

KOCHEN

Mit Oma Inge

Anne Backus_Bachelorthesis Innenarchitektur_TH OWL 2020
Prof. Dipl. Ing. Iris Baum/ Prof. Dipl. Ing. Ulrike Kerber



‘Kochen mit Oma Inge’ - Konzeptionierung und Entwurf einer Kochschule im Obst- und Gemüsegarten

Die Kochschule wird in einem Obst- und Gemüsegarten geplant und von der Leiterin der Kochschule, einer Großmutter und zehn Kindern und/ oder Jugendlichen genutzt.

Die vorgesehene Behausung soll Platz bieten für die Lehre von Pflanzen, Workshops, Kochkurse und Festlichkeiten. Den Teilnehmern wird die Möglichkeit geboten, den ganzheitlichen Prozess der Selbstversorgung kennenzulernen. Die anfallenden Arbeiten im Garten werden hierbei von den Teilnehmern begleitet. Zu den Arbeiten zählen das Großziehen von Setzlingen, das Einpflanzen im Garten, die Pflege der Pflanzen und die spätere Ernte der reifen Früchte. Sobald geerntet wurde wird gekocht, hierbei wird Wert auf saisonbedingte Rezepte gelegt. Der Teil der Ernte, der nicht direkt verwertet werden kann, wird in unterschiedlichen Prozessen haltbar gemacht. In den angebotenen Workshops werden beispielsweise Kochbücher geschrieben, Herbarien erstellt, Kerzen gegossen und Stoffe mit natürlichen Farbstoffen eingefärbt. Die Lehre von Pflanzen wird in den verschiedenen Teilbereichen der Kochschule immer wieder aufgegriffen und soll den Kindern dabei helfen, die Natur zu wertschätzen. In der Kochschule wird genügend Zeit und Muße für die einzelnen Tätigkeiten eingeräumt, um den Prozess zur Sensibilisierung der Jugend im Umgang mit Ressourcen zu unterstützen.

Als Behausung wird das Wickelhaus gewählt. Ein modulares Element, welches sich beliebig erweitern lässt. Die nachhaltigen Ziele der Kochschule werden beim Wickelhaus aufgegriffen, da es zu 100% recycelbar ist und aus natürlichen Materialien besteht. Durch diese Faktoren wurde die Wahl für diese Behausung bestärkt.

Auffällige Merkmale der Segmente des Wickelhauses sind im Innenraum die umlaufende Sperrholz Platte und die Abrundungen in den Randbereichen. Dies führt zu einer Auflockerung des Raumgefüges und trägt Wärme in die Räumlichkeiten.

Die Kochschule soll individuell beispielbar sein. Die einzelnen Handlungsräume sind vorgegeben und ermöglichen es dem Nutzer durch flexible Elemente die Bereiche nach ihren Bedürfnissen und Tätigkeiten umzuwandeln, zu verschieben und zu erweitern.

Die Kochschule soll ein Ort sein, an dem sich die Nutzer wohlfühlen und eine angenehme Atmosphäre zum gemeinsamen Entdecken, Erleben und Lernen entsteht.

Im Außenbereich verbindet die Terrasse die verschiedenen Bereiche miteinander und kann als Fläche für Feste genutzt werden.

Die Kochschule liegt im hinteren Teil des Grundstückes und ist für die Teilnehmer von der Straße nicht ersicht-lich. Beim Betreten des Grundstückes taucht der Nutzer immer weiter in die Natur ein. Die gepflasterte Fläche der Zuwegung löst sich langsam auf und geht in eine Rasenfläche über. So wird die Aufmerksamkeit auf die Natur gelenkt. Der Weg zur Kochschule führt am Haus von Oma Inge entlang. Der Blick in ihren Garten wird durch Hecken und Sträucher verdeckt. Jedoch kann man immer wieder einen kleinen Einblick in ihren Garten erhaschen. Der Weg verdichtet sich wieder und man gelangt zum Gartentor, welches den Eintritt in die Kochschule unterstreichen soll.

Danach gelangt der Nutzer zum Begrüßungspunkt der Kochschule, hier bietet sich den Kindern die Möglichkeit zu schaukeln, zu balancieren, am Hochbeet Erdbeeren zu pflücken und somit die Zeit des Verweilens aktiv zu gestalten. Oma Inge wird die Kinder an diesem Punkt in Empfang nehmen und mit ihnen die Tagespunkte besprechen. Dieser Ort stellt die Vorbereitung der Kochschule dar.

Nach der Begrüßung führt der erste Weg in die Umkleide. Die gewählte Lochwand soll individuell auf die unterschiedlichen Größen der Kinder eingehen und ihnen einen Ort bieten, den sie genau für sich anpassen können. Die Rundstäbe werden in unterschiedlichen

Längen ausgeführt und teilweise mit Einkerbungen versehen, die zum Aufhängen von Kleidungsstücken genutzt werden können. Die Rundstäbe bieten verschiedene Erweiterungsmöglichkeiten an, beispielsweise kann durch ein Brett, mit passenden Fräsungen für die Rundstäbe, ein Ablageort geschaffen werden. Darüber hinaus können Leuchten an die gewünschte Höhe gesteckt werden. Als Workshopangebot könnten die Rundhölzer geschnitzt oder bemalt werden.

Die Strukturierung der Lochwand, die in Anlehnung an die Natur gewählt wurde, bildet ein Raster, welches im unteren Teil verdichtet ist und sich nach oben auflöst, dies ermöglicht eine vielseitige Nutzung. Der für diesen Bereich entwickelte Hocker findet seinen Platz an der Lochwand. Da der Hocker seine Stabilität durch das Einstecken in die Lochwand erhält ist er nur für diesen Bereich nutzbar.

Die von der Decke hängenden Stoffe bringen Leichtigkeit in den Raum, da sie leicht mitschwingen, wenn ein Luftzug beim Öffnen der Türe in den Raum gelangt. Durch ihre leichte Transparenz, sind die Schatten der Kinder sichtbar und der Raum bleibt lebendig. Gleichzeitig bieten sie einen Sichtschutz, da der Moment des Umziehens intim ist. Die Taschen auf den Stoffen bieten Platz zum Verstauen von Rundhölzern.

Die in der Umkleide befindlichen Toilettenräume sind bewusst durch einen Höhenversatz von der restlichen Fläche abgesetzt, um den Wechsel in einen anderen Bereich zu unterstreichen.

Die Toilette ist schlicht gestaltet und greift in den Wandfliesen die Blattstruktur auf, die im Bereich der Kochschule nochmals thematisiert wird. Im Waschtisch ist ein Hocker integriert, der von den kleinen Teilnehmern herausgezogen werden kann und somit eine angenehme Nutzung ermöglicht. Durch eine Strebe wird das Herausziehen des Hockers begrenzt und dadurch erhält er seinen festen Platz.

Nachdem sich die Kinder umgezogen haben geht es weiter in den Garten. Die großzügige Geste der Treppe vor dem Geräteraum bietet genügend Platz um die notwendigen Utensilien zusammenzustellen, oder auf ihr zu verweilen während Oma Inge etwas über die Pflanze erzählt, die an diesem Tag eingepflanzt werden soll. Der Setzlings Bereich ist Mittelpunkt der Gartenarbeit und mit einer Holzverstrebung großzügig überdeckt. Diese bietet an heißen Sommertagen genügend Schatten zum angenehmen Arbeiten. Darüber hinaus gibt es Ablageflächen, auf denen die Setzlinge ihren Bedürfnissen nach, im direkten Sonnenlicht, Halbschatten oder im Schatten gedeihen können, bis sie schließlich groß genug sind um ins Beet eingepflanzt zu werden. Das Möbel im Setzlingsbereich ist zweigeteilt. Somit ermöglicht es zum einen eine lange Arbeitsfläche beim Einpflanzen und zum anderen eine breit Fläche zum Aneinanderrücken der Gruppe wenn Pflanzenkunde gelehrt wird. Besonderheit ist die Integrationsmöglichkeit eines Behälters mit Erde, der in die Arbeitsfläche eingelassen wird.

Der Behälter wird vom Nutzer befüllt und in die Arbeitsfläche eingelassen. Dadurch erleichtert es die Arbeitsabläufe im Setzlingsbereich.

Die kleine Box für den Außenraum lässt sich vielseitig nutzen. Die Kinder können in ihr das Werkzeug transportieren, sie als Hocker vor oder als Erhöhung auf der Arbeitsfläche nutzen.

Darüber hinaus kann in ihm auch das geerntete Gemüse/ Obst gesammelt und zum Waschplatz gebracht werden. Hier befindet sich eine Ablage, auf der die Box abgestellt werden kann. Das Gemüse wird auf dem Netz ausgelegt und mit einem Schlauch abgespritzt, um es vom groben Schmutz zu befreien. Unter dem Netz bietet eine Fläche die Möglichkeit die Setzlinge aufzustellen und beim Prozess des Waschens gleichzeitig zu bewässern, weshalb kein Wasser verschwendet wird.

Nachdem im Garten mitgeholfen wurde geht es nun in die Kochschule. Die Umkleide und die Kochschule sind

durch eine Überdachung miteinander verbunden. Beim Betreten der Kochschule läuft man auf die Wasserstelle zu. Hier wird das Ritual des Hände Waschens vollzogen und bereitet die Nutzer auf die anstehenden Tätigkeiten vor. Das Waschbecken und die Handtücher liegen direkt im Auge des Nutzers und schaffen einen einladenden Anreiz dem Ritual zu folgen. Die integrierte Bank kann zum Höhenausgleich für kleine Nutzer herausgezogen werden. Wie im Toilettenbereich begrenzt eine Strebe das Herausziehen und schafft für die Bank einen festen Platz. Die umarmende Geste des schmalen Holzelementes über dem Waschbecken, verweist in seiner Form an den Henkel einer Gießkanne und bringt Leichtigkeit in diese Situation. An ihr können Pinsel abtropfen oder Kräuter getrocknet werden. Auf der gegenüberliegenden Seite befindet sich ein weiteres Waschbecken, welches zum Abwaschen des Gemüses und zum Spülen von Geschirr benutzt wird. In die Lagerflächen dahinter werden die Utensilien, wie Geschirr, Besteck und Handtücher, aufbewahrt.

Dieses Prinzip zieht sich durch den Entwurf. Jeder Bereich hat seine eigenen Lagerflächen, die sich von ihrer Strukturierung und Maserung von den anderen unterscheidet. Dies kann bei einer aufmerksamen Betrachtung von den Nutzern wahrgenommen werden. Beim Verschieben des Holzelementes entsteht in jedem Bereich eine andere Musterung. Die Strukturierung der Türelemente ist im Koch- und Workshop Bereich an die Form eines Blattes angelehnt.

Auf der rechten Seite der Wasserstelle liegt der Workshopbereich. Dieser ist mit einer Doppelfunktion versehen, da er als Essensplatz an regnerischen und kalten Tagen dient.

Das Podest dient als Erhöhung im Raum und somit als Bereich den vorwiegend die Kinder nutzen. Der integrierte Stauraum wird durch die verdeckten Griffleisten nicht wahrgenommen und fügt sich daher ins Gesamtbild ein.

Hier werden Pappen und größere Materialien, die für Workshops benötigt werden, gelagert.

Die Lochung aus der Umkleide wird auf dem Podest in reduzierter Form aufgenommen.

In diese Lochung können Rundhölzer gesteckt werden und ermöglichen es so die Fläche unterschiedlich zu bespielen. Beispielsweise können die Sitzkissen mit Rückenlehnen ergänzt, oder mit längeren Stäben Bilder an einer Schnur aufgehängt werden.

Die Seitenbereiche sind mit einer Erweiterung des Regales versehen an denen Decken baumeln. Diese können von den Kindern kreativ bespielt werden, beispielsweise können sie eine Höhle bauen oder die Decke so aufhängen, dass sie sich hineinlegen können. Im Fensterbereich sind Deckel vorhanden, die sich herausnehmen lassen und es den Kindern ermöglichen sich dort hineinzulegen. Die Lochung der Deckel kann mit den Rundstäben bespielt werden. Durch diesen spielerischen Umgang sollen die Kreativität und Sensibilisierung der Kinder angeregt werden.

Der Tisch kann auf das Podest geschoben werden und somit als verbindendes Element fungieren. Durch ein klappbares Bein kann er in den Raum hineingezogen werden und die Podest Fläche somit für Ausstellungen und Aufführungen freigeben.

Die Hocker sind mit kleinen Besonderheiten versehen. Die Beine und Streben, sind unterschiedlich stark ausgeführt, diese Feinheit kann bei genauerem betrachten auffallen. Offensichtlicher ist das schräge Bein, welches aus der Reihe tanzt und wie in der Natur eine Besonderheit darstellt, die es heißt zu akzeptieren und lieb zu gewinnen. Zusätzlich können die Hocker mit einem Kissen zu einer Bank zusammengesteckt werden, welches das Gruppengefüge unterstützt und den Kindern zeigt, dass ein Zusammenschluss Vorteile bietet. Auch in der Natur werden Pflanzen nebeneinandergesetzt, da sie sich positiv beeinflussen.

