

Objektyp: **Miscellaneous**

Zeitschrift: **Tec21**

Band (Jahr): **133 (2007)**

Heft 5: **Sicher bauen**

PDF erstellt am: **11.09.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## DESIGN LAB 06

Übergewicht verursacht in Europa bereits heute eine Million Todesfälle pro Jahr. In Amerika sind zwei von drei Menschen adipös, und Übergewicht steht kurz davor, das Rauchen als wichtigste vermeidbare Todesursache abzulösen. In vielen Fällen liegt die Ursache für das Übergewicht in zunehmend ungesunden Ernährungsgewohnheiten, die ihrerseits auf Zeitmangel und die massenhafte Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln zurückgehen. Electrolux wollte diesem Trend etwas entgegensetzen und stellte Designstudenten aus aller Welt die Aufgabe, Konzepte für Küchen- und Hausgeräte zu entwickeln, die gesunde Essgewohnheiten fördern – das diesjährige Thema des «Electrolux Design Lab»-Wettbewerbs.

Die Aufgabe bestand darin, Methoden der Lebensmittelkonservierung und -zubereitung zu suchen, die den Menschen in zehn Jahren eine gesunde Ernährung ermöglichen. Die Teilnehmer erforschten die aktuellen Technologien in ihrem Arbeitsbereich und versuchten, attraktive Lösungen für den Kunden der Zukunft zu entwickeln. Mehrere hundert Designstudenten aus aller Welt nahmen am Wettbewerb teil.

### PREISTRÄGER

Metin Kaplan ist der Gewinner des vierten «Electrolux Design Lab»-Preises, der kürzlich in Barcelona verliehen wurde. Der 21-jährige Student der Technischen Universität Istanbul erhielt die Auszeichnung für sein Konzept «Nevale». Es ermöglicht, unterwegs jederzeit kalte oder warme selbstgemachte Speisen zu

sich zu nehmen. Das Gerät basiert auf der Form des «Sefertasi», eines traditionellen Lebensmittelbehälters, der in den Ländern des Nahen Ostens seit Jahrhunderten verwendet wird, um zuhause zubereitete Speisen mitzunehmen. «Nevale» besteht aus übereinander gestapelten Ebenen, die bis zu vier verschiedene heiße oder kalte Speisen aufnehmen. Das digitale Display liefert Informationen zu den Lagerbedingungen für die Lebensmittel und kann so programmiert werden, dass zu einem bestimmten Zeitpunkt (z.B. mittags) automatisch ein Aufwärmprozess in Gang gesetzt wird. Für kalte Speisen hält das Gerät konstant die ideale Aufbewahrungstemperatur. Jede Ebene arbeitet unabhängig, sodass heiße und kalte Speisen zusammen transportiert werden können. Die Jury begründete ihre Entscheidung damit, dass «Nevale» sowohl aus historischer als auch aus globaler Sicht relevant sei. «Bei dem Konzept «Nevale» geht es nicht nur darum, ein bestimmtes Problem zu lösen, es fördert vielmehr eine insgesamt gesündere Lebensweise», so Henrik Otto, Leiter Electrolux Global Design.

Die Jury verlieh den zweiten und den dritten Preis an Brian Law Chuan Chai für sein Konzept «Organic Cook» und an Eduardo Altamirano Segovia für «Vessto». Der «Organic Cook» ist ein schnelles, flexibles Kochgerät für die zukünftige Küche und kommt ganz ohne Fett aus. Das Tischgerät setzt zum Garen gesunder Mahlzeiten Infrarot- und Vakuumtechnologie ein, wodurch Speisen in einem Bruchteil der Zeit zubereitet werden können, die bei traditionellen

Kochverfahren nötig wäre. «Vessto» hingegen soll zum Kochen erneuerbare Energiequellen nutzen. Im Gerät soll eine moderne Variante des Stirling-Motors zum Einsatz kommen, der mithilfe der im Kochfeld selbst produzierten Wärme kleine Gasmengen zum Expandieren und Kontrahieren anregt, was als eigentliche Energiequelle dient. Da das Gerät eine eigene Energieversorgung hat, ist kein fester Platz zum Kochen mehr erforderlich. Die neue Kochmöglichkeit soll dazu anregen, von Fertiggerichten wieder zur Eigenproduktion gesunder Mahlzeiten überzugehen – auf einem traditionellen Herd mit modernem Touch.

