

Die Residenz Frauenhof – das Alter geniessen im St.Galler Rheintal.

RESIDENZ
FRAUENHOF



Starthilfe Registrieren Hilfe fr de it

Anmelden Passwort vergessen? ÜBER UNS STARTSEITE

MAGAZIN CLUB DIENSTE UNTERHALTUNG TERMINE PARTNER

ARTIKEL KOLUMNEN

Startseite

KATEGORIEN

- > Arbeit
- > Bildung
- > Elektronik
- > Freizeit
- > Gesellschaft
- > Gesundheit
- > Konsum
- > Kultur
- > **Leben**
 - > erlebnis
 - > lebenserinnerung
 - > lebenskunst
 - > mobilität
 - > religion
 - > unterhaltung
 - > wohnen
- > Partnerschaft
- > Recht
- > Umwelt
- > Vorsorge
- > Zum Testen

SPEZIELLE LINKS



- > Ratgeber-Videos
- > Club Nachrichten
- > Expertenrat Gesundheitsfragen
- > Foren
- > Generationen im Dialog
- > Gruppen
- > Grusskarten
- > Kleinanzeigen
- > PC Support
- > Radio Silbergrau
- > Regionalgruppen
- > Spiele
- > Umfragen
- > Vergünstigungen

> Tagcloud

Share |

LEBEN



Die Küche – Ausdruck unseres Lebensstils

Gespräch mit Prof. Guido Oberer zu seniorengerechten Küchenentwürfen

Wie oft pro Tag betreten Sie Ihre Küche? Setzen Sie sich dahin, um einen Kaffee zu trinken? Ist für Sie die Küche ein Arbeitsraum oder gehört sie zu Ihrem Wohnbereich?

Wer sich zu seiner eigenen Küche Gedanken macht, merkt schnell, daß hier viele Interessen und Wünsche miteinander vereinbart werden wollen: Einerseits soll eine Küche den individuellen technischen und praktischen Anforderungen genügen, moderne Technik ist heute unabdingbar. Andererseits aber hat die Küche einen hohen emotionalen Wert, wir wollen uns auch in der Küche wohlfühlen. Schon in der frühesten Menschheitsgeschichte bildete die Feuerstelle, der Herd, den Mittelpunkt der Wohnstätte, wie immer diese auch ausgesehen hat.



Allein schon die Zubereitung des Essens für sich selbst, für die Familie und für Gäste hat mit Gefühlen und sinnlichen Erfahrungen zu tun. Bemerkenswert ist, wie unterschiedlich junge Leute im Vergleich zu älteren Menschen die Küche einschätzen. Die Jungen schätzen Kochen als Aktivität mit hohem emotionalem Wert, aber oft im Sinne eines Events, an dem sich alle beteiligen und das alle zusammen genießen. Für Senioren ist das Kochen oft eine regelmäßige Zäsur, es gestaltet

ihren Alltag. Auch sie kochen gern zusammen mit ihrem Partner, genießen das Zusammensein; aber im Unterschied zu den Jungen wünschen sich viele eine Trennung von Küche und Wohn- / Eßbereich. Noch wichtiger ist für Senioren in der Küche ein Fenster und genügend Stauraum.

Die TERTIANUM-Stiftung hat im letzten Jahr unter der Leitung von Prof. Guido Oberer einen Küchenwettbewerb durchgeführt, der auf diese Aspekte ebenso Rücksicht nahm wie auf Hindernisfreiheit, Bedienungsfreundlichkeit, Lichtverhältnisse u. v. a. mehr.

Seniorweb hatte Gelegenheit, mit Prof. Oberer zu sprechen.

Sind Sie bei Ihren Vorbereitungen auf grosses Interesse gestoßen oder mussten Sie viel Überzeugungsarbeit leisten?

Das Thema "Intelligente Küche – nicht nur für ältere Menschen" stieß von Anfang an sowohl bei potentiellen Wettbewerbsteilnehmern (wie Innenarchitekten, Designer-Büros, Fachhochschuldozenten etc) als auch bei potentiellen Jurymitgliedern und Sponsoren auf großes

EINLOGGEN/REGISTRIEREN

Einloggen oder sich registrieren, um bei Seniorweb mitzumachen.

INFOS

Magazin-Artikel
03.02.2011 - 12:58

Zuordnung

Kategorie

Leben
Themen
küchenbau, lebensstil, seniorengerechtes bauen

Autor
Maja Petzold

Partner
Tertianum
Stiftung

Zur Website

Bewertung

Noch keine Favorisierung

MEHR VOM AUTOR

- > [Weltgeschichte literarisch ...](#)
- > [Urheberrecht – Copyright](#)
- > [Kreativität im Alter](#)
- > [Der alte König in seinem Exil - Buchempfehlung](#)
- > [Depressionen](#)

ANZEIGEN

- > [In der „Arena“ braucht es neue Köpfe](#)
- > [Sicher investieren in Recycling](#)
- > [Patchwork im Berufsleben](#)
- > [Kyburz Classic: mobil bleiben!](#)
- > [Viel Bewegung in jungen Jahren ist wichtig](#)

So fängt Zukunft an. SwissLife

MEDI SERVICE
Medikamente bequem, diskret und kostensparend zu Ihnen nach Hause

Neue Perspektiven für Ihre Lebensphase.

