

# Küchenprobleme

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **39 (1964)**

Heft 10

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103567>

## **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.

# Küchen- probleme



*In einer solchen Küche läßt sich arbeiten (Siemens-Presebild)*

Viele Hausfrauen, die abends todmüde in ihr Bett sinken, denken kaum darüber nach, wie sich ihr anstrengender, arbeitsreicher Tag abgewickelt hat. Warum auch — wichtig scheint doch in erster Linie zu sein, daß das Pensum der Hausarbeit so oder so geschafft wurde. Die Forschung und ihre Statistiker haben sich der Mühe unterzogen und die Hausarbeit eingehend unter die Lupe genommen. Aus vielen hundert Untersuchungen und Haushalten, in denen sich eine Hausfrau und Mutter ganztägig ihrer Familie widmet, sind die Ergebnisse zusammengetragen und die hauswirtschaftlichen Durchschnittswerte ermittelt worden. Dabei hat sich gezeigt, daß bei einem 14stündigen Tagesablauf — der Rest von 10 Stunden dient der Körperpflege, dem Anziehen und dem Schlaf — rund 40 Prozent der Hausarbeit auf die Küche entfallen. Hier also vor allem muß der Hebel für eine Erleichterung und Arbeitersparnis angesetzt werden.

Das Problem einer echten Entlastung der Hausfrau kann durch eine Rationalisierung der Küchenarbeit gelöst werden.

Hierzu gehören Maßnahmen eines vereinfachten Einkaufs in Verbindung mit einer haltbaren Aufbewahrung von Lebensmitteln über mehrere Tage oder auch Wochen. Der Kernpunkt der Arbeitserleichterung ist aber die funktionell richtige Anordnung der wichtigen Arbeitsplätze mit geeigneten und dafür entwickelten Möbeln und Geräten, die eine maschinelle Hilfe und Arbeitserleichterung bringen. Die verschiedenen Apparate müssen in der Küche nach einem bestimmten Ordnungssystem angeordnet werden, so daß ein fließender Arbeitsablauf entsteht.

## **Größe und Ausstattung der Küche**

Für einen Drei- bis Sechspersonenhaushalt ist eine Küche von sieben bis neun Quadratmetern ausreichend, sofern normalerweise die Mahlzeiten nicht in diesem Raum eingenommen werden. Etwas mehr Platz sollte sein, wenn die Kinder in der Küche unter der Aufsicht der Mutter spielen oder Hausauf-

gaben machen sollen. Ob die geschlossene Aneinanderreihung von allen Einrichtungsteilen an einer Wand vorteilhafter ist als die L-Küche, hängt auch von der Zahl der Einrichtungsgegenstände und Apparate ab. Die Rechts-Links-Anordnung ist von geringerer Bedeutung. Man muß lediglich darauf achten, daß die Abtropffläche für gespültes Geschirr auf jeden Fall links vom Spülbecken ist. Leider ist das in Neubauten noch immer keine Selbstverständlichkeit. Der Hauptarbeitsplatz zwischen Herd und Spülbecken soll mindestens eine Breite von etwa 80 cm haben. Möglichst sollte noch eine zweite Arbeitsplatte in Fensternähe vorhanden sein.

### Die Küche soll kein Käfig sein

In den letzten Jahren sind die meisten Wohnungen mit Miniaturküchen gebaut worden. Aus der großen alten Küche, die das «Reich der Hausfrau» war, ist eine *Zwergküche* geworden. Gegen eine Verkleinerung der Küche war im Grunde nichts einzuwenden. Denn in den allzu großen Küchen mußten die Frauen vom Herd zur Speisekammer und von dort zum Spültrog viel zu große und ermüdende Wege zurücklegen, ganz abgesehen davon, daß man sich über funktionell richtige Anordnung und richtigen Arbeitsablauf noch gar keine Sorgen machte.

Aber man hat dann das Kind mit dem Bad ausgeschüttet und Küchen geschaffen, die zu klein waren. Die *Erfahrungen* haben gezeigt, daß Küchen mit weniger als sechs Quadratmeter Grundfläche für die Hausfrauen *keine Entlastung* sind, sondern eine Qual. Nach der Meinung maßgebender Architekten und Vertreter von großen Wohnungserstellern sind die Zeiten der Miniaturküchen endgültig wieder vorbei. Die Küchen werden wieder größer.

