

Der Duft der Wohnung

Analyse und Spielesammlung

Die Wahrnehmung von Raum ist keine rein visuelle. Wir können Raum sehen, ihn aber auch hören, fühlen und riechen. Dabei sind es vor allem Gerüche, die in uns Assoziationen sowie Erinnerungen wecken und maßgeblich zur Atmosphäre eines Ortes beitragen.

So kennt wohl jeder den Moment, in welchem man nach längerer Zeit wieder nach Hause kommt und der Duft der eigenen Wohnung sofort ein Wohlgefühl in einem hervorruft. Doch welchen Einfluss hat der Geruch von Räumen auf uns? Welcher Duft ruft welche Emotion hervor? Wie beeinflusst er unser Unterbewusstsein?

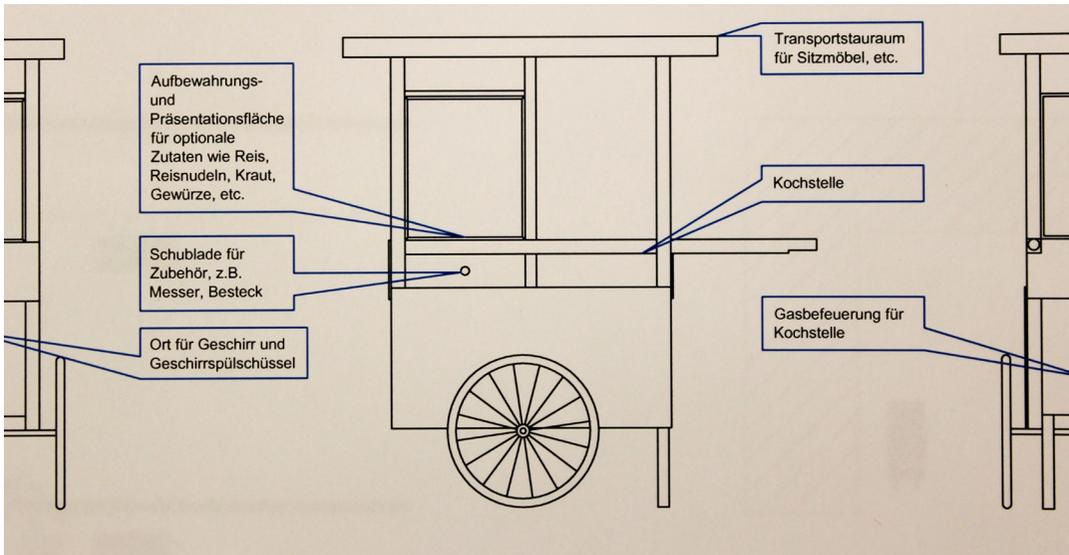
Die Arbeit *Der Duft der Wohnung* greift diese Fragestellungen auf. Im ersten Teil des entstandenen Buches wird auf die Bedeutung und Funktion des Geruchsinns eingegangen. Zudem wird in einem zweiten Kapitel beschrieben, welchen Stellenwert der Geruch in früheren Zeiten eingenommen hat und wodurch - anders als heute - der Geruch in Städten und Wohnungen geprägt war.

Hier wird beispielsweise auf den Roman „Das Parfum“ von Patrick Süskind zurückgegriffen, der in seinem Buch ausführlich die Geruchskulisse

der Stadt Paris im 18. Jahrhundert schildert. Um Zusammenhänge von Geruch und Emotionen zu erforschen, werden auch persönliche Erfahrungen analysiert. So kann einen der Duft von frisch gekochtem Essen in der elterlichen Küche leicht in die Kindheit zurückversetzen. Dabei hat jeder Raum seinen eigenen charakteristischen Duft. Exemplarisch werden drei Orte einer Wohnung anhand ihres Geruchs beschrieben. Der Leser ist aufgefordert, die jeweiligen Räume zu erraten.

Neben diesem Rätsel wurden weitere Spiele entwickelt, die den Geruchssinn zum Thema haben. Auf diese Weise können Kinder ihren Geruchssinn spielerisch neu entdecken.

Ein Projekt von Studenten der BUW:
Korinna Friedberg



Rambung - Essen auf Rädern

Mobile Küchenkultur in Indonesien

Indonesien ist mit einer Bevölkerungszahl von etwa 225 Mio. Menschen das drittgrößte Land Asiens. In den engen und dicht bevölkerten Straßen hat sich eine mobile Dienstleistungskultur entwickelt: Garküchen auf Rädern, genannt »Grobak« oder »Rambung« - Sie sind Verkaufsstände für Zigaretten und andere Konsumgüter, Reparaturwerkstätten für Motorräder und viele mehr.

