

Neues im Küchenbau

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **34 (1959)**

Heft 8

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103133>

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.

Neues im Küchenbau

In einer Schweizer Veröffentlichung über den sozialen Wohnungsbau lasen wir: «Es läßt sich auf einfache und zuverlässige Art schätzen, wie groß die Zahl der Arbeitsstunden im Jahr ist, die die schweizerischen Hausfrauen in der Küche mit der Zubereitung der üblichen Mahlzeiten und den notwendigen Nebenarbeiten verbringen. Man kommt auf eineinhalb Milliarden Arbeitsstunden, auf ein Arbeitsvolumen also, das dasjenige der gesamten Schweizer Industrie mit jährlich einer Milliarde Arbeitsstunden überflügelt.»

Elektronisches Kochen — das Kochen der Zukunft

Der elektronische Herd enthält ein Gerät, das den Strom umwandelt, einen vollständigen Sender von Ultra-Mikrowellen und einen elektronischen Wellenverteiler. Der Sender erzeugt elektromagnetische Wellen nach dem Radarprinzip. Die mittlere Schwingungszahl beträgt 2,4 Milliarden Wellen pro Sekunde. Dort, wo sie auftreffen, entsteht durch molekulare Reibung Wärme. Auf diese Weise werden die Speisen rasch gekocht, wobei die Gefäße selber kalt bleiben; sie werden höchstens von innen her durch ihren Inhalt leicht angewärmt. Daher der Begriff des «kalten» Kochens. Als Gefäße nimmt man Glas, Pyrex oder Porzellan. Die Hausfrau kann somit ihre schönsten Platten gleich in den Herd stellen.

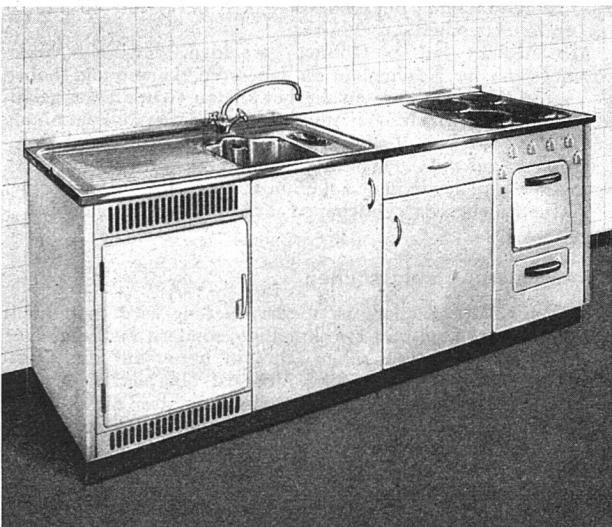
Die Vorteile des elektronischen Kochens: die Kochdauer wird bedeutend verkürzt. Dadurch bleiben die Vitamine und Nährsalze erhalten, und das Kochgut behält seine natürliche Farbe. Auch ist zu betonen, daß diese Radarstrahlen unschädlich sind; es sind Wärmestrahlen und keine radioaktiven Strahlen. Der Elektronenherd ist zudem sparsam. Zwar ist der Stromverbrauch als solcher größer; doch ist die Kochdauer so kurz, daß die Stromrechnung klein bleibt. Gekocht wird im geschlossenen Backofen. Der Herd wird nur durch einen Knopf bedient; denn man arbeitet hier nicht mit Temperaturen, sondern mit der Zeit. Die Bestrahlungsdauer wird automatisch oder nach Wahl eingestellt. Dafür ist eine genaue Zeittabelle vorhanden. Anbrennen kann nichts, weil der Apparat selbsttätig ausschaltet. Kartoffeln kocht man in einem Papiersack; wir ziehen sie nach fünf Minuten als «Geschwellte» heraus. Ein elektronisch gekochtes Poulet ist nach fünf bis sechs Minuten gar; zum Bräunen am Grill braucht es acht Minuten. Ein Apfel ist in 30 Sekunden durchgebraten.

In den Vereinigten Staaten stehen schon Tausende von Radar-Kochherden in Betrieb, zum Teil befinden sie sich in der guten Stube. Ein Ventilator entführt alle Gerüche. In der Schweiz arbeiten einige Großbetriebe mit elektronischen Herden. Für den Privathaushalt sind solche Herde noch zu teuer.

