

Küchentische, Stühle, Hocker

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **48 (1973)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-104302>

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.

Der Küchentisch, in der Mitte der Küche unter einer Deckenlampe aufgestellt, umgeben von gradlinigen, unbequemen Stühlen und Hockern, ein Hindernis auf dem Weg vom Schüttstein zum Herd, gehört wohl endgültig der Vergangenheit an. Trotzdem haben Küchentische und Stühle wieder wesentlich an Bedeutung gewonnen, weil im Zuge der Rationalisierung der Haushaltarbeiten der Trend eindeutig zur Essküche geht. Aber auch in Küchen mit ungenügender Arbeitsfläche wird oft ein Tisch aufgestellt, sofern es der verfügbare Raum zulässt.

Das Angebot ist recht vielseitig. Bemerkenswert sind die meist zweckentsprechende Formgebung und die Verwendung pflegeleichter Materialien in ansprechenden Farben. Trotzdem ist nicht alles Gold, was glänzt. Phantasie und Originalität in Ehren, wenn dabei die fundamentalen Forderungen an einen Tisch beziehungsweise an eine Sitzgelegenheit erfüllt werden. So können zum Beispiel pseudoantike Stühle einer Küche ein gewisses Etwas geben, sind aber, wie alle übrigen auch, zuerst auf ihren Sitzkomfort zu überprüfen.

Tische

Küchentische dienen in erster Linie als Essplatz und zum Rüsten, werden aber je nach Ausstattung der Wohnung und Lebensgewohnheiten der Bewohner auch zum Erledigen der Näh- und Bastelarbeiten oder der Schulaufgaben verwendet. Die Tischhöhe variiert nach Fabrikat von 72 bis 74 cm, die Grösse des Tischblattes von 90 x 60 cm bis 120 x 80 cm. Unter das Tischblatt geschobene Verlängerungen oder Rüsttalar unter der Schublade eingeschoben und zugleich als Verlängerung verwendbar, bieten gewisse Variationsmöglichkeiten. Daneben gibt es auch Spezialtische mit eingebauter Bügelfläche, Bügelbrett und Ärmelbrett. Auch runde Tische werden angeboten. Sie sind gemütliche Esstische, aber als Arbeitstisch weniger geeignet.

Klapptische finden meistens auch in sehr kleinen Küchen noch Platz, bieten eine hochwillkommene zusätzliche Abstellfläche und können je nach Bedarf beziehungsweise Möglichkeit einseitig oder beidseitig aufgeklappt werden.

Die Küchentische ruhen auf vier Eckfüssen, 2 verstrebenen Säulenfüssen oder einem Säulenfuss. Wichtig ist die unbe-



Oben: Säulentisch, erlaubt bei Eckbänken ein bequemes Absitzen

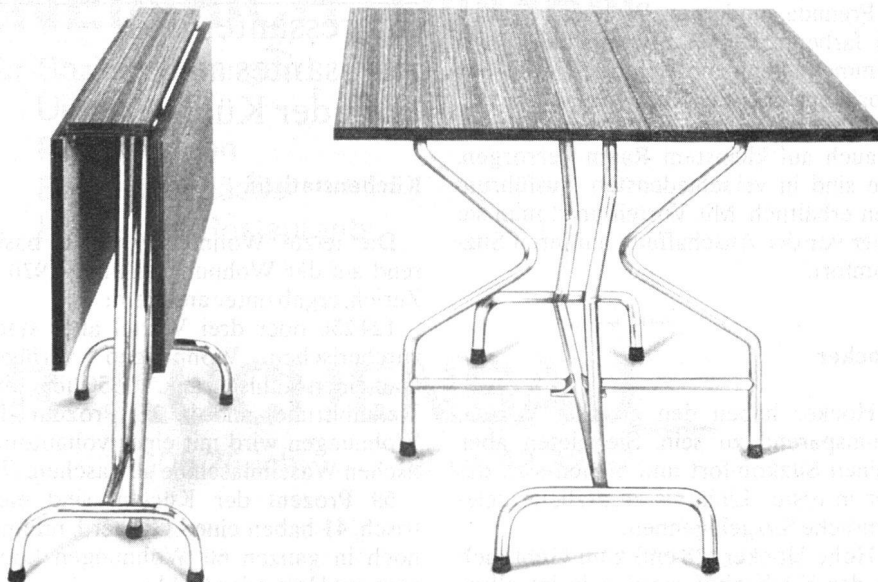
dingte Stabilität. Säulenfüsse sind besonders vor Eckbänken und bei knappen Platzverhältnissen angezeigt.

Der Platz unter dem Tischblatt sollte so weitgehend wie möglich für Schubladen genutzt sein, denn sie bieten eine meist hochwillkommene Gelegenheit zum Versorgen von allerhand Kleinigkeiten.

Stühle

Ein Stuhl soll eine bequeme Körperhaltung gewährleisten, also ein Sitzen mit möglichst geringem Aufwand an

Unten: Klapptisch, kann je nach Bedarf ein- oder beidseitig aufgeklappt werden





Universalstuhl mit verstellbarer Sitzhöhe und Rückenlehne.



Tritthocker erleichtern das Erreichen hochgelegener Tablare.



Drehhocker sind platzsparend und lassen sich der Arbeitshöhe anpassen.

