziale Gedächtnis.

Murielle Schumacher
Tanja Steiger
Nathalie Kuhn


M. LACOSTE
BORDEAUX

Alfresco

Erinnern als Interaktion

Murielle Schumacher

Jedes Mal, wenn eine Erinnerung aus dem Gedächtnis abgerufen wird, verändert sie sich. Die aktuelle Stimmung drückt ihr einen Stempel auf, stärkt oder schwächt Empfindungen, rückt Details in den Vordergrund und lässt andere verblassen. Man erinnert sich nicht eins zu eins an Ereignisse, sondern setzt sie im Gedächtnis immer wieder neu zusammen. Erinnerungen sind dynamische Rekonstruktionen selektiv wahrgenommener Informationen, emotional gefärbt und manipulierbar.

Das Picknick als gesellschaftliches Erlebnis ist eine Ausnahme in der westlichen Esskultur. Die Picknickunterlage dient dabei nicht nur als Sitzgelegenheit, sondern auch als Ablage und Speisefläche. Die Gerichte sind oft als Häppchen zubereitet, die mit den Fingern beziehungsweise mit einem Löffel oder einer Gabel gegessen werden können. «Alfresco» ist eine Picknickdecke, mit einem kleinen erhöhten Beistelltisch und einem Tablett, die im öffentlichen Raum eine private Abgrenzung schafft. Für zwei bis drei Personen entsteht eine Begegnungszone für die Interaktion gemeinsamer Erinnerungen, die mit jedem Picknick immer wieder verändert werden. Der Beistelltisch und das Tablett formen im geschlossenen Zustand eine Schatulle, die für den Transport der Picknickdecke dient.
Symbolisch steht die Öffnung der Schatulle und die Entfaltung der Decke für das Erinnern an gemeinsame Erlebnisse.

Zertrennlicht

gemeinsam feiern

Tanja Steiger

Beisammen sein – Gemütlichkeit – dem Alltag entfliehen – Erinnerungen teilen – Neues erleben – lockere Stimmung

Die gemeinsame Feier entspricht nicht einer alltäglichen Situation. Man trifft sich, ist offener und geht gelassener miteinander um. Gemeinsam werden Erinnerungen wach und Momente erlebt, welche wiederum zu Erinnerungen werden. Die festliche Stimmung kann durch ein schönes Ambiente unterstützt werden.

Gemeinsam mehr erreichen – sich aufteilen – sich wieder vereinen

Diese Handlungen treffen auf die Leuchte «zertrennLICHT» zu. Ausgehend von einer Festgemeinschaft, welche sich trifft, gemeinsam Erinnerungen austauscht und wieder getrennte Wege geht, ist das Konzept entstanden.
Das zertrennLICHT ist eine Leuchte, welche sich in eine Lichterkette zerteilen und wieder zu einem Ganzen zusammenfügen lässt. Als Ganzes wird das Licht stärker wahrgenommen als wenn die Lichter durch den Raum verteilt werden. Durch die Zerteilung wird das Licht nicht nur zu den Anwesenden gebracht, sondern erschafft zugleich eine festliche Atmosphäre. Die Tätigkeit des Zerlegens, beziehungsweise des Zusammensetzens, soll die Erinnerung an die erlebte Feier festigen.


BRUICHLADDICH
ISLAY
BARLEY
HENDRICK'S
GIN

Cook Stand

Rekonstruieren einer Erinnerung

Natalie Kuhn

Beim Rekonstruieren von Erinnerungen wird ein Bild im Kopf Stück für Stück zusammengefügt. Einzelne Teile werden übernommen, andere ergänzt, bis sich wieder ein vollständiges Bild ergibt.
Die Erinnerung an den Cake Stand der Grossmutter bildet die Ausgangslage des Entwurfs. Als Möbelstück, das über die Jahre in Vergessenheit geraten ist, vertritt er eine Zeit, in der das Essen zu Tisch getragen wurde und dort den Gästen als fertiges Menü präsentiert wurde. Der Cake Stand übernimmt dabei die Funktion des stummen Dieners. In der heutigen Zeit wird das Essen vermehrt am Tisch zubereitet. Beispielsweise bei einem Raclette, Fondue, Tischgrill oder auf dem heissen Stein. So verliert die Funktion der Präsentation an Wert und das Miteinbeziehen des Kochvorgangs im Esszimmer gewinnt an Bedeutung.

