

VSI-Beiträge : Innenarchitektur/Design : Tendenzen im Küchenbau

Objektyp: **AssociationNews**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **75 (1988)**

Heft 4: **Entwerfen mit Bauteilen = Projeter par éléments = Designing with Elements**

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

Tendenzen im Küchenbau

Die Küche, einst der Ort, wo täglich schwere Arbeit verrichtet wurde, hat sich zum Zentrum vielschichtiger Wohnaktivitäten entwickelt.

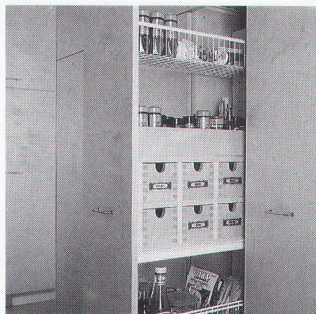
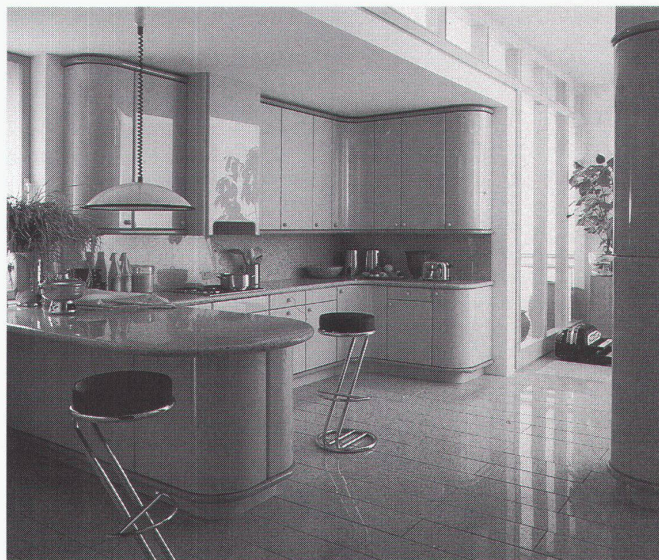
Das offene Feuer, die grossen, russgeschwärzten Pfannen und das mühsame Schleppen von Wasser liegen längst hinter uns. Vor sechzig Jahren war es die arbeitssparende Laborküche, die zum Vorteil der Kleinfamilien und der auswärts mitarbeitenden Ehefrauen erfunden wurde. Diese Errungenschaft, die reine Arbeitsküche, vom Essen und Kochen abtrennt, kennzeichnete den Bauboom der Nachkriegszeit. Erst vor knapp zwanzig Jahren wurden Küchen als integrierter Bestandteil des Wohnbereiches gegen das sogenannte Wohnzimmer geöffnet, Essplätze

zwischen die Küche und die gute Stube eingeschoben und dort, wo man sich ganz fortschrittlich gab, sogar auf raumtrennende Wände und Türen verzichtet.

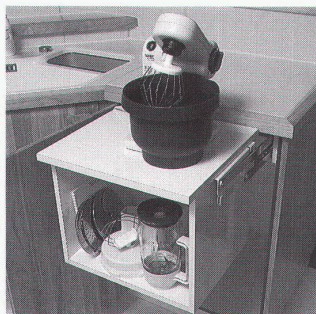
Der Schüttstein aus Feuerton wurde abgelöst durch eine Möbelabdeckung aus Chromstahl. Darunter waren Schränke und Schubladen angeordnet, der Herd mit Backofen liess sich ebenfalls einbauen, und die Spüle mit angeformtem Tropfteil genügte den hohen Anforderungen an Arbeitsabläufe und Hygiene.

Mit dem Siegeszug der Kunstharzlaminatplatten gelang es, die Möbel so zu bauen, dass sie zweckmässig und pflegeleicht, zu preiswerten Einbauküchen konzipiert, ihren Eingang in den Wohnungsbau der sechziger Jahre fanden.