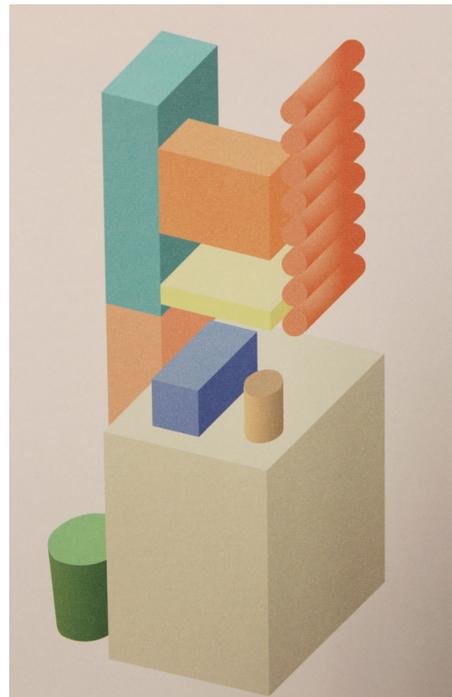
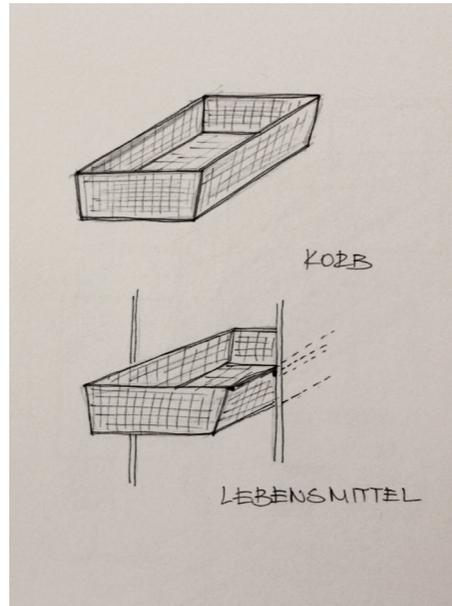
Die fotografische Dokumentation *Rambung - Essen auf Rädern* soll einen Einblick in diese mobile Kultur der Straße geben. Auf mehr als fünfzehn Fotografien wurden verschiedene Straßenläden festgehalten, wobei der Fokus vor allem auf die mobilen Küchenwagen gelegt wurde. Der Betrachter erlangt so nicht nur einen Einblick in die Esskultur der Indonesier, sondern auch eine Vorstellung vom alltäglichen Leben in einer asiatischen Großstadt. Die Schnelllebigkeit und das bunte Treiben auf den Straßen finden sich in den Fotografien wieder.

Die Bilder werden durch eine Analyse der mobilen Küchenausstattung ergänzt. So findet sich neben einer Kochstelle, der Aufbewahrungs- und

Transportfläche für optionale Zutaten wie Reis, Reismudeln, Kraut oder Gewürze auch Schubladen und Stauraum für die Sitzmöbel des Verkäufers.

Wer nun neugierig ist, kann die eigenen Kochkünste anhand eines beigefügten Rezeptes für Bakso Ayam, einer indonesische Hühnersuppe, erproben und der indonesischen Esskultur noch näher kommen.

Ein Projekt von Studenten der BU Weimar:
Holger Werner



KüSMo

Das Küchenmodul für das Studentenwohnheim

Wer einmal in einem Studentenwohnheim gelebt hat, weiß um die dortigen Wohnverhältnisse. Vor allem die Küchensituation ist in den meisten Wohnheimen eher unpraktisch gelöst.

Statt geräumiger Wohnküchen befindet sich auch im Jakobsplan in Weimar nur eine Küche auf der Etage, die allerdings nicht als solche genutzt wird. Durch diese Situation sind die Studenten dazu gezwungen, ihre Lebensmittel sowie Geschirr und Müll in ihren Zimmern aufzubewahren. Dabei verwandelt sich der Kleiderschrank in eine Vorratskammer, das Bücherregal in ein Geschirrlager und der Schreib- zum Esstisch.