Das Möbel widerspiegelt die Verschmelzung von Kochen und Essen. Während früher eine klare Trennung zwischen der Küche als Werkstatt und dem Esszimmer als repräsentativen Raum bestand, findet heute ein fliessender Übergang der beiden Bereiche und ihrer Tätigkeiten statt. Die Entwicklung der Koch- und Esssituation hat zur Wohnküche geführt, indem die Küche Einzug in den Wohnbereich hielt.

Teilen und geteilt werden

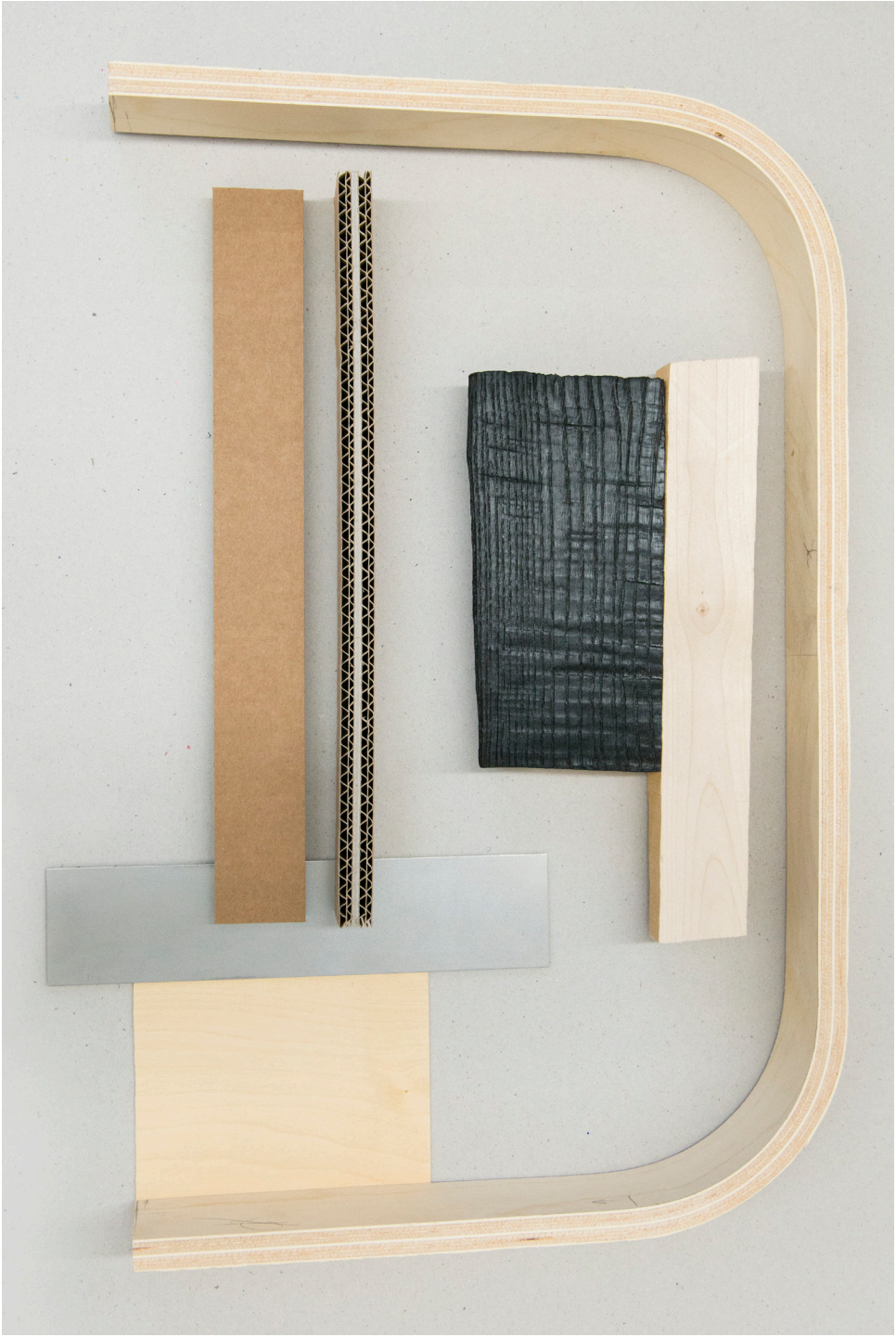
Das gemeinsame Essen und die damit einhergehende geistige Verbindung wird durch Gegenstände, welche diesen Prozess unterstützen, als sozialen Raum erlebbar. Dabei wird gemeinsames Essen meistens durch einen Teilungsvorgang begleitet. So werden in diversen Kulturen das gemeinsame Essen und die Gespräche zu einem zentralen Element der Zivilisation.