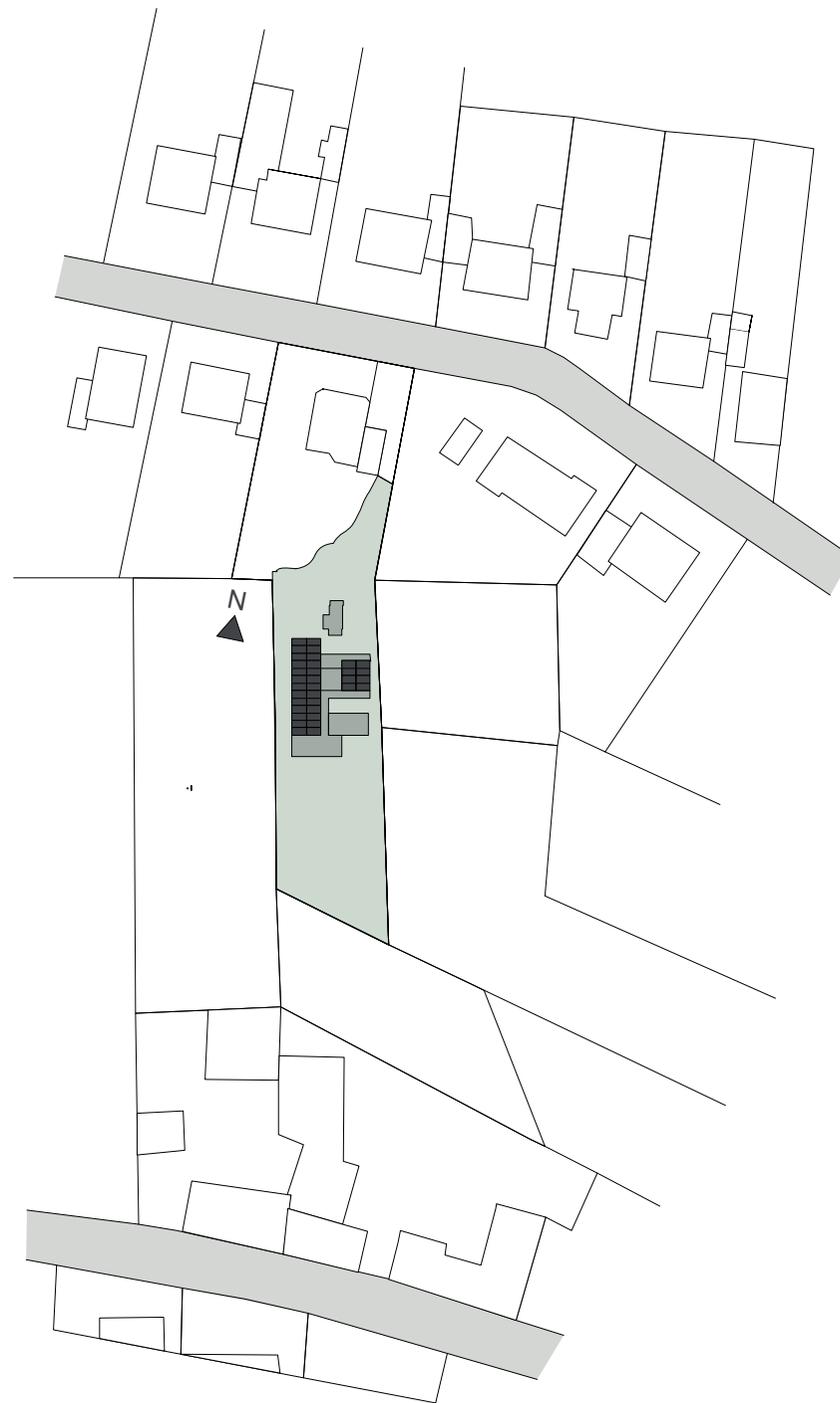
Das Herzstück der Kochschule ist der Kochbereich. Hier

endet was begonnen hat. Die großgezogenen Pflanzen werden hier zubereitet und verarbeitet. Um diesen Prozess bewusst wahrzunehmen gibt es in diesem Bereich Öffnungen, die den Blick nach draußen auf eine bestimmte Situation lenken. Durch dieses Element soll den Kindern die Möglichkeit geboten werden, sich zu erinnern wie viel Zeit es gebraucht hat die Rübe, die sie gerade zubereiten, wachsen zu lassen. Durch das Dachfenster entsteht ein Schattenspiel an der Fensterwand und legt den Fokus nochmals auf diesen Bereich.

Der Küchenblock ist in zwei Bereiche unterteilt, ein Bereich wird für die Vorbereitung und der andere für die Zubereiten verwendet. Im unteren Bereich des Küchenblocks sind Schubladen integriert, die sich herausziehen lassen, diese dienen zur Anpassung der Arbeitshöhe für die kleinen Nutzer der Kochschule. Gleichzeitig dienen sie als Lagerfläche für Gemüse, dass vor Licht geschützt werden muss. Sollte sich das Wetter zur Nutzung der Außenkochstelle anbieten, kann das mobile Element für die Vorbereitung nach draußen geschoben werden. Das mobile Element ist gestalterisch an eine Schubkarre angelehnt. Die Schubfächer und die Wanne bieten die Möglichkeit die notwendigen Utensilien zu verstauen und nach draußen zu transportieren. Das mobile Element ist der kleine Wanderer der Kochschule.

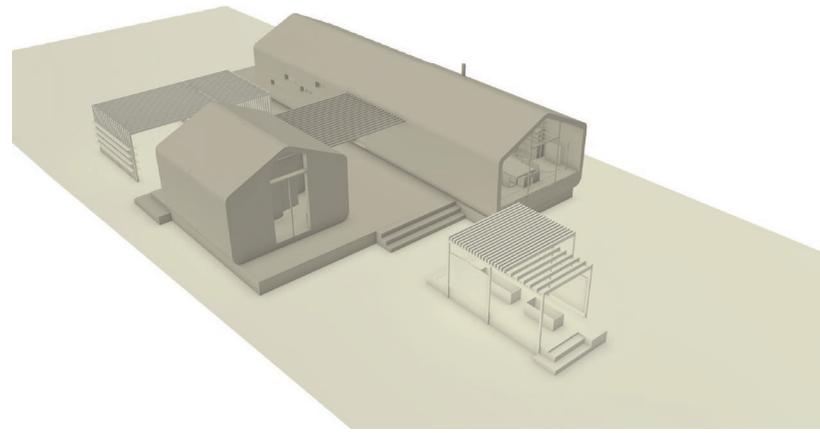
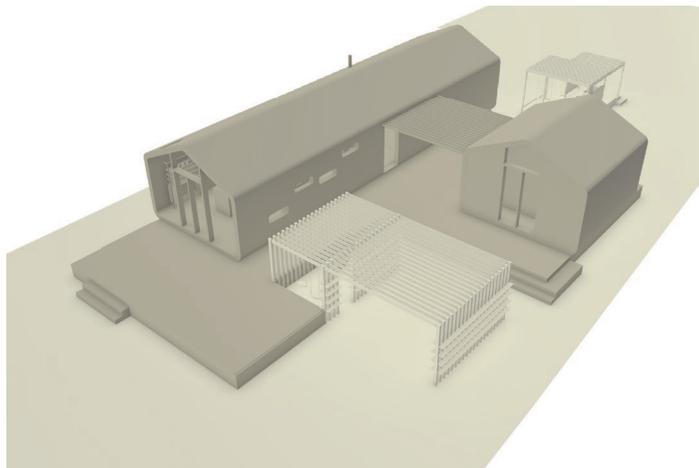
Bei gutem Wetter besteht die Möglichkeit im Bereich der Hochbeete zu essen. Für zusätzlichen Komfort könnten hier z.B. flexibel aufsteckbare Tablets genutzt werden die auf dem Rand des Hochbeets angebracht werden können.

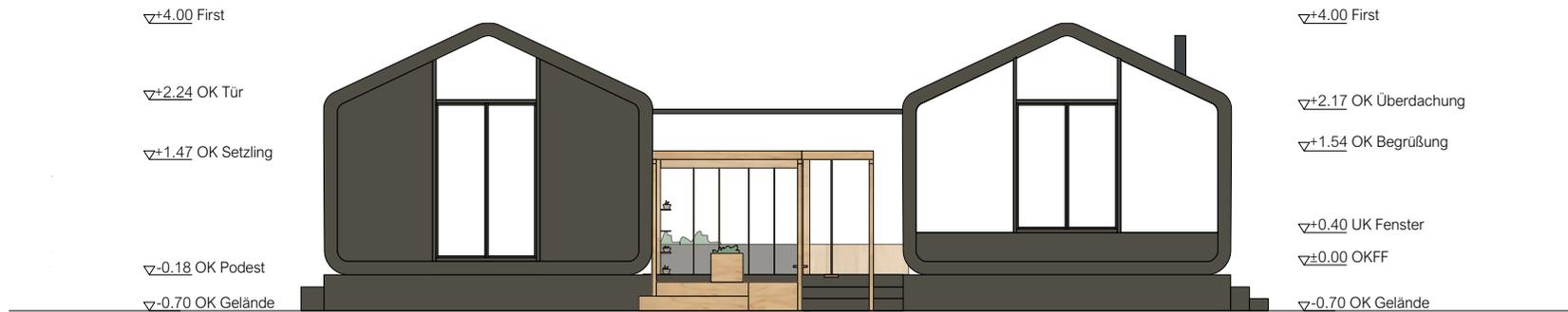
Die Kochschule 'Kochen mit Oma Inge' bietet durch ihre Vielseitigkeit und den generationsübergreifenden Prozess gute Möglichkeiten, den Kindern wichtige Erkenntnisse im Umgang mit den Ressourcen zu schenken.



