

Über die Küche

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **47 (1972)**

Heft 11

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-104147>

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 darf nicht das Stiefkind des Architekten oder des Wohnungsproduzenten sein. In diesem oft recht knapp dimensionierten Raum verbringt die Hausfrau einen grossen Teil ihres Lebens.

Während die ausgesprochenen Altbauwohnungen oft recht viel Raum für die Küche bieten, andererseits jedoch vielfach eine mangelhafte Ausstattung und eine falsche Anordnung der Arbeitsplätze aufweisen, liegen die Probleme bei den Neubau-Küchen meistens genau entgegengesetzt.

Immer wiederkehrende Probleme bei neuen Küchen sind:

zu enge Raumverhältnisse,

keine Möglichkeit zum Stellen zusätzlicher Apparate,

fehlende Steckdosen.

Eine kürzliche Umfrage über die Einstellung zur Küchenarbeit ergab, dass nur 33% der Hausfrauen diese Tätigkeit «freudig» ausüben. Für 56% der Befragten ist sie eine «selbstverständliche Notwendigkeit». 11% bezeichnen sie als «lästige Pflicht».

Dass die Forderung nach grösseren, die tägliche Enge erweiternden, dabei funktionsgerechten Küchen berechtigt ist, wird durch dieses Umfrage-Ergebnis des Ifak-Institutes, Wiesbaden, unterstrichen.

Grosse Altbau-Küchen können modernisiert werden. Die räumlichen Verhältnisse sind meist so, dass dieser Raum ohne weiteres als gute, moderne Küche umgestaltet werden kann.

Wie steht es aber mit der Zukunfts-Sicherheit der modernen Neubau-Küche, die meist gut ausgestattet, aber äusserst knapp in ihren Dimensionen ist?

Die Mini-Küche hat keine Zukunft

Die Wohnungen, welche wir heute bauen, werden üblicherweise auf 99 Jahre amortisiert. Ihre bautechnische Qualität lässt eine so lange Ausnutzungsdauer sicherlich zu. Sind aber unsere Küchen noch im 21. Jahrhundert zweckentsprechend? Können die nötigen Ergänzungen plaziert werden? 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 Umkehr erleben!

Dieser Gedanke dürfte vor allem für Bau- und Wohngenossenschaften und alle anderen Bauträger und Wohnungsbesitzer, die ihre Wohnungen nicht als Spekulationsobjekt betrachten, bedenkenswert sein.

Auch die Wohnungsmedizin fordert grössere Küchen. Prof. Grandjean, ETH Zürich, ein führender Wohnungsmediziner, sagte im Rahmen einer Untersuchung: In der Mehrzahl der Haushalte wird täglich mindestens eine Mahlzeit in der Küche eingenommen. In Mietwohnungen ist die Küche oft der einzige Platz für die Wäschepflege. Wünschenswert ist eine Küche mit einer Grundfläche von 12 bis 15 Quadratmetern.

Mehr Raum und Ellbogenfreiheit wird heute vor allem für den stressbedrohten Menschen gefordert. Auch die Hausfrau darf mehr als die ihr vielerorts zugestandenen 4-6 Quadratmeter Küche beanspruchen.

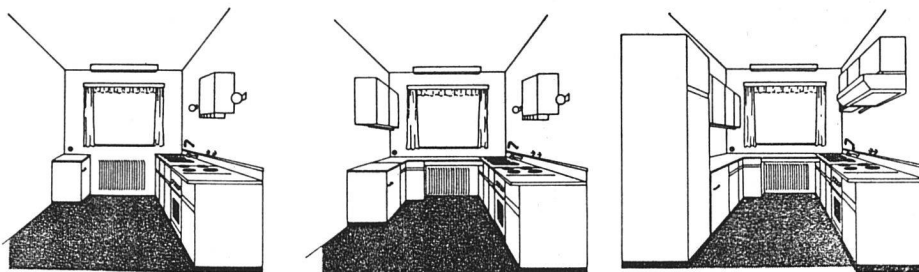
Aber auch die Hilfsgeräte der Gegenwart und Zukunft benötigen Platz: Die Abwaschmaschine, der grössere Kühlschrank, das Tiefkühlgerät, der Mikrowellenherd und weitere Hilfsmittel der Hausfrau, die die Zukunft zweifellos noch bringen wird.

