Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 56 (1981)

Heft: 11

Artikel: Die Küche : gestern, heute, morgen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-105109

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: 15.07.2025

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

Die Küche – gestern, heute, morgen

Küchen haben viele Gesichter. Sie können geräumig oder klein, gemütlich oder funktionsbetont sein. Sie sind häufig mit einem Essplatz ausgestattet, sind zum Wohnraum hin offen oder bieten ihre Dienste als reine «Nur-Arbeitsküche» an. Aber die schönste Küche kann die hohe Erwartung, die man an den neuen Arbeitsplatz stellt, nicht erfüllen, wenn bei der Planung geschludert wurde. Je besser sie organisiert ist, desto leichter geht später die Arbeit von der Hand. Unnütze Wege und damit Kraft und Zeit werden eingespart. Zufriedene Mieter verhelfen zu problemloserer Vermietung.

Küchenräume haben selten Idealmasse. Und oft kann sich der Küchenplaner nur auf dem Papier so richtig austoben. Wenn auch die Wohnräume in den letzten Jahren grösser wurden – «Nebenräume» sind oft Stiefkinder der Architekten. Das trifft leider auch häufig für die Küche zu. Zwar hat es sich inzwischen herumgesprochen, dass in diesem Bereich der Wohnung heute mehr kommuniziert wird als in allen anderen Räumen – aber die ausreichend grosse, familienfreundliche Küche bleibt trotzdem Mangelware und Wunschtraum vieler Wohnungssuchender. Eine Ausnahme bilden vor allem die Altbauwohnungen mit den meistens sehr geräumigen, aber dürftig und unpraktisch eingerichteten Küchen. Hier bietet sich eine grossartige Chance bei der Renovation der Altbauten. Und glücklicherweise wird sie oft genutzt.

Aus der Kulturgeschichte der Küche

Das Wort Küche ist ein lateinisches Lehnwort aus der Völkerwanderungszeit. Als selbständiger, zweckgebundener Raum ist die Küche erst in fortgeschrittenen Kulturen nachweisbar, so in mesopotamischen Stadthäusern schon um 2000 v. Chr., im Abendland erst etwa seit dem 5. vorchristlichen Jahrhundert. (in griechischen Häusern von Olynthos und Delos). Im römischen Haus ist eine eigene Küche regelmässig vorhanden, aber meist klein und primitiv, vor allem ohne eigentlichen Rauchabzug. Dagegen hatten die Klöster und Burgen des Mittelalters sehr oft grosse Küchen mit gewaltigen, auf Pfeilern und Bogen aufgemauerten Rauchfängen; sie wurden vielfach als selbständige zentrale Steinbauten errichtet, so in England und Frankreich, aber auch schon auf dem Klosterplan von St. Gallen (um 820).

Im Bauern- und Bürgerhaus wurde die Absonderung der Küche durchweg auch schon im späteren Mittelalter vollzogen, auch hier war sie mit einem grossen Rauchfang ausgestattet. Die materielle Kultur des 16.–18. Jahrhunderts machte wiederum geräumige Küchen mit grossen Herden und Rauchfängen notwendig, besonders in Schlössern und vornehmen Stadthäusern. Die Rauchfänge verschwanden erst nach 1800 mit dem Aufkommen von geschlossenen Herden, die an Rauchrohre angeschlossen werden konnten.

Zur festen Einrichtung der Küche gehörte schon im Mittelalter ausser dem Herd ein Spül- und Ausgussstein, manchmal auch ein Brunnen oder ein Backofen. In grösseren Küchen gab es fest eingebaute Tische mit schweren Holz- oder Steinplatten; auch hierfür scheint der St. Galler Klosterplan ein frühes Beispiel zu bieten.

In Bauernhäusern waren Küchen schon immer überaus gross dimensioniert und bildeten einen zentralen Ort der Begegnung.