Das deutsche Institut für Bauforschung hat sich mit den Küchengrößen eingehend befaßt und festgestellt, daß Küchen unter sechs Quadratmetern nicht genügend Raum für das Aufstellen der erforderlichen Einrichtungsteile bieten. Dazu

*Eine richtig gestaltete Durchreiche in einer modern ausgestatteten Wohnung. Auf der Küchenseite liegt eine große Arbeitsfläche, auf der alle Speisen für eine Mahlzeit auf einmal bereitgestellt werden können. Der Verschluss der Durchreiche wird durch Türen eines beiderseits zugängigen Wandschranks gebildet, so daß die Durchreiche optisch kein störendes Element ist.*



kommt, daß die Hausfrau in solchen Zwergküchen kaum die notwendigsten Arbeiten, wie Kochen, Abwaschen und Kartoffelschälen, verrichten kann, ohne überall anzustoßen. Ganz unmöglich ist es in einer solchen Küche, ein Hemd oder eine Tischdecke zu bügeln. Diese Arbeiten wurden in der letzten Zeit immer mehr ins Wohnzimmer verlegt, und da gehören sie nicht hin.

### Keine Rückkehr zur Wohnküche

Eine Rückkehr zur Wohnküche der alten Zeit wird von der großen Mehrzahl der Architekten, Soziologen, Psychologen und Erzieher abgelehnt. Allerdings verlangen die Umstände des heutigen Lebens mit den verschiedenen Arbeits- und Schulzeiten der Familienangehörigen Zugeständnisse in der Form, daß ein eiliges Frühstück oder eine späte Mahlzeit gelegentlich am Eßplatz in der Küche eingenommen werden kann. Das Essen in der Küche soll bei entsprechenden Platz- und Ausstattungsverhältnissen ein liebenswürdiger Notbehelf sein.

Der Tatsache, daß eine sehr große Zahl von Familien die meisten Mahlzeiten des Tages in der Küche einnimmt, muß mit dem Argument entgegengetreten werden, daß die Mahlzeiten der Familie nicht nur der Nahrungsaufnahme dienen sollten, sondern auch seelische, psychologische und erzieherische Auswirkungen haben müssen. Dazu aber gehört eine entsprechende Umgebung.

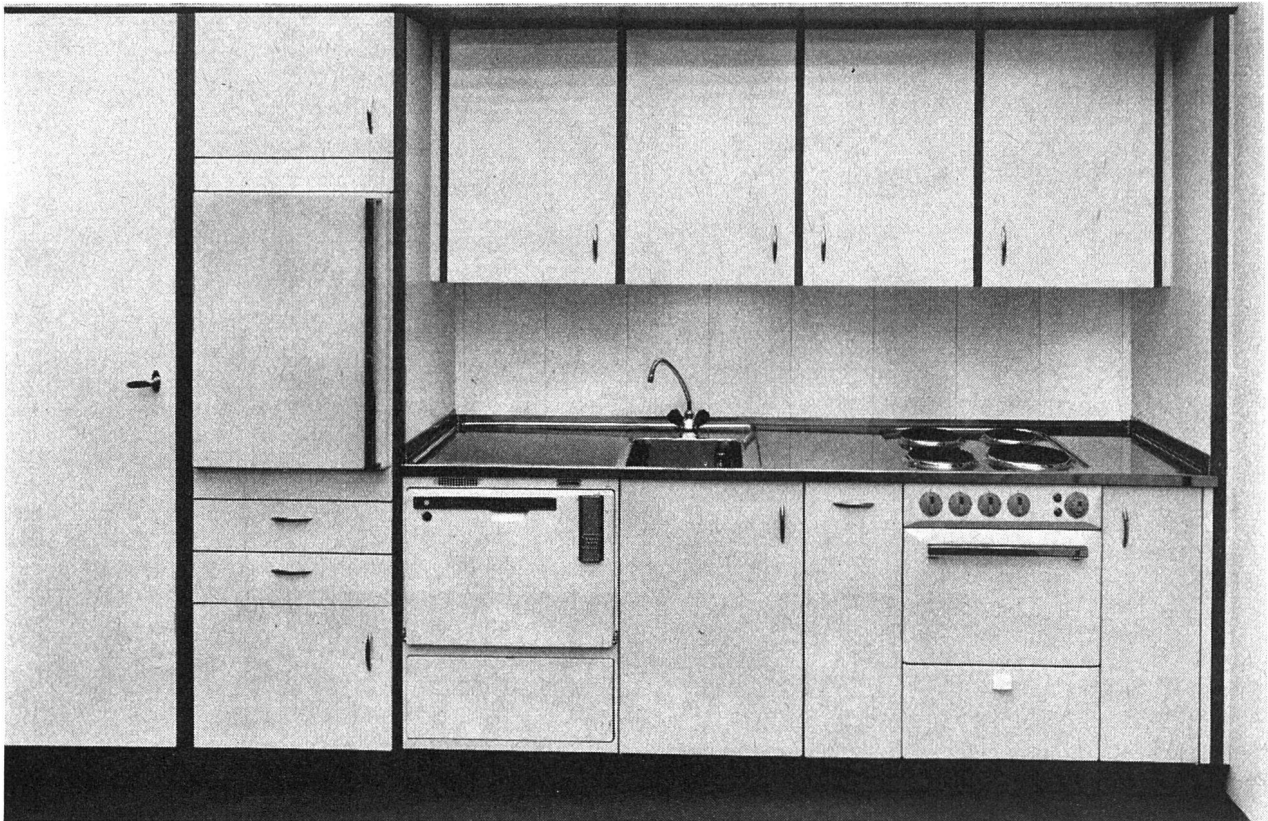
Das wesentliche positive Moment des Eßplatzes in der Küche ist aber zweifellos, daß die Hausfrau viele Laufwege einsparen kann, um so mehr, wenn in einem vielköpfigen Haushalt die Familienmitglieder zu unterschiedlichen Zeiten aus- und eingehen und mit Mahlzeiten, das heißt mit einem wiederholt neu gedeckten Tisch versorgt werden müssen.

