

Zeitschrift: Wohnen
Band: 71 (1996)
Heft: 3

Artikel: Platz für Experimente : sieben Thesen zur zeitgemässen Küche
Autor: Bachmann, Rebecca
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-106341>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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

PLATZ FÜR EXPERIMENTE: SIEBEN THESEN ZUR ZEITGEMÄSSEN KÜCHE

Das berufstätige Paar zelebriert die knappe gemeinsame Freizeit bei ausgedehnten Kochereien in trauter Zweisamkeit. Die Kinder der jungen Familie spielen vorzugsweise in der Küche. Der Junggeselle sieht von seiner Küche selten mehr als das Tiefkühlfach und den hochmodernen Mikrowellenofen. Die WG-Bewohner treffen sich am Küchentisch zu nächtelangen Gesprächen über einem Glas Wein. Alles Klischees? Vielleicht. Wahrscheinlich verbringt auch der Single mit seinen Kollegen die Abende gern beim Kochen. Wahrscheinlich sind auch die jungen Eltern berufstätig und ab und zu ganz froh über Tiefkühlfach und Mikrowelle. Wer weiss, vielleicht wohnt das Yuppie-Paar ja auch in einer WG?

NEUE BEDÜRFNISSE Eines ist klar: Das traditionelle Familienmodell ist überholt, zahlreiche neue Wohn- und Lebensformen sind entstanden. Und so unterschiedlich die modernen Haushaltungen zusammengesetzt sind, so verschieden wird heutzutage die Küche genutzt – so vielseitig sind aber auch die Bedürfnisse, denen dieser Raum gerecht werden muss.

WIE HAT EINE KÜCHE HEUTZUTAGE AUSZUSEHEN? BRAUCHEN WIR IM ZEITALTER VON FAST FOOD UND TAKE AWAY ÜBERHAUPT NOCH EINE KÜCHE? JA, MEINEN ARCHITEKT/INNEN DES WOHNFORUMS DER ETH ZÜRICH. DOCH SIE MUSS INDIVIDUELL NUTZBAR SEIN UND DEN VERSCHIEDENSTEN ANSPRÜCHEN GERECHT WERDEN.

Für die Architekt/innen keine einfache Aufgabe. Wie hat sie auszusehen, die zeitgemässe Küche, die dem Single und der WG gleichermaßen dienlich ist? Hochmodern, durchgestylt und mit allen technischen Feinheiten ausgestattet? Oder im Gegenteil – back to the roots – einfach und unkompliziert, mit Platz für einen grossen Holztisch und ein Kräutergärtchen? Architekt/innen des Wohnforums der ETH Zürich sind eben dieser Frage nachgegangen und formulieren nun sieben Thesen zur zeitgemässen Küche und zeigen, welche Anforderungen wichtig sind und in welche Richtung sich Küchen künftig entwickeln könnten:

These 1: Die Küche wird grösser und vielseitiger nutzbar.

Grösser muss sie werden, die künftige Küche, da sind sich die Autoren einig. Minimalisierte Arbeitsküchen genügen den heutigen Ansprüchen nicht mehr. Die moderne Küche dient bei Bedarf als Esszimmer, als Arbeitsort, als Familientreffpunkt oder gar als Ersatzwohnzimmer. Sie sollte es erlauben, dass mehrere Personen gleichzeitig die Hausarbeit erledigen können. Auch auf die Bedürfnisse von Behinderten müsste bei der Küchenplanung vermehrt Rücksicht genommen werden. Türen mit einer lichten Breite von 0,8 m erlauben auch Rollstuhlgängigen einen problemlosen Raumzugang.

These 2: Die Küche braucht Tageslicht und einen direkten Ausgang ins Freie.

Die zeitgemässe Küche muss natürlich belüftet und zumindest teilweise mit Tageslicht beleuchtet werden können. Optimal ist sie also an der Aussenfassade untergebracht. Dies hat einen weiteren Vorteil: Mit einem direkten Ausgang zum Balkon, zur Terrasse oder gar in einen Innenhof können gewisse Aktivitäten wie Schuheputzen oder auch Rüstarbeiten ins Freie verlegt und die Küche noch vielseitiger genutzt werden.

These 3: Die Küche weist eine Verbindung zu einem oder zwei weiteren Räumen auf.

Ein angrenzendes Ess- oder Spielzimmer, eine Speisekammer neben der Küche oder gar ein direkter Zugang zum Badezimmer: Durch die Verbindung mit einem oder mehreren Nachbarzimmern wird die Attraktivität der Küche in verschiedenster Hinsicht erhöht. Schliesst man auch Eingangsbereiche und Treppenpodeste in den Nutzungsbereich der Küche ein, entstehen neue Begegnungs- und Aufenthaltsorte. Dennoch sollte aber die Küche direkt zugänglich und ver-

