

Die Küche : Mittelpunkt der Wohnung

Autor(en): **Basler, B.A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **46 (1971)**

Heft 10

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-104035>

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 Küchengestaltung muss die Körpermasse der Hausfrau und die Küchennutzung berücksichtigen. Die Arbeits- und Griffbereiche, der Bewegungsraum in der Küche, die Anordnung der Arbeitsplätze, die Dimensionierung der Küche und ihrer Installationen müssen den heutigen arbeitsphysiologischen Kenntnissen angepasst werden.»

Diese Grundforderungen nannte Professor Dr. med. E. Grandjean, ETH Zürich, in seinem Referat «Mensch und Wohnung» anlässlich des Internationalen Kongresses für Wohnungsmedizin, der kürzlich in Baden-Baden stattfand.

Zusammenarbeit von Wissenschaft und Küchenplanern

Die Küchenarbeit, und somit vor allem die Zubereitung der Nahrung, macht einen relativ hohen Anteil der gesamten Hausarbeit aus. Dieser Zeitaufwand rechtfertigt die ernsthafte Auseinandersetzung mit dem Arbeitsplatz Küche, und da zumeist der Arbeitende - in diesem Falle die Hausfrau - nur unvollkommen in der Lage ist, Fehler und Mängel am eigenen Arbeitsplatz objektiv zu beurteilen, fällt diese Aufgabe notwendigerweise den Forschungsinstituten und den Entwicklungsabteilungen der Küchenbauer zu.

Dabei visieren sie vor allem die Abmessungen von Arbeitsplätzen und Geräten und ihren Einfluss auf die Körperhaltung und die Bewegungen der arbeitenden Person, mit anderen Worten also den Einfluss dieser Abmessungen auf die Gesundheit der Hausfrau. Andererseits geht es jedoch hauptsächlich auch um die Frage der sinnvollen Anordnung der Einrichtungsteile nach dem Arbeitsablauf und der Verweildauer an den einzelnen Arbeitsplätzen.

Küchentypen

Die moderne Küche ist wie erwähnt nach dem Prinzip des rationellen Arbeitsablaufs (von links nach rechts) angefertigt. Nicht immer wird die Idealanordnung: Arbeitsfläche, Spüle, Abstellfläche, Herd verwirklicht werden können. Trotzdem ist es der modernen Küchenplanung gelungen, die einzelnen Arbeitsbereiche mit einem Minimum an Kraftaufwand untereinander zu verbinden und alle in ihnen gebrauchten technischen Hilfsgeräte griffbereit einzuordnen. Dafür stehen auch Ober- und Unterschränke zur Verfügung.



Man unterscheidet verschiedene Typen der Küchenanordnung. Die einzeilige, die alle Aggregate an einer Wand vereinigt, für enge, aber langgestreckte Räume. Die zweizeilige, die beide Längswände berücksichtigt, ist für Räume, in denen Tür und Fenster an den Schmalseiten liegen, besonders geeignet. Die L-förmige Kücheneinteilung erweist sich für kleine Räume als günstig, die U-förmige nutzt die Wände am besten aus, erfordert aber eine gewisse Raumweite, die leider von Bauherren und Architekten nur in seltenen Fällen im hier erforderlichen Masse eingeplant werden kann.

Für eine neuzeitliche, ausbaufähige Küche

Die Wohnungen, welche wir heute bauen, werden üblicherweise auf 99 Jahre amortisiert. Ihre bautechnische Qualität lässt eine so lange Ausnutzungsdauer sicherlich zu. Wie steht es aber mit den «inneren» Qualitäten des Ausbaus? Sind unsere Küchen noch im 21. Jahrhundert zweckentsprechend? Nicht die Entwicklung des Wohnungsbaues ist dabei in erster Linie massgebend, sondern die Entwicklung der Bewohner. Die Anforderungen, die der Mensch stellt, steigen stetig. Wir werden in dieser Beziehung

kaum eine rückläufige Entwicklung erleben.

