

# Von engen Normen zur grossen Freiheit

Autor(en): **Kesselring, Brigitte**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **81 (2006)**

Heft 3

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-107451>

## **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.



Auch im genossenschaftlichen Neubau gewinnt die Küche an Stellenwert. Dazu gehört nicht nur ein hoher Standard, was Stauraum, Arbeitsflächen und Apparate anbelangt, sondern auch eine attraktive Platzierung innerhalb der Wohnung. Das beweisen etwa die Neubausiedlungen Unterfeld IV der Baugenossenschaft Zentralstrasse und Am Tössufer der Heimstättengenossenschaft Winterthur.

Küchenplanung heute

## Von engen Normen zur grossen Freiheit

Manche Grundsätze in der Küchenplanung sind seit Jahrzehnten gültig. Gleichzeitig gilt es, eine Reihe neuer Aspekte zu berücksichtigen. Dazu gehören etwa die veränderten Lebensgewohnheiten der Menschen, die der Küche heute einen grossen Stellenwert beimessen. Darauf haben die Küchenbauer mit einer Fülle von technischen Neuerungen reagiert.

**VON BRIGITTE KESSELRING\*** ■ Eigentlich wäre es einfach: Die wesentlichen Faktoren, die für die Planung einer Küche und ihrer Anordnung im Grundriss relevant sind, lassen sich bereits mit gesundem Menschenverstand benennen:

1. Das Budget
2. Der Grundriss und die Lage innerhalb der Wohnung
3. Das derzeitige Produktangebot
4. Die Ergonomie und die Arbeitsabläufe in einer Küche
5. Die Bedürfnisse der Nutzerinnen und Nutzer

Bei genauerem Hinsehen lässt sich allerdings die Bedeutung des «eigentlich» erfassen: Es wäre einfach, wenn die Küche nicht so ein komplexes Gebilde wäre und der Faktor Mensch nicht ebenso komplex.

**BESONDERE STELLUNG DER KÜCHE.** Die Küche nimmt eine Sonderstellung ein, weil bereits ihr Begriff mehrdeutig ist. Mit «Küche» kann der Raum oder die Einrichtung gemeint sein, ebenso die Kochkunst oder die Esskultur. Bei der Planung spielen all diese Facetten eine Rolle: Die Küche als Raum oder Einrichtung ist der Rahmen, in dem die Kunst des Kochens angewandt oder zelebriert wird. Diese Küche als Ganzes, als Einrichtung und Philosophie, steht in engem Kontext zu den technischen Veränderungen und Entwicklungen bei Materialien und Ausstattungen einerseits und zu Wertewandel in Kultur und Gesellschaft andererseits. Je nach Zeitgeist und Stellenwert erfolgt ihre Planung funktionsorientiert, wohnorientiert, erlebnisorientiert, gesellschaftsorientiert oder statusorientiert. Eine Sonderstellung nimmt die Küche auch innerhalb der

Wohnung oder des Hauses ein, weil sie im Gegensatz zu allen anderen Räumen – mit Ausnahme von Bad/WC – kein frei definierbarer Wohnraum ist, sondern eng mit der Haustechnik und dem gesamten Leitungsnetz verbunden ist. Die Ver- und Entsorgung mit Wasser, elektrische Anschlüsse, Gas, Heizungs- und Lüftungstechnik usw. sind Teil der Grundplanung. Die Erschliessung der Küche ist bereits bei der Entwicklung des Gesamtgrundrisses und des Wohnkonzeptes von zentraler planerischer Bedeutung.

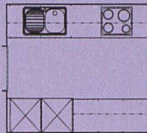
**SONDER-KÜCHENFALL SCHWEIZ.** Eine weitere Besonderheit betrifft die Schweiz: Traditionell zählt hier die komplette Küchenmöblierung inklusive aller Apparate zur Grundausstattung einer Mietwohnung. Das hatte bereits in den Fünfzigerjahren Auswirkungen auf die Ent-

**Küchentypen**

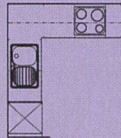
■ **Einfrenten- oder Zeilenküche:** alle Funktionen auf kleinstem Raum; linear organisierter Arbeitsablauf. Grundrissfläche rund 6 m<sup>2</sup>.



