

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Band: 4 (1991)
Heft: 1-2

Artikel: Küche, Kultstätte und Kombüse
Autor: Jakob, Ursina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-119364>

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

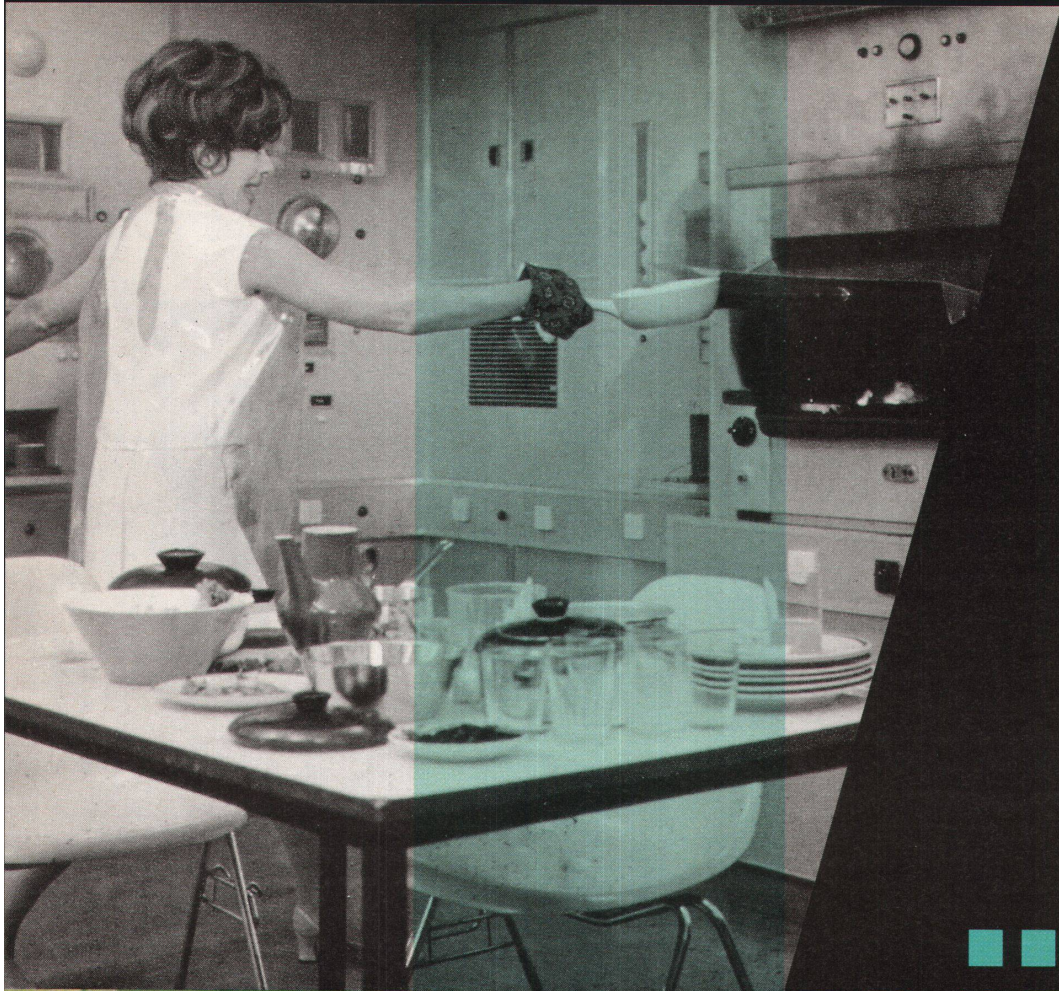
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 23.11.2024

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



VON URSINA JAKOB
FOTOS: YVONNE GRISS



«Die Ente klingelt um halb acht» (oben)
«Balduin, der Heiratsmuffel»
«Mon oncle» (rechts)

KÜCHE UND KOMBI

Küchen sind eigentlich Arbeits- und Wohnräume. In den letzten neunzig Jahren haben sie sich aber zu ganz anderem entwickelt: zu wandgewordener Familienideologie, zum Anhängsel, zum öden Schlauch und zum Statussymbol in Hochglanzlack.

«Heutzutage», sagt der Verkaufsleiter eines bedeutenden Küchenausstatters für besserverdienende Leute, «ist die Küche ein sozialer Ort in der Wohnung geworden, der auch vorgezeigt werden darf.» Einspruch: Die Küche hat diese zentrale Funktion früher schon gehabt. Aber erst seit ein paar Jahren wird sie ihr wieder zugestanden, weil damit Geld zu verdienen ist. Fast ein halbes Jahrhundert lang wurde viel daran gesetzt, die Küche zum Nebenraum zu degradieren.

Einst, sagen wir im Wohnungsbau vor 1926, war die Küche einfach ein Zimmer, der wich-

tigste Raum, in dem sich ein Grossteil des Alltags abspielte. Es war jener Raum, der auf jeden Fall geheizt wurde. Bis in die Zwischenkriegszeit war dies am Grundriss von Wohnungen ablesbar: ein annähernd quadratisches Feld unter andern, mindestens 11 Quadratmeter gross, Herd, Kaminanschluss, Ausguss. Es ist immer fahrlässig, soziale Unterscheidungen auszulassen. Trotzdem wich eine mittelständische Küche Ende des letzten Jahrhunderts vermutlich zwar in vielem von der traurig-berühmten Arbeiterküche ab, am wenigsten aber in der Raumkonzeption.