Norm-Kombinationen 55 - 60 - 90, Troesch & Co. AG

Zur Erleichterung der modernen Küchenplanung wurde eine neue, einfache Norm eingeführt. Diese ist folgendermaßen aufgebaut:

- 55 cm für die Breite der Einbauelemente
- 60 cm für die Tiefe der Abdeckung
- 90 cm für die Höhe bis Oberkant-Abdeckung



Auch halbe Einbauelemente sind erhältlich, hier beträgt die Breite 27,5 cm, die Länge der kompletten Norm-Kombination ergibt sich aus der Anzahl Elemente plus total 8 cm Rahmenbreite und Vorsprung der Abdeckung.

Die folgende Aufzählung der diversen Einbauelemente zeigt die vielen Möglichkeiten, die die neue Norm bietet.

Elektroherde mit 2, 3 oder 4 Platten oder als Rechaud. Backofen auch separat unter der Abdeckung oder im Schrankhochbau eingebaut. **Gasherde** mit 2, 3 oder 4 Kochstellen. **Boiler** mit 30 bis 120 Liter Inhalt.

Kühlschränke als Absorber mit 50 bis 70 Liter Inhalt. **Motorkühlschränke** mit 90 bis 105 Liter Inhalt. Zum Einbauen unter der Abdeckung oder auf Augenhöhe.

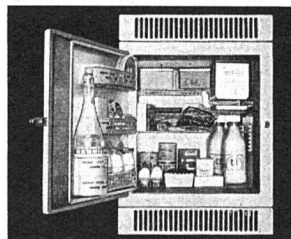
Einbauschränke mit Kippkehrteimer-Vorrichtung unter Spülbecken; mit verstellbaren Tablaren oder Schublade; mit Schubladenstock; Rüstnische mit Schublade und Rüstschieber; Rüstblock mit Schublade, Rüstschieber und Schrankabteil mit Tablar; mit Auszügen für Pfannen, Flaschen usw.

Genügend Kühlraum?

Bei der Planung des Innenausbau einer zeitgemäß eingerichteten Küche stellt sich für die Bauherrschaft wie für den Architekten unweigerlich die Frage, wie sich ein Kühlschrank trotz beschränkter Platzverhältnissen unterbringen läßt und welche Ausmaße den Bedürfnissen einer mehrköpfigen Familie genügen. Erfahrungsgemäß wird in solchen Fällen den Einbau-Absorptions-Kühlschränken von etwa 60 Litern Inhalt der Vorzug gegeben.

Ist dieser Inhalt nun genügend? Im Hinblick auf die Einkaufsgewohnheiten unserer Schweizer Hausfrau läßt sich diese Frage so beantworten: In anderen Ländern, an der Spitze die USA, wird der Nahrungsmittelbedarf wöchentlich nur einmal eingekauft, weil die Einkaufsquellen (Shopping-Centers) oft sehr weit von den Wohnstätten entfernt liegen. Für die Frischhaltung ist daher ein entsprechend großer Kühlraum unbedingt erforderlich, was nur mit einem Kompressor-Kühlschrank von 150 bis 250 Liter Inhalt möglich wird.

Im Gegensatz dazu deckt unsere Schweizer Hausfrau ihren Bedarf wöchentlich mehrmals, meistens sogar täglich. Milch- und Milchprodukte werden ohnehin jeden Tag frisch ins Haus geliefert. Der tägliche Bedarf an verderblichen Lebensmitteln, wie Milch, Butter, Käse, Eier, Joghurt, Fleisch, Wurstwaren, Fett, Getränke, Beeren usw., läßt sich in einem Kühlraum von etwa 60 Liter Inhalt sehr gut unterbringen. Bei der Konstruktion der heutigen Absorber-Kühlschrankmodelle wurde neben Kühlleistung und Funktionssicherheit gerade diesem Problem größte Aufmerksamkeit geschenkt. Die Abbildungen mögen dies illustrieren.

