

Küche und Bad im Einfamilienhaus

Autor(en): **Jaenecke, Wilhelm**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **23 (1969)**

Heft 12: **Einfamilienhäuser = Maisons familiales = One-family houses**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-333722>

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.

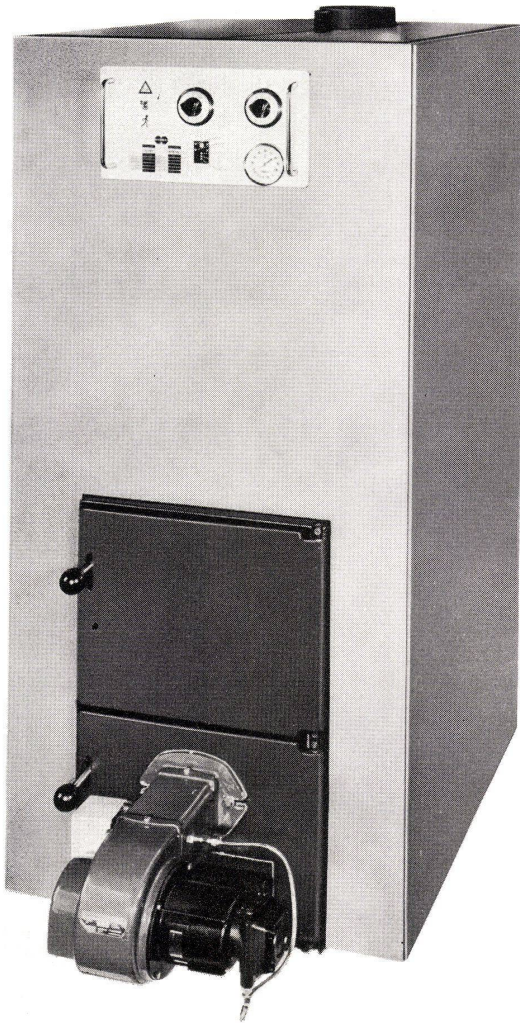
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

ACCUMAT Realtherm



ACCUMAT-Realtherm, ein neuartiger Heizkessel, kombiniert mit einem leistungsfähigen Boiler, auch ausrüstbar für die Verfeuerung von festen Brennstoffen.

Günstige Abmessungen, einfache Montage, beste Wirtschaftlichkeit, minimale Wartung, hoher Komfort und: ein vorteilhafter Preis.

Accum AG
8625
Gossau ZH

051 - 78 64 52

Wilhelm Jaenecke, München

Küche und Bad im Einfamilienhaus

Der Wunschtraum jedes Planers, den Bauherrn schon vor dem Bau seines Hauses mit allen wichtigen Dingen vertraut zu machen, erfüllt sich leider nur selten. Meist ist der Rohbau schon erstellt, und der Küchenfachmann muß sich mit den bereits bestehenden Gegebenheiten abfinden. Das Ideale wäre es natürlich, wenn sich bereits der Architekt – im Einverständnis mit dem Bauherrn – bei der Grundrißplanung mit einem Küchenfachmann zusammensetzen und alle wichtigen Punkte auf dem Papier festhalten würde.

Allerdings gibt es Bauherren – besonders die sogenannten «Praktiker» unter ihnen –, die nicht viel von Küchenplanung wissen wollen. Sie vertreten die Meinung, erst müsse das Haus mal stehen, dann werde man schon weitersehen. Aber Improvisation ist für Dauereinrichtungen, wie sie normalerweise die Küche darstellt, nicht das richtige Wort. Und wie leicht kann es vorkommen, daß gerade jene Bauherren später dem Architekten die größten Vorwürfe machen und ihm die Versäumnisse anlasten wollen.

Worum geht es im wesentlichen bei der Küchenplanung? Allem vorweg steht die Kostenfrage: Was will und was kann man für seine Küche ausgeben? Die Funktionsabläufe in der Küche – das ist ein weiterer wichtiger Punkt, der vor Erstellung des Rohbaues in allen Einzelheiten geklärt werden muß. Arbeitserleichterung und Arbeitsvereinfachung stehen hierbei im Vordergrund. Angefangen vom Aufbewahrungsort der Lebensmittel über die Zubereitung und das Kochen des Essens bis zum Einbauschrank, der nach dem Abspülen das gesäuberte Geschirr aufnimmt, muß sich alles nach dem Prinzip des rationellsten Arbeitsablaufes vollziehen, das heißt mit dem geringsten Aufwand an Mühe und Zeit den optimalen Erfolg zu erzielen. Die Planung fängt schon bei den Installationsrohren an, die in vielen Fällen bereits verlegt sind; damit sind die besten Möglichkeiten schon «verbaut».