Das Labor

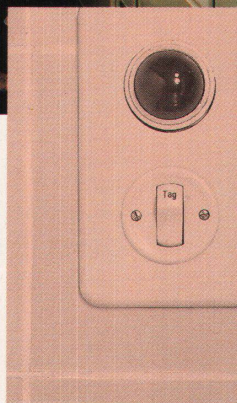
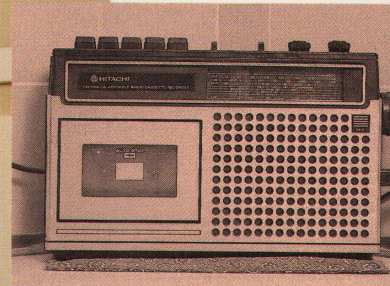
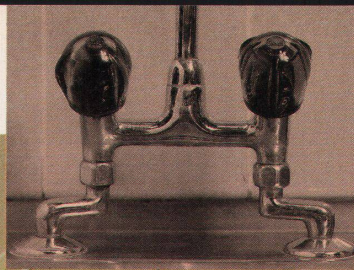
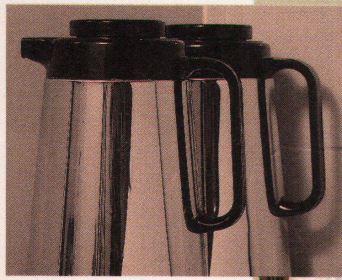
1926 gab es auf dem Gebiet des Küchenbaus eine Erfindung, die berühmte Frankfurter Küche. Sie war Ergebnis dreier wichtiger Entwicklungen.

Erstens die Industrialisierung: Sie hat eine ganz neue soziale Organisation zur Voraussetzung, die Kleinfamilie. Das Familieneinkommen basiert auf der familiären Arbeitsteilung. Der Mann macht Lohnarbeit, und die Frau sorgt – unentgeltlich und selbstlos – für die sogenannte Reproduktion von Lohnarbeitern und Nachwuchs. Obwohl genauso Arbeit wie

KULTSTÄTTE

SE





Jeder Winkel genutzt und das Übliche während Jahrzehnten: die Laborküche. Im Bild ein Beispiel von 1958, bewohnt von einer älteren Frau in Oberengstringen ZH. Architekt: Hans-Peter Fehr, Zürich

jene in Fabrik und Kontor, umschrieb sie das bürgerliche Familienideal mit «Erfüllung der vornehmen Aufgabe» oder «häuslichen Pflicht» der Ehefrau.

Zweitens die Hygienebewegung: Sie wollte die üblen Küchendämpfe (in Ermangelung technischer Möglichkeiten, sie zu eliminieren) dort einsperren, wo sie herkamen. «Wider die Wohnküche» hiess das Motto schon 1918. Essen in der Küche, in Arbeiter- und Angestelltenhaushalten bisher das Übliche, war von nun an verpönt, die Kleinküche galt als Symbol für Fortschritt.

Das Existenzminimum: Walter Gropius rief: «Vergrössert die Fenster, spart an Wohn-

raum!» Die Funktionalisten entdeckten Licht, Luft und Sonne, die in der Wohnung für das Existenzminimum fortan kostbare Küchenquadratmeter ersetzen konnten. Mit Fadenstudien ermittelten sie den optimalen Greifraum – der Taylorismus hielt Einzug im Privathaushalt, wenn auch nie ganz begründet, gab es doch niemals Hausarbeitslohnkosten, die mittels Rationalisierung hätten gesenkt werden können.

Die Architektin Grete Schütte-Lihotzky optimierte ihre «Frankfurter Küche» ergonomisch, entwickelte Kompakteinbauten, die zeit- und energiesparende Kochkiste, funktionale Beleuchtung, ausziehbare Arbeitsplatte, ein Bü-

gelbrett, das an die Wand geklappt werden konnte, und stellte einen Drehstuhl für die Hausarbeiterin vor den Arbeitsplatz am Fenster. Neben dieser berühmtgewordenen Ahnin entstanden damals andere Küchenkonzepte. Während El Lissitzky eine komplette Küche in einen Schrank packte, machten J. J. P. Ouds in Stuttgart und Hanna Löw, Robert Vorhoefer und Walther Schmid in München Vorschläge für Wohnküchen. Sie fanden kaum Beachtung. Für die Masse der Mieterinnen und Mieter und für mindestens vier Jahrzehnte setzte sich die reduzierte Küche durch.

Genaugenommen überlebte vor allem die eine Errungenschaft: der geschrumpfte Raum mit seiner platz- und angeblich arbeitssparenden Anordnung von Apparaten und Möbeln. Damit wurden Normierung und Standardisierung möglich. Unterschiedliche Höhen wurden ausgemerzt, Oberflächen abwaschbar. Die Küche war zum Labor geworden (Beispiel Seite 26). Was folgte, waren Variationen: die Anordnung der Einbauten in einer oder zwei Zeilen, als L oder als U; die Oberflächen aus gestrichenem Holz, später mit Linoleum, dann mit Kunstharz belegt, mit PVC beschichtet, aus Chromstahl; die Böden aus Klinker, Kork, Gummi, Novilon. Was machte die Laborküche so beliebt und langlebig?

Ein Vorzug war sicher ihre Kompaktheit. Bei steigenden Baupreisen konnte so wenigstens der Quadratmeterbedarf für Küchen konstant gehalten werden. Ein weiterer Vorteil ist ihre geringe Bedeutung. Im zürcherischen Bau- und Planungsgesetz gelten für Küchen nicht nur kleinere Mindestflächen als für Wohn- und Schlafräume (sechs Quadratmeter für Mehrzimmerwohnungen, vier Quadratmeter für Einzimmerwohnungen), ihre Fenster müssen auch nicht «über dem Erdreich liegen», wie dies für Wohn- und Schlafräume vorgeschrieben ist. Küchen dürfen sogar ausschliesslich künstlich belichtet sein, soweit «durch entsprechende technische Ausrüstungen einwandfreie Verhältnisse geschaffen werden». Das ermöglicht eine billigere Grundrissorganisation, weil sich mit innenliegenden Küchen pro Wohnung der Fassadenanteil verringert. Der ökonomische Vorteil ist aber für Bewohnerinnen und Bewohner eine Zumutung. Immerhin verbringt, wer Hausarbeit macht, viele Stunden täglich in diesem Raum, der gesetzlich

