

**Zeitschrift:** Wohnen  
**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger  
**Band:** 61 (1986)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Küchentrends  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-105467>

### **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:** 22.01.2025

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

«Arbeit in der Küche ist nicht mehr allein Frauenarbeit, sondern Familienarbeit», diesen Standpunkt vertrat kürzlich die deutsche Bundesministerin Frau Prof. Dr. R. Süsmuth. Sie hat sicherlich recht. Recht haben auch die Leute, die eine Tendenz erkennen, dass die Küche immer mehr zum Mittelpunkt der Wohnung wird.

Nach einer Zeit der sterilen Kleinküchen räumen heute Planer und Architekten der Küche denn auch wieder mehr den ihr gebührenden grösseren Platz ein. So kann sie, mit einem Esstisch oder zumindest mit einer Essbar ausgestattet, tatsächlich wieder zum Zentrum der Wohnung werden. Moderne Apparate und wohnliche Ambiance erlauben es, in der gemütlichen Küche zu essen oder hier sogar Feste zu feiern. Auch unter schwierigen Raumbedingungen, bei Altbautsanierungen wie bei Neubauten, finden die Küchenplaner eine optimale Lösung mit perfektem Arbeitsablauf und guter Raumausnutzung.

### Die ideale Küche

Ideal ist eine Küche – zweckmässige Einrichtung und gute Ausstattung einmal vorausgesetzt –, wenn die ganze Familie am Tisch sich zusammensetzen und harmonische Stunden verbringen kann, eine Küche, in welcher man auch nach dem Essen noch gerne zusammensitzt. Solche Küchen können sogar massgeblich an intakten Familien beteiligt sein – vielleicht schon deshalb, weil hier kaum ein Fernsehapparat steht und so die wichtigen, sonst leider vernachlässigten Gespräche ganz natürlich und in gelöster Atmosphäre stattfinden können.

### Gibt es eine Küche der Zukunft?

Es ist legitim, sich mit der Frage auseinanderzusetzen, wie wir in 20 Jahren leben, wohnen, kochen, essen werden. Dabei kommt es natürlich auch zu fragwürdigen Aussagen. So sieht beispielsweise ein Zukunftsforscher die Entwicklung: Er schildert das technisch Machbare und geht davon aus, dass der Verbraucher um die Jahrtausendwende rückhaltlos alle Möglichkeiten der Arbeitserleichterung ausschöpft. So entsteht die These der Knopfdruckküche, die zum computergesteuerten elektronischen Kommandoanstand wird.

Ähnlich argumentiert zum Beispiel ein bekannter amerikanischer Motivfor-



scher: Der Mensch des nächsten Jahrhunderts werde von vorgefertigten Mahlzeiten leben, die nur erwärmt oder im Mikrowellenherd aufgetaut werden müssten. Er spricht zugleich von Einweggeschirr, womit das Abwaschen und damit auch die Anschaffung einer Geschirrspülmaschine entfällt. Er hält es sogar für denkbar, dass es die Küche als selbständigen Raum in 20 Jahren gar nicht mehr gibt, und dass an ihre Stelle Kühl-, Wärme- und Auftauvorrichtungen treten, die sich über die gesamte Wohnung verteilen.

Sind diese Thesen realistisch? Wir glauben nicht! Die computergesteuerte Kommandozentrale wird es im normalen Wohnungsbau nicht geben, ebenso wenig werden wir Normalmenschen unser Porzellan, unser Silber und unsere formschönen Gläser durch Einwegteller und -besteck ersetzen. So etwas mag sich bei Parties durchsetzen, allenfalls noch im Massengastgewerbe, kaum aber im Haushalt kultivierter Menschen.

Realistischer ist diese Prognose: Die moderne Küche hat ihre gültige Form mehr oder weniger gefunden. Die Küchentechnik von heute ist bereits auf das Jahr 2000 ausgerichtet. Natürlich wird es auch künftig Neuerungen geben, zum Beispiel bei der Innenausstattung der Schränke, für den Einsatz von Materialien für Fronten und Arbeitsplatten, eine noch ausgereiftere Automatik an den Geräten und vielleicht eine noch sparsamere Energieanwendung. Aber am Gesamtkonzept wird sich wenig ändern.

Trotzdem bleibt manche Küche das Stiefkind im Wohnungsbau. Gewiss ist es nicht immer möglich, die wünschbare Grösse und Ausstattung zu realisieren. Stiefkinder sollten aber diese Räume bei gutgeplanten Wohnungen keinesfalls mehr sein. Auch bei Sanierungen und Renovationen bietet sich sehr oft eine

einmalige Chance, diesen Raum stark aufzuwerten und so Attraktivität, Wohnwert und Vermietbarkeit zu steigern.

### Rationeller Energieeinsatz

Fast 12 Milliarden Kilowattstunden oder 28% des gesamten letztjährigen Elektrizitätskonsums in der Schweiz beanspruchten die privaten Haushaltungen und den Grossteil davon naturgemäss die Küchenapparate. Rechnet man mit dem durchschnittlichen Haushalttarif von 17 Rappen je kWh, gaben die 2,7 Millionen Haushaltungen im Landesmittel gesamthaft etwa zwei Milliarden Franken für die elektrische Energie aus; für den einzelnen Haushalt betrug demnach die Stromrechnung 1985 im Durchschnitt rund 730 Franken. Dieser Betrag wäre sicherlich deutlich höher, wenn in den vergangenen Jahren seitens der Haushaltgerätebranche im Bau von stromsparenden Apparaten nicht markante Fortschritte erzielt worden wären.

Es liegt aber auch am einzelnen Konsumenten, der allseits anerkannten Forderung nach einem rationellen Strom-einsatz Nachachtung zu verschaffen. Dabei sollte das Augenmerk insbesondere auf jene Elektrogeräte gerichtet werden, die Wärme (z.B. Kochherd, Elektroboiler) oder Kälte (z.B. Kühlschrank) erzeugen und dementsprechend relativ viel Strom benötigen. Übrigens: Wie jedermann in der Küche und im Haus fast mühelos einen Beitrag zum Energiesparen leisten und dafür Kosten sparen kann, steht im Energiesparbüchlein des Bundesamtes für Energiewirtschaft. Das Energiesparbüchlein ist gratis beim Bundesamt für Energiewirtschaft, 3003 Bern, erhältlich. B.

