

Die moderne Küche

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **48 (1973)**

Heft 11

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-104299>

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.

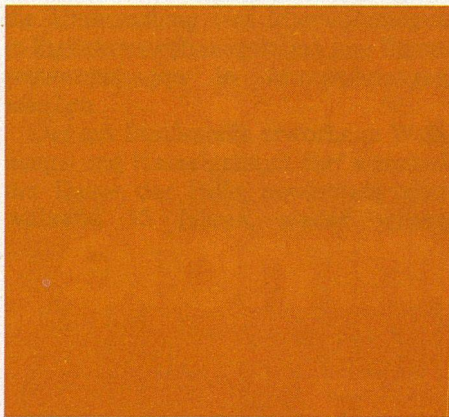
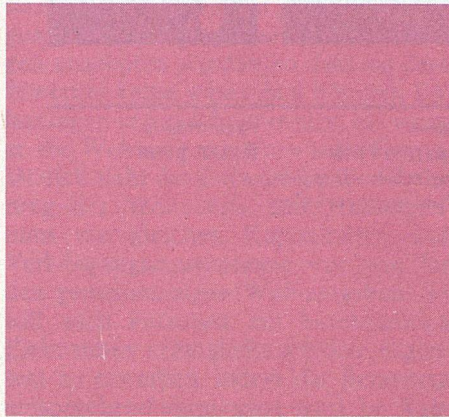
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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 moderne Küche

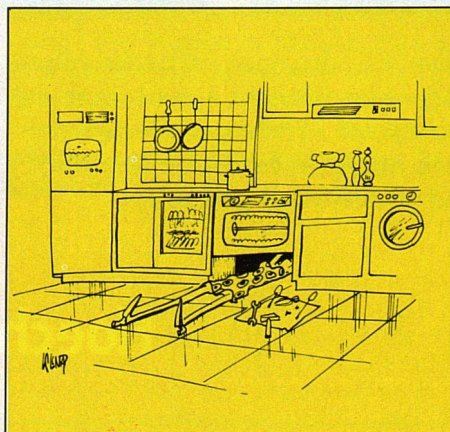
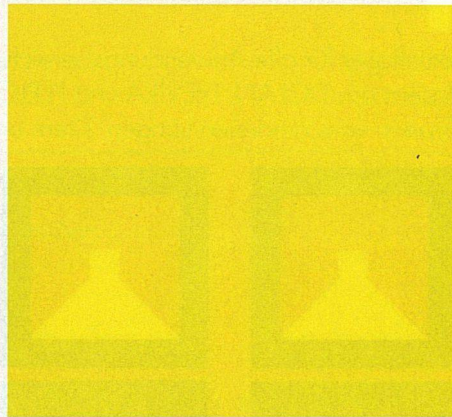


Der Wert einer Wohnung wird in hohem Masse von der Grösse, dem Raumschnitt und der Funktionsfähigkeit der Küche bestimmt.

Die Unterschiede sind krass: Hier die Altbau-Küche, technisch unvollkommen, aber sehr geräumig; dort die Miniatur-Küche, wo der Architekt mit jedem Quadratzentimeter geizte; schliesslich noch die gut geplante, der zugehörigen Wohnung angepasste, moderne Küche. Hier kann sich die Hausfrau einen dem heutigen Lebensstandard entsprechenden Arbeitsplatz einrichten, wobei ihr ausreichende Stellflächen für Möbel und Geräte sowie zukunftssichere Installationen zur Verfügung stehen.

Eine funktionell gut geplante Küche bietet der Hausfrau ein hohes Mass an Arbeitserleichterung und einen guten Teil mehr Freude an ihrer Wohnung. Besonders die Arbeitserleichterung fällt immer mehr ins Gewicht, denn: Rund 30 Prozent der Hausfrauen sind berufstätig, in gewissen Altersgruppen ist der Anteil der berufstätigen Frauen und Mütter noch höher.

Sehr viele Hausfrauen müssen also ihre «Küchenstunden» zusätzlich zu einer anderen Tätigkeit verrichten und die Zahl dieser «Doppelbeschäftigten»



wird in Zukunft ganz bestimmt nicht zurückgehen. Die Situation auf unserem Arbeitsmarkt lässt dies gar nicht zu.

Aber auch für die «Nur»-Hausfrau ist eine gut geplante Küche wichtig. Für sie ist die Küche ein Cockpit, von dem aus sie ihren Haushalt mit möglichst wenig Aufwand steuern können sollte.

Nicht zuletzt sollte der Hausbesitzer an einer zukunftssicheren Wohnung interessiert sein. Wohnungen mit zu kleinen oder lieblos geplanten Küchen, welche keinen rationellen Arbeitsablauf ermöglichen und so die täglichen Arbeitsstunden zur Plage machen, sind kaum zukunftssicher.

