

**Zeitschrift:** NIKE-Bulletin  
**Herausgeber:** Nationale Informationsstelle zum Kulturerbe  
**Band:** 29 (2014)  
**Heft:** 1-2

**Artikel:** Einküchenhaus und Einbauküchen : Anmerkungen zur Küche in modernen Zeiten  
**Autor:** Haupt, Isabel  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-726883>

#### **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:** 19.02.2026

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



# Einküchenhaus und Einbauküche

## Anmerkungen zur Küche in modernen Zeiten

Von Isabel Haupt

*Die Küche ist weit mehr als der Raum, in welchem so manche Party endet. Sie ist der Ort, an dem sich im 20. Jahrhundert wandelnde Gesellschaftsbilder und die Rationalisierung des Haushalts manifestiert haben. Für viele sind Küche und Herd nach wie vor das «cor domus» – das Herz des Hauses. Für einige sind sie auch Statussymbol und Vorzeigeobjekt.*

Die Küche als Arbeitslabor: die «Frankfurter Küche» hat eine Fläche von 6,54 Quadratmetern. Hier ein Nachbau im Museum für angewandte Kunst in Wien.

**M**echanization Takes Command» betitelte der Schweizer Architekturkritiker und Kunsthistoriker Sigfried Giedion seinen 1948 publizierten umfang- und dokumentenreichen «Beitrag zur anonymen Geschichte» der Gerätschaften, die unseren Alltag prägen. Ein Kapitel widmete er der Mechanisierung des Haushalts, und es sagt über den Untersuchungsgegenstand ebenso viel aus wie über die breit gelagerten Interessen des Autors. Giedion beginnt dieses Kapitel aus gutem Grund mit Überlegungen zur Frauen- und zur Dienstbotenfrage, ergänzt es um Betrachtungen zur Mechanisierung von Feuerstelle, Kälteerzeugung und Reinigung und lässt es mit der Vollmechanisierung der dienstbotenlosen Küche enden. Seine Vertrautheit mit den USA war hilfreich, denn hier hatte die Rationalisierung der Küche im 19. Jahrhundert ihren Anfang genommen. Catherine E. Beecher, deren «A Treatise on Domestic Economy» (1841) ein grosser Erfolg gewesen war, publizierte 1869 gemeinsam mit ihrer Schwester «The American Woman's Home: Or, Principles of Domestic Science». Sie monieren, dass

im Gegensatz zu einer Schiffsküche im normalen Haushalt Lebensmittel, Kochutensilien, Spüle und Esszimmer so weit voneinander entfernt sind, dass die Hälfte der Zeit dafür verbraucht wird, hin und her zu laufen, um Sachen einzusammeln.<sup>1</sup> Abhilfe sollte geschaffen werden durch eine konzentrierte Anordnung und Organisation von Arbeitszentren für Aufbewahrung sowie Zubereitung und Reinigung mit Hilfe entsprechend gestalteter Küchenmöbel. Diese Gedanken griff 1913 Christine Frederick in ihrer Aufsatzsammlung «The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management» auf und versuchte zudem, die wissenschaftliche Betriebsführung ins Heim zu tragen. Die Studie von Bewegungsabläufen sollte ebenso wie in den Fabriken auch

<sup>1</sup> Catharine Esther Beecher, Harriet Beecher Stowe, *The American Woman's Home: Or, Principles of Domestic Science, Being a Guide to the Formation and Maintenance of Economical, Healthful, Beautiful, and Christian Homes*. New York, Boston 1869, S. 34: «(...) in most large houses, the table furniture, the cooking materials and utensils, the sink, and the eating-room, are at such distances apart, that half the time and strength is employed in walking back and forth to collect and return the articles used.»

dem «Hausbetrieb» dank einer zweckmässigen Anordnung von Vorratshaltung, Herd und Ausgussbecken zu grösserer Effizienz verhelfen.

