

Nr. 19 / Januar 2019, Köln  
#livingkitchen

## **Kopfkino auf der LivingKitchen 2019: Alfredo Häberli's Vision einer Küche der Zukunft**

**Mutiger Aufschlag für das neue Format Future Kitchen: Greenscreen für visionäre Produkte und Inspirationen von Alfredo Häberli**

**Reduzierte und minimalistische Installation auf der LivingKitchen zeigte künftige Küchengeräte und -Accessoires als Augmented Reality**

**Future Kitchen thematisierte neben Nachhaltigkeit auch eine neue Mobilität in der Küche**

Ein bisschen verströmte die Installation aus grün gestrichenen Regalen, Wänden und Ablagen den Charme eines Greenscreen-Studios: die Future Kitchen von Star-Designer Alfredo Häberli auf der gerade zu Ende gegangenen LivingKitchen, die in diesem Jahr wieder im Doppel mit der imm cologne stattfand. Doch sie hat gehalten, was sie versprochen hat und vermittelte den Besuchern einen visionären Ausblick auf die Küche der nahen Zukunft. Eine Zukunft, in der die Küche weiterhin im Zentrum des Wohnens steht, in der neben ihren traditionellen Funktionen als Zubereitungsort der Speisen und als sozialer Treffpunkt noch eine andere Kultur gepflegt wird. Denn in Alfredo Häberli's Future Kitchen wird der bewusstere Umgang mit den Ressourcen zum Alltagsritual. Und Häberli denkt auch in anderer Hinsicht weiter: Nicht nur die Medien werden mobil - auch so ursprünglich unverrückbare Geräte wie Herd oder Ofen wandern in seiner Future Kitchen mit den Küchenbenutzern von einem Platz zum anderen oder werden platzsparend verschoben.

Solche Visionen zu transportieren erforderte natürlich unkonventionelle Mittel. Die erste Reaktion vieler Besucher der Future Kitchen war daher zumeist Irritation, denn der Designer verzichtete in seinem mutigen, in gewisser Weise radikalen Entwurf einer Küche der Zukunft weitestgehend auf Küchenmöbel oder sonstige Ausstattungselemente. Bis auf einen langen Glastisch, wenige Stühle und einen Sessel gab es kaum reale Produkte zu sehen in der grünen Architektur, deren lange und hohe Regalwände an eine Bäckerauslage erinnerten und der Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen sollten. Sowohl Schlaf- als auch Badbereich wurden mittels ausgebreiteter Schlafsäcke und einer mobilen Toilettenkabine lediglich symbolisch dargestellt. Letztere fungierte dabei als Selfie-Box, deren blaue Farbe den Fotos einen spacigen Look verleiht - ein Detail, das den authentischen Charakter der Installation des humorvollen Kult-Designers verrät.



LivingKitchen 2019  
14.01. - 20.01.2019  
[www.livingkitchen-cologne.de](http://www.livingkitchen-cologne.de)

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Markus Majerus

Telefon  
+49 221 821-2627

Telefax  
+49 221 821-3544

E-Mail  
[m.majerus@koelnmesse.de](mailto:m.majerus@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Postfach 21 07 60  
50532 Köln  
Deutschland  
Telefon +49 221 821-0  
Telefax +49 221 821-2574  
[info@koelnmesse.de](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Geschäftsführung:  
Gerald Böse (Vorsitzender)  
Herbert Marner

Vorsitzende des Aufsichtsrats:  
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und  
Gerichtsstand: Köln  
Amtsgericht Köln, HRB 952

## **Future Kitchen bot Entwürfe von Küchengeräten - und accessoires als Augmented Reality**

Seite  
2/4

Der Irritation folgte jedoch schon bald Inspiration. Mithilfe der Guides entfaltete sich auf den Displays der gestellten Tablets die phantastische Ideenwelt Häberlis. Per Augmented Reality zeigten sich an den entsprechenden Standorten innerhalb der Küche Geräte und Accessoires, deren Konzept und Design ausgefallener nicht sein konnten.

Insgesamt entwarf der Designer elf Küchengeräte und -Gerätschaften für die Future Kitchen. Durch Scannen eines auf den grünen Flächen platzierten QR-Codes konnten die Besucher der Future Kitchen sie mit einem der Smartdevices ganz für sich entdecken. Darunter einen transparenten und horizontalen Kühlschrank, den Alfredo Häberli mit dem Kooperationspartner Samsung entwickelte und der dafür sorgen soll, dass alle Lebensmittel immer im Blickfeld sind - unnötiges Öffnen und Suchen könnte so vermieden werden. Die beim Öffnen der Kühlschranktür freigegebene Energie könnte, so Häberlis Vorschlag, auf eine darunter integrierte Ablage geleitet werden, die als Wärmeregal für Geschirr dient. Auch ein trapezförmiges, sehr dünnes und portables Kochfeld befand sich unter den Entwürfen, das der Designer mit Kooperationspartner Schott Ceran entwickelte: Es kann überall hingestellt und sowohl als Herd wie auch zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Der von ihm entworfene Backofen, der sich in seiner Vision der Zukunftsküche bei Bedarf von der Decke absenken lässt, ist ebenfalls transparent, um alle Vorgänge im Blick zu haben und Wärmeverluste durch unnötiges Öffnen der Ofentür einzusparen. Weitere Produkte wurden mit Partnern wie weiteren Herstellern wie Alias, Arwa, Astep, Atelier Pfister, Baltensweiler, Flos, New Tendency und Petersen Tegl entwickelt oder integriert. Bei allen Produktentwürfen legte Häberli das Thema Ressourcenschonung zugrunde.

