

Komfortable Küchen

Autor(en): **Beckmann, Edith**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **70 (1995)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-106217>

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.

KOMFORTABLE KÜCHEN

EDITH BECKMANN

DIE GESCHICHTE DER KÜCHE IST SO ALT WIE DIE DER MENSCHHEIT. DIE ENTWICKLUNG REICHT VON DER PRIMITIVEN FEUERSTELLE BIS ZUR TECHNISCH DOMINIERTEN AUSSTATTUNG. MIT DER RÜCKBESINNUNG AUF MEHR WOHNQUALITÄT SIND ZWECKMÄSSIGE, GERÄUMIGE KÜCHEN ERNEUT ZENTRALER MITTELPUNKT. DREI BEISPIELE:

Eine auf das Wesentliche beschränkte, aber zweckmässig eingerichtete Küche als erstes Beispiel befindet sich im Remishueb in St. Gallen. Mit einem Budget von durchschnittlich gut 6000 Franken ist die Ausstattung kostengünstig und verblüffend gelungen.

«Auch eine doppelt so teure Küche könnte die Qualität nicht beeinflussen», betont Architekt Fredi Altherr. «Alles Notwendige ist vorhanden und lässt dem einzelnen zusätzlich grosse gestalterische Freiheit.»

Fredi Altherr weiss, wovon er spricht: Er teilt sich mit seiner Frau den Küchendienst und steht regelmässig selbst am Herd. Und der befindet sich in einem der beiden Mehrfamilienhäuser, die er – zusammen mit der Architektin Brigitte Traber – für die BewohnerInnen genossenschaft Achslenblick im Remishueb projektiert und ausgeführt hat.



DAS FENSTER ZUM HOF Der 14,1 Quadratmeter grosse Raum bietet Platz für einen rationellen Kochbereich und einen gemütlichen Essplatz. Zusammen mit einer zwölfjährigen Tochter und einem dreijährigen Sohn geniesst die Familie Altherr die gemeinsamen Mahlzeiten mit Blick auf den Innenhof und die Laube, welche die Funktion eines aussenliegenden Treppenhauses übernimmt. Statt sich echt schweizerisch abzukapseln und isoliert zu fühlen, schätzen sie den regen Kontakt zu Nachbarn und Besuchern, die auf der Laube am Essplatzfenster vorbeigehen.

Die Kücheneinrichtung aus kunstharzbeschichteten Spanplatten in Weiss oder Grau stammt aus der Werkstatt Elbau AG in Bühler AR. Sie besteht aus siebeneinhalb Elementen: Dazu gehören Unterschränke mit einer Abstellfläche aus massiver Eiche und Oberschränke, ein grosser Kühlschrank mit kleinem Tiefkühler, ein Elektroherd mit vier konventionellen Platten und Dampfabzug sowie der Spültrog aus Chromstahl.

KÜCHEN À LA CARTE Die Erstmieter/innen hatten Gelegenheit, auf die Trennwände zum Korridor zu verzichten und so die Wohnküche um rund sechs Quadratmeter zu erweitern – oder sogar durchgehend zum Wohnzimmer zu gestalten. Auf eigene Kosten konnten sie einen Geschirrspüler erwerben; 12 von 15 Familien haben diese Möglichkeit genutzt. Drei BewohnerInnen leisteten sich den Komfort eines eigenen Heissluftbackofens.

«Zur Auswahl standen aber auch der Linoleumboden und die Keramikplättli in je fünf verschiedenen Dessins und Farben», erzählt der Architekt. Das für Wohnbaugenossenschaften übliche knappe Budget schränkte zwar die Mitbestimmung ein. «Dennoch gleicht keine der insgesamt 15 Küchen der anderen.»

1

EIN AUSGEZEICHNETES OBJEKT Das Mehrfamilienhaus an der Bungestrasse in Basel ist preisgekrönt: Dank seiner ansprechenden Architektur schaffte es den zweiten Platz in der Bestenliste 1993 des Informationsmagazins «10 vor 10» des Schweizer Fernsehens.

Ein Gebäude, das «unter den schwierigen Bedingungen des heutigen Wohnungsbaus praktische Intelligenz, Hartnäckigkeit und Baumeisterverstand verbindet», schreibt Benedikt Loderer im «Hochparterre» zum Jury-Entscheid. Diese Ehre gebührt dem Architekten Michael Alder und seinem Partner Hanspeter Müller sowie der Neuen Wohnbaugenossenschaft Basel (NWG) als Bauherrin.

