

Die Küche : Kleinbetrieb mit Maschinen

Autor(en): **Tgetgel, C.L.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

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

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103627>

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 – Kleinbetrieb mit Maschinen

Wo verwenden? Wie auswählen? Wann kaufen?

Heute wird überall rationalisiert und automatisiert. Kleinbetriebe schließen sich zusammen, um gewisse Arbeiten durch gemeinsam angeschaffte Maschinen ausführen zu lassen, denn sogar für Spitzenlöhne sind kaum Arbeitskräfte zu haben. Das Sprichwort «Zeit ist Geld» gilt nur noch einseitig; auch wenn Geld da ist, kann man sich kaum Arbeitszeit eines andern dafür kaufen.

Was Wunder, wenn der Kleinbetrieb par excellence, nämlich der Privathaushalt, in Schwierigkeiten gerät? Hilfskräfte sind kaum noch zu finden oder doch nur zu hohen Löhnen, so daß eine Familienmutter mit mehreren Kindern mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von 70 und 80 oder mehr Stunden zu rechnen hat – wobei sie die meiste Zeit in der Küche verbringt –, wenn sie ihre Aufgaben nur einigermaßen erfüllen soll. Hausfrauen mit kleinen Familien werden von Industrie und Handel bestürmt, als Halbtagsangestellte die ärgsten Lücken schließen zu helfen; das Resultat ist auch für diese Frauen – von den Bäuerinnen ganz zu schweigen – ein gewaltiges Arbeitspensum.

Leider läßt sich die Küche nicht im gleichen Sinne rationalisieren wie etwa ein Industriebetrieb oder die Landwirtschaft. Die «Kleinbetriebe» lassen sich hier nicht oder nur ausnahmsweise zu Großbetrieben zusammenlegen, denn wir wollen ja mit unseren Angehörigen in einer Familie leben und nicht in einer Kolchose oder in einem Kibbuz.

Im allgemeinen kommen also nur Hilfsgeräte in Frage, die preislich im Rahmen einer einzelnen Familie liegen. Vergessen wir aber nie, daß solche Hilfsgeräte aus diesen Gründen nur verhältnismäßig einfach sein können und niemals mit den automatischen Anlagen der heutigen Industrie verglichen werden dürfen. Küchen- und Haushaltmaschinen können nur einzelne Arbeitsgänge ausführen und bedingen zur vollständigen Erledigung einer Arbeit mindestens am Anfang und am Schluß eine Arbeitsleistung der Hausfrau, vielfach auch

eine ständige Bedienung. Außerdem muß jede Maschine nach der Arbeit gereinigt und versorgt werden, und es ist gar nicht so selten, daß diese Hilfsarbeiten mehr Zeit benötigen als die manuelle Erledigung des ganzen Prozesses. Zwar kann die Maschine in diesem Fall noch eine Kraftersparnis mit sich bringen und in dieser Hinsicht eine Erleichterung bedeuten, doch vielfach ist auch das nicht der Fall. Dann bedeutet die Maschine aber bereits keinen Helfer der Hausfrau mehr, sondern einen Fehlkauf und damit unnützlich ausgegebenes Geld.

Welches Küchengerät ist das richtige für mich?

Um die richtigen Hilfsgeräte zu wählen, muß man die individuellen Verhältnisse sehr genau kennen. Je nach Lebensweise und Arbeitsmethode können ganz verschiedene Geräte die «richtigen» sein. Bevor man sein Geld ausgibt, lohnt es sich sicher, genau abzuwägen, ob ein Gerät wirklich eine Kraft- oder Zeitersparnis bedeutet; auch vergesse man nicht, daß auf die Anpreisung von Vertretern oft wenig Verlaß ist. Diese wollen in erster Linie verkaufen; selber zu denken, ist besser, als blindlings alles zu glauben. Im Zweifelsfall hilft das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft mit Auskunft über die von ihm geprüften Geräte.

Im folgenden wird eine Übersicht über die wichtigsten Gruppen der heute üblichen Küchenhaushaltmaschinen gegeben. Daß dank Zentral- und Ölheizungen sowie dank fließendem Wasser und Boiler von der eigentlichen Schwerarbeit in der Küche die gewichtigsten Brocken heute nicht mehr existieren, sei nur nebenbei erwähnt.

Küchenmaschinen — Achtung vor Fehlkauf!