### **Küche mit Gemüsegarten und fliegendem Backofen**

In der ganzheitlich angelegten Wohnraum-Installation wurde dem Küchenbereich gleich neben dem von einem angedeuteten Nutzpflanzen-Garten flankierten Eingang ein großer und prominenter Platz eingeräumt. Denn die Küche, so Häberli, sei für ihn seit jeher das Zentrum des Hauses - und werde es auch bleiben. Der Schweizer Designer zeigte sich sehr froh über das Angebot der Koelnmesse, die Future Kitchen zu entwerfen: „Die Anfrage der Koelnmesse war für mich natürlich eine Ehre. Als Designer arbeite ich jedoch kontinuierlich daran, die Zukunftsküche zu entwickeln. Dabei möchte ich sie bewusst auf eine gewisse Abstraktionsebene bringen, weil die Zeit, in der wir leben, unglaublich schnell vorangeht. Ich habe mich deshalb bei meinem Entwurf der Future Kitchen für eine Mischung aus sehr reduzierter Architektur und virtueller Realität entschieden. Entsprechend sieht man den Großteil der Küche auch nur virtuell per Augmented Reality.“

Für die LivingKitchen hat Alfredo Häberli einen sehr intellektuellen und mutigen Ansatz gewählt, um seine Future Kitchen zu entwerfen. Dabei hat er selbst feststehende Standards vor dem Hintergrund von Wachstumsrückgang und Ressourcenknappheit hinterfragt und den Besuchern bewusst die gedankliche Freiheit gelassen, um sich mit den virtuell gegebenen Anregungen ihre eigene Küche

der Zukunft zu bauen. Diesem Gedanken pflichtet auch Dick Spierenburg bei, Creative Director von imm cologne und LivingKitchen: „Als Messe sehen wir uns nicht nur als Plattform für Produktneuheiten im Einrichtungsbereich, sondern auch als Diskussionsforum. Wir sind deshalb sehr froh, mit dem für die LivingKitchen neu entwickelten Event Future Design in Halle 4.2 den Designern und Besuchern der Messe eine wirklich experimentelle Plattform geboten zu haben, auf der auch radikalere Ideen, wie die Future Kitchen von Alfredo Häberli eine ist, gezeigt werden können, die eine Leerstelle lassen und eine ganze Branche zum Nachdenken anzuregen vermag.“

Seite

3/4

### Zur LivingKitchen

Alle zwei Jahre findet das LivingKitchen-Event parallel zur imm cologne statt. So auch dieses Jahr wieder. Fachbesucher und Endverbraucher konnten sich in den Hallen 4.1, 4.2 und 5.2 von den neuesten Ideen und Trends sowie spannenden Lösungen aus dem Lebensraum Küche begeistern und inspirieren lassen. Hier konnten Küchenliebhaber, alles, was das Herz begehrt, finden: von innovativen Herstellerpräsentationen über Weltpremierer neuer Küchenmöbel, Hausgeräte und Zubehör hin zu Koch- und Trend-Shows.

Bilder:<http://koelnmesse.onlinemedianet.de/download?guid=F997E1D9-C679-9B11-45EC-EC545C976D75>

**Koelnmesse - Global Competence in Furniture, Interiors and Design:** Die Koelnmesse ist der internationale Top-Messeveranstalter für die Themen Einrichten, Wohnen und Leben. Am Messeplatz Köln zählen die Leitmesse imm cologne sowie die Messeformate LivingKitchen, ORGATEC, spoga+gafa, interzum und Kind + Jugend zu etablierten Branchentreffpunkten von Weltrang. Diese Messen bilden umfassend die Segmente Polster- und Kastenmöbel, Küchen, Büromöbel, Outdoor-Living sowie die Innovationen der Möbelzulieferindustrie ab. Das Portfolio hat die Koelnmesse in den vergangenen Jahren gezielt um internationale Messen in den wichtigsten Boom-Märkten der Welt ergänzt. Dazu zählen die idd Shanghai, die interzum guangzhou in Guangzhou und die Pueri Expo in Sao Paulo. Mit ambista, dem Internetportal des Netzwerks der Einrichtungsbranche, bietet die Koelnmesse ganzjährig direkten Zugang zu relevanten Produkten, Kontakten, Kompetenzen und Events.

Weitere Infos: [www.global-competence.net/interiors/](http://www.global-competence.net/interiors/)

Weitere Infos zu ambista: [www.ambista.com](http://www.ambista.com)

### Die nächsten Veranstaltungen:

interzum guangzhou - Asiens führende Fachmesse für Holzverarbeitungsmaschinen, Möbelfertigung und Raumgestaltung, Guangzhou 28.03. - 31.03.2019

interzum - Möbelfertigung Innenausbau Köln, Köln 21.05. - 24.05.2019

Pueri Expo - International Trade Fair for Baby & Childcare Products, Sao Paulo 13.06. - 16.06.2019

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der LivingKitchen finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.livingkitchen-cologne.de](http://www.livingkitchen-cologne.de) im Bereich „News“.

Presseinformationen finden Sie unter [www.livingkitchen-cologne.de/  
Presseinformation](http://www.livingkitchen-cologne.de/Presseinformation)  
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Seite

4/4

LivingKitchen bei Facebook:  
<https://www.facebook.com/livingkitchen-cologne>

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Markus Majerus  
Kommunikationsmanager

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln

Telefon: +49 221 821-2627  
Telefax: +49 221 821-3544  
[m.majerus@koelnmesse.de](mailto:m.majerus@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.  
Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail  
mit dem Betreff "unsubscribe".