Swisscom TV Online-Demo. swisscom

Foto-Entwicklung via Internet ab Fr. -19 KODAK Papier FOTO PICK

Google-Anzeigen
 Tipp: Zahnarzt Budapest
Konsultation in Zürich, 35 Jahre Erfahrung - Kontaktieren Sie uns! [zahnarztungarn.ch/Preisgar...](#)

Mobil ohne Führerschein
Fahrzeuge für Senioren, die aktiv, unabhängig und mobil bleiben wollen [www.senior-mobil.ch](#)

Einsame Senioren
Das Leben endlich wieder zu Zweit genießen: Hier neu verlieben! [www.Senioren.Partnersuch...](#)

50+ Partnersuche Schweiz
Niveaunvolle Singles in Ihrem Alter. be2: Menschen; die zusammengehören. [www.be2.ch/senioren](#)

Jeden Tag Essen gehen
Teuer? Denkst du. Jetzt mit Groupon nur 30% zahlen. Tägl. neue Angebote [www.GROUPON.ch/Essen-f...](#)

Interesse. Dies hat sicher mit dem hohen Stellenwert des Kochens im Alltag der Menschen zu tun, aber auch mit der Küche als zunehmend "multifunktionaler Drehscheibe" und als Ort zur "Simulation des persönlichen Lebensgefühls".



Der Küchenwettbewerb wurde als Einladungswettbewerb durchgeführt. Würden Sie uns bitte erklären, was das bedeutet und warum Sie diese Form gewählt haben?

Um den Küchenwettbewerb für alle Beteiligten überschaubar und finanziell in klaren Grenzen zu halten, hat die TERTIANUM-Stiftung das sog. "Einladungsverfahren" gewählt – und nicht das offene Verfahren (jeder kann mitmachen) oder das selektive Verfahren (mit einer Präqualifikation, aber anonym). Man suchte bewußt gute Küchenideen von "Profi-Planern" (Innenarchitekten, Designer etc.) neben innovativen Ideen von Studierenden aus Fachhochschulen – gerade um die Küche aus dem Blickwinkel zweier Generationen entwerfen zu können. In der Folge wurden Studienaufträge erteilt an drei eingeladene Planerbüros sowie an drei Fachhochschul-Teams, welche unter Namensnennung und nicht anonym am Wettbewerb teilnahmen.



Nach welchen Kriterien haben Sie die Teilnehmenden ausgewählt?

Die Auswahl der Planerteams erfolgte nach Kriterien wie z. B. Erfahrung im Küchen-Design, Interesse an der Aufgabe, innovative Referenzprojekte etc.

Itchen8

Die Fachhochschul-Teams wurden ausgewählt nach Kriterien wie: Ist

ein Studiengang Innenarchitektur vorhanden, Interessen an der Aufgabe und Einbindung des Wettbewerbs in die Semesterorganisation der Schule. Alle Angefragten haben mit Begeisterung zugesagt und erfolgreich mitgemacht.

Welche Fragestellung wurde den Wettbewerbsteilnehmern vorgelegt?

Der konkrete Auftrag an alle Planer lautete: Entwicklung und Darstellung (zwei- und dreidimensional sowie als Modell 1:20) eines zukunftsorientierten, modular aufgebauten und realisierbaren Küchenkonzeptes für eine 2½-Zimmer-Alterswohnung, welches dem individuellen Lebensstil seiner Benutzer weitgehend anpaßbar und in die jeweils gegebene Raumkonzeption (Grundriß) integrierbar sein soll.

Neben einem detaillierten Wettbewerbsprogramm erhielten alle Teilnehmer zusätzliche Unterlagen wie z. B. die Resultate einer Bedürfnisumfrage der ImmoQ GmbH, eines Spin-Off-Unternehmens der ETH Zürich, bei älteren Menschen zu ihren Küchenanforderungen sowie die Planungsrichtlinien der Schweiz. Fachstelle für behindertengerechtes Bauen mit praktischen Hinweisen zu altersgerechten Wohnbauten etc. Auch ein Bericht von Prof. Dr. H. Bachmaier, Geschäftsführer der TERTIANUM-Stiftung, zum Thema "Lebensformen im Alter" wurde beigelegt, worin den Planern die verschiedenen Bedürfnisse und Lebensstile älterer Menschen erläutert werden.

Alle sechs eingegangenen Küchenprojekte wurden von einem Fachgremium (Architekt, Küchenexperte, Gerontologe, Designer) beurteilt nach den Kriterien: Funktionalität und Betrieb, Gestaltung und Ergonomie, Material- und Farbwahl, Technik und Sicherheit. Ein besonderes Gewicht wurde dabei auf innovatives Design, seniorengerechte Hindernisfreiheit und Modularität gelegt.



Wie beurteilen Sie die Resultate? Entsprechen sie Ihren Erwartungen?