Die Grundelemente, die für einen fließenden Arbeitsablauf in der modernen Küche vorhanden sein müssen - in logisch-richtiger Anordnung - sind bekannt. Es sind dies: eine kleine Abstellfläche, die Kochstelle, der Arbeitsplatz zum Vorbereiten der Speisen, ein Spülbecken und eine Abstell- und Abtropffläche. Dazu Oberschränke für Geschirr, Kleingeräte und Vorräte und die entsprechenden Unterschränke.

Alle Elemente für die moderne Küche sind genormt. So beträgt die Höhe für Unterschränke und Geräte einheitlich 85 bzw. 90 Zentimeter. Arbeits- und Ab-

deckplatten sind 60 Zentimeter tief, und damit man sich ungehindert bewegen kann, sollte der Abstand von Seite zu Seite mindestens 120 Zentimeter betragen.

Die sinnvolle Anordnung von Küchenmöbeln und arbeitserleichternden Geräten spart Mühe und Zeit. Wenn aber die «Einheit Küche» ihren Zweck voll erfüllen soll, muss der Küchenraum neben genügend Stellfläche auch ausreichend Fläche zum Bewegen haben. Richtig platzierte Energie- und Wasseranschlüsse sowie ausreichende Beleuchtung und Belüftung sind weitere Voraussetzungen für die erhoffte Arbeitserleichterung.

Ein Beispiel: Ein Hochschulinstitut in Stuttgart liess durch eine Hausfrau in zwei im Prinzip mit gleichen Möbeln und Apparaten ausgestatteten Küchen ein Frühstück für sechs Personen zubereiten, im Nebenzimmer den Tisch decken, das Geschirr abwaschen und wieder forträumen. In der richtig eingerichteten modernen Küche waren Herd, Arbeitsflächen, Spüle und Schrank so aneinandergereiht, dass ein flüssender Arbeitsablauf möglich war. In der anderen falsch eingerichteten Küche standen die Einrichtungsgegenstände unüberlegt umher. In der falsch eingerichteten Küche musste die Hausfrau 81 m und in der richtig eingerichteten nur 42 m zurücklegen. Ausserdem sparte sie in der richtigen Küche ein Drittel an Arbeitszeit. Auf ein Jahr umgerechnet bedeutet das eine Zeitersparnis von 22 Arbeitsta-

gen und die Einsparung von rd. 60 km Weg.

Küchen-Normen

Über Normen weiss der Verbraucher im allgemeinen nicht viel. Er kennt allenfalls die Bezeichnung A4 und C6 für Briefbogen und Couverts und erinnert sich vielleicht, dass auf verschiedenen Gebieten genormte Bestandteile zur Anwendung kommen.

Normen bringen sowohl für den Hersteller, als auch für den Fachhandel, besonders aber für den Verbraucher grosse Vorteile, nicht zuletzt in bezug auf die Preise.

