

## COOLING

*Marker A*

The modern food storage cabinet is a familiar object in vertical orientation. But if the typology were oriented horizontally, all the precious foods it contains could be presented at eye level. This would emphasise the value of our food, which will become increasingly important in the future. The transparent cover is reminiscent of the showcases seen at the bakery or butcher's shop and always shows what is in stock. The waste heat generated by the cooling process is used outside the appliance for thawing frozen goods.

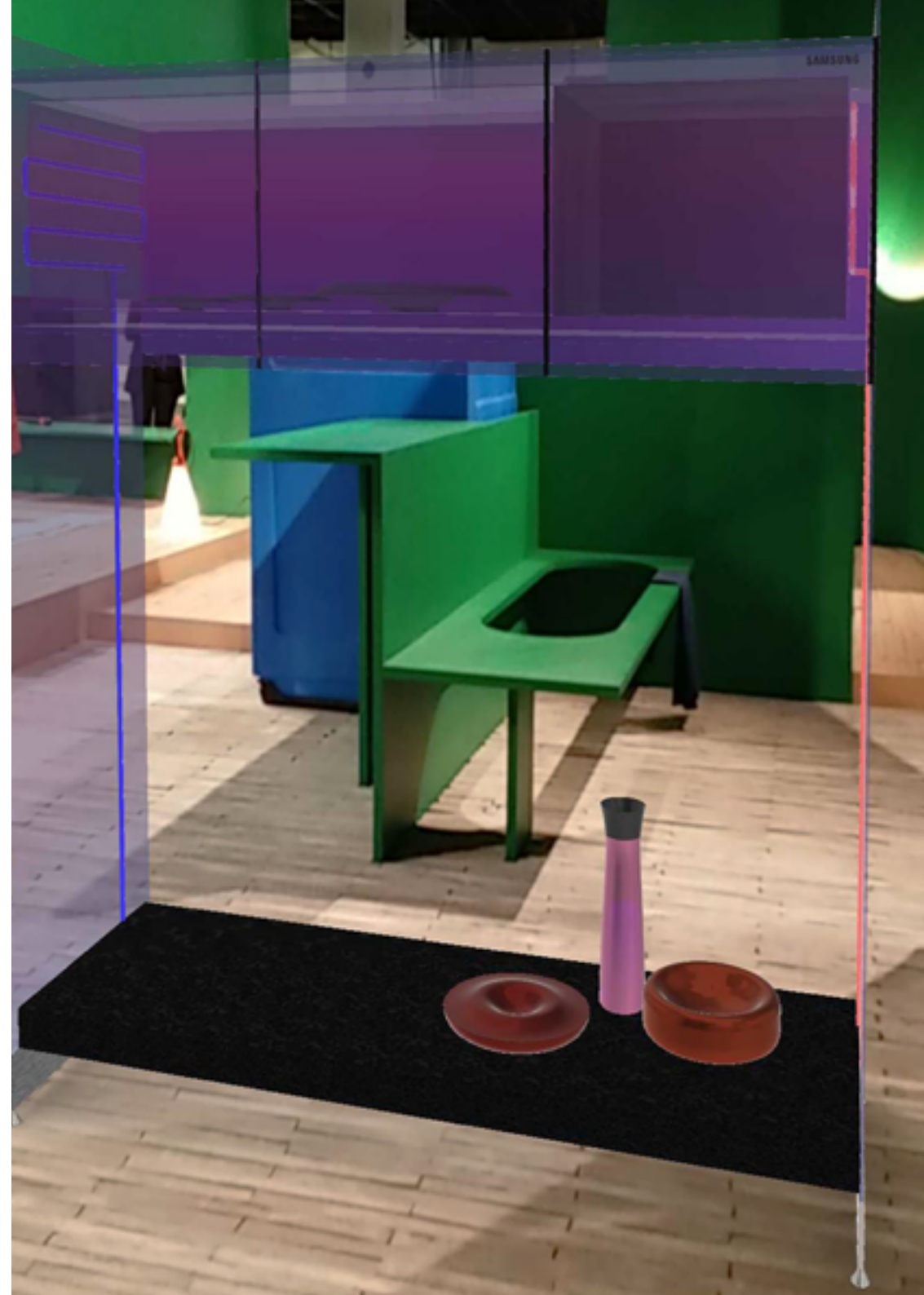
This topic is covered by the patronage of Samsung.