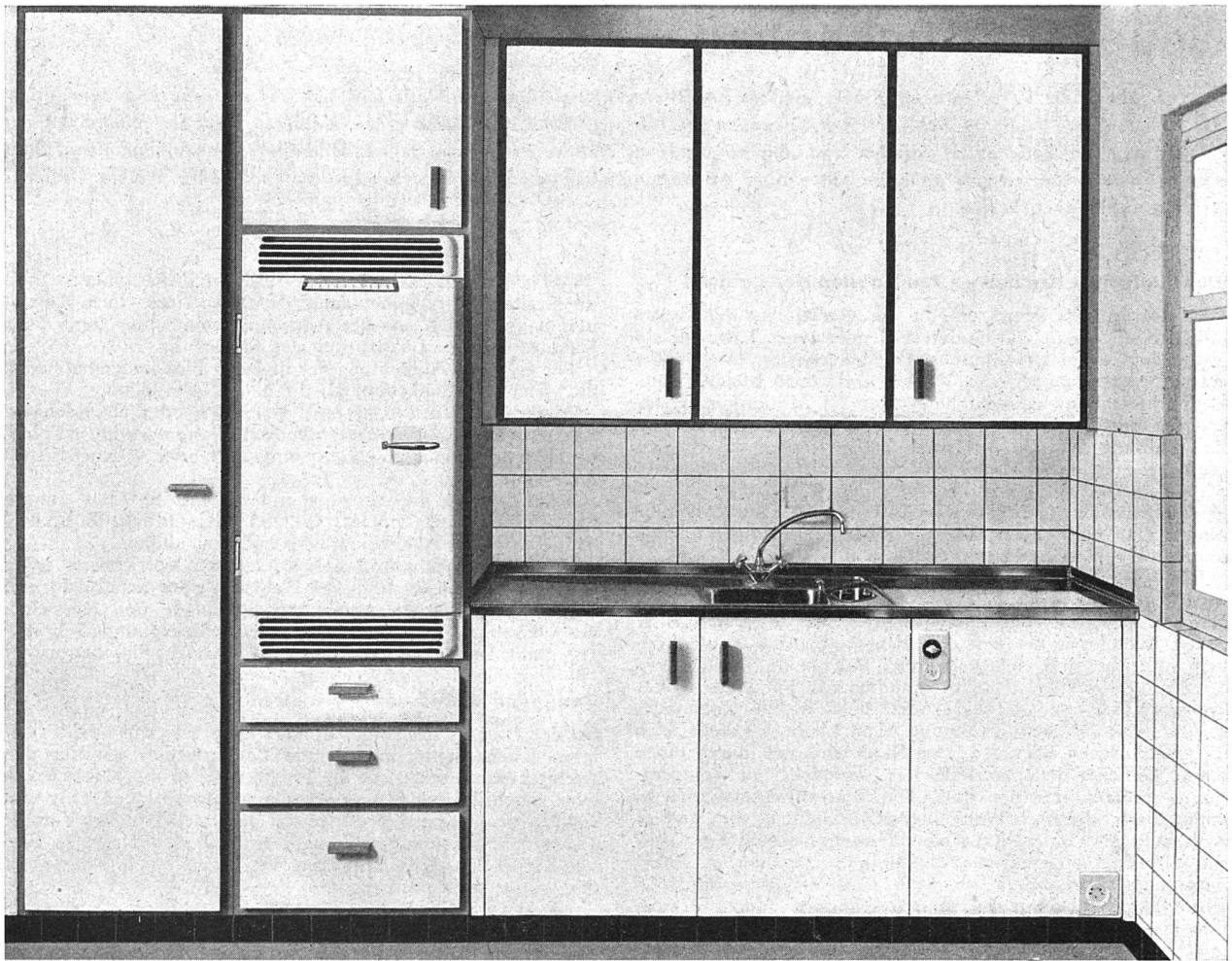


Gefüllter 60-Liter-Kühlschrank



Sein Inhalt

Für unsere Verhältnisse stellt ein Kühlschrank von etwa 60 Liter Inhalt eine sehr gute Lösung dar. Qualitativ hochstehende Absorptions-Kühlschränke schweizerischer Herkunft können heute so günstig eingekauft werden, daß sie überall und insbesondere als Einbaumodelle bei großen Überbauungen, Altersheimen und genossenschaftlichen Siedlungen ein selbstverständlicher, heute nicht mehr wegzudenkender Bestandteil einer zeitgemäßen Kücheneinrichtung geworden sind.



Die einzelnen Küchenelemente werden je nach Wohnungsgrundriß in verschiedenen Varianten eingebaut

Neuerungen bei der Göhner-Kombi-Einbauküche

Alle Außenflächen und Tablare der neuen Elemente sind kompakt mit «egopal» überschichtet, einem neuartigen Polyester-Hartbelag, der scheuer-, schlag- und kratzfest, säure- und hitzebeständig, in jeder Hinsicht hygienisch ist. Entsprechend dem Farbton von Sanitärblock, Kühlschrank und Kochherd ist die Einfärbung der Polyesteremasse in Pastell-Weiß gehalten, so daß die zurückgesetzten farbigen Frontrahmen zu der ruhigen Schrankfront diskret kontrastieren.

Die neuen Küchenelemente erlauben ein noch vielseitigeres Kombinieren und werden fixfertig, zu jedem Sanitärblock passend, geliefert. Es sind folgende normierte Kombielemente vorhanden:

Seitenteile: Besenschrank, Geschirr- und Vorratsschrank, Kombischrank mit Tablaren und Schubladen, Kombischrank mit Kühlschrank (110 l) und mit Schubladen.