In der Schweiz waren es die Branchenpartner, Apparatehersteller und Küchenbauer, die vor dreissig



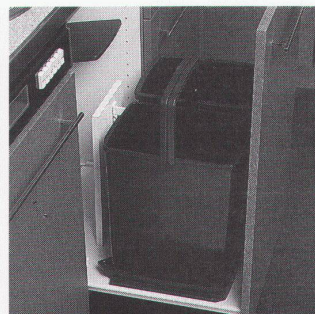
1



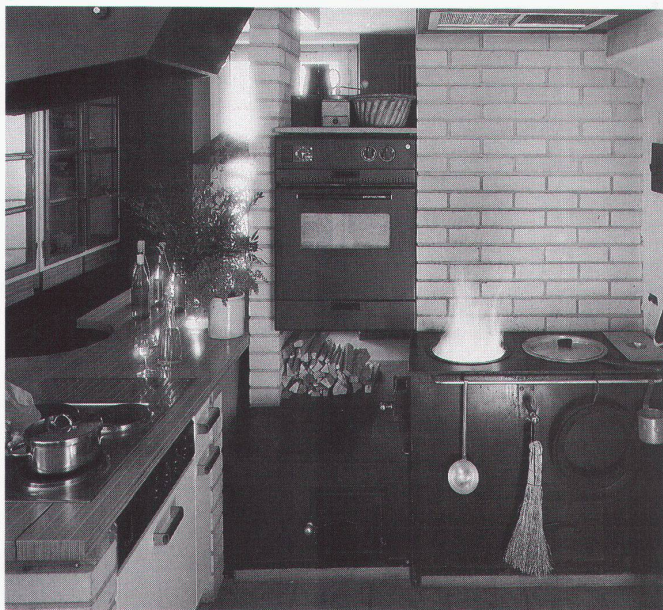
2



5



6



3

Jahren den Versuch wagten, ihre Bauteile miteinander zu koordinieren. Es lag auf der Hand, schon aus Kostengründen, möglichst viele Küchenkomponenten in der Fabrik herzustellen und diese vorfabrizierten Teile am Bestimmungsort mit kleinstem Aufwand zu montieren. Da nun Herd und Kühlschrank, Geschirrspüler und Dampfabzugshaube nicht zwingend vom gleichen Hersteller kommen oder der Küchenbesteller unterschiedliche Fabrikate in der

gleichen Küche vereinigen will, darüber hinaus die Austauschbarkeit der Apparate noch nach Jahrzehnten sichergestellt werden sollte, war eine Masskoordination das erste Ziel.

Wer sich für die Details des Schweizer Masssystems Sink interessiert, verlangt beim Verband Schweizerischer Fabrikanten von Einbauküchen das «Schweizer Küchenhandbuch».

An dieser Stelle interessiert der Umstand, dass dank sinnvoller

1 2 Perfekte Details, wie sie die Firma Heid AG in Sissach in die Küchen ihrer Kunden einbaut / Des détails parfaits tels que la maison Heid AG à Sissach les installe dans les cuisines de ses clients

3 Tradition vereint mit Fortschritt: Holzofen und Holzherd als alternative Ergänzung zu modernen Küchengeräten. Entwurf: Willy Guhl; Hersteller: Mörgeli AG, Ellikon CH / Tradition alliée au progrès: Poêle et four à bois sont une alternative complétant les appareils de cuisine modernes

4 Die elegante Küche von Siematic, BRD / L'élégante cuisine de Siematic, RFA

5 6 Ob Spülzentren oder Müllabteile, die angebotenen Lösungen werden immer raffinierter / Bloc lave-vaisselle ou compartiment à ordures, les solutions offertes sont de plus en plus raffinées

Masskoordination über ein Baukastensystem verfügt werden kann, welches die Planung von zeitgemässen Küchen erleichtert.

Küchen von heute

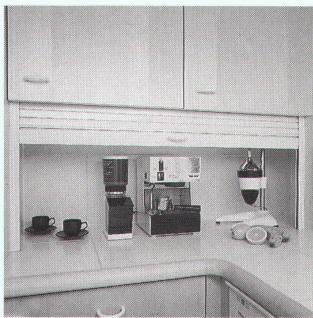
Bei Neubauten wird das Wohnkonzept durch den Grundriss weitgehend festgelegt. Die Raumabfolge bestimmt und gewichtet die Wohnfunktionen. Ob die Wohnküche mit einem offenen Ineinander-Übergehen von Koch-, Ess- und Wohnzonen dem Wunsch des Benutzers entspricht, ist sekundär. Die Substanz ist gebaut und in den meisten Fällen unveränderbar.