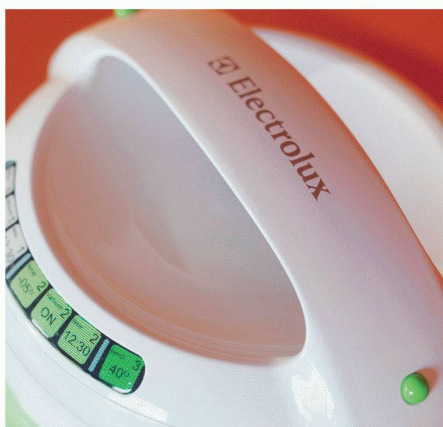
### JURY

Fernando Campana, Architekt; Humberto Campana, Rechtsanwalt; Tetsuya Wakuda, Küchenchef; Constance Adams, Raumfahrtarchitektin; Henrik Otto, Senior Vice-President Abteilung Global Design Electrolux

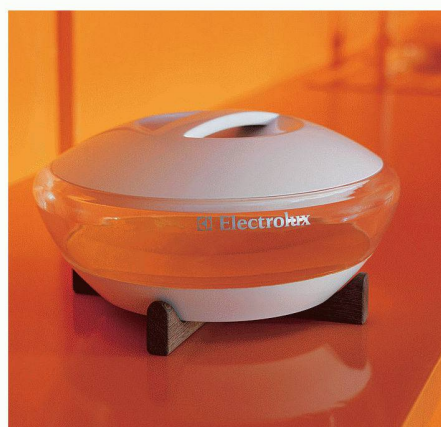
### FINALISTEN

Eduardo Altamirano Segovia (Universidad La Salle, Mexiko); Jonathan Assaraf (Savannah College of Art and Design, USA); Clayton Tolomiotti Rezende (Centro Universitário Positivo, Brasilien); Teeravit Hanharutaivan (King Mongkuts' Institute of Technology Ladkrabang, Thailand); Christian Jung (HFG Pforzheim, Deutschland); Metin Kaplan (Technische Universität Istanbul [ITU], Türkei); Brian Law Chuan Chai (Nationaluniversität Singapur, Singapur); Kleber Puchaski (Royal College of Art, Grossbritannien); Yirong Yang (Schule für Design der Southern Yangtze University, China)

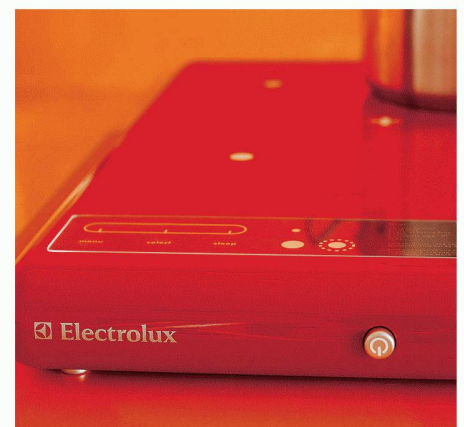
[www.electrolux.com/designlab](http://www.electrolux.com/designlab)



