

Die Kleinküche

Autor(en): **Schmidt, Georg**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **17 (1930)**

Heft 6

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-81851>

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.

präzise Lösung fordern, ob es uns nun passt oder un-
bequem ist, sodass jede Lösung, die nur das technisch-
wirtschaftliche Rechenexempel befriedigt, eine unzu-
lässige Vereinfachung des Problems — und somit eine
Fehlösung darstellt. Ungefähr so, wie wenn ein Kon-
strukteur die Eigengewichte seiner Materialien aus der
Kalkulation weglassen wollte, weil sie ihm unbequem
sind. Damit aber, dass man unbehagliche Probleme als
nicht existent oder als «Dilettantismus» erklärt, sind sie
nicht gelöst, und ich glaube, dass man gerade im Namen

Die Kleinküche

In Verbindung mit der Ortsgruppe Basel des Schwei-
zerischen Werkbundes hat das Gewerbemuseum Basel
während der Monate Februar und März eine Ausstel-
lung «Die praktische Küche» veranstaltet.

Die Ausstellung war in drei Abteilungen gegliedert:
1. Einzelgegenstände, 2. fünf eingebaute, gebrauchsfertig
ingerichtete Kleinküchen, und 3. Pläne und Fotos.

Die Abteilung Einzelgegenstände war unterteilt nach
dem natürlichen Ablauf der Funktionen, die in der Küche
geleistet werden: «Die Beleuchtung», «Das Rüsten», «Das
Kochen», «Das Essen», «Das Reinigen», «Das Aufbe-
wahren». Auch die Aufstellung bemühte sich, die sach-
liche Abfolge dieser Funktionen deutlich hervorzuheben.

Diese Abteilung hatte nicht so sehr zum Ziel, alle
möglichen neuen Erfindungen vorzuführen (von denen
waren natürlich auch zu sehen), als vielmehr von
allen in den örtlichen Haushaltsgeschäften bereits vor-
handenen Küchenartikeln zu zeigen, was als klarer, kon-
sequenter Gebrauchsartikel verantwortet werden kann.
Für die Gruppen «Rüsten», «Kochen» und «Reinigen»
war das einfach, denn alles, was nur in der Küche Ver-
wendung findet, darf reiner Gebrauchsgegenstand sein.

Schwieriger schon war es in der Gruppe «Beleuch-
tung». Von einem Beleuchtungskörper, selbst in der
Küche, verlangt man über die Erfüllung des Zweckes
hinaus noch jenes bekannte, berühmte ästhetische
Plus — in der Umgangssprache: «es muss doch etwas
vorstellen». Immerhin, es gibt bereits eine ganze Reihe
von einfachen, guten Küchen-Beleuchtungskörpern. Dem
kaufenden Publikum zu diesen reinen Formen Mut zu
machen, war die Absicht der Ausstellung.

Klassisch geradezu ist die Doppelspurigkeit des
Praktischen und des «Schönen» bei allem Geschirr und
Besteck, das nicht in der Küche, sondern im Esszimmer
gebraucht wird. Hier hat sich die Ausstellung bemüht,
die in den anderen Gruppen eingeschlagene Linie der
reinen Gebrauchsform durchzuhalten und die sachliche
Gleichwertigkeit der Funktion des Essens mit der des
Kochens in der Art der Darbietung demonstrativ zu be-
tonen. Angesichts der Tatsache, dass beinahe alle Artikel

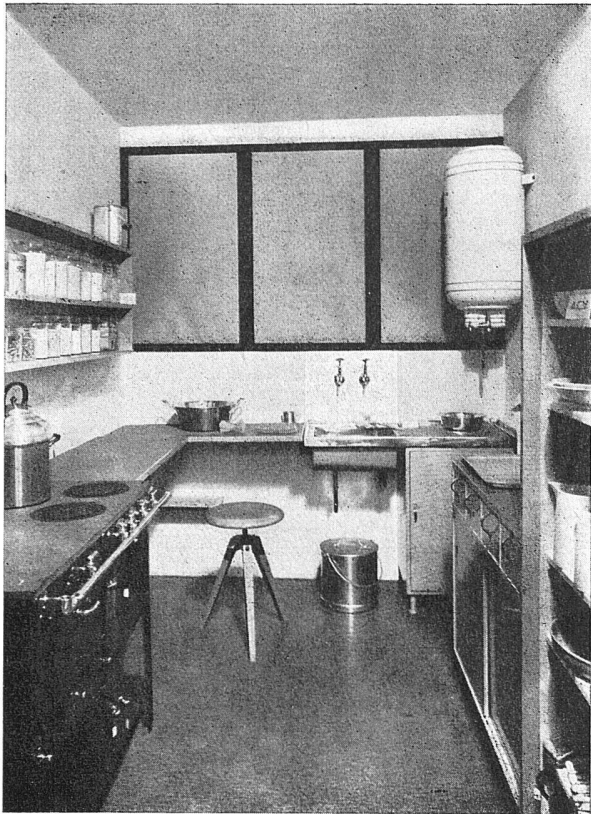
einer von Illusionen nicht eingeeengten Sachlichkeit auch
von der Architektur wird fordern müssen, dass sie die
psychische Seite als vollberechtigten Faktor mit in ihr
Kalkül einsetzt, was mit Sentimentalität nicht das Min-
deste zu tun hat. Und ob man das dann «Kunst» oder
«Gleichung mit mehreren Unbekannten» oder sonstwie
nennen will, ist weiter nichts als eine Frage der Ter-
minologie.