Ihr Präsident Hans Burri hat sich in unzähligen Arbeitsstunden auch um kleinste Details gekümmert. Aus der

Überzeugung, dass jeder Mensch eigene Vorstellungen über die Gestaltung seiner Wohn- und Lebensräume hat, bildete er zum Beispiel eine «Küchenkommission»: «Die acht Frauen besuchten verschiedene Küchenfabrikanten und wurden – unter Einhaltung der Budgetvorgabe von 8800 Franken – bei Forster fündig.» Die Delegation der Genossenschaft legte auch besonderen Wert auf ökologische Aspekte – Metallküchen von Forster sind hundertprozentig rezyklierbar.

HARMONISCH UND DURCHDACHT Ihre Wahl fiel auf elegantes Perlgrau, harmonisch kombiniert zu Chromstahl, Keramik und Glas. Die insgesamt 8 1/2 Elemente bilden eine Front und sind so angeordnet, dass der Blick vom Wohnzimmer – bei offener Schiebetür – auf den «wohnlichen» Teil der Küche fällt: Luftig leicht wirkende Glastabulare an der Wand oberhalb von drei Möbeln mit zwölf Schubladen für Platz und Ordnung.

Eine zehn Zentimeter hohe, durchgehende Aufbordung aus Chromstahl schafft die nahtlose Verbindung der unteren Elemente zur Wand. «Dieser Anschluss wird oft mit dauerelastischem Kitt ausgefugt und ist deshalb eine chronische Schwachstelle in Küchen», erklärt Architekt Hanspeter Müller. «Wird der Kitt im Laufe der Zeit spröde und brüchig, so dringt Wasser durch die Fuge ein, läuft hinter die Küchenmöbel und führt zu Schimmelpilz. Mit der Chromstahlverbindung haben wir dieses alltägliche Problem gelöst.»

Klug aus Erfahrung haben Architekten und Bauherren auch den Dampfabzug gewählt: «Nur der bestmögliche mit starkem Motor war gut genug, damit er seinen Dienst bei einer offenen Wohnküche optimal versehen kann», betont Hanspeter Müller.

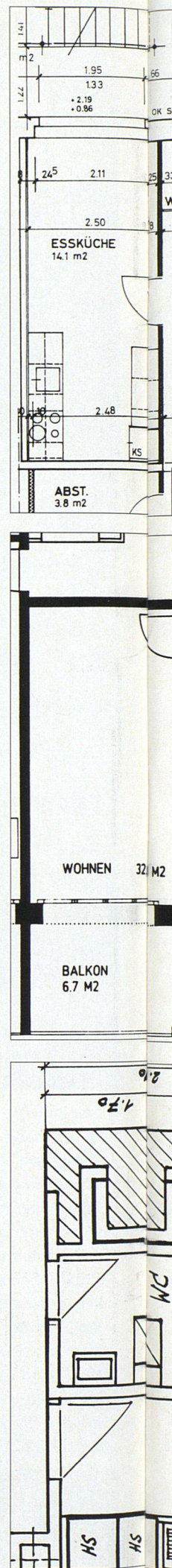
INDIVIDUELLE RAUMAUFTEILUNG Die Erstmieter/innen der 40 3 1/2- und 4 1/2-Zimmer-Wohnungen hatten die Wahl zwischen einer gut zehn oder einer 15 Quadratmeter grossen Küche. «Etwa jeder vierte wählte die erweiterte Version und schätzt die Geräumigkeit sehr.»

