

Die Küche : Bestandteil unserer Wohnkultur

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **51 (1976)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-104635>

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, ehemals schmuckloser und vielfach spartanisch ausgestatteter Arbeitsplatz der Hausfrau, ist aus ihrem Aschenbrödel-Dasein endgültig erwacht.

Zwar entstanden schon vor Jahren aufgrund arbeitsphysiologischer Studien verbindliche Planungsregeln, deren Anwendung eine optimale Rationalisierung ständig wiederkehrender Arbeitsvorgänge gewährleistet. Funktionalität allein – obgleich für eine gute Küche ausschlaggebend – genügte jedoch nicht, und die Küchenbauer und Designer der Möbel- und Geräteindustrie nahmen die Herausforderung an und entwickelten Produkte, die in Formgebung, Material und Farbgestaltung Harmonie und Wohnlichkeit ausstrahlen.

Küchen ohne Laborcharakter

Das Ergebnis dieser Entwicklung ist die moderne Einbauküche, die längst nichts mehr von dem Laborcharakter an sich hat, der ihr zuweilen am Anfang der «Küchenrevolution» anhaftete.

Wissenschaftler und Hauswirtschaftler haben in gründlichen Studien nachgewiesen, dass sich die Hausarbeit, bzw. die dafür aufzuwendende Zeit allein durch eine zweckvoll geplante Küche um rund ein Drittel verringern lässt. Weitere Arbeitserleichterungen bringen technische Geräte, z.B. Geschirrspüler und Automatikherd.

Der Essplatz in der Küche ist – dort wo genügend Raum dafür vorhanden ist – wieder gefragt. Eine Untersuchung ergab, dass in rund 75% der Haushalte in der Küche gefrühstückt wird, 69% nehmen dort das Mittagessen ein und weitere 57% der angesprochenen Hausfrauen decken auch den Abendbrottisch in der Küche, die somit zu bestimmten Tageszeiten zum Treffpunkt der gesamten Familie wird.

Mit dem Wort «Küche» wurde früher der Küchenraum einer Wohnung oder das Mobiliar der Küche bezeichnet. Unter dem Begriff «moderne Küche» versteht man hingegen einen organisch und funktionell richtig gestalteten und in die Wohnung eingeplanten Raum, der mit Möbeln, Geräten und Zubehör so vollständig und rationell ausgestattet ist, dass er ein Maximum an Arbeitserleichterung und Zeitersparnis für die Versorgung der Familie bringt. Durch harmonische Farben und Kombination der Möbel, des Fussbodens und der Wände soll



der Raum Wärme und Behaglichkeit ausstrahlen.

Die Funktion der Küche wird durch die wohnliche Note nicht beeinträchtigt. Einbaugeräte, wie z. B. Back- und Bratöfen, Kühl- und Gefriergeräte sowie Geschirrspüler passen sich harmonisch in das Gesamtbild ein. Die Geräte-Designer haben sich viel Mühe gegeben.

Küchenrenovation – Chance für Mieter und Vermieter

Eine gutgestaltete moderne Küche bietet dem Mieter einen wesentlichen Teil mehr Freude an der Wohnung, der Hausfrau ein hohes Mass an Arbeitserleichterung und dem Liegenschaftsbesitzer eine gewisse Garantie für gute Vermietbarkeit.

In unzähligen Altbauten bedarf die Küche jedoch dringend einer Renovation. Küchen, gebaut in den Dreissigerjahren, während dem Krieg, z. T. sogar in der Zeit bis gegen 1960, sind nicht nur von den Apparaten und dem Material her überholt, meist entspricht auch ihre Anordnung nicht mehr heutigen Erkenntnissen. Der Küchenbau hat sich in den letzten Jahren zu einem eigentlichen Fachgebiet mit vielen neuen arbeitsphysiologischen und – psychologischen Gesichtspunkten entwickelt.

Die Küche ist in jedem Haus oder jeder Wohnung für die darin lebenden Menschen von zentraler Bedeutung. Nicht umsonst erwähnt auch das Bundesamt für Wohnungswesen in seiner kürzlich herausgegebenen Broschüre in erster Linie die Küche, für die bei einer Sanierung Bundeshilfe zur Verfügung steht.

Vor dem 2. Weltkrieg bauten Architekten in der Regel räumlich grosse Küchen, in denen nicht nur gekocht und gegessen wurde, sondern auch Hausarbeiten erledigt wurden. In den 50iger Jahren entstand dann eine ausgeprägte Kleinküchenmode. Die Verantwortlichen drückten die so bedeutungsvolle Küche auf Kleinstmasse zusammen. Unter dem Vorwand von kurzen Arbeitswegen und funktioneller Einrichtung entstanden Arbeitskojen und Mini-Arbeitsplätze, in denen es weder Platz zum Essen, noch Platz zum Erledigen anderer Tätigkeiten gab. In Abertausenden von Häusern legen diese quadratmetermässig zu kleinen Räume denn auch Zeugnis von anfechtbarer Planung ab. Bis zum heutigen Zeitpunkt hat sich glücklicherweise fast

überall wieder die Erkenntnis durchgesetzt, eine Küche müsse geräumiger und wohnlicher sein.

