

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 38 (1963)
Heft: 10

Artikel: Die Küche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-103486>

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: 06.05.2025

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

Die Küche

Wünsche und Anregungen
Bekanntes und Unbekanntes
über die Werkstatt
der Hausfrau

Die Küche – das eigentliche Zentrum, das «Herz» der Wohnung – bildet wahrlich ein vielschichtiges Thema. Wir beleuchten deshalb nachfolgend recht verschiedenartige Aspekte aus der Sicht des Bauherrn, des Küchenplaners, des Wissenschafters und der Hausfrau. Wir hoffen, damit eine Diskussion über das eine oder andere Küchenproblem anzuregen.

Die Redaktion

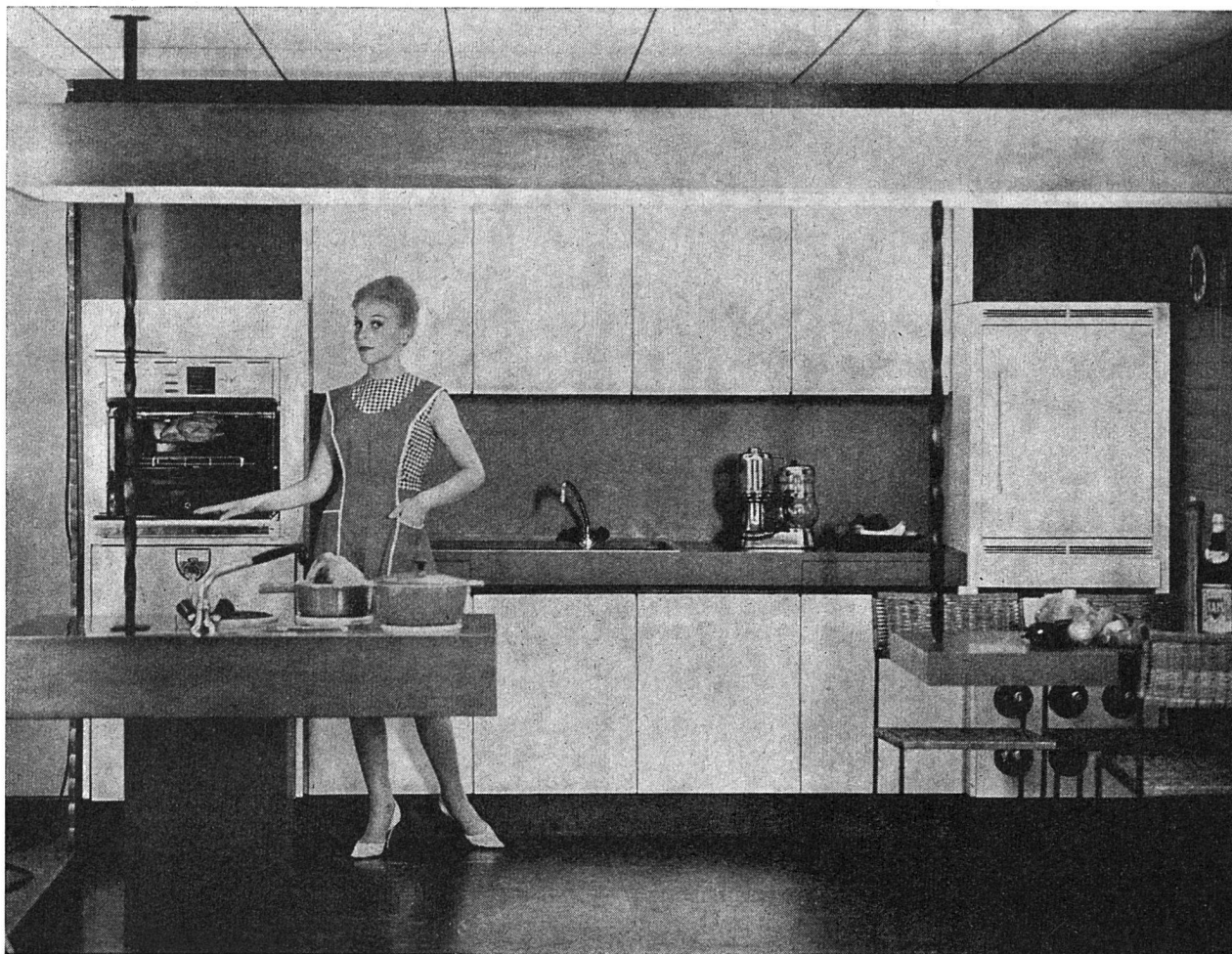
Ein Mitglied einer Wohnbaugenossenschaft schreibt:

Vermehrt als früher wird heute bei Neu- oder Umbauten der Küche und ihrer Einrichtung Aufmerksamkeit geschenkt. Vermehrt wird geplant, berechnet und diskutiert. Gerade der Schweizerische Verband für Wohnungswesen, welcher die Verbesserung der Wohnkultur anstrebt, hat und wird sich immer wieder mit diesem Wohnraum befassen müssen. Es werden in der Küche nicht einfach nur die uns mehr oder weniger schmeckenden kulinarischen Genüsse zubereitet, sondern die Hausfrau und Mutter verbringt in diesem Raum einen beträchtlichen Teil ihrer Arbeitszeit – und damit ihres Lebens.

Und welche Frau hat nicht den Wunsch nach einer schönen,

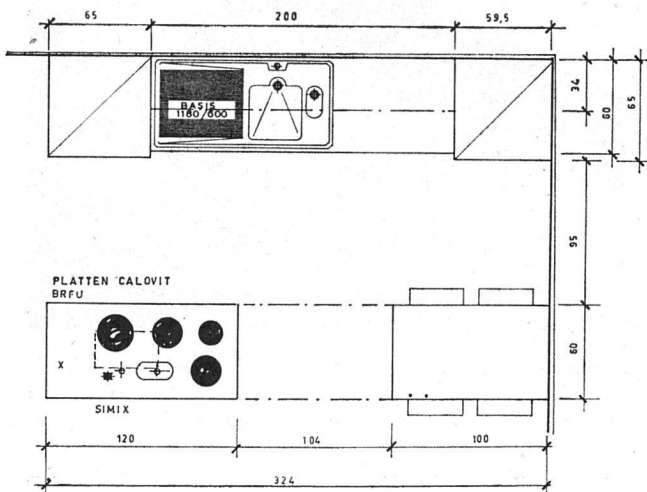


gut eingerichteten Küche? Vorbei sind die Zeiten der ewig rauchenden Holzherde; der rohe, steinerne Schüttstein mit dem hölzernen Tropfbrett sollte ebenfalls der Vergangenheit angehören. Gas und Elektrizität haben die Küche erobert, und der blitzende Spültisch verführt sogar Männer dazu,



hin und wieder die Küchenschürze umzubinden und sich in der Küche zu betätigen.

Auch Boiler und Kühlschrank können nicht mehr als ein Luxus betrachtet werden, welcher nicht in jede Küche gehört. Jederzeit warmes Wasser bringt für alle Mitbewohner wesentliche Erleichterungen, beschleunigt die Arbeit und hilft die Freizeit zu verlängern. Und ist der Kühlschrank in der Küche jedes Genossenschafters ein Luxus? Wer weiß, wieviel Unannehmlichkeiten, auch finanzieller Art, verdorbene Lebensmittel mit sich bringen, wird diese Frage mit einem Nein beantworten.



Eine schöne, den räumlichen Verhältnissen angepaßte Küchenkombination hilft nebst vielen weiteren Faktoren mit, daß die Küche nicht mehr als nüchterner, unfreundlicher Arbeitsraum der Frau betrachtet werden muß. Eine zweckmäßige, freundliche und gut ausgestattete Küche hilft mit, das Leben der Hausfrau und damit der ganzen Familie angenehm zu gestalten.

KZ.