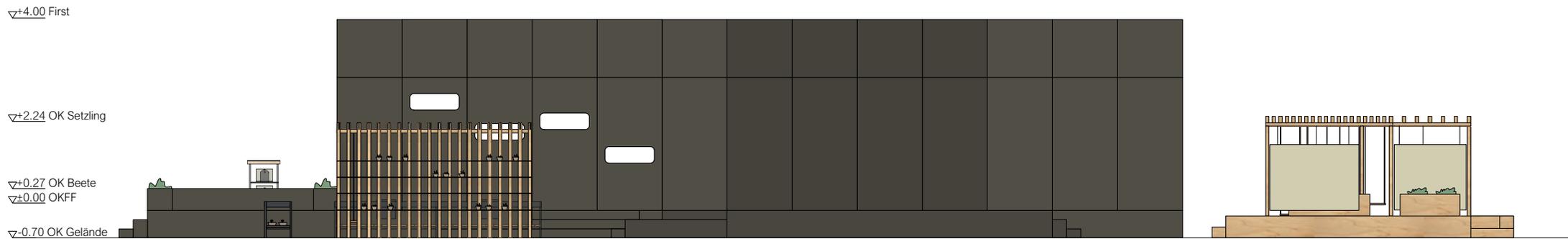
Lageplan
M1:1500



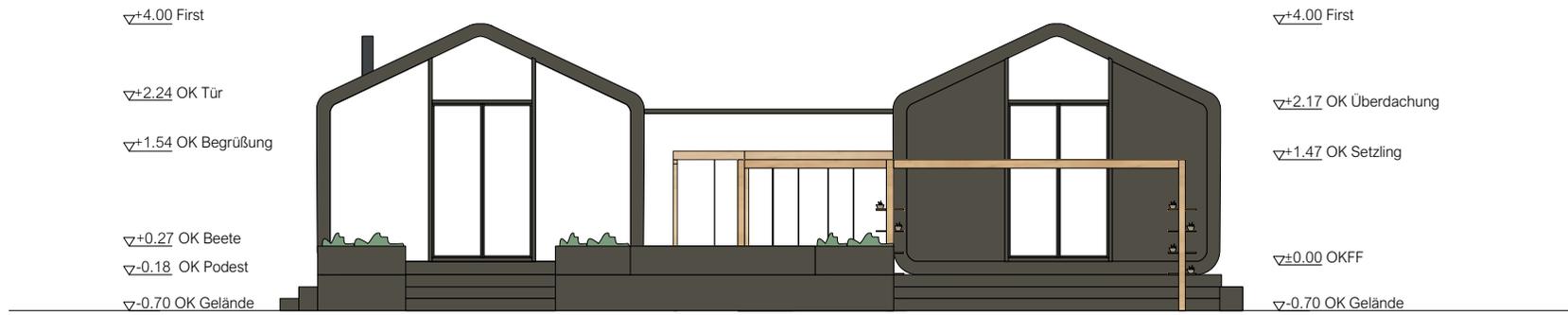




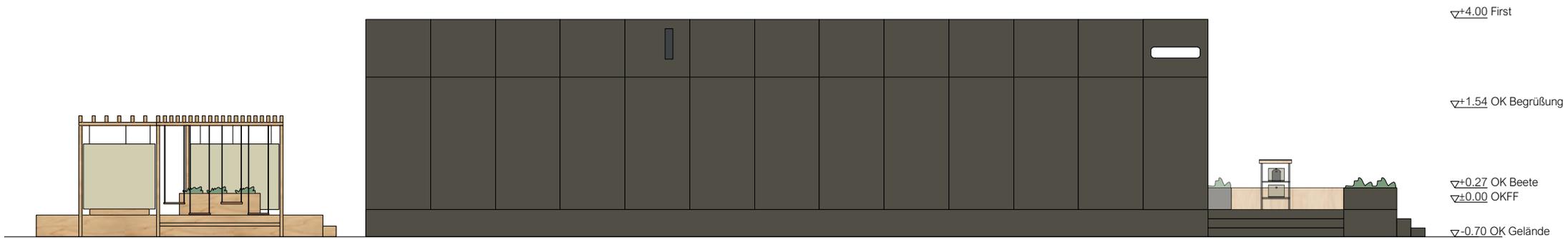
Ansicht Nord-West
M1:100



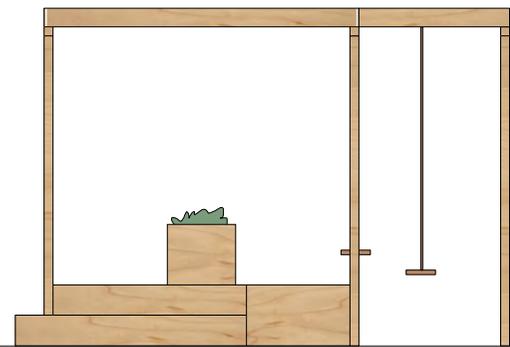
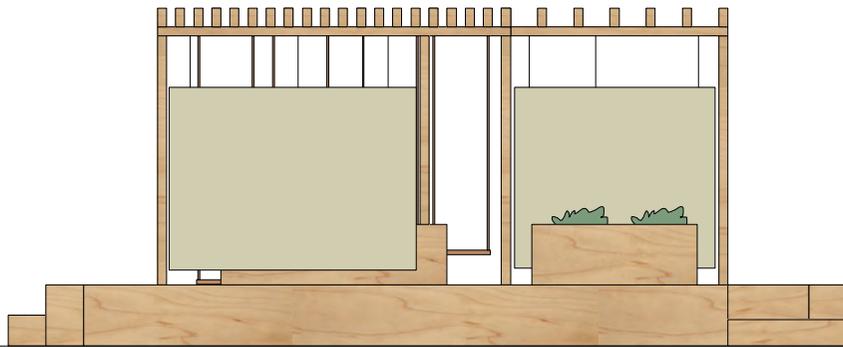
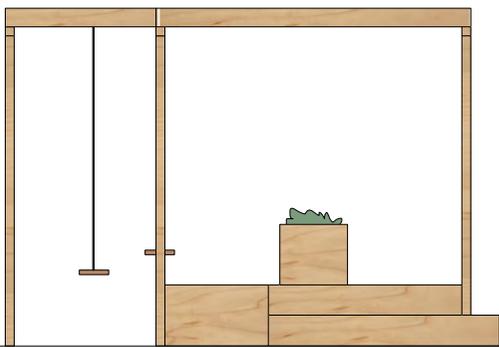
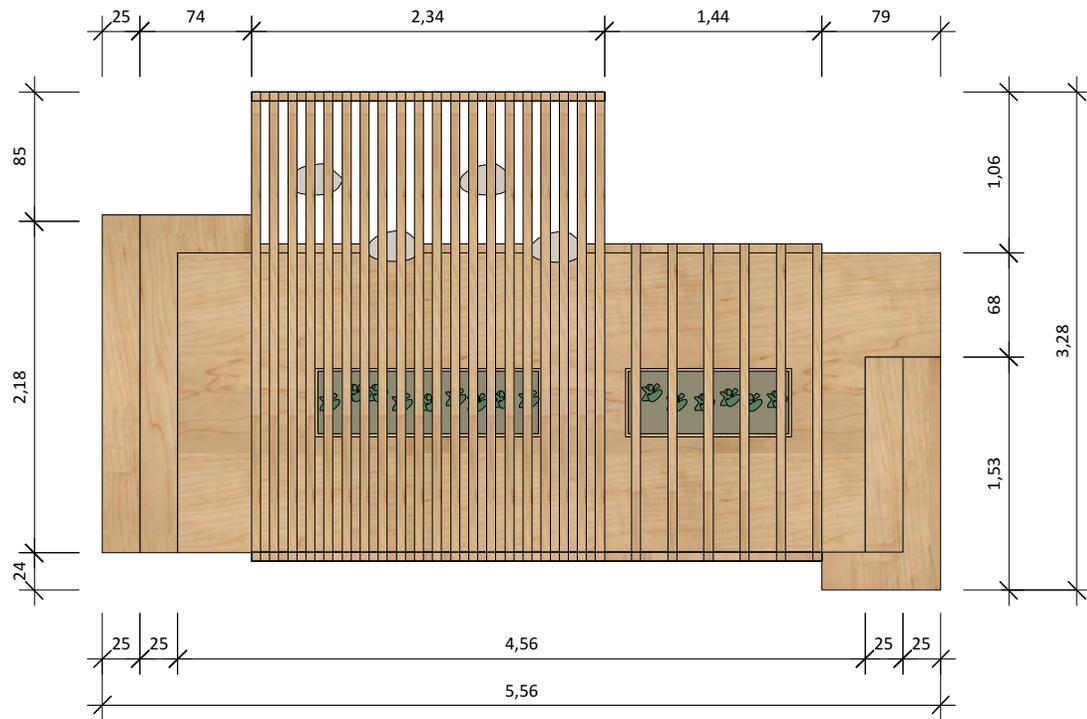
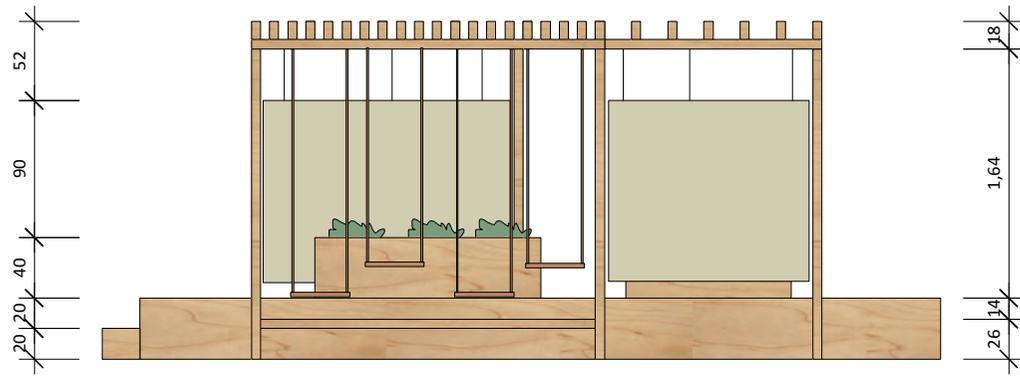
Ansicht Nord-Ost
M1:100