### Einküchenhaus

Nicht die Optimierung der Privatküche, sondern ihre Abschaffung sah hingegen der Sozialist August Bebel 1879 als Weg, um die Situation der Frau zu verbessern: «Die Herstellung der Mahlzeiten besorgen die in grossartigstem Maassstab eingerichteten Centralküchen weit besser und unter bedeutender Ersparung von Arbeitskraft, Material und Feuerungsstoff, als die Frau selbst es könnte.»<sup>2</sup> In Amerika hiess der entsprechende Lösungsansatz «Co-operative Housekeeping».<sup>3</sup> Solche Gedanken griff die deutsche Frauenrechtlerin Lily Braun auf und machte sich für das Einküchenhaus stark, 1897 auf dem Internationalen Ar-

beitsschutzkongress in Zürich und 1901 in einer kleinen Schrift: «An Stelle der 50–60 Küchen, in denen eine gleiche Zahl Frauen zu wirthschaften pflegt, tritt eine im Erdgeschoss befindliche Zentralküche, die mit allen modernen arbeitsparenden Maschinen ausgestaltet ist. Giebt es doch schon Abwaschmaschinen, die in drei Minuten zwanzig Dutzend Teller und Schüsseln reinigen und abtrocknen!»<sup>4</sup> Die Haushaltung sollte von professionellem Personal betrieben werden, die Mahlzeiten je nach Laune in einem gemeinsamen Speisesaal oder dank eines Speiseaufzugs in der Privatwohnung eingenommen werden können.

In Zürich findet sich eines der seltenen Beispiele für ein Einküchenhaus.<sup>5</sup> Die «Aemtlerhalle» bzw. das «Amerikanerhaus» wurde 1916/17 nach Plänen des Baumeisters Oliver Schwank an der Ecke Ida-/Gertrudstrasse errichtet. Finanziert wurde der Bau durch die private «Wohn- und Speisehausgenossenschaft», die günstige Wohnungen für Arbeiter schaffen wollte. Was wie eine gewöhnliche Blockrandbebauung wirkt, ist in Wahrheit ein Haus, das sich mit einem umlaufenden, grosszügigen, nahezu laubengangartigen Korridor um einen zentralen Innenhof entwickelt. Für die Bewohner der 41 Wohnungen, die ein bis drei Zimmer umfassen, sollten die Gemeinschaftsküche und der Speisesaal im Erdgeschoss ebenso wie die Gemeinschaftsbäder im Keller das Leben erleichtern. Auf Bestreben der Genossenschaft wurde jedoch entgegen den Plänen von Schwank anstatt

der Zentralküche ein Restaurant eingerichtet. Die Utopie war auf halber Strecke gescheitert. Dies hielt bernische Architekten nicht davon ab, weitere Einküchenhaus-Projekte anzudenken, zu welchen die Fachpresse 1920 aber kritisch feststellte: «Ob sich solche Einküchenhäuser in der Praxis bewähren, ist weniger eine technische als eine psychologische Frage.»<sup>6</sup>

### Rationalisierung der Küche

Die Zukunft gehörte der in die Wohnung integrierten, durchrationalisierten Küche. Für Architektinnen und Architekten wurde sie zum «Brückenkopf der Moderne im Wohnungsbau», denn hier hatten «moderne Produktionsmethoden und ingenieurmässiger Gebrauch der Apparate und Gegenstände den geringsten Widerstand zu gewärtigen.»<sup>7</sup> Furore machte die «Frankfurter Küche». Dieses Arbeitslabor mit passgenauer Konstruktion auf 6,54 Quadratmetern hat Margarethe Schütte-Lihotzky 1926 entworfen. Schritt- und Griffersparnis, welche der Gestaltung zugrunde lagen, waren durch Christine Frederick's Überlegungen zum «Household Engineering» ebenso wie von der Speisewagenküche der Mitropa inspi-

<sup>2</sup> August Bebel. *Die Frau und der Sozialismus*. Zürich-Hottingen 1879, S. 156.