Geteilt wird jedoch nicht nur physisch das Lebensmittel, sondern auch der Raum dieser Begegnung sowie die zeitliche Dimension. Ebenfalls wird ein gemeinsames Erlebnis, ein Festakt oder eine Erfahrung geteilt. Teilen wird hier konträr zum Teilungsvorgang mit dem Wort «zusammen» gleichgesetzt.

Das Möbel, welches diesen Teilungsprozess des Essens und somit des sozialen Raumes begleitet, bekommt eine grosse Wichtigkeit. Je nach Ausgestaltung kann der Essensvorgang gesteuert oder beeinflusst werden.

Das Wort «teilen» ist sprachlich also vielschichtig zu verstehen und steht somit in direktem Zusammenhang mit dem sozialen Raum.
Als Weiterführung des Einführungstextes entsteht somit das Gruppenthema «teilen und geteilt werden» und soll in den Möbelentwürfen der Gruppenmitgliedern auf verschiedene Art thematisiert werden. Dabei kann sowohl das Auseinanderteilen sowie auch das Zusammenfügen eingebunden werden.

Luca Hochuli
Thomas Triulzi
Yannic Gisler
Federico Mattiaccia



Sharechair

Nicht nur ein Stuhl.
Ein Stuhl zum Teilen.

Luca Hochuli

Geteilter Komfort

Ein Candlelightdinner am Strand mit einfachsten Mitteln – ist das nicht eine romantische Vorstellung? Der Moment ist allein der Zweisamkeit gewidmet.
Wir fühlen uns wohl, trotzdem wir nur im Sand sitzen. Es ist nicht relevant welchen Komfort die uns umgebenden Objekte bieten. Vielmehr prägt sich dieses Ereignis in unsere Erinnerungen, genau weil wir die Komfortzone der Möbel verlassen.

Der Sharechair spielt mit dem Komfort und begünstigt zugleich das Gemeinschaftliche: In wenigen Handgriffen lässt sich der bequeme Stuhl in drei spielerische Hocker teilen. Der Sitzkomfort reduziert sich. Bei einer spontanen Runde mit Freunden spielt das aber keine Rolle – die Gemeinschaft steht dabei im Zentrum. Als Stuhl sind die Hocker weggeräumt und ergänzen ihn zu seinem Ganzen. Dennoch sind sie sichtbar im Raum und stehen griffbereit zur Verfügung. Die Kombination aus Statik, Ergonomie und Funktion verleiht den Objekten ihr spielerisches Design.