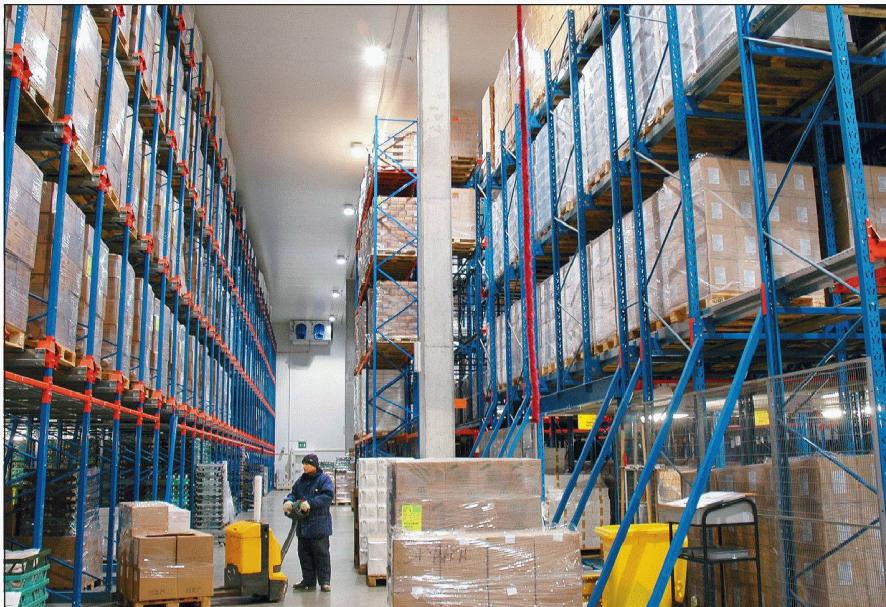
«Nevale» (1. Preis, Metin Kaplan, Technische Universität Istanbul, Türkei)



«Organic Cook» (2. Preis, Brian Law Chuan Chai, Nationaluniversität Singapur, Singapur)



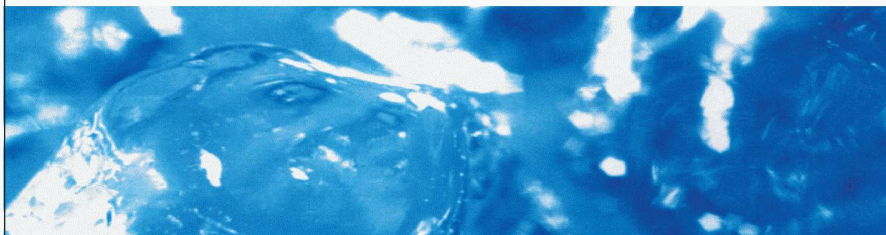
«Vessto» (3. Preis, Eduardo Altamirano Segovia, Universidad La Salle, Mexiko)



**Linde**  
LKS KälteSchweiz

**Qualität misst sich immer an den Ansprüchen der Kundschaft. Darum ist für Sie auch nur das Beste gut genug – von Linde, der Schweizer Nummer eins in der Kältetechnik!**

**frisch ist cool!**



**LKS KälteSchweiz AG**  
Netzbodenstrasse 32 4133 Pratteln  
Telefon: 061 816 66 66 Telefax: 061 816 66 00  
[www.lks-kaelte.ch](http://www.lks-kaelte.ch)

#### ADRESSE DER REDAKTION

TEC21  
Stafelstrasse 12, Postfach 1267  
8021 Zürich  
Telefon 044 288 90 60, Fax 044 288 90 70  
E-Mail [tec21@tec21.ch](mailto:tec21@tec21.ch)  
[WWW.TEC21.CH](http://WWW.TEC21.CH)

#### REDAKTION

Lilian Pfaff (lp), Chefredaktion  
Ivo Bosch (bo), Wettbewerbe/Architektur  
Claudia Carle (cc), Umwelt/Energie  
Nathalie Cajacob (nc), Redaktionsassistentin  
Kalinka Cortis (co), Architektur/Ingenieurwesen  
Daniela Dietsche (dd), Ingenieurwesen/Verkehr  
Rahel Hartmann Schweizer (rhs), Architektur/Städtebau  
Clementine Hegner-van Rooden (cvr), Ingenieurwesen/Statik  
Katharina Moschinger (km), Abschlussredaktion  
Aldo Rota (ar), Bautechnik/Werkstoffe  
Ruedi Weidmann (rw), Baugeschichte

Die Redaktionsmitglieder sind direkt erreichbar unter:  
[Familienname@tec21.ch](mailto:Familienname@tec21.ch)

#### REDAKTION SIA-INFORMATIONEN

Generalsekretariat SIA  
Selhausstrasse 16, Postfach 1884, 8027 Zürich  
Telefon 044 283 15 15, Fax 044 283 15 16  
E-Mail [contact@sia.ch](mailto:contact@sia.ch)  
Thomas Müller (tm)  
Peter P. Schmid (pps)  
Normen Telefon 061 467 85 74  
Normen Fax 061 467 85 76