Der Küchenplaner und Innenarchitekt schlägt vor:

Es ist schon viel über moderne und praktische Kücheneinrichtungen geschrieben worden. Die ideale Anordnung von Herd, Kühlschrank, Spültisch usw. sollte, glaube ich, jedem, der mit Küchen zu tun hat, klar sein. Sie wird auch von den Gestaltern, wenn immer möglich, angewandt, das heißt wenn der nötige Raum hierfür von den Architekten zur Verfügung gestellt wird.

Wir wollen aber einmal betrachten, welche Möglichkeiten sich bieten, der Familie mit der Küche zu dienen. Die kulinarischen Genüsse stehen bestimmt im Vordergrund. Aber: wir leben in einer gehetzten Zeit, in der zum großen Teil beide Ehepartner einer Arbeit nachgehen; beide sind in die Hetze der Wirtschaft und des Lebens einbezogen. Das ideale Familienleben vom «trauten Heim» ist nur noch in den Erinnerungen wach, und gerade hier besteht eine edle Aufgabe für uns Küchengestalter, Wesentliches zu leisten.

Nehmen wir ein Beispiel. Ein berufsmäßiges Ehepaar kommt abends nach Hause. Der erste Schritt führt die Frau bestimmt in die Küche, besorgt, für das leibliche Wohl des

Ehemannes zu sorgen. Der Mann sitzt mit der neuesten Tageszeitung im Wohnzimmer, die Kinder spielen in der Diele. Gerade hier können Architekten und Küchenplaner sehr viel dazu beitragen, eine Atmosphäre vom «häuslichen Herd» zu schaffen. Die Zeit ist kurz, in der die ganze Familie beieinander sein kann.

Bauen wir eine solche Küche auf. Der Grundriß der Küche sollte ein kleines, praktisches Koch- und Spülzentrum, das direkt verbunden mit einer hübschen Eßnische oder Eßbar ist, enthalten – geöffnet gegen das Wohnzimmer. Denn gerade hier besteht die Möglichkeit der sofortigen Kontaktnahme beider Ehepartner. Der Ehemann und die Kinder können so bei der Küchenarbeit mit der Hausfrau und Mutter in Kontakt bleiben. Probleme können besprochen werden, was sonst vielleicht unterbleiben würde. Anhand unserer Zeichnung zeigen wir, daß dies auch auf dem kleinsten Platz von 3×2 m möglich ist.

Sie werden einwerfen, daß eine solche Küche für den sozialen Wohnungsbau zu teuer sei. Dies ist nicht der Fall. Maßgebend ist die Anordnung. Die eingebauten Apparate können natürlich einfacher sein.

Mit ein wenig Anstrengung können wir so zu manchem Eheglück beitragen.

Ney-

Der Unfallverhütungs-Experte: Vom Umgang mit Elektrogeräten

Das Plätteisen, der Mixer, der Küchenventilator, der Staubsauger, der Tauchsieder und alle diese Geräte sind der Hausfrau unentbehrlich geworden. Hier einige Hinweise, die kein technisches Wissen, sondern nur logisches Denken verlangen und sicher manchen Ärger ersparen werden.

Es dürfen nicht mehrere Geräte, die hohen Verbrauch haben (Bügeleisen, Mixer, Kochplatte, Tauchsieder usw.), gleichzeitig eingeschaltet werden, da sonst die Sicherung überlastet wird und durchschmilzt. Die Sicherung hat 6 Ampere (grünes Plättchen) und hält bei 220 Volt ($6 \times 220 =$) 1320 Watt aus. Ein Bügeleisen hat 450 bis 600 Watt, die genaue Zahl ist sogar auf dem Griffbügel eingepreßt, eine Kochplatte 500 bis 800 Watt; dazu ist meist noch das Rundfunkgerät in Betrieb, und abends sind die Glühlampen mitzuberechnen.

Fassen Sie niemals mit feuchten oder nassen Händen elektrische Geräte oder Zuleitungsschnüre an; für herzschwache Menschen kann es den sofortigen Tod bedeuten, außerdem ist ein elektrischer Schlag kein angenehmes Gefühl.