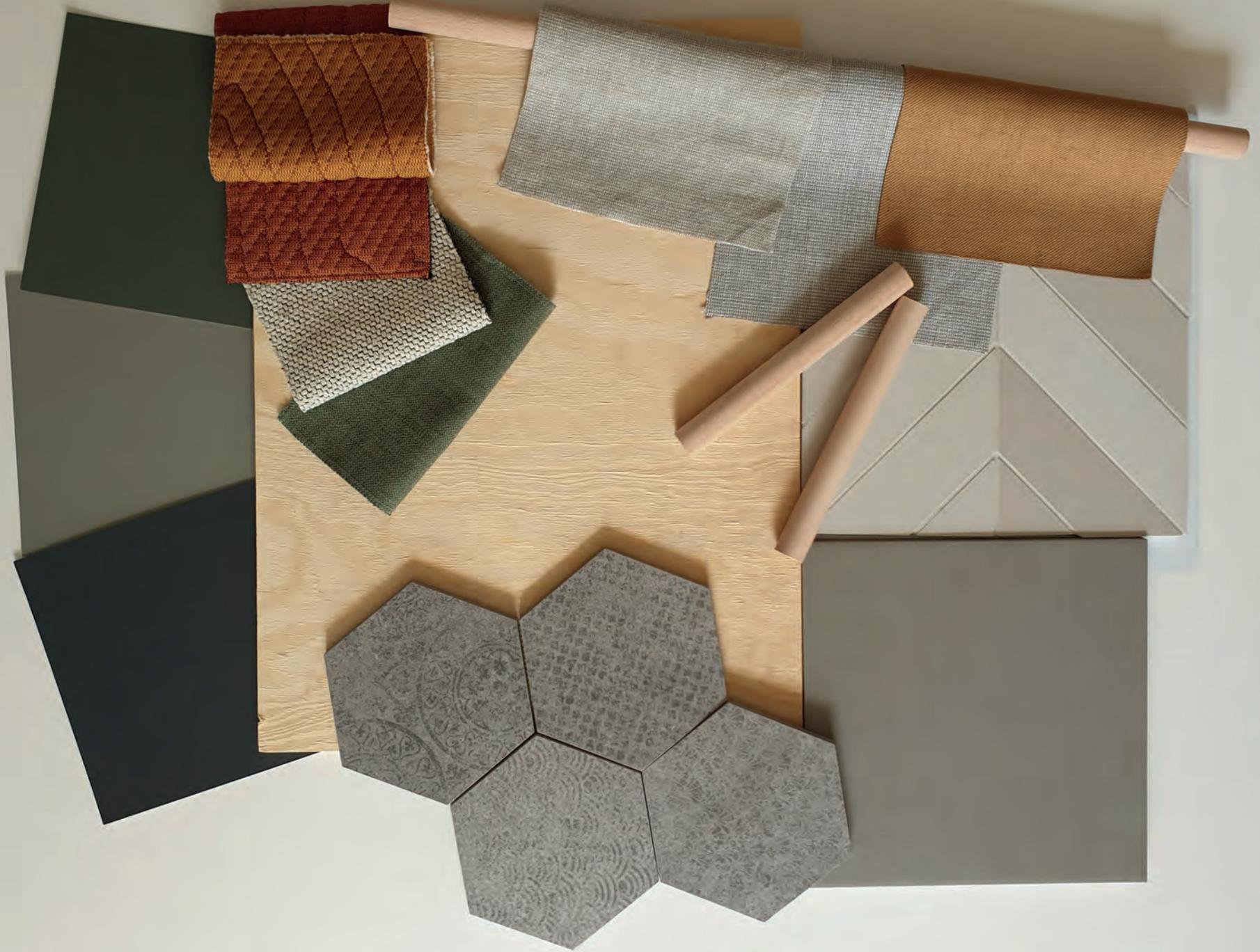


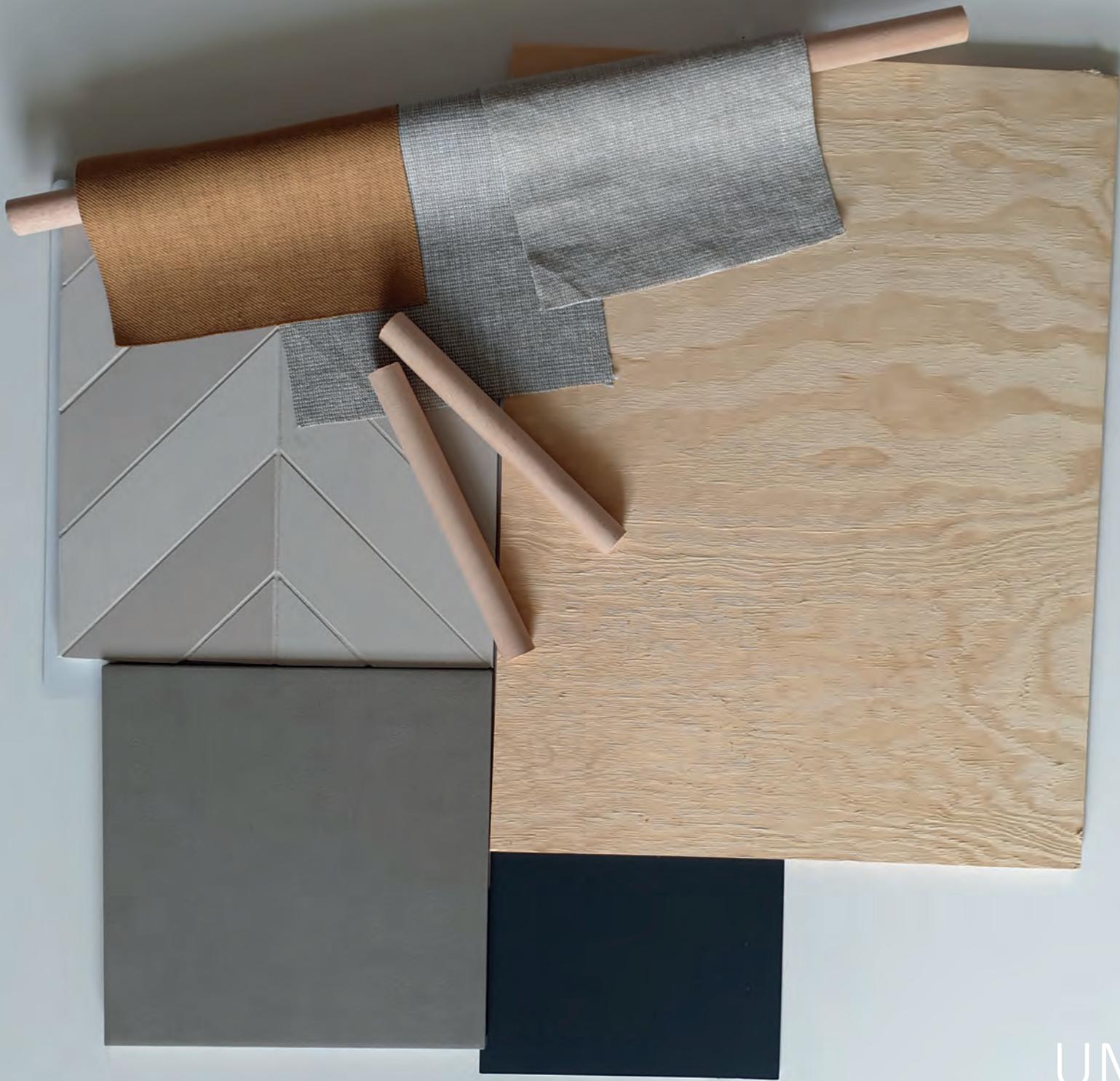
Ansicht Süd-Ost
M1:100



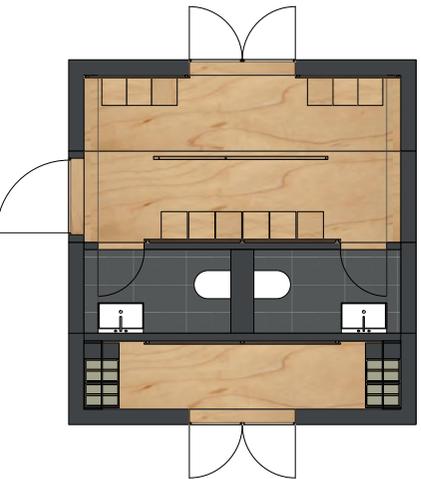
Ansicht Süd-West
M1:100







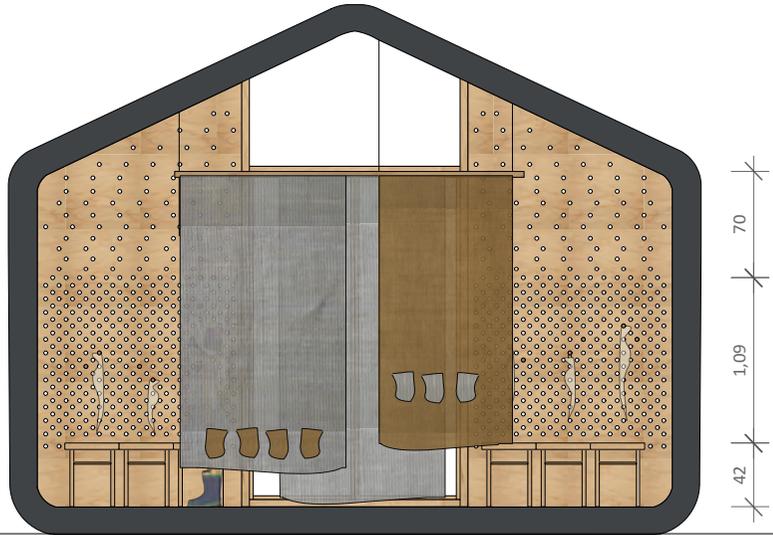
UMKLEIDE



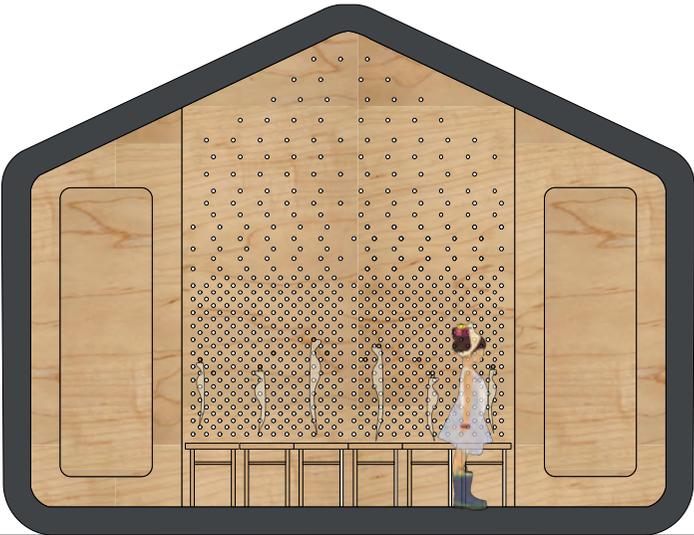
Grundriss Ausschnitt Umkleide
M 1:100



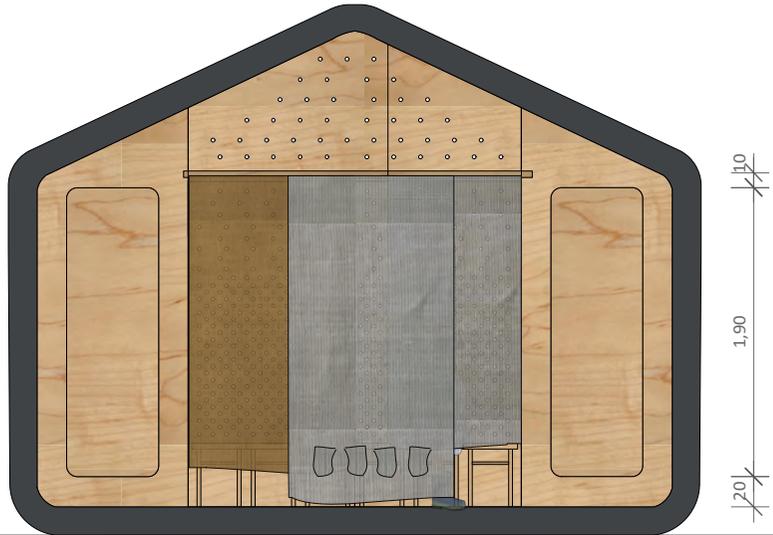
Umkleide Blickrichtung Garten
M 1:50



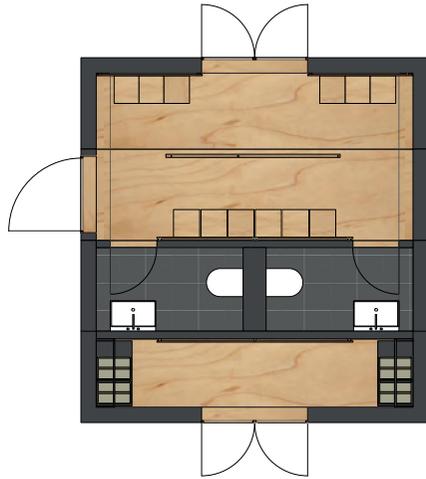
Umkleide Blickrichtung Garten mit Sichtschutz
M 1:50



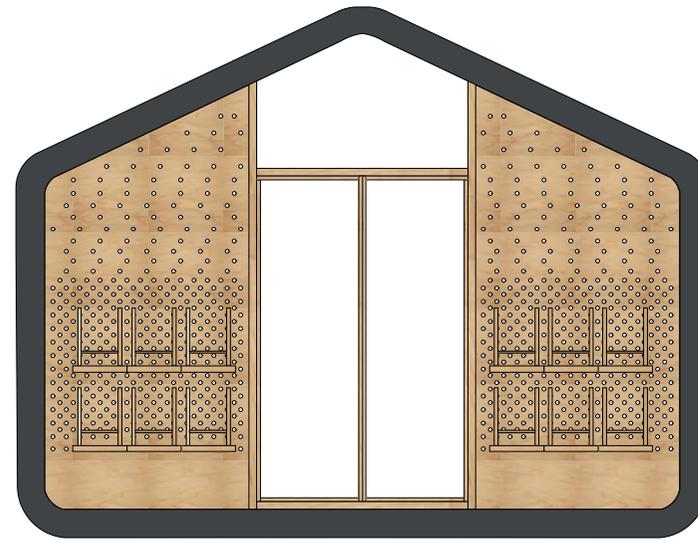
Umkleide Blickrichtung Toiletten
M 1:50



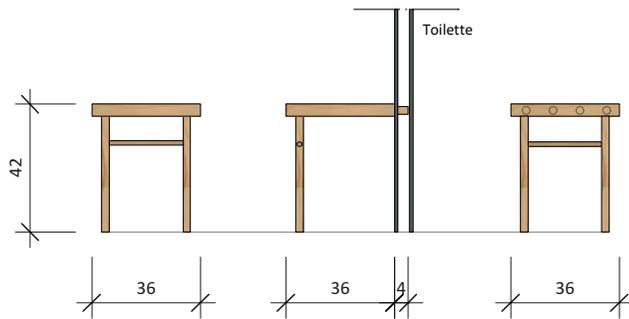
Umkleide Blickrichtung Toiletten mit Sichtschutz
M 1:50



Grundriss Ausschnitt Umkleide
M 1:100



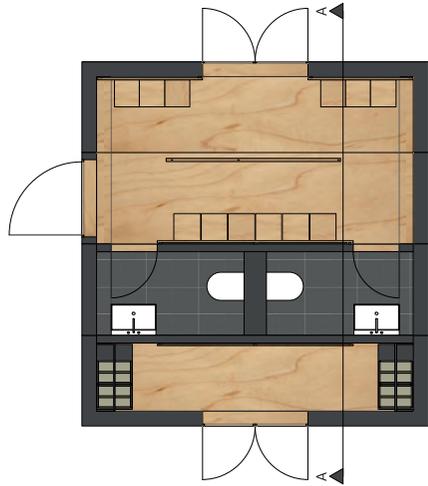
Umkleide Blickrichtung Garten_Event Umnutzung Hocker
M 1:50



Ansteck-Stuhl vorne, seitlich, hinten
M 1:25



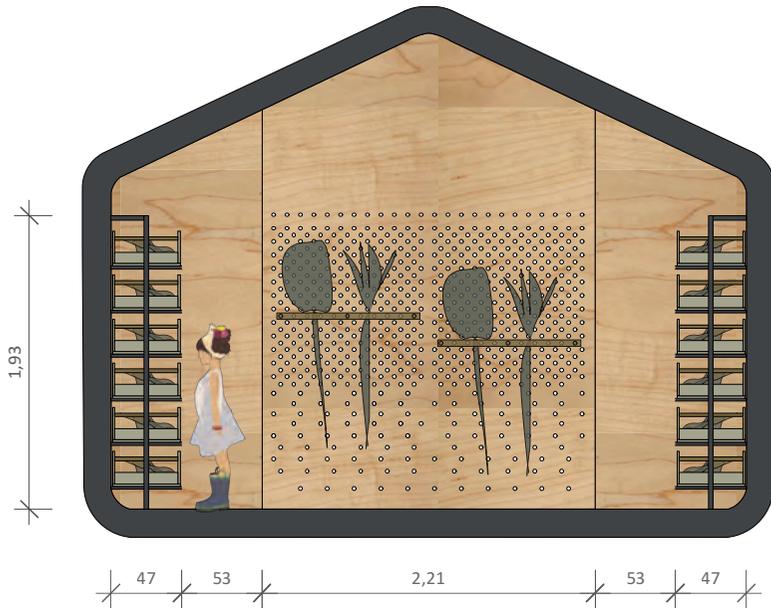
Umkleide Blickrichtung Toiletten_Event
M 1:50