Und hier treffen die neu herangereifte Einstellung von der grossen Küche und die Renovation aufeinander und passen auch vorzüglich zusammen, weil eben die meisten Altbauten in diesem Punkt ideal in ihren Ausmassen sind. Meist lassen sich problemlos moderne Essküchen einbauen. Geschickte Planung kann der umgebauten Küche so grosses Gewicht verleihen, dass sie wirklich zum Zentrum des Hauses oder der Wohnung wird. Renovation bedeutet in diesem Fall für den Bauherrn nicht nur Werterhaltung, sondern in hohem Masse Wertvermehrung.

Küchenrenovation hat aber nur am Rande mit dem Kauf von ein paar neuen Haushaltapparaten und einem neuen Farbstrich zu tun. Auch beim Renovieren muss ein Fachmann Zweck und Beschaffenheit einer Küche genaustens bestimmen und seine Pläne auf viele wichtige Gesichtspunkte ausrichten. So hat er räumliche und technische Gegebenheiten, Geräte, Materialien, zur Verfügung stehende Finanzen, Erkenntnisse im Küchenbau sowie funktionelle wie formale Aspekte unter einen Hut zu bringen. Bei einer Küchenrenovation ist Planung zu wichtig, als dass man einfach eine neue Kombination an die Stelle der alten freistehenden Apparate setzen kann. Richtig planen und gestalten kann nur, wer sich mit allen vorkommenden Arbeitsabläufen, physiologischen und psychologischen Fragen, mit Installationen und in Frage kommenden Geräten auseinanderzusetzen in der Lage ist.

Nur eine gut geplante Küche ist eine moderne Küche. Und moderne Küche heisst Einbauküche. In einer Einbauküche sollen sich Möbel, Geräte und Arbeitsflächen sinnvoll ergänzen. Richtig geplant, müssen Arbeiten darin «fließend» ablaufen. Das heisst, einzelne Bereiche und Elemente haben einander in der richtigen Reihenfolge abzulösen, damit Arbeiten rationell, einfach und mit wenig Kraftaufwand erledigt werden können. Wichtig ist einfach, dass eine neue Küche von qualifizierten Küchenplanern gestaltet wird.

Gute Küchenfachleute sind im Verband Schweizerischer Fabrikanten von Einbauküchen zusammengeschlossen. Sie arbeiten nach einer Normierung und führen Planungs- wie Bauaufgaben nach hohen Berufsanforderungen aus.

Die SINK-Küchennorm

Die schweizerische SINK-Norm ist ein in der Welt einzigartiges Normierungssystem für den Bau von Haushaltküchen. Die Norm ermöglicht, dass alle normgerecht gebauten Küchen formal sauber und vor allem technisch in jeder Hinsicht einwandfrei hergestellt werden.

Alte Küche an der Brandschenkestrasse in Zürich vor der Renovation...

...und nachher. (Photos Usogas).





Siemens-Pressebild

In normierten Küchen sind Teile und Elemente problemlos auswechselbar. Apparate dieses oder jenes Herstellers können in die gleiche Nische eingebaut und auch ausgewechselt werden.

Der Essplatz in der Küche

Essen in der Küche ist «in». Dafür spricht die Tatsache, dass immer mehr Wohnungen so geplant werden, dass eine Essecke vorgesehen ist oder dass die Küche gegen den Essraum hin ohne Abschluss gestaltet wird. Vielfach bildet eben der Essplatz den harmonischen und logischen Übergang in den Wohnteil.

Nun ist eine Essecke in der Küche, so «wohnlich» sie auch ausgestattet sein mag, niemals ein Rückschritt zur früheren «Wohnküche» mit Sofa, sondern nützlicher Bestandteil eines modernen rationellen Haushaltes. Zweifellos erleichtert es der Hausfrau die Arbeit, wenn sie – zumindest für bestimmte Mahlzeiten – den Tisch gleich in der Küche decken kann. Das Auftragen und Abräumen des Geschirrs und der Speisen lässt sich ohne lange Wege ausführen. Die Kinder können hier unter Aufsicht der Mutter ihre Schulaufgaben machen und auch für Näh-, Bügel- und Bastelarbeiten eignet sich ein solcher Platz.

Für die Gestaltung von Essplätzen in der Küche gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Einige in der Praxis bewährte Lösungen möchten wir hier vorstellen:

Die klassische Form des Essplatzes ist der *Tisch mit Eckbank und Stühlen*. Eckbänke gibt es in verschiedenen Grössen und Formen; auch das Angebot an Stühlen ist mannigfaltig, so dass für jede Küche passende Sitzgelegenheiten ausgewählt werden können. Wichtig ist,

dass der Architekt für einen solchen Essplatz im Küchenraum eine zusätzliche Fläche von mindestens 4 qm einplant.