Schadhafte Stellen an der Umhüllung von elektrischen Zuleitungen müssen mit Isolierband (notfalls Leukoplast) umwickelt werden. Nach Gebrauch werden die Leitungsschnüre sorgfältig rundgerollt, denn Schlingen, Knoten und Knickstellen beschädigen die Umhüllung (Isolation) und führen zum Bruch der inneren Kupferdrähtchen. Die Zuleitungen dürfen auch nicht zwischen Türen geklemmt werden, und beim Herausziehen des Wandsteckers ist dieser anzufassen und nicht an der Schnur zu zerren.

Fehler an Geräten und Wackelkontakte sind baldigst vom Fachmann reparieren zu lassen, denn sie sind meistens die Ursache von Kurzschlüssen.

Bei der Benützung des Tauchsieders ist stets zu beachten, daß derselbe abgeschaltet sein muß, bevor er aus der Flüssigkeit gezogen wird!

Zum Schluß noch ein besonders wichtiger Hinweis: Sicherungen niemals flicken! Das ist verboten. Durch geflickte Sicherungen sind schon viele Zimmerbrände entstanden und sogar manches Haus in Flammen aufgegangen. Und hinterher kam noch die gerichtliche Bestrafung wegen «fahrlässiger Brandstiftung». Halten Sie sich daher immer zwei oder besser vier Reservesicherungen daheim und bewahren diese an einem Ort auf, wo sie auch im Dunkeln sofort greifbar sind.

E. P. (fem.)

Der Psychologe: Über die Farbgebung in der Küche

Der Farbgebung im Arbeitsraum wird seit mehreren Jahren eine immer größere Bedeutung beigemessen, vor allem wohl, weil jeder empfindliche Mensch aus eigener Erfahrung um die psychologischen Wirkungen der Farben weiß. Neben diesen sehr subjektiven und nur stimmungsmäßig faßbaren Einflüssen gibt es aber auch physiologisch wirksame Funktionen der Farben, die zur Erleichterung der Sehaufgabe herangezogen werden.

Am wirksamsten wird die Farbe eingesetzt, wenn mit ihrer Hilfe Farbkontraste und Blickfänge erzeugt werden.

Deutliche Farbkontraste zwischen Arbeitsgut und Arbeitsunterlage sind besonders geeignet, um die Sehaufgabe und die genaue Erkennung des Arbeitsobjektes zu erleichtern. Bei der Küchenarbeit sei hier als Beispiel der günstige Farbkontrast zwischen den zu rüstenden grünen Gemüsen und einer rötlichen Tischunterlage genannt. Wenn das Arbeitsgut und die Unterlage ähnliche Farben haben, dann wird das Arbeitsobjekt sozusagen getarnt. Eine solche Tarnung erschwert das Erkennen und erfordert demgemäß eine größere Beleuchtungsstärke.

Blickfänge können erzielt werden, indem Griffe, Schalter, Schaltknöpfe, Hebel u. a. m. mit kontrastierenden und den Blick anziehenden Farben versehen werden. Solche Blickfänge erhöhen die Geschwindigkeit der Wahrnehmung und verkürzen somit die Zeit zur Erfassung der Sehaufgabe.

Die mit braunen, roten und orangen Tönen versehenen Objekte werden scheinbar in die Nähe gerückt; sie eignen sich für Blickfänge besonders gut. Dagegen weichen blaue und grüne Flächen scheinbar in die Ferne und lösen Empfindungen von Weiträumigkeit aus; diese Gruppe von Farbtönen ist wegen ihrer gleichzeitigen beruhigenden Wirkung vor allem für Wände und andere größere Flächen geeignet.