Grundriss Ausschnitt Umkleide
M 1:100



Schnitt Toilette
M 1:50

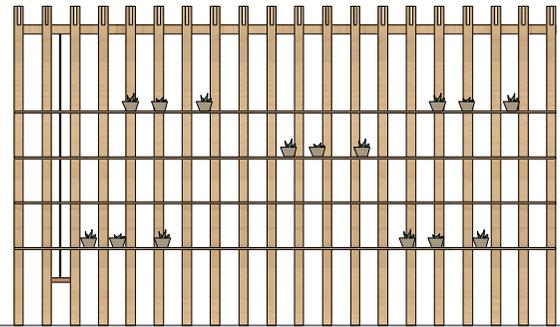
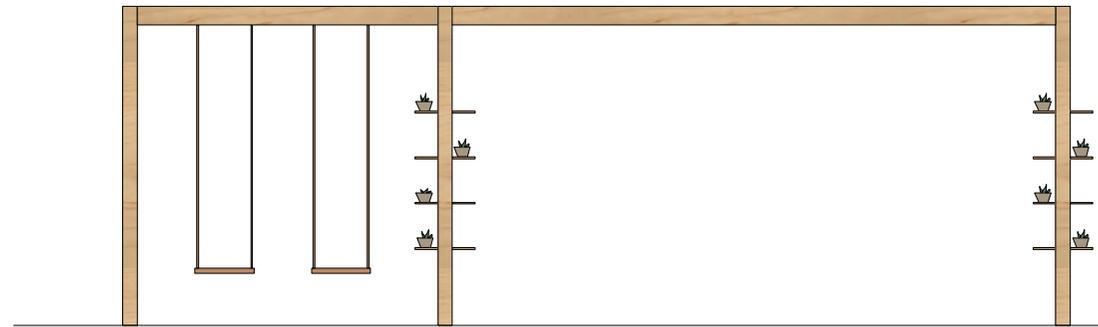
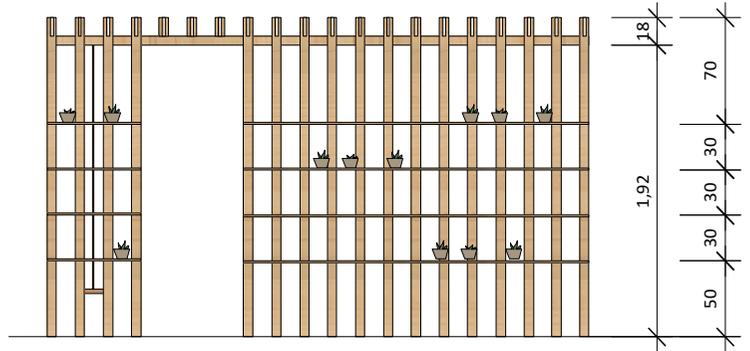
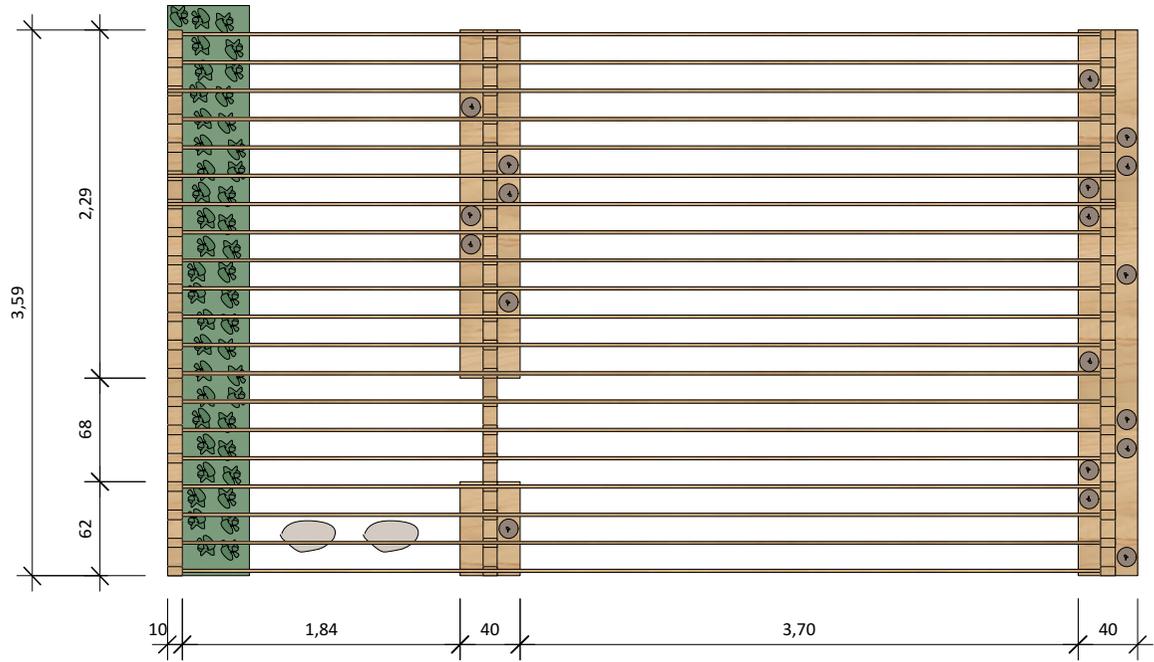


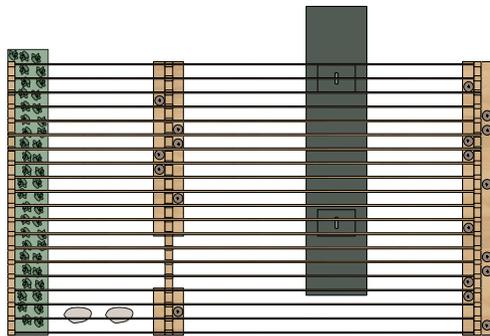
Ansicht Geräteraum
M 1:50



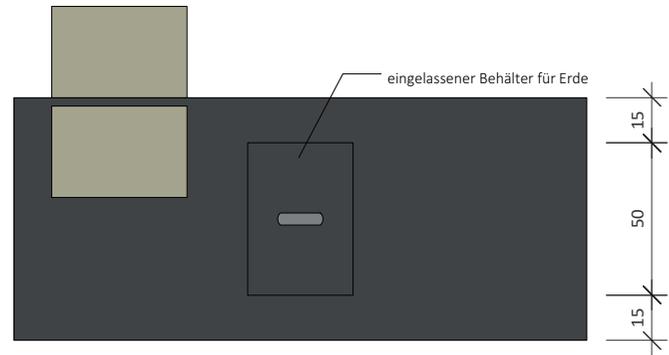
Schnitt A-A
M 1:50



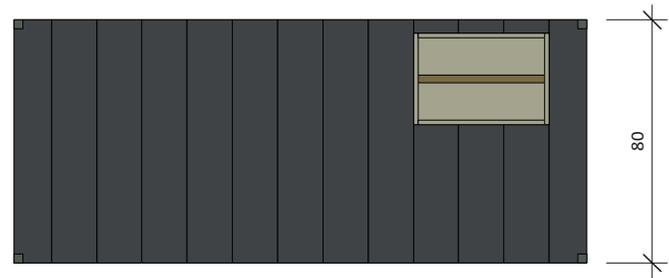




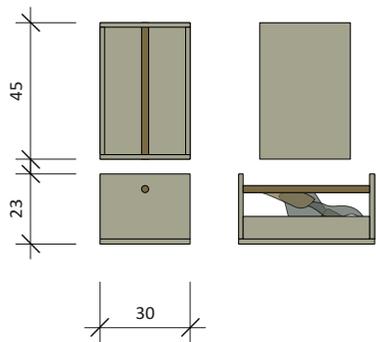
Grundriss Ausschnitt Setzlingsbereich
M 1:100



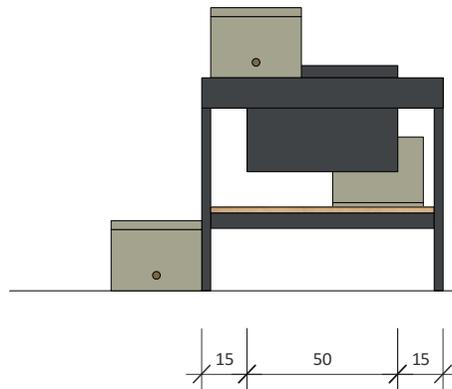
Draufsich Tisch Setzlinge
M 1:25



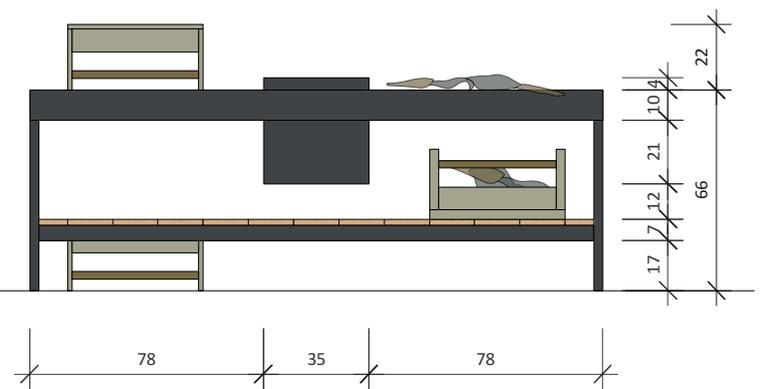
Draufsich Tisch Setzlinge Ablage
M 1:25



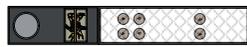
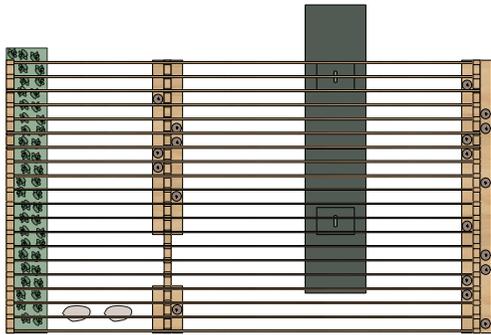
Gerätebox vielseitig einsetzbar
M 1:25



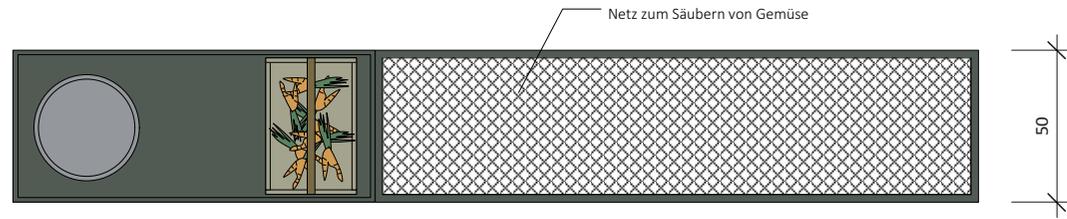
Ansicht Tisch Setzlinge
M 1:25



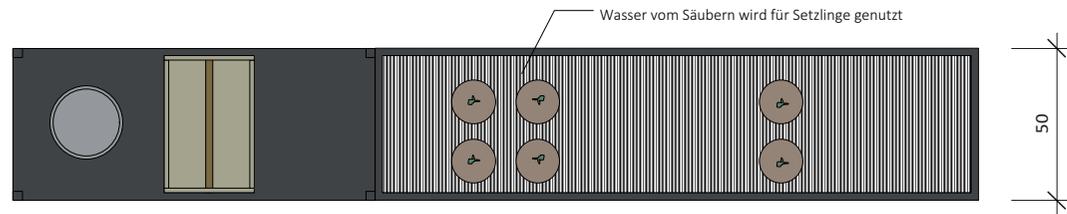
Seitenansicht Tisch Setzlinge



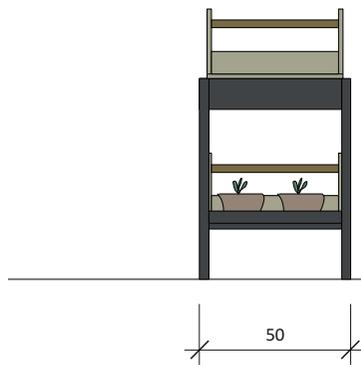
Grundriss Ausschnitt Setzlingsbereich
M 1:100