Die Eßnische, mehr oder weniger abgetrennt von der Küche und doch einbezogen in das Wirkungsfeld der Hausfrau, bietet interessante Möglichkeiten zu einem Kompromiß. Auch hier lassen sich allerdings, wie bei jedem Kompromiß, gewisse Nachteile nachweisen.

### Die Durchreiche

Das Bestreben, die Arbeitswege im Haushalt so gering wie möglich zu halten, prägt sich in modernen, funktionell richtig gestalteten Wohnungen dahin aus, daß der Eßplatz der Küche so nahe wie möglich zugeordnet wird. Es ist aber meistens erforderlich, zumindest eine Küchentüre und eine Wohnzimmer- oder Eßzimmertüre zu öffnen und das Geschirr mit den heißen Speisen hin und her zu befördern. Und wenn es auch nicht viele Meter sind, die bei einem Gang zurückgelegt werden, im Laufe eines Tages summieren sich diese Wege. Diese Transporte und Gänge bilden auch eine latente Unfallgefahr. Würde man Buch darüber führen, ergäbe sich ja im Jahr eine beachtliche Kilometerzahl, die sich vielfach mit einiger Überlegung und wenig Mitteln wesentlich verringern läßt.

Das ideale Hilfsmittel ist dafür die Durchreiche, die schon seit alters her aus Wirtschaftsbetrieben aller Art bekannt ist und in neuzeitlichen Wohnungen durch das Wand-an-Wand von Eßplatz und Küche zunehmende Anwendung findet. Wichtig ist, daß auf der Küchenseite vor der Durchreiche eine ausreichend große Arbeitsplatte angeordnet wird, um alle Geschirrtelle und Speisen für eine Mahlzeit auf einmal bereitstellen zu können. Denn schließlich soll ja die Hausfrau, wenn sie allein den Eßtisch decken muß, *nur einen Weg*



*Moderne Siedlungsküche, vielfältig kombinierbar und variabel. Die Jury des Schweizerischen Werkbundes und der Schweizer Mustermesse zeichneten diese Kombi-Küchenelemente mit dem Prädikat «Die gute Form» aus (Ernst Göhner AG).*

zwischen Wohnraum und Küche zurücklegen. Die Statistiker haben nicht nur die Länge der Laufwege zwischen Küche und Eßraum errechnet, sie haben auch festgestellt, wieviel Zentner Geschirr die Hausfrau im Laufe der Zeit hin und her trägt. Das ist der Sinn der Durchreiche im modernen Haushalt: Laufwege und Arbeitsleistung einsparen, Zeit gewinnen, die der Hausfrau dann zum Nutzen der Familie und der Kinder zur Verfügung steht.

#### **Die Farbe in der Küche**

Die Mode diktiert nicht nur, was die Frau anzuziehen habe, sie spielt auch bei der Linie der neuen Automodelle eine Rolle oder wenn es darum geht, eine Wohnung nach dem neuesten Zeitgeschmack einzurichten. Es hat Zeiten gegeben, da sprach man vom roten Zimmer oder vom grünen Salon und anderen farblich betonten Räumen. Diese Farbgebung in der Wohnung ist wie bei vielen unserer Gebrauchsgüter einem ständigen Wechsel unterworfen, und nur die haustechnischen Räume, das Bad und insbesondere die Küche, haben über viele Jahrzehnte hinaus in der Farbe das gleiche Gesicht bewahrt. Küchen wurden bevorzugt in Blau und Weiß gehalten, weil diese Farben den Eindruck der Sauberkeit vermitteln und Blau als kalte Farbe Kühle und Frische betont. Unserer Zeit ist es vorbehalten geblieben, hier einen wesentlichen Wandel zu schaffen. Die technische, wirtschaftliche und soziale Entwicklung hat im letzten Jahrzehnt zur moder-

