

Die Küche als Teil der modernen Wohnung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **34 (1959)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103099>

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.

Die Küche

Genossenschaften bauen, im Gegensatz zum Bauspekulanten, in erster Linie für ihre Mieter und Genossenschaftler. Dabei wird besonders darauf geachtet, daß die Wohnungen zu tragbaren Zinsen abgegeben werden können und daß sie außerdem auch zweckmäßig eingerichtet sind.

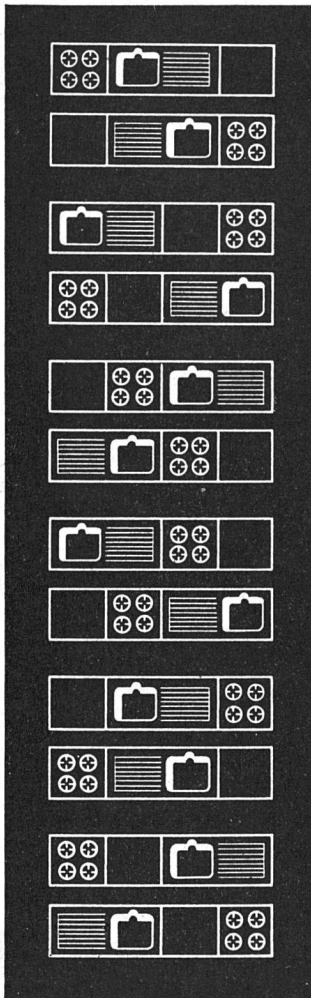
Die Wohnung ist der Ort des häuslichen Lebens. Sie muß daher bequem und praktisch eingerichtet sein, damit sich jedes Familienglied in ihr wohl fühlt und das Zuhausein auch wirklich eine Quelle der Entspannung und Erholung wird. Ein gewisser Komfort gehört heute in jede Wohnung. Die Errungenschaften der modernen Technik machen es leicht, diese und jene Annehmlichkeit bei sich zu Hause zu verwirklichen. Ein Raum in der Wohnung hat ganz besonderen Anspruch darauf, von den Fortschritten der Neuzeit zu profitieren: *die Küche*. Sie ist ein Arbeitsplatz. In ihr verrichtet die Hausfrau täglich eine umfangreiche und oft recht schwere Arbeit. Zwölfhundert bis vierzehnhundert Stunden pro Jahr steht sie am Kochherd, am Rüsttisch und am Spültisch.



Moderne Gasküche, bei welcher die drei Werkplätze Kochherd, Rüst- und Abstelltisch sowie Spültrog in L-förmigem Block angeordnet sind. Überall sind genügend Abstellflächen vorhanden. Kasten dienen der Unterbringung des Kücheninventars.

Anordnungsmöglichkeiten der drei Elemente: Spültisch, Herd und Abstellfläche

Unter der Voraussetzung, daß der Block nicht durch eine weitere Abstellfläche ergänzt wird, sind zu den einzelnen Lösungen folgende kritischen Bemerkungen anzubringen:



Vollständig falsch: Weder dem Herd noch dem Spülbecken ist eine Abstellfläche beigeordnet. Spritzer vom Spülbecken auf den Herd.

Fehler: Keine Abstellfläche für das schmutzige Geschirr neben dem Spülbecken.

Fehler: Keine Abstellflächen neben dem Spülbecken. Spritzer vom Spülbecken auf den Herd.

Fehler: Keine Abstellflächen neben dem Spülbecken.

Fehler: Keine Abstellflächen neben dem Herd; immerhin besser als die obigen Lösungen.

Richtige Lösung: Abstellfläche liegt neben dem Spülbecken und dem Herd und ist auch als Rüstbrett gut placent.

tisch, immer darauf bedacht, mit den ihr zur Verfügung stehenden Mitteln der Familie ein bekömmliches und nahrhaftes Essen auf den Tisch zu bringen.

Küchenarbeit ist anstrengend, und Erleichterungen sind deshalb hier ganz besonders erwünscht. Interessierte Kreise, worunter auch die schweizerische Gasindustrie, haben schon vor Jahren mit dem Studium der Küchenprobleme begonnen und sind zu sehr günstigen und nützlichen Lösungen gelangt. Es geht um die richtige Anordnung der einzelnen Arbeitsplätze im Raum, kurz um die «Planung» der Küche. Nicht planlos sollen die Werkplätze auf der zur Verfügung stehenden Fläche verteilt werden, sondern entsprechend der Erkenntnis, daß das Hin- und Herlaufen von einem Arbeitsplatz zum andern das Arbeiten erschwert. Die erste Forderung lautet daher: *Die wichtigsten Arbeitsplätze der Hausfrau, Kochherd, Rüst- und Abstelltisch, Spültrog und Abtropfbrett*, sollen nebeneinander in der besagten Reihenfolge angeordnet sein, wenn immer möglich von rechts nach links, so daß die Arbeit gewissermaßen «am Fließband» abgewickelt werden kann. Auf alle Fälle ist ein genügend großer Abstellplatz neben dem Spültrog und neben dem Kochherd unerlässlich.