Mehrere Stunden täglich bringt eine Hausfrau, die eine Familie zu betreuen hat, in der Küche zu. Rund die Hälfte

dieser Zeit muß sie aufwenden, um die eingekauften Lebensmittel kochfertig zu machen, «zu rüsten», wie wir im Dialekt sagen. Es liegt nahe, für diese eintönigen Arbeiten nach Helfern Ausschau zu halten. Für gewisse Vorgänge kann die Hausfrau allerdings nicht durch die Maschine ersetzt werden; dazu gehören das Erlesen von Spinat, Erbsen, Salat usw. und viele Säuberungsarbeiten. Dafür kämen höchstens komplizierte elektronische Anlagen in Frage, und solche werden kaum je der einzelnen Hausfrau zugänglich werden.

Hingegen können fast alle Zerkleinerungsarbeiten sehr gut von einer Maschine übernommen werden. Da Raffeln, Hacken, Scheibeln usw. auch einen ziemlichen Kraftaufwand erfordern, ist der Einsatz einer Maschine zu solchen Zwecken in jeder Hinsicht wünschenswert. Solche Hilfsgeräte gibt es in vielen Ausführungen und in vielen Preislagen; es gilt, sich genau zu informieren, welche Leistungen von einem bestimmten Gerät erwartet werden dürfen, und dann zu überlegen, ob diese tatsächlich die gewünschte Erleichterung bedeuten. Vielfach werden diese Überlegungen gar nicht oder zuwenig sorgfältig angestellt, und am Ende ist die Frau dann unzufrieden mit ihrer Maschine, ohne zu bedenken, daß in diesem Fall der Fehler nicht bei der Maschine, sondern bei ihrer Besitzerin liegt.

Von den einfacheren und auch billigeren Geräten wären zuerst einmal die Stabmixer und Handrührer zu nennen. Es gibt auch eine Kombination dieser beiden Geräte. Die Stabmixer arbeiten mit einem sehr schnell rotierenden Messer und zerkleinern Gemüse Früchte, Nüsse, Kaffee usw. mehr oder weniger fein, je nach Betriebsdauer. Es handelt sich mehr um ein Zerschlagen als um ein Zerschneiden des Mahlgutes. Am besten arbeiten sie bei ganz trockenem Material (zum Beispiel Kaffee) oder dann in einer mehr oder weniger dicken Flüssigkeit. Schlecht verarbeitet werden im allgemeinen knapp feuchte Massen; zum Beispiel ist das Hacken von Rüebli usw. mit Schwierigkeiten verbunden, wenn kein Wasser zugegeben wird. Suppen, Cremen usw. werden sehr schön gleichmäßig verarbeitet. Hingegen wird Kartoffelstock unbefriedigend ausfallen, da die einzelnen Stärkekörner durch die Wucht der Messer zu Brei geschlagen werden, so daß der Kartoffelstock schmierig oder kleisterig wirkt. Auch Eiweiß- und Rahmschlagen geht nicht gut mit einem Stabmixer; die Tourenzahl ist zu hoch, und es wird zuwenig Luft in die Masse eingearbeitet. Für solche Arbeiten sind die Handrührer besser geeignet, die mit Rührbesen und einer viel niedrigeren Tourenzahl arbeiten. Aber Vorsicht: zum Rühren schwerer Teige greife man nicht zum Handrührer. Die Motoren sind zu schwach, um zum Beispiel mit einem Züpfenteig fertig zu werden. Hat man des öftern solche schweren Teige zu verarbeiten, bäckt man sogar selber Brot, so ist eine eigentliche Küchenmaschine am Platz. Ihre Motoren sind um ein Vielfaches stärker und leisten entsprechend mehr. Eine solche Küchenmaschine bringt neben dem Teigrührwerk gewöhnlich auch einen Mixbecher, ein Raffelwerk und oft auch eine Saftzentrifuge mit. Sie sind entsprechend bedeutend teurer als die Handgeräte.

Die Küchenmaschine sollte unbedingt einen festen Standplatz in der Küche erhalten. Die Erfahrung hat gezeigt, daß Maschinen, die nach jedem Gebrauch versorgt und jeweils wieder hervorgeholt werden müssen, bald in Vergessenheit geraten und unbenutzt im Schrank stehenbleiben. Dort nützt auch die raffinierteste Maschine nichts. Bevor man eine komplette Küchenmaschine anschafft, überlege man sich genau, ob man die einzelnen Teile wirklich braucht. Wer höchstens ein- bis zweimal im Jahr einen Rüebli-saft trinkt, tut besser daran, diesen zu kaufen oder mühsam von Hand zu pressen,

als eine bedeutende Summe in eine leistungsfähige Saftpresse zu investieren. Meist werden in Wirklichkeit nur diejenigen Arbeiten regelmäßig mit der Maschine erledigt, die man auch früher häufig ohne Maschine von Hand ausführte. Um sinnvoll zu sein, sollte die Maschine täglich im Gebrauch stehen. Je nach Marke gehören zu den Küchenmaschinen die verschiedensten Zusatzgeräte: Kaffeemühlen, Fleischhackmaschinen, Glacemaschinen (mit denen man zur Not in kleinen Mengen auch buttern kann), Pommes-frites-Schneider usw. Wenn man diese wirklich braucht, so können auch diese Zusätze wertvolle Dienste leisten.