## KÜHLEN

*Marker A*

Der moderne Schrank zur Lagerung von Lebensmitteln ist uns in vertikaler Ausrichtung sehr vertraut. Doch wenn die Typologie horizontal orientiert wäre, dann könnten alle wertvollen Lebensmittel auf Augenhöhe präsentiert werden. Das könnte die Kostbarkeit unserer Nahrung, die in Zukunft wohl noch viel aufwendiger gewonnen werden muss, unterstreichen. Die Einblicke gewährende und transparente Gestaltung erinnert an die Vitrinen in der Bäckerei oder beim Metzger und führt jederzeit vor Augen, was gerade alles an Lager ist. Die für das Kühlen entstandene Abwärme wird ausserhalb des Geräts für das Auftauen von Tiefkühlwaren verwendet.

Dieses Thema steht unter dem Patronat von Samsung.



# HEATING

*Marker B*

This kitchen utensil is neither oven nor steamer nor plate warmer, but an actual «Heating Shell» in which the energy required for cooking is supplied to the food from all sides instead of just from the bottom. But how big or small should this appliance be? How big should an oven be, if the biggest thing it has to accommodate is a turkey – and the smallest thing is often a bag of popcorn? To ensure that an ideal workflow can be established in the small apartments of the future, the «Heating Shell» also serves as a hatch between the kitchen and the dining area – there are openings on several sides that allow the appliance to be loaded and unloaded. When not in use, the unit floats towards the ceiling.

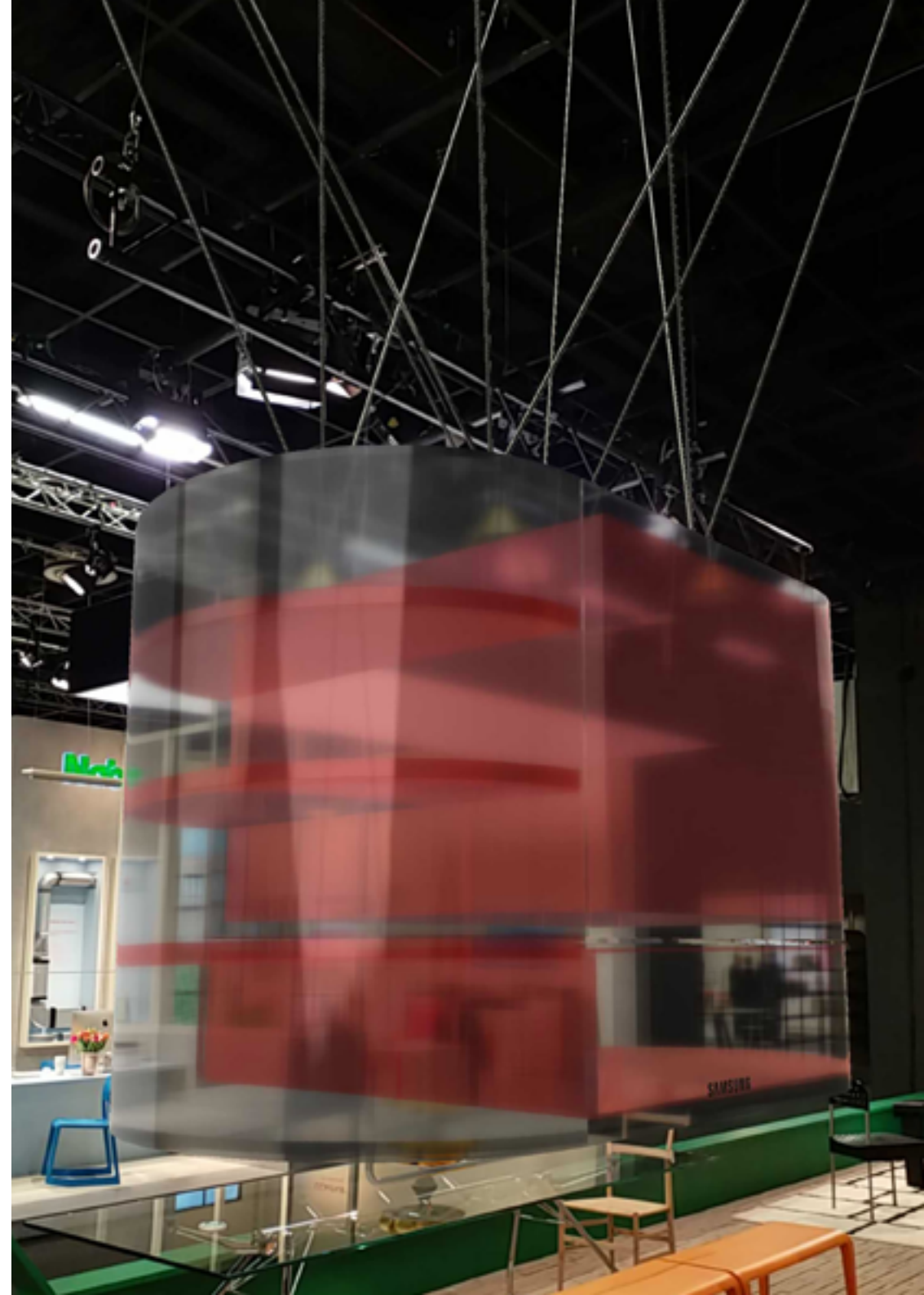
This topic is covered by the patronage of Samsung.