#### HERAUSGEBERIN

Verlags-AG der akademischen technischen Vereine /  
SEATU Société des éditions des associations techniques universitaires  
Mainaustrasse 35  
8009 Zürich  
Telefon 044 380 21 55, Fax 044 388 99 81  
E-Mail [seatu@smile.ch](mailto:seatu@smile.ch)  
Rita Schiess, Verlagsleitung  
Hedi Knöpfel, Assistenz

Erscheint wöchentlich, 42 Ausgaben pro Jahr  
ISSN-Nr. 1424-800X  
133. Jahrgang

Nachdruck von Bild und Text, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion und mit genauer Quellenangabe.  
Für unverlangt eingesandte Beiträge haftet die Redaktion nicht.

Auflage: 10940 (WEMF-beglaubigt)

#### ABONNEMENTSPREISE

Jahresabonnement (42 Ausgaben)  
Schweiz: Fr. 275.– | Ausland: Fr. 360.– | Euro 232.–  
Studierende CH: Fr. 138.– | Studierende Ausland: Fr. 223.– | Euro 144.–  
Halbjahresabonnement (21 Ausgaben)  
Schweiz: Fr. 153.– | Ausland: Fr. 195.50 | Euro 126.–  
Studierende CH: Fr. 76.– | Studierende Ausland: Fr. 118.50 | Euro 76.–  
Schnupperabonnement (8 Ausgaben)  
Schweiz: Fr. 20.– | Ausland: Fr. 32.– | Euro 21.–

Ermässigte Abonnemente für Mitglieder BSA, Usic und ETH Alumni.  
Weitere auf Anfrage, Telefon 031 300 63 44

#### ABONNENTENDIENST

Stämpfli Publikationen AG  
Postfach 8326  
3001 Bern  
Telefon 031 300 63 44, Fax 031 300 63 90  
E-Mail [abonnemente@staempfli.com](mailto:abonnemente@staempfli.com)

Adressänderung für SIA-Mitglieder:  
[mutation@sia.ch](mailto:mutation@sia.ch)

#### EINZELBESTELLUNGEN

Einzelnummer (Bezug beim Abonentendienst)  
Fr. 12.– | Euro 8.– (ohne Porto)

#### INSERTATE

Künzler/Bachmann Medien AG  
Postfach, 9001 St. Gallen  
Telefon 071 226 92 92, Fax 071 226 92 93  
E-Mail [info@kbmedien.ch](mailto:info@kbmedien.ch)  
[www.kbmedien.ch](http://www.kbmedien.ch)

#### DRUCK

Stämpfli Publikationen AG, Bern

#### GESTALTUNGSKONZEPT

Integral Ruedi Baur, Zürich | Claudia Wildermuth

#### BEIRAT

Hans-Georg Bächtold, Liestal, Raumplanung  
Heinrich Figi, Chur, Bauingenieurwesen  
Markus Friedli, Frauenfeld, Architektur  
Erwin Hepperle, Bubikon, off. Recht  
Roland Hühmann, Zürich, Baurecht  
Daniel Meyer, Zürich, Bauingenieurwesen  
Ákos Morávszky, Zürich, Architekturtheorie  
Ulrich Pfammatter, Burgdorf, Technikgeschichte  
Franz Romero, Zürich, Architektur

#### TRÄGERVEREINE

Schweizerischer Ingenieur- und Architektenverein, SIA  
[www.sia.ch](http://www.sia.ch)

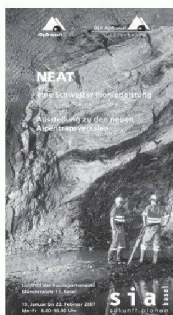
TEC21 ist das offizielle Publikationsorgan des SIA.  
Die Fachbeiträge sind Publikationen und Positionen der Autoren und der Redaktion.  
Die Mitteilungen des SIA befinden sich jeweils in der Rubrik «SIA».

