

Die Küche ist kein Nebenraum

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **40 (1965)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103626>

Nutzungsbedingungen

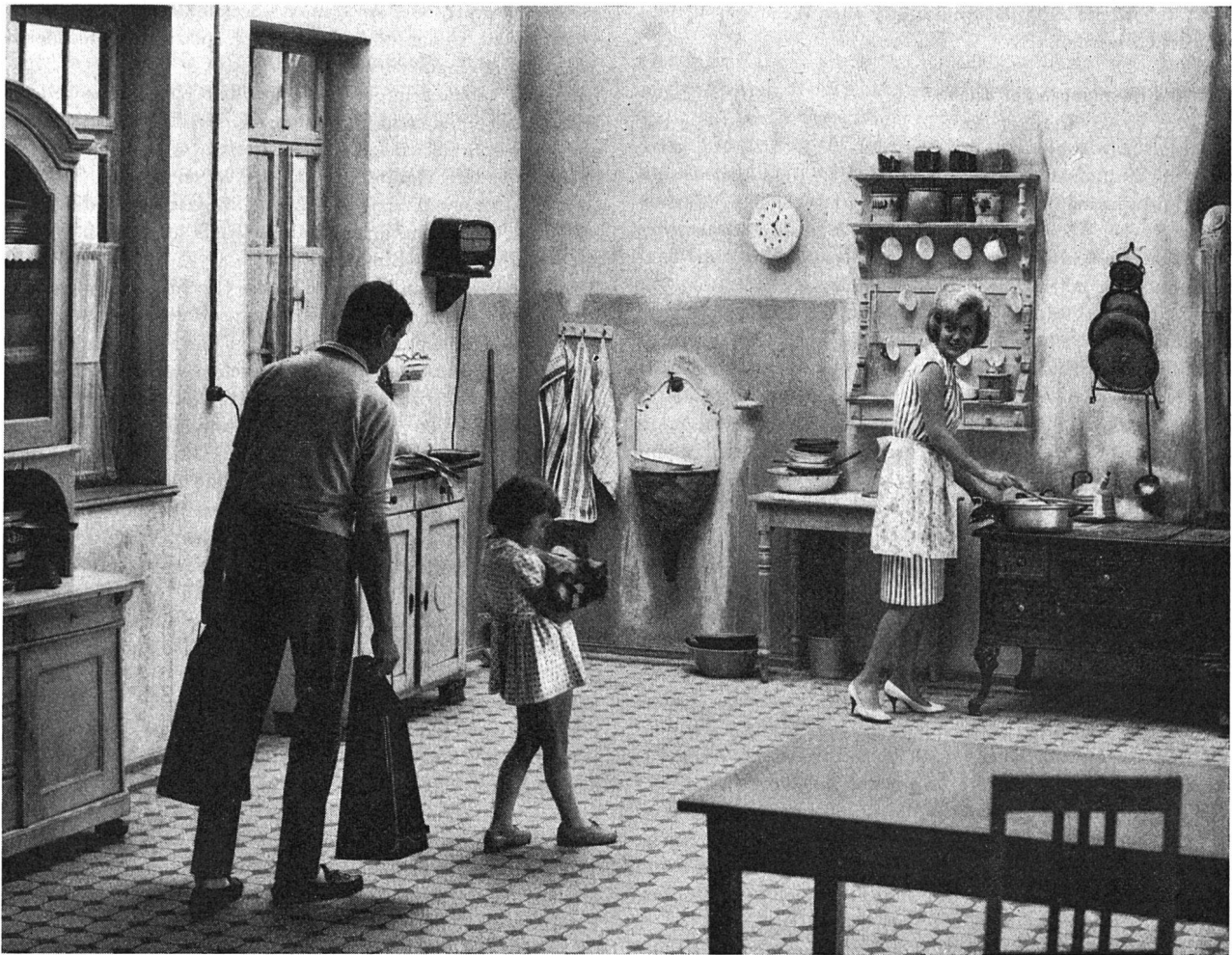
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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 Küche ist **kein** Nebenraum

Alltag zwischen Herd und Spültisch

Forschung und Technik haben sich in den letzten Jahren eingehend mit der Arbeit der Hausfrau beschäftigt. An einigen Universitäten wurde das Gebiet der Haushaltstechnik sogar zum Forschungs- und Lehrfach erhoben. Man ist sich heute bewußt, daß die Küche «der größte Arbeitsplatz der Welt» ist.