Von ausschlaggebender Bedeutung ist aber auch die «arbeitsrichtige Höhe». Untersuchungen haben ergeben, daß als richtige Höhe für den Kochherd 83 cm, für den Spültisch aber 93 cm gelten kann. Diese Höhen erlauben einer Frau von mittlerer Größe ein müheloses Arbeiten. Da man heute die drei Werkplätze sehr oft im sogenannten «Block» kombiniert, hat man eine durchschnittliche Ideallösung von 90 cm (für alle drei Werkplätze) als praktische Lösung bezeichnet. Man mußte diese errechnete Ideallösung möglichst nahe an die erforderliche Spültischhöhe heranbringen, weil die Hausfrau die meisten Arbeitsstunden am Spültrog zubringt und das lange Stehen mit vorgeneigtem Oberkörper sich besonders unangenehm auswirkt. Am Rüsttisch sollte die Hausfrau sowohl stehend wie sitzend arbeiten können. Es ist auch nicht gleichgültig, wo das Kücheninventar aufbewahrt werden kann. Das Rüstbesteck soll nahe beim Rüstplatz, das Geschirr in der Regel am besten direkt neben oder gegenüber dem Abtropfbrett versorgt werden können. Durch Kasten, die an der Wand aufgehängt werden, läßt sich auch in engen Küchen der Raum gut ausnützen.

Als besonders wichtiger Arbeitsplatz in der Küche darf der

als Teil der modernen Wohnung

Kochherd gelten. Er entscheidet nicht zuletzt darüber, ob die Hausfrau in ihrer Küche wirklich gute Arbeitsbedingungen vorfindet. Ein komfortables und sehr geeignetes Kochgerät ist ein neuzeitlicher Gasherd. Seine starken Brenner ergeben eine große Wärmeleistung, die sich sofort voll auswirkt. Die Flammen sind während des Kochens gut sichtbar und können jedem Gericht aufs feinste angepaßt werden. Der Gasbackofen weist einen hohen Anschlußwert auf und kann daher in kurzer Zeit eine respektable Wärmeleistung erbringen. Dazu ist er «klimatisiert» und mit einem stufenlosen Temperaturregler ausgerüstet, der die Backofentemperatur automatisch auf die gewünschte Höhe bringt und diese konstant hält.

Die Gasherde haben eine Entwicklung durchgemacht, an der die ständige Anpassung an die Bedürfnisse der Zeit deutlich wird. Entsprechend der heutigen Tendenz, ein allzu apparatmäßiges Aussehen aus ästhetischen und praktischen Gründen zu vermeiden, präsentieren sich die neuen Gasherdmodelle in solider Emallierung als formschöne «Möbel». Gegenüber den älteren Modellen weisen sie neben Detailverbesserungen grundlegende Neuerungen auf. Erwähnen möchten wir vor allem die gesicherten Hähnen, die abnehmbaren Pfannenträger (nur bei einzelnen Modellen), die geschlossene Herdplatte, welche eine Verschmutzung der Innenteile ausschließt, und den bereits erwähnten Temperaturregler. Als letzte Neuerung nennen wir den vollgesicherten Gasherd, der kein Gas ausströmen läßt, wenn die Flammen nicht brennen.

Eine wichtige Rolle kommt in der Küche auch dem Warmwasser zu. Die Hausfrau benötigt davon stets eine größere Menge. Wo nicht eine zentrale Warmwasserversorgung zur Verfügung steht, leisten Gas-Warmwasserapparate – in der Küche vor allem Kleindurchlauferhitzer und kleine Boiler – sehr gute Dienste. Durchlauferhitzer erzeugen unbeschränkt



Bei dieser Gasküche sind die Arbeitsplätze in U-Form gruppiert. Der Küchenraum ist sehr gut ausgenützt, wobei ihm die farbige Kachelung eine wohnliche Note verleiht.
Photo: A. Löhndorf, Basel

und zu jeder Tageszeit warmes Wasser, dessen Temperatur durch den Wärmewähler bestimmt wird. Die kleinen Gasboiler sind nützliche Speichergeräte, die eine sehr große Warmwasserkapazität besitzen. Ein Gasboiler ist in kurzer Zeit aufgeheizt, und sein Speichervolumen kann jeweils rasch eingesetzt werden.

Auch in einfachen Verhältnissen lassen sich die dargestellten Prinzipien der Küchenplanung verwirklichen. Richtig geplant und mit den neuzeitlichen Apparaten ausgerüstet, ist die Küche das Juwel jeder modernen Wohnung. War früher das Badezimmer der Gradmesser für den Standard eines Appartements, so wird heute und in der Zukunft mehr und mehr die Küche zum bestimmenden Faktor: die Hausfrau wird eine Wohnung nur dann als «wohnlich» und angenehm bezeichnen, wenn ihre Domäne, die Küche, alle Zeichen des Neuzeitlichen und Angenehmen aufweist.

Die Wohnbaugenossenschaften haben sich seit jeher bemüht, der Küche die ihr zukommende Beachtung zu schenken, und sie werden dies in Zukunft in noch vermehrtem Maße tun müssen. Denn die Küche wird immer mehr ein integrierender Bestandteil der neuzeitlichen Wohnung. (e)



Briefkastenanlagen
Schaufenster (Sessa norm.)
Luftschutz- und alle norm. Stahlbauteile

J. SESSLER & CO. – ZÜRICH
Fabrik in Hedingen Telefon 99 60 22

F. Heusser, Ing. Nachf. H. Kriemler & Co.
ZÜRICH 7 Asylstraße 9 Tel. 32 29 72

Spezialgeschäft für

**Zentralheizungen, Sanitäre Anlagen,
Reparaturen, Elektrische Anlagen**