Sowohl die Art der Küche wie auch deren Ausbaustandard haben heute einen wesentlich höheren Stellenwert als vor nur 15 Jahren. Die Küche wird nicht nur als Arbeitsplatz betrachtet, sie ist eindeutig zum Zentrum des Wohngeschehens geworden. Wohnküchen mit 12 bis 18 m²

Grundfläche erfreuen sich vor allem bei Familien mit Kindern grösster Beliebtheit. Küchen, die sich zum Essplatz öffnen und mit den übrigen Wohnräumen in offener Beziehung stehen, entsprechen dem Wohngefühl kinderreicher Familien wie auch dem partnerschaftlichen Wohnen ohne fixiertes Rollenspiel.

Die technischen Voraussetzungen, Dampf-, Geruch- und Lärmemissionen an der Quelle einzudämmen, sind stark verbessert worden. Von dieser Seite her betrachtet, ist der Zwang zur abschliessbaren Küche kaum mehr zu rechtfertigen.

Die Entwicklung hat ihre Triebfeder in der emotionalen Gewichtung. So wird manche Hausfrau lieber in der geschlossenen Küche wirken, während andere, Frauen und Männer, das Kochen sozusagen als Freizeitbereicherung im Sinne eines Hobbys anpacken.



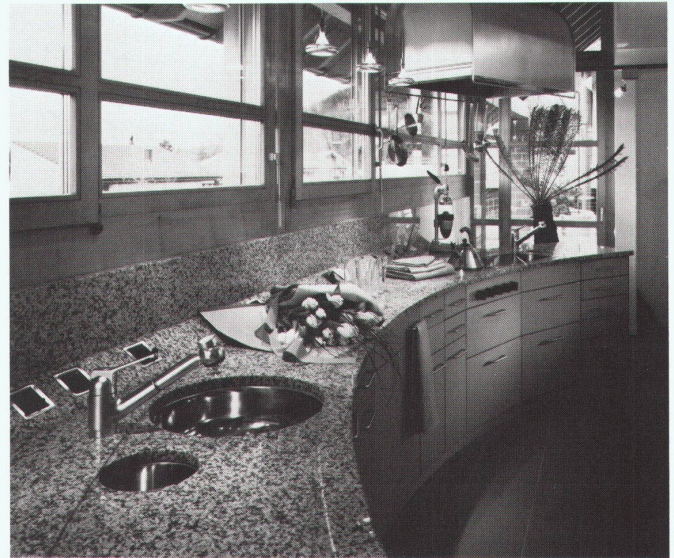
7



8



9



10



11

Verschwunden sind die Laborküchen, welche im Arbeitsablauf optimiert einzig der rationellen Mahlzeitenzubereitung dienen, ohne andere Tätigkeitsbereiche einzubeziehen. Selbst die kleinste Sitzgelegenheit war bei diesem Küchentyp weggelassen worden, was kommunikative Bezüge weitgehend verunmöglichte.

Die Küchenapparate sind heute in hohem Masse perfektioniert.

Neben dem Kochherd mit pflegeleichtem Glaskeramikkochfeld sind es die hochgesetzten Backöfen, die Mikrowellenöfen, Geschirrspüler und Dampfabzugshauben, welche die Arbeit erleichtern. Grosszügig gemessene Kühlschränke, die ausser dem gewöhnlichen Kühlraum auch Frischhaltezone für Gemüse und Tiefkühlteile mit höchst unterschiedlichem Fassungsvermögen aufweisen, sind auf dem Markt.