Eine Hausfrau mit einem Drei- bis Vierpersonenhaushalt arbeitet durchschnittlich 65 Stunden in der Woche. Eine berufstätige Hausfrau kommt sogar auf 86 Stunden. Dabei wurde durch Messung des Kalorienverbrauchs einwandfrei

nachgewiesen, daß ein beträchtlicher Teil der Arbeit der Hausfrau nach der in der allgemeinen Erwerbstätigkeit üblichen Definition Schwerarbeit ist.

Einen großen Teil ihrer Arbeitszeit verbringt die Hausfrau in der Küche. Hunderte von Stunden, mit anderen Worten viele Fünf-Tage-Arbeitswochen, beschäftigt sie sich pro Jahr allein mit dem Abwaschen. Ist es angesichts solcher Tatsachen verwunderlich, daß in den letzten Jahren der Einrichtung der Küche und damit der Entlastung der Hausfrau und Mutter größte Aufmerksamkeit geschenkt wurde? Allein durch die richtige Anordnung der einzelnen Arbeitsplätze können gegenüber einer schlecht konzipierten Küche eine Zeitersparnis von

über 30 Prozent und eine Einsparung aller Wege von 50 Prozent erzielt werden.

Über die Raumnot in der Küche

Während in Altbauwohnungen die Küchen vielfach zu groß sind, was im Zusammenhang mit mangelhafter und arbeitstechnisch unzureichender Ausstattung enorme tägliche Marschleistungen zur Folge hat, muß sich die Hausfrau in mancher Neubauküche wie in einem Käfig bewegen. Mangel an Baugrund und vor allem die immense Bauteuerung hatten zur Folge, daß die Räume neuer Wohnbauten kleiner wurden. Küche und Bad sind dabei vor allem zu kurz gekommen. Es ist noch nicht allzulange her, da wurde von ernsthafter Seite eine Küchengröße von 6 Quadratmetern als ausreichend für eine mehrköpfige Familie vertreten. Der Raum wird damit zur reinen «Kochküche», und zugebenermaßen wird damit auch der einstmalige «Couch in der Küche» verunmöglicht, dieses Symbol für die unhygienische und ungesunde Art, in der Küche zu leben. Gleichwohl läßt jedoch die Wohnung mit dieser Küchengröße – zumindest wenn ein eigentliches Eßzimmer oder eine Eßnische fehlt – eine Vergewaltigung der Lebensgewohnheiten einer mehrköpfigen Familie befürchten. Die Hausfrau ist ihrer Familie während der Küchenarbeit entzogen, und nicht einmal kleine Mahlzeiten, wie Frühstück oder Zvieri, können gemeinsam in der Küche eingenommen werden. Ganz offensichtlich übersieht der Planer einer zu kleinen Küche auch, daß in einer größeren Familie zuweilen auch weitere Familienmitglieder bei der Küchenarbeit mithelfen möchten oder müssen, ganz zu schweigen von den Kleinkindern, die zwar eigentlich nicht in die Küche gehören, die von der Hausfrau und Mutter jedoch während ihrer langen Arbeitszeit in diesem Raum nicht ständig ausgeschlossen werden können.

Die der Arbeitsentlastung und -vereinfachung dienenden Geräte und Maschinen, die sich manche Hausfrau heute leisten kann, finden in einer zu klein konzipierten Küche vielfach

gar keinen Platz, oder sie können – welch lächerlicher Grund! – wegen zu wenig oder unglücklich platzierter Steckdosen nicht richtig eingesetzt werden.

Die Frau gebietet in ihrer Küche über einen ganz beachtlichen Maschinen- und Apparatepark. Herd, Heißwassergerät und Kühlschrank mögen ihren festen, eingebauten Platz haben – andere Geräte jedoch, wie Mixer, Safter, Toaster, Grill, Kaffeemaschine, Kaffeemühle, Bügeleisen und weitere Apparate, brauchen ihren Platz sowohl vor und nach wie auch während ihres Einsatzes.

