

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

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 23 (1969)

Heft: 12: Einfamilienhäuser = Maisons familiales = One-family houses

Werbung

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

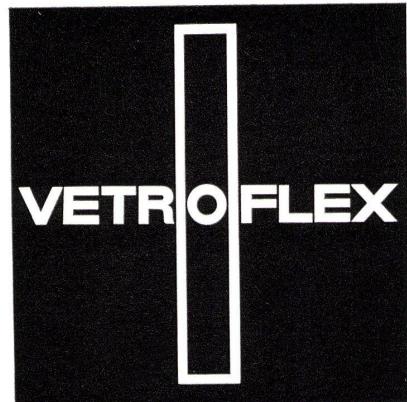
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

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

VETROFLEX ISOLIERUNG:

WIRKSAMKEIT
KOMFORT
EINSPARUNGEN



TEL-Verfahren

GLASFASERN AG
VERKAUFSBÜRO
8039 ZÜRICH
TEL. 051 27 17 15

Büropavillon
Balzers AG
in Balzers FL

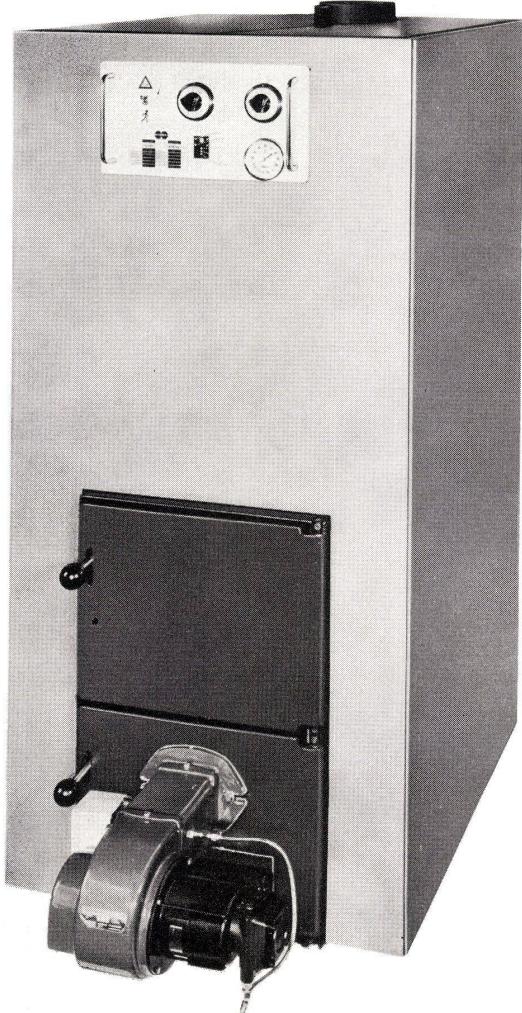
Ein Beispiel
der Leichtbauweise,
wirtschaftlich,
rasche Montage,
hohe Qualität.

büchel
fertigbauten ag
Rebstein, Zürich, Lausanne





Realtherm



ACCUMAT-Realtherm, ein neuartiger Heizkessel, kombiniert mit einem leistungsfähigen Boiler, auch ausrüstbar für die Verfeuerung von festen Brennstoffen.

Günstige Abmessungen, einfache Montage, beste Wirtschaftlichkeit, minimale Wartung, hoher Komfort und: ein vorteilhafter Preis.

**Accum AG
8625
Gossau ZH**

051 - 78 64 52

Wilhelm Jaenecke, München

Küche und Bad im Einfamilienhaus

Der Wunschtraum jedes Planers, den Bauherrn schon vor dem Bau seines Hauses mit allen wichtigen Dingen vertraut zu machen, erfüllt sich leider nur selten. Meist ist der Rohbau schon erstellt, und der Küchenfachmann muß sich mit den bereits bestehenden Gegebenheiten abfinden. Das Ideale wäre es natürlich, wenn sich bereits der Architekt – im Einverständnis mit dem Bauherrn – bei der Grundrißplanung mit einem Küchenfachmann zusammensetzen und alle wichtigen Punkte auf dem Papier festhalten würde. Allerdings gibt es Bauherren – besonders die sogenannten «Praktiker» unter ihnen –, die nicht viel von Küchenplanung wissen wollen. Sie vertreten die Meinung, erst müsse das Haus mal stehen, dann werde man schon weitersehen. Aber Improvisation ist für Dauereinrichtungen, wie sie normalerweise die Küche darstellt, nicht das richtige Wort. Und wie leicht kann es kommen, daß gerade jene Bauherren später dem Architekten die größten Vorwürfe machen und ihm die Versäumnisse anlasten wollen.