# WÄRMEN

*Marker B*

Dieser Küchenhelfer ist weder Ofen noch Steamer noch Tellerwärmer, sondern eine eigentliche «Wärmehülle», in welcher die zum Kochen erforderliche Energie von allen Seiten den Lebensmitteln zugeführt wird, anstatt wie auf dem nur von unten. Doch wie gross oder klein soll dieses Gerät sein? Wie gross muss ein Ofen sein, wenn das Grösste das zubereitet wird ein Truthahn ist – und das Kleinste doch oft ein Beutel Popcorn? Damit in den kleinen zukünftigen Wohnungen ein idealer Arbeitsablauf etabliert werden kann, dient die «Wärmehülle» zugleich als Durchreiche zwischen Küche und Essplatz – es gibt Öffnungen auf mehreren Seiten, die das Bestücken und Entnehmen zulassen. Bei Nichtgebrauch schwebt das Gerät aus dem Weg, wo es nicht stört.

Dieses Thema steht unter dem Patronat von Samsung.



## KITCHEN CISTERN

*Marker E*

An enormous infrastructure is required in order for water to flow out of the tap. Why do we take this for granted nowadays? Let's imagine that we collect the water we need ourselves. There are plenty of things we can do without food, but water remains the most important thing for life, and the in-house cistern is intended to address this semantically. The clever fitting always knows in advance what quantity, temperature and quality of water is needed because it is actively integrated into the kitchen's sensor system.

This topic is covered by the patronage of arwa.

## KÜCHENZISTERNE

*Marker E*

Damit das Wasser aus dem Wasserhahn sprudelt, ist ein enormer Aufwand notwendig. Warum sehen wir das heutzutage als etwas Selbstverständliches an? Stellen wir uns doch einmal vor, wir würden das Wasser, das wir brauchen selber sammeln. Auf viele Lebensmittel kann verzichtet werden, doch Wasser bleibt das essentiell Wichtigste zum Überleben; die hauseigene Zisterne will dies semantisch thematisieren und unterschwellig täglich darauf hinweisen. Die clevere Einhand-Armatur weiss auch immer schon im Voraus, in welcher Menge, Temperatur und Qualität das Wasser benötigt wird, weil sie aktiv in den Zubereitungsprozess integriert ist.

Dieses Thema steht unter dem Patronat von arwa.



## BATHROOM CISTERN

*Marker G*

Many resources are already recycled as a matter of course. Either we collect them for further use in our own homes or we recycle them via an established system, as we do with glass, paper or cardboard. However, no such cycle has established itself for the ever more precious supply of water. In the Sense & Sensuality project, the in-house cistern gradually reduces the quality of the water it supplies: pure drinking water that has been used for brushing teeth is fed into the container for hand washing and from there to the collection basin for flushing the toilet. The cisterns are prominently and sculpturally integrated into the architecture so that the current «stock levels» can be seen at any time.

