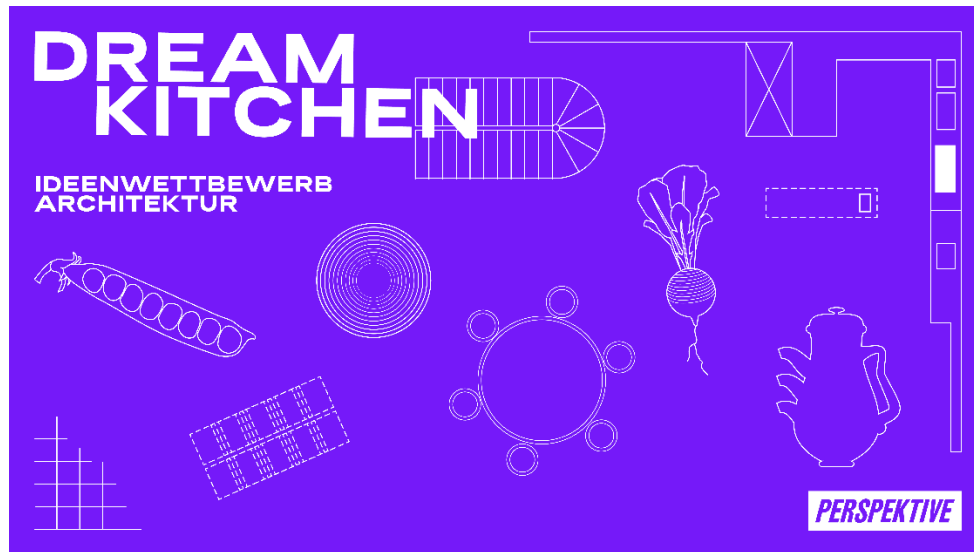


Berlin, den 2. Oktober 2024



## Pressemitteilung – Bekanntgabe der Gewinnerprojekte 2024 Ideenwettbewerb Architektur des Fonds PERSPEKTIVE

Der Fonds PERSPEKTIVE und das Team des Büros für bildende Künste des Institut français Deutschland freuen sich, Ihnen die Gewinner\*innen des Ideenwettbewerbs Architektur 2024 – Dream Kitchen – bekanntzugeben.

Die Preisverleihung findet am Freitag, den 8. November im Aedes Metropolitan Laboratory ([Christinenstraße 18-19, 10119 Berlin](#)) ab 19 Uhr in Anwesenheit der drei Preisträger, der Jury und der Organisatoren des Wettbewerbs statt. Außerdem wird eine Ausstellung der 10 besten Projekte des Wettbewerbs zu sehen sein, darunter die Gewinner und die besonderen Erwähnungen.

In diesem Jahr lud der Ideenwettbewerb zum Entwurf einer Küche ein, die den Herausforderungen unserer modernen Gesellschaft Rechnung trägt. Wie sieht die Küche in Zeiten aus, in denen in allen Großstädten Wohnungsnot herrscht? In Zeiten, in denen sich die Inflation immer stärker auf die Lebensmittelpreise auswirkt und Knappheiten – sei es nur der Zugang zu sauberem Wasser – das Leben von Millionen von Menschen bestimmen? Egal ob klein oder groß, drinnen oder draußen, gemeinschaftlich oder individuell, mit konventionellen Energieträgern und Lebensmitteln oder zum Experimentieren mit neuen Formen des Kochens – alles war möglich. Das Thema war bewusst eng umrissen und sollte allein durch die Vorstellungskraft und Kreativität der Teilnehmer\*innen begrenzt werden.

Insgesamt erhielten die Organisatoren 89 Bewerbungen aus Deutschland und Frankreich. Die eingereichten Projekte setzten sich aus vielfältigen Profilen zusammen, die sich sowohl durch ihren Werdegang als auch durch ihre unterschiedlichen geografischen Verankerungen auszeichnen. Die deutsch-französische Jury setzte sich zusammen aus: **Sophie Delhay** (Architektin und Gastprofessorin an der EPFL Lausanne, Schweiz), **Lauriane Gricourt** (Direktorin von Les Abattoirs, Museum – Frac Occitanie Toulouse), **Jan Liesegang** (Mitbegründer von raumlabor Berlin und Professor an der Bergen Architecture School, Norwegen) und **MITKUNSTZENTRALE** (Kollektiv von Architekt\*innen, Designer\*innen und Künstler\*innen, bestehend aus Martina della Valle, Erik Göngrich, Susanne Schröder und Nora Wilhelm, das für die künstlerische Gast-Stätte SATELLIT in Berlin verantwortlich ist).

Für diese Ausgabe hat die Jury entschieden, das Preisgeld von 10 000 Euro unter den drei besten Projekten aufzuteilen, d.h. 3 333,33 Euro pro Projekt. Mit der Entscheidung, diese drei Projekte gleichauf zu bewerten, erkennt die Jury ihre große Einzigartigkeit und ihre Exzellenz in ihren jeweiligen Bereichen an. Die drei ersten Preise gehen an (in alphabetischer Reihenfolge der Gewinner\*innen):

**„Harry’s Bude as Cuisine Commune, Cuisine Commune as Architektur“ von Fanti Baum und Sebastian Klawiter (München, Deutschland).** Dieses Projekt überzeugte die Jury durch seine Idee, den bereits vorhandenen Raum einer Kirche so umzugestalten, dass dort Lebensmittel für Menschen in prekären Lebenslagen gekocht und

verteilt werden können. Die Jury lobte das Engagement hinter dieser Idee sowie die symbolische Bedeutung, die mit der früheren Funktion des Kulturerbes verbunden ist. Das Projekt zielt darauf ab, einem bestehenden, prekären Ort für die Lebensmittelverteilung eine dauerhafte Struktur entgegenzusetzen, so dass „nichts ihn in Frage stellen kann“. Ferner wusste es die Jury zu schätzen, dass dieses Projekt nicht nur einen Ort für die Verteilung von Lebensmitteln schafft, sondern auch eine echte Gemeinschaftsküche entsteht, in der einmal pro Woche Mahlzeiten zubereitet werden, wodurch soziale Bindungen aufgebaut werden können und der Raum der Kirche so weit wie möglich für die Stadt und ihre Bewohner geöffnet wird.