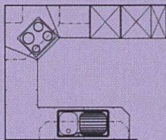
■ **Zweifronten-Küche:** Kompaktlösung mit Mindestmass 60 – 120 – 60 (Schranktiefe – Bewegungsraum – Schranktiefe). Kurze Arbeitswege und viel Stauraum. Grundrissfläche rund 8 m<sup>2</sup>.



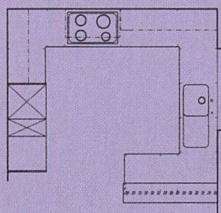
■ **Winkel- oder L-Küche:** zählt zu den beliebtesten Küchentypen. Die Arbeitszentren lassen sich funktionell und folgerichtig gliedern. Grundrissfläche 8–10 m<sup>2</sup>, mit Essplatz mindestens 10 m<sup>2</sup>.



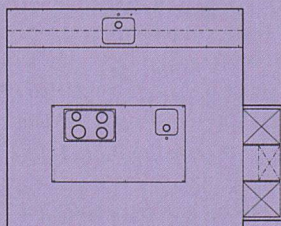
■ **U-Küche:** war lange die Masskonfektion im gehobenen Wohnbereich. Grosszügige Ausstattung mit Möbeln und Apparaten. Grundrissfläche 10–12 m<sup>2</sup>.



■ **G-Küche:** der weiter entwickelte U-Typ ist beliebter Standard für zum Wohnraum hin offene/halboffene Wohnküchen. Grundrissfläche 12–14 m<sup>2</sup>.



■ **Küche mit vorgelagerter Insel:** ist der Urtyp für moderne Küchenlösungen. Wasseranschluss und/oder Lüftungstechnik für die Insel können zu Knacknüssen werden. Grundrissfläche mindestens 15 m<sup>2</sup>.



Die Küche wird nach Standardgrundrissen typologisiert, die bereits in den ersten Normenwerken zu finden waren. Basis sind optimale Arbeitsabläufe über eine logische Zuordnung und Abfolge.



Foto: Bauknecht

Die Küche ist ein multifunktionell genutzter Raum: Sie dient als Arbeitsplatz ebenso wie als Wohnraum.

wicklung verbindlicher Normen, da im Zuge der zunehmenden industriellen Fertigung Möbel- und Apparatehersteller auf koordinierende Masssysteme angewiesen waren. Zudem ist dies der Grund, dass Investoren, Bauherren und Renovierer hierzulande eher konservativ und zurückhaltend sind, wenn es um die Umsetzung neuer Wohnformen und Wohnungsausstattungen geht: Sichere, messbare Werte, Kosten-Nutzen-Verhältnisse, Erfahrungen, Langlebigkeit und Renditeüberlegungen gehen vor. Man baut für anonyme Nutzer, der Entscheidungsträger selbst wird nicht in diesen Wohnungen leben. Im privaten Baubereich schlagen sich hingegen individuelle Bedürfnisse und Anforderungen nieder, da der Entscheider auch gleichzeitig der Nutzer ist.

In den Nachbarländern der Schweiz, beispielsweise in Deutschland und Österreich, ist die Küche eine Einrichtung wie jede andere und wird – gleichgültig ob Mietwohnung oder Eigentum – individuell angeschafft. Die Küche unterliegt hier weit mehr dem Druck von Marketing und Konsum, da alle Hersteller um die Gunst der breiten Käuferschicht buhlen müssen. Der Qualitätsstandard dieser Küchen ist im Mietsektor nicht auf eine jahrzehntelange Lebensdauer wie in der Schweiz ausgerichtet. Küchenzeilen mit kompletter Apparateausstattung, so genannte Küchenblocks, werden in diesem Segment auch über Fachmärkte oder die Do-it-yourself-Schiene angeboten.

