

Zeitschrift: Schweizerische Bauzeitung
Herausgeber: Verlags-AG der akademischen technischen Vereine
Band: 65 (1947)
Heft: 36

Artikel: Wegleitung zur Gestaltung der Küche
Autor: Burger, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-55941>

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: 18.01.2026

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

fahrbare Strasse mit der Schweiz jenseits der Alpen verbunden ist. Leider muss befürchtet werden, dass es sehr schwierig sein würde, eine Nufenenpasstrasse als auch im Winter sicher passierbare Autoroute auszubauen, da das Bedrettal bekanntlich ausserordentlich lawinengefährdet ist. Jedenfalls müsste in diesem Gebiet mit der Erstellung ausgedehnter Lawinenverbauungen und zahlreicher Lawinenschutzgalerien gerechnet werden, die die Baukosten der Gesamtanlagen erheblich erhöhen dürften. E. St.

¹⁾ Verzeichnis der in der SEZ erschienenen Aufsätze:

1934	Bd. 104, Seite 285*	Strassen-Tunnel am Gotthardpass einst und heute
1935	Bd. 106, Seite 167*	Grosse Autotunnels in den Alpen (St. Gotthard und St. Bernhardin)
1935	Bd. 106, Seite 217*	Probleme grosser Autotunnels in den Alpen (Bedürfnisfrage)
1936	Bd. 107, Seite 60	Nochmals der Simplon-Autostrassen-Tunnel
1936	Bd. 108, Seite 111	Neuigkeiten vom Panixerpass-Autotunnel
1937	Bd. 109, Seite 278*	Das generelle Projekt einer Segnes-Strasse
1937	Bd. 110, Seite 23*	Das Projekt eines Autotunnels Graubünden-Tessin durch den St. Bernhardin
1938	Bd. 112, Seite 31*	Zur Frage der Passstrassen Glarus-Graubünden
1938	Bd. 112, Seite 85*	Zur Frage der Lüftung langer Autotunnel (Titlis-Strassentunnel)
1938	Bd. 112, Seite 178	Ein neues «Gotthard-Auto-Tunnel»-Projekt
1939	Bd. 113, Seite 166*	Der Kistenpass als Verbindung von Glarus mit dem Tessin durch das Bündneroberland
1940	Bd. 116, Seite 94	Ein Kistenpass-Basistunnel für Autoverkehr

Wegleitung zur Gestaltung der Küche DK 643.3

Von Arch. W. BURGER, Winterthur

Einleitung

Bei der Projektierung und Ausführung von Wohnbauten wird leider der Gestaltung der Küche, des Arbeitsplatzes der Hausfrau und Mutter, im allgemeinen nicht die gebührende Aufmerksamkeit gewidmet. Die Küche ist der Mittelpunkt der Wohnung und hier leistet die Hausfrau ihre grosse Arbeit. Die Tabelle 1 soll einen Begriff geben von der ungefähren Grösse und Verteilung der Arbeitszeit auf die verschiedenen Hausarbeiten. Die Arbeitszeit der sich ständig wiederholenden Küchenarbeiten (Kochen, Essen, Abwaschen) beträgt nahezu die Hälfte ($33\frac{3}{4}$ h) der $78\frac{1}{2}$ stündigen Arbeitszeit der Hausfrau in der Woche. Dass der Raum, wo sich die Hausfrau nahezu 5 h im Tag aufhält, eines ganz

Tabelle 1. Ungefähre Verteilung der Arbeitszeit der Hausfrau auf die verschiedenen Hausarbeiten¹⁾

	h/Tag	h/Woche	Total
Kochen	2	$2\frac{1}{4}$ *	$16\frac{1}{4}$
Abwaschen	1	—	7
Mahlzeit	$1\frac{1}{2}$	—	$10\frac{1}{2}$
Nähen und Kleiderpflege	—	$7\frac{1}{4}$	$7\frac{1}{4}$
Waschen	—	5	5
Kinderpflege	$2\frac{1}{2}$	—	$17\frac{1}{2}$
Allg. Hausarbeiten . .	$1\frac{3}{4}$	$2\frac{3}{4}$	15
* Backen	$8\frac{3}{4}$	$17\frac{1}{4}$	$76\frac{1}{2}$

¹⁾ Schwed. Ermittlungen. Aus dem Buche «Industriens Arbetare» von J. Curmann.

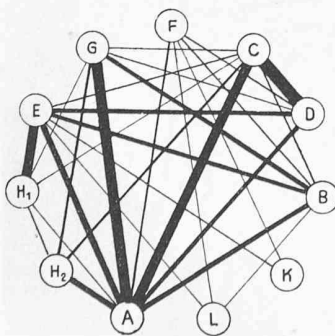


Bild 1. «Frequenzen» zwischen den verschiedenen Einrichtungselementen, Aufbewahrungseinheiten, und Arbeitsplätzen bei der Zubereitung der Mahlzeiten (Schwed. Untersuchungen)

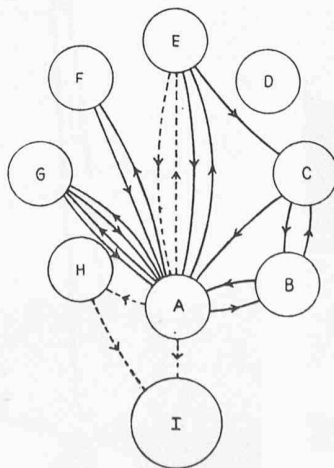


Bild 2. Arbeitsgänge bei der Zubereitung eines Gerichtes (Suppe)

besonders eingehenden Studiums bedarf, ist wohl unbestritten.

