

Neuigkeiten und Entdeckungen

008 / 013

Ein junges 3-Frauen-Büro gewinnt den renommierten Foundation Award. Architektur trifft auf Unendlichkeit im Film, das Schweizerische Architekturmuseum feiert die Lust an der Dichte. Und eine Meldung in eigener Sache: Nach dem Redesign unserer Erscheinung auf Papier folgt die Erneuerung unseres digitalen Auftritts.

DFAB House im Nest der Empa

078 / 086

Das Nest der Empa ist Inkubator und Labor für neue Ideen im Bauwesen. Einer dieser Trends ist das digitale Bauen, wobei sich heute lediglich die Planung bereits vollständig in digitalen Welten bewegt. Die Fertigung hingegen ist noch nicht so weit. Das neueste Modul im Nest haben Computer berechnet und Roboter gebaut. Ende Februar verliessen die letzten Handwerker und Roboter die Baustelle, die neuen Bewohner ziehen bald ein. Ein experimenteller Blick in die Zukunft des Bauens.

Material Stein

100 / 111

Der Stein steht für Beständigkeit und Langlebigkeit. Doch das mineralische Material bietet auch ungeahnte Gestaltungsmöglichkeiten für Gebäude und Ausstattungen. Diese Möglichkeiten unterscheiden sich, ob es sich um das natürliche Material aus dem Steinbruch handelt oder um den künstlich erstellten Beton.

Thema Komfort und Genuss

112 / 125

Der Mensch ist ein sinnliches Wesen, und er nimmt den Raum mit allen Sinnen wahr. Architektur soll ihm Komfort und Genuss bieten und ihn bei seiner Lebensführung unterstützen. Dabei spielt Ergonomie ebenso eine Rolle wie die Nutzung von Licht und die Beschaffenheit von Oberflächen. In der Architektur treffen all diese Aspekte zusammen.

#2
2019

CHF 14.-
www.modulor.ch
info@modulor.ch

HÜLLE UND PROZESS

014 / 072

MODULØR



Hochschule Luzern - Orea AG
DIE KÜCHE ALS LEBENSRAUM

Unter dem Titel „Not Only for the Taste of It“ absolvieren Innenarchitekturstudierende der HSLU ein transdisziplinäres Semester. Das Ziel dieses Semesters war es, sie für das Zusammenwirken verschiedener Disziplinen in ihrer zukünftigen Arbeitswelt zu sensibilisieren. Dazu wechseln die Studierenden für den Zeitraum von knapp sechs Monaten ihre Disziplin und beschäftigen sich mit den Aufgabenstellungen und Herausforderungen des Objektdesigns. Selbstorganisiertes Arbeiten und das Entwickeln einer persönlichen Haltung im Entwurfsprozess stehen hierbei im Vordergrund. Zum Semesterprojekt „Objektdesign“ gehört immer die Kooperation mit einem Praxispartner - in diesem Fall der Orea AG, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, den Studierenden ein marktwirtschaftliches Feedback für ihre Produkte zu geben.

Im Zentrum der Zusammenarbeit standen hierbei nicht die funktionalen Bestandteile der Küche, sondern der Mensch mit seinen Emotionen. Mit dem Ansatz, die Küche als Lebensraum zu verstehen, entstanden 28 eigenständige Projekte, die sich der Atmosphäre des Raums, den menschlichen Interaktionen oder der Sinnlichkeit des Kochens widmen. So zum Beispiel die Arbeit von Sureja Redzic, die sich mit dem Entwurf eines Kühlschranks, der ohne Strom funktioniert, auseinandergesetzt hat. Die Nahrungsmittel werden dazu in Tontöpfen gelagert, die einmal täglich mit Wasser begossen werden müssen – mittels adiabatischer Kühlung herrschen tiefe Temperaturen, und die Nahrungsmittel bleiben frisch.

Die Orea AG wird sich nun vertieft mit einer Auswahl an Projekten befassen, diese weiterentwickeln und auf ihre Umsetzbarkeit überprüfen. Wie stark die Studierenden auch in diesem Prozess noch involviert werden können, ist noch unklar. Eine Übersicht aller Arbeiten, die aus dieser Kooperation hervorgegangen sind, bietet die Semesterdokumentation, die online zum Download bereitsteht.

hslu.ch
orea-kuechen.ch