**EINFLUSSFAKTOR MENSCH.** Sucht man nach den wesentlichen Faktoren, die für die Planung einer Küche und ihrer Anordnung im Grundriss relevant sind, stellt sich zunächst einmal der Mensch als zentraler Einflussfaktor heraus: Die Kücheneinrichtung ist kein Produkt «aus einer Hand», sondern ein komplexes Gebilde mit zahlreichen Zuständigkeiten.

1. Die Küche ist ein zentraler Teil des Wohnkonzeptes und muss bereits bei der Entwicklung des Gesamtgrundrisses berücksichtigt werden. Zuständig dafür ist in der Regel der Architekt.
2. Die Küche ist keine freie, beliebig platzierbare Einrichtung, sondern Teil der Haustechnik und fest mit dem Installationsnetz (Wasser, Strom, Gas, Belüftung usw.) verbunden. Zuständig für Platzierung und Art der Anschlüsse sind der Architekt und der Bauplaner. Die Anschlüsse selbst unterliegen eigenen Normen, zum Teil auch gesetzlichen Vorschriften.
3. Die Küche besteht aus Möbelementen und Apparaten, die miteinander kombiniert oder zusammengebaut sind und deshalb masslich zueinander passen müssen. Zuständig dafür sind Küchenbauer (Möbel) und Apparatehersteller sowie ihre Verbände, weitere übergeordnete Institutionen und der Gesetzgeber. Die technische Detailplanung erfolgt in der Regel durch den Küchentechniker.
4. Die Küche ist individuell, ihre Grundausstattung wird vom Bauherrn detailliert definiert. Zuständig für die Bauherrenberatung sind der Architekt und/oder Innenarchitekt, der Küchenverkäufer, der Apparateverkäufer, der Küchenplaner und/oder der Küchentechniker – vielfach in Kombination.
5. Die zentrale Funktion der Küche ist das Kochen. Kochen ist Handwerk, Kultur, kann Hobby oder Profession, notwendiges Übel oder tägliches Ritual, einsame Prozedur oder gesellschaftliches Ereignis sein. Zuständig für die Verankerung im Küchenplan sind Benutzer und Planer.
6. Die Küche ist ein multifunktionell genutzter Raum, ist Arbeitsplatz, Wohnraum und Le-



Die digital gesteuerte, höhenverstellbare Kochstelle passt sich jeder Köchin und jedem Koch an. Bemerkenswert auch der Dampfabzug sowie die Abdeckungen in porenfrei emailliertem Lava.



Flexibilität und Funktionalität: Die Küche als Ensemble frei kombinierbarer Elemente.

bensraum zugleich, und das für viele oder nur einzelne Personen. Der Stellenwert der Küche wird geprägt durch Individuum, Familie, Familiengrösse, Gesellschaft und Kultur.

Gebraucht wird die Küche im Alltag durch den oder die Küchennutzer. Das Anforderungsprofil erstellt der Bauherr.

Je nachdem, welches Grundverständnis und Grundinteresse, welche Einstellung zum Wohnen, zu Küche und Kochen dominieren, entsteht ein anderes Konzept. Dabei existieren ergonomische, planerische, technische und Normen-Grundsätze, Budgetrahmen und Erfahrungswerte, die seit Jahrzehnten mehr oder weniger unverändert in die Küchenplanung einfließen. Einige davon sind im Umbruch begriffen, da sich Rahmenbedingungen und Anforderungen verändert haben. Dazu

gehört die zunehmende Durchschnittsgrösse des Menschen, die sich auf bisher fest definierte Arbeitshöhen auswirkt, oder neue Kochgewohnheiten und -methoden, welche die bisherige Standardausrüstung der Küche in Frage stellen.

