Technische Mitteilungen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **44 (1957)**

Heft 9: **Strandbäder - Heilbäder - Sportanlagen**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Technische Mitteilungen

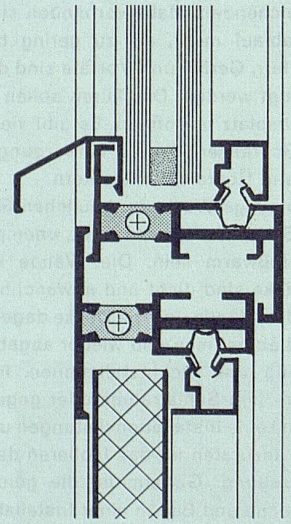
Redaktionelle Bearbeitung: Hermann Ernst, Architekt, Zürich

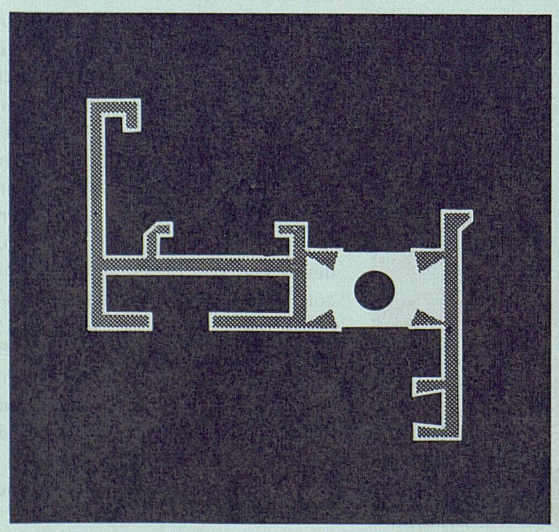
AIAG-Neuheit: pat. vollisolierte Thermo-Fensterprofile

Da bei den heutigen Metallfenstern meistens das gut isolierende Verbundglas verwendet wird, wurde ein wärmeisolierendes Profil entwickelt, das mindestens so gut isoliert wie das Verbundglas, so daß der Rahmen unter keinen bei uns vorkommenden Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnissen früher als das Verbundglas anlaufen kann. Das ALSEC-Profil gewährleistet besten Schutz gegen Schwitzwasserbildung und Vereisung der Fenster und Türrahmen. Die dafür maßgebenden K-Werte sind:
Isolierverglasung K = 2,5–3
ALSEC-Rahmenprofil K = 2,0–2,25
Besonders geeignet für Räume mit Vollklimatisierung, für Bauten in kalten Gegenden oder im Gebirge.

ALSEC-Fenster werden hergestellt von:

Gauger & Co. AG, Zürich
Geilinger & Co., Winterthur
Glissa Glasmanufaktur AG, Schaffhausen
Jul. Hädrich & Co., Zürich
Josef Meyer AG, Luzern
Gebr. Tuchschmid AG, Frauenfeld
Vohland & Bär AG, Basel
Zwahlen et Mayr S. A., Lausanne





Eine atmende Flachdach-Isolierung

Beim Neubau der Bäderanlagen in Bad Ragaz (siehe Seite 314 im Textteil dieses Heftes) wurden an das Abdichtungsmaterial für die Betondachflächen große Forderungen gestellt. Es war notwendig, vor Austrocknung des Betons eine gegen eindringende Feuchtigkeit schützende Abdichtung herzustellen, um die Innenarbeiten ohne Unterbrechung fortsetzen zu können. Die gestellten Bedingungen wurden durch KOit-AB-Mehrschichten erfüllt. Dieses Material, welches in mehreren Schichten fugenlos auf die Betonoberfläche aufgetragen wird, konnte auf dem nicht trockenen Beton bei ungünstigem Wetter verarbeitet werden und ermöglichte die Einsparung sämtlicher Blechinstallationen.
KOit-AB-Mehrschichten gewährleisten eine einwandfreie Haftfähigkeit auch auf nicht völlig trockenem Beton, ermöglichen das Ausatmen von Feuchtigkeitsdämpfen ohne Bildung von Dampfpolstern und besitzen genügende Oberflächenfestigkeit zur Verhütung von Schäden durch mechanische Belastungen. Durch eine dreifache Verfaserung der Schichten untereinander sind eine vollkommene Ablaufsicherheit und die Möglichkeit gegeben, das Material von der Horizontalen bis zur Vertikalen zu verlegen.
SIT AG, Zürich 2, Genferstraße 25