Außer den bisher erwähnten Funktionen kennen wir auch die rein emotiven Wirkungen der Farben. Diese sind in ihrer Intensität, aber auch in ihrer Qualität, individuell stark verschieden. Trotzdem besitzen einige Farbgruppen psychologische Eigenschaften, die erfahrungsgemäß für viele Personen Gültigkeit haben, so daß ihre summarische Aufzählung berechtigt erscheint:

Farbgruppen	Psychische Stimmung	Temperaturwirkung	Distanzwirkung
Blau	beruhigend	kalt	fern
Grün	beruhigend	neutral bis kalt	fern
Rot	aufreizend	warm	nahe
Orange	beunruhigend	sehr warm	sehr nahe
Gelb	beunruhigend	sehr warm	nahe
Braun	neutral	neutral	sehr nahe
Violett	beunruhigend entmutigend	kalt	sehr nahe

Der Historiker erzählt:

Die menschliche Kultur begann mit dem Herdfeuer

(fem) Bevor es Rittersäle und Kemenaten gab, von Herrenzimmern oder Wintergärten gar nicht zu reden, bestand die Wohnküche. Die menschliche Gesittung fing mit ihr an. Denn sie birgt den Herd, den urtümlichen, von frühesten Kulturen und Sagen verherrlichten Mittelpunkt des menschlichen Daseins.

Am Anfang des Heimes – und seiner bedarf gerade der in rauheren Gegenden lebende Mensch von Natur aus – steht die Herdstube als Wohn-, Koch- und Schlafräum in einem. Den frühen Typ dieses Herdhauses hat das nordische Bauernhaus bewahrt; es zeigt in Niedersachsen und England ähnliche Formen. Ein großer Mittelraum birgt am oberen Ende die Feuerstelle. Quer zu diesem Raum, der in Niedersachsen Diele und in England Halle heißt, stehen die Schlafräume,

die ursprünglich überhaupt nur gegen die Diele offene Nischen gewesen sind. Diese Frühform des nordischen Hauses hat anderswo, und zwar im Mittelmeerraum, eine ganz denkwürdige Karriere gemacht.

Was tun Homers Helden? Sie sitzen im «erzbeschlagenen» Saale, dem Megaron, essen Braten, trinken aus großmächtigen goldenen Humpen purpurnen Wein und erzählen teils wahre, teils erlogene Geschichten. Und unweit vom Herde spinnt die Herrin des Hauses Wolle. Welch ein patriarchalisch-behagliches Bild! Aber – das Haus des klassischen Hellas birgt kein Megaron. Sein Kern ist nach guter Mittelmeersitte ein von Säulen umgebener Innenhof, Peristyl. Doch man fand das Megaron wieder.

Die Welt der homerischen Epen reicht in die frühe, «mykenische» Epoche Griechenlands zurück. Ihre Träger, die Achäer, bauten mächtige Burgen. In einer davon, zu Tiryns, haben die Ausgräber gleich zwei Beispiele für das Megaron gefunden, große Räume mit einer Herdstelle darin. Hier war die aus dem Norden mitgebrachte Form bereits biniert. Später fanden die Griechen das Hofhaus zum Wohnen praktischer. Doch das Megaron verschwand darum nicht ganz. Als altehrwürdig ging es in den Gebrauch der Götter über; der griechische Tempel übernahm den Typ. Herd und Altar heißt im Griechischen Bomos. Kurz gesagt: der Herd ist Altar des Hauses, der Altar Herd der Götter.

In ihrer nördlichen Heimat ist die Herdstube nicht so vornehm geworden. Aber die Wohnküche ist geblieben. Dr. E. L.

Eine Hausfrau – die Hauptbeteiligte – schließlich schreibt:

Von einer idealen Küche erwarte ich vor allem, daß sich darin eine angenehme Atmosphäre verwirklichen läßt. Ich meine damit nicht eine «heimelige» Küche, sondern einen Arbeitsraum, der so eingerichtet ist, daß die Hausfrau ihre Arbeiten fließend und ohne allzu große Umtriebe verrichten kann. Die Küche soll also praktisch eingerichtet sein, gut zum Sauberhalten. Schwer zugängliche Schmutzecken sind ein Schrecken jeder Schweizer Hausfrau und eine Brutstätte für Bakterien und andere unerwünschte Tierchen.