weder Wohn- noch Arbeitsraum ist. Die Küchenzelle ist ein offensichtliches Ergebnis männlicher Alltagserfahrung: Die Wohnung ist zuerst und vor allem der Erholungsraum für das Familienoberhaupt. So erklärt sich die Wohnzimmergrösse. Hier lässt sich Papa in den Sessel fallen, hinter die Zeitung und vor den Fernseher. Kind und Frau sollen jetzt bitte nicht stören, soviel darf wohl verlangt werden, die Sitzung war anstrengend, nicht zu reden vom Stau. Die zweitwichtigste Funktion der Wohnung ist jene, Bedürfnisse wie Schlaf, Zärtlichkeit und Sexualität zu befriedigen – der zweitgrösste Raum folgerichtig das Elternschlafzimmer. Hausarbeit aber ist Mühsal, unschön und langweilig. Mann möchte nicht daran erinnert werden. Mit der Laborküche gelingt es, sie fast unsichtbar zu machen. Die glatten Fronten verbergen das Chaos von Pfannenstapeln und Behältern, Büchsen und Packungen, Abflussrohr und Putzeimer. Tür zu. Der bürgerliche Familienfrieden bleibt, oberflächlich betrachtet, erhalten. Die Pionierinnen hatten für die berufstätigen Hausfrauen entworfen. Das sozialpolitische Leitbild propagierte die Mutter-und-Frau-am-Herd. Die Energie, die ihr angeblich mit der Laborküche erhalten blieb, sollte in Mutterliebe und Kindererziehung einfließen.

Die Edelküche

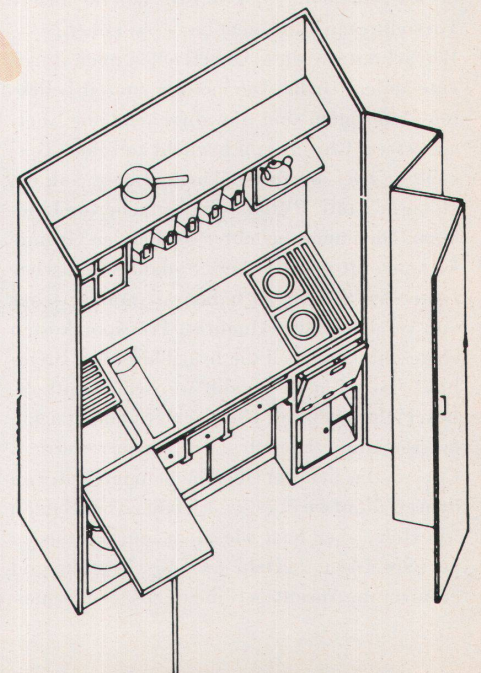
Küchenbauer und -strategen kennen die ungestillten Sehnsüchte nach Edlem, Kostbarem, Teurem. Sie verführen, und gleichzeitig erklären sie mit dem Standard von Küche und Bad den Tarif: So hoch muss dein Einkommen sein, denn ein Quadratmeter besonders schönen Granits aus Brasilien, Azur Macaubas, ist 1400 Franken wert. 230 Liter kann der Kühlschrank, 100 Liter das Tiefkühlelement fassen: fülle sie. Spiegelnde leere Flächen wirken vornehm, einzig geduldete Ausnahme ist der Edelstahlcaldor eines Norditalieners.

Die Küchen der achtziger Jahre schimmern und glänzen (Beispiel Seite 29) in Marmor und farbigen Laminaten, speziell harten Lacken, besonders behandelten Kunststoffen («sandgestrahltem Plexiglas») und «kratzfest lackiertem Vogelaugenahorn»). Sie schmeicheln dem allenthalben forcierten Form- und Farbgefühl. Sie vergewissern uns unserer behaglichen Kaufkraft. Sie verweisen auf erträumtes Höhe-

Küchenarbeit lässt sich nicht normieren

Annette Ringli, Architektin, entwirft vor allem Küchen für alte Häuser und Umbauten auf dem Land. Grundsätzlich orientiert sie sich am Vorhandenen: an Heizquelle und Wasserhahn. Sie ist gegen eine starre Normierung von Ungleichem. Beim Entwerfen folgt sie dem praktischen Hantieren, Tröge sollen so gross sein, dass ein Kuchenblech darin gespült werden kann. Die gewählten Materialien sind einfach, angenehm zum Anfühlen und in der Ausstrahlung. Keine Metallfronten und keine exotischen Gesteine, dafür geöltes Holz, Steinzeugtröge und Tonplatten. Das bedächtige Vorgehen, das belässt, was noch zu verwenden ist, ergibt so etwas wie einen behutsamen Küchenbau.

Die Kleinstküche: Entwurf von El Lissitzky für eine Schrankküche 1928 (aus: «Frauen im Design», Ausstellungskatalog Design Center Stuttgart 1989)



res (die Villa) und bedauerlicherweise Vergangenes: die gutbürgerliche Küche mit Vorratskammer und Kupferpfannen der Grösse nach an den Wänden. Dass zu den vermeintlichen Vorbildern Köchin und Dienstboten gehörten, ging vergessen. 25 Quadratmeter machten Sinn, solange mehrere Leute gleichzeitig und ohne Elektrogeräte aufwendige Speisen zubereiteten. Vorratshaltung aus Eigenproduktion und die Herstellung der meisten Produkte für den Haushalt – wie Brotteig, Bodenwachs und Seife – brauchten mehr Flächen, mehr Tablare, mehr Behältnisse.

Gewiss, auch eine Edelküche mag ein angenehmer Wohnraum sein, wenn ihre Orientierung stimmt und genügend Tageslicht hereinkommt. Aber auch sie kann, wie das Labor, zum Alptraum werden: wenn Material und Technologie vereint nicht über einen ungünstigen Grundriss hinwegzutäuschen vermögen; wenn die Hausarbeiterin (auch der Hausmann, sobald es ihn gibt) das Gefühl bekommt, die Abzughaube falle ihr auf den Kopf, oder wenn ihr ganz einfach fröstelt vor lauter schwarzem Stein, satiniertem Chromstahl und «Kristallin-Design».