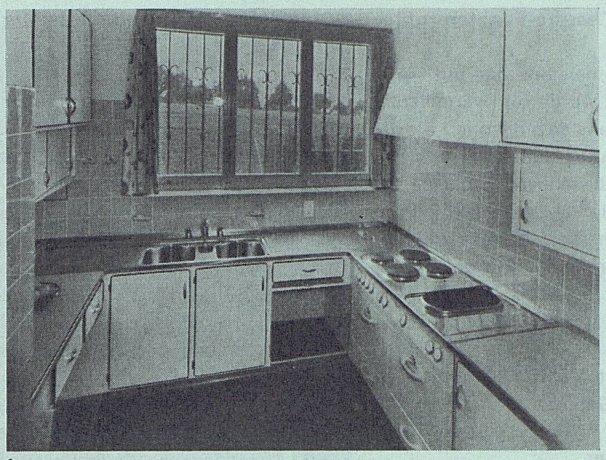
Architekt und Küchenplanung

Die zweckmäßige Anordnung

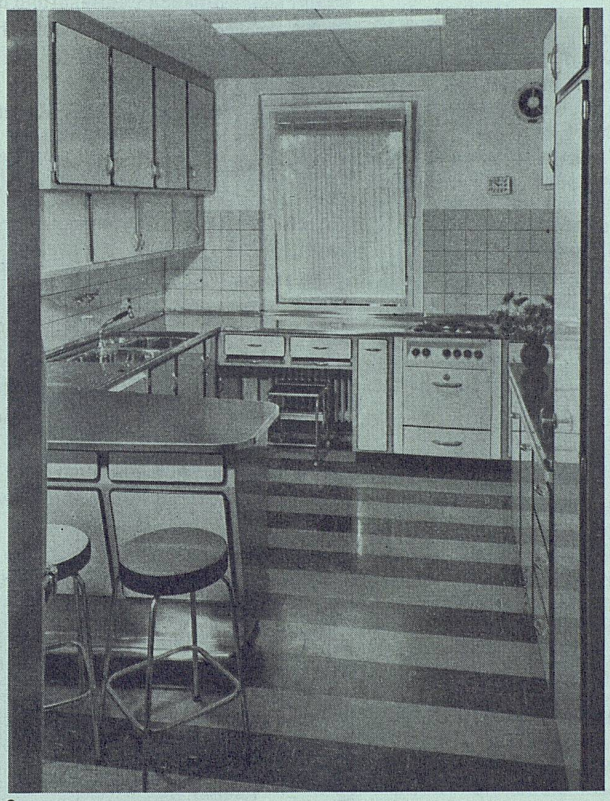
Wir unterscheiden in der Küchenanlage vier Hauptzentren: die Versorgungsschränke, das Rüst- und Vorbereitungszentrum, das Kochzentrum, das Abwaschzentrum. Zum Rüstzentrum gehören eine Arbeitsfläche und der Rüstschieber für Arbeiten im Sitzen.
Zum Kochen sind außer dem Herd und dem Backofen auf beiden Seiten Arbeits- beziehungsweise Abstellflächen erforderlich.
Zum Spülen benötigen wir rechts eine Abstellfläche für das Schmutzgeschirr, dann die Abwasch- und Spülbecken, links den Tropfteil.
Die einzig richtige Anordnung in der Küche ergibt sich hieraus. Ob gerade oder im Winkel verlaufend, immer müssen von links nach rechts angeordnet sein: Tropfteil, Abwaschbecken, Arbeitsfläche zum Rüsten (gleichzeitig Abstellfläche zum Spülen und auch zum Kochen), Kochherd, Abstellfläche.

