Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home :

internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 11 (1957)

Heft: 5

Rubrik: Tagungen

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

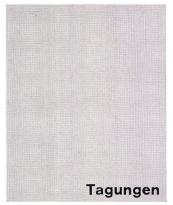
Download PDF: 09.12.2025

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

wohnbedarf

Wohnbedarf Zürich Talstrasse 11 Telefon 051/25 82 06
Wohnbedarf Basel Aeschenvorstadt 43 Telefon 061/24 02 85





Küchenanlage und ihre Planung

Mit diesem Thema veranstaltete die Handels-Hochschule St. Gallen einen eintägigen Kurs an der ETH, an dem alle wichtigen Voraussetzungen für das Planen von Großküchen in Kurzreferaten von den verschiedensten Fachleuten beleuchtet wurden.

Architekt Theo Schmid sprach über die Anlage der Hofelküche und schenkte seine Aufmerksamkeit ganz besonders der Abklärung der Dimensionen, wie sie

den speziellen Bedürfnissen der Hotelküche entstehen. Er ging in seinen Ausführungen vom Schema der einfachen Haushaltküche aus, die sich sukzessiv in ihrer Anordnung entsprechend der Personenzahl vergrößert. Die Abklärung der Verkehrslage und die Beziehung zu den übrigen Räumen, die alle ohne Verkehrsstockung von der Küche aus erreicht werden müssen, sind besonders wichtige Merkmale, die der Architekt von Großküchen eingehend zu studieren hat. Es ist erfreulich, daß in Zusammenarbeit von erfahrenen Architekten mit der Schweizerischen Hoteltreuhandgesellschaft eine Serie von Küchennormen festgelegt wurde, deren Anhaltspunkte und Unterlagen beim Bau von neuen Küchen unentbehrlich sein sollten. Zahlreiche Beispiele aus der Praxis, wie Lösungen von komplizierten Umbauten, hervorragend gelöste Beispiele an jetzt bestehenden Hotelneubauten, sowie Fehlbeispiele gaben Fachmann und Laien den gewünschten Aufschluß, wie eine gut organisierte Hotelküche beschaffen sein soll.

Lichtbilder von neuesten Plänen und Aufnahmen von Neubauten zeigten die neue Version der Schnellküche mit anschlie-Bender Snackbar, wie sie heute für zahlreiche Hotelbauten von Amerika her auch für unsere schweizerischen Verhältnisse übernommen wurde. Besonders inter-

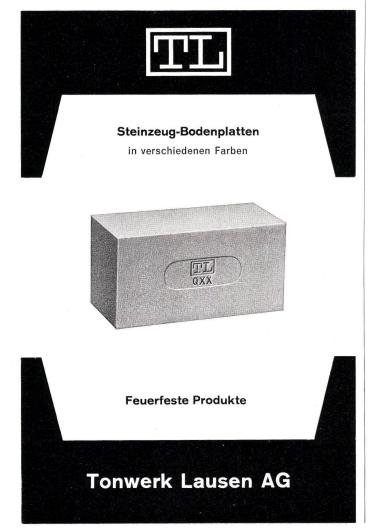
essant an diesen neuen Küchentypen ist, daß eine ganze Anzahl von Küchenfunktionen in die Snackbar - wie das Grillieren von Würsten, Hamburger Beefsteaks und anderen Grillgutes – verlegt werden kann. Auch die Salate gelangen unzubereitet in die Schnellküche und werden vor dem betreffenden Gast gemischt und angerichtet. Herr Ernst Pauli, Bahnhofrestaurateur, in Aarau sprach über die neuzeitlichen Entwicklungsmerkmale der Restaurationsküche. Als kompetenter Vertreter des schweizerischen Gastgewerbes betonte er ganz besonders, daß weder Kultur, noch Individualität der einzelnen Restaurants und schöne alte Sitten und Gebräuche der Mechanisierung und Automation zum Opfer fallen sollten. Gerade bei Großküchen ist die seriöse Berechnung der Bodenfläche wichtig, und prinzipiell sollte nie eine Küche um bereits gekaufte Apparate herum gebaut werden. Man rechnet bei einem Speiserestaurant in einer mittleren Stadt (150 Sitzplätze), wo zirka 50% Menüs und 50% à la carte bedient werden, mit 0,46 Quadratmeter Küchenbodenfläche pro Sitzplatz als Mittel. Der Idealfall bei einem Neubau ist immer eine Grundrißlösung, bei der sich Küche und Restaurationsräume im gleichen Stockwerk befinden. Den Aufbewahrungsräumen wird heute mehr denn je größte Beachtung geschenkt, ebenso

den Ventilations- und Temperaturregelungsfragen in der Großküche.