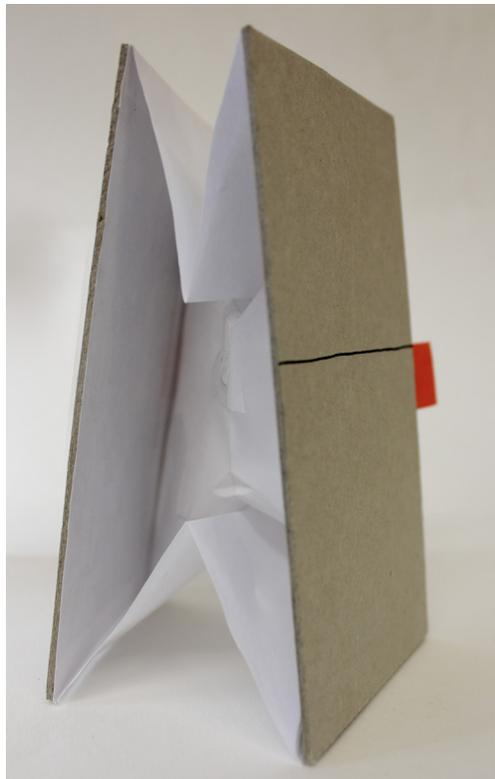
Um den studentischen Wohnheimsalltag in dieser Hinsicht funktionaler zu gestalten, soll das Konzept *KüSMo* eine Küchen- und Kühlschrankschlösung anbieten, die auch in kleineren Zimmern Platz findet. Es wurde eine Küchenschrankkombination entwickelt, die den unterschiedlichen Anforderungen und Bedürfnisse der Bewohner entspricht und so Kleiderschrank und Bücherregal entlasten soll. Es wurde analysiert, welche Küchenutensilien und Lebensmittel am häufigsten Verwendung und Ein-

satz in der studentischen Küche finden. So sollen beispielsweise die Gläser immer griffbereit stehen, da sie oft benutzt werden und daher schnell zur Hand sein sollten.

Anders die Teller - da das Frühstück meist ausfällt und Mittags die Mensa aufgesucht wird, kommen sie meist erst am Abend zum Einsatz und können daher in einem Schrank aufbewahrt werden. Zur Veranschaulichung des Ergebnisses wurde ein Modell in Puppenküchen-Größe angefertigt.

Der entstandene Küchenschrank wurde von Studenten für Studenten entwickelt und ist somit bestens auf die Anforderungen und Bedürfnisse von Wohnheimbewohnern angepasst, was nicht heißen soll, dass er nicht auch in Kleinwohnungen von Nicht-Studenten zum Einsatz kommen könnte.

Ein Projekt von Studenten der BUW:
Katrin Rösel, Maria Sofoclt



Küchengeheimnisse

Rückblick in die Kindheit

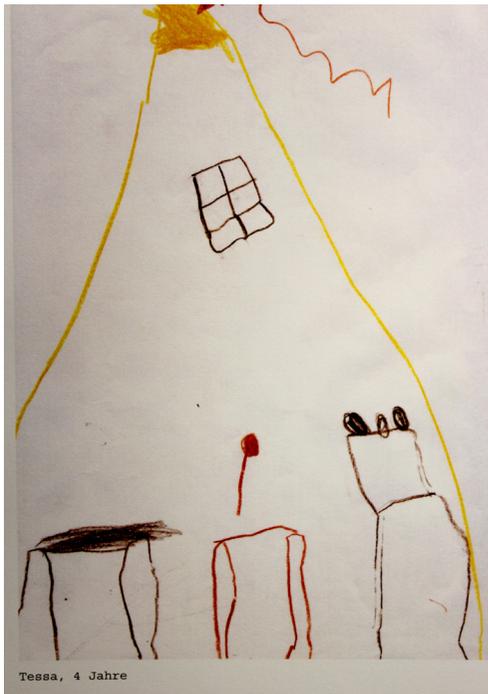
Für Kinder ist die Küche ein Ort voller Geheimnisse. Sie besteht aus zahlreichen Winkeln und Räumen, in welchen man sich verstecken kann und die so zum Abenteuerspielplatz werden - mit oder ohne Kenntnis der Eltern. Da kann die versteckte Aufklebersammlung auf der Innenseite einer Schranktür oder das Wissen um ein neues Süßigkeitenversteck schon mal das größte aller Geheimnisse sein.

Die Arbeit *Küchengeheimnisse* ruft genau diese Kindheitserinnerungen an die Küche wach, indem sie auf spielerische Art Einblick in die geheime Küchenwelt eines Kindes gewährt.

In einem Schubler findet man kleine Mappen aus Pappe, die den Betrachter erst einen Blick erhaschen lassen, wenn er sie mit beiden Händen vorsichtig öffnet. Das Geheimnis offenbart sich erst, wenn man den kleinen entstandenen Raum ins Licht hält und so die Formen eines Schattenriss sichtbar werden.

Auf diese Weise werden die wohl gehüteten Küchengeheimnisse sichtbar und man fühlt sich in die eigene Kindheit zurückversetzt.

Ein Projekt von Studenten der BUW:
Marie Burkhard



Tessa, 4 Jahre



KinderKüchen KüchenKinder

Küchensituationen in Kindergärten

Die Küche ist in einer Wohnung der Mittelpunkt des Familienlebens. Hier trifft man sich, isst gemeinsam und unterhält sich. Somit ist sie auch für Kinder ein wichtiger Bestandteil des Alltags. Dennoch ist der Großteil der Küchen nicht kindgerecht ausgestattet. Lediglich in Kindergärten und anderen pädagogischen Einrichtungen wird Wert auf eine kindgerechte Küchenplanung gelegt - sollte man zumindest meinen...