Sind wirklich Marmor auf Aluwaben für die Schranktürfüllungen, Glasregale mit beleuchteten Vorderkanten und konvexe Edelstahlfronten die Objekte unserer Begierde? Sind sie nicht vielmehr die blankpolierten und so besonders wirksamen Projektionsflächen für unsere Vorstellungen von einem besseren Leben?

Betrachten wir diese Oberflächen noch durch eine andere Brille. Die meisten zurzeit beliebten Materialien sind unwahrscheinliche Energiefresser: Chromstahl braucht zu seiner Herstellung zwei- bis dreimal mehr Energie als ein Holzwerkstoff, PVC das Siebenfache von Linoleum. Die immer beliebter werdenden Granite kommen oft von weither: Südamerikanischer Granit ist billiger zu haben als norwegischer von vergleichbarer Qualität, Transportkosten eingeschlossen, weil die brasilianischen Steinhauer so schlecht bezahlt werden. Sämtliche Beschichtungen, ob Holzurniere oder Lacke, müssen unter Hochdruck appliziert werden. Corian, das neueste Oberflächenmaterial, von dem gerühmt wird, es sei so leicht zu bearbeiten wie Holz, aber hart wie Stein und nahtlos zu verschweissen, besteht aus Acrylharzen und Steinmehl. Anschläger, die es zusägen, schlei-

fen und verkleben müssen, haben sich bereits an die Gewerkschaft gewendet, weil die Immisionen beim Arbeiten unerträglich sind.

Der Altar

Neuerdings hat die Küchenwerbung ein weiteres Zauberwort bereit: die professionelle Küche. Ihr Kennzeichen ist die Kochinsel, ein zentraler Korpus unter einer mächtigen Dampfabzughaube (Beispiel Seite 33). Er enthält das Kochfeld, eine Glaskeramikplatte mit verschiedenen grossen und verschiedenen schnell aufheizbaren Zonen, manchmal auch den Wasseranschluss. Bekannte Entwerfer haben eigenwillige Beiträge geliefert, so auch das Büro Coop Himmelblau. Der Begleittext zu ihrem Entwurf «Mal-Zeit» erinnert an die Manifeste der italienischen Futuristen gegen den Verzehr von Teigwaren: ««Mal-Zeit» ist die dreidimensional bewegliche Übersetzung einer Zeichnung, die das kunst- und lustvolle Zubereiten eines Essens beschreibt», erläutern die Wiener Architekten ihren Entwurf, während Filippo Tommaso Marinetti 1932 «die Abschaffung der mediokrenen Alltäglichkeit bei den Gaumenfreuden» fordert und für die von ihm gegründete Bewegung behauptet, sie sei «die erste menschliche Küche, das heisst die Kunst, sich zu ernähren. Wie alle Künste schliesst sie das Plagiat aus und verlangt schöpferische Originalität.» Unverkennbar kommt der Zusammenhang von Lust am Essen, Kochkunst und Küchenentwurf zum Zug. «Zu kulinarischen Höchstleistungen animieren» soll heutige Küchentechnik, verspricht ein Werbetext.

Immer wieder haben sich einzelne Männer, neben den vielen, für die Küchen ebenso ein Unthema sind wie Hausarbeit, speziell mit «der Küche» beschäftigt, unter ihnen Rudolf Olgiati oder Otl Aicher. Nicht zufällig Männer, die leidenschaftlich kochten. Küchengestaltung hiess für sie, die Bedingungen für ihre kulinarische Kreativität zu optimieren. Aichers Küchenbuch heisst folgerichtig auch «Die Küche zum Kochen».

Wozu aber soll die Professionalität gut sein? Was haben die Mitglieder heutiger Mittelstandsfamilien davon, von denen die Soziologie weiss, dass sie sich asynchron und im Flug verpflegen, jeder für sich und alle zu Unzeiten dank Mikrowellenofen und Sandwichtoaster? Was nützt sie Müttern mit kleinen Kindern

zwischen Kindergartenzeiten, Spielgruppe und der allmorgentlichen Frage, was sie auf den Tisch bringen sollen? Und wie oft kommen berufstätige kinderlose Paare, Singles, alte Leute überhaupt zum aufwendigen Kochen? Auch wenn ich gar nichts gegen kulinarische Höhepunkte habe – aber ihretwegen sind die Küchen im gewöhnlichen Leben zuletzt da. Denn dieses besteht nie aus Kochen allein.

Die Altäre für Profis kommen aber noch anderen männlichen Vorlieben entgegen: jener des Spielens mit Formen, jener des Pröbelns, jener für Technik. Und anders als jene ausgreifenden üppigen Küchen, die die Gutshofküche und das Gründerzeithaus schlecht kopieren und alles mit der Ausrede, es seien die Frauen, die solches wünschten, führen diese Experimente unter Umständen sogar zu brauchbaren Neuerungen.