Auch das Thema der Anstaltsküche, das von Herrn Dipl.Ing. Meier behandelt wurde, zeigt die Organisation der Großküchenanlage von einem ganz besonderen Gesichtspunkt aus, der speziell bei Spitälern und ähnlichen Bauaufgaben beachtet werden sollte. Gerade in größeren Betrieben, in denen eine besondere Diätküche geführt wird und wo auch bei den normal zubereiteten Speisen auf das Maximum des Nährwertes Wert gelegt werden muß, werden ganz besonders große Qualitätsanforderungen an die Speisen gestellt. Die heutige Automation hilft dem modernen Großbetrieb Nährwerte erhalten und Energie sparen. Das Prinzip der modernen Anstaltsküche: Möglichst wenig Aufwand an Zeit, Arbeitskraft und Material für die beste Leistung. Auf die Transportverhältnisse ist gerade in Krankenhäusern, Anstalten, wo die Speisen direkt von der Küche bis zum entferntesten Krankenbett der riesigen Trakte ohne Qualitäts- und Wärmeverlust geführt werden müssen, besonderes Augenmerk zu legen. Was eine richtige Organisation einer kleinen Stockwerksküche oder Schwesternküche verlangt, wurde demonstrativ an zwei verschiedenen schematischen Beispielen gezeigt. Einer Schwester kann zum Beispiel durch







richtige Anordnung der Teeküche ein dreifacher Weg und verschiedene Handgriffe erspart werden.

Zuletzt sprach Fräulein Nadler, die erste Hausbeamtin am Kantonsspital in Zürich, und bewies an Hand zahlreicher Beispiele aus der Praxis, daß die rationelle Arbeitsweise unbedingt von der richtigen Anordnung der Hilfsgeräte und Materialien an den verschiedenen Arbeitsplätzen abhängt. Bei der heutigen Personalknappheit muß auch für das Personal der Großküchenanlagen das Maximum von Sicherheit, Komfort und Arbeitsentlastung vorgesehen werden. Rückenschäden und Beinbeschwerden sollten bei einer richtigen Anordnung und der Verwendung von Rosten an allen exponierten Stellen der Küche nicht mehr vorkommen. Zu diesem Kapitel gehört auch das Heben von Lasten für Frauen, Eine weitgehende Einbeziehung von Rollmaterial in den verschiedensten Höhen, zu dem Küchenboys, Roller für Harasse, Milchkannen usw. gehören, ist im modernen Großbetrieb eine Selbstverständlichkeit. Es erhöht die Unfallsicherheit und gewährleistet eine flie-Bende Abwicklung der verschiedensten Kochprogramme.

Genügend zusätzliche Personalräume, Duschen, Doppelgarderobeschränke, alles, was bei der Industrie bereits zur vorschriftsmäßigen Norm gehört, wird auch für das Großküchenpersonal angestrebt. Eine lebhafte Aussprache unter zahlreichen Fachleuten beendete diesen bis auf den letzten Platz besetzten Materialkurs, der sowohl Architekten wie Fabrikanten und Fachleuten aus der Hotellerie und dem Anstaltswesen eine Fülle von Anregungen mitzugeben vermochte. Br.



Le Corbusier in Lausanne

Vor überfülltem Hause hielt am 15. Februar Le Corbusier in Lausanne einen Vortrag, in dem er seine Konzeption von den «Drei menschlichen Siedelungsformen» (les trois établissements humains) darlegte. Der große Architekt trug seine Gedanken in Form einer «causerie» frei vor und illustrierte sie während des Vortrages mit farbigen Zeichnungen, deren Anblick ein Genuß für sich war.

Die modernen Städte wachsen, oder vielmehr: wuchern nach Le Corbusier regellos ins Ungemessene. Die reine Anarchie ist da ausgebrochen, und immer noch weiter greift das Bauchaos. Der Mensch des technischen Zeitalters ist dazu verdammt, sein Leben in verrußten, verrauchten, verlärmten Siedelungen zu verbringen, in denen Industrieanlagen und Wohnbauten nach dem Zufall der Entstehung bunt durcheinandergewürfelt sind. Nur eine absolut planmäßige Überbauung der Erdoberfläche kann dem Menschen wieder Sonne (24 Sonnenstunden), Raum und Grünfläche geben alles Dinge, die für ein glückliches Leben und freudvolles Arbeiten unerläßlich sind. Diese konsequent durchgeplante Besiedlung der Erde soll nach dem Konzept der «Drei menschlichen Siedelungsformen» erfolgen: Die gesamte Industrie wird verlegt in die «linearen Industriestädte». Diese bestehen aus entlang den Straßen, Schienen- und Wasserwegen aufgereihten «Industrie-Einheiten». Durch große Straßen sind die linearen Industriestädte verbunden mit den «radialkonzentrischen Städten», in denen Regierung, Verwaltung, Hochschulen, Kulturinstitute, Handel usw. konzentriert sind. Einen dritten Siedelungstypus, abseits von den radial-konzentrischen Städten und den linearen Industriestädten (aber mit diesen durch ein geeignetes Kommunikationsnetz verbunden), bilden die «landwirtschaftlichen Einheiten» (sections paysannes). Diese – auch sie eine Art von Städten – setzen sich zusammen aus landwirtschaftlichen «Betriebseinheiten» mit genossenschaftlichem Zentrum, Siloanlage, mechanischer Werkstätte und Wohntrakten für die Landarbeiter.

