

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **23 (1969)**

Heft 12: **Einfamilienhäuser = Maisons familiales = One-family houses**

PDF erstellt am: **15.08.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

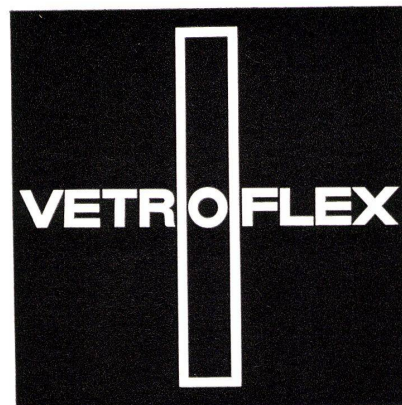
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

**VETROFLEX  
ISOLIERUNG:**

**WIRKSAMKEIT  
KOMFORT  
EINSPARUNGEN**



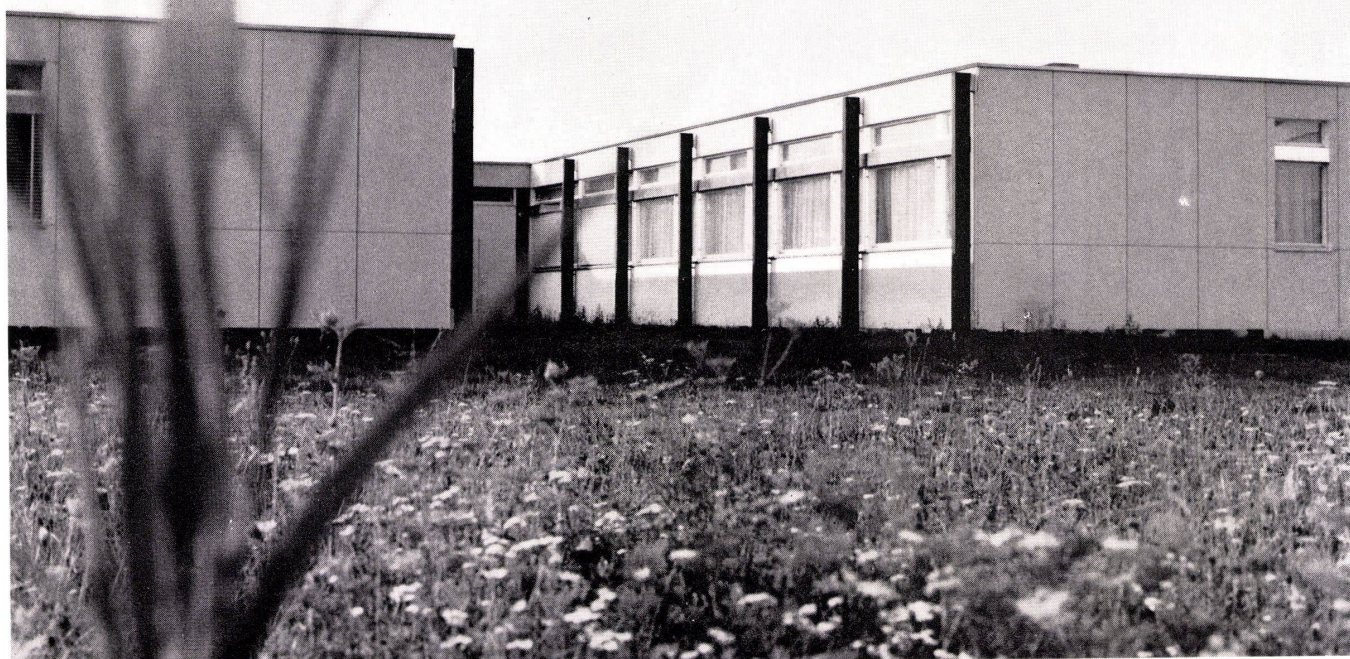
TEL-Verfahren

GLASFASERN AG  
VERKAUFSBÜRO  
8039 ZÜRICH  
TEL. 051 27 17 15

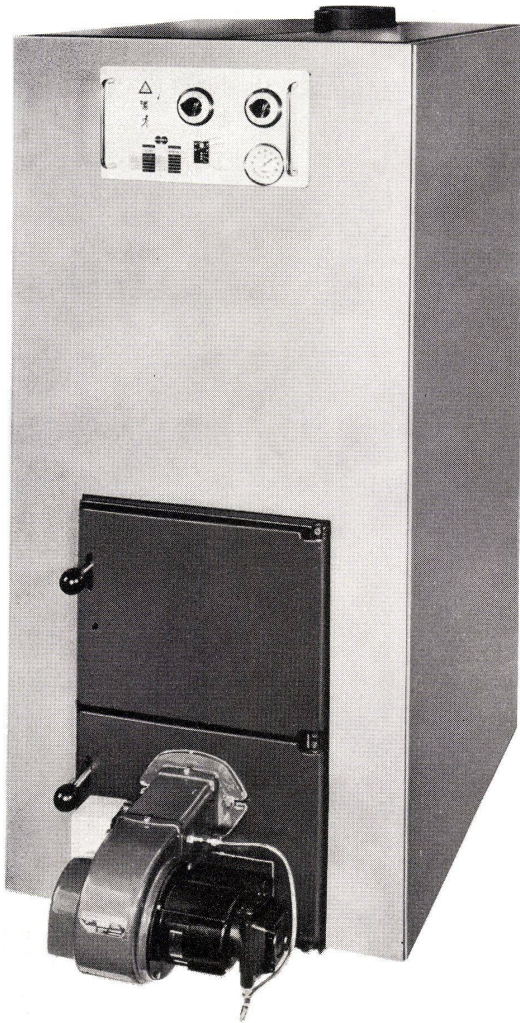
Büropavillon  
Balzers AG  
in Balzers FL

Ein Beispiel  
der Leichtbauweise,  
wirtschaftlich,  
rasche Montage,  
hohe Qualität.

**büchel**  
**fertigbauten ag**  
Rebstein, Zürich, Lausanne



# ACCUMAT Realtherm



ACCUMAT-Realtherm, ein neuartiger Heizkessel, kombiniert mit einem leistungsfähigen Boiler, auch ausrüstbar für die Verfeuerung von festen Brennstoffen.

Günstige Abmessungen, einfache Montage, beste Wirtschaftlichkeit, minimale Wartung, hoher Komfort und: ein vorteilhafter Preis.

**Accum AG**  
**8625**  
**Gossau ZH**

051 - 78 64 52

Wilhelm Jaenecke, München

## Küche und Bad im Einfamilienhaus

Der Wunschtraum jedes Planers, den Bauherrn schon vor dem Bau seines Hauses mit allen wichtigen Dingen vertraut zu machen, erfüllt sich leider nur selten. Meist ist der Rohbau schon erstellt, und der Küchenfachmann muß sich mit den bereits bestehenden Gegebenheiten abfinden. Das Ideale wäre es natürlich, wenn sich bereits der Architekt – im Einverständnis mit dem Bauherrn – bei der Grundrißplanung mit einem Küchenfachmann zusammensetzen und alle wichtigen Punkte auf dem Papier festhalten würde.