Für den zeit- und kräftesparenden Arbeitsablauf spielt die richtige Anordnung der Küchenmöbel und -geräte eine wichtige Rolle. Dieser ist aber nur möglich, wenn schon der Architekt die Installationen für Strom, Gas, Wasser und Abflüsse – entsprechend der DIN 18022 – richtig geplant hat.

Trotz allgemeingültigen Regeln, die auf Grund gewissenhafter Untersuchungen und Arbeitsplatzstudien von hauswirtschaftlichen Instituten und Forschungsanstalten erarbeitet wurden, gibt es doch individuell bedingte Abweichungen, die davor warnen, nur nach «Schema F» vorzugehen. Während die normale Reihenfolge der Arbeitskette von rechts nach links verläuft, muß sie zum Beispiel bei Linkshändern geändert werden; denn hier muß der Herd links von der Spüle stehen.

Die Größe der Küche wird von der personellen Größe des Haushalts und von der Zahl der in der Küche

tätigen Personen bestimmt. Dabei sind auch bereits jene Haushaltmitglieder zu berücksichtigen, die in absehbarer Zeit den Haushalt verlassen oder in ihn aufgenommen werden sollen. Auch die Körpergröße der Hausfrauen steht bei der Küchenplanung zur Debatte. Bei außergewöhnlich kleinen oder großen Menschen läßt es sich nicht umgehen, die normale Arbeitshöhe von 80 bis 85 cm den Körpermaßen entsprechend anzupassen. Auf ältere und behinderte Personen muß in der Planung Rücksicht genommen werden, wobei besonders auf die Unfallverhütung hinzuweisen ist, der gerade bei dem genannten Personenkreis erhöhte Aufmerksamkeit gewidmet werden sollte.

Die Küchenhersteller sind sogar der vielzitierten «Bandscheibe» entgegengekommen, die das ständige Bücken der Hausfrau manchmal «übelnimmt» und heftige Rückenschmerzen verursacht. So befinden sich Kühlschränke und Backrohr nicht mehr unmittelbar über dem Fußboden, sondern in Brusthöhe, womit zugleich besseres Hantieren und eine bessere Übersicht geboten wird.

Der richtigen und zweckmäßigen Unterbringung von Küchengeräten sowie von Nahrungsmittelvorräten kommt in der Küche große Bedeutung zu. Auch hier ist es notwendig, die täglich gebrauchten Geräte und Kochutensilien in günstiger Reichweite und Griffnähe zu placieren, damit unnötige Wege und Handgriffe erspart bleiben.

Wo werden die Mahlzeiten eingenommen – in der Küche oder im Esszimmer? Das ist eine Frage, die auf jeden Fall «vorher» gestellt werden sollte. Essensgewohnheiten beeinflussen den Raumbedarf wesentlich. Moderne Küchengestalter billigen der Hausfrau außer einem ausziehbaren Eßtisch auch noch einen Schreibplatz zu. Manchmal gibt es schriftliche Dinge, zum Beispiel Schreiben von Einkaufszetteln, Notierung von Kochrezepten oder sonstigen Küchennotizen, die man der Einfachheit halber gleich an Ort und Stelle erledigen möchte. Vielleicht findet sich während des Kochens auch mal etwas Zeit, den schon lange aufgeschobenen Brief zu schreiben.