Der Wohnraum

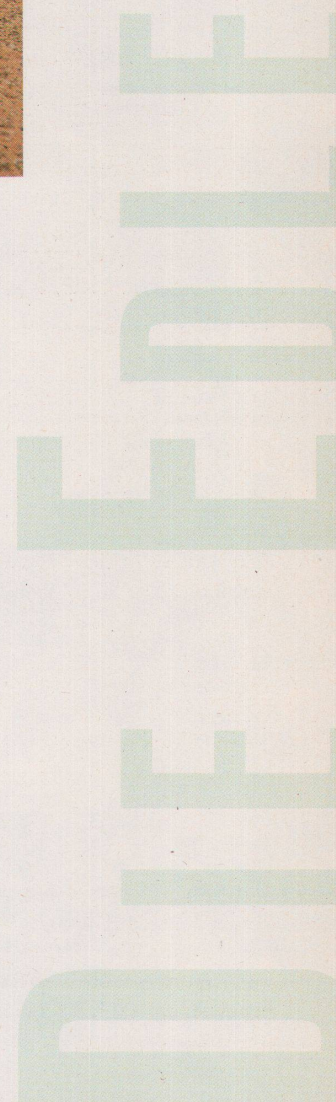
Werden Frauen und Männer – verschieden an Alter und Kaufkraft – danach gefragt, wozu sie die Küche brauchen und was ihnen dieser Raum bedeutet, wird eines ganz klar. Gefragt ist nicht die althergebrachte Laborküche und nur bedingt die mit den teuren Fliesen. Als der «Tages-Anzeiger» vor gut einem Jahr die Millionenzürcherinnen nach ihrer Idealwohnung fragte, war die Wohnküche neben Gartensitzplatz und grossem Balkon der wichtigste unerfüllte Wohnwunsch (Beispiel Seite 34). Nachgetrauert aber wird den alten quadratischen Küchenräumen, die im Normalfall die Renovation nicht überlebt haben. Sobald die Quadrate verkleinert, sobald sie effizient mit Schrankelementen angefüllt waren, war der Spielraum weg. Der Spielraum für sehr Verschiedenes. Kleine Kinder sind am liebsten in der Küche, dort, wo sich jemand von den Grossen aufhält. Schulkinder legen ihre Hefte und Bücher zum Aufgabenmachen ebenfalls lieber auf dem Küchentisch aus als im eigenen Zimmer. Wer eingekauft hat, stellt zuallererst die Ware in der Küche ab. Zahlreiche andere Verrichtungen liessen sich mit Vorteil in der Küche abwickeln. Dazu braucht es Fläche: unverstellte Bodenfläche, Abstellfläche, Arbeitsfläche. Flächen allein machen aber noch nicht die Qualität eines Raumes aus. Mindestens so wichtig ist die Orientierung. Sie sollte genauso privilegiert sein wie jene des Wohnzimmers, des zweitwichtig-

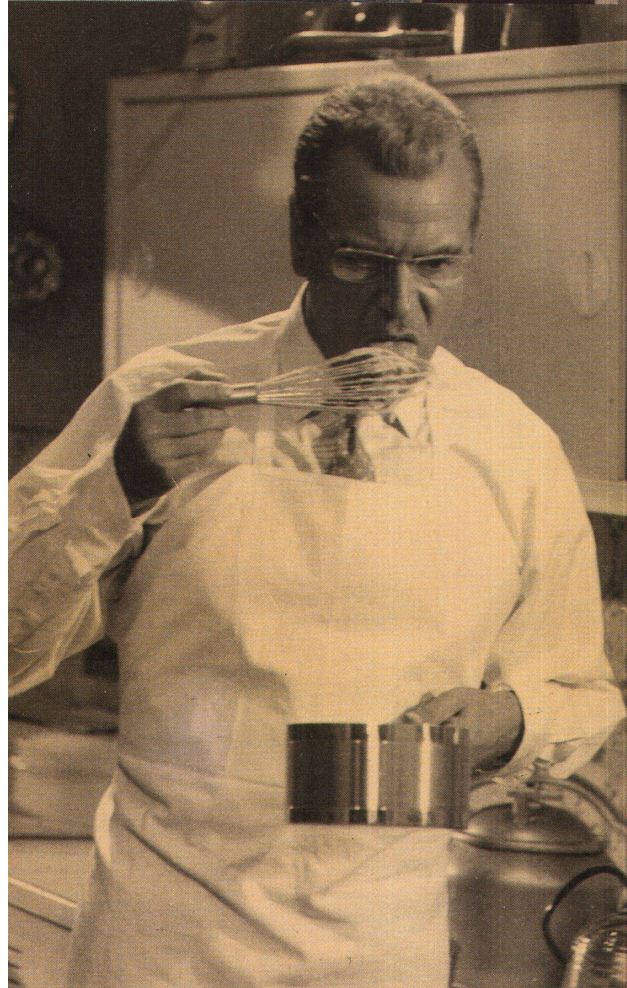
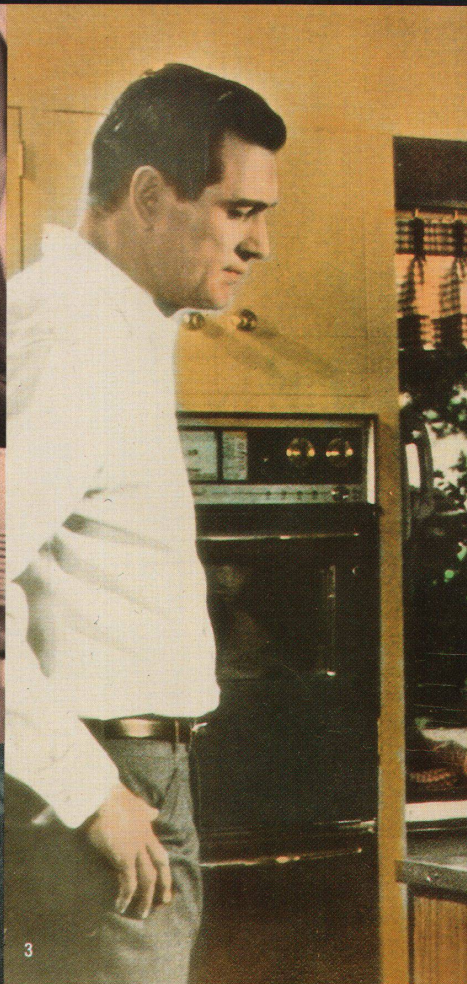


