

Die Küche : Arbeitsraum, Wohnraum, Lebensraum

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **62 (1987)**

Heft 10

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-105565>

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.



In der Schweiz verbringen die Hausfrauen und Mütter täglich – gesamthaft gesehen – etwa 5 Millionen Stunden in der Küche. Diese aus einer Untersuchung in der Bundesrepublik abgeleiteten Zahlen machen deutlich, wie intensiv der Arbeitsplatz Küche genutzt wird.

Eine Untersuchung des Instituts für Wirtschaftslehre der Universität Giessen zeigt, dass die Hausfrauen in der Bundesrepublik gesamthaft täglich 50 Millionen Stunden in der Küche verbringen. Eine solche Leistung wird von keiner anderen Berufsgruppe auch nur annähernd erreicht.

Die nichtberufstätige Hausfrau (oder der Hausmann) stehen werktags im Durchschnitt 3,5 Stunden in der Küche, am Wochenende sind es 2,6 Stunden. Die berufstätige Hausfrau (oder eben das entsprechende Team) verbringt von Montag bis Freitag durchschnittlich 1,7 Stunden mit Küchenarbeit, samstags und sonntags aber 2,4 Stunden.

Auf die Essensvorbereitung entfallen mehr als 50 Prozent der aufgewendeten Zeit, ein Drittel auf das Abwaschen und Aufräumen und 9 bis 10 Prozent für Tätigkeiten im Zusammenhang mit den zu verpflegenden Personen.

Die Untersuchung wurde zwar nicht auf die Schweiz ausgedehnt. Doch ist anzunehmen, dass die Verhältnisse ähnlich sind und die bei uns für Küchenarbeit aufgewendeten Stunden mindestens den ermittelten BRD-Werten entsprechen. Grundsätzlich kann gesagt werden, dass eine haushaltführende Person wöchentlich etwa 23 Stunden und eine

berufstätige, die den Haushalt zusätzlich führt, 13½ Stunden pro Woche in der Küche verbringt.

Diese Zahlen legen es zwingend nahe – im Interesse der Bewohner, aber auch im Hinblick auf die Vermietbarkeit der Wohnungen – Küchen so zu gestalten, dass sich darin Arbeit möglichst rationell und zeitsparend erledigen lässt, aber auch so, dass weder die Familie noch die Hausfrauen in diesen langen Stunden unumstösslich und zwangsläufig voneinander getrennt sind.

Hartumkämpfter Markt für Küchen

Der Schweizer Markt für Küchen wird auf 105 000 bis 115 000 Einheiten geschätzt. Hierbei kann man von einem durchschnittlichen Preis von 9000 Franken pro Küche ausgehen, wobei Planung, Geräte und Installationen eingeschlossen sind. Die Nachfrage nach Küchen stieg überdurchschnittlich, im Gegensatz zur Neubautätigkeit.

Die Steigerung des Bedarfs an Küchen beruht also in erster Linie auf Renovationen und Ersatzbedarf. Das Marktvolumen für Küchenbauten weist eine eher gleichbleibende Tendenz auf.

Die drei grössten Anbieter lieferten 1986 zusammen schätzungsweise etwa 29 000 Küchen. Dies entspricht etwa 26 Prozent des Einbauküchenmarktes. Den restlichen Markt teilen sich etwa 90 weitere Anbieter. Der Markt ist hart umkämpft, so dass Zusammenschlüsse von Firmen nicht ausbleiben. Neben den Konzentrationsbewegungen sind aber vor allem auch Spezialisierungsbewegungen zu beobachten.

Der eng mit dem Markt für Küchen zusammenhängende Haushaltsgrossgerätemarkt (weisse Ware) weist ein Marktvolumen von 550 bis 650 Mio. Franken für 1986 auf. Dieses Marktvolumen bestätigt den Trend der letzten Jahre: Auch 1986 wurden in der Schweiz mehr Haushaltsgrossgeräte gekauft als 1985. Hier fällt besonders der gestiegene Absatz von Mikrowellengeräten auf, der eine durchschnittliche Zunahme (1980 bis 1986) von 42,6 Prozent aufweist, gefolgt von Herden mit Glaskeramikkochfeldern mit einer durchschnittlichen Zunahme (1980 bis 1986) von 13,6 Prozent.

