

# Die moderne Küche im sozialen Wohnungsbau

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **31 (1956)**

Heft 7

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-102827>

## **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.

**DIE  
MODERNE  
KÜCHE  
IM SOZIALEN  
WOHNUNGSBAU**

In den letzten zwei Jahrzehnten ist der Gestaltung der Küche von den Bauherren, den Architekten und den Fabrikanten sanitärer Einrichtungen immer größere Aufmerksamkeit geschenkt worden. Man will der Hausfrau die Küchenarbeit so gut als möglich erleichtern, die Küche den Bedürfnissen der Familie anpassen und vor allem durch geschickte Anordnung und rationelle Herstellung der Kücheneinrichtung die Kosten senken. Besonders den Bemühungen der Fabrikanten ist es zu verdanken, daß auch im sozialen Wohnungsbau die Küche ohne wesentliche Mehrkosten «modern» eingerichtet werden kann.

Die Studien, die zunächst in Schweden, dann aber auch in vielen anderen Ländern durchgeführt wurden, führten allerdings zum Teil auf Abwege, weshalb gerade in letzter Zeit die Küche erneut zur Diskussion gestellt ist.

Von der Tatsache ausgehend, daß die Küche kein idealer Wohnraum ist, weil sich in ihr bei geschlossenem Fenster die Luft rasch mit Feuchtigkeit anreichert und weil sich in ihr von Speisen und dem Kehrichteimer allerlei Düfte entwickeln, wurde in Fachkreisen die Ansicht

*Eine Musterküche der Firma Walter Franke, Aarburg. Dieses Bild veranschaulicht in treffender Weise die unzähligen Kombinationsmöglichkeiten, die im modernen Küchenbau gegeben sind.*



vertreten, man sollte sich in der Küche nur so lange aufhalten, als dies für die Küchenarbeiten unbedingt notwendig ist. Auf alle Fälle sollte in der Küche nicht gegessen werden. Um den Familien das Essen in der Küche abzugewöhnen, gestaltete man diese so klein als nur möglich. Die Theoretiker glaubten die Kräfte der Hausfrau am besten schonen zu können, indem sie eine Küche entwickelten, die nichts mehr anderes als ein kleines Laboratorium war. Wieweit bei diesen Bestrebungen die Tendenz im Hintergrund stand, das Volk zu veranlassen, sich in seinen Ansprüchen mehr einzuschränken, bleibe dahingestellt.

Im sozialen Wohnungsbau hat sich die rationell eingerichtete Kochküche nur bei den Kleinwohnungen durchgesetzt. Familien mit Kindern lehnen sie entschieden ab. Selbst wenn man nicht in der Küche ißt, darf diese nicht zu klein sein. Sie muß der Hausfrau die nötige Bewegungsfreiheit gewähren, sonst wirkt die Küchenarbeit zu ermüdend und sogar gesundheitsschädigend. In einer zu kleinen Küche kann auch niemand der Hausfrau bei ihrer Arbeit helfen. Sie hält sich auch lieber in einer Küche auf, die ihrem Gemüt zusagt.

Alle Umfragen, die bei den Mietern der Baugenossenschaften gemacht werden, ergeben das gleiche Ergebnis: die meisten Familien wünschen in der Küche zu essen. In der Hauptsache werden dafür drei Gründe angeführt. Ißt man in der Küche, so verursachen das Decken des Tisches, das Auftragen der Speisen und das Abräumen weniger Arbeit. Während des Essens braucht niemand den Raum zu verlassen, um die folgende Speise oder vergessene Teller des Gedeckes zu holen. Der Stubentisch muß nicht abgeräumt werden.

Der Tisch in der Küche ist nicht nur bequem für die Hausfrau, wenn sie die Mahlzeit rüstet. Er gibt in der Zeit, da die Küche sonst nicht benützt wird, die Möglichkeit, sich daran ungestört zu beschäftigen. Die Kinderschlafzimmer sind ja meist so klein, daß darin keine Schulaufgaben gemacht werden können. Auch der Vater und die Mutter benötigen oft einen andern Tisch, wenn der Stubentisch belegt ist.