Ob mit elektrischer Energie oder mit Gas gekocht wird, ist nicht ausschlaggebend. Beide Systeme haben ihre besonderen Vor- und Nachteile. Genauso ist es mit den Spültischen. Ob keramischer oder Chromstahl-Spültisch – wichtig ist, daß der harmonische Arbeitsablauf eingehalten werden kann. Ich wünschte mir andererseits in meiner Küche einige zusätzliche Dinge – einen zweiten elektrischen Anschluß zum Beispiel oder einen Ventilator am Küchenfenster. Ich verabscheue die hochgelegenen Küchenfenster, die in vielen Wohnungen anzutreffen sind und die die Hausfrau von der Umwelt abschließen, anstatt sie zu erschließen. Die Funktion eines Küchenfensters erschöpft sich nicht im Hereinlassen des Tageslichts, man sollte auch die Umwelt sehen können, ohne auf ein «Taburettli» steigen zu müssen.

Eine sogenannte Superküche möchte ich nicht. Ich meine damit diese Luxusküchen, mit tausend Apparaten bestückt – mit elektronischer Steuerung und Vollautomatik. Eine Schranktür sollte man dann schon noch von Hand öffnen können – ohne die Hilfe eines Elektromotors. Ich könnte mir nicht vorstellen, daß ich einmal am elektronischen Kommandopult stehen und meine Rösti durch Radar oder die Fernsehkamera überwachen würde – andere Frauen denken vielleicht anders, sonst würden solche Küchen ja nicht gebaut.

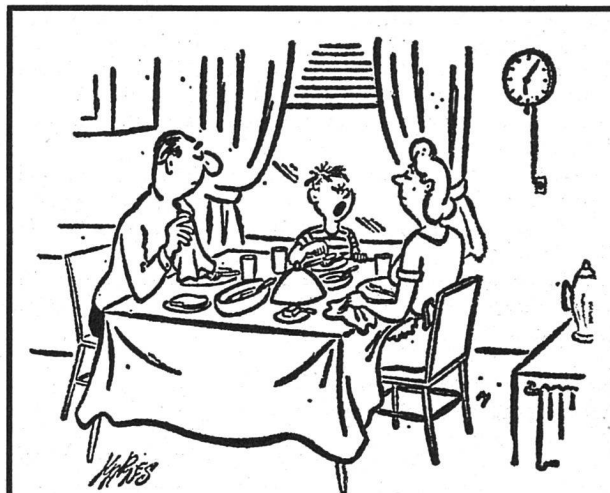
Noch ein Wort zur Küchengröße: Die ideale Lösung sehe ich in einer relativ kleinen Arbeitsküche, verbunden mit einem anschließenden Eßzimmer oder einer Eßdiele. Falls dieser Eßraum nicht vorhanden ist, sollten die Küchen unbedingt groß genug sein, um einen Tisch mit vier Stühlen aufnehmen zu können und trotzdem den nötigen Lebensraum zu gewährleisten.

Wer schon erlebt hat, wie eine Familie mit lebhaften Kin-

dern in der Kleinküche beim Mahl sitzt, während die Pfannenstiele vom Kochherd her bis an den Rücken der Essenden reichen, wird verstehen, daß auf die Dauer solch ein Zustand für die Hausfrau und alle Familienglieder zur Qual werden wird.

Eine schlecht disponierte Küche bildet für die Familie eine ständige Ursache für Mißhelligkeiten, eine familiengerechte Küche aber ist für die Hausfrau ein täglicher Quell der Freude.

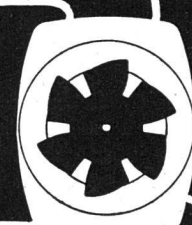
R. B.-F.



Was, kein Dessert? Dann hab' ich all das andere Zeug für nichts und wieder nichts hinuntergewürgt!

Für moderne Küchenlüftung

Bahco Silent



Es lohnt sich, den neuen Bahco
Silent in der Küche einzubauen!
Verkauf durch Installationsfirmen.

Generalvertretung:
Walter Widmann AG
Löwenstrasse 20, Zürich 1
Telephon (051) 27 39 96