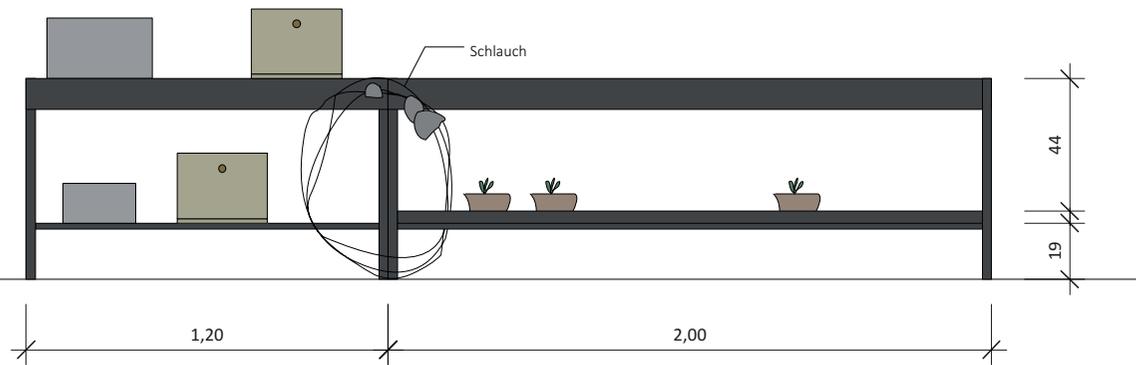
Draufsicht Waschplatz
M 1:25



Draufsicht Waschplatz Ablage
M 1:25



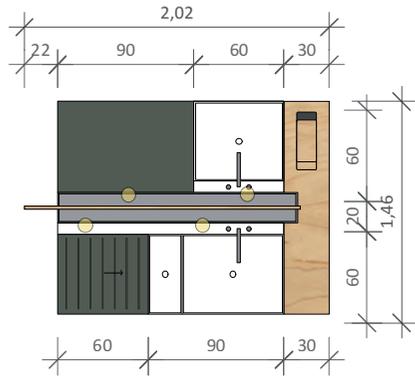
Ansicht Waschplatz
M 1:25



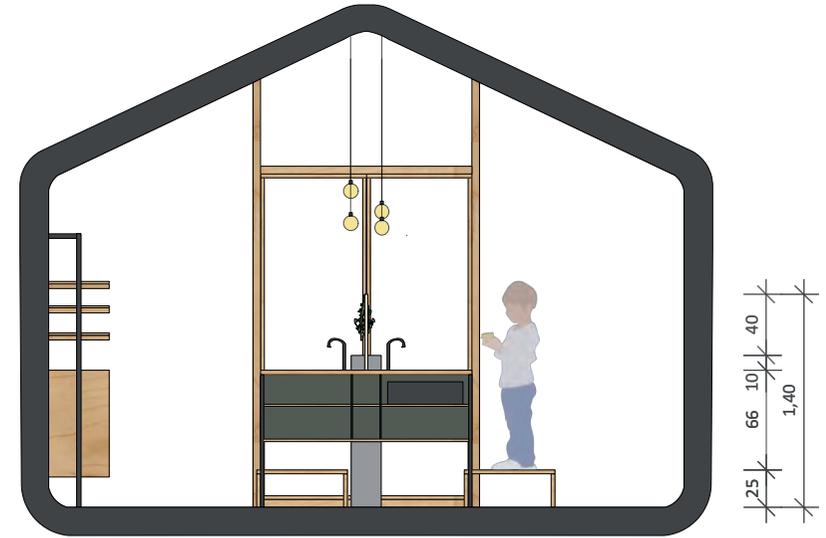
Seitenansicht Waschplatz
M 1:25



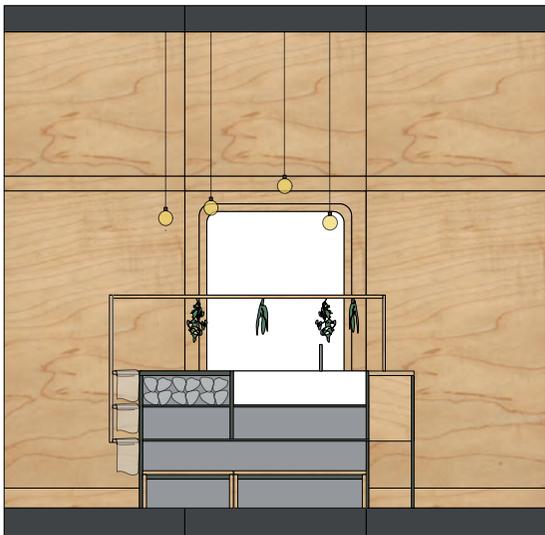
WASSERSTELLE



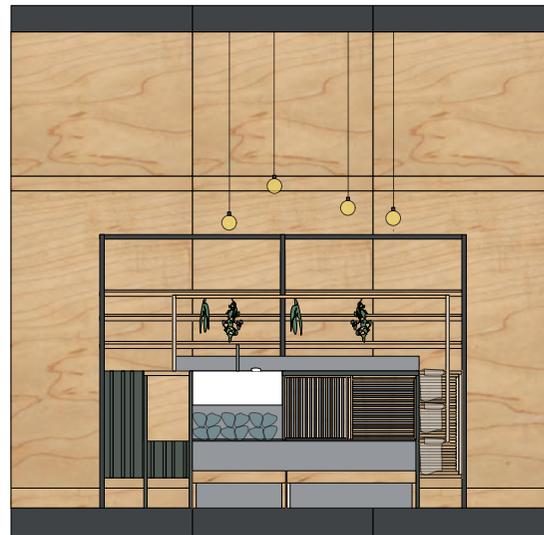
Draufsicht Wasserstelle
M 1:50



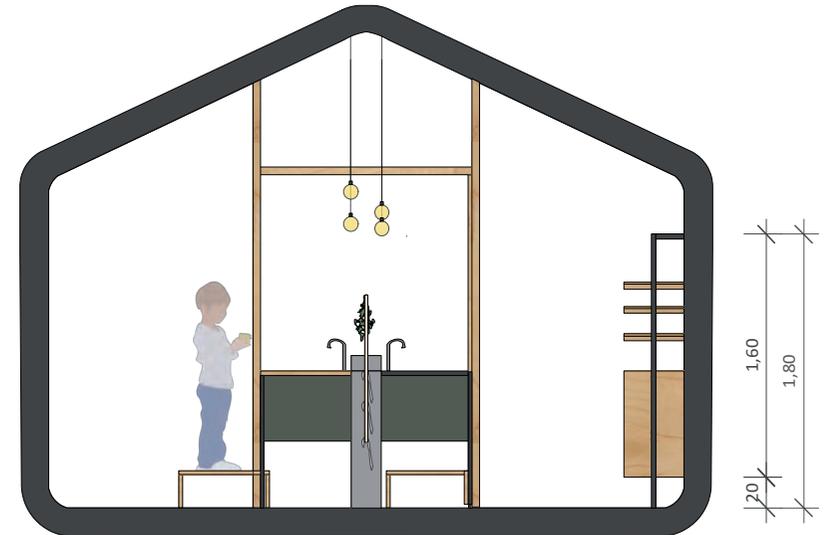
Ansicht_Blickrichtung Workshop
M 1:50



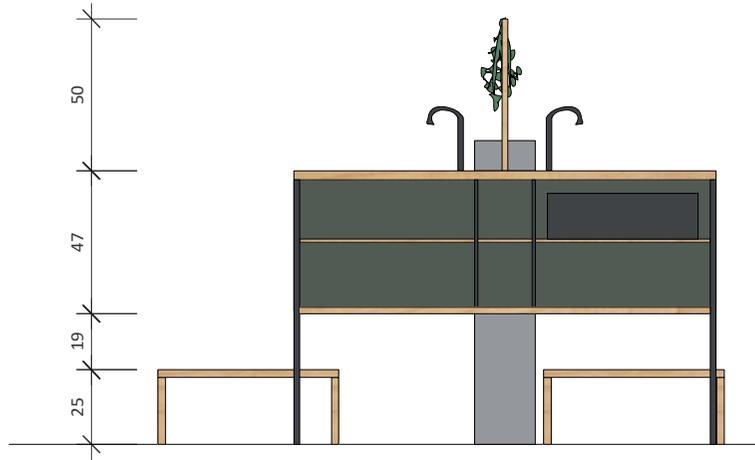
Ansicht Wasserstelle Vorbereitung Kochen
M 1:50



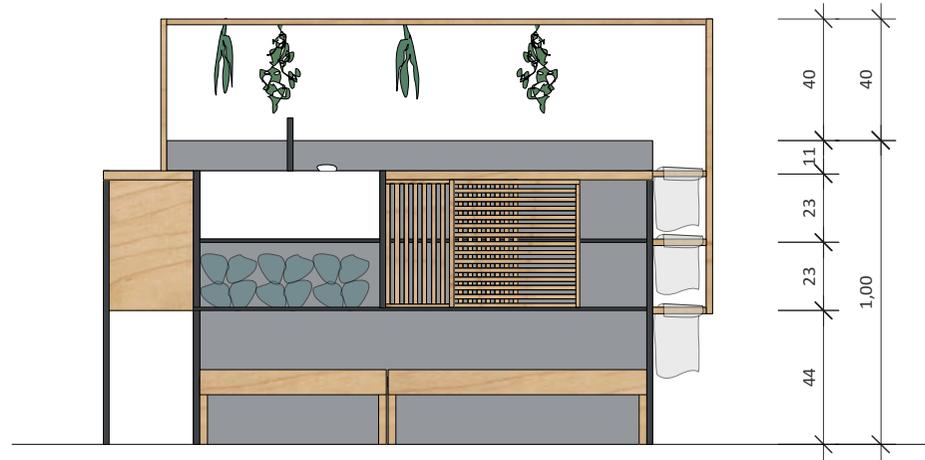
Ansicht Wasserstelle Ritual Hände waschen
M 1:50