<sup>3</sup> Vgl. Melusina Fay Peirce. *Co-operative Housekeeping: How Not to Do it and How to Do it*. Boston 1884; siehe auch [http://openlibrary.org/books/OL6991310M/Co-operative\\_housekeeping](http://openlibrary.org/books/OL6991310M/Co-operative_housekeeping).

<sup>4</sup> Lily Braun. *Frauenarbeit und Hauswirtschaft*. Berlin 1901, S. 21.

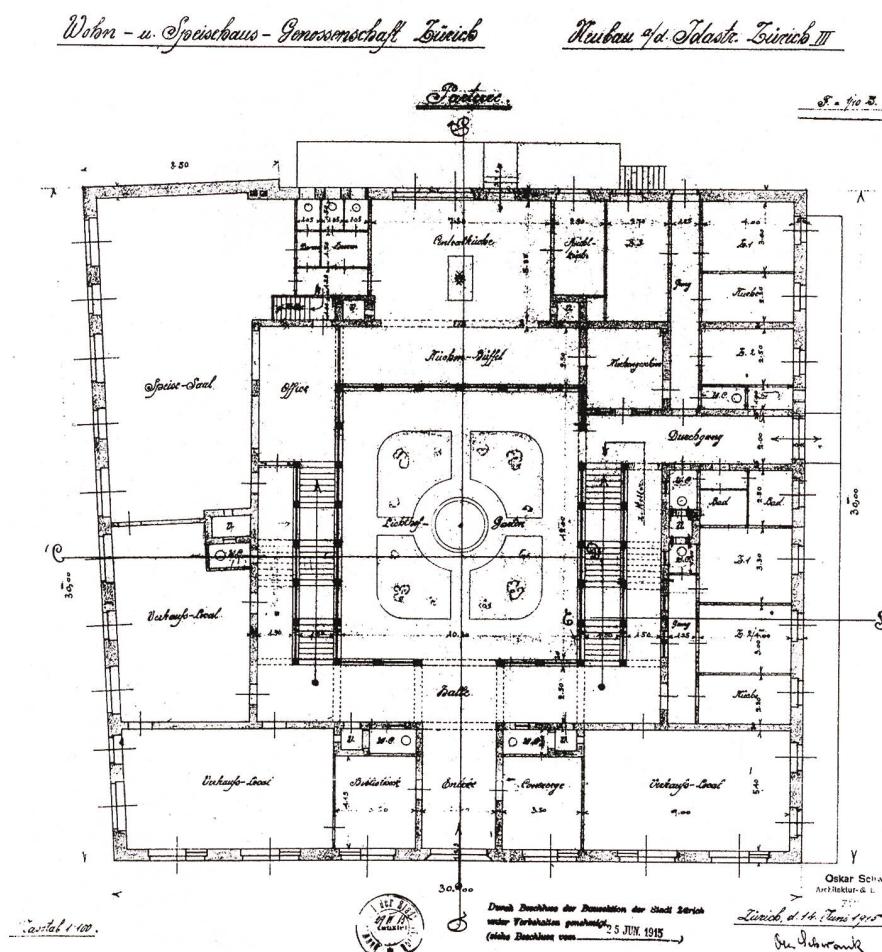
<sup>5</sup> Vgl. Günther Uhlig. *Kollektivmodell «Einküchenhaus»: Wohnreform und Architekturdebatte zwischen Frauenbewegung und Funktionalismus 1900–1933* (Werkbund Archiv 6). Giessen 1981; – Karin Dangel. *Idastrasse 28/Gertrudstrasse 37, «Aemtlerhalle» oder «Amerikanerhaus»*. In: *Zürcher Denkmalpflege*. Stadt Zürich. Bericht 1991/1992. Zürich 1993, S. 142–144.

<sup>6</sup> Das Einküchenhaus. In: *Schweizerische Baukunst*, (12) 1920, Heft 8, S. 124–125, hier S. 125.