Grillapparat: Küche auf dem Eßtisch

Für rund 200 bis 300 Franken sind luxuriöse Apparate erhältlich, die an einem rotierenden Spieß Guggeli goldbraun grillieren, in denen man meist auch gratinieren und Würste braten kann. Mit diesen Geräten wandert ein Teil der Küche auf den Eßtisch. Wer viele Gäste im kleinen Kreise empfängt, hat damit eine Möglichkeit, der Hausfrau einen Teil der einsamen Küchenarbeit in ein Zusammensein mit der erwartungsvollen Tafelrunde zu verwandeln. Ob sich eine solche Anschaffung lohnt, hängt von den individuellen Lebensgewohnheiten ab.

Hinauf mit dem Herd!

Der Kochherd wird heute oft in zwei Bestandteile aufgelöst, indem die Kochplatten zum Beispiel über dem Boiler stehen und der Backofen in Arbeitshöhe von der Herdplatte getrennt angebracht wird. Diese Lösung ist in jeder Beziehung befriedigend, wenn sie auch leider erhöhte Installationskosten mit sich bringt. Wenn aber heute in mancher Familie der Backofen höchstens vor Festtagen in Anspruch genommen wird und alle die herrlichen (und nebenbei meist billigen) Gratins, Aufläufe, Soufflés usw. nie auf dem Speisezettel stehen, so mag dies damit zusammenhängen, daß es manch älteren oder beleibteren Frauen kaum möglich ist, den tiefstehenden Backofen zu bedienen, ganz zu schweigen von der nachherigen Reinigung.

Kühlschrank auf Brusthöhe

Auch sie haben eine «Tendenz nach oben». Das ist wörtlich und im übertragenen Sinne zu verstehen. In der unteren Schrankfront eingebaute Kühlschränke weisen ähnliche Nachteile auf wie die Herde. Der Nachteil ist hier noch verschärft, weil man den Kühlschrank häufiger zu bedienen hat als den Backofen. Man bemüht sich deshalb, entweder Standmodelle auszubilden, deren unterster Teil für seltenere Gelegenheiten benützt werden kann, oder man baut die Kühlschränke ebenfalls auf Brusthöhe ein. Auch in der Größe des Kühlraumes haben die Schränke eine «Tendenz nach oben». Während Waschautomaten kaum zu klein sein können, erweisen sich Kühlschränke selten als zu groß.

Unbeliebtes Abwaschen — lohnt sich die Maschine?

Die Geschirrwaschmaschinen erleben heute in der Schweiz einen gewaltigen Aufschwung. Das tägliche Abwaschen ist den meisten Hausfrauen zuwider. In größeren Familien ist es auch zeitmäßig eine erhebliche Belastung. Eine Geschirrwaschmaschine wird einem gute Dienste leisten, wenn man nicht Unmögliches von ihr erwartet. Auf Gläsern und Besteck muß

bei kalkhaltigem Wasser ab und zu ein Kalkfleck in Kauf genommen werden; vielfach muß das Geschirr auch vorgepült werden. Eine echte Zeit- und Kraftersparnis läßt sich erst bei einer Familiengröße von vier und mehr Personen erreichen. Tatsächlich ist das Abwaschen jedoch nicht eine besonders strenge, aber eine besonders unangenehme und unbeliebte Arbeit, und es ist verständlich, wenn sich die Hausfrau davon entlasten möchte.

Wenn die Maschine keine eigene Heizung besitzt, ist vor allem festzustellen, ob die Größe des Boilers und die Temperatur des Wassers für die vorgesehene Maschine genügen. Ferner ist abzuklären, ob ein zweckmäßiger Platz zur Verfügung steht. Die Öffnung der Maschine kann vorn oder oben sein. Geschirrwashmaschinen, die oben geöffnet werden, beanspruchen weniger Bodenfläche (günstig für kleine Küchen). Dadurch wird jedoch die Arbeitsfläche beschränkt, und es muß auch mit mehr Wandfläche gerechnet werden, um die Maschine öffnen zu können (weniger Oberschränke). Geschirrwashmaschinen mit Frontalöffnung, die vorn ausgezogen und von oben gefüllt werden, lassen sich, ohne die Abstellfläche zu verändern, in eine Kombination einbauen.