7 8

Rolladenabdeckungen für die Oberbauten geben Stauraum frei für die Arbeitsphase. Das Kochzentrum lässt sich nach Wunsch mit Grillrost bestücken. Detail von Heid Küchen, Sissach / Les volets roulants des meubles hauts libèrent de l'espace pour la phase de travail. Sur demande, le centre de cuisson peut être équipé d'un gril

10 11

Auf der Basis des schweizerischen Masssystems aufgebaute Küche mit speziell auf das Haus des Bauherrn zugeschnittenem Layout. Heid Küchen, Sissach / Cuisine conçue sur la base du système de cotation suisse avec Lay-out spécialement adapté à l'habitation du client

9

Küchenkonzept mit Ahornholz und weissen Keramikmaterialien realisiert. Heid Küchen, Sissach / Concept de cuisine réalisé en érable et en céramique blanche

12

Die vollständig ausgerüstete Kochinsel ist an den Installationschacht angebaut / L'île de cuisson complètement équipée est adossée à la gaine d'installation

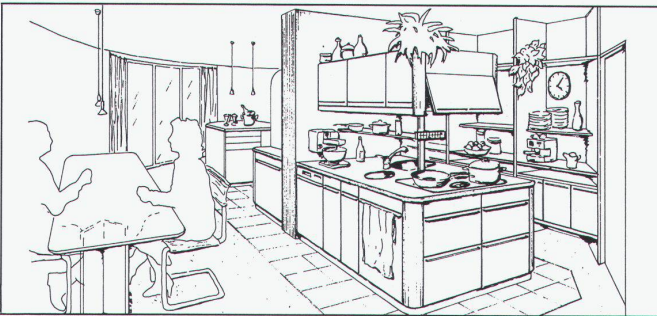


12

demonstrativ ihre Funktionen an. Sowohl Koch- wie Nasszonen werden in Chromstahl ausgeführt, so wie sie sich im Gastronomiebereich bewährt haben. Rüst- und Hackblöcke geben Kunde vom Können der Hobbyköche des Hauses. Pfannenregale sind offene Chromstahlgitter, die genau wie die Kochlöffel und Messer für schnellen Zugriff richtig plaziert werden. Köche, die in solchen Küchen wirken, sind selten allein und lassen sich bei ihrem Tun gerne zuschauen. Hier wird nichts versteckt, und der Ausdruck eines Werkraumes ist erwünscht. Dementsprechend werden die Materialien gewählt und funktionsbezogen eingesetzt. Diese Richtung kann betont verspielt, in Gedanken an Omas Bauernhaus erinnernd, unter Einbezug des offenen Feuers und des Holzbackofens oder aber als High-Tech-Profiküche voll in Chromstahl abgewandelt werden.

Dass zwischen diesen verschiedenen Richtungen Mischformen entstehen, bedarf keiner Erläuterung. Vor allem im Umbausektor, wo oft der Küchenbauer als alleiniger Planer auftritt, zeigt sich, wo die Präferenzen der einzelnen Auftraggeber liegen. Sicher ist, dass die Küche aus dem Dornröschenschlaf erwacht ist.

In der Schweiz sind die Küchenhersteller mit ganz wenigen Ausnahmen mittelständisch organisierte Kleinbetriebe. Das hat sein Gutes, weil die Schweizer seit jeher grosses Gewicht auf ihre Individualität legen. Und in der Tat sind die Leistungen, welche diese Küchenbauer oft in enger Zusammenarbeit mit Innenarchitekten oder Architekten erbringen, ganz erstaunlich. Sie wirken als Trendsetter, indem sie Ideen realisieren und Impulse geben. Leider ist im Mietwohnungsbau bis heute noch wenig von dem zu spüren, was tatsäch-

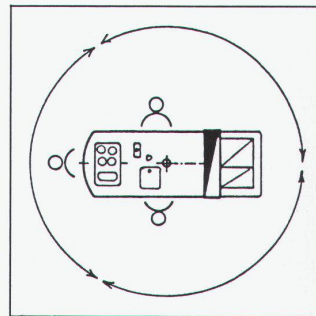


13

Nun sind in bezug auf die Küchengestaltung zwei Richtungen feststellbar. Einerseits wird die Küche als eleganter Raum mit auf Hochglanz gebrachten Möbelementen ausgestattet. Dabei werden alle Apparatfunktionen tunlichst kaschiert, indem Kühlschrankfronten und Geschirrspüler schamhaft hinter Türdoppeln versteckt werden. Der Küchenraum wird in «Echtholz» oder «Hochglanz» möbliert und durch Marmorflächen

in eine Herrschaftssphäre gerückt, die eher einem Anrichterraum entspricht – die Küche als Vorzeigobjekt, als Statussymbol. Eine solche Küche eignet sich gut für den Apéro, bevor man mit seinen Gästen ins Restaurant zieht, um sich dort verwöhnen zu lassen.