<sup>7</sup> Günther Uhlig. *Die Modernisierung von Raum und Gerät*. In: Michael Andritzky (Hrsg.). *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel*. Giessen 1992, S. 93–95, hier S. 94. Oft genannte Beispiele sind die für die erste Bauhausausstellung vom 15. August bis 30. September 1923 in Weimar von Benita Otte und Ernst Gebhardt entwickelte, funktionale Küche für das Versuchshaus «Haus Am Horn» von Georg Muche sowie die 1924/25 für die Wiener Gemeindebauanlage in der Rauchfangkehrergasse von Anton Brenner entwickelte «Wohnmaschinen-Küche» mit lediglich 3,9 m<sup>2</sup>.



«Amerikanerhaus» in Zürich:  
Aussenaufnahme 1918.



Das «Amerikanerhaus» im Grundriss (Baueingabeplan 1915):  
Gut zu erkennen sind der laubengangartige Korridor rund um  
den zentralen Innenhof sowie der grosse Speisesaal links oben.

riert. In den Arbeiter- und Angestelltenhaus-  
halt wurde damit serienmäßig eingeführt,  
was bislang dem Grossbürgertum vorbe-  
halten gewesen war, nämlich die räumliche  
Trennung einer Arbeitsküche vom Woh-  
nen.<sup>8</sup>

Das Konzept der rationalisierten Ein-  
bauküche wurde auf zahlreichen Ausstel-  
lungen beworben, so beispielsweise auf  
der Werkbundausstellung «Die Wohnung  
1927» in Stuttgart sowie 1930 im Ge-  
werbemuseum Basel mit der Ausstellung «Die  
praktische Küche» und im Kunstgewerbe-  
museum Zürich in der Schau «Neue Haus-  
wirtschaft». Einen Eindruck der Basler Aus-  
stellung vermittelt der Katalog, zu dem Dr.  
Erna Meyer, Autorin des Bestsellers «Der  
neue Haushalt»<sup>9</sup> und Küchenberaterin in  
der Stuttgarter Weissenhof-Siedlung, einen  
Aufsatz beigesteuert hat. Die Ausstellung  
zeigte in einem ersten Teil diverse Geräte  
und Haushaltsartikel von Schweizer Her-  
stellern. Ihr Schwerpunkt lag aber in der  
zweiten Abteilung, die fünf eingerichtete  
Kleinküchen zeigte. Die Entwürfe der Ar-  
chitekten Paul Artaria, Rudolf Preiswerk  
und August Künzel für arbeitssparende Kü-  
chen mit einer Grundfläche von 3,5 bis 6  
Quadratmetern hatten einen konkreten Hin-  
tergrund. Das Basler Baugesetz schrieb damals  
für Küchen eine Mindestgrundfläche

<sup>8</sup> Michelle Corrodi. Von Küchen und unfeinen Gerüchen.  
Auf dem Weg zu einer neuen Wohnkultur zwischen  
Gründerzeit und Zweitem Weltkrieg. In: Klaus  
Spechtenhauser (Hrsg.). Die Küche. Lebenswelt–Nut-  
zung–Perspektiven (Edition Wohnen 1, hrsg. vom ETH  
Wohnforum, Dep. Architektur, ETH Zürich). Basel,  
Boston, Berlin 2006, S. 21–42, hier S. 35.

<sup>9</sup> Erna Meyer. Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zu  
wirtschaftlicher Hausführung. Stuttgart 1926.

von 8 Quadratmetern vor, im Rahmen der ersten Schweizerischen Wohnungsausstellung in Basel (WOBA) 1930 sollten jedoch in der Siedlung Eglisee für die Kleinwohnungen versuchsweise auch Kleinküchen gestaltet werden. Man war zudem überzeugt, «dass nur in der kleinen Küche ein rationeller Betrieb möglich ist»<sup>10</sup> und solch eine Arbeitsküche im Gegensatz zur Wohnküche es ermöglicht, auch in Kleinwohnungen einen grossen Wohnraum anstelle einer Wohnküche zu schaffen. Rudolf Preiswerk entwarf auf 3,5 Quadratmetern die kleinste Küche und stellte fest: «die minimale fläche verlangt eine maximale ausnützung des rau- mes. da man sich infolge des beschränkten platzes weitaus mehr mit der möblierung, d. h. der richtigen anordnung der küchen- elemente zu beschäftigen hat als früher, ist man gezwungen, sie praktisch zu gestal- ten.»<sup>11</sup> Seine Kleinstküche reiht die Berei- che für Aufbewahrung, Reinigung und Zu- bereitung hintereinander, Küchenschrank, Schiebladenkasten und Oberschränke sind genauso wie der Arbeitstisch eingebaut.