**DIE STANDARDS.** Provozierten in den Zwanzigerjahren des letzten Jahrhunderts ein anderes Rollenverständnis der Frau sowie neue, aus dem günstigen Wohnungsbau resultierende Wohnformen die Rationalisierung der Küchenabläufe und damit die Planung, so sind es heute neue Kochgewohnheiten und Gerätetechnologien, veränderte Familienstrukturen, Lebens- und Ernährungsgewohnheiten, die Einfluss auf den Küchenplan nehmen. Absolut funktionsorientiert, auf rund sechs Quadratmeter komprimiert und normiert, war die ab 1926 von Margarethe Schütte-Lihotzky entwickelte «Frankfurter Küche», die zum Urbild der modernen Küchenplanung wurde. Grosszügig auf Individualität und funktionellen sowie sensuellen Komfort zugeschnitten präsentiert sich dagegen die moderne Wohnküche von heute. Beiden liegt der Grundsatz optimierter Arbeitsabläufe zugrunde, doch dazwischen liegen achtzig Jahre, die geprägt waren von Normentwicklungen, Standardisierungen, umwälzenden Entwicklungen bei Haustechnik, Haushaltgeräten, Materialien sowie im gesamten Beschaffungs- und Foodbereich.

In den Fünfziger- und Sechzigerjahren entstanden – bedingt durch die industrielle Fertigung – verschiedene, mehr oder weniger verbindliche Richtlinien oder Normenwerke zur Küche. In der Schweiz wurden frühzeitig Möbel- und Apparateeinbaumasse koordiniert und über ein generelles Breiten- und Höhenraster definiert (SINK-Norm, heute SMS, Schweizer Mass-System, Basis 55-cm-Breitenraster und 1/6-Höhenteilung). Im euro-

päischen Ausland setzten sich einheitliche Breitenmasse durch (Euro-Norm, Basis 60-cm-Breitenraster), Höhenteilungen und Einbaumasse unterliegen auch heute noch vorwiegend herstellerspezifischen Normen oder Empfehlungen. Einer der Gründe liegt darin, dass beispielsweise in Deutschland die Küchenhersteller vielfach einzelne Apparate marken fest im Programm integrierten. Andererseits traten Apparatehersteller, zum Beispiel Bosch oder Miele, als Küchenanbieter auf.

**AICHERS «KÜCHE ZUM KOCHEN».** Anfang der Achtzigerjahre verursachte Otl Aicher eine kleine Revolution, als er die Planung aus einer ganz neuen Richtung anging. Im Rahmen einer Trenduntersuchung über die Küche, die er im Auftrag des deutschen Küchenherstellers Bulthaup durchführte, setzte er sich intensiv mit dem Thema auseinander. Er ging zu den Profis, zu Hausfrauen und zu den Köchen in Restaurants, befragte und beobachtete sie und entwickelte daraus «Die Küche zum Kochen». Gemeint war damit nicht nur die richtige Arbeitsorganisation und die richtigen Werkzeuge in der Küche, sondern der Spass an dieser Arbeit, die Freude am Kochen. Eine neue Qualität, die Emotionen und individuellen Gewohnheiten, Veränderungs- und Entwicklungsmöglichkeiten Platz einräumte.

Zum Mittelpunkt seiner Küche wurde ein Arbeitstisch, eine Kücheninsel, an der man stehend arbeiten konnte, wo gerüstet und angeordnet, zu zweit oder zu dritt gewirkt und kommuniziert wurde. Links davon die Spül- und Geschirrf front, rechts Lebensmittel/Vorräte, Kühlzentrum und Backofenfront, hinten der Herd mit Dampfabzug. Diese «Küche zum Kochen» lässt sich ab neun Quadratmeter Fläche realisieren und ist heute noch eine gute Ausgangsbasis für die Konzeption offener Wohnküchen. (Das Buch «Die Küche zum Kochen» ist im Ökobuch-Verlag neu aufgelegt ▶