Der Platz, der für den Küchentisch nötig ist, richtet sich nach der Zahl der Bewohner, das heißt nach der Zahl der Betten, die in den Schlafzimmern gestellt werden können. Alle Glieder der Familie müssen zur gleichen Zeit am Küchentisch essen können, und es muß zwischen Eßplatz und den Apparaten genügend Gehfläche sein, daß man sich zum Spültisch oder zum Herd begeben kann, ohne daß jemand aufstehen muß. Leider wird in dieser Beziehung noch sehr oft gesündigt.

Bei einfachen Wohnungen ordnet man am besten Spültisch, Ablegebrett und Herd an einer Längswand an. Das Ablegebrett soll sich zwischen Herd und Spültisch befinden. Leider ergeben die sogenannten Kombinationen, daß der Herd zu hoch oder der Spültisch zu niedrig ist.

Jede Küche soll genügend Kästen enthalten. Praktisch haben sich die Oberkästen erwiesen, nur dürfen

sie nicht zu hoch liegen. Selbstverständlich sind sie über den Apparaten anzubringen, damit Bewegungsfläche gewonnen wird. Die Oberkästen genügen aber nicht. Ein Kasten mit Tablaren für das Geschirr und ein Besenkasten – der sich auch im Gang befinden kann – sind unerlässlich. Der Besenhalter ist im Kasten so anzubringen, daß die Stiele von vorn in den «Rechen» oder zwischen die Lederstrippen geschoben werden können.

Der Kühlschrank darf nicht mehr als Luxus bezeichnet werden. Seine Größe richtet sich nach der Zahl der Bewohner. Für Vier- und Fünfzimmerwohnungen sind Kühlschränke von vierzig Litern zu klein. Wo die Genossenschaft den Kühlschrank nicht liefern kann, weil sonst die Mietzinse zu hoch würden, sollen unbedingt der Platz und der Stecker dafür vorgesehen werden.

Ein besonderes Augenmerk muß auch auf die Beleuchtung der Küche gerichtet werden. Sowohl bei natürlicher als auch bei künstlicher Beleuchtung soll die Hausfrau nicht in ihrem eigenen Schatten arbeiten müssen, weder an den Apparaten noch am Küchentisch. Wo dies nicht anders verhütet werden kann, ist eine zweite Lampe, eventuell der Stecker dafür, anzubringen.

Gerade weil sich in der Küche viel Feuchtigkeit und Gerüche entwickeln, muß auf gute Lüftbarkeit gesehen werden. Der Lüftungsflügel am Fenster darf nie fehlen. Das Abteil des Unterbaues mit dem Kehrreimer soll durch die Fassade entlüftet werden. Besondere Dampfzüge sind leider beim billigen Wohnungsbau zu teuer.

Auch für Familien mit bescheidenem Einkommen ist es heute möglich, eine praktische, gut reinzuhaltende und gefällige Kücheneinrichtung zu erhalten. Dank den großen Anstrengungen der Fabrikanten sanitärer Apparate, die einzelnen Teile der Kücheneinrichtung zu normieren und in großen Serien herzustellen, konnten auch für die einfachen Küchen sehr preiswerte Apparate auf den Markt gebracht werden. Es liegt an den Bauherren, insbesondere den Baugenossenschaften, die Vorteile der Normung und der Serienfabrikation – und auch die Quantumsrabatte – richtig auszunützen.

**Entkalken - Entrosten**

**Reparaturen - Revisionen**

**Einbau der Anti-Rost-  
Magnesium-Anoden**

**ELBOVIT,**

**der Spezialist für Ihren Boiler**

**MAURICE HIRSCHI, BASEL**

Dornachstraße 286 Tel. (061) 34 74 72