**„Gastrobahn“ von Yann Motreff (Paris, Frankreich)** Das Projekt zeichnete sich sofort durch seine Originalität und die Kohärenz seines Konzepts aus. Es widmet sich einem wichtigen Anliegen unserer Zeit: der Ernährungsunsicherheit, von der über 8,5 Millionen Menschen in Frankreich und Deutschland betroffen sind. Die Idee zur Gastrobahn entstand aus der Erkenntnis heraus, dass zur Lösung des Problems ein 1760 km langer Esstisch gebaut werden müsste; eine riesige Infrastruktur, die quer durch Deutschland und Frankreich verläuft, um Mahlzeiten zu kochen und zu servieren.

**„Soupes Populaires“ von Camille Rouaud (Uchizy, Frankreich)** Die Jury war von der Bedeutung der Idee begeistert, die dem Prinzip der Suppenküchen mit einem „Cyberpunk-Twist“ einen neuen Anstrich verleiht, indem sie diese auf den rückwärtigen Teil von wiederverwendeten „Coupés“ verlagert, jenen hochwertigen Autos, die heute aufgrund von Umweltstandards meist nicht mehr gefahren werden dürfen. Auf diese Weise verleiht Camille Rouaud der Realität der extremen Armut in den Suppenküchen einen luxuriös gefärbten Touch und hinterfragt die sozialen Ungleichheiten unserer Zeit. „Das Projekt greift auf intelligente Weise die aktuellen ökologischen Herausforderungen auf, indem es diese umweltschädlichen Autos dank der neuen LPG-Technologie in Hybridfahrzeuge verwandelt, wobei dieses Gas vorteilhafterweise auch zum Kochen verwendet werden kann.“ Die Jury würdigte zudem die Art und Weise, wie Gastfreundschaft und der Gemeinschaftsgedanke in den Mittelpunkt des Vorschlags gerückt wurden, der sich an unzähligen Orten umsetzen lässt.

Darüber hinaus würdigte die Jury mit einer besonderen Erwähnung das Projekt **„Device“** von **Victoria Fernandez und Zaur Huseyn-Zada** für seine Originalität, welches die hochaktuelle Frage der zunehmenden Bedeutung von Künstlicher Intelligenz in unserem Alltag aufgreift, sowie das Projekt **Fermen-table** von **Hannah Lisa Ehre, Marlene Theresa Koßmann und Thilo Sebastian Preuß** für seine sachliche Auseinandersetzung mit Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltfragen für die Zukunft unserer Gesellschaften. Die Idee, fermentierte Lebensmittel, die mit einfachen Techniken produziert werden, mit der fortschrittlichen Technologie zu kombinieren, die für die Herstellung des eigens für dieses Projekt entworfenen Tisches notwendig ist, verankert das Projekt treffend in unsere Zeit.

#### **Gewinnerprojekte:**

- Fantî BAUM und Sebastian KLAWITER (München, DE), *Harry's Bude as Cuisine Commune, Cuisine Commune as Architektur*
- Yann MOTREFF (Paris, FR), *Gastrobahn*
- Camille ROUAUD (Uchizy, FR), *Soupes populaires*

#### **Projekte mit besonderer Erwähnung:**

- Zaur HUSEYN-ZADA und Victoria FERNANDEZ (Paris, FR), *Device*
- Thilo Sebastian PREUß, Hannah Lisa EHRE und Marlene Theresa KOBMANN (Aachen, DE), *Fermen-table*

#### **Die anderen fünf Projekte, die für die Ausstellung ausgewählt wurden (in alphabetischer Reihenfolge):**

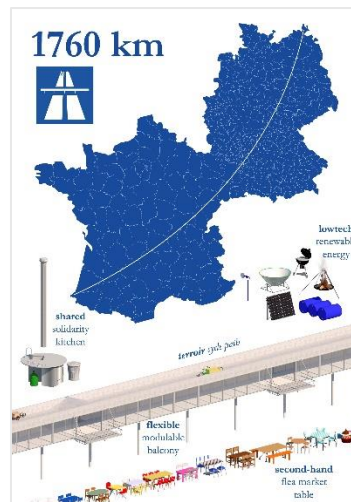
- Thomas LAFFLY und Lou PERDREAU (Marseille, FR), *Perennial*
- Luca PARISE (Berlin, DE), *Lobster Kitchen*
- Lauren MARCHAND und Clémence LORTA (Champagne-au-Mont-d'Or, FR), *Kitchens(s) in Town*
- Das Kollektiv *Wurzelsieben* mit Mirko HASELROTH, Helen-Maja RUDOLPH und Marcus SCHLICHT (München, DE), *Three Kitchens*
- Ida STEFFEN, Manuel RADEMAKER, Jan SCHWARTZ und Marvin WINKENS (Berlin, DE), *Berlin Cuisine*

## Gewinnerprojekte

„Harry's Bude as Cuisine Commune, Cuisine Commune as Architektur“  
Fanti Baum und Sebastian Klawiter (München, Deutschland)



„Gastrobahn“  
Yann Motreff (Paris, Frankreich)



„Soupes Populaires“  
Camille Rouaud (Uchizy, Frankreich)