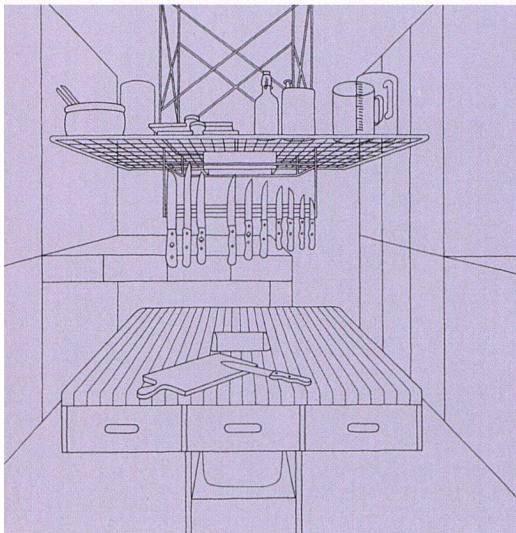


Die Architektin Margarete Schütte-Lihotzky entwarf 1926 die wegweisende «Frankfurter Küche». Sie orientierte sich dabei an möglichst rationalen Arbeitsabläufen.

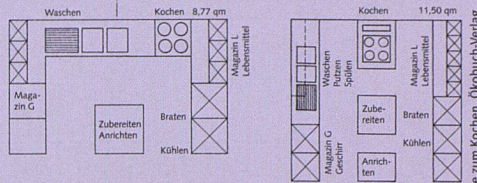
Foto: Piatti

Foto: Sanitas Troesch

Foto: Archiv wohnen



Mitte der 80er-Jahre ging der Gestalter Otl Aicher die Küchenplanung aus einer neuen Richtung an. Mittelpunkt seiner «Küche zum Kochen» ist ein Arbeitstisch, an dem man stehend rüsten und schneiden kann, umgeben von allen wichtigen Geräten. Mit einem Schritt ist man am Herd, am Spülbecken oder bei den Lebensmitteln.



Für seine Küche mit Kochinsel entwarf Otl Aicher verschiedene Varianten, zum Beispiel für rund neun oder für zwölf Quadratmeter Fläche.



Quelle: Die Küche zum Kochen, Ökobuch-Verlag

Foto: Blum

Vorbei sind die Zeiten, als in den Ecken mühsam nach Staugütern gekramt werden musste.

Quelle: Die Küche zum Kochen, Ökobuch-Verlag

worden, vgl. Seite 41) Die veränderte Sicht durch die Auseinandersetzung mit Kochgewohnheiten und Werkzeugen, die Orientierung am Profibereich und der Einbezug des Nutzers hat vieles in Gang gesetzt, was sich erst heute, nahezu dreissig Jahre später, im Privatbereich in einem breiteren Massstab zu etablieren beginnt.

**STAUARAUM: STARK VERBESSERT.** Der neue Stellenwert von Küche und Kochen, ein neues Wohnverständnis und die Öffnung der Küche zum Wohnraum hin haben in den letzten Jahren den Stauraum zu einem zentralen Thema gemacht. Die Zeit der massiven Schrankvolumen ist vorbei. Statt dessen geht es heute um eine möglichst intelligente Nutzung und Organisation. Die Ergebnisse sind beachtlich: Allein durch höhere Rück- und Seitenwände bei Auszügen lässt sich bis zu 55 Prozent mehr Stauraum gewinnen. Pfiffige Einteilungen setzen zudem ungeordnetem Chaos ein Ende und schaffen Platz.