Und über solche Fragen wollen wir uns nicht zer-
kriegen. P. M.

für das Essen in reiner Gebrauchsform vorhanden sind,
wird es zur sehr viel wichtigeren Aufgabe, die bereits
käuflichen Artikel zu verbreiten, bei der Hauptkäufer-
masse, den Frauen, für sie zu werben, als neues Ge-
brauchsgeschirr oder Gebrauchsbesteck zu entwerfen. Die
vorhandenen ganz einfachen, in ihrer Qualität aber vor-
züglichen Messer z. B. haben eine zeitlose Neutralität, die
von den Entwürfen einer noch so einsichtigen Kunstge-
werbeschule so leicht nicht getroffen wird. Diese zeit-
lose Neutralität aller Gebrauchsgegenstände ist aber unser
Ziel schlechthin!

Die Doppelspurigkeit, Doppelstöckigkeit: hier das ge-
wöhnliche Küchengeschirr und Küchenbesteck, dort das
bessere Essgeschirr und Essbesteck, ist der Ausdruck
einer Doppelstöckigkeit der Räume und deren üblicher
Benützungsweise: Küche und Esszimmer, werktätliches
Essen in der Küche und feiertätliches Essen im Esszim-
mer. Hier hat die zweite Abteilung der Ausstellung ein-
gesetzt. Die Ausstellung hat das Problem der Küche nicht
als eine isolierte Frage behandelt, sondern konsequent in
den Zusammenhang des Verhältnisses von Kochraum
und Essraum gestellt. Sie hat eine der üblichen Ge-
brauchsform entgegengesetzte zur Diskussion gestellt.

Die heutige mittelgrosse Küche ist ein Zwitterding.
Für die Funktion des Kochens allein ist sie, wenn man
an den Vorgang des Kochens betriebstechnisch straffere
Forderungen stellt, zu gross. Aber die Küche hat be-
kanntlich in weiten Schichten nicht nur dem Kochen,
sondern auch dem Essen, ja dem Wohnen zu dienen.
Für diese Akkumulierung von Funktionen ist die üb-
liche Küche jedoch zu klein, denn sie ist nicht dafür
gedacht. Wenn irgendwo eine neuerstellte normale Woh-
nung dem Publikum möbliert vorgeführt wird, so wird
folgende Benützung fingiert: mittelgrosse Küche fürs
Kochen allein, mittelgrosses Esszimmer (mit Gang
zwischen Küche und Esszimmer!), mittelgrosser Salon,
mittelgrosse Schlafzimmer. Je nach der wirtschaftlichen
Kraft wird diese Fiktion realisiert. Wo die Hausfrau
selber kocht, wird aus durchaus legitimen Gründen der
Wirtschaftlichkeit sehr rasch das werktätliche Essen in