Eine zweite Richtung versucht andererseits, die Küche auf der Basis des Profiloooks praxisbezogen zu gestalten. Abzugshauben zeigen



14



15

13 14

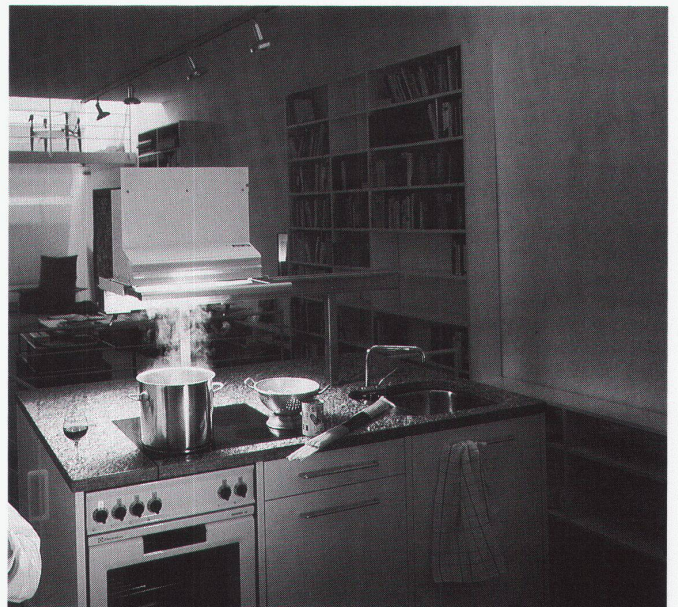
Die von Astor in Zürich entwickelte «Centro-Küche» bietet mehr Bewegungsfreiheit als die traditionelle Anordnung / Le «Centro-Küche» développé par Astor à Zurich offre plus de liberté de mouvement que la disposition traditionnelle

15

Eine elektronische Steuerung der Glaskeramik-Kochfelder von Electrolux dient der extremen Feinabstimmung und hat Energiesparwirkung / La commande électronique de la table en céramique chauffante d'Electrolux permet un réglage extrêmement précis et économise l'énergie

16

Die Küche im Zentrum des Raumes. Der Gestalter verwendet die Dunstabzugshaube ohne jede Verkleidung / La cuisine au centre du volume. Le designer utilise la hotte d'aspiration sans aucun habillage



16

lich an Fortschrittlichem schon einsetzbar ist. In dieser Hinsicht dürfte vor allem für die gebaute Mietwohnungssubstanz, die in die Jahre gekommen und renovationsbedürftig ist, vieles erneuerungswürdig sein.

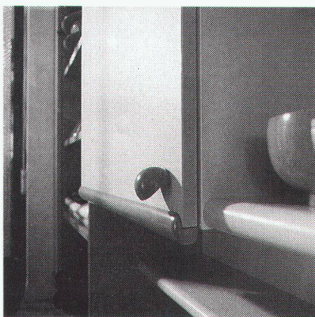
Im Ausland, in Italien, vor allem aber in den grossen Küchenfabriken unseres nördlichen Nachbarn werden grosse Anstrengungen unternommen. Die technische Perfektion und das Systemdenken sind hoch entwickelt. Küchen jeglicher Preisklassen sind im Aufbau so konzipiert, dass sie alle gängigen Lösungen ermöglichen. Das Problem der freien Apparatwahl ist weniger umfassend gelöst. In dieser Beziehung kann kaum von einer Euronorm gesprochen werden. Auch wenn dieser Ausdruck werbewirksam eingesetzt wird, zeigt sich recht bald, wie eng diese sogenannten Normen auf Firmenspezifisches zugeschnitten sind.