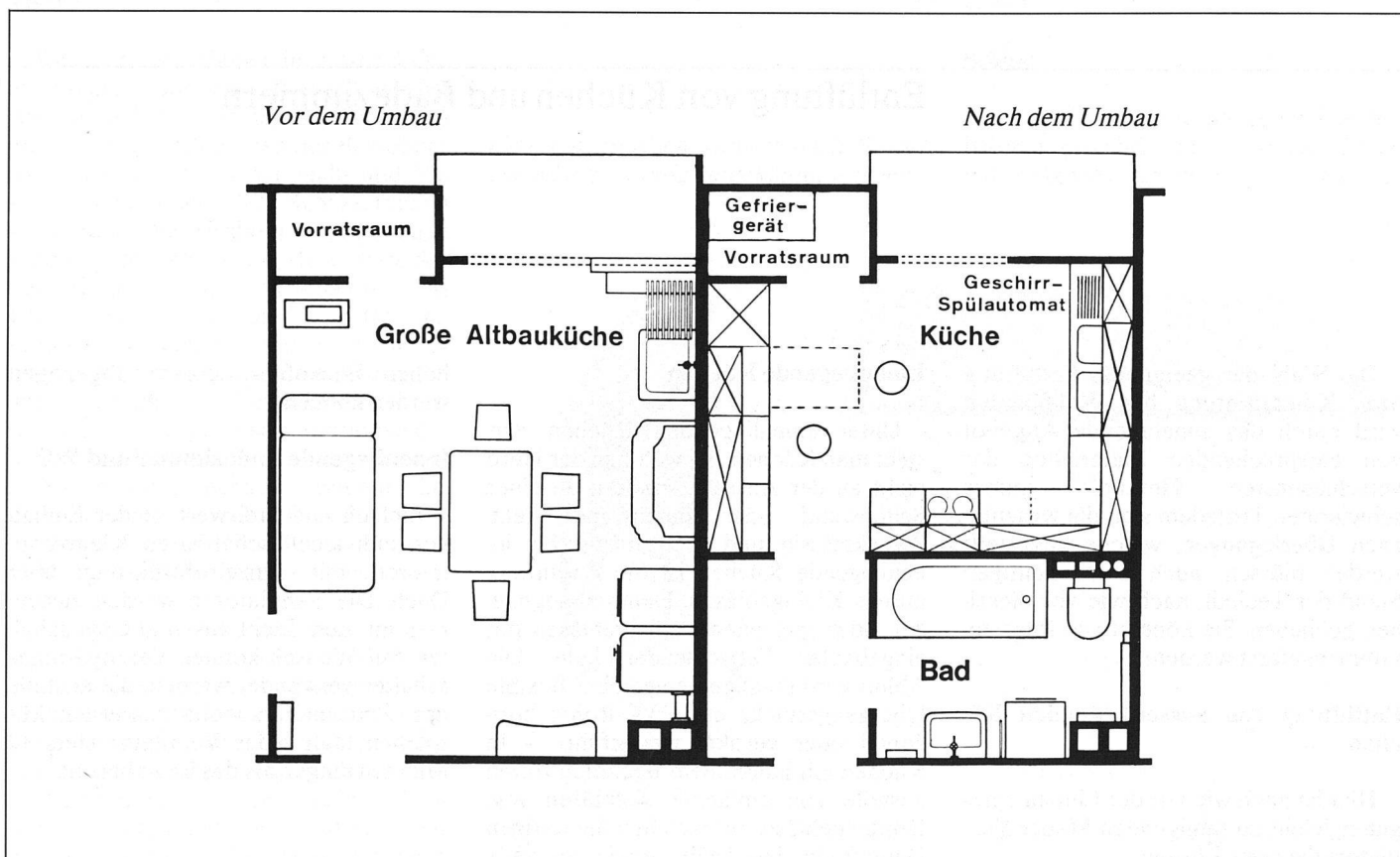
Als allerdings vor rund 20 Jahren einige fortschrittlich denkende Männer eine «Küchennorm» forderten, stiessen sie zunächst auf Widerstand. Eine solche Norm, so hiess es, enge die schöpferische Freiheit der Designer ein, aber auch die der Architekten. Sie sei nichts anderes als der erste Schritt zur Einheitsküche. Dass sich damals auch einige Architekten auf die Seite der Norm-Gegner schlugen, war gewissermassen begreiflich, denn diese Norm musste ja zugleich Mindest-Stellflächen festlegen. Inzwischen hat sich gezeigt, dass die Angst vor der Einheitsküche völlig unbegründet war. Wer beispielsweise eine Küchenfabrik oder den Ausstellungsraum eines Fachhändlers besucht, wird erkennen, dass es noch nie so schöne Küchen in solcher Vielfalt gegeben hat wie heu-

Die festgelegten Abmessungen gelten aber zugleich als Orientierungsdaten für die Bauwirtschaft. Der Architekt hat bei der Küchenraumplanung darauf zu achten, dass ausreichende Stellflächen geschaffen werden, dass z. B. die Höhe der Fensterbrüstung mit der Normhöhe der Unterschränke und Geräte harmoniert, und er muss die Energie-, Wasser- und Abwasser-Installationen zweckgerecht planen. Er schafft dadurch die Voraussetzung, dass später in diesem Raum eine funktionsgerechte Küche eingebaut werden kann.

Verjüngungskur für Altwohnungen

Wie bereits angedeutet: In absehbarer Zeit wird der Mieter die angebotene Wohnung - bei annehmbarem Preis - nicht nur nach der Quadratmeterzahl oder Wohnlage beurteilen, sondern nach ihrem Komfort, vor allem nach der Ausstattung der Nassräume, also von Küche und Bad.

Besitzer von älteren Liegenschaften sind dann zweifellos in einer besseren Position, als die Eigentümer jener Mietshäuser, die mit eben den Miniaturküchen ausgestattet sind, die wir eingangs erwähnten. Grosse Altbau-Küchen bieten oft sogar die Chance, bei einer Modernisierung zusätzlich ein Bad oder ein zweites WC, einen Hausarbeitsraum oder einen funktionsgerechten Essplatz zu gewinnen. Dies macht die renovierte Wohnung mit der nun mo-



dernen und zweckmässigen Küche noch zusätzlich attraktiv.