Die Familie wird immer mehr zu einer Freizeitgemeinschaft werden. Der Mensch wird sich deshalb in ständig vermehrtem Mass mittels Maschinen und Apparaten von den lästigen, aber unumgänglichen Routinarbeiten befreien. Das gilt auch für die Küchenarbeit. Zum Teil bedingen auch die sich ändernden Ernährungsgewohnheiten den Einsatz von neuen Geräten. Nur – der Architekt (oder der Bauherr) hat dies vielfach zum vornherein unmöglich gemacht. Der Mieter möchte in seiner sonst vorbildlich eingerichteten Küche eine Geschirrspülmaschine aufstellen. Er scheitert am Platzmangel. Er möchte den einfachen kleinen Kühlschrank durch einen grösseren ersetzen: Kein Platz! Die Hausfrau müht sich damit ab, die Windeln von Hand auszuwaschen. Für einen kleinen Waschautomaten fehlt der nötige Raum. Dies gilt auch für die dringend gewünschte Tiefkühltruhe. Ein Grillapparat wäre vorhanden, aber der zweckmässig angebrachte Steckkontakt fehlt. Auch der zweckentsprechende Platz für weitere Apparate fehlt vielfach.

Hier kann bei der Planung von Neubauten, aber auch bei einer Altbau-Modernisierung viel vorgekehrt werden, dass unsere Wohnungen «zukunftsicherer» werden.

Was für die zukunftsichere Wohnung im allgemeinen gilt, gilt ganz besonders für die Küche: Sie muss so konzipiert sein, dass sie eine Benützung nach den Anforderungen späterer Generationen gestattet, nach einem Ermessen, das wir heute höchstens erahnen, aber noch nicht erkennen können.

Auch die Küche braucht gutes Licht

Die eigentlichen Küchenarbeiten an oft sehr kleinen Gegenständen mit geringen Helligkeits- und Farbunterschieden stellen schon recht hohe Anforderungen an das Auge und verlangen nach einer guten Beleuchtung. Noch höher sind die Anforderungen, wenn man in der Küche während längerer Zeit lesen, nähen oder bügeln will.

In minutiösen Untersuchungen in der Industrie hat man festgestellt, dass durch die Sanierung der Beleuchtungsverhältnisse Sehkraft und Sehschärfe erheblich verbessert werden können. Diese Verbesserungen führten gleichzeitig zu besserer Arbeitsqualität und erhöhten die Arbeitsleistung durchschnittlich um rund 12 Prozent, bei Feinarbeiten sogar um 50%. Was für den industriellen Arbeitsplatz gilt, das hat auch für die Arbeit in der Küche Gültigkeit, ganz besonders auch die Tatsache, dass mit guter Beleuchtung die Unfallhäufigkeit entschieden herabgesetzt werden kann. Und auch dieser Tatsache sollte bei Lichtplanungen Beachtung geschenkt werden:

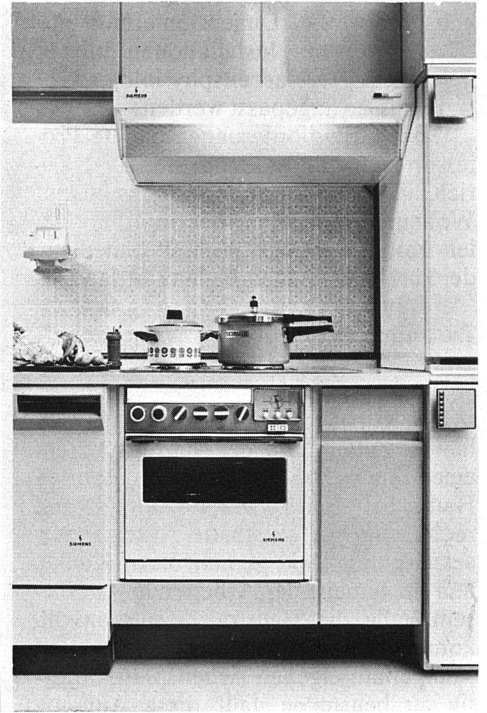
Der individuelle Lichtbedarf ist direkt abhängig vom Alter. Je älter der Mensch, desto heller muss auch sein Arbeitsplatz sein, wenn man Fehlleistungen und vorzeitiges Ermüden vermeiden will.