Auch im Siedlungsbau des beginnenden Industriezeitalters entwickelte sich eine eigentliche Kochstube – mit allen Vor- und Nachteilen. Während bei «vornehmen» Leuten die Küche zur Domäne der Hausangestellten wurde, oft ins Souterrain verbannt, versammelte sich beim «Volk» die Familie in der Küche und wohnte dort. Sogar die Badewanne, sofern vorhanden, befand sich oft in der Küche.

Dies alles entwickelte sich vor allem der Not gehorchend. Armut zwang die Leute in den wärmsten Raum, oft auch das Fehlen eines Wohnzimmers, da die übrigen Räume als Schlafzimmer der kinderreichen Grossfamilien benützt wurden.

Kochherd um 1930

Wie kam es zur revolutionären Entwicklung im Küchenbau

In den zwanziger Jahren hatte die amerikanische Psychologin Dr. Lilian Gilbreth erste Versuche mit einer «rationellen» Küche durchgeführt. Sie ging davon aus, dass man das in den grossen Automobilfabriken bewährte Fliessbandsystem auch auf den Arbeitsplatz Haushalt übertragen könne – und sie hatte recht mit dieser Überlegung.

Schon wenige Jahre danach gab es in den USA, in Schweden, aber auch in der Schweiz die ersten Küchen, in denen Möbel und Geräte nach ergonomischen Gesichtspunkten zueinandergeordnet wurden. In Deutschland baute man zu dieser Zeit nach einer Idee des Professors May in die Wohnungen der Frankfurter Römersiedlung Kombinationen von Schränken, Spülen und Geräten ein, denen der gleiche Rationalisierungsgedanke zugrunde lag.

Im Vordergrund stand zu dieser Zeit die Funktion. Wohnlichkeit – in dem Sinne, wie wir diesen Begriff heute interpretieren – war damals in der Küche nicht gefragt.

Diese Einstellung änderte sich erst, als Küchenmöbel- und -geräte ihren ursprünglichen Laborcharakter verloren, als Techniker und Designer begannen, enger zusammenzuarbeiten mit dem Ziel, den Arbeitsplatz Küche so behaglich und gemütlich zu gestalten, dass er zum Verweilen einlädt und somit zu einem zusätzlichen Aufenthaltsraum und gelegentlichem Treffpunkt der Familie wird.

Inzwischen gab es erste wissenschaftliche Untersuchungen, die bewiesen, dass ein grosser Teil der täglichen Arbeit im Haushalt im wahrsten Sinne des Wortes Schwerarbeit ist. Andere Tests zeigten, dass diese Tatsache nicht unveränderbar ist, weil nämlich durch die zweckvolle Zueinanderordnung wichtiger Arbeitszentren in der Küche rund zwei Drittel aller Wege, ein Drittel der Zeit und damit viel Arbeitskraft eingespart werden können.

Im Rahmen einer vom Institut für Wirtschaftslehre der Universität Giessen durchgeführten Sozialstudie über Küchen in Geschosswohnungen zum Beispiel wurde unter anderem auch die Küchennutzung untersucht.

