**Zeitschrift:** Wohnen

**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

**Band:** 54 (1979)

**Heft:** 10

**Artikel:** Die verschiedenen Küchentypen

**Autor:** Schwyn, Gérard

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-104897

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

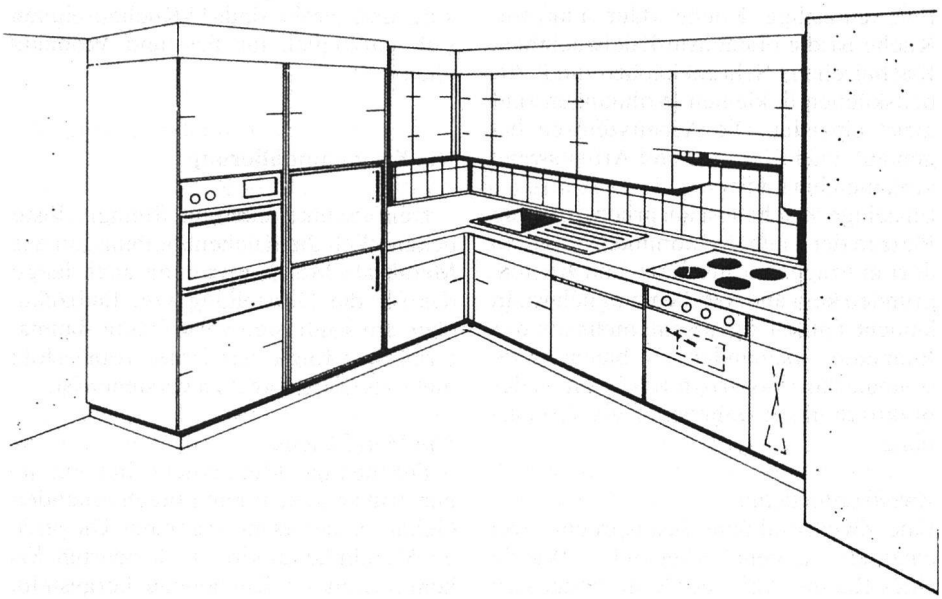
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 13.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

*Gérard Schwyn*

# Die verschiedenen Küchentypen



Eine Küche lässt sich in allen Grössen, Anordnungen und räumlichen Formen aufbauen. Der Phantasie sind in dieser Hinsicht kaum Grenzen gesetzt. In jedem Fall sollte aber eine Küche nach einem Konzept gestaltet und auf ihren Verwendungszweck hin ausgerichtet werden, weil sie, wie gesagt, bestimmte Funktionen zu erfüllen hat. Sie ist Arbeitsort, Essplatz, Aufenthalts- und vielfach sogar Hobbyraum. Sozusagen alle Einbauküchen lassen sich einer der folgenden Kategorien zuordnen:

- Kochnischen
- Arbeitsküchen
- Arbeitsküchen mit Frühstückplatz
- Essküchen
- Wohnküchen.

## Die Kochnische

Die Kochnische ist der kleinste Küchentyp. Sie kann grundsätzlich nur Behelf sein. In einer Kochnische finden sich ein kleiner Kochapparat, ein Spültrog und ein Kleinkühlschrank auf engstem Raum beeinander. Meist steht die Einheit, wie es schon der Name sagt, in einer Nische, einer Zimmerecke, hinter einer Schiebe- oder Faltwand, hinter einem Vorhang oder in einem Schrank. Eine Kochnische ist nie für grosse Mahlzeiten mit mehreren Personen bestimmt. Meist dient sie in Ferienhäusern, Einzimmerwohnungen und Studios für die Zubereitung des Frühstücks und kleiner Imbisse.

## Die Arbeitsküche

In einer Arbeitsküche wird gearbeitet, nicht gewohnt. Weil Arbeitsküchen räumlich klein sind, kann darin nur für das leibliche Wohl des Menschen gesorgt werden. Für zusätzliche Haus- und Bastelarbeiten ist darin kein Platz, ebensowenig für eine Essecke.

In einer richtig angeordneten Arbeitsküche sind die Arbeitswege kurz. Die meisten Bewegungen werden auf kleinstem Raum ausgeführt. Ist die Küche einzeilig gebaut, so entstehen oft lange Bewegungen auf einer Linie. Leider baute man in den vergangenen drei Jahrzehnten viel mehr Arbeits- als Essküchen, obwohl die Nachteile dieses Typs offensichtlich sind. Untersuche haben gezeigt, dass selbst der kleinste und bescheidendste Arbeitsraum eine Minimalgrundfläche von 8 m² aufweisen sollte.

## Arbeitsküche mit Frühstückplatz

Eine Arbeitsküche mit integrierter Essecke oder mit einer kleinen Frühstückbar ist schon viel besser als ein Raum, in dem nur gearbeitet wird. Man nimmt das Frühstück oder Nachtessen dort ein, wo man es zubereitet. Transportwege und unnötiger Arbeitsaufwand fallen dahin. Werden für eine Arbeitsküche 8 m² Grundfläche als Minimum empfohlen, so sollten Planer und Architekten für Arbeitsküchen mit Frühstückplatz 10–12 m² zur Verfügung stellen.