Zwei eingerichtete Kleinküchen aus der Ausstellung des Gewerbemuseum Basel

Küche von 6 m² Architekt Paul Artaria, Basel

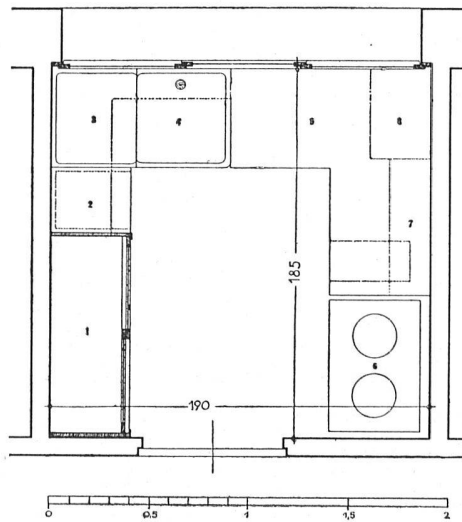
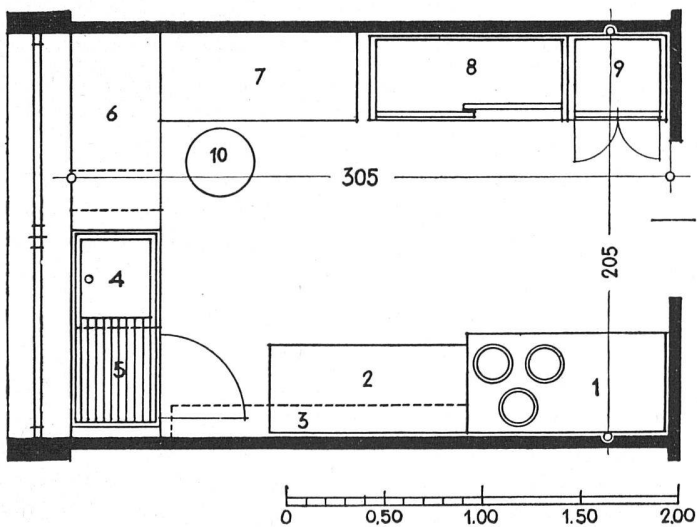
Im Grundriss bedeutet: 1 Herd, 2 Topfschrank, oben 4 Schubladen für grössere Vorräte, 3 Wandgestell für Spezialegläser, 4 Spülbecken mit Abtropfbrett, 5 Speiseschrank unter dem Abtropfbrett, nach aussen entlüftet, 6 Arbeitsblatt mit Schublade für Küchenbesteck, 7 Arbeitsblatt, 8 Geschirrschrank, 9 Besenschrank, 10 Drehstuhl

Küche von 3,5 m² Architekt Rudolf Preiswerk, Basel

Im Grundriss bedeutet: 1 Küchenschrank, 2 Schiebladenkasten, 3 Abtropfbrett, 4 Schüttstein, 5 Arbeitstisch, 6 Herd, 7 offener Schaff, 8 Speisekästchen

die Küche verlegt und das Esszimmer jenseits des Ganges für feierliche Gelegenheiten reserviert. Im Esszimmer stehen «bessere» Möbel, und in diesen Möbeln ruht «besseres» Geschirr.

Demgegenüber ist für den in weiten Schichten normalen Gebrauch der Küche zum Kochen und zum Essen die bekannte Wohnküche unbedingt die sachlich angemessenere Raumform. Die Wohnküche hat neben der Be-



lästigung durch Dampf und Rauch den weiteren Nachteil, dass in ihr der Arbeitsvorgang des Kochens nicht ökonomisch angeordnet werden kann. Dies kann nur in der Kleinküche geschehen, in der zwei einander nah gegenüberliegende Wände für den Kochenden ohne Ortsveränderung erreichbar sind.

In welchem Maße die Kleinküche, ein Postulat nicht nur vieler Architekten, sondern zunehmend auch der Frauen selber, dem Arbeitsvorgang des Kochens angeschmiegt werden kann, darüber braucht es kaum mehr vieler Worte. Auch nicht über die hygienische Seite dieser Forderung, die Kraftersparnis der Frau. Die Kleinküche ist also nicht nur ein Notgebilde, d. h. sie spart nicht nur Ausgaben, die an sich ganz wünschenswert wären, sie spart vielmehr Ausgaben an Zeit, Raum und Kraft, für die grössere Mittel aufzuwenden also auch da Verschwendung ist, wo diese Mittel vorhanden sind.

Wichtiger ist es, von den Schwierigkeiten der Einrichtung der Kleinküche zu sprechen. Alle Vorteile der Kleinküche können eigentlich nur bei eingebauten Möbeln erreicht werden. Die Basler Ausstellung hat eine derartige Kleinküche gezeigt, die von *Rudolf Preiswerk*. Sie war nicht nur die räumlich knappste, sondern zugleich auch die organisatorisch klarste und beste. Doch besteht beim Umzug aus einer Wohnung ohne eingebaute Küchenmöbel in eine Wohnung mit eingebauten Möbeln die grosse Schwierigkeit, die Küchenmöbel während der vielleicht sehr kurzen Zeit des Wohnens in dieser Wohnung irgendwo aufzubewahren. Das ist eine unleugbare Schwierigkeit der Übergangszeit.

