

# Junges Design



Frische Ideen für eine strahlende Zukunft

Text: Katja Neumann

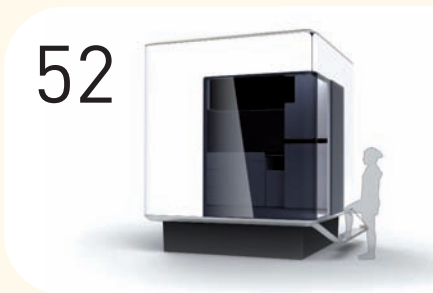
Junges Design – das ist die Plattform für neue Kreative und innovative Konzepte. Auf diesen Seiten stellen wir regelmässig die Projekte junger Talente vor, in der Hoffnung, dass es zu einer Realisierung der Ideen und Designs kommt. Ob futuristisches Konzept oder Liebe zum Detail, all diese Entwürfe verdienen Aufmerksamkeit.



Kala  
und Adupu



Das Buch neu  
denken



Flexibler Wohn-  
Kubus



Ein Hausboot  
für alle



Oh du mein  
schön' Utopia

## Kontakt

Senden Sie Ihre Entwürfe  
bitte mit Bildern an:

[jungesdesign@trenddokument.com](mailto:jungesdesign@trenddokument.com)

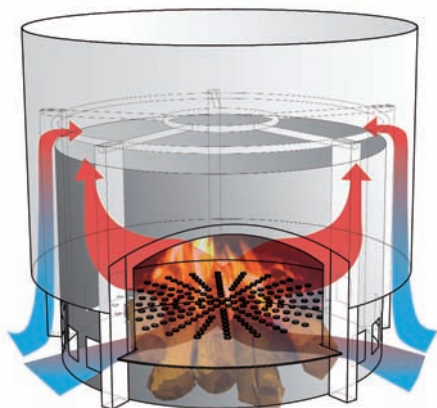


# Kala und Adupu

Noch heute kochen mehr als drei Milliarden Menschen ihr Essen auf offenen Feuerstellen und verbrennen dabei täglich zweieinhalb Millionen Tonnen Holz. Dies ist nicht nur ökologisch bedenklich, sondern auch extrem gesundheitsgefährdend für die Menschen, da der dabei entstehende Rauch in der Regel hoch giftig ist. Anderthalb Millionen Menschen sterben jährlich an den Folgen der Nutzung offenen Feuers, was damit, nach Hunger, Aids und durch verunreinigtes Wasser verursachte Krankheiten, die vierthäufigste Todesursache der

Welt ist. Dieser Problematik widmete sich kürzlich Carlotta Werner, die im Rahmen ihrer Diplomarbeit im Fach Produktdesign an der Bauhaus-Universität Weimar traditionelle indische Kochstellen entscheidend verbesserte. Der Arbeit ging ein dreimonatiger Aufenthalt der Diplomandin im südindischen Pondicherry voraus. Nach ihren dort durchgeführten Befragungen kam sie zu der Erkenntnis, dass das Produkt zwar weiterentwickelt werden soll, jedoch optisch nach wie vor den Vorstellungen der meist weiblichen Benutzer angemessen

sein muss, um akzeptiert zu werden. In enger Zusammenarbeit mit ortsansässigen Handwerkern, Hausfrauen und Köchen entwickelte Carlotta Werner mit „Adupu“ eine weitaus effizientere Variante eines Terrakotta-Herds, die deutlich weniger Emissionen verursacht. Neben dem Herd für südindische Haushalte entwickelte sie auch einen Großküchenherd namens „Kala“, der den Praxistest ebenso erfolgreich bestand. Für ihr Konzept wurde Carlotta Werner mit einer Anerkennung beim Bayerischen Staatspreis 2010 ausgezeichnet.



## Bauhaus-Universität Weimar

Geschwister-Scholl-Straße 8  
99423 Weimar

Tel.: 036.4358-0

info@uni-weimar.de  
www.uni-weimar.de