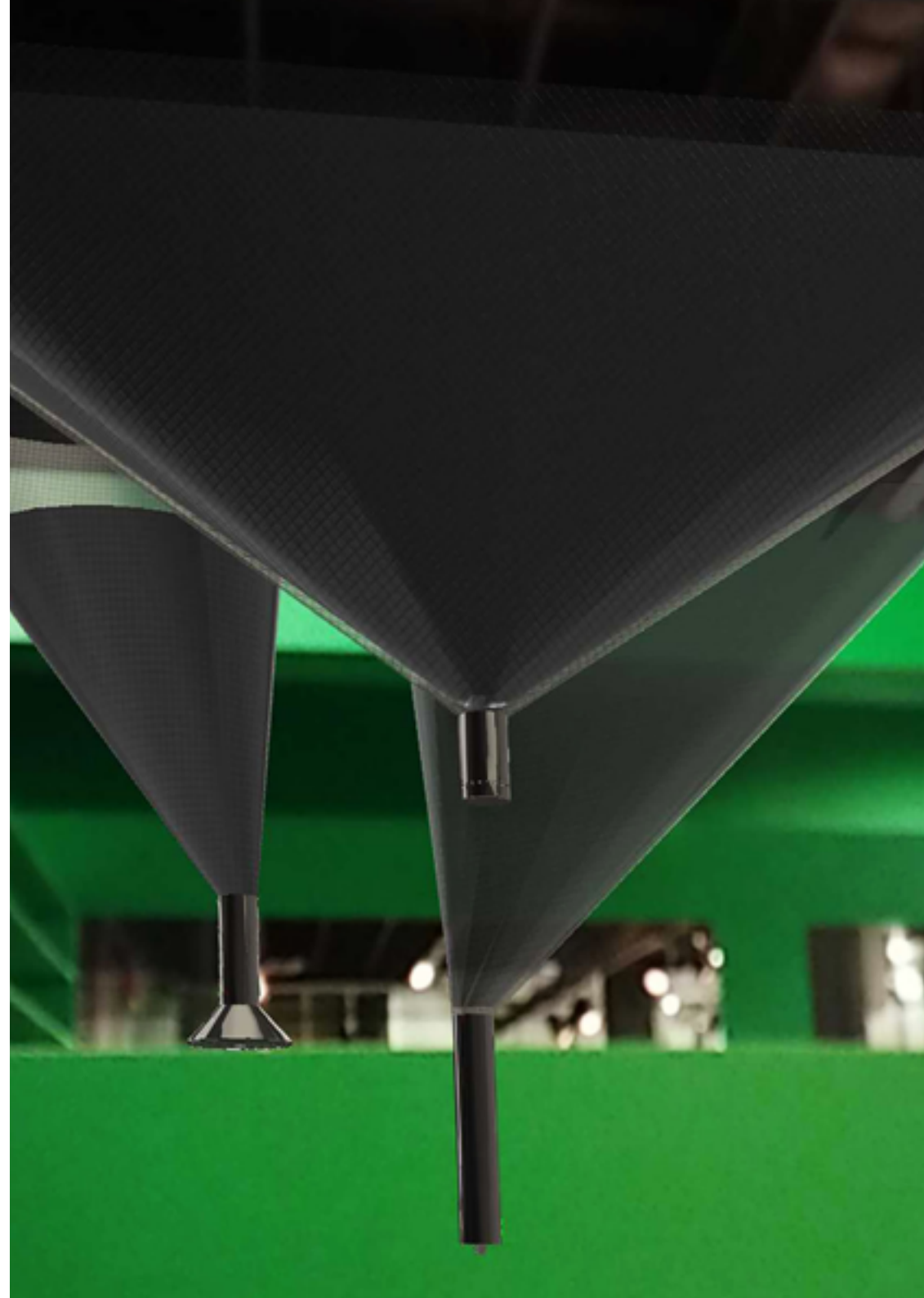
This topic is covered by the patronage of arwa.