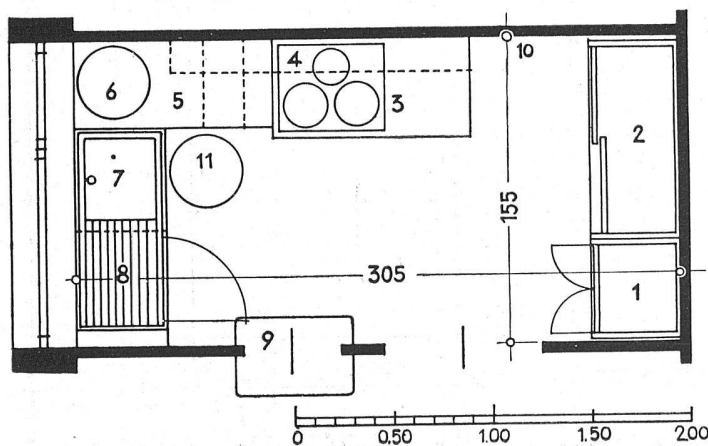
Ihr zu begegnen haben alle anderen Küchen der Ausstellung das bewegliche Typenmöbel verwendet. Die drei Küchen von *Paul Artaria* demonstrierten die Verwendbarkeit der gleichen Möbel bei ganz verschiedener Grösse und Form der Küche und ganz verschiedener Lage des Fensters und der Türe. Sie zeigten aber auch, dass dabei immer irgendwo ein Nachteil in Kauf genommen werden muss. Die Küche von *August Künzel* hat die Typenmöbel von *Mumenthaler & Meier* ver-

wendet. Sie sind so knapp bemessen, dass sie in Kleinküchen bis unter 4 m² Platz finden, sie sind aber selbstverständlich auch in jeder normalen Küche verwendbar.

Die grösste Schwierigkeit im Problem der Kleinküche besteht aber darin, dass einerseits das Kochen ein Vorgang ist, der sich grundsätzlich überall gleich abspielt, für dessen einzelne Teile es also eine optimale Anlage gibt, wie es für die Anlage der verschiedenen Teile einer Maschine ein Optimum gibt, dass andererseits aber die Lage von Fenster und Türe nicht von der Küche, sondern vom übrigen Grundriss her bestimmt wird. So wird für den Architekten die räumlich sehr viel empfindlichere Kleinküche bei jedem Grundriss eine ganz neue Aufgabe. Vielleicht jedoch kommen wir mit der Zeit dazu, eine kleine Zahl von Küchengrundrissen als typisierte Organismen auszubilden, mit denen der Architekt bei der Anlage des Hausgrundrisses als einer festen Grösse rechnen kann.

Vier von den fünf Küchen der Ausstellung standen in Verbindung mit je einem grossen Wohn- und Essraum, um die entscheidende Konsequenz der Kleinküche für den Gesamtgrundriss der Wohnung zu demonstrieren: die Küche ist nur zum Kochen da. Und um das ebenso wichtige Postulat zu erheben: Verzicht auf die Zweifelt von Salon und Esszimmer, Vereinigung der beiden Funktionen des Essens und des Wohnens in einem energisch vergrösserten Raum. Für diesen Wohn-Ess-Raum hat dies die weitere wichtige Konsequenz: räumlich dezentralisierte Anordnung der beiden Funktionen Essen und Wohnen, d. h. Abwendung von der steifen Feierlichkeit der üblichen zentralen Aufstellung der Möbel zugunsten einer zugleich menschlich lebendigeren und sachlich richtigeren Anordnung.

Zum Schlusse darf jedoch die Relativität des Problems der Kleinküche nicht verschwiegen werden. Die Kleinküche entspricht der heute herrschenden geschlossenen Familienwirtschaft. Das Problem der kollektiven Zusammenlegung von einzelnen Funktionen der Hauswirtschaft — das ist ein neues Problem! *Dr. Georg Schmidt, Basel*



Grundriss einer Küche von 4,5 m²
Architekt Paul Artaria, Basel
1 Besenschrank, 2 Geschirrschrank, ev. 1 Fach für Küchentücher, 3 elektrischer Herd, 4 Wandgestell für Spezereigläser, 5 Arbeitstisch mit Schublade für Küchenbesteck, 6 Boiler, 7 Spültisch mit Abtropfbrett, nach aussen zu entlüften, 9 Durchreiche nach dem Ess- und Wohnraum, Stange für Kochlöffel, 11 Drehstuhl