Schweizerische Vereinigung  
Beratender Ingenieur-Unternehmungen, usic  
[www.usic-engineers.ch](http://www.usic-engineers.ch)

Das Netzwerk der Absolventinnen  
und Absolventen der ETH Zürich, ETH-Alumni  
[www.alumni.ethz.ch](http://www.alumni.ethz.ch)

Bund Schweizer Architekten, BSA  
[www.architekten-bsa.ch](http://www.architekten-bsa.ch)

Association des diplômés de l'EPFL  
<http://a3.epfl.ch>

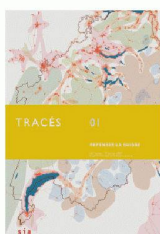


### NEAT – EINE SCHWEIZER PIONIERLEISTUNG

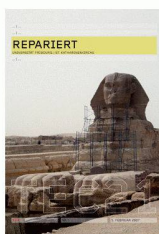
Ausstellung des Museums für Ingenieurbaukunst im Hänggigturm in Zusammenarbeit mit AlpTransit zu den neuen Alpentransversalen. Anhand von Schautafeln, Modellen und Originalprojekten wird die Entstehung der Neat spannend und anschaulich dargestellt.

Ort: Lichthof des Baudepartements, Basel  
 Zeit: bis 23. Februar 2007, Mo–Fr 8–18 h  
 Infos: [www.siabasel.ch](http://www.siabasel.ch)

ANLASS	BESCHREIBUNG	INFOS / ANMELDUNG
<b>AUSSTELLUNG</b> «Projektwettbewerbe im offenen Verfahren: Altersheim Köschentüti, Altersheim Trotte»	Das Amt für Hochbauten führte parallel zwei Projektwettbewerbe im offenen Verfahren durch. Ziel war es, Realisierungsvorschläge für zwei Altersheime zu erhalten	bis 4.2.2007   Mo–Fr 16–20 h, Sa/So 14–18h Ausstellungsraum UG Hallenbad Dierikon, Zürich <a href="http://www.stadt-zuerich.ch/hbd">www.stadt-zuerich.ch/hbd</a>
<b>VORTRAGSREIHE</b> «Das Detail: Buol & Zünd»	Das Detail stellt im Entwurfsprozess eine besondere Herausforderung dar. Buol & Zünd haben eine Entwurfsstrategie entwickelt, bei der historische und handwerkliche Aspekte die architektonischen Themen prägen	6.2.2007   18.30 h Fri-Art, Fribourg <a href="http://www.fri-archi.ch">www.fri-archi.ch</a>
<b>SEMINAR</b> «Planungsseminar Minergie-P»	Inhalt: Minergie-P-Philosophie; Architektur, Gebäudehülle, Bauphysik, Haustechnik; Minergie-P in der Sanierung; praktische Beispiele; Neuheiten, Trends, Erkenntnisse	28.2. / 1.3.2007 Berner Fachhochschule Architektur, Holz und Bau, Biel Anmeldung bis 9.2. unter: <a href="http://www.hausbaumesse.ch">www.hausbaumesse.ch</a>
<b>AUSSTELLUNG</b> «Farbatlas Zürich»	Wie grau oder wie bunt ist Zürich? Mittels Farbabnahmen, Fotografien etc. wird die spezifische Farbigkeit eines Quartiers und das Gesamtkolorit der Stadt Zürich ermittelt	bis 22.4.2007   Di–So 10–17 h, Do bis 20 h Gewerbemuseum Winterthur <a href="http://www.gewerbemuseum.ch">www.gewerbemuseum.ch</a>



**TRACÉS 1/2007**  
 17.1.2007  
**REPENSER LA SUISSE**  
 Bulletin technique de la Suisse romande  
 Rue de Bassenges 4  
 1024 Ecublens  
 Tél. 021 693 20 98  
 Fax 021 693 20 84  
 E-mail Secrétariat:  
[fdc@revue-traces.ch](mailto:fdc@revue-traces.ch)  
[www.revue-traces.ch](http://www.revue-traces.ch)



**VORSCHAU NR. 6**  
 5.2.2007  
**REPARIERT**  
 Entlastet  
 Rahel Hartmann Schweizer  
**LC + Perret = Schweizer Moderne**  
 Michael Hanak  
**Geistige Leistungen und Patente**  
 Daniel Kundig

**TEC21-ABO BESTELLEN:**  
**TEL. 031 300 63 44 ODER**  
**WWW.TEC21.CH**