## BADZIMMERZISTERNE

*Marker G*

Bei vielen Ressourcen ist es heute schon selbstverständlich, dass wir diese recyceln. Entweder sammeln wir diese zur Weiterverwendung im eigenen Heim oder wir führen diese einem Wiederaufbereitungssystem zu, wie zum Beispiel Glas, Papier oder Karton. Ausgerechnet aber beim immer kostbar werdenden Wasser hat sich dieses Verhalten noch nicht etabliert. Die hauseigene Zisterne führt das verwendete Wasser stufenweise immer wieder einer niedrigeren Qualität zu: So gelangt das reine Trinkwasser, welches zum Zähneputzen verwendet wurde, in den Container für die Handwäsche und von dort zum Sammelbecken für die WC-Spülung. Damit der aktuelle «Lagerbestand» jederzeit ersichtlich ist, sind die Zisternen prominent und skulptural in die Architektur integriert.

Dieses Thema steht unter dem Patronat von arwa.



## COOKING TRAY

*Marker H*

If the cooktop weren't tied to a fixed place and could be used more like a serving tray, this idea for a mobile hob would permit an incredible number of new uses: cooking at the dining table with guests, in the living room with the family or outdoors in the fresh air, much the same way as we use a portable stove today. It would also be feasible to use several cooking trays. That way, a temporary cooking area could be set up in a different place, for example so as to simmer a dish for a long time without this procedure taking up space and getting in the way in the actual kitchen. When it isn't needed, the cooking tray is simply put away, freeing up valuable space in the small apartments that will be the norm in future. The smart heating surface recognises both the position and the diameter of the cookware that's placed on it, as well as the kind of food it contains; all the user has to do is press start.

This topic is covered by the patronage of Schott Ceran.

## KOCH-TABLETT

*Marker H*

Wäre das Kochfeld nicht an seinen fixen Ort gebunden und in der Verwendung eher wie ein Serviertablett, so würde diese Vorstellung einer mobilen Kochfläche unglaublich viele neue Nutzungen ermöglichen: Kochen auf dem Esstisch mit Gästen, im Wohnraum mit der Familie oder draussen unter freiem Himmel, so wie wir es heute oft mit einem Rechaud gewohnt sind. Auch der Einsatz von mehreren Koch-Tabletts wäre vorstellbar. So könnte eine temporäre Kochstelle an einem anderen Ort aufgebaut werden, um beispielsweise ein Gericht über längere Zeit simmern zu können, ohne dass dieser Vorgang in der eigentlichen Küche Platz einnimmt und somit stört. Würde das Koch-Tablett nicht gebraucht werden, wird es einfach weggestellt und schafft so in den kleinen Appartements – die wir zukünftig bewohnen werden – wertvollen Freiraum. Die intelligente Heizoberfläche erkennt sowohl die Position als auch den Durchmesser des daraufgestellten Kochgeschirrs, als auch die Beschaffenheit des darin enthaltenen Kochguts; es muss nur noch der Startknopf gedrückt werden.

Dieses Thema steht unter dem patronat von Schott Ceran.



## CUTTING BOARDS

*Marker K*

Cleaning and preparing food and chopping it finely takes up a considerable amount of time – and could also be called the meditative component of the cooking process. Because of the simple, repetitive nature of this activity, it provides an opportunity to let your mind wander and unwind. The social aspect shouldn't be underestimated either: conversations with family members or other kitchen helpers start all by themselves. Slicing and chopping the raw foods helps us become aware of the amount required and the quality of the ingredients, causing us to make a selection: which parts will I continue to use and put in the pot, which parts will I recycle? A hole in the cutting board doubles as a funnel when I add the chopped ingredients to the pan. As a result, the work process is more efficient and economical. Another cutting board is mounted on stilts and can be adapted to my optimal working height.