Ergonomie spielt dabei die zentrale Rolle. Sie geht weit über die Optimierung der generellen Arbeitsabläufe im Sinne kurzer Wege hinaus. Arbeitshöhen differenziert nach Tätigkeiten, verschiedene Versorgungsebenen und deren Bestückung nach Nutzungshäufigkeiten, Einsicht- und Zugriffsmöglichkeiten sind einige Stichworte. Vor allem die Arbeitshöhe, die standardmässig bei 90/91 cm liegt, wird im individuellen Küchenbau heute dem Nutzer angepasst, vielfach auch den einzelnen Tätigkeiten. Aufgrund der gestiegenen Durchschnittsgrösse des Menschen wird auch beim Standardmass eine Erhöhung angestrebt. Als Grundregel für das individuelle Mass gilt: In bequemer, aufrechter Haltung den Unterarm um 90° abwinkel und Höhe zum Boden messen: Abzüglich 15 cm ergibt sich die ergonomisch richtige Arbeitshöhe. Kochen mehrere Köche in der gleichen Küche, zählt die Durch-

schnittsgrösse. Hilfreiche Anhaltspunkte gibt der Ergonomieplaner der AMK, aus dem auch die optimalen Greifhöhen für die Oberschränke hervorgehen ([www.amk.de](http://www.amk.de)).

**ARBEITSPROZESSE OPTIMIEREN.** Die Hauptarbeitsfläche liegt zwischen Rüsten/Spüle und Kochen und sollte nach den gängigen Richtlinien mindestens 60 cm breit sein. Wer kocht, weiss jeden Zentimeter mehr zu schätzen und fände ein Mindestmass von 100 cm ideal. Dabei spielt die Arbeitstiefe eine Rolle: Bei tieferen Flächen von 75 oder 80 cm (Standard = 60 cm) wird das Arbeiten nach hinten möglich und spart Fläche und Schritte nach links oder rechts. Als willkommener Nebeneffekt bietet sich bei Übertiefe in den Schränken darunter mehr Stauraum und zu den Oberschränken (soweit vorhanden) mehr Kopffreiheit. Seit in den meisten Haushalten eine Geschirrwashmaschine zur Verfügung steht, hat sich die Spüle zu einem Rüstzentrum entwickelt oder auf ein einzelnes grosses Becken reduziert. Die Armatur, standardmässig mit Schwenk- und Zugauslauf, zeigt in zahlreichen Modellen funktional und formal Profiquitäten. Praxisgerecht sind hohe Ausläufe, Ausziehbrause und einfache Bedienbarkeit mit Stick statt Drehknöpfen. Das darunter liegende Kehrrietelement wird für Einfach- und Mehrfachtrennung angeboten. Zur weiteren Optimierung der Küchenarbeit wurden die Arbeitsprozesse, die über den Tag beziehungsweise eine ganze Woche verteilt in einer modernen Küche stattfinden, mit Hilfe einer Fadenstudie erfasst. Als Resultate ergaben sich Wege, Zeit und Belastungen auf den menschlichen Körper beim Bücken, Strecken, Verdrehen, Einräumen und Ausräumen usw., die analysiert und zu einem Gesamtkonzept für eine zeitgemässe Küchenzonenplanung zusammengefasst wurden. Die wichtigsten Grundsätze für die Planung:

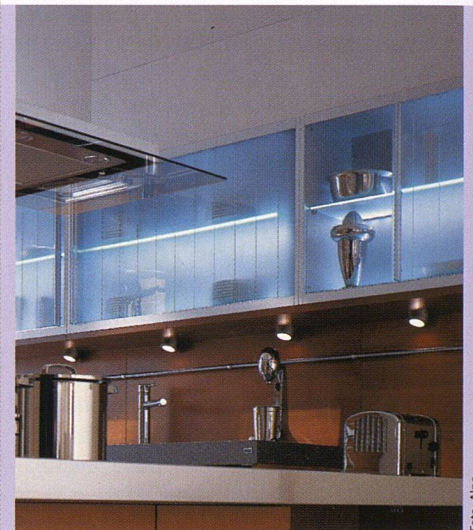


Foto: Alno

Küchenmöbel der neusten Generation setzen raffinierte Akzente. Hier ein Modell mit seitlich aufschiebenden Glaslamellen-Rollläden und Innenbeleuchtung.