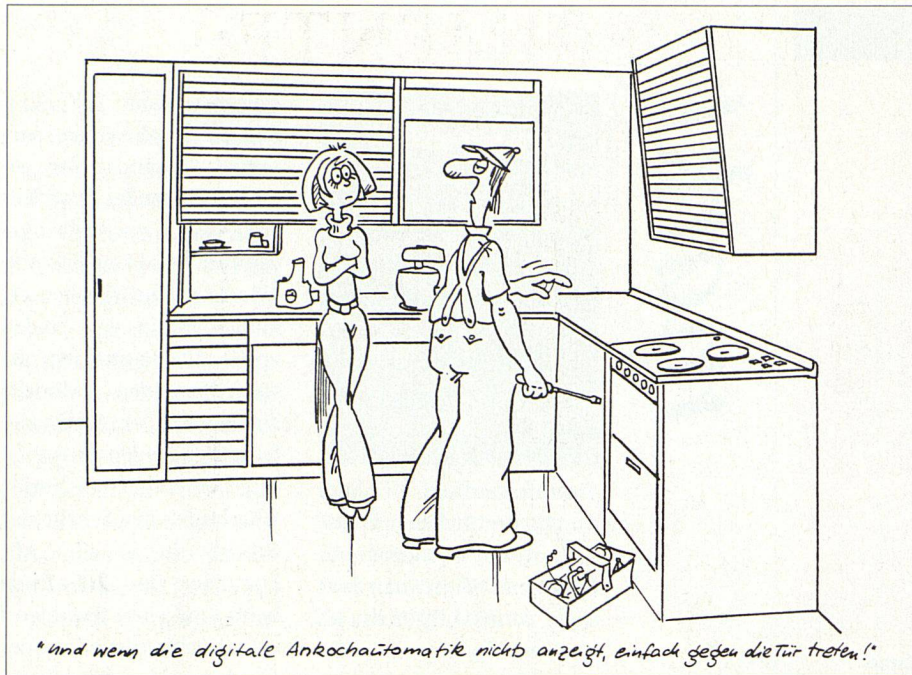


ILLUSTRATION: WOLFGANG WILLNAT

schliessbar sein. So stört sich der Zimmernachbar nicht an den Essensgerüchen, so kann die Küche auch zum konzentrierten Arbeiten benützt werden, wenn nebenan die Kinder spielen oder die Stereoanlage dröhnt.

These 4: Die Einrichtungen der Küche werden einfacher oder noch komplizierter.

Hier sehen die Autoren zwei gegensätzliche Entwicklungstendenzen: Die Küche der Zukunft wird entweder zu einem Labor – volltechnisiert, mit allen erdenklichen Raffinessen und programmierbaren, mit elektrischer Zeitschaltuhr versehenen Haushaltsgeräten. Oder aber sie ist eine wandelbare «Werkstatt», zwar sehr gross, aber lediglich mit einer Minimalausrüstung von Herd, Spüle und Schrankraum ausgestattet. Weitere Anschlüsse erlauben den Bewohner/innen, ihren Bedürfnissen entsprechend weitere Geräte anzuschaffen.

These 5: Die Küche wird umweltverträglicher.

Um ökologische Aspekte werden die Architekt/innen auch bei der Küchenplanung künftig wohl kaum herumkommen. Die zeitgemässe Küche ist mit Einrichtungen versehen, die helfen, Wasser, Energie und Abfall zu reduzieren. Warmwasserkollektoren, energiesparende Haushaltsgeräte, integrierte Abfalltrennsysteme und Kompostieranlagen sind bereits heute keine Zukunftsmusik mehr.

These 6: Die Küche ist individuell gestaltbar.

Individuelle Nutzbarkeit ist angesichts der sich wandelnden Wohnformen sicher das wichtigste Postulat an die zeitgemässe Küche. Wie jeder andere Wohnraum auch, sollte die Küche von ihren Benutzer/innen frei gestaltbar sein. Dazu braucht es eine Mindestgrösse von 13 bis 14 m² und genü-

gend Boden-, Arbeits- und Abstellfläche. Aber auch die richtige Raumorientierung und Sicherheitsaspekte werden gemäss den Autoren für die Küche zu unumgänglichen Qualitätskriterien werden.

These 7: Die Küche weist ein anpassungsfähiges Installationskonzept auf.

Das berufstätige Paar braucht vielleicht heute keine Tiefkühltruhe. Haben sie eines Tages Kinder, sind sie unter Umständen froh darum. Vielleicht beschliessen sie ausserdem, sich vom Fernseher zu trennen und dafür in der Küche eine Miniwaschmaschine zu installieren. Um auch heute den Bedürfnissen von morgen gerecht zu werden, verfügt die zeitgemässe Küche über baulich anpassbare Grundstrukturen und über verschiedene Anschlussmöglichkeiten, die je nach Bedarf auch einfach mit einem Deckel verschlossen werden können...

Düsteren Schwarzmalereien zum Trotz: Auch wenn das traditionelle sonntägliche Mittagessen im Familienkreis schon längst durch individuelle Mahlzeiten und Fast food abgelöst ist, wird die Küche auch in Zukunft ihren Stellenwert nicht verlieren. Doch nur mit einem anpassungsfähigen, individuell und bedürfnisgerecht veränderbaren Grundkonzept, welches das Experimentieren nicht allein auf den Kochherd beschränkt, wird sie zu einem gleichwertigen Wohnraum.

REBECCA BACHMANN

Genauere Informationen zu den erwähnten Thesen sowie allerlei Wissenswertes zur kulturgeschichtlichen Bedeutung und zum heutigen Gebrauch der Küche finden Interessierte in der vom ETH Wohnforum herausgegebenen Broschüre: Regula Kaiser, Alexander Henz, Susanne Gysi: Hefte zum Wohnen Nr. 2: Die Küche, Juli 1993.