## Die Essküche

Eine Essküche kommt kaum mit weniger als 12 m² Bodenfläche aus, vorteilhaft sind einige m² mehr. In einem grossen Raum lassen sich Arbeits- und Essbereich besser voneinander trennen. Eine geräumige Essküche entspricht auch den Wünschen moderner Menschen. Sie engt psychisch nicht ein und ermöglicht freies, ungezwungenes Arbeiten.

In einer Essküche fallen Transporte von der Küche in einen anderen Raum weg. Der Essplatz dient zum Nähen, Bügeln und Basteln, ebenso können dort die Kinder unter Aufsicht ihre Hausaufgaben erledigen oder spielen. Essküchen üben eine wichtige familienvereinigende Funktion aus.

## Die Wohnküche

Eine Wohnküche ist Arbeits- und Wohnraum zugleich. In einem Ferienhaus kann sie beispielsweise Aufenthaltsraum für alle sein. Man lebt in diesem grössten und wichtigsten Raum, arbeitet, isst und ruht sich darin aus. Aber auch in einem Einfamilienhaus lassen sich Arbeits- und Wohnbereich zusammenlegen, indem die Küche in eine Wohnlandschaft einbezogen wird. Sie ist Teil eines grösseren Wohnbezirks und somit im wahrsten Sinne des Wortes zum Wohnen da. Für eine Wohnküche sollten im Minimum 25 m² Fläche zur Verfügung stehen. Sie muss, wie die Essküche, tadellos entlüftbar sein. Beim heutigen Stand der Lüftungstechnik stellt das Abführen von Gerüchen und Dampf kein Problem mehr dar.

## Der Hausarbeitsraum

Ohne Zweifel werden in Zukunft vermehrt Ess- und Wohnküchen gebaut. Wann aber werden sie gross und geräumig genug sein, dass man darin ohne Platzsorgen zusätzliche Haus- und Bastelarbeiten erledigen kann? Für das Waschen, Bügeln und Nähen wäre eigentlich ein Hauswirtschaftsraum am besten geeignet. Einen separaten, vielleicht neben der Küche liegenden, Arbeitsraum sollte man nicht mehr als Luxus betrachten. Er würde manches Platzproblem lösen und Hausarbeiten vereinfachen. Je nach Grösse könnten in ihm die Waschtrocknungs-Säule, der Heimbügler, die Nähmaschine, eine Spüleinheit, Tablarschränke, Schubladenstöcke und ein grosser Arbeitstisch Platz finden. Der Bastler brächte Hobelbank und Schrank darin unter. Aber auch ein

Hauswirtschaftsraum sollte nie wahllos mit Geräten und Möbeln vollgestopft werden. Jedes Ding müsste den richtigen Platz zugewiesen erhalten.

## Grundrisse und Anordnungen

*Einfront-Küche:*
Eine einzeilige Küche oder Einfront-Küche ist die einfachste Kücheneinheit. Kochnischen, Schrankküchen und Arbeitsküchen in kleinen Wohnungen sind meist einzeilig. Die Arbeitszentren liegen auf einer Geraden und Arbeitswege verlaufen hin und her.
Einzeilige Küchen beanspruchen wenig Platz in der Tiefe. Sie kommen vor allem dort in Frage, wo aus Platz- und Kostengründen kein anderer Typ möglich ist. In keinem Fall ist es ratsam, mehr als 6–7 Elemente aneinander zu bauen. Eine schmale, korridorartige Küche ist weder praktisch noch angenehm als Arbeitsplatz.

*Zweifront-Küche:*
Eine Zweifrontküche beansprucht zwei einander gegenüberliegende Wände eines Raums. Auf einer Seite findet sich der Küchenunterbau, auf der andern eine Schrankfront oder beidseitig gibt es einen Arbeitskorpus mit den dazugehörenden Ober- und Hochschränken. Die Beschaffenheit einer zweizeiligen Küche wird vom Grundriss sowie den vorhandenen Fenstern und Türen bestimmt. Zwischen beiden Fronten ist ein minimaler Arbeitsspielraum von 120 cm notwendig. Die kleinste Grundrissbreite für eine zweizeilige Küche beträgt 240 cm.

*L-Küche*
Bei diesem Küchentyp laufen am einen Ende einer Schrank- oder Korridorposition die Elemente im rechten Winkel zusammen. Die abgewinkelte Verlängerung kann Arbeits- und Vorratszentrum sein.
In einer L-Küche gibt es meist viel Bewegungsfreiheit, vor allem mehr Abstellfläche als bei einer einzeiligen. Sie ist zum Arbeiten relativ einfach, da die Wege kurz sind und Bewegungen fliessend ablaufen. Eine L-Küche vermittelt den Eindruck von Geschlossenheit. Sie besitzt allerdings den Nachteil, dass bei den zusammentreffenden Schenkeln ein 60-cm-Element verlorengeht. Diesen Nachteil kann ein Drehelement beheben.