Allerdings gibt es Bauherren – besonders die sogenannten «Praktiker» unter ihnen –, die nicht viel von Küchenplanung wissen wollen. Sie vertreten die Meinung, erst müsse das Haus mal stehen, dann werde man schon weitersehen. Aber Improvisation ist für Dauereinrichtungen, wie sie normalerweise die Küche darstellt, nicht das richtige Wort. Und wie leicht kann es vorkommen, daß gerade jene Bauherren später dem Architekten die größten Vorwürfe machen und ihm die Versäumnisse anlasten wollen.

Worum geht es im wesentlichen bei der Küchenplanung? Allem vorweg steht die Kostenfrage: Was will und was kann man für seine Küche ausgeben? Die Funktionsabläufe in der Küche – das ist ein weiterer wichtiger Punkt, der vor Erstellung des Rohbaues in allen Einzelheiten geklärt werden muß. Arbeitserleichterung und Arbeitsvereinfachung stehen hierbei im Vordergrund. Angefangen vom Aufbewahrungsort der Lebensmittel über die Zubereitung und das Kochen des Essens bis zum Einbauschränk, der nach dem Abspülen das gesäuberte Geschirr aufnimmt, muß sich alles nach dem Prinzip des rationellsten Arbeitsablaufes vollziehen, das heißt mit dem geringsten Aufwand an Mühe und Zeit den optimalen Erfolg zu erzielen. Die Planung fängt schon bei den Installationsrohren an, die in vielen Fällen bereits verlegt sind; damit sind die besten Möglichkeiten schon «verbaut».