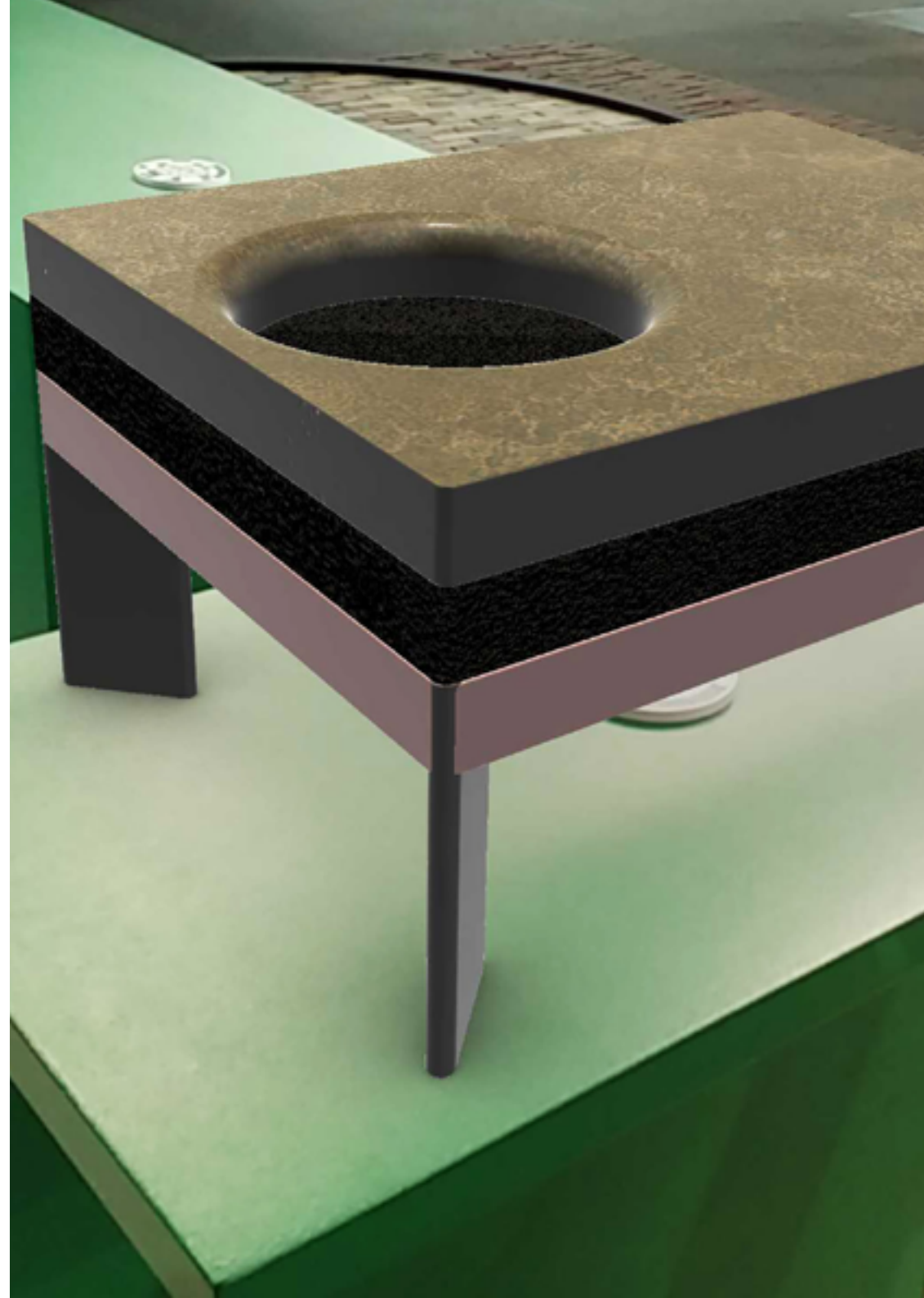
This topic is covered by the patronage of Cosentino.

## SCHNEIDEBRETTER

*Marker K*

Das Rüsten beziehungsweise das Vorbereiten der Lebensmittel zu einem ansprechenden Matignon nimmt einen beachtlichen Teil während des Kochens ein – und ist so etwas wie die meditative Komponente im ganzen Prozess. Dank der einfachen und repetitiven Art dieser Tätigkeit ist es möglich die Gedanken schweifen und den Alltag hinter sich zu lassen. Auch der soziale Aspekt ist nicht zu unterschätzen, denn Gespräche mit Familienmitgliedern oder anderen Kochassistenten entstehen meist wie von selbst. Beim Auf- und Kleinschneiden der rohen Lebensmittel kann man sich bewusst werden über die benötigte Menge und über die vorhandene Qualität, welche zu einer Triage führt: Welche Bestandteile verwende ich weiter und kommen somit ins Töpfchen, welche Teile führe ich dem Recycling zu? Ein Loch im Schneidebrett wird zum Trichter, sobald ich das Schnittgut in die Pfanne gebe. So kann effizienter und sparsamer gearbeitet werden. Ein anderes Schneidebrett passt sich dank seiner Stelzen auf meine optimale Arbeitshöhe an.