Küchen – keine Ware ab Stange

Küchen sind hierzulande keine Serienprodukte ab Stange. Sie werden für jeden Fall nach den örtlichen Verhält-

nissen und den besonderen Benutzerwünschen individuell geplant. Dies gilt auch für grosse Serien. Es lohnt sich, für diesen Entwicklungsprozess die nötige Zeit einzukalkulieren. Masssysteme ermöglichen eine abgestimmte Planung bei allen an einer Küche beteiligten Herstellern und helfen damit Kosten senken. Sie erleichtern die Auswahl an Apparaten und garantieren deren späteren problemlosen Austausch.

Küchenapparate: Trends und Entwicklungen

Im Bereich der Grossgeräte zielen die Entwicklungen unbeirrt auf mehr «Umweltfreundlichkeit» der Produkte hin, was vor allem weitere spürbare Einsparerfolge bei Energie, Wasser und chemischen Hilfsmitteln bedeutet. Aber auch die Benutzerfreundlichkeit – messbar am jeweils gegebenen Handhabungskomfort – steigt weiter im Kurswert.

Neben ebenfalls bemerkenswerten Energieeinsparungen von bis zu 28 Prozent kann bei den Kühlgeräten vor allem eine bewusste Verbesserung der Nutzungsmöglichkeiten festgestellt werden. Die einschlägigen technischen Problemlösungen gehen bis ins Detail und befassen sich mit der Geräuschreduzierung genauso intensiv wie etwa mit der Erhöhung des Nutzvolumens.

Auch in der Herdtechnik kann der Verbraucher Neuerungen erwarten. Sie bestätigen im wesentlichen die Trends, die sich seit einiger Zeit bereits deutlich abgezeichnet haben. So geht der Vormarsch der Glaskeramik offensichtlich unaufhaltsam weiter. Sie scheint inzwischen auch die Innenräume von Backöfen zu erobern, die aufgrund eines Glaskeramik-Heizfeldes über zehn Prozent mehr Volumen und 20 Prozent mehr Grillfläche verfügen.

Gutes Licht erleichtert die Küchenarbeit

Gutes Licht am Arbeitsplatz erhöht nicht nur die Arbeitsfreude und -leistung, sondern verringert zugleich die Unfallgefahr. Wenn in einer Küche als künstliche Lichtquelle lediglich eine einsame Deckenleuchte installiert wurde, dann ist dies falsch verstandene Sparsamkeit. Die Hausfrau steht sich – bei Lichte besehen – eigentlich immer selbst im Wege oder besser: im Licht.

Wichtig ist eine gute, zusätzliche Arbeitsplatzbeleuchtung: Über dem Herd,

über dem Spültisch und am Hauptarbeitsplatz.

Die Deckenleuchte übernimmt auch weiterhin die Aufgabe der «Allgemeinbeleuchtung». Über dem Herd werden am besten gleich «zwei Fliegen mit einer Klappe» geschlagen: Dunstabzugshäube und Dunstfilter befreien nicht nur von Küchendunst und Wrasen. In der Regel sind sie mit einer Lichtquelle kombiniert und leuchten direkt in Töpfe und Pfannen hinein.

Über die Spüle gehört eine blendungsfreie Wandleuchte, denn dort ist gutes Sehen wichtig. Das gilt sinngemäss für alle Arbeitsplatten, über denen keine Oberschränke hängen.

Untersuchungen haben gezeigt, dass durch Verbesserungen der Beleuchtungsverhältnisse Sehkraft und Sehschärfe erheblich angehoben werden können. Sie führt gleichzeitig zu einer besseren Arbeitsqualität und erhöht die Arbeitsleistung durchschnittlich um rund zwölf Prozent, bei Feinarbeiten sogar um 50 Prozent. Diese für den industriellen Arbeitsplatz ermittelten Werte haben auch für die Küche Gültigkeit.

Übrigens: Der individuelle Lichtbedarf ist abhängig vom Alter. Je älter der Mensch, desto heller muss auch sein Arbeitsplatz sein, wenn man Fehlleistungen und vorzeitiges Ermüden vermeiden will.