Die einzelnen Arbeitszentren

Die Lage des Rüstplatzes zwischen Herd und Spültisch hat sich aus Studien der Arbeitswege ergeben. Am günstigsten wird er in gleicher Höhe mit Herd und Spültisch fest eingebaut (Höhe 90 cm). In unmittelbarer Nähe sollen sich Besteck- und Geräteschublade, Gewürzschubladen und der Kehrichteimer befinden. Das Tageslicht soll von vorne oder von links einfallen. Bei Rüstplätzen unter einem Fenster ist der Fensterausbildung besondere Beachtung zu schenken. Wenn Drehflügel verwendet werden, muß die Brüstung so hoch gelegt werden, daß höhere Gegenstände, wie zum Beispiel Flaschen, auch bei geöffnetem Flügel Platz finden. Günstiger ist die Anordnung von Kippflügeln oder Schwingflügeln oder einem feststehenden unteren Fensterband. Die elektrische Beleuchtung ist so anzubringen, daß der Schatten von arbeitenden Personen nicht auf den Arbeitsplatz fallen kann. Bei der Verwendung von Wandlampen ist auf blendungsfreie Ausführung zu achten.



1



2

3

Der Herd ist den Bedürfnissen der Familie anzupassen. Man wähle am besten vier Kochstellen. Oft ist eine separate Fischbratplatte wünschenswert. Der Backofen kann gut auch getrennt vom Rechaud in einem Hochbau in Tischhöhe angeordnet werden. Der Abführung der Kochdämpfe muß auf jeden Fall Rechnung getragen werden. Deshalb ist ein Ventilator in Herdnähe zu empfehlen, besser noch eine Abdampfhaube mit eingebautem Fettfilter. In Herdnähe sollen sich auch die Schränke für Pfannen, Pfannendeckel und Kellen befinden. Über dem Herd darf kein Oberschrank angebracht werden.

Als Spültisch setzt sich immer mehr der Typ mit zwei Becken und separatem Ausguß durch. Dieser entspricht am günstigsten dem Arbeitsablauf beim Spülen. Als Batterie können Stand- oder Wandbatterien verwendet werden, günstig mit Schlauchbrause. Auch hier ist die Lage und Höhe des Fensters zu beachten. Es soll vorkommen, daß die Batterie das völlige Öffnen des Fensters verhindert . . . In der Nähe des Spültisches soll der Aufbewahrungsort für Hand- und Geschirrtücher sein, günstig als Auszug mit Heizeinsatz. Auch die Geschirr-Versorgungsschränke befinden sich gut in dessen Nähe.

Als Abdeckung für die gesamte Kombination hat sich rostfreier Stahl am besten bewährt, der mittels Plättlizarge fugendicht mit dem Wandbelag verbunden wird. Besonders auch die Herdmulde und die Abstellflächen am Herd sind wegen der hohen Temperaturen der Pfannen aus diesem Material zu erstellen.

Das wichtigste bei den Versorgungsplätzen ist, daß sie in ausreichendem Maße vorhanden sind. Nichts hemmt den Arbeitsablauf mehr, als zu gering bemessener Schrankraum. Geschirr, Geräte und Vorräte sind dort aufzubewahren, wo sie benötigt werden. Die Türen sollen sich zu dem betreffenden Arbeitsplatz hin öffnen. Es gibt vielerlei Spezialausbildungen von Schränken, die die Versorgung vereinfachen und die Arbeit und Übersicht erleichtern.

Noch einige Worte zur baulichen Gestaltung.

Der Boden soll wasserdicht, unempfindlich, leicht zu reinigen und fußwarm sein. Die Wände bis Unterkante der Oberschränke sind dicht und abwaschbar auszubilden. Der obere Teil der Wände und die Decke dagegen müssen Wasserdampf leicht aufnehmen und wieder abgeben können.

Wichtig sind die Installationen. In und an Wänden gegen Wohn- und Schlafräume oder gegen die Nachbarwohnungen sollen keine Installationsleitungen und Apparate montiert sein. Sehr anzuraten ist das Isolieren der Leitungen gegen Schallübertragung. Günstig ist die gemeinsame Leitungsführung für Küche und Bad in einer Installationswand.

Und nun noch etwas über die Einordnung der Küche in den Grundriß.