Dieses Thema steht unter dem Patronat von Cosentino.



## CHOPPING KNIVES

*Marker N*

You don't actually need that many utensils in the kitchen, but some are essential and constitute «hardware» in the truest sense of the word: knives are our culture's most emblematic tools and testify to mankind's evolution. They are an extension of the hand, very personal, often adapt to their user's ergonomic preferences and are sometimes handed down from one generation to the next. Whether they're used for gathering or hunting, knives are the true key to obtaining food: nuts have to be cracked, roots and mushrooms cut, animals killed and cleaned. As a result, these tools aren't just extremely functional, they are also a status symbol to some extent. Some are particularly pleasant to use, which is why it makes sense to choose just a few but extremely useful specimens that are neatly and clearly arranged and always ready for use.

## MESSER

*Marker N*

Es braucht nicht viele Utensilien in der Küche, einige sind aber grundlegend und im wahrsten Wortsinn die «Hardware» (die Harte Ware): Die Messer sind die exemplarischsten Werkzeuge unserer Kultur und Zeuge der Evolution des Menschen. Sie sind die verlängerte Hand, sehr persönlich, passen sich bei regem Gebrauch auch oft der Ergonomie des Benutzers an und werden teilweise von Generation zu Generation weitergegeben. Ob beim Sammeln oder auf der Jagd, Messer sind der eigentliche Schlüssel zu Nahrungsgewinnung: Jede Nuss lässt sich knacken, Wurzeln und Pilze abschneiden, Tiere erlegen und ausnehmen. So sind diese Werkzeuge nicht nur äusserst funktional, sondern entsprechen auch einem gewissen Statussymbol. Mit manchen lässt es sich besonders angenehm arbeiten und so fällt die Auswahl auf wenige, dafür um so sinnvollere Exemplare, die schön übersichtlich und geordnet immer für die Verwendung bereit liegen.



## COOKING POTS & PANS

*Marker R*

Interesting solutions can often be found in an unfamiliar context – like the camping and outdoor sector, for instance, a category in which pots can often be nested inside each other for space-saving storage and combined to create different, useful sizes. All the pots and pans have an all-round handle that allows them to be picked up from any position. The straightforward handle defines the design; besides preventing the heat from being conducted, its material qualities also make it easier to pour out the pan's contents. Thanks to the all-round handle, the same-sized lid fits any size of cookware and can also be used to close the transparent pots and pans, turning them into airtight containers for storing leftovers until the next meal.

This topic is covered by the patronage of Cosentino.

## KOCHTÖPFE & PFANNEN

*Marker R*

Oft finden sich in einem fremden Umfeld interessante Lösungen, so zum Beispiel im Camping- und Outdoor-Bereich. So lassen sich in diesem Bereich oft Pfannen ineinanderstecken und platzsparend verstauen und auch zu verschiedenen nützlichen Größen kombinieren. Sämtliche Pfannen haben einen rundum laufenden Handgriff, welcher das Ergreifen aus allen möglichen Positionen ermöglicht. Die schlichte Gestaltung des Griffs prägt das Design und ist so materialisiert, dass die Wärme natürlich nicht weitertransportiert wird und das Ausgießen des Inhalts erleichtert wird. Dank dem umlaufenden Griff passt auf alle Pfannengrößen der gleich große Deckel, mit welchem sich das transparente Kochgeschirr auch gleich luftdicht verschliessen lässt, um übriggebliebene Speisereste für das nächste Mahl aufzubewahren.

Dieses Thema steht unter dem Patronat von Cosentino.





## BLENDER

*Marker S*

Preparing a smoothie is the ideal alternative to cooking with heat because this gentle form of food preparation protects many sensitive nutrients such as vitamins. The blender chops all kinds of fruit, seasonings, nuts etc. for making sauces or drinks – seasonal produce from the kitchen garden. This may be the only electric appliance in the entire kitchen and sits in the worktop with its strong motor built in and hidden from view. Unlike today's conventional blenders, which often only come with one jug or attachment, the blender of the future has countless little drinking containers, each of which has its own little blending blade. All these glasses are stored in the kitchen cabinet, ready for spontaneous use, and are put straight in the dishwasher afterwards.