Kleinkinder in der Küche

Für Kleinkinder ist es in einer Küche gefährlich! Scharfe Messer, spitze Gegenstände, mechanische und elektrische Apparate, schwere Pfannen und heisse Flüssigkeit stehen und liegen hier herum. Es wird gekocht, gebraten, grilliert. Hitze, Dampf und Gerüche entstehen. Mit heissen Kochplatten, Kochfeldern, Pfannen und anderer Einrichtung wissen Erwachsene sehr wohl umzugehen, Kleinkinder aber nicht.



Erhebungen zeigen, dass man den Kindern in der Küche nicht alles verbieten, sondern sie mitarbeiten lassen sollte. Kleine, ungefährliche Arbeiten wie beispielsweise das Zubereiten von Saucen, Teigkneten, Guetzlen, das Sortieren von Früchten und Gemüse sowie das Garnieren, machen Kinder mit der Küche und mit Küchenarbeit vertraut.

Spül- und Putzmittel, ebenfalls Flaschen mit gefährlichem Inhalt gehören – wenn kein verschliessbares Abteil vorhanden ist – in einen Oberschrank. Ebenfalls ratsam ist, Messer sowie spitze und scharfe Rüstgegenstände in einem Haushalt mit Kleinkindern nicht in der Besteckschublade, sondern in einen Hoch- oder Oberschrank zu versorgen. Steckdosen sollten mit einer Kindersicherung ausgerüstet sein.

Die Erhebungen weisen aber auch auf etwas anderes hin: auf die vielfach zu kleinen Küchen. Die häufigste Forderung der Befragten war der Wunsch nach einer grösseren Küche. Frauen wünschen sich eine Küche mit Platz für ein Laufgitter, einen Kindertisch oder eine Spielecke. Mini-Arbeitsküchen ohne Platz für einen Kinderstuhl oder Platz für ein paar Spielsachen werden in Haushalten mit Kleinkindern weiss Gott nicht geschätzt.

Küchen für Betagte und Behinderte

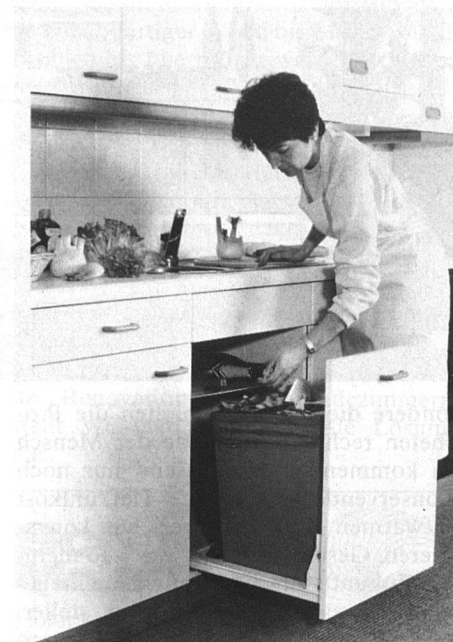
Küchen für Betagte müssen deren eingeschränkter Beweglichkeit Rechnung tragen. Chromstahldeckungen erleichtern das Abstellen heisser Töpfe, Backofen und Kühlschrank müssen auf Sichthöhe eingebaut sein, Bügelgriffe an Schränken und Schubladen sind griffsicherer. Der integrierte Essplatz sollte fester Bestandteil sein.

Küchen für Behinderte müssen mit dem Rollstuhl unterfahren werden können, die Höhenmasse aller Einbauapparate müssen dem stark eingeschränkten Griffbereich angepasst werden: Informationsstellen für behindertengerechtes Bauen geben hier detaillierte Auskünfte.