Weiträumig und spiegelblank: Edelküche in einer Villa am Zürichsee, bewohnt von einem Ehepaar mit zwei Kindern und Hauspersonal, Architekt: Christian Portenier, Zollikon (Küche: Snaidero International)

tigsten Raums einer Wohnung. Denn immerhin wird die Küche von vielen Leuten während wesentlich mehr Tagesstunden benutzt und bewohnt als alle übrigen Räume. Auch am Spülbecken stehen Hausfrauen und Hausmänner mehrmals pro Tag, selbst wenn der Automat das Geschirr wäscht. Ein Fenster über den Spülbecken oder direktes Tageslicht in unmittelbarer Nähe anstelle des üblichen Arbeitsplatzes ist deshalb sehr viel wert. Das bisher übliche Vorgehen bei Wohnungsrenovierungen bedeutete in der Regel eine Verkleinerung, also eine Abwertung der Küche. Jetzt, wo die massenhafte Renovation von Wohnbau-

ten aus den sechziger Jahren ansteht, stellt sich das Problem neu: Wenn aus Schlauchküchen gute Wohnräume werden sollen, sind Grundrissveränderungen notwendig. Seit der Frankfurter Küche sind zahlreiche Gestaltungskonzepte und Detailverbesserungen vorgeschlagen worden. Die meisten Hersteller tragen aber wenig Neues bei, weil ihre Entwerfer und Gestalterinnen von einem verkürzten Küchenbegriff ausgehen. Die Küche ist der wichtigste Wohnraum und der wichtigste Arbeitsraum zugleich. Von dieser Doppelbestimmung muss ausgehen, wer die «gute Küche» bauen will. *Fortsetzung Seite 30*





HEISSE KÜCHE (IM FILM)

- 1 «Schick mir keine Blumen»
- 2 «Wir machen Musik»
- 3 «Schick mir keine Blumen»
- 4 «Es muss nicht immer Kaviar sein»
- 5 «Das grosse Fressen»
- 6 «Ferien auf Immenhof»
- 7 «Familie Buchholz»
- 8 «Ferien auf Immenhof»
- 9 «Spion in Spitzenhöschen»
- 10 «Ohne Mutter geht es nicht»



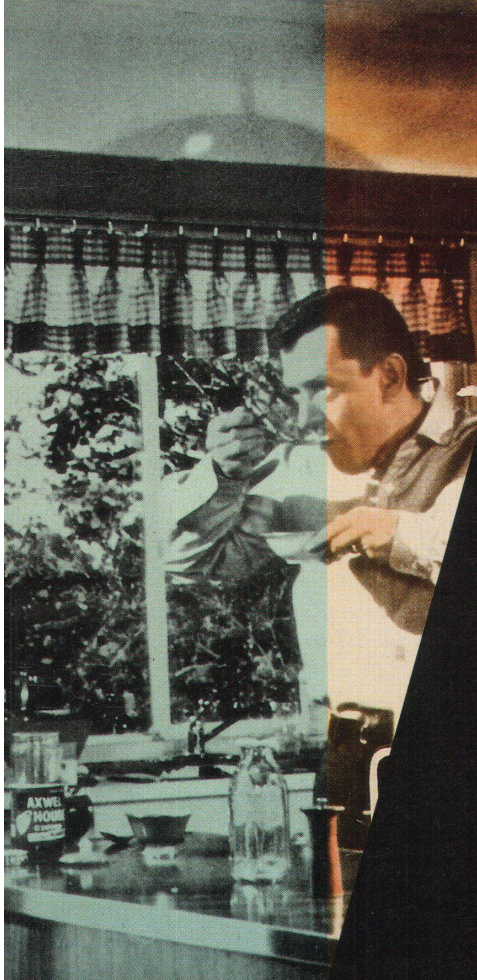
KÜCHEN- STUDIOS AUF SCHRITT UND TRITT

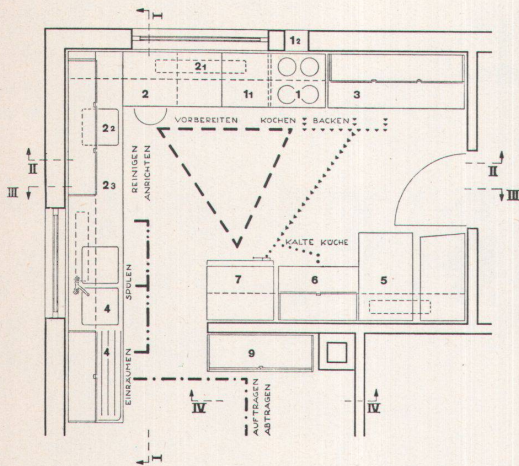
«Die Konkurrenz ist wahnsinnig, es hat bald an jeder Ecke ein Küchenstudio», klagt Joachim Mahrer von der Troesch AG. Troesch gehört zu den acht grössten Firmen des Schweizer Küchen-Verbandes, die zusammen gegen 40 Prozent des Marktes abdecken. Der Rest entfällt auf die 46 übrigen Verbandsmitglieder, eine Reihe von Aussenseitern und zu rund 30 Prozent auf Importe.

VON ADRIAN KNOEPFLI

Der Schweizer Küchenmarkt hat sich stark gewandelt, seit die Baurezession Mitte der siebziger Jahre dem Neubauboom bei den Wohnungen – mit einer Spitze von 82 000 Einheiten 1973 – ein gründliches Ende bereitete. Zeigte früher der Küchenbauer oder der lokale Schreiner oder Sanitärinstallateur dem Kunden vielleicht ein paar Muster, so ist der Showroom heute ein absolutes Muss. Ein dichtes Netz von Studios und Ausstellungen überzieht die Schweiz, seien das die Fust-Läden, angesiedelt meist in Einkaufszentren, die Niederlassungen oder Wiederverkäufer der Schweizer Produzenten oder die von Importeuren als Händler angeheuerten Kleinstbetriebe.