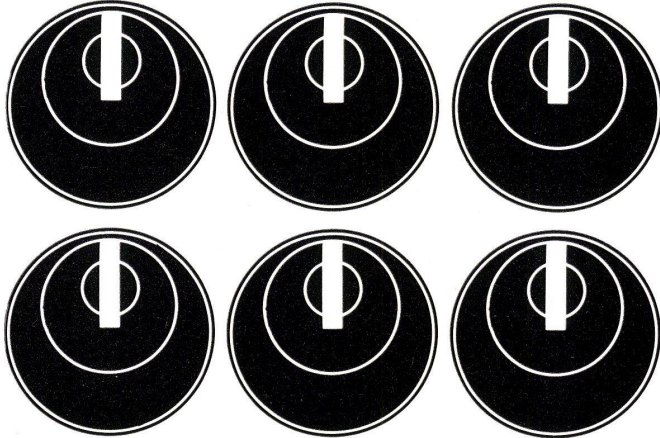
Der Küchenplaner will auch wissen, welche «Fremdarbeiten», die ursprünglich nichts mit dem Kochen und Zubereiten von Speisen zu tun haben, in der Küche ausgeführt werden sollen. Das trifft besonders für jene Einfamilienhäuser zu, in denen sich keine eigene Waschküche, Nähstube, kein Bügelzimmer und kein Hobbyraum befinden. Ebenso ist es interessant, zu wissen, ob sich Kinder in der Küche aufhalten.

Ein sehr wichtiges Kapitel: elektrische Maschinen und Geräte in der Küche. Welche Geräte sollen verwendet werden? Wo bringt man sie unter? Sind genügend Steckdosen geplant und die Anschlüsse am richtigen Platz?

Türen, Fenster und Wände in der Küche sind in bezug auf Anzahl, Lage und Stärke zu bestimmen. Welcher Fußboden kommt in Frage, wo steht der Kamin? Die richtige Belüftung und Entlüftung gehören ebenfalls zur baulichen Ausstattung der Küche. Über die einzusetzenden Energiearten und die Art der Versorgung für Kochen, Backen, Heizen und Warmwasserbereiten muß



Zwischen einem Schlüssel und vielen Schlössern...



und einem Schloss mit vielen Schlüsseln liegen unzählige Kombinationen...



alle sicher und praktisch lösbar mit

KARA

(Verlangen Sie Dokumentationen)

BAUER AG, 8620 Wetzikon
Sicherheitsschlossfabrik
Telefon 051 / 77 01 81

schon im Planungsstadium Klarheit bestehen.

Elektroherd, Kühlschrank, Gefriertruhe, Mixgerät – sie alle sind zu Helfern im Haushalt geworden. Aber muß es deshalb in der Küche gleich wie in einem Labor aussehen? Ein bedeutender Küchenfabrikant hat als erster eine moderne Einbauküche aus Lärchenholz herausgebracht. Diese Küche hat bei den Hausfrauen große Zustimmung gefunden und gezeigt, daß man ohne weiteres den ältesten Werkstoff der Menschheit mit moderner Küchentechnik in Einklang bringen kann. Heute geht man dazu über, auch in Naßräumen – ermutigt durch die guten Erfahrungen – Holzverkleidungen zu montieren.

Die moderne An- und Einbauküche beherrscht heute das Bild der meisten Haushalte, die entweder neu gegründet oder einer Modernisierung und Renovierung unterzogen werden. Anbauküchen geben vor allem jungen Eheleuten die Möglichkeit, sich Stück um Stück nachzukaufen, ohne befürchten zu müssen, daß die später gekauften Teile nicht mehr in das Gesamtprogramm der Küche passen.

Technisch vervollkommnete «Einhandarmaturen», die mit einem einzigen Griff das richtig temperierte Wasser in das Spülbecken laufen lassen, finden immer größere Verbreitung. Automaten und Thermostate sind die unsichtbaren Kontrolleure von Wassertemperaturen und verlässliche Helfer einer sinnvoll und planmäßig ablaufenden Küchenarbeit. Elektrische Universal-Küchenmaschinen mit einer Reihe auswechselbarer Spezialaufsätze erleichtern die Arbeit. Auf Grund neuartiger Herstellungsverfahren und einer Spezialbeschichtung von Pfannen und Töpfen gehören das angebrannte Essen und die damit verbundene Beschädigung von Kochtöpfen der Vergangenheit an. Geschirrspülmaschinen nehmen der Hausfrau eine Menge Arbeit ab, die sie nutzbringender anwenden kann. Küchengerüche werden durch Dunstabzugshauben an die frische Luft befördert. Grill- und Mixgeräte gehören zum unentbehrlichen Zubehör einer modernen Küche.

Forschungsanstalten und hauswirtschaftliche Institute arbeiten laufend an der Verbesserung der Küchenplanung und der in der Küche zur Verwendung kommenden Maschinen und Geräte. Deshalb wäre es nur zu begrüßen, wenn Architekten in zunehmendem Maße mit derartigen Institutionen zusammenarbeiten, um sich Erfahrungen und wissenschaftliche Erkenntnisse dieser Stellen für ihre Planungsarbeiten zunutze zu machen.

