



Presseinformation

Interview mit der Gewinnerin des 1. Platzes, Akua Adu-Gyamfi

Das Küchen- und Restaurantkonzept „Von der Hand in den Mund“ von Akua Adu-Gyamfi (34) hat die Fachjury von DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG überzeugt. Für ihre Idee hat sich die Preisträgerin von der afrikanischen Kultur inspirieren lassen.

Leonberg, 20. September 2021.

Frau Aku-Gyamfi, Gratulation zu Ihrem ersten Platz. Wie stolz macht Sie dieser Erfolg?

Als ich davon erfahren habe, war ich sehr überrascht und glücklich. Ich bin begeistert, dass mein Küchenentwurf tatsächlich realisiert wurde. Man kann sich das erstmal nicht vorstellen, bis man es vor sich sieht - ich finde, es ist hervorragend gelungen.

Wie haben Sie den Wettbewerb und die Kooperation mit den Herstellern und Küchenspezialisten für die Realisierung erlebt?

Das war für mich ein sehr bereichernder und spannender Prozess. Meine Mitwirkung lag den Experten am Herzen und auch, dass ich mich mit dem Ergebnis gut identifizieren kann. Durch die fachliche Kompetenz der Hersteller und DER KREIS Mitglied und Küchenspezialist Frank Schönherr sowie Innenarchitektin Monika Slomski konnten passende Lösungsansätze für die komplexe Umsetzung entwickelt werden. So hatte ich in meinem Entwurf "Bugholz" vorgesehen. Herr Schönherr hatte dann die Idee mit den gebogenen Bambushölzern. Ich war zunächst skeptisch, doch das Ergebnis sieht sagenhaft aus. Es war für mich sehr lehrreich, die Erkenntnis zu gewinnen, welche



technischen Details beachtet werden müssen, damit ein Entwurf auch tatsächlich gebaut werden kann. Vielen Dank an die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG für eine so großartige Chance. Ich danke auch sehr Monika Slomski für ihre Unterstützung und den regelmäßigen Austausch. Und ein großes Dankeschön an Herrn Schönherr und sein Team für die unglaubliche Arbeit.

Manche Ideen sind in der Theorie spannend, für die Hersteller aber nicht umsetzbar - wie waren hier Ihre Erfahrungen?

Als ich meinen Entwurf entwickelte, habe ich mich konkret an der Aufgabenstellung orientiert und mich von entsprechenden Formen und Materialien inspirieren lassen. Im Umsetzungsprozess wurde mir mit jeder Fragestellung deutlicher, welche Gedankengänge und Planungen erforderlich sind, um eine neue Idee zu realisieren. In der Zusammenarbeit mit den Küchenspezialisten hat der Entwurf eine neue Planungstiefe bekommen. Ich fühle mich sehr privilegiert, dass ich im Studium an der TH OWL eine solch tolle Chance bekommen haben.

Was hat Sie für Ihren Entwurf inspiriert?

Ich habe mich von meinen ersten Kindheitserfahrungen und Begegnungen mit dem Essen inspirieren lassen. Diese Erfahrungen prägen mich bis heute noch sehr positiv. Ich wurde in Ghana/Westafrika geboren und lebte dort bis ich Teenager wurde. Dort ist Essen mit den Händen Kultur. Immer, wenn ich mit den Händen esse, habe ich ein intensives und sinnliches Geschmackserlebnis.



Wie reizvoll finden Sie das Thema Küchengestaltung/Küchendesign?

Die Küchenbranche ist sehr reizvoll für mich. Durch mein Projekt sehe ich die Küche nicht mehr als reinen Zubereitungsort der Nahrung, sondern als einen Lebensraum, in dem Rituale und Traditionen gelebt werden. Ich bin unheimlich beeindruckt von der Fragestellung der Küchenbranche nach der Zukunftsfähigkeit, Nachhaltigkeit und Lebensqualität der Küche. Im Hinblick auf den Klimawandel, den demografischen Wandel und sozialer Gerechtigkeit bin ich gespannt, welche Lösungen die Küchenbranche entwickeln und umsetzen wird.

Sie haben Ihr Studium der Innenarchitektur im Sommer abgeschlossen. Wie geht es für Sie weiter?

Ich werde nach meinem Abschluss als Produktentwicklerin bei einem Möbelhersteller anfangen. Mein Ziel ist, möglichst viel und unterschiedliche Praxiserfahrungen zu sammeln. Ich kann mir auch sehr gut vorstellen, eines Tages in der Küchenbranche zu arbeiten.

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

Mollenbachstraße 2 | 71229 Leonberg

Tel.: 0 71 52 / 60 97-165 | info@anja-schaible-stiftung.de

www.anja-schaible-stiftung.de