Einer dieser weiteren Apparate ist die Geschirrwashmaschine. Ein serienmäßiger Einbau wird im sozialen Wohnungsbau nicht zur Diskussion stehen, und auch im allgemeinen Wohnungsbau wird noch etliche Zeit vergehen, bis sich der serienmäßige Einbau bauseits durchgesetzt hat. Anders ist die Situation im freien und privaten Wohnungsbau, wo sich bei vielen Bauherren Ansätze zeigen, die Geschirrspülmaschine dem Kühlschrank gleichzustellen und sie in die Küche einzuplanen. Aber auch in subventionierten Wohnungen sollten zumindest die räumlichen und technischen Voraussetzungen geschaffen werden, daß in mehr oder weniger ferner Zukunft der Mieter selbst die Möglichkeit hat, die Mutter oder die berufstätige Hausfrau durch Anschaffung eines solchen Apparates weiter zu entlasten. Der Geschirrspülautomat schafft nicht nur Erleichterung, sondern auch Ordnung in der Küche: Das schmutzige Geschirr verschwindet in der Maschine. Erst wenn eine Füllung komplett ist, setzt sie die Hausfrau in Gang. Das saubere Geschirr bleibt so lange in der Maschine, bis sie Zeit zum Einräumen in den Geschirrschrank hat oder den Tisch zur nächsten Mahlzeit decken will. Wird das Geschirr handgespült, braucht die Hausfrau dafür etwa 30 Prozent ihrer Küchenarbeitszeit. Aber sie nimmt noch erheblich andere Nachteile in Kauf: Bürste, Lappen und Geschirrtuch sind eine Brutstätte für Bakterien und beeinträchtigen bei noch so großer Sorgfalt die Hygiene ihres Geschirrs.

Abstellräume und Hausarbeitsräume stehen den Bewohnern



In der klug eingerichteten Küche spart man viel Zeit, Mühe und Nervenkraft, die die Hausfrau anderweitig besser und nutzbringender anwenden kann. (Photos 1 und 2 zu diesem Artikel: Siemens-Pressbilder, Photo 3: Usogas.)

von Miethäusern selten oder gar nicht zur Verfügung. Daher muß die – oftmals zu kleine – Küche auch noch die Funktion einer Werkstatt für alle haushalttechnischen Aufgaben übernehmen. Unser fortschreitender Lebensstandard läßt sich jedoch nicht aufhalten, und – wer weiß – vielleicht wird der Tag kommen, an dem die Wohnungen mit den zu engen haustechnischen Räumen kaum mehr zu vermieten sind. Es ist zu hoffen, daß allen neuen Wohnbauten dieser Gedanke zugrunde gelegt wird, damit jede Hausfrau eine Küche erhält, die ihren berechtigten Ansprüchen auf einen optimalen Arbeitsplatz gerecht wird.

Über die Küchenplanung

Die zwei Kernpunkte des Problems sind erstens die funktionell richtige Einplanung der Küche in die Wohnung und zweitens die Rationalisierung der Küchenarbeit. Die in den letzten Jahren intensivierte Küchenforschung und die Aufklärung durch Fachleute haben es nicht verhindern können, daß inzwischen trotzdem Küchen erstellt wurden, die keineswegs unseren heutigen Erkenntnissen genügen. Gründe hiezu gibt es verschiedene, und es waren zweifellos nicht überall Unvermögen oder Einsichtslosigkeit ausschlaggebend. Die Tatsache selbst aber bleibt bestehen, und das ist bedauerlich. Immerhin sind diese schlechten neuen Küchen erfreulicherweise entschieden in der Minderzahl.

Bei funktionell richtig geplanten Wohnungen müssen Küche, Eßplatz, Wohnungstür usw. so zueinander angeordnet sein, daß sich kürzeste Wege ergeben; es muß dabei aber auch auf den richtigen Licht- und Sonneneinfall geachtet werden. Aus den Erkenntnissen für die Lösung des zweiten Kernpunktes ist die moderne Küche entstanden. Die moderne Küche ist eine organisch und funktionell richtige Kombination von Küchenmöbeln und -geräten in einem Raum, der auch durch architektonische Planung und zweckmäßige Installation allen Anforderungen küchentechnischer Erkenntnisse entspricht. Der ausschlaggebende Faktor für die rationelle Küchenarbeit

ist die richtige Anordnung der verschiedenen Arbeitsplätze zueinander. Eine Küche mit noch so modernen Möbeln und Geräten erfüllt ihren Zweck schlecht, wenn sie in Unkenntnis küchentechnischer Richtlinien oder durch unzulängliche Installation falsch eingerichtet wird.

Grundelemente sind die Arbeitsplätze für Rüsten, Kochen und Spülen in richtiger Ausstattung und richtiger Anordnung. Die Aufbewahrungsplätze für die Lebensmittel, für Geräte und Geschirr und eventuell – je nach Raumgröße und Raumform – ein Hauptarbeitsplatz müssen den Grundelementen organisch zugeordnet werden.

Nur wenn die Arbeitsplätze in richtiger Anordnung mit einem Raum in richtiger Größe ein harmonisches Ganzes bilden, erhält man eine moderne Küche, in der die Hausfrau rationell, schnell und freudig ihrer anspruchsvollen Tätigkeit nachgehen kann.

Bas-