Die Verliebtheit der Hersteller in das technisch beherrschte Lackierungsverfahren mit hochglänzenden Oberflächen hat seine Grenzen bei der Küche für den täglichen Gebrauch. Doch Prestigedenken hat zwangsläufig bei Küchen der obersten Preisklasse einen hohen Stellenwert.

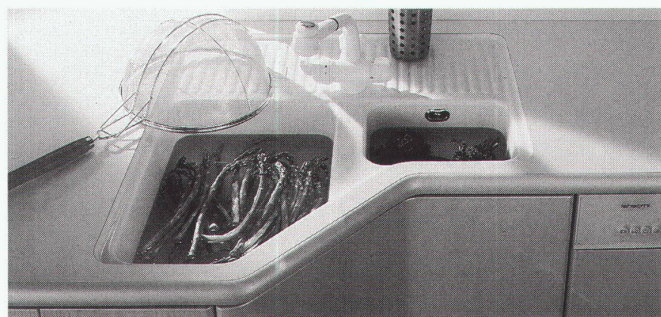
Die vor zwei Jahren sichtbar gewordene Spaltung des Angebotes – die grosse Küchenausstellung während der Kölner Möbelmesse im Januar 88 bewies es – hat sich etabliert. Landhausküchen der bäurischen oder eleganten Linie beherrschen die Szene. Mit solchen Küchen wird demonstriert, wer oder was man ist respektive zu was man es gebracht hat. In diesen Küchen dominieren die Möbel, so als gälte es Wohnzimmer auszustatten. Was immer sich verdecken lässt, wird hinter die Holz- oder Lackfront verbannt.



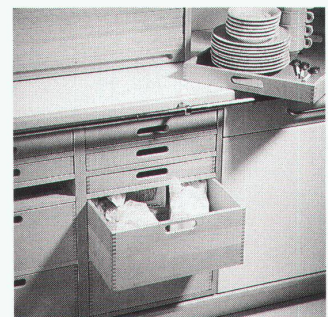
20



17



19



21



18

Für die wachsende Gilde der Hobbyköche dagegen werden neue, der Profiküche abgeschauten Funktionszentren eingebracht. In diesen Küchen stimmt die Materialwahl. Der daraus entstehende Ausdruck von Küchenwerkstätte wird bewusst gefördert.

Da die Küche respektive das Kochen neben der Raumheizung der

grösste Energieverbraucher im Wohnbereich darstellt, wird sich die Apparateindustrie wohl oder übel mit den Möglichkeiten der Energieeinsparung auseinandersetzen müssen.

Die Chancen für solche Bemühungen stehen gut. Ob es sich um Kochherde, Backöfen, Geschirrspüler oder Kühlgeräte handelt, das Po-

17 18

Lackfronten in freien Farbkombinationen sind heute auch für die preiswerte Küche durchaus erschwinglich. Hersteller: Poggenpohl, BRD / Les fronts laqués en couleurs combinées sont aujourd'hui parfaitement abordables dans la catégorie cuisines économiques

19

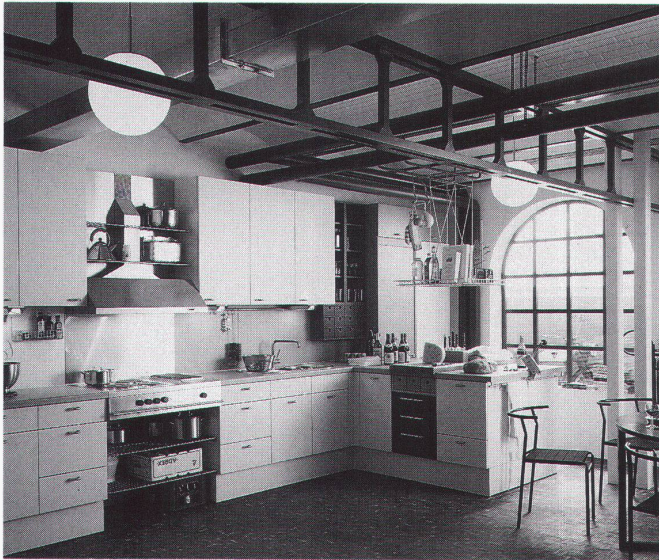
Die team-form ag aus Hinwil hat als Designfirma für Poggenpohl eine neue Spüle mit raumsparender, die Tiefe nutzender Anordnung entwickelt / En tant que designer, team-form ag de Hinwil a développé pour Poggenpohl un nouveau bac-vaisselle à faible encombrement utilisant la profondeur