Fortsetzung Seite 32





Entwurfsgrundlage aus den fünfziger Jahren für eine «aufwendige Lösung mit Anrichterraum» mit Diagrammen für die wichtigsten Wege und Arbeitsabfolgen (aus: «Die Küche, ihre Planung und Einrichtung», Teufen 1954)

Verlagerung zum Umbau

Mit dem Rückgang des Neubauvolumens und der zunehmenden Bedeutung von Umbauten und Renovationen mussten sich die Schweizer Küchenbauer auch vermehrt dem Einzelkunden zuwenden. Vorexerziert hatte ihnen das dipl. Ing. Fust, der vor zehn Jahren ins Küchengeschäft einstieg, als erster konsequent den Endverbraucher ansprach, inzwischen über mehr als 30 Filialen verfügt, jährlich rund 5000 Küchen vorwiegend in Einfamilienhäuser und Eigentumswohnungen montiert und damit rund 70 Millionen Umsatz erzielt. Fust verkauft bei Feyerabend hergestellte Bosch-Küchen und ist der grösste Importeur. Etwa 75 Prozent der Fust-Küchen finden bei Umbauten Verwendung.

Auf dem Gesamtmarkt standen 1989 40 000 Neubauwohnungen 80 000 Renovationen gegenüber. Der Umbauanteil bewegt sich zwischen 60 und 70 Prozent, so auch bei Piatti, der über einen Marktanteil von gut 10 Prozent verfügt. Objektgeschäft (professionelle Kunden wie Architekten und institutionelle Anleger) und Einzelgeschäft halten sich bei Piatti etwa die Waage, momentan eher mit einer Tendenz zum letzteren.

Zwei Märkte

Mit der zunehmenden Bedeutung des Privat- oder Einzelkunden wurden Materialien, Formen, Farben, Design und modische Vielfalt wichtiger; gleichzeitig stiegen die Ansprüche der Kundschaft. Die Bearbeitung zweier unterschiedlicher Märkte – derjenige der professionellen Bauherren ist immer noch weitaus umfangreicher – bringt den Küchenbauern aber auch Probleme. «Dazu braucht es schon zwei grundverschiedene Organisationen», stellt Peter Röthlin, Geschäftsführer des Verbandes der Schweizerischen Küchenbranche, fest. Den Privaten muss man heute «Shopping-Center-Atmosphäre» bieten (Joachim Mahrer von Troesch), sie «auch emotional ansprechen» (Piatti-Marketingleiterin Brigitte Waldvogel). Bei den Profikunden hingegen spielt wie im Bau allgemein eher die stetige Beziehungspflege eine Rolle.

Piatti, Troesch, Veriset

Der Gesamtkuchen des Schweizer Küchenmarktes wurde für 1989 auf 120 000 Küchen

und 1,4 Milliarden Franken beziffert. Davon entfielen gemäss Erhebungen und Schätzungen des Schweizer Küchen-Verbandes stückzahlmässig 54 Prozent auf die 54 Verbandsmitglieder (mit zusammen 2290 Beschäftigten), 18 Prozent auf die übrigen Schweizer Produzenten und 28 Prozent auf den Import.

Schwierig wird es bei den Angaben über die einzelnen Firmen. Immerhin lässt sich soviel festhalten: Das Spitzentrio bilden der unbestrittene Leader Piatti sowie Troesch und Veriset. Zu den grösseren der insgesamt wohl rund 100 Schweizer Küchenhersteller – gemeint sind damit spezialisierte Betriebe mit einer Produktion von mindestens 50 bis 100 Küchen pro Jahr – sind ausserdem die Verbandsmitglieder Hermann Forster, K-Küchen, Kūbag, Moba/Elbau, Sanitas, Sabag, Stöcklin, Wietlisbach, Movanorm und Astor sowie die Aussenseiter Mondo und Prodival zu zählen. Der grösste Importeur, Fust, siedelt sich selbst umsatzmässig auf Platz zwei hinter Piatti an.

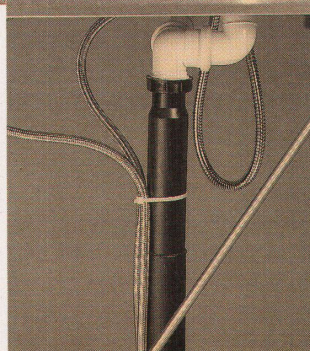
Bei den Preisen ist das Spektrum riesig. Während vor allem im Objektgeschäft Küchen bereits weit unter 10 000 Franken zu haben sind, bewegen sich die Küchen für Einfamilienhäuser bald einmal zwischen 15 000 und 30 000 Franken, und das ist nicht etwa eine Obergrenze. Es ist ein klarer Trend feststellbar zur Wohnküche und zur teuren Küche. Küchen sind zum Statussymbol geworden. Die Preise verstehen sich inklusive Montage und Apparate. Diese werden von den verschiedensten Herstellern bezogen und machen etwa die Hälfte des Preises einer Küche aus.

Die berühmten fünf Zentimeter

Eher in den mittleren und oberen Preisklassen anzutreffen sind die Importküchen, welche zur Hauptsache aus Deutschland und zunehmend aus Frankreich kommen. Der Austausch über die Grenzen ist nicht ganz einfach. Denn die Märkte in den meisten europäischen Ländern sind endverbraucherorientiert und unterscheiden sich somit stark von der Schweiz. Die Exporte aus der Schweiz sind verschwindend gering. Das hängt auch mit den berühmten fünf Zentimetern zusammen, welche die 55er-SINK-Norm (Schweiz. Industriekommission zur Normung der Küche) von der 60-cm-Euro-Norm unterscheiden. Das Schweizer Masssystem wurde ab den fünfziger Jahren entwickelt, re-



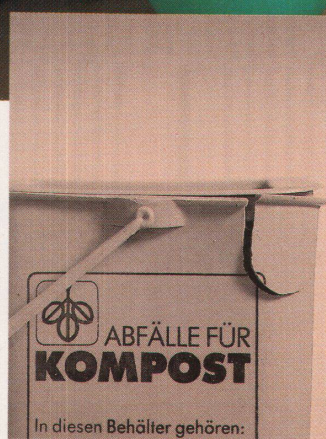
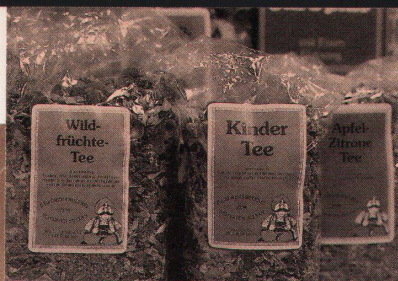
Haube und Kochfeld im Zentrum: der Altar eines jungen Paares in der Tessiner Ferienwohnung.
Architekt: Peter Wiedemeier, Pfäffikon ZH
(«Küchenwerkbank» von bulthaup)