Es muß ja nicht gleich eine Traumküche sein

Weshalb wir wohl bei uns noch vielfach den Haushalt mit so tierischem Ernst und oft auch nach den Grundsätzen unserer Mütter besorgen? Wo wir uns in der Welt umschauen – in Amerika, Dänemark oder England –, überall erfüllt die Hausfrau ihre Pflichten mit mehr gelassener Großzügigkeit und weniger Versklavung an ihr Hauswesen. Die Sehnsucht nach Erleichterung ist auch bei uns auf der ganzen Linie vorhanden. Wenn sie dennoch so wenig erfüllt wird, sind es im wesentlichen zwei Umstände, die ihrer Verwirklichung entgegenstehen: die traditionsgebundene Überzeugung, alles selbst tun zu müssen einerseits – und die Unterbewertung des Sektors Haushalt andererseits. Es gibt Familien, die, ohne mit der Wimper zu zucken, einen Tausender für den Fernsehapparat oder mehrere dieser Brieffaschenasse für einen schicken Wagen auf den Tisch legen, sich aber energisch weigern würden, den etwa gleichen Betrag für neuzeitlichen Küchenkomfort zu opfern.

Es muß ja nicht unbedingt eine «Traumküche» sein, wie sie auf den Fachausstellungen jedes Jahr die Gemüter entzückt. Sollte vielleicht die Ablehnung der modernen Küche männlich-konservativer Denkweise entspringen? Schrieb doch der Berichterstatte einer Zeitung nach einer Küchenschau: «Da braucht man in Zukunft nur noch aufs Knöpfchen zu drücken, schon ist die Mahlzeit fertig und die Entseelung des Heims vollkommen.»

Sobald es sich um die Automation in der Küche handelt, geht der älteren Generation irgendwie der Hut hoch. Seien wir doch ehrlich: Weder beim Kartoffelschälen noch während der Bewachung des Kochguts in den Töpfen muß die Seele beteiligt sein, wenn ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Essen auf den Tisch kommen soll! Im Gegenteil. Je mehr die Technik die Hausfrau von dem zeitraubenden und verschleißenden Kleinkram in der Küche befreit, um so kräftiger

Ganz allgemein muß gesagt werden, daß der Bauherr oder der Hausbesitzer schlecht beraten ist, wenn er die Hausfrau einfach vor irgendeine Maschine stellt, in der Meinung, sie müsse sie richtig bedienen können. Die Handhabung einer Maschine muß erlernt werden. Es braucht zum mindesten eine schriftliche Gebrauchsanweisung, bei komplizierten Apparaten eventuell eine Vorführung. Auf der anderen Seite darf von der Hausfrau erwartet werden, daß sie sich die Zeit nimmt, eine Maschine wirklich kennenzulernen. Bis dahin wird sie naturgemäß Zeit verlieren, anstatt zu gewinnen. Dieser Einsatz an Zeit wird sich aber bestimmt lohnen. Nicht nur wird die Lebensdauer der Maschine erhöht, sondern die Ergebnisse werden auch befriedigender, und das investierte Kapital wird sich dadurch besser bezahlt machen. Und nicht zuletzt wird die Hausfrau glücklicher sein, wenn sie mit einer Maschine gut Freund geworden ist, als wenn sie sie als ihren bösen Feind betrachtet. Hat man im Haushalt Probleme zu lösen oder steht man vor der Anschaffung einer Maschine, die die Hausfrau entlasten soll, so steht das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft mit seinem Beratungsdienst gerne zur Verfügung.

Dr. C. L. Tgetgel

werden ihre Phantasie, ihr Ehrgeiz und guter Wille beflügelt, etwas Ausgezeichnetes zu schaffen. Außerdem können die Kräfte, die bisher an mechanisch zu lösende Dinge verschwendet wurden, nun der Familie und den wahren Werten des Lebens zugute kommen. Die Hausfrau von heute sollte dankbar von den Neuentwicklungen Gebrauch machen, die sich die Industrie für sie ausdenkt, weil sie auf ihre Mitarbeit nicht mehr verzichten kann. Die Erwerbstätige und die Nahrungshausfrau streben ja beide das gleiche Ziel an: ihren Familien ein behagliches Zuhause zu schaffen als Basis zu Lebensglück und Erfolg.

M. L. («gut wohnen»)