Teilheit

Eine gespaltene Sache

Thomaso Triulzi

Das Spalten, gemeinsame Teilen und wieder Zusammenfügen zu einer Einheit thematisiert dieses Möbel auf abstrakte Art und Weise. Sowohl die Einzelteile als auch das Ganze ist als schlichtes Volumen gestaltet. Dabei spielen die Trennungen eine zentrale Rolle. Wie bei einem gespaltenen Baumstamm ist jede Teilfläche ein Unikat und fügt sich nur wieder auf eine Weise in den Körper ein. Es besteht also stets eine unzertrennbare Verbindung zweier getrennter Teile, welche unsichtbar über den Teilungsvorgang hinweg Bestand hat.

Durch die Trennung des Gesamtvolumens in kleinere Elemente, teilt sich das Volumen in verschiedene Nutzungseinheiten. Hocker und Tisch entstehen, wobei keine klare Zuordnung oder Positionierung vorgegeben ist. Durch die Teilung des Volumens vergrössert sich der soziale Raum und ermöglicht ein Zusammenkommen um ein zentrales Tischelement.

Archaisch liegt dieses ausgehöhlte massive Volumen regungslos im Wohnraum. Erst durch den eigenen Eingriff ins Werkstück teilt sich die Massivität in ein Konglomerat aus Elementen und teilt mit dem Benutzer seine Nutzungsflexibilität als Hocker, Loungetisch, Abstellfläche oder was immer man sich vorstellen kann.

< Haus Tannen, ein Objekt der Stiftung Ferien im Baudenkmal

Together alone

Licht schafft Raum

Yannic Gisler

Licht verfügt über die Eigenschaft, Raum durch Abgrenzung und Atmosphäre zu bilden. Ausgehend von diesem Gedanken wird das Lagerfeuer genauer betrachtet. Ein Ort an dem gemeinsam geredet, gegessen und getrunken wird. Genauer betrachtet werden in diesem Umfeld also Zeit, Gedanken, Emotionen oder Güter geteilt. Somit muss von einem sozialen Raum gesprochen werden.

Das Licht des Lagerfeuers spendet Wärme und erschafft eine angenehme Atmosphäre. Ein schöner Ort um zu verweilen.
Aber aus was besteht letztlich ein Lagerfeuer? Es besteht in sich selbst aus lauter einzelnen, zu einem Haufen zusammengetragenen, brennenden Holzscheiten. Theoretisch wäre es möglich, die Scheite dezentral anzuordnen und so den sozialen Raum stark zu verändern. So kann durch die Zentrierung sowie Zerstreuung von Licht unterschiedlicher Raum erschaffen werden.

Der Entwurf soll die Möglichkeit besitzen sich selbst sowie sozialen Raum zu verändern. Ein Objekt, das auf verschiedene Situationen Rücksicht nehmen kann.

Der Entwurf besteht aus mehreren, gleichwertigen Teilen, welche zusammengesetzt eine grosse Form ergeben. Durch einen einfachen Mechanismus kann die Leuchte auf- und zugeklappt werden. Diese Veränderung ermöglicht zwei Zustände, wodurch die Leuchte wie auch das Licht zentriert oder zerstreut erscheinen.


BOX
OF
THE


BOX
OF
THE

Sitzteil

Eine Ökonomie des Teilens

Federico Mattiaccia

Das Teilen beruht auf einem einfachen Prinzip.Teilet man etwas, setzt man sich mit seinem Gegenüber auf die gleiche Ebene. Auf der einen Seite wird etwas abgegeben und auf der anderen Seite entsteht das Potential für den sozialen Raum. Teilen ist also auch eine Investition in den sozialen Raum.

Vom Stuhl als einzelnes Objekt im Raum, profitiert die soziale Ebene nicht. Erst wenn er geteilt wird entsteht ein physisch abgesteckter Raum, in welchem das soziale Umfeld gefördert wird. Das Möbel soll die Benutzer beim Bilden sozialer Räume unterstützen. Dabei wird durch die Ausrichtung der einzelnen Sitzglieder der soziale Raum beeinflusst und mit sozialen Distanzen einzelner Individuen gespielt.