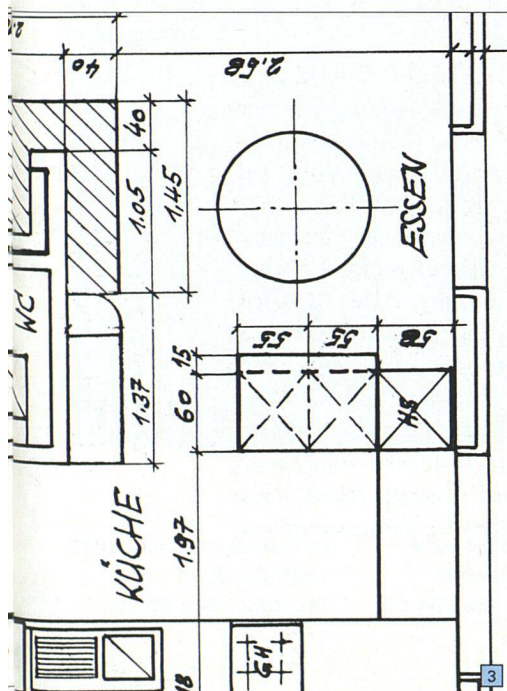
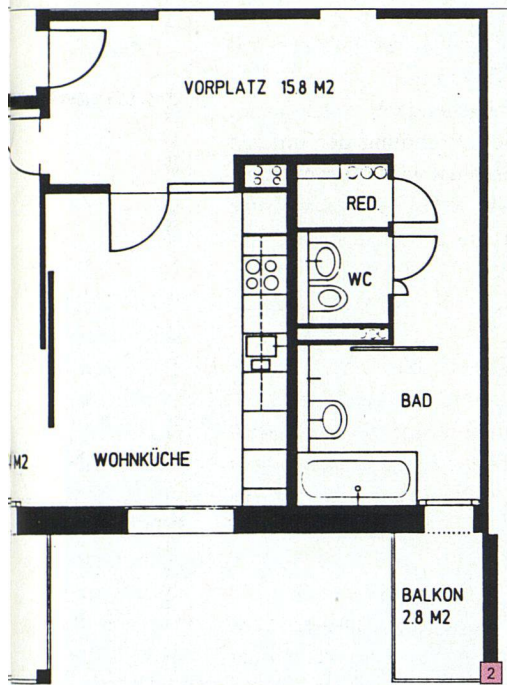
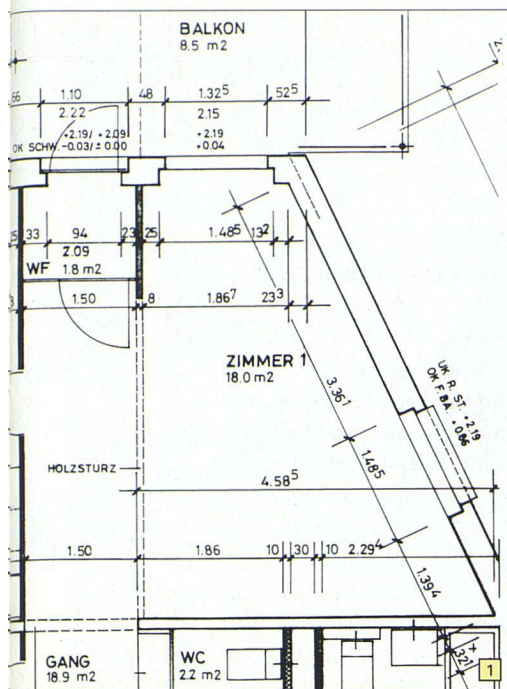
Zur Ausstattung gehören ein grosser Kühlschrank mit separatem Tiefkühler, ein Elektroherd mit vier Gussplatten, Hoch- und Tiefschränke mit Tablaren und Schubladen. Praktisch ist auch der Auszug für den Kehrriech, weil in einem Schrankelement doch meistens etwas daneben geht.

«Viele Genossenschafter/innen waren positiv überrascht, wie komplett wir ihnen ihre Küche eingerichtet haben», freut sich NWG-Präsident Hans Burri. «Den Geschirrspüler, seinen Unterhalt und allfällige Reparaturen müssen sie allerdings selbst berappen.»

2

TRAUM UND NACKTE TATSACHEN Wer sein eigenes Haus baut, verwirklicht all seine Träume. Als leidenschaftliche Köchin dachte ich dabei in erster Linie an die Küche. Der im Reiheneinfamilienhaus vorgegebene Grund-





riss – ein Schlauch von 4,7 Meter Länge und knapp 2 Meter Breite – holte mich unsanft auf die Erde zurück.

Masstabgetreuem Zeichnen unkundig, fand sich in alten Schulheften 5-mm-kariertes Papier. Unzählige Abende brütete ich über der Anordnung der einzelnen Küchenelemente – verschob, arrangierte, ordnete neu. Und das alles unter den spöttischen Blicken meines Gatten, der sich königlich über mein «Schnittmuster» amüsierte.