Für den zeit- und kräftesparenden Arbeitsablauf spielt die richtige Anordnung der Küchenmöbel und -geräte eine wichtige Rolle. Dieser ist aber nur möglich, wenn schon der Architekt die Installationen für Strom, Gas, Wasser und Abflüsse – entsprechend der DIN 18022 – richtig geplant hat.

Trotz allgemeingültigen Regeln, die auf Grund gewissenhafter Untersuchungen und Arbeitsplatzstudien von hauswirtschaftlichen Instituten und Forschungsanstalten erarbeitet wurden, gibt es doch individuell bedingte Abweichungen, die davor warnen, nur nach «Schema F» vorzugehen. Während die normale Reihenfolge der Arbeitskette von rechts nach links verläuft, muß sie zum Beispiel bei Linkshändern geändert werden; denn hier muß der Herd links von der Spüle stehen.

Die Größe der Küche wird von der personellen Größe des Haushalts und von der Zahl der in der Küche

tätigen Personen bestimmt. Dabei sind auch bereits jene Haushaltmitglieder zu berücksichtigen, die in absehbarer Zeit den Haushalt verlassen oder in ihn aufgenommen werden sollen. Auch die Körpergröße der Hausfrauen steht bei der Küchenplanung zur Debatte. Bei außergewöhnlich kleinen oder großen Menschen läßt es sich nicht umgehen, die normale Arbeitshöhe von 80 bis 85 cm den Körpermaßen entsprechend anzupassen. Auf ältere und behinderte Personen muß in der Planung Rücksicht genommen werden, wobei besonders auf die Unfallverhütung hinzuweisen ist, der gerade bei dem genannten Personenkreis erhöhte Aufmerksamkeit gewidmet werden sollte.

Die Küchenhersteller sind sogar der vielzitierten «Bandscheibe» entgegengekommen, die das ständige Bücken der Hausfrau manchmal «übelnimmt» und heftige Rückenschmerzen verursacht. So befinden sich Kühlschränke und Backrohr nicht mehr unmittelbar über dem Fußboden, sondern in Brusthöhe, womit zugleich besseres Hantieren und eine bessere Übersicht geboten wird.

Der richtigen und zweckmäßigen Unterbringung von Küchengeräten sowie von Nahrungsmittelvorräten kommt in der Küche große Bedeutung zu. Auch hier ist es notwendig, die täglich gebrauchten Geräte und Kochutensilien in günstiger Reichweite und Griffnähe zu placieren, damit unnötige Wege und Handgriffe erspart bleiben.

Wo werden die Mahlzeiten eingenommen – in der Küche oder im Esszimmer? Das ist eine Frage, die auf jeden Fall «vorher» gestellt werden sollte. Essensgewohnheiten beeinflussen den Raumbedarf wesentlich. Moderne Küchengestalter billigen der Hausfrau außer einem ausziehbaren Eßtisch auch noch einen Schreibplatz zu. Manchmal gibt es schriftliche Dinge, zum Beispiel Schreiben von Einkaufszetteln, Notierung von Kochrezepten oder sonstigen Küchennotizen, die man der Einfachheit halber gleich an Ort und Stelle erledigen möchte. Vielleicht findet sich während des Kochens auch mal etwas Zeit, den schon lange aufgeschobenen Brief zu schreiben.

Der Küchenplaner will auch wissen, welche «Fremdarbeiten», die ursprünglich nichts mit dem Kochen und Zubereiten von Speisen zu tun haben, in der Küche ausgeführt werden sollen. Das trifft besonders für jene Einfamilienhäuser zu, in denen sich keine eigene Waschküche, Nähstube, kein Bügelzimmer und kein Hobbyraum befinden. Ebenso ist es interessant, zu wissen, ob sich Kinder in der Küche aufhalten.

Ein sehr wichtiges Kapitel: elektrische Maschinen und Geräte in der Küche. Welche Geräte sollen verwendet werden? Wo bringt man sie unter? Sind genügend Steckdosen geplant und die Anschlüsse am richtigen Platz?

Türen, Fenster und Wände in der Küche sind in bezug auf Anzahl, Lage und Stärke zu bestimmen. Welcher Fußboden kommt in Frage, wo steht der Kamin? Die richtige Belüftung und Entlüftung gehören ebenfalls zur baulichen Ausstattung der Küche. Über die einzusetzenden Energiearten und die Art der Versorgung für Kochen, Backen, Heizen und Warmwasserbereiten muß