Oberteile: Geschirr- und Vorratsschränke mit Tablaren.

Unterteile in Metall: Dreiteilige Sanitärblockkombinationen «Therma-Franke» mit Chromstahlpültisch, Kehrreichteimerabteil sowie wahlweise Schrankabteil, Boilerabteil (Boiler 50 bis 120 l), Kühlschrankabteil (Kühlschrank 50 l).

Ungezählte Kombinationsmöglichkeiten lassen sich ableiten, wobei nochmals darauf hinzuweisen ist, daß die Seiten- und Oberteile zu jeder beliebigen, auch bauseits gelieferten und versetzten Sanitärblockkombination verwendet werden können.

Bei der im Bild gezeigten Musterkombination hält sich Göhner an die Grundkonzeption seiner Einbauküchen, die sich seit Jahrzehnten besonders im Wohnungs- und Siedlungsbau bewährte und den neuesten Erkenntnissen immer noch standhält. Als Vorzüge dieser Anordnung sind zu nennen:

a) Die L-förmige Gliederung der Küchenanlage (einreihige Kombination mit seitlich anstoßendem Kochherd unter dem Küchenfenster) ergibt kurze Wege, wenige Drehungen bei der Arbeit. Beim Chromstahlpültisch ist der Tropfteil rechts vom Abwaschtrog angeordnet, damit der

Arbeitsvorgang anatomisch-funktionell richtig verläuft. Die Wand bleibt frei für den Küchentisch.

b) Abstellflächen auf der richtigen Arbeitshöhe von 90 cm ermöglichen eine gesunde, aufrechte Haltung beim Arbeiten. Der Kochherd wird bewußt außerhalb der Kombination und 85 cm hoch belassen, da hier die effektive Arbeitshöhe bei den Pfannengriffen liegt.

c) Sämtliche Schrankelemente mit Flügeltüren, zurückspringende Oberteile mit durchgehend 26 cm tiefen Tablaren ergeben eine vorzügliche Ausnutzung des Innenraumes.

d) Maximale Entlüftung, indem der Kochherd unmittelbar unter dem Fenster steht.

e) Vereinfachung der Bauarbeiten in bezug auf die sanitären und elektrischen Anschlüsse.

Mit Absicht hat es Göhner gemieden, gewisse «Modeströmungen» im Küchenbau zu lancieren, konsequent haben sich seine Konstrukteure an die bewährten Grundlagen gehalten und die Entwicklungen auf eine weitere Vervollkommnung des Guten, auf eine Verfeinerung von Normierung und Kombinationen, auf die Anwendung neuer Werkstoffe ausgerichtet. So basieren auch die neuen Kombi-Küchenelemente auf einer 25jährigen, lebendig gebliebenen Tradition im Küchenbau.

Modernisierung von Küchen

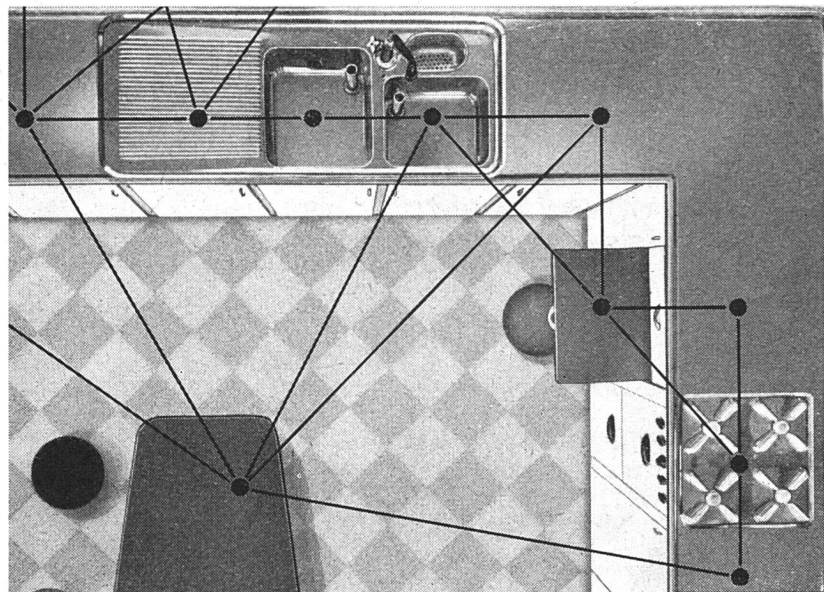
Wo es gilt, alte Küchen zu modernisieren, wird man nicht nur auf eine schöne und zweckmäßige, sondern auch auf eine dauerhafte Einrichtung sehen. Daß in bezug auf die Wertbeständigkeit Chromnickelstahl nicht zu überbieten ist, wird heute anerkannt. Es ist selbstverständlich, daß die Merker-Einbauküchen und -Küchenkombinationen mit Chromnickelstahl abgedeckt sind, stellt diese Firma doch seit langem Spültische und andere Artikel aus diesem Material her. In der gut eingerichteten Schreinerei dieses Werkes werden zweckmäßige Holzmöbel für Unter- und Oberbauten angefertigt.