Es gibt noch zu viele Hausfrauen, die führen in ihrer Küche ein Schatten-Dasein. Sie sind sich – bei Lichte besehen – bei ihrer Küchenarbeit eigentlich selber im Wege, oder besser: im Licht. Der Architekt, der ihre Küche plante, hatte nur

eine einsame Leuchte in der Deckenmitte vorgesehen.

Die Deckenleuchte übernimmt freilich auch weiterhin die Aufgabe der «Allgemeinbeleuchtung», wie der Fachmann sagt. Sie sollte den Raum mit 120 bis 250 Lux ausleuchten; das entspricht im mittleren Wert, wenn Glühlampen verwendet werden, je Küchenquadratmeter 25 Watt oder bei Leuchtstofflampen 10 Watt je Quadratmeter.

Alle Küchenleuchten müssen aus be-



Oben: Noch in den dreissiger Jahren war ein Kochherd wie derjenige links der Stolz der Hausfrau. Von der ästhetischen und technischen Perfektion der heutigen Herde konnten die Hausfrauen vor 30 Jahren aber höchstens träumen. Automatic-Kochplatten, Leuchtpulte, Backofen-Sichtfenster, eingebauter Grill, Drehspieß, schmutzabweisende Beläge usw. sind Ausdruck des technischen Fortschritts in unseren Küchen. (Photo Siemens)



*«Grossartig! Jetzt weiss ich, was der Lehrer meinte mit «direkt vom Produzenten zum Konsumenten!»»
(Aus «Jours de France»)*

ständigen Baustoffen bestehen und folgenden Anforderungen genügen: Leichte Montage, Demontage und Kontrolle; Schutz der Lampe gegen mechanische Einwirkungen; gute, haltbare Dichtung zur Verhinderung des Eintritts von Insekten, Staub und Fettdämpfen; bequeme Auswechslung der Lampen; leichte Reinigungsmöglichkeit.

Bei Neubauten oder Renovationen sollte die Deckenleuchte in Form einer Lichtwanne parallel zum Fenster angebracht werden. Das ergibt am Abend Licht aus der gleichen Richtung wie am Tage.

Wichtig aber ist vor allem eine gute, zusätzliche Arbeitsplatzbeleuchtung; über dem Herd beispielsweise, über dem Spültisch oder am eigentlichen Hauptarbeitsplatz. Da diese Arbeitsschwerpunkte in der modernen Küche an den Wänden angeordnet sind, muss man sonst stets im eigenen Schatten arbeiten.

Das Problem ist dort, wo Oberschränke installiert sind, relativ einfach zu lösen, denn es gibt in jedem Küchenmöbelprogramm sogenannte Lichtleisten, die zumeist auch noch zusätzliche Steckdosen bieten - Steckdosen, die in der Küche zumeist zu knapp sind. Die Lichtleisten sind nach vorn abgeschirmt und werfen das Licht nur auf die Arbeitsfläche. Auch hier aber sollte darauf geachtet werden, dass Leuchtstofflampen verwendet werden, denn ihre Lichtausbeute ist wesentlich höher, während ihre

Wärmeabstrahlung ausserordentlich gering ist.

Über dem Herd können gleich «zwei Fliegen mit einer Klappe» geschlagen werden: Dunstabzughauben befreien nicht nur von Küchendunst, sie leuchten auch direkt in Töpfe und Pfannen hinein.

Selbst eine neue Stromzuführung unter Putz für das Licht über Herd oder Spültisch verursacht keine unerschwinglichen Kosten, wenn man diese Arbeiten im Zuge der generellen Renovierung durchführen lässt. Beim Neubau spielen die wenigen Meter Unterputzleitung überhaupt keine Rolle. Sinngemäss gilt das übrigens auch für die vielfach so spärlich angebrachten Steckdosen.

Die Küche des Jahres 2000

Immer öfter beschäftigen wir uns mit dem Gedanken, wie wir wohl im Jahre 2000 leben und wohnen werden.