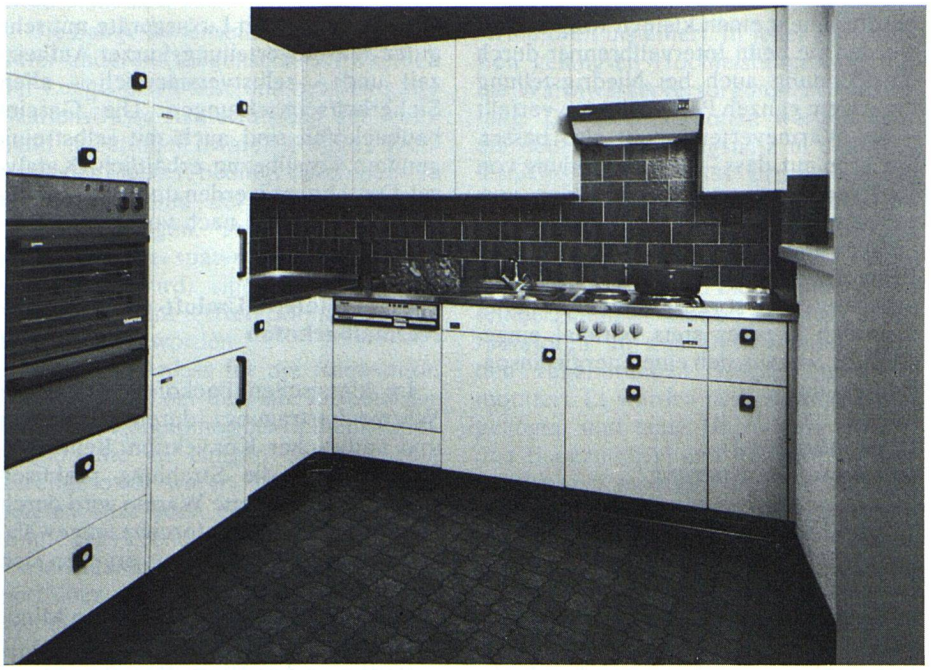
Die Auswertung von 55 Arbeitstagebüchern ergab, dass die *nicht berufstätige Hausfrau* montags bis freitags im Durchschnitt täglich 3,5 Stunden in der Küche arbeitet; samstags und sonntags hingegen nur 2,6 Stunden.

Die *berufstätige Hausfrau* verbringt montags bis freitags durchschnittlich 1,7 Stunden mit Arbeiten in der Küche, samstags und sonntags aber 2,4 Stunden.

Immer entfallen mehr als 50% auf die Nahrungszubereitung, etwas mehr als ein Drittel auf das Reinigen und Aufräumen und 9–10% auf Tätigkeiten in Verbindung mit der Vorratshaltung.

Zusätzlich zu diesen Tätigkeiten, die in enger Beziehung zum Kochen und Essen stehen, dient die Küche meist auch als willkommener Raum für mancherlei andere Tätigkeiten sowohl der Hausfrau wie auch anderer Familienmitglieder.

Bild unten: Moderne und zweckmässige Küche in einer genossenschaftlichen Wohnüberbauung, wo neben Familienwohnungen auch Wohnungen für körperlich Behinderte integriert sind



Küchen – praktisch und trotzdem wohnlich

Immer mehr Küchen in Altbauwohnungen werden renoviert und funktioneller eingerichtet. Der Küchenplanung und -gestaltung kommt eine wachsende Bedeutung zu. Erkenntnisse der modernen Arbeitsplatzgestaltung werden auf den mit Abstand häufigsten Arbeitsplatz der Hausfrau, die Küche, übertragen. Herd, Spültisch, Kühlschrank und andere Einrichtungen sind so geordnet, dass sie auf kürzestem Weg bequem erreichbar sind. Dies soll dazu beitragen, die Küchenarbeit leichter von der Hand gehen zu lassen. Trotzdem soll die Küche wohnlich bleiben. «Laborküchen» finden meist keinen Anklang mehr.

Grosse Bedeutung kommt auch der Pflegeleichtigkeit zu. Küchenpflege und Reinigung sollen möglichst wenig Zeit und Kraft erfordern. Dafür sorgen glatte, porenfreie Flächen auf Arbeitsplätzen wie auch leicht zu reinigende Wand- und Bodenbeläge.

Ob sich die Hausfrau – und der Hausmann – in der Küche wohlfühlen oder ob sie ihre Arbeiten lustlos verrichten, kann unter Umständen von der Ausstrahlung der Umgebung abhängen. Neben Grösse und Einrichtung spielen hier auch die Farben eine grosse Rolle. Mit Hilfe von Farben kann die Dimension eines Raumes scheinbar verändert werden.