Alle sechs eingereichten Küchenentwürfe entsprachen – in verschiedener Ausprägung – unseren Erwartungen. Die Entwürfe der Fachhochschulen und der Planungsbüros liegen qualitativ und bezüglich Innovation absolut

Küchenkiste

auf gleichem Niveau. Sie unterscheiden sich im Wesentlichen nur darin, daß die erfahrenen Planerteams mehr ins Detail gehen, während die Studenten-Teams ihre Kreativität einbringen. Auch die seniorengerechte Hindernisfreiheit ist in den meisten Projekten gestalterisch überzeugend umgesetzt worden.

Was zeichnet das Siegerprojekt aus?

Es wurde bewußt keine eigentliche Rangierung der sechs Projekte vorgenommen, da man die Entwürfe der drei "Profi-Planer" nicht mit jenen der drei Studenten-Teams in Konkurrenz setzen wollte – auch aus Gründen der Fairness. Somit gibt es kein einzelnes Siegerprojekt, sondern je ein "Profi-Projekt" und ein Studenten-Projekt wurden zur Weiterbearbeitung empfohlen.

Wie haben die Teilnehmenden selbst den Wettbewerb empfunden?

Von den Teilnehmern aus beiden Lagern kamen durchwegs positive Rückmeldungen zu Organisation und Ablauf des Wettbewerbes sowie zur kritischen, aber konstruktiven Projektbeurteilung, welche auch in einem ausführlich illustrierten Schlussbericht dargestellt wurde.



Gibt es schon spruchreife Pläne zur Verwirklichung eines Projektes?

Der TERTIANUM-Stiftungsrat hat im Dezember 2010 von den Wettbewerbsresultaten zustimmend Kenntnis genommen und beabsichtigt, im Laufe 2011 im Kontakt mit den entsprechenden Projektverfassern und ausgewählten Küchenbauern evtl. eine innovative Pilotküche für ältere Menschen zu entwickeln und bei passender Gelegenheit in einer Alterssiedlung auch umzusetzen. Konkrete Projekte gibt es aber bisher noch nicht.

Kochen im Alter

Dafür wünschen wir Ihnen viel Erfolg und danken für das Gespräch.

Prof. Guido Oberer, Architekt ETH, hat als Lehrender selbst einen Studiengang zu bereichsübergreifender Planung (sog. Bau-Prozess-Management) an einer Fachhochschule mitbegründet und geleitet. Er setzt seine Erfahrungen und sein Wissen nun als Stiftungsrat der TERTIANUM-Stiftung ein und hat diesen Wettbewerb als Planungsleiter durchgeführt.

Titelbild: Projekt 1: "DIK" Die intelligente Küche
dai ag, Zürich; Florian Baeriswyl & Team

Die Bilder in der Reihenfolge im Text:

Projekt 5: "G-Küche" Hochschule Luzern HSLU / HAAGWAGNER;
Dominic Haag, Mitarbeit: Susanne Burkard

Projekt 2: "Wohninsel - Küchenwand"
Formpol AG, Zürich; Michael Krohn & Team

Projekt 6: "Itchen8. Die neue Wohnküche"
Silvana Clouvot, Noemi Schumacher, Aline Blanchet, Namgyal Phuntsok, Türedi Hicran, Jantina Lipphart, Glauck Kelmendi, Gustavo Maurer; Berner Fachhochschule, Architektur, Holz und Bau, Burgdorf;
Prof. Guy Lafranchi

Projekt 4: "Küchenkiste"; Jennifer Sigel
Fachhochschule Nordwestschweiz, Hochschule für Gestaltung und Kunst, Innenarchitektur und Szenografie Basel; Prof. Jasmin Grego

Projekt 3: "Kochen im Alter"
RBS - Projekt Management GmbH, Zürich; Niklaus Arn & Team

KOMMENTARE



Küche als wichtigster Arbeitsort im Alter

 [Brigitte Poltera](#) | 05.02.2011 - 22:13

Dass die Küchenplanung ins Visier genommen wird, finde ich sehr wichtig für uns Seniorinnen und Senioren. Ich habe bei der Planung einer Küche in einem Kirchgemeindehaus selbst einmal erlebt, wie viel die Köchin, die Hauswirtschaftslehrerin und ein guter Planer einbringen können für eine optimal eingerichtete Küche, die auch vernünftige Arbeitsabläufe umfasst - wenn man die Fachleute auch anhört und ihre Ratschläge befolgt.

Hätte ich vor fünf Jahren von einer solchen Küchenplanung für Senioren gehört, so hätte ich sie bestimmt miteinbezogen für die Einrichtung der Küche in unserer sogenannten Alterswohnung.

[Anmelden](#) oder [Registrieren](#) um Kommentare zu schreiben

[IMPRESSUM](#) | [AGB](#) | [KONTAKTE](#) | [NEWSLETTER](#) | [WERBUNG](#) | [ÜBER UNS](#) | [MITARBEIT](#) | [PRESSE](#)

© 2010 - www.seniorweb.ch - 