Worum geht es im wesentlichen bei der Küchenplanung? Allem vorweg steht die Kostenfrage: Was will und was kann man für seine Küche ausgeben? Die Funktionsabläufe in der Küche – das ist ein weiterer wichtiger Punkt, der vor Erstellung des Rohbaues in allen Einzelheiten geklärt werden muß. Arbeitserleichterung und Arbeitsvereinfachung stehen hierbei im Vordergrund. Angefangen vom Aufbewahrungsort der Lebensmittel über die Zubereitung und das Kochen des Essens bis zum Einbauschrank, der nach dem Abspülen das gesäuberte Geschirr aufnimmt, muß sich alles nach dem Prinzip des rationellsten Arbeitsablaufes vollziehen, das heißt mit dem geringsten Aufwand an Mühe und Zeit den optimalen Erfolg zu erzielen. Die Planung fängt schon bei den Installationsrohren an, die in vielen Fällen bereits verlegt sind; damit sind die besten Möglichkeiten schon «verbaut».

Für den zeit- und kräfteparenden Arbeitsablauf spielt die richtige Anordnung der Küchenmöbel und -geräte eine wichtige Rolle. Dieser ist aber nur möglich, wenn schon der Architekt die Installationen für Strom, Gas, Wasser und Abflüsse – entsprechend der DIN 18022 – richtig geplant hat.

Trotz allgemeingültigen Regeln, die auf Grund gewissenhafter Untersuchungen und Arbeitsplatzstudien von hauswirtschaftlichen Instituten und Forschungsanstalten erarbeitet wurden, gibt es doch individuell bedingte Abweichungen, die davor warnen, nur nach «Schema F» zu zugehen. Während die normale Reihenfolge der Arbeitskette von rechts nach links verläuft, muß sie zum Beispiel bei Linkshändern geändert werden; denn hier muß der Herd links von der Spüle stehen.

Die Größe der Küche wird von der personellen Größe des Haushalts und von der Zahl der in der Küche

tätigen Personen bestimmt. Dabei sind auch bereits jene Haushaltmitglieder zu berücksichtigen, die in absehbarer Zeit den Haushalt verlassen oder in ihn aufgenommen werden sollen. Auch die Körpergröße der Hausfrauen steht bei der Küchenplanung zur Debatte. Bei außergewöhnlich kleinen oder großen Menschen läßt es sich nicht umgehen, die normale Arbeitshöhe von 80 bis 85 cm den Körpermaßen entsprechend anzupassen. Auf ältere und behinderte Personen muß in der Planung Rücksicht genommen werden, wobei besonders auf die Unfallverhütung hinzugeisen ist, der gerade bei dem genannten Personenkreis erhöhte Aufmerksamkeit gewidmet werden sollte.

Die Küchenhersteller sind sogar der vielzitierten «Bandscheibe» entgegengekommen, die das ständige Bücken der Hausfrau manchmal «übernimmt» und heftige Rückenschmerzen verursacht. So befinden sich Küchenschrank und Backrohr nicht mehr unmittelbar über dem Fußboden, sondern in Brusthöhe, womit zugleich besseres Hantieren und eine bessere Übersicht geboten wird.

Der richtigen und zweckmäßigen Unterbringung von Küchengeschirr sowie von Nahrungsmittelvorräten kommt in der Küche große Bedeutung zu. Auch hier ist es notwendig, die täglich gebrauchten Geräte und Kochutensilien in günstiger Reichweite und Griffnähe zu plazieren, damit unnötige Wege und Handgriffe erspart bleiben.

Wo werden die Mahlzeiten eingenommen – in der Küche oder im Esszimmer? Das ist eine Frage, die auf jeden Fall «vorher» gestellt werden sollte. Essensgewohnheiten beeinflussen den Raumbedarf wesentlich. Moderne Küchengestalter billigen der Hausfrau außer einem ausziehbaren Esstisch auch noch einen Schreibtisch zu. Manchmal gibt es schriftliche Dinge, zum Beispiel Schreiben von Einkaufszetteln, Notieren von Kochrezepten oder sonstigen Küchennotizen, die man der Einfachheit halber gleich an Ort und Stelle erledigen möchte. Vielleicht findet sich während des Kochens auch mal etwas Zeit, den schon lange aufgeschobenen Brief zu schreiben.

Der Küchenplaner will auch wissen, welche «Fremdarbeiten», die ursächlich nichts mit dem Kochen und Zubereiten von Speisen zu tun haben, in der Küche ausgeführt werden sollen. Das trifft besonders für jene Einfamilienhäuser zu, in denen sich keine eigene Waschküche, Nähstube, kein Bügelzimmer und kein Hobbyraum befinden. Ebenso ist es interessant, zu wissen, ob sich Kinder in der Küche aufzuhalten.

Ein sehr wichtiges Kapitel: elektrische Maschinen und Geräte in der Küche. Welche Geräte sollen verwendet werden? Wo bringt man sie unter? Sind genügend Steckdosen geplant und die Anschlüsse am richtigen Platz?

Türen, Fenster und Wände in der Küche sind in bezug auf Anzahl, Lage und Stärke zu bestimmen. Welcher Fußboden kommt in Frage, wo steht der Kamin? Die richtige Belüftung und Entlüftung gehören ebenfalls zur baulichen Ausstattung der Küche. Über die einzusetzenden Energiearten und die Art der Versorgung für Kochen, Backen, Heizen und Warmwasserbereitern muß