Besonders hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang die «Fragenliste für die Küchenplanung», die Professor Dr. Elfriede Stübler von der Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft in Stuttgart-Hohenheim aufgestellt hat und die jedem Bauherrn und Architekten über die wichtigsten Fragen einer modernen und zeitgemäßen Küchenplanung Aufschluß gibt.

Etwa hundert Küchenhersteller haben sich in der Arbeitsgemeinschaft Die moderne Küche zusammengeschlossen, um die Öffentlichkeit laufend über das Neueste auf dem Küchensektor zu informieren und eine sachkundige Verbraucherberatung durchzuführen. Vom techni-

schon Ausschuß der Arbeitsgemeinschaft wurden – auf der Neufassung der DIN 18022 aufgebaut – instruktive Merkblätter für Begriffe, Richtlinien und Richtmaße erarbeitet, die für Architekten, Bauherren und Baugesellschaften sowie für Küchenmöbel- und -geräteehersteller wertvolle Arbeitshilfen liefern.

Das Badezimmer

Schon auf knapp 2,5 m² läßt sich ein «Kleinbad» einrichten. Ist Raum genug im Haus, so sind mindestens 4 m² (besser: mehr) zu empfehlen. Auch hier gilt, was schon bei der Küchenplanung angesprochen wurde: Nicht erst an die Heranziehung eines Sanitärfachmannes denken, wenn der Rohbau mit sämtlichen Anschlüssen schon steht, sondern bereits vor der Planung des Hauses. Ohne weitsichtige Planung kommt man auch hier nicht aus.

Der Sanitärhandel bietet eine großzügige Auswahl von Badewannen in verschiedenen Formen und Größen an. Die «Körperformwanne» hat einen breiteren Sitzrand und gewinnt in letzter Zeit immer mehr an Beliebtheit. Wie ihr Name sagt, paßt sie sich den Körperformen gut an, ist also oben in Brust- und Armhöhe breiter und verläuft in Richtung der Füße entsprechend schmaler. Ein dekorativer Effekt verbindet sich mit der «Diagonalwanne», deren optische Wirkung vor allem durch die diagonale Anordnung der Wanne innerhalb des sie umgebenden rechteckigen Mantels liegt. Bei den «Cabinetwannen» fällt die Fliesenverkleidung weg; hier sind die Vorder- und Seitenfronten angeformt und gleichfarbig emailliert.

An der Größe der Badewanne zu sparen ist nicht ratsam, sofern die räumlichen Verhältnisse die Unterbringung einer ausreichend großen Wanne erlauben. Für Personen mit außer der Norm liegenden Körpermaßen gibt es Sonderanfertigungen. Sogenannte «Mehrweckwannen» sind sowohl für Kinder als auch zum Sitzbad geeignet. Wer frühmorgens sich gern unter einer Dusche erfrischt, dem ist mit einer «Brausewanne» gut gedient. Sie ist entweder in 80 × 80 oder 90 × 90 cm mit einer Tiefe von 15 bis 25 cm erhältlich. In ganz kleinen, raumbeengten Bädern läßt sich immerhin noch eine Kleinraumwanne mit den Maßen 130 × 75 × 50 cm installieren.

Neuerdings kann man die Verkleidung der Badewanne als Heizkörper ausbilden und somit den Heizkörper an der Wand sparen.

Heutzutage ist das Badezimmer mehr als nur ein Raum zur Körperpflege und Hygiene. Vielleicht erscheint es übertrieben, von einem «Wohnbad» zu sprechen, aber die Tendenz führt zu größeren Baderäumen mit guter und behaglicher Ausstattung. Das Zweckmäßig-Sachliche steht nicht mehr im Vordergrund; das Bad wird nicht nur zur Säuberung des Körpers benutzt, sondern dient gleichzeitig als Friseur- und Kosmetikraum.

Die Armaturen sind der technischen und formalen Entwicklung gefolgt und in der Sanitärindustrie mit einem großen Angebot vertreten: Ventile mit kurzem Spindelweg, hohe oder schwenkbare Ausläufe, Mischbatterien und thermostatisch gesteuerte Auslaufventile, welche die gewünschte eingestellte Wassertemperatur konstant halten.