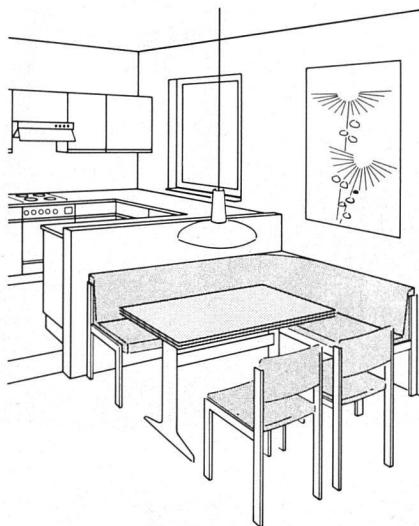
Der *Ansattisch* wird mit einer Küchenunterschrankzeile kombiniert und bietet sich vor allem dann an, wenn diese Zeile frei in den Raum hineinragt. Die Tischplatte wird in einer für die Mahlzeiten günstigen Höhe angebracht. Die darüberliegende Arbeitsplatte der Unterschränke dient zugleich als Abstellfläche.

Dort, wo der Raum knapp ist, wird ein *auszieh- oder ausschwenkbarer Tisch als Imbissplatz* empfohlen, der, wenn er nicht benutzt wird, einfach wieder in den Unterschrank hineingeschoben werden kann. Die Bewegungsfreiheit in der Küche wird durch ihn nicht eingeengt. Für den kleinen Imbiss oder für das Früh-

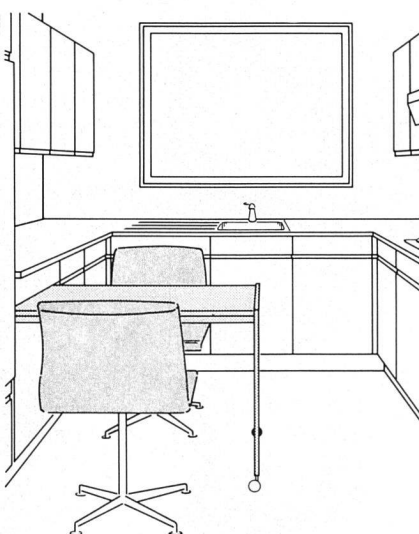
stück reicht dieser Ausziehtisch aus; der eigentliche Essplatz an anderer Stelle in der Wohnung lässt sich durch ihn jedoch nicht ersetzen.

Eine attraktive Variante des Imbissplatzes ist die *Frühstücksbar*. Man sitzt auf hohen Barhockern oder Barstühlen mit Lehne. Dass sich diese Lösung auch für ein kaltes Buffet oder als Getränkebar bewährt, macht sie für gastfreundliche Menschen besonders interessant.

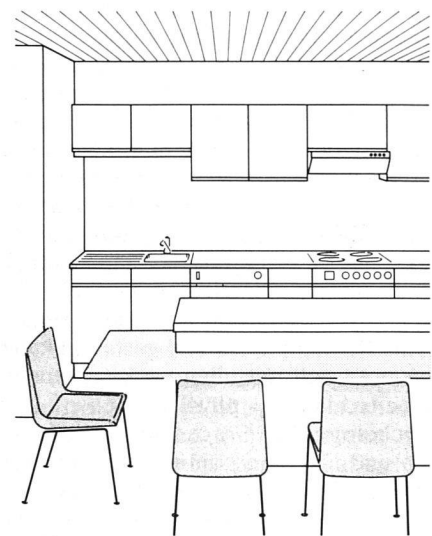
Ess- oder Imbissplatz in der Küche – ja oder nein? Auf diese Frage gibt es gewiss keine allgemeingültige Antwort. Entscheidend ist der persönliche Geschmack, die Lage des Esszimmers in der Wohnung und die Grösse des zur Verfügung stehenden Küchenraumes, der vor allem ausreichend belüftet und beleuchtet werden muss. Ba-



Essplatz: Tisch mit Eckbank und/oder Stühlen. Die klassische Form des Essplatzes.



Essplatz: Ausziehtisch. Möglichkeit bei sehr knappen Raumverhältnissen. Es handelt sich hier aber eher um einen Frühstücks- oder Imbissplatz als um einen vollwertigen Essplatz.



Essplatz: Ansatz Tisch, in Verbindung mit Küchenunterschrank.



Essplatz: Die Essbar ist eine elegante, aber etwas eigenwillige Variante. Sie kann z. B. auch bei unregelmässigen Essenszeiten verschiedener Familienmitglieder der Hausfrau Servier- und Abräumarbeiten erleichtern.