Selbstverständlich wurde Le Corbusiers Vortrag mit enthusiastischem Beifall aufgenommen. Es mag aber dieser Beifall doch eher dem großen Baukünstler, als dem Theoretiker Le Corbusier gegolten haben, denn: welcher Architekt der jungen Generation vermöchte diesen unbegrenzten Planungsoptimismus noch zu teilen, wer vermöchte heute noch zu glauben, Glück und Frieden des Menschengeschlechtes seien durch geplante Überbauung der Erdoberfläche für alle Zukunft sicherzustellen? – Es liegt eine ungeheure Verführung für den menschlichen Geist darin, zu glauben, er könne die ganze Wirklichkeit intellektuell bis ins Letzte meistern, er sei fähig, gleichsam vom Schreibtisch aus durch konsequentlogisches Denken alle Probleme ein für allemal zu lösen. Selbstverständlich geht am Schreibtisch die Rechnung restlos auf: es türmt sich ein in seiner Konsequenz und saubern Geschlossenheit imposantes Gedankengebäude auf, das schließlich in einer mathematischen Formel seinen lapidarsten Ausdruck finden mag (Le Corbusiers «Industrie-Einheiten», «Betriebseinheiten» usw. ließen sich gewiß mathematisch fassen). Und in dieser Formel, wähnt der Intellekt, liege die Lösung für alle Daseinsprobleme eingeschlossen – man müsse sie nur konsequent-planvoll entwickeln und anwenden. Dieser Überschätzung der Ratio, dieser Faszination durch den «esprit de géometrie» unterliegt Le Corbusier ebenso wie die Marxisten. Wir Jüngern haben inzwischen erfahren, daß diese Gedankengebäude, diese Pläne in ihrer für den Intellekt so befriedigenden Logizität nur zu oft in einen rein abstrakten Raum hinausgedacht sind und daß die Rechnung eben nur im abstrakten Raum so schön aufgeht. Und wo die konsequente Realisierung solcher Pläne herbeigezwungen wird, scheint kaum größeres Menschheitsglück, dafür aber um so sicherer die Vernichtung aller individuellen Freiheit verwirklicht zu sein. Wir - einige marxistische Intellektuelle ausgenommen vermögen daher jenes revolutionäre Pathos, das unter radikalem Bruch mit allem Vorliegenden, allem geschichtlich Gewachsenen, eine völlig neue Welt aufzubauen gewillt ist, nicht mehr zu teilen. (Es liegt ja auf der Hand, daß Le Corbusiers Pläne erst nach einer völligen Zertrümmerung unserer politischen und sozialen Struktur und nach Zerstörung der jetzigen Baubestände realisierbar würden. Die wirtschaftlichen Einheiten etwa gleichen einer Kolchose wie ein Ei dem andern.)

Das alles soll nicht bedeuten, daß wir einer regellosen, kurzsichtigen Bauerei das Wort reden. Es gehört zu den Verdiensten Le Corbusiers (und verwandter Geister), den Blick für große Konzeptionen, die die Überbauung von Territorien leiten sollen, geschärft zu haben. Es wird heute niemand mehr gegen geplante Überbauungen opponieren, sofern in den zugrunde liegenden Plänen nach einem praktischen Ausgleich mit den historisch gegebenen baulichen Umständen getrachtet wurde. Wir jüngern Architekten werden uns eher für Projekte, die sich im Rahmen der Gegebenheiten realisieren lassen (man denke an das Seeparkprojekt in Zürich), entflammen, als für die gigantischen Konzeptionen Le Corbusiers, die tödlich wirken müßten, wenn sie mit der radikalen Konsequenz des abstrakt-planenden Intellekts wirklicht würden.

Zum Glück sind auch in Le Corbusier der schöpferische Künstler und der abstrakte Theoretiker nicht identisch. Wir wären sonst sicher um einige der gültigsten modernen Baukunstwerke ärmer. m.