*U-Küche*
Auf drei Seiten des Raums sind zur Einbauküche gehörende Elemente aneinander gebaut. Vielfach befinden sich auf einer Front über einem Arbeitskorpus eine Fensterreihe und hinter einem zweiten Schenkel eine Durchreiche oder eine Frühstückbar. Meist enthält eine L-Küche genügend Platz, um sämtliche Haushaltgeräte arbeitsgerecht einzubauen und genügend Raum für Hänge- und Hochschränke sowie für Arbeits- und Abstellflächen. In einer U-Küche entstehen immer zwei «verlorene» Ecken, die nur mit Spezialelementen ausbaubar sind. Beim Planen sollte das Arbeitsdreieck so in die Möblierung eingepasst werden, dass die Wege, trotz der drei Zeilen, kurz und direkt sind. U-Küchen eignen sich vorzüglich für Ess- und Wohnküchen.

## Die Küchenmöblierung

Den «Schüttstein» aus Steingut löste bekanntlich die Küchenkombination aus Metall ab. Metall war denn auch lange das für die Herstellung von Einbauküchen am häufigsten verwendete Baumaterial. Ihm folgte das Holz, wobei Holz mehr als Oberbegriff zu verstehen ist.

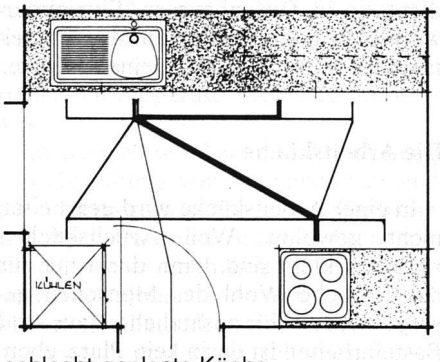
*Die Metallküche*
Die heutige Metallküche hat mit jenen, früher so sehr nach Blech tönenden Gehäusen nichts mehr gemein. Die jetzige Metallküche wird nach neusten Erkenntnissen im Küchenbau hergestellt. Innen- und Aussenblech eines doppelwandigen Elementteils sind meist mit einer Dämmasse bespritzt, und eine Isoliereinlage absorbiert alle Blechgeräusche. Magnete an Türen, Gummidichtungen und Puffer tragen ebenfalls wesentlich zur Geräuschdämpfung bei. Einbrennlackiertes Metall ist stabil und vor allem leicht sauber zu halten.

*Die Holzküche*
Die berühmte Holzküche besteht nur zum Teil aus Holz. Das Holz ist eine allseitig mit Kunstharz belegte Spanplatte. Spanplatten sind stabil, unanfällig gegen Verzug und leicht zu bearbeiten. Kunstharzplatten gibt es in allen Farben, vielen Dekors und Strukturierungen. Optisch lässt sich ihre Oberfläche von Naturholz kaum unterscheiden. Kunstharz ist kratz- und schneidfest, wärmeunempfindlich, leicht abwaschbar und problemlos zu reinigen. Holzteile und Bauelemente können mittels Spanplatten in jeder Dimension, Form und Anordnung hergestellt werden.
Eine besondere, allerdings teurere Variation der Holzküche ist die Küche aus Naturholz. Sie wirkt warm und wohnlich, stellt aber höhere Anforderungen bezüglich der Pflege.

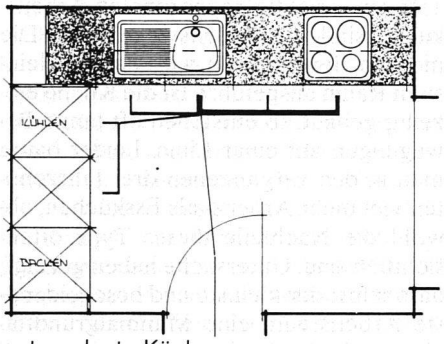
## Sicherheit in der Küche

Noch ein Wort zur Sicherheit. Sie ist kein Produkt des Zufalls. Sicherheit in der Küche kann weitgehend eingeplant werden.
Die Küche soll nicht nur ein freundlicher und angenehmer, sondern auch ein gefahrloser Arbeitsplatz sein. Beim Planen und Gestalten einer Küche ist vor allem auf folgende Punkte zu achten:

- eine Türe sollte nie auf die falsche Seite öffnen,
- Das Öffnen und Schliessen der Küchenfenster sollte ohne Akrobatik möglich sein.
- Hängeschränke haben so plaziert zu sein, dass man weder den Kopf noch Türen und Fenster daran anschlägt,
- vorspringende Kanten und Ecken sowie Geräte mit vorstehenden eckigen Griffen und Schaltern sind gefährlich,
- am falschen Ort eingebaute Apparate zwingen zu falschen Bewegungen,
- Kochgeräte mit Wärmeabstrahlung müssen erstens richtig plaziert und zweitens vorschriftsgemäss isoliert sein,
- Kühl- und Gefriergeräte soll man nicht neben die Koch- und Backapparate einbauen,
- in der Schweiz sind nur SEV-geprüfte Geräte zulässig,
- Schränke für Putz- und Reinigungsmittel sowie für Medikamente sollten mit einem kindersicheren Verschluss ausgestattet werden.



schlecht geplante Küche



gut geplante Küche