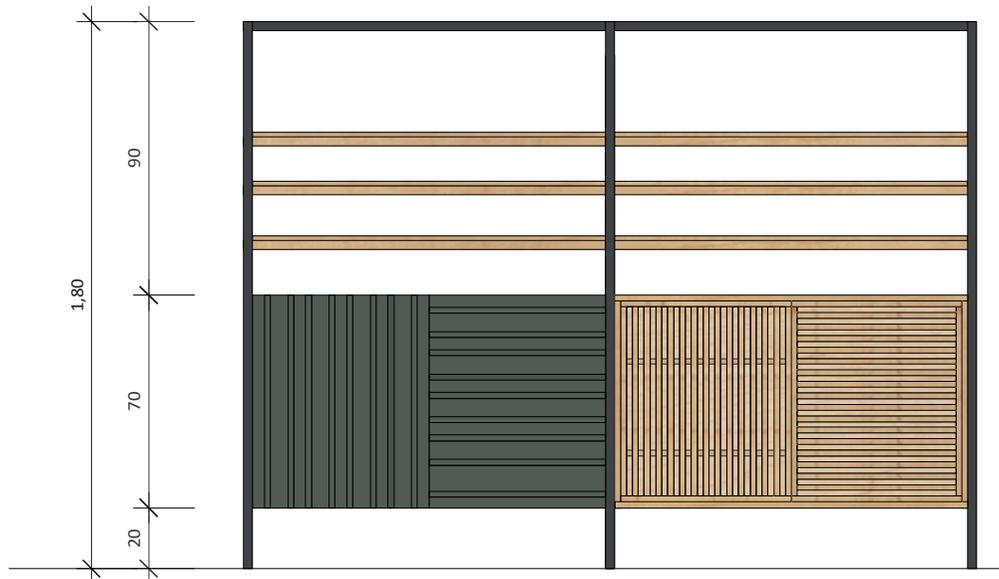
Ansicht_Blickrichtung Kochen
M 1:50



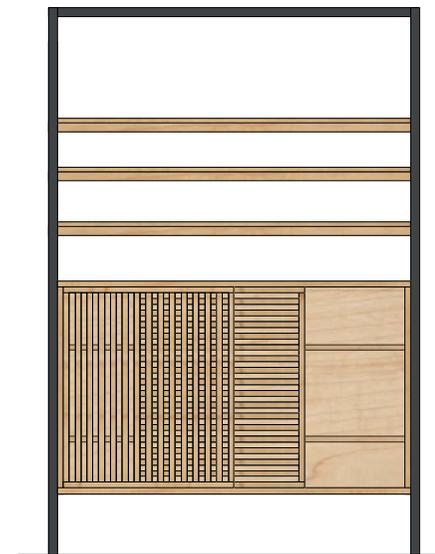
Ansicht Wasserstelle Bänke
M 1:50



Ansicht Wasserstelle Schiebeelement
M 1:50



Regalsystem Wasserstelle
M 1:25

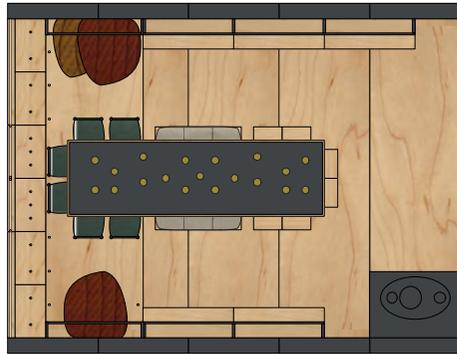


Regalsystem_Muster durch schieben
M 1:50

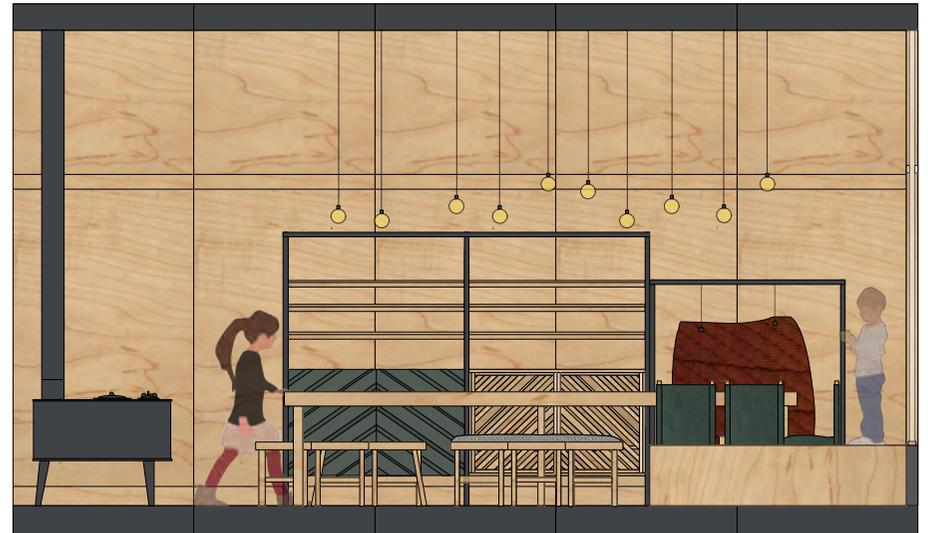




WORKSHOP



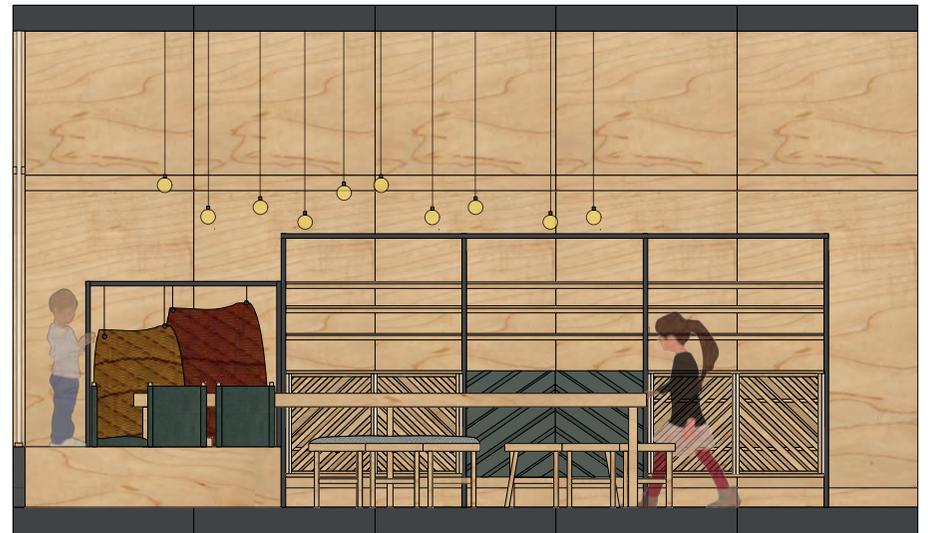
Grundriss Ausschnitt Workshop
M 1:100



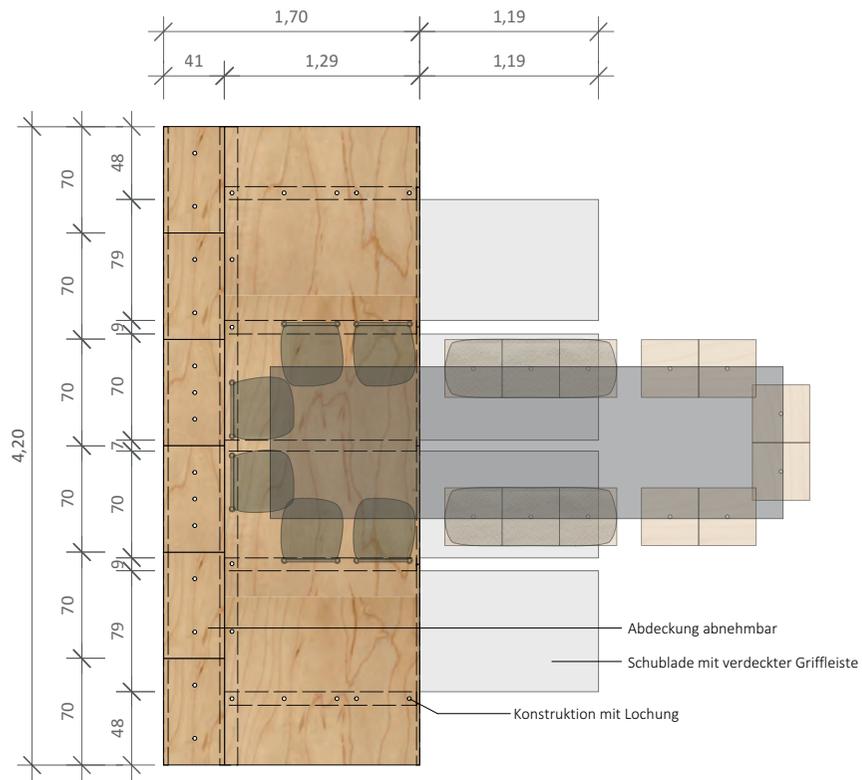
Ansicht Workshop Bereich
M 1:50



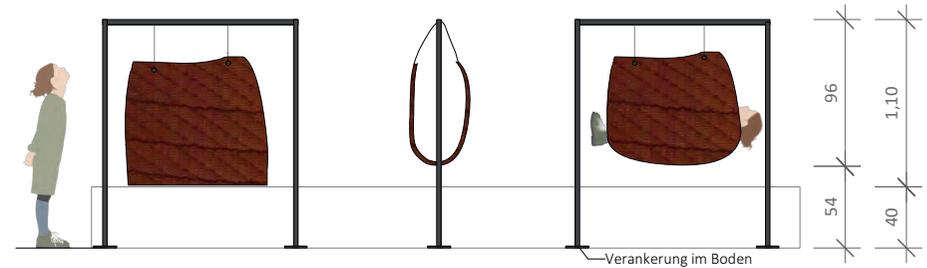
Ansicht Workshop Bereich
M 1:50



Ansicht Workshop Bereich
M 1:50



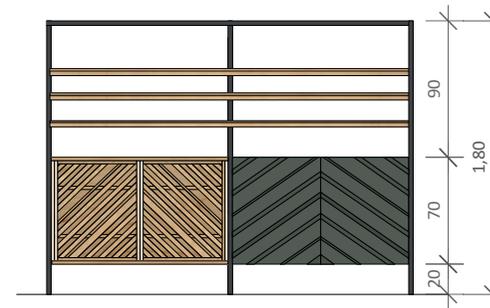
Draufsicht Podest
M 1:50



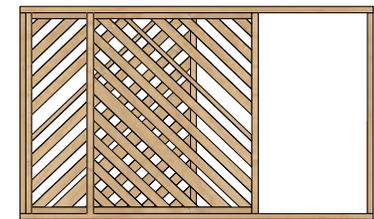
Ansicht Decke liegend
M 1:50

Seitenansicht Decke
M 1:50

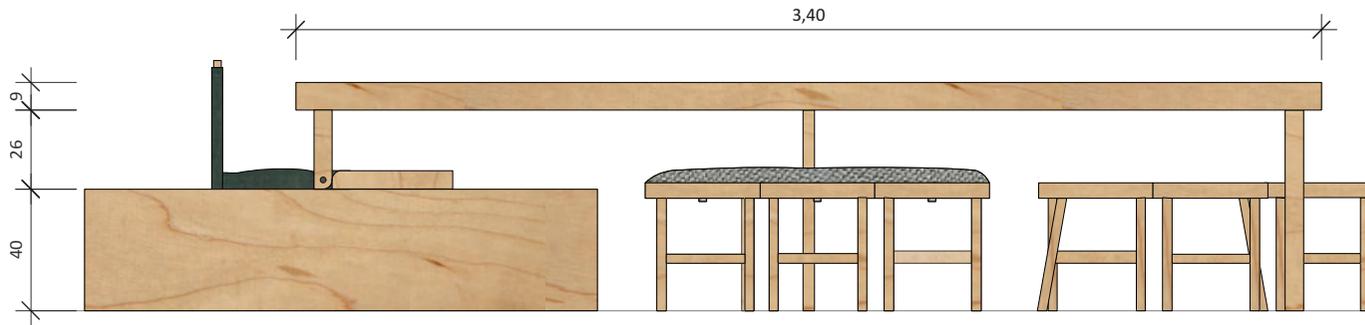
Ansicht Decke hängend



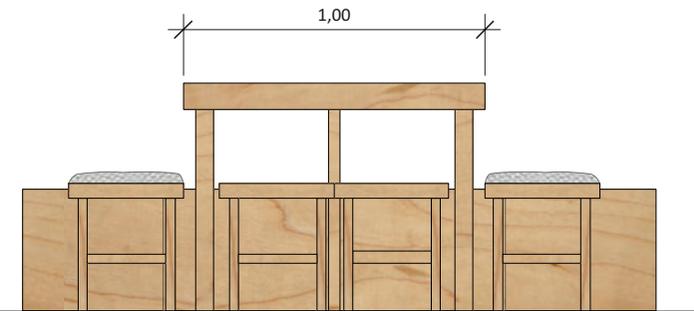
Regalsystem Workshop
M 1:50



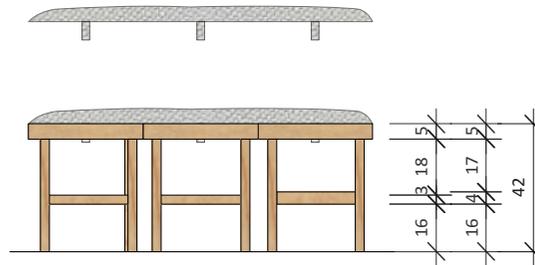
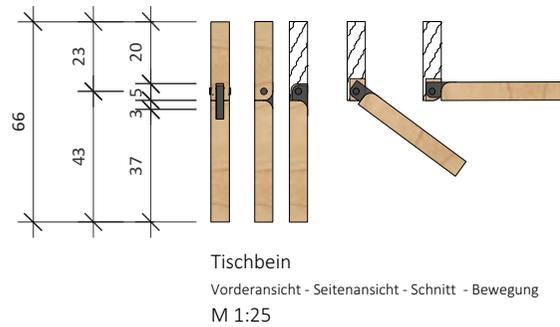
Regalsystem Muster
M 1:25



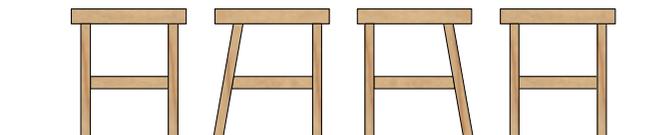
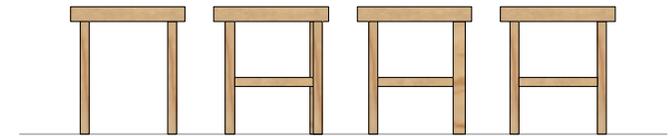
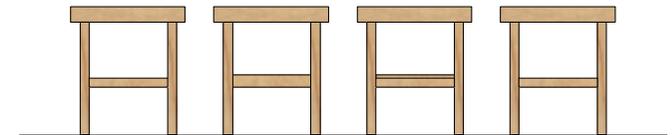
Seitenansicht Workshop_Podest und Tisch
M 1:25



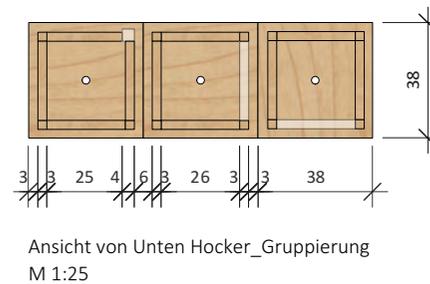
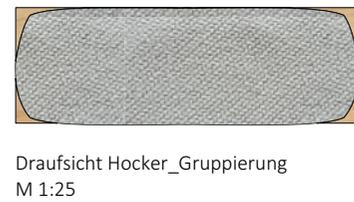
Ansicht Workshop_Podest und Tisch
M 1:25



