

**Zeitschrift:** Tec21  
**Herausgeber:** Schweizerischer Ingenieur- und Architektenverein  
**Band:** 127 (2001)  
**Heft:** 6: MFH

## Inhaltsverzeichnis

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.07.2025

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

## Vom Labor zum Möbel

Schritt- und griffsparend organisiert, war die Mitropa-Küche der Reichsbahn das Vorbild für die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky. Eine Fläche von 1,87 m auf 3,44 m sei wohl klein, meinte die Architektin, der Bewegungsraum aber gross, denn mit Sorgfalt sei darauf geachtet worden, dass die Hausfrau beim Geschirrspülen die Hände nicht überkreuzen müsse. Nur, rechnete Schütte-Lihotzky mit Links- oder mit Rechtshändern, wie Kristiana Hartmann im vierten Band zur «Geschichte des Wohnens» richtig anmerkt?<sup>1</sup> Die bis 1931 für den Massenwohnungsbau rund 10 000-fach angefertigte Frankfurter Küche war Ausdruck einer Optimierung der Arbeits- und Bewegungsabläufe nach dem Taylor-System und glich denn auch eher einem Labor als einer bäuerlichen oder gutbürgerlichen Küche; sie wurde zu einem nach rationalen Aspekten optimierten monofunktionalen Raum. Noch grössere Verbreitung – wenn räumlich auch grosszügiger bemessen – erfuhren die Laborküchen in der Ära von Wiederaufbau und Wirtschaftswunder nach dem Zweiten Weltkrieg. Kochen, Dampf und Essensreste waren aus den Wohnräumen verschwunden, der private Aufenthaltsbereich war clean, antiseptisch und geruchfrei. Schliesslich war es auch die Zeit der ersten Mondlandung, die Astronauten ernährten sich von einer Art Pillen, Ernährung war mehr physiologische Notwendigkeit denn sinnlicher Genuss.

Szenenwechsel. Eine zum Raum wohl proportionierte, formal sorgfältig durchgestaltete Theke steht frei im weitläufigen Aufenthaltsbereich oder diskret an einer Wand. Spültrog, Herd, Kühlschrank, ja der Backofen sind darin gekonnt und unauffällig integriert. Die Küche als Möbel, als fester Bestandteil einer Wohnlandschaft – oder das Wohnen als Bestandteil einer grossräumigen Küche, je nach Standpunkt. So präsentiert sich inzwischen der Wohn-Ess-Bereich manch jüngst neu errichteter, umgebauter oder geplanter (Loft-)Wohnung. Heute sind Kochen und Essen vielfach stärker Ausdruck von Lifestyle denn von der Notwendigkeit selbsterhaltender Ernährung. Schon Adolf Loos aber hatte sich im frühen 20. Jahrhundert gegen eine ergonomische Rationalisierung des Haushalts gewandt, indem er betonte, «je vornehmer gespeist wird, desto mehr wird am Tisch gekocht. [...] Vor tausend Jahren hat jeder Deutsche in der Küche gegessen. Das ganze Weihnachtsfest spielte sich in der Küche ab, sie war der schönste und geeignetste Raum.» Den Reiz der multifunktionalen «Gesellschaftsküche» haben inzwischen auch Hausmänner und Hobbyköche erkannt – die einzige Kehrseite der Medaille ist wohl, dass die Küchenmöbel nicht nur besser sichtbar, sondern deren Produkte entsprechend stärker riechbar sind. Und die Essensreste werden zu einem Teil eines – szenisch wohlüberlegten? – Stillebens.



Tibor Joanelly

## 7 irgendetwas bauen

Werkstattgespräch mit Valerio Olgiati

Mireille Turin

## 13 Kollektiver Individualismus

Der fünfte Projektwettbewerb im Rahmen des Legislaturziels 10 000 Wohnungen in 10 Jahren der Stadt Zürich ist juriiert: Paul-Clairmont-Strasse

## 24 Wettbewerbe

Wettbewerb im Kreuzverhör, eine Veranstaltung des Architektur Forum Zürich vom November 2000

## 26 Magazin

Frischer Wind im Energiesektor

<sup>1</sup> Betreffend der historischen Referenzen vgl. Kristiana Hartmann: Alltagskultur, Alltagsleben, Wohnkultur. In: Gert Kähler (Hrsg.): Geschichte des Wohnens. Band 4. 1918–1945. Reform, Reaktion, Zerstörung. Stuttgart 1996. S. 183–301.