Das Konzept *KinderKüche KüchenKinder* machte es sich zur Aufgabe, die Küchensituationen in Kindergärten zu analysieren, vorhandene Probleme aufzudecken und Lösungsansätze zu entwickeln. Hierzu wurden neben den Evangelischen Kindergärten Bödigheim und Fischerhude auch der Kindergarten Quelkhorn besucht. Im Zentrum der Analyse stand anfangs die Wahrnehmung der Kinder. Wie nehmen sie eine Küche wahr? Was ist ihnen wichtig?

Um dies herauszufinden sollten die Kinder ein Bild von der Küche ihres Zuhauses malen. Dabei war auffällig, dass die Ergebnisse bis auf einen Herd und einen Tisch meist nur wenig übereinstimmten. Herd und Tisch stehen

wiederum für die Küche als Ort des Kochens und gemeinsamen Essens.

Im nächsten Schritt wurden die Kindergartenküchen besichtigt und auf ihre Funktionalität geprüft. Keine der begutachteten Küchen erwies sich allerdings als optimal. Meist werden entweder Kinder oder Erzieher benachteiligt. Im ausgearbeiteten Lösungsansatz wurde also Wert darauf gelegt, Elemente in die Küche zu integrieren, welche die Arbeit und Beschäftigung für Kinder wie Erzieher erleichtert. Im Fokus stand neben dem Aspekt der räumlichen Anordnung der Küchenzeile auch deren Funktionalität.

Ein Ansatz war beispielsweise die Konzeption einer Stufenschublade, die durch Ausziehen zum Podest für Kinder werden kann.

Ein Projekt von Studenten der BUW:
Katrin Corde, Simone Barthel

Küche²²



Küche 22

22 Küchen und ihre Besitzer

Schon immer war der Ort, an dem es Feuer gab und an dem das Essen zubereitet wurde Mittelpunkt der Gemeinschaft. Man versammelte sich zu den Mahlzeiten, es wurden Neuigkeiten ausgetauscht, Probleme diskutiert und das Zusammensein genossen.

Doch welche Bedeutung nimmt die Küche im heutigen Alltag ein? Wie wird sie genutzt? Ist die Freude am Kochen, an Gesprächen und der Zusammenkunft verloren gegangen? Um diesen Fragen nachzugehen wurde

ein Fragenkatalog entwickelt, der die heutige Rolle der Küche ermitteln soll. 22 Freunde und Familienmitglieder, vom Studenten über Hausfrauen bis hin zu Rentner, wurden interviewt und die Ergebnisse in Form von fotografischer Dokumentation und Interviewausschnitten zu einem Buch zusammengetragen.

Ein Projekt von Studenten der BUW:

Caroline Stieghorst, Wilhelm Rosenberger, Isabella Bliemel

Küchengeheimnisse

Ein Spiel für die ganze Familie

Die Küche ist für viele Menschen die wahre Mitte des familiären Lebens und Wohnens. Hier werden Dinge vor- und zubereitet, die für das Leben, die Lebensqualität und die Gesundheit von substantieller Bedeutung sind. Sie ist ein Ort, an dem man zum Essen zusammenkommt, sich unterhält und gemeinsam lacht. Leider wird sich heute viel zu selten Zeit für das Familienleben genommen. Meist sitzen die Kinder am Wochenende vor dem Fernseher oder Computer während die Eltern im Haus liegende Dinge erledigen.

Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken wurde das Brettspiel Küchengeheimnisse konzipiert. Es soll die Familie wieder zusammenbringen, ein Interesse am Miteinander sowie Beisammensein wecken und dabei vor

allem Spaß machen. Die Küche soll als zentraler Punkt der Kommunikation und des sozialen Lebens wiederentdeckt werden. Nebenbei wird spielerisch Wissen über Nahrungsmittel, gesunde Ernährung und Zubereitung von Speisen vermittelt. Neben einem Spielbrett gibt es auch Fragekarten zu entdecken. Wer die gestellten Fragen richtig beantwortet, darf würfeln.

Für Neugierige gibt es zudem ein Heft, das die jeweils richtigen Antworten kindgerecht erläutert und die wahren Küchengeheimnisse aufdeckt. Hinter Aktionsfeldern verbergen sich Überraschungen, die den Spielablauf beeinflussen können. Wer zuerst am Ziel ist gewinnt!

Ein Projekt von Studenten der BUW:
Stefanie Hoffmann, Carina Zwerschke