- Genügend Stauraum vorsehen (Basis: Bedarfsermittlung, Checklisten)
- In fünf Küchenzonen planen (Bevorraten, Aufbewahren, Spülen, Vorbereiten, Kochen/Backen)
- Türen in Unterschränken vermeiden (Schubladen und Auszüge vermeiden unnötiges Bücken und Ausräumen)
- Vollauszüge (bieten uneingeschränkte Übersicht und Zugriff)

**NEUE SCHWERPUNKTE.** Die Küche wird – ihrem gewachsenen Stellenwert entsprechend – vermehrt an bevorzugter Lage innerhalb des Wohnungsgrundrisses angeordnet und nicht mehr nach Norden verbannt. Aussicht, der Bezug zum Innen- und Aussenraum, die Integration ins Wohnumfeld sind zu wichtigen



Foto: Sanitas Troesch



Foto: Sanitas Troesch

Nach oben klappbare Falttüren erlauben ungestörtes Arbeiten bei geöffneten Schränken.

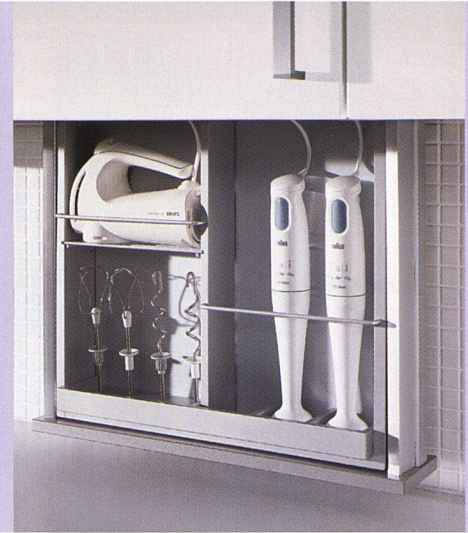


Foto: Alno

Hinter diesem Oberschrank ist ein schmaler Lift versteckt, der sich bei Bedarf bis auf die Arbeitsfläche herabziehen lässt.



Foto: Sanitas Troesch

Tiefere Arbeitsflächen erlauben ein Arbeiten nach hinten oder die Integration einer Depositstufe mit zusätzlichem Stauraum.



Foto: Bauknecht

Digitaltechnik in der Küche: Der mehrsprachige Textassistent dieses Backofens bietet 55 Garprogramme für neun Lebensmittelgruppen.



Foto: Bauknecht

Neue Geräte verändern die Kochgewohnheiten. Steamer werden wohl bald so selbstverständlich sein wie Mikrowellen.

Planungsfaktoren geworden. Die Küche als Wohnraum stellt neue Ansprüche an die Wohnqualität der Einrichtung und an die Gesamtkonzeption. Sanft und leise laufende Auszüge, die sich von selbst schliessen, oder schalldämmende Puffer bei Türen kennzeichnen den neuen Komfort der Möbel. Das Beleuchtungskonzept muss heute die funktionale und die atmosphärische Lichtgebung berücksichtigen.

Moderne Leuchtensysteme, Minifluoreszenzröhren oder Halogen-Miniflutersysteme erzeugen dabei weisses, blendfreies Licht genau dort, wo es gebraucht wird – der Raum wird hingegen stimmungsvoll in Szene gesetzt. Voluminöse Schränke werden wandbündig eingebaut und erscheinen als nahtloses Bild, massige Oberschränke weichen

transparenten Glaselementen und die einst obligatorischen «Keramikplättli» in der Nische werden von Glas- oder anderen planen Flächen abgelöst.

