

Rund um die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **37 (1962)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

RUND UM DIE KÜCHE

Die Küche – Arbeitsraum der Hausfrau

Wir wissen, daß das Familienglück und das gute Gedeihen der Kinder weitgehend von der Gesundheit und der Lebensfreude der Hausfrau abhängen.

Daraus ergibt sich von selbst, daß nach Möglichkeit nichts unterlassen werden sollte, was die Arbeit in der Küche erleichtert und rationalisiert, was die Ermüdung und vorzeitige Abnutzung der Kräfte verhindert und was zur Erhöhung der Arbeits- und Lebensfreude der Hausfrau beiträgt.

Früher einmal

vor 20, ja, noch vor 10 Jahren, da galt die Küche nicht viel. Im Zug einer falsch verstandenen Moderne war sie zum reinen Nutz- und Zweckobjekt geworden, zum Diener einer ganz bestimmten, aber beschränkten Funktion. Sie hatte praktisch, hygienisch, kühl und weiß zu sein. Ein Laboratorium. Mehr nicht.

Es ist jedoch das Schicksal aller Theorien, vom Leben überholt und korrigiert zu werden. Die Theoretiker des reinen, abstrakten Wohnens runzelten die Stirn, als die erste Hausfrau es wagte, einen knallroten Vorhang an ihr Küchenfenster zu hängen. Die Hausfrau aber spürte, daß die Atmosphäre freundlicher und wärmer wurde, daß ihre Laune sich hob und ihre Arbeitslust wuchs. Sie hatte, ohne es zu wissen, ein Kapitel Farbenlehre repetiert und entdeckt, daß es nicht gleichgültig ist, ob sich der Mensch beim Arbeiten mit kühlen oder warmen Farben umgibt.

Über die Benutzung der Küchen

wurden letzthin einige interessante Zahlen aus Deutschland bekannt:

57 Prozent aller Haushaltungen wünschen sich eine Küche mit Eßecke, also keine große Wohnküche, aber 74 Prozent der Haushaltungen essen bereits in der Küche. In 80 Prozent aller Haushaltungen wird auch in der Küche gefrühstückt. In 78 Prozent aller Haushaltungen wird an Werktagen mittags gekocht und in 36 Prozent auch noch abends. In 63 Prozent wird in der Küche täglich mehrmals gespült, in 76 Pro-

zent gebügelt, in 56 Prozent genäht und geflickt. Es wird anerkannt, daß als Ersatz für die Hausgehilfinnen, die es nicht mehr gibt, viel mehr elektrische Geräte in den Küchen notwendig sind, aber in 44 Prozent der vorhandenen Küchen ist kein Platz für solche zusätzlichen elektrischen Geräte, die der Hausfrau die Arbeit erleichtern sollen.

Was die Hausfrau an Arbeitsaufwand einsparen kann

zeigte sich an einem fröhlichen Küchenwettstreit, der anlässlich des 25jährigen Bestehens einer Oltener Firma in Anwesenheit zahlreicher Pressevertreter durchgeführt wurde. Zwei wohl bewanderte Köchinnen hatten das gleiche Menü für sechs Personen mit Suppe, Fleisch, Gemüse, Pommes frites, Salat und Dessert auszuführen, wobei der einen eine ältere normale Küche, der anderen eine gut geplante Küche zur Verfügung stand. Eine Jury aus der Mitte der Presse stoppte dabei nicht nur die Zeit, sondern zählte auch die von den Köchinnen bei ihrer Arbeit ausgeführten Schritte und das Bücken. Während die fortschrittliche Köchin ihr Mittagessen in einer Stunde und 50 Minuten bereit hatte, dabei 271 Schritte gemacht und sich dreimal gebückt hatte, benötigte die Frau in der Normalküche zwei Stunden, führte 1101 Schritte aus und bückte sich 28mal. Der Test fiel damit eindeutig aus, denn gut einen halben Kilometer zu gehen und sich so oft zu bücken, um ein Essen auf den Tisch zu bringen, ist sicher ein übermäßiger Energieverschleiß, der in einer guteingerichteten Küche auf rund einen Viertel reduziert werden kann.

Wie lange steht die Hausfrau in der Küche?

Das Max-Planck-Institut für Arbeitspsychologie hat ausgerechnet, daß die Tätigkeit einer Hausfrau in der Küche dreißig bis fünfzig Prozent, also den größten Einzelteil der Gesamtarbeitszeit, einnimmt. Einer weitgehenden Technisierung der Hausfrauenarbeit sind Grenzen gesetzt. Besseres «Handwerkszeug» kann der Hausfrau aber die tägliche Hausarbeit erleichtern und verkürzen. In einer zu kleinen Küche freilich, in der

man sich nicht drehen und nicht wenden kann, hilft das beste Handwerkszeug nichts.

Tiefkühlanlagen

Die Tiefkühlanlagen ersetzen nicht etwa den Hauskühlschrank. Vielmehr leisten sie für die Vorratshaltung wertvolle Dienste. Tiefkühlung ersetzt das Sterilisieren, das Einmachen und die Konservierung von Fleisch durch Räuchern, Trocknen usw. Beeren, Früchte, Gemüse, Kaninchenfleisch, aber auch fertiggekochte Mahlzeiten können im Tiefkühlfach monatelang aufbewahrt werden. Nach dem Auftauen sind diese Nahrungsmittel so frisch, als ob sie soeben erst gepflückt beziehungsweise zubereitet worden wären.

Die Fortschritte auf dem Gebiete der Lackchemie

hat sich die Küchenmöbelindustrie ebenfalls zunutze gemacht. Die maßgeblichen Firmen versehen ihre Möbel heute unter anderem mit einem Kunststofflack bzw. Kunststoffüberzug, der sie nicht nur weitgehend abreibsicher, schlag- und hitzefest macht, sondern ihnen auch eine erhöhte Unempfindlichkeit gegenüber den täglich im Haushalt vorkommenden Säuren, Fetten und Ölen verleiht. Von dem Kunststoff-Schleiflack gewisser Firmen heißt es sogar, daß er zigarettenglutfest sei. Die unempfindliche Küche ist also kein Wunschtraum der Hausfrau mehr.

Eine interessante Neuheit

ist die zentrale Zündung an einem Schweizer Gasherd. Vor dem Kochen wird der kleine fünfte Brenner in der Mitte angezündet, und jede Kochstelle kann durch einfaches Aufdrehen des Bedienungsknopfes entzündet werden.

Gut gewürzt

In einem Restaurant für orientalische Spezialitäten in Neuyork heißt es auf der Speisekarte hinter einem besonders scharf gewürzten indonesischen Reisgericht: «Kleine Portion 1.50 Dollar, große Portion 1 Dollar mit bewundernden Grüßen vom Küchenchef.»