## MIXER

*Marker S*

Die Zubereitung eines Smoothies ist die ideale Alternative zum Kochen mit Hitze, denn diese schonende Form der Nahrungsmittelzubereitung schützt viele sensible Inhaltsstoffe, wie beispielsweise Vitamine. Der Mixer zerkleinert jegliche Art von Früchten, Gewürzen, Nüssen usw. und so lassen sich Saucen oder Drinks mischen – saisonal, aus dem eigenen Garten gewonnen. Das vielleicht einzige elektrische Gerät der ganzen Küche sitzt mit seinem starken Motor fest verbaut und verborgen direkt in der Arbeitsfläche. Im Gegensatz zu einem gewohnten Mixer von heute, der oft nur einen einzigen Mixbehälter bzw. -aufsatz mitbringt, kommt der Mixer der Zukunft mit unzähligen vielen kleinen Trinkgefäßen daher, welches jedes einzelne ein kleines Mix-Messer beherbergt. Die Gläser stehen in grosser Zahl im Küchenschrank für den spontanen Einsatz bereit und wandern nach der Konsumation direkt in die Spülmaschine.



## INGREDIENTS CONTAINERS

*Marker T*

Seasoning is probably the most difficult part of cooking. But it can also be the quickest way to ruin a finished dish. In future, seasoning will probably become even more of a challenge as a result of growing individualism – and increased sensitivity to allergens. As a result, the meal can often only be prepared with certain basic seasonings; the person eating the food adds the rest. The containers form a mobile link between the space for cooking and the space for eating by wandering from the kitchen worktop to the dining table. It goes without saying that the containers are highly functional, but they nevertheless create an attractive still life when not in use; the composition automatically looks arranged and intentional on any work surface or tabletop, thereby reflecting the value of the resources stored inside.

## ZUTATENBEHÄLTER

*Marker T*

Das Abschmecken ist die wahrscheinlich schwierigste Disziplin beim Kochen. Bestimmt aber die, mit der am schnellsten die fertig zubereiteten Speisen verdorben werden können. Gerade auch in Zukunft wird das Abschmecken wohl noch herausfordernd, da sich immer mehr Individualität breit macht – aber auch mehr Sensibilität auf Allergien. Oft kann das Mahl daher nur mit einer gewissen Grundwürze fertiggestellt werden; der Rest wird vom Essenden selbst übernommen. Die Behälter bilden ein mobiles Bindeglied zwischen dem Raum des Kochens und dem Raum der Nahrungsaufnahme, da sie von der Küchenarbeitsfläche auf den Esstisch wandern. Die Gefäße erfüllen selbstredend eine maximale Funktion und geben bei Nichtbenutzung trotzdem ein attraktives Stilleben ab; auf jeder Küchenarbeitsfläche oder Tischplatte sieht die Komposition automatisch arrangiert und komponiert aus und spiegelt so auch den Wert der darin aufbewahrten Rohstoffe.



## ORGANIC COMPOST

*Marker V*

With the focus on the cradle-to-cradle idea, the compost is both the end and the beginning of the entire process system. On the one hand, composting is about returning leftovers from the kitchen and dining table to a closed loop. On the other hand, the compost can also convey a social component: like the vegetable garden at the beginning, this station at the end is also a place where neighbours come together and can celebrate the production of the precious nutrients at a convened gathering. So that the future is preserved.

## KOMPOST

*Marker V*

Mit dem Fokus auf den «Cradle to Cradle»-Gedanken steht der Kompost am Ende und sogleich am Anfang des ganzen Prozesssystems. Beim Kompostieren geht es einerseits um die Rückführung des Übriggebliebenen von Küche und Esstisch in einen geschlossenen Kreislauf. Andererseits kann der Kompost auch eine soziale Komponente transportieren: So wie der Gemüsegarten am Anfang bildet auch diese Station am Schluss einen Ort, wo sich Nachbarschaften treffen und bei einem einberufenen Anlass die Gewinnung der kostbaren Nährstoffe feiern können. Damit die Zukunft gewahrt bleibt.