Richtige Küchenplanung

Beispiel einer Franke-Haushaltsküche mit U-Grundriß, geplant nach den neuen Normmaßen 55/60/90 cm. Durchgehende fugenlose Abdeckung aus rostfreiem Stahl mit Doppelspülbecken, Restenausguß und 3-Platten-Elektrorechaud. Unter- und Oberbauten in ALL-KU, das heißt aus Holz mit allseitiger Verkleidung aus Kunststoffplatten und Plastikanten. Beachtenswert der fast auf Augenhöhe eingebaute Backofen.

Rechts wird gezeigt, wie eine richtig geplante Franke-Küche genau auf die täglichen Bedürfnisse und Arbeitswege der Hausfrau abgestimmt ist. Unsere Hausfrauen verwenden ja einen großen Teil ihrer Arbeitszeit in der Küche, so daß die heutige Küchenplanung unbedingt vermehrt darauf Rücksicht nehmen sollte.



Pinguin-Küchen – unbegrenzte Möglichkeiten

Die Pinguin-Küchen der Sabag AG in Biel bieten unbegrenzte Möglichkeiten in der Küchenplanung. Mit zweckmäßigen und formschönen Unter- und Oberbauten lassen sich I-Küchen, L-Küchen und U-Küchen sowie sonstige Spezialausführungen erstellen, die den heutigen hohen Anforderungen im modernen Küchenbau auf das beste entsprechen – zur Entlastung und zum Wohle der Hausfrau. Denn den größten Teil des Lebens verbringt die Schweizer Hausfrau in der Küche, es ist ihr Arbeitsplatz, ihre Werkstatt.

Laufener Feuerton – neue Formen

Ein Spültisch aus Laufener Feuerton gefällt immer wieder durch die glänzende, glatte Oberfläche und durch die elegante Form. Der Spültisch ist nebst dem Kochherd der meistgebrauchte Einrichtungsgegenstand in der Küche. Nicht nur fürs Geschirrwaschen, auch zum Rüsten, für die kleine Wäsche und zum Ausgießen von schmutzigem Wasser wird er ständig gebraucht. Laufener Feuerton mit seiner porenlosen Oberfläche nimmt keinen Fremdgeruch an und ist mühelos sauber zu halten.

Die Beleuchtung in der Küche

80 bis 90 Prozent aller Arbeitshandlungen, die eine Hausfrau im täglichen Leben verrichtet, werden durch den Schapparat kontrolliert und gesteuert. Man nimmt an, daß bei der beruflichen Arbeit mehr als die Hälfte der täglichen Beanspruchung des Nervensystems auf das Konto des Schapparates geht. Daraus ergibt sich, daß die Erleichterung der Schauf-

gaben durch geeignete Licht- und Farbgebung einen wesentlichen Beitrag an die Entlastung der Hausfrau und an die Rationalisierung ihrer Arbeit zu leisten vermag.

Ist die Lichtgebung ungenügend, sei es, daß die Beleuchtungsstärken zu gering, die Leuchtdichten unzureichend verteilt, oder daß andere Fehler vorhanden sind, dann werden der Schapparat und ein großer Teil des Nervensystems überbelastet. Subjektiv wird diese Überbelastung als Ermüdung empfunden und kann als solche auch noch von Kopfschmerzen, Brennen in den Augen, Tränenfluß, Schwindel, Reizbarkeit und Mattigkeit begleitet sein.

F. Heusser, Ing. Nachf. H. Kriemler & Co.

ZÜRICH 7 Asylstraße 9 Tel. 32 29 72

Spezialgeschäft für

**Zentralheizungen, Sanitäre Anlagen,
Reparaturen, Elektrische Anlagen**



Wannenweiß Flaschen Fr. 3.— und Fr. 2.—

ADLER-DROGERIE Dr. P. Benz
Josef-/Motorenstr. 25 Telefon 42 65 17