<sup>10</sup> Paul Artaria. Warum die «kleine» Küche? In: Gewerbe- museum Basel. Die praktische Küche (Ausstellungs- katalog zur Ausstellung vom 9. Februar bis 16. März 1930). Basel 1930, S. 44–45, hier S. 44.

<sup>11</sup> Rudolf Preiswerk. Zu Küche No. 4. der minimale grundriss der küche. In: Die praktische Küche 1930 (wie Anm. 10), S. 45–47, hier S. 45.



Restaurierte Küche der Fünfzimmerwohnung in den Zürcher Rotach-Häusern.

**Therma Norm—Kombination**

**Sie planen eine neue Küche. Wovon gehen Sie aus?**

**Therma**

**Sie haben schon viele Küchen gesessen. Küchen, die Ihnen nicht geholfen haben. Küchen, die Sie ganz anders gespielt hätten. Und vor allem: Sie arbeiten jetzt in einer Küche, die Ihnen nicht zeigt, was richtig und was falsch ist. Wie kann es Ihnen gelingen, Ihnen jeden unnötigen Handgriff zu ersparen? Wie werden Sie Elemente, die eigentlich nicht zusammenhören, in Verbindung bringen: den Herd, den Kühlschrank, den Boiler, den Schrank, den Tisch, die Schränke, Tüchlecker, Pfannenwärmer, den Herd, die 1 oder 2 Backen, die Abstellfläche? Mit der Therma-Norm-Kombination kann es Ihnen gelingen. Die Norm-Typen mit 2, 3, 3½, 4 oder 5 Elementen sind in arbeits- technischer, räumlicher und wirtschaftlicher Hinsicht die Lösung, die den Raum, den Ihnen zur Verfügung steht, für das Budget, das Sie eingeben haben, eine individuelle Lösung perfektionieren. Wovon gehen Sie aus?**

55 60 90

Therma-Norm-Kombination,  
Therma-Prospekt, 1958.

## Résumé

*Au XX<sup>e</sup> siècle, la cuisine est dans une habitation la pièce où les mutations sociales et la rationalisation du travail ménager se manifestent le plus clairement. La rationalisation des cuisines avait débuté aux Etats-Unis au XIX<sup>e</sup> siècle: une meilleure organisation des espaces consacrés à la conservation des aliments, à leur préparation et au nettoyage, ainsi que la concentration de ces espaces sur une petite surface, visaient à atteindre une plus grande efficacité dans le travail en cuisine. Par contre, ce n'est pas l'optimisation de la cuisine privée, mais son abolition, que le socialiste August Bebel propose en 1879, afin d'améliorer la condition de la femme. Ses réflexions inspireront l'idée de l'immeuble doté d'une cuisine collective: les travaux ménagers sont confiés à un personnel professionnel, les repas étant pris, au choix, dans un réfectoire collectif ou dans les appartements privés.*

*Mais l'avenir appartenait à la cuisine intégrée, radicalement rationalisée. Un exemple connu en est la «cuisine de Francfort»: ce laboratoire de travail occupant la surface exacte de 6,54 m<sup>2</sup> a été conçu en 1926 par Margarethe Schütte-Lihotzky. Cette innovation introduisait une séparation entre la pièce consacrée au travail culinaire et les espaces d'habitation jusque là inconnue dans les habitations conçues pour les ouvriers et les employés. En 1930, un projet architectural présenté à la première Exposition suisse de l'habitat de Bâle (WOBA), la Siedlung Eglisee, prévoyait de doter les petits appartements de mini-cuisines. C'est Rudolf Preiswerk qui conçut la plus petite cuisine dessinée à cette époque, d'une surface de 3,5 m<sup>2</sup>.*