Atmosphäre erschaffen

Kochen und Essen sind ein täglicher Begleiter. Es ist ein Grundbedürfnis, welches auch bei geringen Qualitätsansprüchen nachgegangen werden muss. Einen Genuss, welchen man miteinander teilt und der soziale Räume erschafft. Räume,die ganz unterschiedliche Atmosphären hervorrufen können.
Im Text «Atmosphäre» formuliert Gernot Böhme wie Atmosphären erschaffen werden. Dieser diente als erster Anhaltspunkt. In der heutigen Welt gibt es grundsätzlich keine Situation, die nicht Atmosphären prägt und von diesen geprägt ist. Sie ist etwas Unantastbares, etwas Unbestimmtes und Diffuses. Atmosphäre kann man beeinflussen und erschaffen. Mittels des Moodboards enstehen vier unterschiedliche Atmosphären. Durch Haptik, Form, Farbe, Material und Verarbeitungstechniken werden diese zum Ausdruck gebracht. Jede Atmosphäre löst eine andere Emotion aus, die individuell wahrgenommen werden kann.

Carla Theler
Chiara Bayard
Sara Stäuble
Fabienne Stahel

Kräutergarten

Atmosphärisch getrennt

Carla Theler

In der Welt, wie wir sie kennen, gibt es grundsätzlich keine Situation, welche nicht von Atmosphären geprägt ist. Die Atmosphäre ist etwas Unantastbares, etwas Unbestimmtes oder Diffuses. Sie besteht aus demjenigen, das da ist und dem, der es wahrnimmt. Mit dem wilden Regal wird eine Stimmung vorgeschlagen. Da der Benutzer die Objekte selbstständig anordnet, entsteht ein Verhältnis von der Vorgabe und dem Entwurf.

In einer kulturell geprägten Umgebung wird ein natürliches Element als Atmosphäre integriert. Die Wahl der Materialien generiert ein Kontrast von Natürlich und Unnatürlich. Metall eignet sich gut, um ein stabiles Gestell zu erstellen, welches farblich zurückhaltend ist. Es strahlt eine eher kühle Stimmung aus. In Kombination mit dem warmen Material Holz, das die Pflanzen trägt, entsteht eine interessante Aura.

In einem mobilen Regal werden die Pflanzen an Holzstangen aufgehängt und auf verschiedenen Etagen in Szene gesetzt. Das Regal kann je nach verfügbarem Raum breiter oder schmaler eingesetzt werden. Auch die Holzstangen können in der Anzahl variieren und so mehr oder weniger Aufhängungsmöglichkeiten bieten. Ausserdem können nebst Pflanzen auch andere Gegenstände, wie beispielsweise Magazine, Wolldecken oder Lichterketten daran aufgehängt werden. Es bildet sich ein individuelles Chaosmagnet.

Der Mix von Kräutern, welche man zum Kochen gebrauchen kann, sowie wilden Pflanzen erzeugt eine aufregende Spannung. Ein gewisses Grundwissen über wilde Kräuter ist Voraussetzung für das Benutzen eines solchen Gartens. Je mehr Know-How vorhanden ist, desto mehr unterschiedliche Kräuter können aufgehängt und gezüchtet werden. So entsteht ein eigenständiges Objekt, welches in den aktuell eher «clean» gehaltenen Küchen als Raumtrenner zwischen Wohnen und Essen fungiert.


WOHNREVUE

Heimische Atmosphäre

Heimat ist nicht nur ein Ort, Heimat ist ein Gefühl

Chiara Bayard

Zuhause fühlt man sich, wo man geboren und aufgewachsen ist oder sich ständig aufhält. Man kann sich zurücklehnen, geniessen und sich einfach wohlfühlen. Das ist Heimat.