Muskularbeit. Falsches Sitzen macht müde und kann sogar Haltungsschäden nach sich ziehen.

Wird ein Küchenstuhl auch bei der Rüstarbeit und beim Bügeln gebraucht, so hat er anderen Anforderungen zu genügen als einer, der nur beim Essen verwendet wird.

Ein funktionell gestalteter Arbeitsstuhl verringert die Ermüdung bei Küchenarbeiten wesentlich gegenüber dem Arbeiten im Stehen. Er sollte auch in Küchen ohne Tisch nicht fehlen. Um seine Aufgabe zu erfüllen, muss die Sitzhöhe der Höhe des Arbeitsplatzes entsprechend verstellbar sein, und auch die Lage der Rückenlehne muss sich dem Körperbau der Benutzerin anpassen lassen. Unter Umständen sind auch Rollen oder Gleiter erwünscht. Eine leichte Polsterung (2-4 cm Schaumstoff) erhöht den Komfort. Auch leicht eingemuldete Sitzflächen und geschweifte Rückenlehnen sind bequemer. Dies gilt natürlich auch für Küchenstühle, die vorwiegend als Essstühle verwendet werden.

Freunde modernen Wohnens greifen zu farbenfrohen Kunststoffstühlen und stimmen, wenn möglich, die Farbe der Vorhänge oder des Rollos darauf ab.

Klappstühle lassen sich bei Nichtgebrauch auf kleinstem Raum versorgen. Sie sind in verschiedensten Ausführungen erhältlich. Mit Vorteil prüft man sie aber vor der Anschaffung auf ihren Sitzkomfort.

Hocker

Hocker haben den grossen Vorteil, raumsparend zu sein. Sie bieten aber keinen Sitzkomfort und eignen sich daher in erster Linie als zusätzliche gelegentliche Sitzgelegenheit.

Hohe Hocker (78 cm) zum Gebrauch an der Küchenbar werden ja im allge-

meinen nur für kurze Imbisse benutzt. Ist keine Abstummöglichkeit für die Füsse am Bartisch, so ist ein Fussraster am Hocker erwünscht. Auch Rüst- oder Bügelhocker (62 cm) sollen so gestaltet sein, dass die Füsse abgestellt werden können.

Ein Drehhocker, in der Höhe durch eine Gewindespindel verstellbar, bietet in Kleinküchen manchmal die einzige Möglichkeit, eine Sitzgelegenheit unterzubringen. Hochgeschraubt wird er bei der Arbeit auf der Küchenkombination verwendet, in niedriger Stellung am Rüstbrett.

Stabile Hocker, die durch Um-, Ab- oder Aufklappen eines Sitzteils in eine kleine Leiter verwandelt werden können (sogenannte Treppenstühle oder Tritthocker), bieten mancherorts eine willkommene Hilfe, um ohne gefährlichen

Balanceakt hochgelegene Schränke und Tablare zu erreichen.

Falls Tisch und Stühle nicht gleichzeitig angeschafft werden, so ist es gut zu wissen, welche Höhe das bereits Vorhandene hat, sonst kann man unter Umständen unliebsame Überraschungen erleben, denn Sitzhöhe und Tischhöhe müssen aufeinander abgestimmt sein.

Beim Kauf eines Arbeitsstuhles lohnt es sich, ein paar Minuten darauf zu sitzen und ihn richtig auszuprobieren. Nur so lässt sich erkennen, ob der Stuhl wirklich geeignet ist und bequemes Arbeiten erlaubt.

(Fotos: Berg-Küchen, Berg. Tubessor, Bussigny. Stella, Bassecourt. Heid-Küchen, Sissach. Aus dem Bulletin des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft SIH, 3/73)

Interessantes und Amüsantes aus der Welt der Küche

Küchenstatistik

Die letzte Wohnungsstatistik, basierend auf der Wohnungszählung 1970 in Zürich, ergab unter anderem:

124 256 oder drei Viertel aller stadtzürcherischen Wohnungen verfügen über einen Kühlschrank, 10 356 über eine Tiefkühltruhe, und in 78 Prozent der Wohnungen wird mit einer vollautomatischen Waschmaschine gewaschen.

59 Prozent der Küchen sind elektrisch, 41 haben einen Gasherd, und nur noch in ganzen 60 Wohnungen kocht man mit Holz oder Kohle.

Bauknecht Heissluft-Backofen mit «eingebauter» Sauberkeit!

Eine vollkommen neuartige Problemlösung gelang Bauknecht: der Backofen, der sauber bleibt und deshalb nicht mehr gereinigt werden muss, weder von Hand, noch pyrolytisch oder katalytisch. In diesem Heissluft-Backofen arbeitet aktive Heissluft. Ein Gebläse an der Backofen-Rückwand wälzt erhitzte Luft etwa 40mal in der Minute um, so dass der Braten oder das Backgut ringsum von Heissluft umspült wird. Der Wärmeübergang erfolgt so rasch, gleichmässig und nachhaltig, dass auf die bisher notwendigen hohen Temperaturen verzichtet werden konnte. Wenn aber die Temperatur nicht so hoch ist, kann das im Bratgut enthaltene Wasser nicht schlagartig verdunsten und die umgebenden Fetteilchen