In der Küche von heute kochen mehrere Köche, Ergonomie spielt dabei eine grosse Rolle. Backofen auf Sichthöhe, Geschirrwaschmaschinen auf bequemer Einbauhöhe oder in hohen Schubladen, Kühlschränke mit individuell definierbaren Kühlzonen, Kehrrichtelemente mit funktionellen Einteilungen und neue Funktionseinheiten unter der Spüle verschieben bisherige Planungsgrundsätze. Beim Kochfeld sind nebeneinander angeordnete Kochstellen weitaus funktioneller als das traditionelle Kleeblatt. Starre Tablare sollten in Unterschränken nichts mehr zu suchen haben.

**BLICK IN DIE ZUKUNFT.** Koch- und Einkaufsgewohnheiten haben sich verändert, Gleiches trifft auf Gerätetechnologien und Materialien zu. Das zunehmende Gesundheits- und «Frische»-Bewusstsein bei den Lebensmitteln einerseits und immer raffiniertere Angebote auf der Seite der Fertigmenschen haben das Kochen und Kochverhalten verändert. Ebenso wurden mit der zunehmenden Reise- und Freizeithäufigkeit Kochkulturen ferner Länder entdeckt. Der Einzug des Wok in die europäische Küche ist nur ein Beispiel dafür. Nach der Mikrowelle treten derzeit Dampfgargeräte einen Siegeszug an. Das Kochen verlagert sich vom Herd mehr und mehr auf diese Geräte, die schonungsvoll mit den Nahrungsmitteln umgehen und in kurzer Zeit perfekte Resultate garantieren. Dafür nimmt der An-

Foto: Bauknecht



Wenn die Küche zur Bühne wird: Das futuristische «Theatre» bietet auf kleinstem Raum allen Komfort.

Foto: Sanitas Troesch AG



Auch die Küchenplanung setzt heute auf computergenerierte Visualisierungen.

spruch an hygienische, funktionelle Rüstbereiche und Rüstflächen zu. Eine weitere Entwicklung betrifft die Dinge, die in einer Küche verstaut werden müssen: Werkzeuge, Pfannen, Messer, Bestecke, Geschirr usw. Das in der Vergangenheit auf Horten und Sammeln ausgerichtete Verhalten wird ver-

mehrt einer Entrümpelung Platz machen. Die Konzentration auf das, was man wirklich braucht, das Abwerfen von unnötigem Ballast wird auch die Küche erreichen: Anzahl und Art der Stauräume sind einem ständigen Wandel unterworfen.

*\*Beim vorliegenden Text handelt es sich um eine gekürzte Version eines Kapitels aus dem im Birkhäuser-Verlag erschienenen Buch «Die Küche» (siehe Besprechung auf Seite 41).*

Anzeigen



## SRS-Türsprech-Anlage mit Türöffner

Mit der preisgekrönten Türsprechanlage Teleportier® zum Nachrüsten von Mehrfamilienhäusern wissen Sie Bescheid: **Gast oder Gauner?** Installation ohne Drahtnachzug, ohne Lärm, ohne Staub. Schweizweit in einem einzigen Tag durch unsere Spezialisten. Rufen Sie uns an, Sie erhalten umgehend Ihre Offerte.

**SRS** Immo fon AG  
Tel. 041 220 01 60  
www.srs-immofon.ch



**SCHÜTZEN SIE DEN WALD. DRUCKEN SIE AUF FSC-PAPIER.**

Lebendige Wälder sind Lebensraum für Tiere und Ressource für Menschen. Werden sie zerstört, leiden die Tiere und die Menschen verlieren wichtige Ressourcen. **Schützen Sie den Wald.**  
Das Papier ist ein Holzprodukt. Aber nur das FSC-Label garantiert die Herkunft aus sozial- und umweltverträglich bewirtschafteten Wäldern. **Lassen Sie auf FSC-Papier drucken.**

Sie erfahren mehr über FSC:  
[www.wwf.ch/fsc](http://www.wwf.ch/fsc)



DRUCKEREI **ROPRESS** Genossenschaft  
[www.ropress.ch](http://www.ropress.ch)

ROPRESS wurde im Jahr 2000 als weltweit erste Druckerei für FSC-Druckprodukte zertifiziert.