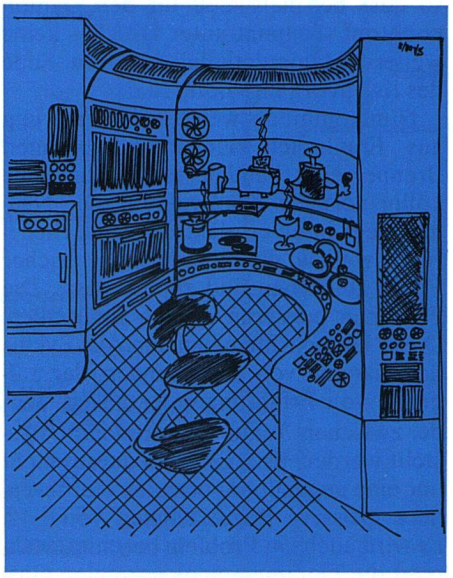
Bei der Planung und Gestaltung der Küche gilt es, die Farben der Möbelfronten, Arbeitsplatten, von Wandbelag, Bodenbelag und Fensterdekoration zweckmässig und geschmackvoll miteinander zu kombinieren.

Die Küche der Zukunft

Propheten – gute wie schlechte – hat es zu allen Zeiten gegeben, und es ist legitim, sich mit der Frage auseinanderzusetzen, wie wir in 20 Jahren leben, wohnen, kochen, essen, uns kleiden und uns fortbewegen werden. Dabei kommt es natürlich auch zu fragwürdigen Aussagen. So sieht beispielsweise ein Techniker die Entwicklung aus seiner Sicht. Er schildert das technisch Machbare und geht davon aus, dass der Verbraucher um die Jahrtausendwende rückhaltlos alle Möglichkeiten der Arbeitserleichterung ausschöpft. So entsteht die These der Knopfdruckküche, die zum computergesteuerten elektronischen Kommandostand wird.

Ähnlich argumentieren die Rationalisierer. So hat zum Beispiel der bekannte amerikanische Motivforscher Dr. Ernest Dichter vorausgesagt, dass der Mensch des nächsten Jahrhunderts von vorgefertigten Mahlzeiten leben werde, die nur erwärmt oder im Mikrowellenherd aufgetaut werden müssten. Er spricht zugleich von Einweggeschirr, das das Abwaschen und damit auch die Anschaffung einer Geschirrspülmaschine erspart. Er hält es sogar für denkbar, dass es die Küche als selbständigen Raum in 20 Jahren gar nicht mehr gibt und dass an ihre Stelle Kühl-, Wärme- und Auftau-Vorrichtungen treten, die sich über die gesamte Wohnung verteilen.

Sind diese Thesen realistisch? Wir glauben nicht! Die computergesteuerte Kommandozentrale wird es im Wohnungsbau nicht geben, ebensowenig werden wir Normalmenschen unser Porzellan, unser Silber und unsere formschönen Gläser durch Einwegteller und -besteck ersetzen. So etwas mag sich bei Parties oder beim Camping durchsetzen, allenfalls noch im Massengastgewerbe, kaum aber im Haushalt kultivierter Menschen.

Realistischer ist diese Prognose: die moderne Küche hat ihre gültige Form gefunden. Die Küchentechnik von heute ist bereits auf das Jahr 2000 ausgerichtet. Natürlich wird es auch künftig Neuerungen geben, zum Beispiel bei der Innenausstattung der Schränke, für den Einsatz von Materialien für Fronten und Arbeitsplatten, eine noch ausgereiftere Automatik an den Geräten und selbstverständlich eine rationellere und damit sparsamere Energieanwendung. Aber am Gesamtkonzept wird sich wenig ändern.

Wichtig für die Zukunft allerdings ist eine Bewusstseinsänderung beim Verbraucher, der durch den überlegten Einsatz seiner Hausgeräte eine ganze Menge Energie – und damit zugleich Geld – einsparen kann. Und das ohne Verlust von Komfort. *B.*