Bei Einfamilienhäusern wird sich fast immer eine günstige Lage finden lassen. Hier ist die gute Zuordnung zu Hauseingang, Kellerabgang und dem Eßraum anzustreben. Bei Mehrfamilienhäusern weist der klassische Grundriß zumeist einen Mittelflur auf, an dem sich einerseits Küche und Bad, auf der anderen Seite die Wohnzimmer befinden. Hier sollte man die symmetrische Anordnung mit dem Treppenhaus als Achse vermeiden. Da man die Kombination in der Küche an die Wand zum Bad legen wird, ist auf der einen Haushälfte die Reihenfolge, vom Treppenhaus gesehen, Küche–Bad, auf der anderen Haushälfte aber Bad–Küche anzustreben. Das Licht soll doch immer von links oder von vorne auf die Arbeitsplätze fallen.

Wir haben einige grundsätzliche Fragen der Küchenplanung behandelt. Wer sich etwas eingehender mit diesem überaus wichtigen Detail des Wohnungsbaues beschäftigt und seine Entwürfe auf die Organisation und den Arbeitsablauf in der Küche ausrichtet, wird stets gute Lösungen finden, die den heutigen Bedürfnissen entsprechen und die Wünsche der Frauen erfüllen.

Dieser Artikel möchte erreichen, daß die Architekten und Entwurfszeichner der Küchenplanung etwas mehr Beachtung schenken, die Grundregeln befolgen und der Küche innerhalb ihres Schaffens den Rang einräumen, den sie verdient.
Für detailliertere Angaben und Auskünfte sowie zur Beratung bei speziellen Problemen stehen die Küchenspezialisten dem Architekten gerne mit Rat und Tat zur Seite.

FRANKE-Küchenplaner, W. Batt, Dipl.-Arch.

Die Firma Walter Franke in Aarburg hat soeben einen neuen Kombinationen-Katalog (Nr. 151) herausgegeben. Der Katalog umfaßt sämtliche Norm-Kombinationen mit der Beschreibung der möglichen Zusammenstellung der Einbau-Elemente, aber auch alle jene Details, die jeder Fachmann für die praktische Arbeit benötigt. Er zeichnet sich aus durch übersichtliche Anordnung des Bildmaterials (Photos, Zeichnungen, Maßtabellen, Texte).

1
U-Küche mit richtiger Anordnung.
Beachte hier die Abdampfhaube über dem Herd.

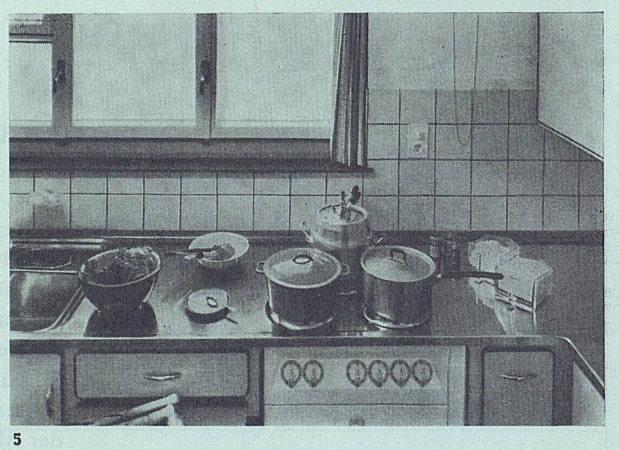
2
Küche mit Eßbar.
Besonderheit: Schwingflügelfenster. In Herdnähe Ventilator.

3
Zweifrontenküche in einwandfreier Anordnung.
Fensterbrüstungen liegen hoch genug.

4
Rüstzentrum mit Rüstschieber in 65 cm Höhe für Arbeiten im Sitzen.

5
Kochzentrum, beiderseits Abstellflächen aus rostfreiem Stahl, darüber Ventilator.

6
Abwaschzentrum.
Rechts Fläche für Schmutzgeschirr, separater Ausguß mit Siebkorb, Abwaschbecken und Nachspülbecken, Tropfteil. Standbatterie mit Schlauchbrause.


5

4

6