Ansicht Hocker_Gruppierung
M 1:25



Ansicht Hocker_Variationen
M 1:25



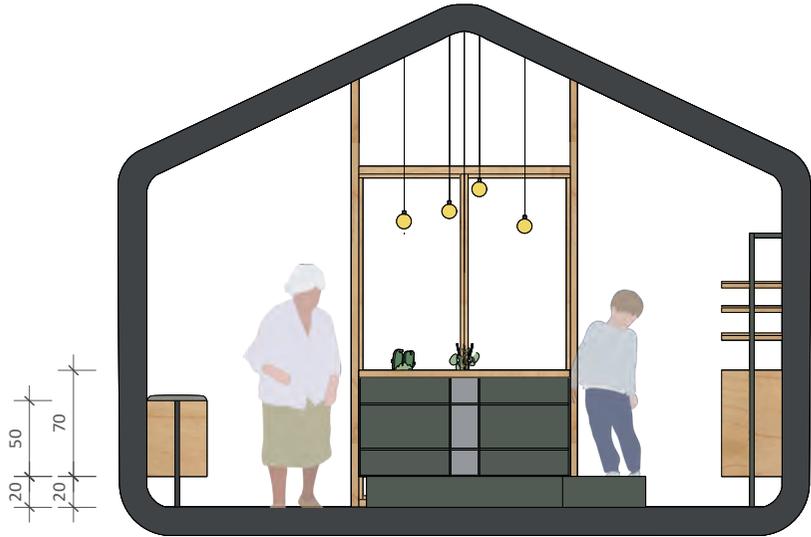




KOCHEN



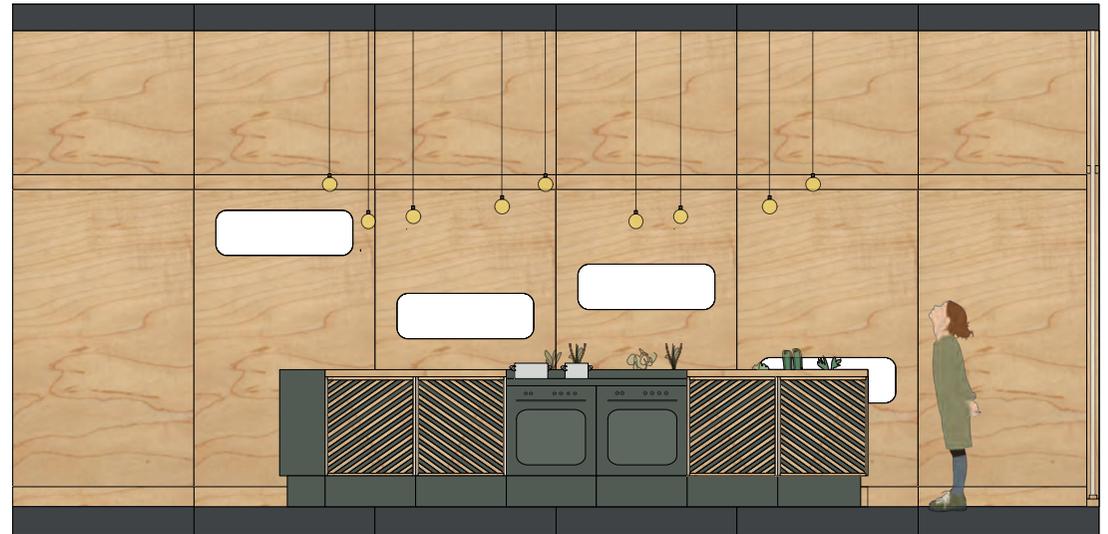
Grundriss Ausschnitt Kochen
M 1:200



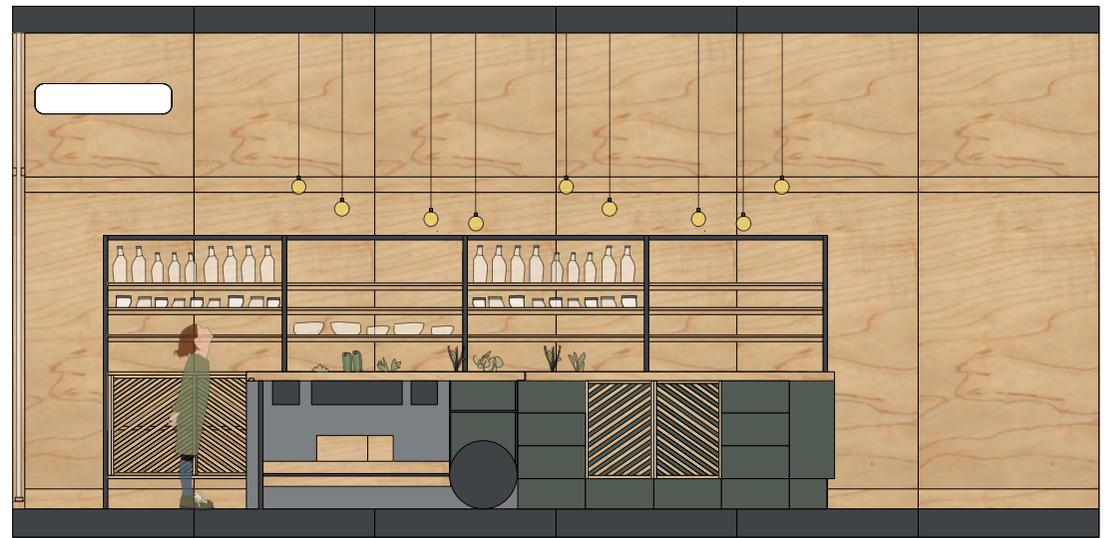
Ansicht Blickrichtung Terrasse
M 1:50



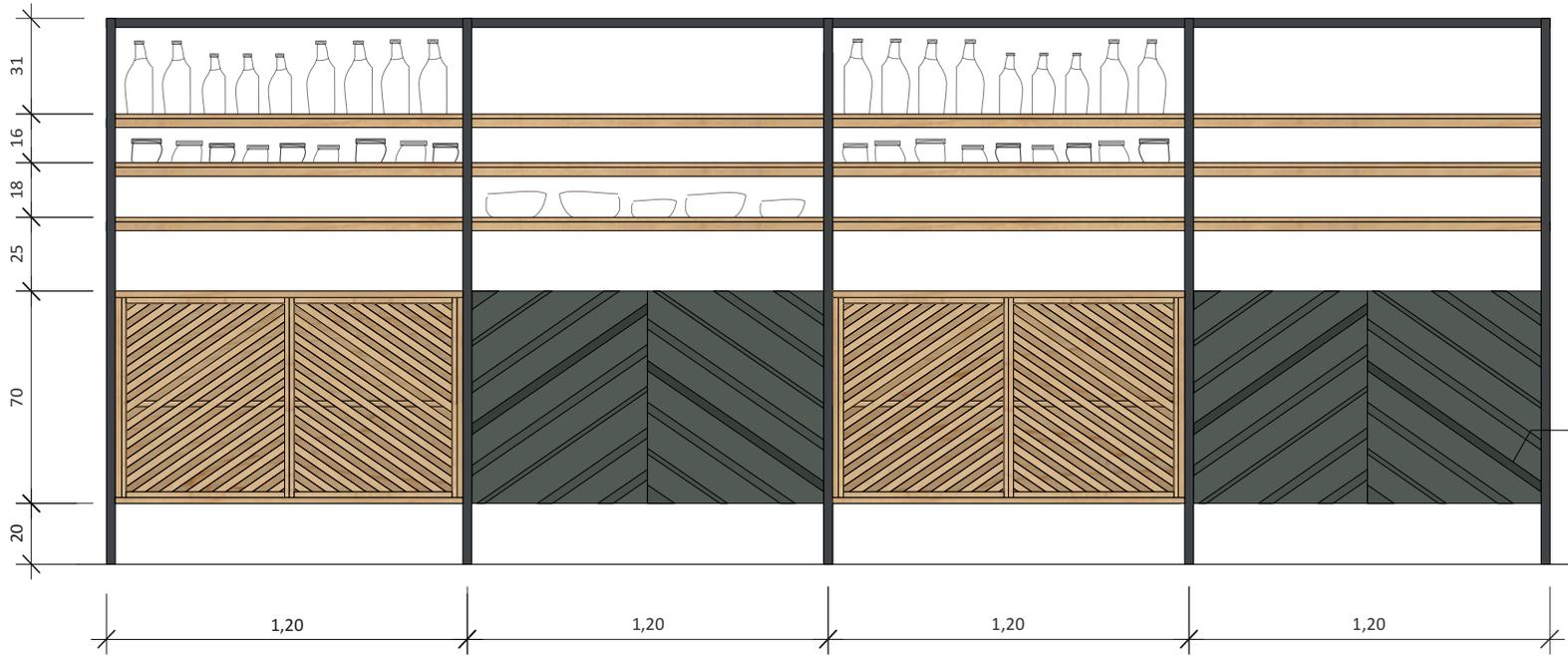
Ansicht Blickrichtung Innenraum
M 1:50



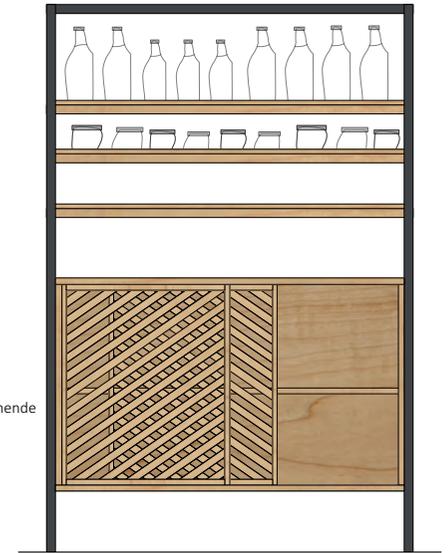
Ansicht Zubereitung
M 1:50



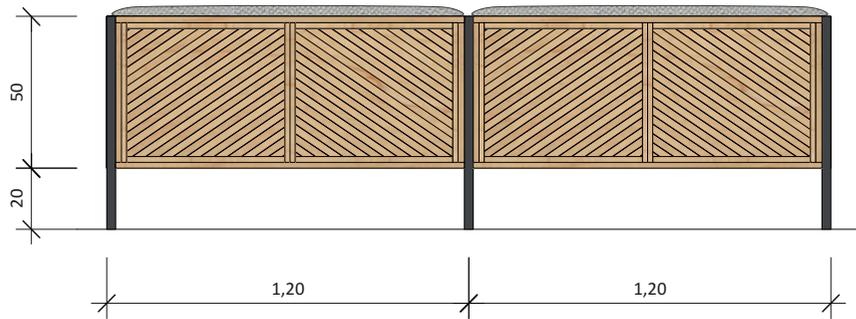
Ansicht mobiles Element und Vorbereitung
M 1:50



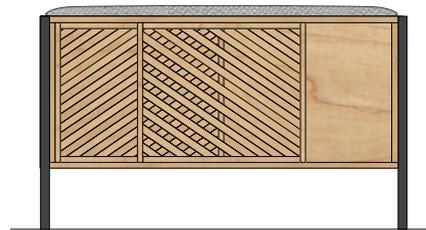
Regalsystem Kochbereich
M 1:25



Regalsystem_Muster durch schieben
M 1:25



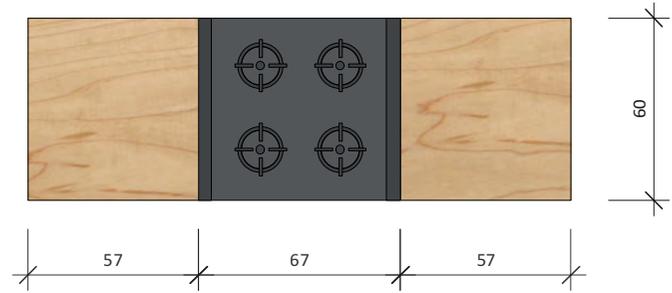
Sitzbank Kochbereich
M 1:25



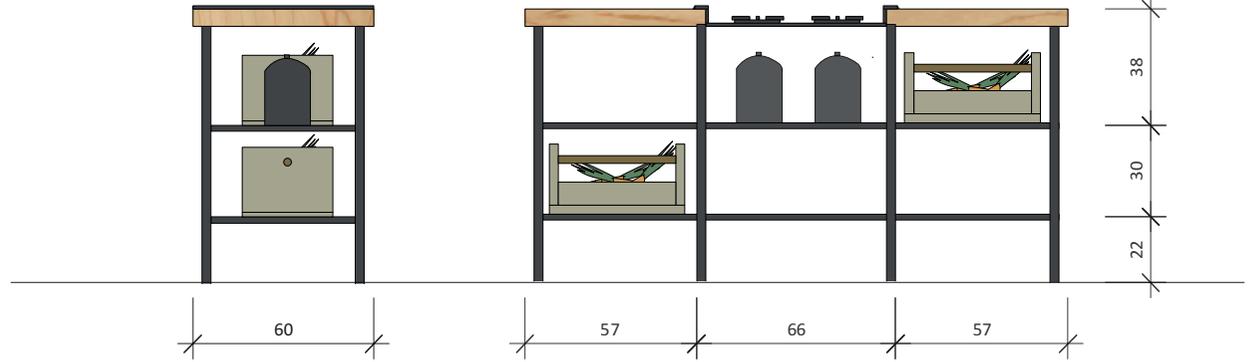
Sitzbank_Muster durch schieben
M 1:25



Grundriss Ausschnitt Kochen und Terrasse
M 1:100



Kochstelle außen_Draufsicht
M 1:25



Kochstelle außen_Ansicht
M 1:25

Kochstelle außen_Ansicht
M 1:25



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!