Das Bänkli hat keinen konkreten Nutzen, sondern soll Platz für Pausen zwischen zwei Tätigkeiten schaffen. Für kurze Zeit auftanken, ausruhen und wohlige Gefühle von Geborgenheit empfinden. Ein Bänkli zwischen Kochen und Essen. Morgens kurz einen Kaffee - oder vor dem Dinner einen Apéro geniessen und einfach gemeinsam verweilen.

Die Formgebung der Bank erinnert an einen Stadel, ein traditionelles Walliser Häuschen, welches Heimat symbolisiert und früher zum Wohnen oder als Aufbewahrungsstall für Heu genutzt wurde. Diese heimelige Atmosphäre wird durch die Materialien des Entwurfs unterstützt. Beton oder Stein bilden die Basis des Sitzmöbels, welche an das Fundament des Stadels erinnern. Altholz, das von sonnenverbrannten Fassaden der Schweizer Heimat stammt und Schafpelz, welcher eine weiche Sitzfläche vermittelt und so einen körperlichen Genuss und ein warmes Gefühl bietet. Nun können auch Sie Platz nehmen und die heimische Atmosphäre am eigenen Leibe erfahren.

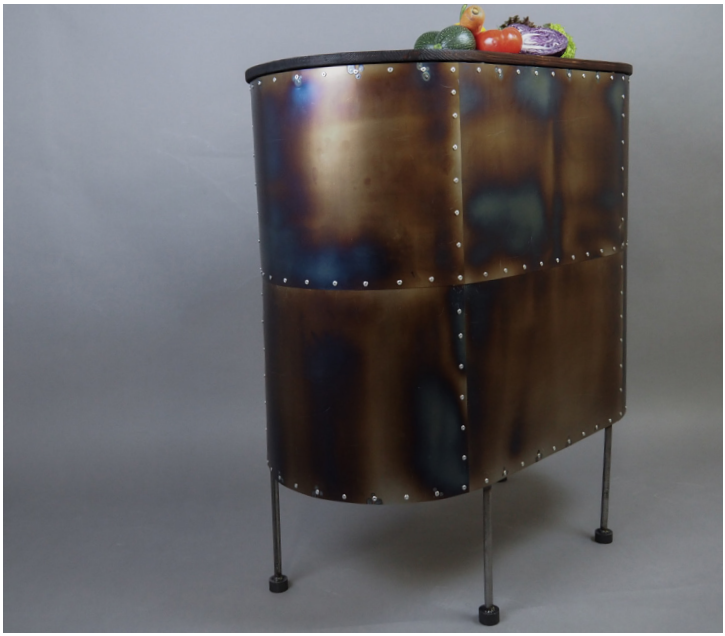
SAGA

Das Rüst- und Kompostmöbel

Sara Stäuble

Beim Kochen werden nicht nur Werkzeuge und Geräte verwendet, sondern auch die Arbeitsfläche spielt eine wichtige Rolle. Durch die vielen Küchenmaschinen entsteht ein Platzmangel und man wird in der Vorbereitung der Mahlzeiten eingeschränkt.
Der Entwurf soll der Erweiterung des Arbeitsplatzes dienen, wobei der Schwerpunkt beim Rüsten liegt. Um die Fläche vollständig zu nutzen, sollen die angefallenen Abfälle durch eine Öffnung entsorgt werden. Der Kompost wird dann von Bakterien fermentiert, um den Funktionszusammenhang im Möbel zu gewährleisten.

Weil Bakterien mit dem blossen Auge nicht zu erkennen sind, haben sie für uns etwas Mysteriöses ebenso wie der durch sie ausgelöste Fermentierungsprozess. Man kann sie weder anfassen noch mit den Fingern auf sie zeigen. Auch der Zyklus vom Rüstabfall zum fermentierten Kompost, welcher als Energiequelle von wachsenden Pflanzen genutzt werden kann, erscheint uns als unerklärlich.
In der Welt von Maschinen werden solche Kreisläufe in gleicher Weise sichtbar.
Im Gegensatz zum bakteriellen Zyklus spielen sich diese jedoch im industriellen Kontext ab. Deshalb soll auch der Steampunk mit seinen atmosphärischen und mechanischen Attributen in das Möbel mit einfliessen.