Zukunftsorientiertes Denken ist auch deswegen notwendig, weil uns die Gegenwart an mehr als einem Beispiel eindrücklich beweist, dass allzu oft in den Planungen der letzten Jahrzehnte die künftige Entwicklung schlecht kalkuliert wurde: im Wohnungsbau, im Strassenbau und in der Frage der Erhaltung des biologischen Gleichgewichts unserer Umwelt zum Beispiel.

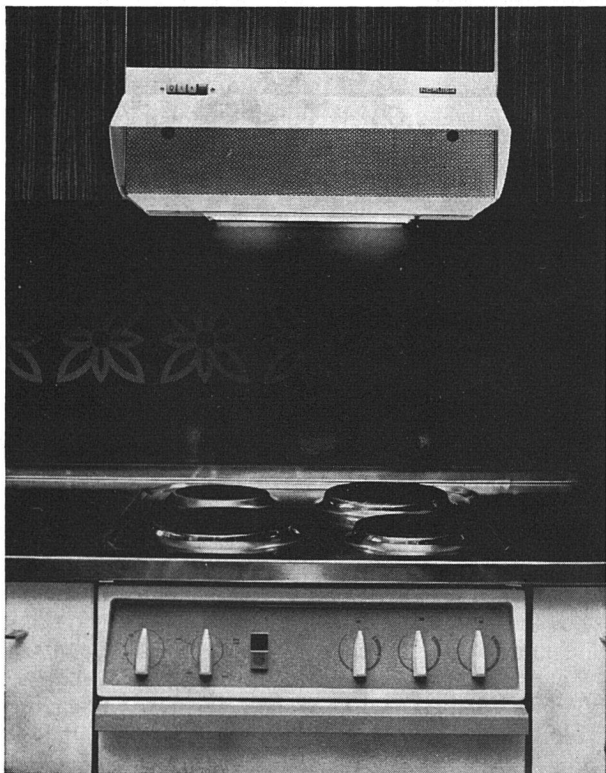
Die Spekulationen um die Küchenzukunft sind allerdings nur Hochrechnungen auf Grund der vorausberechenbaren

technischen Entwicklung, und zwar ohne Rücksicht darauf, ob der Mensch sie akzeptieren wird. Für den Fachmann, für die Industrie und für den langfristig planenden Bauherrn sind sie gewiss interessant.

Will man gewissen Küchen-Propheten Glauben schenken, so würden im Jahre 2000 in unseren Küchen nur noch Fertiggerichte aufgewärmt und angerichtet werden. Das Abwaschen würde entfallen, weil kunststoffbeschichtete Pappteller, Papptassen und -becher und Einmal-Bestecke nach Gebrauch in die Mülltonne wandern.

Dies alles ist ohne Zweifel bereits heute technisch möglich. Es gibt den Mikrowellenherd wie auch das Einweggeschirr, und es gibt zahlreiche Fertiggerichte auf dem Markt. Nur - es fehlt glücklicherweise noch der in bezug auf Geschmack und Essanspruch genormte Einheitsmensch.

Da aber die zweckmässig eingerichtete Küche des Jahres 2000 die gleiche Aufgabe haben wird wie die Küche der Gegenwart, nämlich der Hausfrau im besonderen, aber auch der ganzen Familie das Leben zu erleichtern, wird die Funktion bei der Planung auch weiterhin im Vordergrund stehen.



Kein Kochdunst mehr in der Küche ... dank der vielbewährten NORDISK-Küchenabzugshaube

- Sehr hohe Luftleistung
- 2 Geschwindigkeiten
- Geräuscharm
- Wirksame Fettfilter
- Ideal zum Reinigen
- Herdbeleuchtung
- Entspricht den Normmassen
- SEV-geprüft
- 1 Jahr Garantie

Verlangen Sie bitte
Unterlagen bei

Werner Kuster AG
4132 Muttenz 2 / Basel

Hofackerstrasse 71, Tel. 061 4212 55

Filialen: Wallisellen ZH, Telefon 051 93 40 54
Lausanne, Telefon 021 25 01 68