nen Küche geführt, und es ist natürlich, daß dabei die Mode nicht im Hintergrund geblieben ist. Zu Beginn der Entwicklung wurden die Küchenmöbel wie die Geräte in Weiß bis Elfenbein oder in Naturholz ausgeführt, und die Farbe wurde durch die Arbeitsplatten, Fußboden- und Wandbelag, Fensterbehang u. a. in den Raum hineingetragen. Dann kamen plötzlich bunte Küchen auf den Markt, und schokoladenbraune Herde, grüne Kühlschränke usw. wetteiferten mit buntgescheckten Türen und Schubladen der Ober- und Unterschränke. Dieses Farbenchaos hat sich schnell überlebt. Heute weiß man, daß die Erkenntnisse der Farbpsychologie für die Arbeitsfreudigkeit und Leistung von beachtlicher Bedeutung sind. Die Küche soll kein nüchternes, kaltes Laboratorium sein, sie muß anheimelnd und lebendig wirken und soll trotzdem eine beruhigende Wirkung ausstrahlen, die der Hausfrau im Tagesablauf unseres hektischen Zeitalters einen Ausgleich bietet. So sind unsere Küchen wieder zu ruhigen, einheitlichen Farben zurückgekehrt, die durch bunte Linien betont und farblich gemusterte Tischabdeckung aufgelockert werden. Das «Bunte» ergibt sich in der Küche durch den Fensterbehang, den Bodenbelag, durch farbiges Geschirr und ähnliche Kleinigkeiten, und der Hausfrau obliegt es, je nach dem Temperament aus ihrem ureigensten Reich eine besinnliche, beruhigende oder fröhliche Küche zu zaubern. Dabei sollte sie nicht vergessen, daß sie über Jahre hinaus in diesem Raum arbeiten muß, der den an sie herangetragenen Anforderungen durch eine zeitlose Gestaltung am besten gerecht wird.

## Fehler, die sich vermeiden lassen

Die nachfolgenden Bilder sollten unter obigem Motto betrachtet werden. Es handelt sich bei diesen Photos um Aufnahmen, die nicht aus genossenschaftlichen Siedlungen und zum Teil auch nicht aus der Schweiz stammen. Zweck unserer Bilder ist, zu zeigen, daß der Begriff «Küchenplanung» noch nicht überall festen Fuß gefaßt hat. Tüchtigen Architekten und guten Firmen des Küchenbaus werden solche Fehler nie unterlaufen. Das heißt aber nicht, daß ähnliche Zeugen schlechter Planung in unseren Siedlungen unmöglich sind. Es gibt sie nämlich . . .



*Was nützt der schönste Küchenschrank, wenn man nichts hineinstellen kann?*



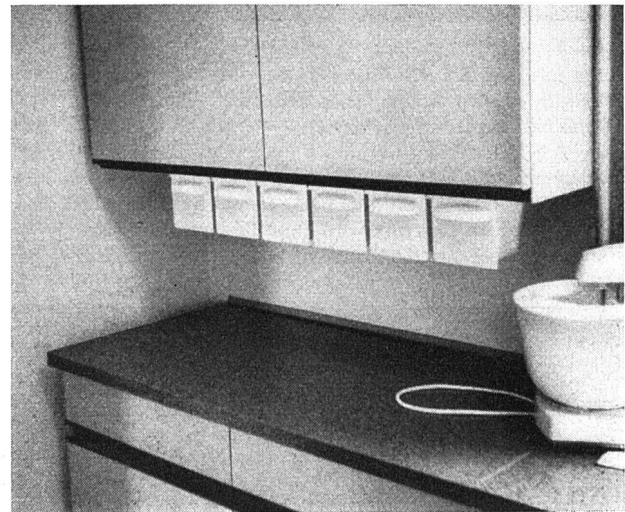
*Ein Schüttenregal mit seinem feuchtigkeitsempfindlichen Inhalt hat über dem Herd kaum den richtigen Platz*



*Der Fensterflügel und die Backofentüre behindern sich gegenseitig. Früher oder später scherbelt es . . .*



*Eine Arbeits- oder auch nur eine Abstellfläche zwischen Herd und Spültisch fehlt. Dies bedeutet auch große Unfallgefahr beim Hantieren am Spültisch*



*Diese Platte ist als Arbeitsfläche gedacht. Der Abstand zwischen Schrank und Fläche beträgt jedoch kaum 30 cm. Nicht einmal eine Küchenmaschine kann hier aufgestellt werden*