Nächsten-liebe

Zuwendung im hektischen Alltag – James die Küchenhilfe

Fabienne Stahel

Bei Betrachtung des eigenen Moodboards wird klar, dass das Ziel des Entwurfs eine fröhliche, weiche, angenehme Atmosphäre ist. Jeder Betrachter verbindet dieses Moodboard mit etwas Gutem und Vertrauenswürdigem.
In der Nächstenliebe ist Zuwendung ein wichtiges Thema. Zuwendung kann als emotionaler Moment zwischen Menschen oder aber auch als räumliche Konstellation von Elementen in einem Raum oder einem Objekt entstehen, in dem sie sich gegenüberstehen und somit sich einander zuwenden. Zuwendung entsteht auch dann, wenn ein Objekt sich einer Person zuwendet. Dies kann räumlich geschehen, jedoch auch im Nutzen und der Funktion. In diesem Möbel soll die Nächstenliebe im Bereich der Zuwendung in Nutzen und Funktion erscheinen. Das Möbel soll Personen bei alltäglichen Tätigkeiten in der Küche unterstützen.
Das Wort Nächstenliebe setzt sich aus zwei Wortteilen zusammen. Der erste Wortteil «Nächste» beschreibt die Beziehung zwischen Menschen oder Objekten. In diesem Fall handelt es sich um die Beziehung zwischen Personen und dem Möbel. Damit ist gemeint, dass das Möbel seinem Nächsten, dem Nutzer, dienen soll. Alltägliche Tätigkeiten in der Küche, wie Kochen oder Abwaschen, werden durch das Möbel unterstützt. Man kann die wichtigsten Dinge, welche man für diese Tätigkeiten braucht, in diesem Möbel verstauen, und hat sie dennoch in unmittelbarer Nähe griffbereit. Das soll die Tätigkeiten vereinfachen, unterstützen und beschleunigen im hektischen Alltag.
Der zweite Wortteil «Liebe» beschreibt das Gefühl, welches Menschen dem Gegenüber empfinden können. In diesem Fall soll es die Formgebung des Möbels sein, welche an den klassischen Nierentisch erinnert. In Form eines Halbmondes schmiegt sich das Möbel um den Menschen. Im Grundriss betrachtet wirkt das Möbel so, als würde es den Nutzer umarmen. Somit entsteht die Zuwendung nicht nur durch den Nutzen, sondern auch in der Formgebung.
Der Nutzer spart durch seinen neuen Freund und Helfer viel Zeit und Energie.


RUB
RUB
RUB
KRESS
BERTOLI

Impressum

Diese Publikation ist im Rahmen eines transdisziplinären Semesterprojekts im Herbstsemester 2018/19 an der Hochschule Luzern – Design und Kunst entstanden.

Realisiert wurde diese Dokumentation mit Mitteln der Hochschule Luzern sowie durch die freundliche Unterstützung der Orea AG.

Dank an
David Spielhofer
Viola Quenzer
Christoph Schindler
Elvira Mühlebach
Dominic Haag
Hanspeter Wirth
Tido von Oppeln
Christof Sigerist
Christoph Jenni
This Weber
Anne-Sophie Marguet
Thomas Wüthrich
Tanja Lütolf
Mundy Nussbaumer
Fabian Weber

Koordination Redaktion und Layout
Luca Hochuli
Federico Mattiaccia

Lektorat und Korrektorat
Michelle Schmidiger
Felix Neracher

HOCHSCHULE LUZERN
Design & Kunst

orea
wir berühren

Luzerner Kantonalbank

MODULØR