Unser Beispiel (Grundrisszeichnung) zeigt eine der vielen möglichen Lösungen einer Altbaurenovierung. In dieser Wohnung fehlte zuvor das Bad innerhalb der Wohnung, das heute selbstverständlicher Bestandteil unseres Wohnkomforts ist. Der grosse Küchenraum wurde durch eine Trennwand auf ein vernünftiges Mass reduziert. Dadurch verkürzen sich die Arbeitswege der Hausfrau, und es bleibt dennoch genügend Platz für eine moderne Kücheneinrichtung. Das Bad ist gross genug, um eine zusätzliche Toilette und ein Waschgerät aufzunehmen – besonders angebracht bei grossen Familienwohnungen. Und – sicher ein Gewinn für die ganze Wohnung – es bleibt sogar noch Raum für eine kleine Garderobe. Der grosse Vorratsraum wurde nicht verändert und nimmt das Gefriergerät auf.

Hier hat der Architekt den Hauseigentümer richtig beraten und nicht nur für die Erhaltung der Substanz, sondern für

eine echte Wertsteigerung dieser Wohnung gesorgt.

Eine solche Modernisierung setzt eine sorgsame Planung voraus. Ohne die Hilfe eines guten Architekten geht es sicher nicht. Aber auch der «Küchenspezialist» sollte gleich zu Anbeginn eingeschaltet werden. Er wird dem Architekten wichtige Hinweise z.B. hinsichtlich der Planung von Türen und Fenstern und der Verlegung der Installationsanschlüsse im Küchenraum geben.

In unseren Ballungsgebieten ist die Nachfrage nach Wohnungen heute noch grösser als das Angebot. Gegenwärtig findet jede Wohnung ihren Mieter. Aber das ändert sich mit Sicherheit, denn die Ansprüche an den Wohnkomfort steigen ständig, und die Mieter werden immer mobiler.

Die Altbauwohnung hat aber, eine gründliche Modernisierung vor allem des haustechnischen Zentrums vorausgesetzt, reelle Chancen, den voraussehbaren Kampf um die Gunst der Mieter zu bestehen.

Relativ selten: Hautschäden im Haushalt

Obwohl Hausfrauen tagtäglich mit den verschiedenartigsten Chemikalien, die in den Reinigungs- und Pflegemitteln enthalten sind, in Berührung kommen, sind sie aus hautfachärztlicher Sicht keinesfalls besonders gefährdet.

Professor Korting von der Universitäts-Hautklinik in Mainz, der anlässlich eines Hygiene-Symposiums in Bad Godesberg über dieses Thema referierte, warnt in diesem Zusammenhang vor dem Tragen von Gummihandschuhen bei der Hausarbeit, weil dadurch unter Umständen eine Ekzembildung gefördert werden kann. (AMK)

Entlüftung von Küchen und Badezimmern

Die Wahl der geeigneten Entlüftung bzw. Klimatisierung bei Wohnbauten wird durch das zunehmende Angebot von entsprechenden Materialien der verschiedensten Herkunft immer schwieriger. Trotzdem sind die wesentlichen Überlegungen, welche angestellt werden müssen, auch beim heutigen Stand der Technik nach wie vor dieselben geblieben. Sie können wie folgt zusammengefasst werden:

Entlüftung von aussenliegenden Küchen

Hier ist nach wie vor der Einbau eines guten, leicht zu reinigenden Mauer-Ventilators die beste Lösung.

Innenliegende Küchen

Unter innenliegenden Küchen versteht man Küchen, bei welchen der Herd nicht an der Aussen-, sondern an einer Seitenwand oder Innenwand steht. Zweckmässig und preisgünstig für innenliegende Küchen ist die Entlüftung mittels Kleingebäsen, Dampfabzughauben oder speziellen Radialgebläsen mit eingebauter Fettschleuderschale. Die Abluft wird im allgemeinen über flexible Übergangsstücke und PVC-Rohre horizontal oder vertikal weggeführt. – In Küchen mit halbhoher Backofen treten anstelle von einfachen Gebläsen sog. Doppelgebläse, mit welchen die fettigen Dämpfe der Herdstelle sowie des halb-

hohen Backofens separat abgezogen werden können.

Innenliegende Badezimmer und WC

Einfach und preiswert ist der Einbau von individuell schaltbaren Kleinventilatoren mit Einzelrohrführung über Dach. Die Ventilatoren werden zusammen mit dem Licht aus- und eingeschaltet. Auf Wunsch können Verzögerungsschalter verwendet werden, die anstelle des Lichtschalters montiert werden. Mit solchen läuft jeder Ventilator stets 12 Minuten länger, als das Licht brennt.