



Zum Thema

Beim Bewerb „speiseKAMMER21 – regionaler Genuss“ der Fachhochschule [Kärnten](#) galt es, eine Speisekammer aus Holz zu entwerfen, die sich für den Verkauf hochwertiger Lebensmittel eignet. Schülerinnen und Schüler der HTL Mödling-Abteilung „Innenarchitektur“ zeigten dabei ihr großes Können.

Gold: „die.cammera“

HTL Mödling | Schülerinnen und Schüler des Kollegs der Abteilung „Innenarchitektur“ räumten bei „Speisekammer“-Wettbewerb ab.

MÖDLING | Klara Kappelmüller und Aurelia Kathan (beide 6B Kolleg, Innenarchitektur) holten mit ihrem Projekt „die.Cammera“ den Sieg in der Kategorie

„Urban“. Betreut von Ronald Wagner bietet „die.Cammera“ die Möglichkeit der Zwischenlagerung vorbestellter Obst- und Gemüseboxen. So soll unter anderem einem Überschuss vorgebeugt und die Frische der Produkte stets gewährleistet werden.

Für „Speisi“, dem Projekt von Hannes Lernbeiß und Johanna Sommersguter-Mayerhofer (beide 4B Kolleg, Innenarchitektur, betreut von Matthias Kargl), gab es einen Anerkennungspreis. „Speisi“ punktete durch eine offene Bühne, in der ein Netz aus Seilen die Waren förmlich schweben lässt.

Zwei weitere Projekte aus der größten technischen Schule Österreichs, der HTL Mödling, ha-

ben es ins Finale geschafft. „Deca“ von Anna Schwarzmann und Heloise Weiß (beide 6B Kolleg, Innenarchitektur), betreut von Ronald Wagner, steht für zehn Ecken, zehn Kanten – eine Speisekammer aus Fichtenholz, wobei fünf Regale einen barrierefreien Raum bilden, in dem regionale Produkte der umliegenden Bauernhöfe verkauft werden können.

Und eine weitere Speisekammer-Idee von Marian D’Amico (4A Kolleg, Innenarchitektur, betreut von Robert Wolf), deren traditionelle Form aus verschiedenen Modulen besteht und somit bestens auf Saison und Bedürfnisse angepasst werden kann, sorgte in [Kärnten](#) für Aufsehen.

„die.Cammera“:
Projektbetreuer
Ronald Wagner,
Klara Kappelmüller,
Abteilungs-
vorständin Moni-
ka Smetana, Au-
relia Kathan und
Direktor Hannes
Sauerzopf.
Foto: HTL Mödling