Entgegen aller logischen Argumente des Architekten musste die Küche zum Wohnraum mit geschrägter Täferdecke offen sein: Im stillen Kämmerlein Gerichte zu brutzeln, während sich die Gäste draussen in der Stube amüsieren, kam für mich überhaupt nicht in Frage.

KÜCHE MIT KOMPROMISSEN Bedingt durch den verflixten, aber unentbehrlichen Dampfzug musste der Gaskochherd ausgerechnet an der Aussenwand stehen. Dabei wollte ich Kochkunst mit Blick zum Esstisch zelebrieren, doch das hätte unsere finanziellen Möglichkeiten schlichtweg überstiegen.

Zudem durften sich die Kücheneingangstüre vom Korridor und diejenige des Kühlschranks keineswegs in die Quere kommen – damit waren bereits einschlägige und schmerzliche Erfahrungen vorhanden.

Die Farbgebung war dagegen ein Kinderspiel: Beige Elemente mit dunkelbraunem Holzabschluss, Keramikplättli in Ziegelrot für Boden, Wände und Abstellflächen, einige Nuancen heller der Wandanstrich.

Beim Küchenfabrikanten Bruno Piatti AG fand man mein «Schnittmuster» keineswegs zum Lachen und erfüllte meine Wünsche prompt und zuverlässig. Mit 18 000 Franken – und das vor 13 Jahren – wurde das Budget allerdings arg überzogen. Zum Glück war der Geschirrspüler bereits aus der Jungesellenzeit vorhanden.

RAFFINIERTER MÖBLIERUNG Die ersehnte Essbank wich unweigerlich einem geräumigen Geschirrschrank, das breite Fenstersims für Pflanzen blieb Illusion. Mit einem Klappstisch an der Wand, unter den sich ein Getränkeharass verstauen lässt, und einem offenen, knallroten Gestell für Pfannen, die unkonventionell zur Schau stehen, wurde zusätzlicher Raum geschaffen.

Meine Nachbarn/innen haben sich mit platzsparenden Schiebetüren beholfen, liessen nachträglich eine Durchreiche einbauen – oder verbannten die Küchentüre eines schönen Tages in den Hobbyraum. Unsere Einfrontenküche mit Tiefschränken und Holzabdeckung als Verbindung zum Esszimmer hat sich zum Glück bewährt.

Und zwar so sehr, dass wir daran keinen Gedanken mehr verschwenden. Wie Mieter schliesslich auch, wenn sie erst einmal ein angenehmes Zuhause gefunden und die Küche nach ihren persönlichen Bedürfnissen und eigenem Gutdünken komfortabel eingerichtet haben. 3

FAHRLÄSSIGKEIT IST BRAND - GEFÄHRLICH Jedes fünfte Schadenfeuer in den eigenen vier Wänden beginnt am heimischen Herd. Hauptursache: «vergessene» Platten und Pfannen! Doch das Malheur ist schnell passiert: Ungeduldige Kinder, die Türglocke, das Telefon, oder man will schnell etwas holen, während in der Friteuse Pommes frites brutzeln. Ist die Küche kurz verwaist – schon verbreiten sich dicke Rauschwaden.

«Das Brandbewusstsein muss bei der Bevölkerung dringend verbessert werden», betont Hansulrich Kuhn, Geschäftsführer der Beratungsstelle für Brandverhütung (BfB). «Denn Feuer ist nicht nur Symbol für Wärme und Gemütlichkeit, sondern auch für Bedrohung und Zerstörung.»

Erstes Gebot zur Brandverhütung: Verlassen Sie die Küche nie, wenn auf dem Kochherd Fett oder Öl erhitzt werden. Ist das Unglück bereits passiert: Brennendes Öl niemals mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einem Deckel, einem nassen Handtuch oder einer speziellen Löschdecke ersticken.

Diese Löschdecke ist zum Preis von Fr. 20.– plus Versandkosten erhältlich bei: BfB, Postfach 8576, 3001 Bern, Fax 031-320 22 99. Unter dieser Adresse kann für Fr. 30.– auch das Video «Helft Brände verhüten» bezogen werden.