Abfalltrennung in der Küche

Abfälle in Küche und Haushalt waren bis vor wenigen Jahren kein Diskussionsthema. Erst die Sensibilisierung weiter Bevölkerungskreise durch Umweltprobleme und vor allem durch bedrohlich anwachsende Abfallberge begann breiten Schichten unserer Bevölkerung die Augen zu öffnen. Die Abfälle, über die man früher kaum sprach, weil hierzulande – vor allem in den Städten – eine perfekte Organisation wirkt, sind als stinkende Hügel und potentielle Gewässerbedrohung unübersehbar da und drohen unheilvoll. Jedermann weiss heute, dass man nicht alle Hausabfälle bedenkenlos im Plastiksack der Kehrichtabfuhr übergeben kann.

In jeder Küche steht ein Abfalleimer, früher richtigerweise Mistkübel genannt. Leider gibt es aber in den meisten Küchen unter dem Spülbecken noch immer nur einen Behälter oder eine Vorrichtung mit einem Kehrichtsack. Umweltbewusste können daher nur mit Mühe Abfälle sortieren und auseinander hal-



ten, obwohl sie Glas, Metall, Batterien und Zeitungen bereits trennen. Nichtumweltbewusste kommen unter diesen Bedingungen schon gar nicht auf die Idee einer Abfalltrennung.

Bereits werden eine Anzahl Kehrichtsysteme angeboten, die ein Sortieren der Abfälle ermöglichen. Es gibt Zwei-, Drei- und Vierfachbehälter mit eingehängtem Plastiksack mit und ohne separaten Einfüllstutzen. Sie machen das Vorsortieren einfach. Die verschiedenen Systeme lassen sich in Norm- oder Modulküchen einbauen. Abfallsortierung heisst nichts anderes als Entlastung der Umwelt.

Die Küche der Zukunft

Forscher und Techniker beschäftigen sich in zunehmendem Masse mit der Frage: Wie werden wir im Jahre 2000 leben, wohnen, kochen, essen, uns kleiden und fortbewegen?

Es fehlt nicht an Propheten, die phantastische Bilder entwerfen. In den meisten Fällen aber wird bei den Prognosen der Mensch zu wenig berücksichtigt. So wird er nämlich kaum bereit sein, auf Kultur, Atmosphäre, Behaglichkeit und Individualität zu verzichten. Er verfügt über ausgeprägte Sinnesorgane, die er bei aller Moderne weiter anwenden möchte. Er akzeptiert zweifellos die Technik als Dienstleistung sehr gerne, lehnt es jedoch ab, sich von ihr versklaven zu lassen.

Im Mittelpunkt vieler Zukunftsvisionen steht das Wohnen und dort insbe-



sondere die Küche. Behielten die Propheten recht, dann würde der Mensch im kommenden Jahrtausend nur noch Konservendosen öffnen, Tiefkühlkost aufwärmen und Fertiggerichte konsumieren. Geschirr würde dann – so meinten Zukunftsforscher – nicht mehr gespült. Es gäbe Einwegpfannen, -teller, -tassen und -bestecke aus zweckmässigen Materialien, die nach Gebrauch in den Abfall wandern. Die unheilvolle Entwicklung unserer Umwelt hat sie hoffentlich eines Besseren belehrt. Andere Futurologen meinten, man könne die Küche vom individuellen Wohnbereich trennen. Eine «Kochzentrale» pro Hochhaus genüge, um alle Haushalte mit standardisierten Mahlzeiten zu versorgen. Für Kleinmahlzeiten könne man Vorrats- und Kühlzentren, kombiniert mit Auftau- und Mikrowellengeräten auf einzelne Wohnräume verteilen.

Die elektronisch gesteuerte Druckknopfküche ist selbstverständlich realisierbar. Auch werden Fertiggerichte heute bereits in grosser Zahl auf dem Markt angeboten. Auch Wegwerfgeschirre sind im Handel. Nur fehlt der in bezug auf Geschmack und kulinarische Ansprüche genormte «Einheitsmensch». Im Gegenteil – glücklicherweise gibt es bereits die Tendenz zurück zur Natürlichkeit und Einfachheit. Das mit Liebe und marktgemässen Zutaten bereitete Essen bleibt mit Sicherheit Bestandteil unserer Esskultur.