Nische und Chromstahl

Die Architektin Trix Haussmann fordert einen gut proportionierten Raum mit einfacher Ausstattung. Die Arbeitsbereiche sollen in den Raum hineingebaut sein und nicht aus ihm herausragen. Das Prinzip der Nische hat sie von Rudolf Olgiati übernommen, bei dem sie überhaupt das Wesentliche über Küchenbau gelernt hat. Wichtiges Detail: Geschirrspüler müssen am Ende einer Einbauzeile stehen, nicht mittendrin. Denn meistens stehen sie offen. Für Abdeckungen schlägt sie immer noch am liebsten Chromstahl vor, trifft damit aber auf Widerstände: das sei mühsam sauberzuhalten. Aber das Material hat immer noch grosse Vorteile gegenüber den neuen Lösungen. Und Chromstahl ist sehr dauerhaft, für Trix Haussmann nach wie vor ein Mass. Küchen sollen nicht nach zehn Jahren herausgerissen werden müssen, weil sie bereits unansehnlich sind.

WOHER
RAUM
BAU
WER
DER



Eine Küche zum Arbeiten, Essen, Wohnen und Spielen in einem Reihenhaus in Windisch AG für zwei Erwachsene und zwei Kinder. Architektin: Annette Ringli, Rapperswil AG

Gestemnte Türen statt Giffolien

Die Küchenbauerin Leta Ommerli geht von drei Feststellungen aus: Erstens sind Küchen Räume, in denen sich Bewohnerinnen und Bewohner für beträchtliche Zeit des Tages aufhalten. Zweitens werden in der Küche alle Nahrungsmittel aufbewahrt. Und drittens ist die Luftfeuchtigkeit höher als in anderen Wohnräumen, was sich auf das verwendete Material auswirkt. Eine verantwortbare Materialwahl heisst deshalb: möglichst wenig Gifte, möglichst wenig graue Energie (Energie, die zur Materialherstellung notwendig ist) und möglichst unproblematische Entsorgung. Zudem muss das Baumaterial eine hohe Fähigkeit, Feuchtigkeit auszutauschen, aufweisen. Das hat zur konsequenten Verwendung von Holz geführt. Je massiver das Holz ist, um so geringer ist der Leimanteil und um so besser kann es Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Holzwerkstoffe können das nicht. Holz ist überdies dauerhaft. Bekommt es eine Kerbe ab, lässt sie sich ausschleifen oder abhobeln. Eine beschichtete Platte dagegen lässt sich nicht mehr flicken. Eine Randbemerkung: Sogenannte Massivholzküchen traditioneller Anbieter sind lediglich Massivfronten. Das Innenleben besteht aber ausnahmslos aus beschichteten Platten mit den genannten Nachteilen. In Holzeinbauten können auch mühelos nachträglich weitere Geräte und Erweiterungen eingefügt werden. In jedem anderen Material wird beim Verändern das verborgene andere sichtbar.

gelt auch die Höhen und Tiefen und soll insbesondere die Austauschbarkeit der Apparate garantieren. Zur Euro-Norm wird seitens des Schweizer Küchen-Verbandes darauf hingewiesen, dass eine solche eigentlich gar nicht existiere. Die Arbeiten in der Arbeitsgruppe «Küchen- und Badmöbel» des Comité européen de normalisation (CEN) sind eben erst angelaufen, und auf Schweizer Seite ist man skeptisch. «Wenn die Regelungen nicht präziser werden, müssen wir mit dem Schweizer Masssystem weiterleben», meint Peter Röthlin.

Allerdings ist auch in der Schweiz einiges in Bewegung geraten. So kündigt Branchenleader Piatti an, dass für ihn mit dem Programm 1991/92 mit einem «ausgereiften Masssystem in 55- und 60-cm-Raster die Masse kein Thema mehr» seien. Die Uniwood Holding, zu welcher Piatti gehört, verfügt zudem mit den exklusiven bulthaupt-Küchen seit 1987 in der Gruppe auch über deutsche Produkte, und 60er-Küchen aus dem Norden verkauft mit den von der Wellmann-Gruppe hergestellten Produktelinien Tielsa und Contessa auch Troesch.

Zauberwort Kundennähe

Die Strategien lauten bei allen befragten Küchenanbietern, vor allem was das Einzelgeschäft anbetrifft, etwa gleich: noch mehr Kundennähe (bei Produkten und Vertrieb), Ausbau der Dienstleistungen. Und selbstverständlich streicht jeder Konkurrent als seine Besonderheit heraus, dass er auf individuelle Wünsche eingehe.

Bezüglich der Zukunftsaussichten sind die Küchenbauer «nicht euphorisch» (Röthlin). Die gegenwärtige Verunsicherung (Entwicklung der Hypothekarzinsen) bewirke, dass zum Beispiel Renovationsentscheide hinausgeschoben würden. Man tröstet sich aber damit, dass längerfristig ein grosses Renovationspotential vorhanden sei. Und irgendwann muss dieses ja realisiert werden. ■

Die Szenenbilder aus den verschiedenen Filmen wurden uns vom Deutschen Filmmuseum und dem Deutschen Institut für Filmkunde, beide in Frankfurt, zur Verfügung gestellt.



WHAT'S COOKING?

- 1 «The Thrill of it all»
- 2 «Riffifi»
- 3 «Schick mir keine Blumen»
- 4 «Dreizehn alte Esel»
- 5 «The Thrill of it all»