Wenn aber aus Kostengründen auf eine reichhaltige Ausstattung verzichtet werden muss, heisst das noch lange nicht, dass man der Küche raummässig einen kärglichen Platz zugestehen soll. Eine gut geplante moderne Küche kann im Laufe der Zeit mit der Familie, ihren Bedürfnissen und ihrem Einkommen wachsen und dabei durchaus funktionsgerecht bleiben - sofern Bauherr und Architekt bei der Planung den entsprechenden Raum zugestehen.

Verantwortungsbewusste Küchenplanung ist wichtig

Seit Jahren bemühen sich Forschung und Industrie, der Bauherrschaft und den Hausfrauen verständlich zu machen, in welcher Masse sich durch eine moderne Küche und entsprechende Arbeitsmethoden Zeit und Kraft einsparen lassen. Eine vergleichende Arbeitsplatzstudie in einer einfachen, aber gut geplanten modernen Küche erbrachte zum Beispiel gegenüber einer «alten» Küche mit Küchenbüfett und einzelnen Geräten allein bei der Zubereitung eines ein-

Eine räumlich gutgeplante Küche kann im Laufe der Jahre mit den Bedürfnissen der Bewohner und den Anforderungen der Zeit wachsen.



fachen Mittagessens eine Zeiteinsparung von 18 Minuten und eine Verringerung der Wege von rund 60 Prozent. Umgerechnet auf die beiden täglichen Hauptmahlzeiten ergibt sich pro Jahr ein Zeitgewinn von rund 200 Stunden und 52 km weniger Weg. Und dabei handelt es sich bei diesem Test keineswegs um eine technisch perfekte sogenannte «Traumküche».

Die Durchschnittshausfrau arbeitet wöchentlich 60, 65, 70 oder mehr Stunden. Das ist angesichts der «männlichen» 45- oder gar 40-Stunden-Woche ausserordentlich viel. Kein Wunder also, wenn manche Hausfrau, oft nebenbei noch anderweitige Aufgaben bewältigend, am Abend müde und erschöpft ist. Die abgerackerte Hausfrau ist andererseits gewiss nicht die Partnerin, die sich der Ehemann wünscht. Psychologen und Soziologen wissen um die Probleme, die sich aus der Überlastung der Hausfrauen ergeben, und warnen vor den spürbar

werdenden Folgen. Eine verantwortungsbewusste Küchenplanung erfüllt hier eine segensreiche Aufgabe.

Die Küchenmöbel- und -geräte-Industrie hat in den zurückliegenden Jahrzehnten wesentliche Voraussetzungen für die Erleichterung der Arbeit im häuslichen Bereich geschaffen. Schränke mit praktischen und übersichtlichen Innenausstattungen dienen der Rationalisierung ebenso wie die zahlreichen Küchen-Gross- und -Kleingeräte.

Auch im Jahre 2000 kann aber der Haushalt auf die heute üblichen Standardgeräte, wie z. B. Herd und Backofen, und den entsprechenden nötigen Raum nicht verzichten. Der Mikrowellenherd zum Beispiel ergänzt beide Elemente, ersetzt aber keines von beiden. Spekulationen, die dahin zielen, dass die Küchen des Jahres 2000 weniger Raum benötigen, also gewissermassen nur noch ein «Mini-Dasein» fristen, entbehren daher jeder Grundlage.

Schematische Darstellung der Arbeitsplätze in der Küche. Geräte wie z. B. Kühlschrank, Geschirrspülmaschine, Backofen u. a. an geeigneter Stelle.