20

Funktionelle Eleganz bietet diese Küche von Siematic, BRD / Cette cuisine de Siematic, RFA, offre une grande élégance fonctionnelle

21

Ausgeklügelte Details, aus edlen Materialien in Handwerksqualität hergestellt, geben dieser Siematic-Küche eine besondere Note / Des détails très élaborés en matériaux nobles et parfaitement exécutés confèrent une note particulière à cette cuisine de Siematic



22 **Energieverbrauchswerte verschiedener Haushaltgeräte von 1970 bis 1985 und aktuelle Bestwerte sowie prognostizierte, mittlere Verbrauchswerte von 1990 bis 2000**

	1970	1975	1980	1985	*1987	1990	1995	2000
Backofen, Garen bei 200°C: kWh pro Std.	0,80	0,72	0,63	0,55	0,50	0,47	0,40	0,35
Kühlschrank, ~ 220 l****: kWh pro 100 l in 24 Std.	1,00	0,85	0,70	0,55	0,40	0,45	0,37	0,30
Gefrierschrank, ~ 270 l: kWh pro 100 l in 24 Std.	1,50	1,20	1,00	0,70	0,35	0,60	0,50	0,40
Geschirrspüler, Standardprogramm 65°C: kWh pro Ladung	3,00	2,75	2,25	1,75	1,40	1,50	1,25	1,00
Waschmaschine, 95°C-Programm mit Vorwäsche: kWh pro kg	0,85	0,75	0,65	0,57	0,40	0,50	0,40	0,30
Wäschetrockner, (Schrank-trockner)-Programm: kWh pro kg	1,00	0,90	0,80	0,70	0,65	0,60	0,50	0,40

* Aktuelle Bestwerte von «marktbesten» Haushaltgeräten

tential, mit der Energie sparsamer umzugehen, ist noch gross. Noch wirksamer ist die Bearbeitung des Ersatzmarktes in den gebauten und nicht optimal ausgestatteten Küchen.

kc

23 Die auf das Funktionelle ausgerichtete Küche für eine Loftwohnung von Bulthaupt, BRD / Cuisine de caractère fonctionnel pour un logement en duplex

24 Kochzentrum aus Chromstahl, in Anlehnung an die Profiküche... / Le centre de cuisson en acier inoxydable rappelant la cuisine professionnelle...

25 ... und die ausgeklügelte Technik als Selbstverständlichkeit, von Bulthaupt, BRD / ... et une technique élaborée vont de soi chez Bulthaupt, RFA

Energieverbrauch und Küchenarbeit

Die Industrie konnte nach dem Ölschock sehr konsequent mit Energiesparmassnahmen beginnen, weil das Umfeld dazu die notwendigen Rahmenbedingungen bot. Die getätigten Investitionen zahlen sich sehr rasch zurück, und die Gefahr einer drohenden Energieverknappung wirkte als zusätzlicher Ansporn.

Eine äusserst interessante Entwicklung nahmen die Energieverbrauchswerte von Haushaltsgeräten.

Unser Kästchen zeigt die Energieverbrauchswerte von sechs Haushaltgeräten als durchschnittlichen Standard der Jahre 1970 bis 1985 und die prognostizierten Werte für 1990 bis 2000. Damit ein Bild über den aktuellen Spitzenstand der Technik entsteht, werden aus jeder Apparategruppe je das Gerät mit dem günstigsten Energieverbrauchswert – so wie es heute auf dem Markt erhältlich ist – herausgestellt. Die Reduktion des Energieverbrauchs seit 1970 bis zu den 1987 ermittelten Tiefstwerten schwankt von 50% bei Geschirrspülern bis zu 80% bei Gefriertruhen.

Quelle: Kurt Schläpfer, Direktionspräsident der Electrolux-Gruppe Schweiz.