Zwar wird unkompliziertes Zubereiten von Mahlzeiten im Haushalt wichtiger werden, denn die Hausfrau oder der Hausmann von morgen übernimmt beruflich immer mehr Aufgaben, die veranlassen, die Haus- und Küchenarbeit zu rationalisieren. Es gibt dann möglicherweise weniger «Kochtage» im Monat, an denen dann aber auf Vorrat gekocht, gebacken, gebraten, dann im Gefriergerät konserviert, später aufgetaut und angerichtet wird. Das Spülbecken

bleibt ebenfalls für schnelles Abwaschen und für die Säuberung von Obst und Gemüse erhalten.

Bereits hat das Jahr 2000 in bezug auf die Technik in der Küche, nicht aber in bezug auf ihre Grundfläche begonnen. Leider negieren noch viele Bauplaner die eigentlichen Funktionen der Küche und bauen Arbeitsräume mit 5 bis 7 m² Grundfläche. Schon eine kleine Wohnküche benötigt aber etwa 12 m². Bauherren und Architekten tun daher gut daran, wenn sie sich auch mit dem Wohnen in der Küche im Jahre 2000 befassen.

Bas-

Grössere Sicherheit im Bad

Gerade im Bereich der Nasszellen droht die Möglichkeit von Elektrounfällen. Haushaltgeräte, die ihren Dienst jahrelang störungsfrei tun und innerhalb der Wohnung auf isolierten Böden kaum den Verdacht aufkommen lassen, dass sie lebensgefährlich werden, können auf gut leitenden Böden zur tödlichen Falle werden. Klassisches und immer wiederkehrendes Beispiel dafür ist das Bügeleisen mit schadhaftem Anschlusskabel, das von der Hausfrau barfuss auf der (womöglich noch taufrischen) Terrasse benutzt wird.

Seit dem 1. Juni 1985 müssen neu errichtete *Bade- und Duschräume* sowie Steckdosen für den Betrieb elektrischer Geräte im Freien obligatorisch mit den sogenannten Fehlerstrom-Schutzschaltern ausgerüstet sein. Aber auch für alle übrigen Anschlüsse ist diese Sicherheitsmassnahme empfehlenswert. Das Prinzip des Sicherheitsschalters ist einfach: Es handelt sich dabei um eine äusserst empfindliche «Strom-Waage», die den

zu- und abfliessenden Strom miteinander vergleicht. Tritt eine Differenz zwischen beiden Grössen auf, so bedeutet dies, dass ein Teil des Stroms einen anderen Weg als über das Anschlusskabel nimmt – möglicherweise durch einen Menschen hindurch zur Erde. Der Fehlerstrom-Schutzschalter unterbricht in diesem Fall die Stromzufuhr innert Sekundenbruchteilen. Ein elektrischer Schlag lässt sich dadurch zwar nicht vermeiden, wohl aber die gefährliche Auswirkung, dass ein Betroffener das defekte Gerät aufgrund der Muskelverkrampfung nicht mehr loslassen kann.

Im Handel sind heute mobile Stecker mit eingebautem Fehlerstrom-Schutzschalter erhältlich, die jedermann ohne Fachkenntnisse verwenden kann. Die Installation fester Schutzschalter muss dagegen vom Elektrofachmann vorgenommen werden. Möglich ist sowohl der Ersatz einzelner normaler Steckdosen durch geschützte Stecker als auch der Einbau eines zentralen Schutzschalters für die ganze Wohnung im Sicherungskasten. Umstritten ist in Fachkreisen die Frage, ob auch Tiefkühlgeräte geschützt werden sollen. Selbst wenn es äusserst selten ist, dass ein Schutzschalter ohne triftigen Grund reagiert (möglich bei einem starken Gewitter), können daraus natürlich kleinere Verluste entstehen.

Die Einrichtung von Fehlerstrom-Schutzschaltern in der Wohnung kostet kein Vermögen. Mobile Schutzstecker kommen (je nach Empfindlichkeit und Polzahl) auf 100 bis 200 Franken zu stehen. Die Preise für die vom Fachmann entweder zentral oder dezentral installierten Schutzschalter bewegen sich zwischen 200 und 320 Franken. Dazu kommen Installationskosten von rund 200 Franken. Für weniger als 500 Franken lässt sich also ein völlig unnötiges, oft tödliches Risiko ausschalten. wwi