*Tout de suite après la Seconde Guerre mondiale, les efforts de normalisation se concentrent sur les divers éléments de l'agencement de cuisine. Les dimensions retenues pour les éléments standard sont alors calculées sur la base de la taille moyenne des personnes et des séquences de mouvements habituelles dans le travail ménager. La Suisse sera ainsi, dans les années 1960, le premier pays européen disposant de normes claires pour l'agencement de cuisine.*

Solch massgeschneiderte Küchen wurden jedoch vornehmlich in den Musterbauten des Neuen Bauens verwirklicht, in Zürich beispielsweise in den 1928 erbauten Musterhäusern an der Wasserwerkstrasse (Rotach-Häuser) von Max Ernst Haefeli oder in der 1930/32 errichteten Werkbundsiedlung Neubühl. In den meisten Küchen stand nach wie vor der alte Herd neben dem ererbten Küchenschrank.

### Normierung der Küche, oder: 55 – 60 – 90

In der unmittelbaren Nachkriegszeit fokussierten Normierungsversuche auf einzelne Elemente der Küchenausstattung. So präsentierte die Ernst Göhner AG 1945 an der Muster-Messe Basel als ihr neuestes Produkt einen Norm-Küchenschrank.<sup>12</sup> 1951 fertigte die Therma AG zusammen mit der Metallwarenfabrik Franke AG eine erste Spültrogkombination mit integriertem Herd.<sup>13</sup> Masshaltig, nicht massgeschneidert

musste aber die ganze Küche werden, wollte sie dem einsetzenden Bauboom Rechnung tragen. Sollte die Zusammenarbeit von Planern, Architekten und Geräteherstellern effizienter gestaltet werden, bedurfte es verbindlicher Masse für die Vorfabrikation. Wesentlichen Anteil an der Entwicklung einer Norm hatte Hans Hilfiker, der von 1958 bis 1968 Chefdesigner bei der Therma AG in Schwanden war. Die Masse für Normelemente basieren auf der durchschnittlichen Körpergrösse und den üblichen Bewegungsabläufen. Die Schweizer Zauberformel lautete: 55 breit – 60 tief – 90 hoch. Mit dieser Masskonvention wurde die Einbauküche als ein Baukastensystem etabliert, in dem Herd oder Kühlschrank als Module beliebig eingesetzt werden können. Aus der Konvention wurde im Laufe der 1960er-Jahre dank der «Schweizerischen Industriekommission zur Normung der Küche» (SINK) eine Norm. Damit verfügte die Schweiz als erstes europäisches Land über eine klare Regelung. Eine Regelung allerdings, die in Europa nur zum Teil übernommen wurde. Dort beginnt die Zauberformel mit der Dezimalzahl 60.

### Was bleibt?

Küchen – einfache alte, rationalisierte und auch normierte – unterliegen einem grossen Erneuerungsdruck. Neue Geräte, neue Anforderungen und neue Moden verändern und verdrängen den Bestand. Historische Küchen der Moderne gibt es heute fast nur noch in den Musterhäusern der Moderne zu bestaunen, die einer Musterrestaurierung unterzogen worden sind.

<sup>12</sup> Vgl. Fabian Furter, Patrick Schoeck-Ritschard, Göhner Wohnen, Wachstumseuphorie und Plattenbau. Bäden 2013, S. 29.

<sup>13</sup> Vgl. Christina Sonderegger, Zwischen Fortschritt und Leerlauf: die genormte Küche. In: Spechtenhauser 2006 (wie Anm. 8), S. 95–111, hierzu S. 97. Dieser Aufsatz behandelt zudem die Tätigkeit von Hans Hilfiker bei der Therma AG und die Entwicklung der SINK-Norm.