In der Schweiz zählt man gegenwärtig rund 1 150 000 Haushaltungen. Rechnet man, dass die Hausfrau in der Woche für das Kochen, Abwaschen und Einkaufen rund 25 h aufwendet, so ergibt das im Jahr die respektable Zahl von nicht ganz 1,5 Milliarden Arbeitsstunden. Die 426 000 Industriearbeiter der Schweiz leisten zusammen im Jahr «nur» rund 1 Milliarde Arbeitsstunden. Man sieht aus diesen Vergleichen, was für eine grosse volkswirtschaftliche Bedeutung der Arbeit der Hausfrau zukommt. Der Arbeitsplatz des Fabrikarbeiters wird in den Betrieben und am Betriebswissenschaftlichen Institut der E. T. H. ständig eingehend nach den neuesten Methoden untersucht. Dem Arbeitsplatz der Hausfrau aber wurde bei uns bis heute nur wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Die Arbeitskraft der Hausfrau steht eben nicht im Dienste der kapitalkräftigen Industrie und das Studium ihrer Arbeit bringt nicht offensichtlichen, vermehrten Gewinn! Der Verfasser hat sich deshalb die Aufgabe gestellt, die wichtigsten Grundlagen für die richtige Gestaltung der Küche zusammenzustellen und ausländische Untersuchungen auf diesem Gebiete, besonders schwedische, einem weiteren Kreise bekanntzugeben. Er hofft ferner, dass diese Veröffentlichung mithilft zur baldigen Schaffung eines schweizerischen hauswirtschaftlichen Institutes.

Es gilt auch in der Küche eine Verbesserung des «Wirkungsgrades» zu erreichen. Vergleicht man z. B. schwedische Wohnungsgrundrisse mit schweizerischen Lösungen, so ist man erstaunt über den viel sorgfältigeren und reichhaltigeren Ausbau der nordischen Küche. In Schweden hat man sich in letzter Zeit in Verbindung mit den Untersuchungen über Standardisierungsmöglichkeiten²⁾ besonders intensiv mit dem Küchenproblem befasst. Dem schwedischen Architektenverband und dem schwedischen Werkbund stehen dabei die äusserst wertvollen Untersuchungen des von schwedischen Hausfrauen und Haushaltungslehrerinnen gegründeten «Heim-Forschungsinstitut» (HFI) zur Verfügung. Die Amerikaner sind ebenfalls bekannt dafür, dass sie sehr rationell eingerichtete Küchen herstellen und ständig an der Vervollkommenung der Kücheneinrichtung arbeiten. Durch den Mangel an Dienstboten waren sie gezwungen, die Arbeitsstätte der Hausfrau so zu gestalten, dass diese die Hausarbeiten mit geringstem Aufwand verrichten kann. Aber auch die Deutschen haben Anteil an der Weiterentwicklung der guten Kücheneinrichtung. Sie haben sich besonders in den 20er-Jahren in dieser Hinsicht schöpferisch betätigt. Die bekannte «Frankfurter-Küche» war eines der Resultate ihrer Bemühungen um die Gestaltung einer zweckmässigen Küche.

Verliert man sich heute im Wohnungsbau nicht zu oft in architektonischen Spielereien und Aeusserlichkeiten und richtet dabei zu wenig Augenmerk auf zweckmässige Grundrissgestaltung, wozu auch die gute Einteilung und Einrichtung der Küche gehört? Bestimmt ist es aber heute Zeit, dass die Miethausküche etwas reicher ausgebaut und nicht mehr so stiefmütterlich nur mit Herd (65/65 cm), Schüttstein (1,10/50 cm) und «Büffet» (1,20/50 cm) versehen wird.

²⁾ Vgl. E. Zietzschmann in SBZ Bd. 122, S. 169* u. 302* (1943).

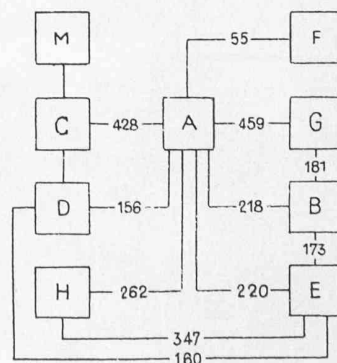
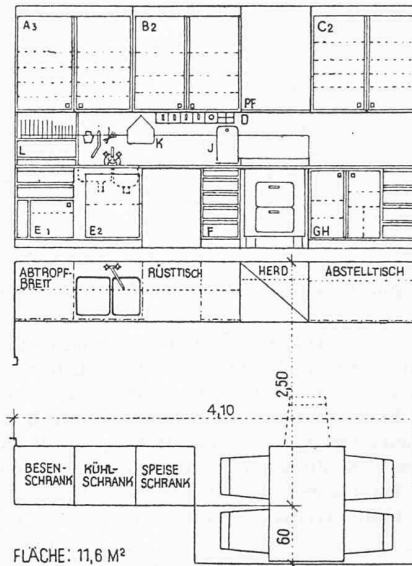
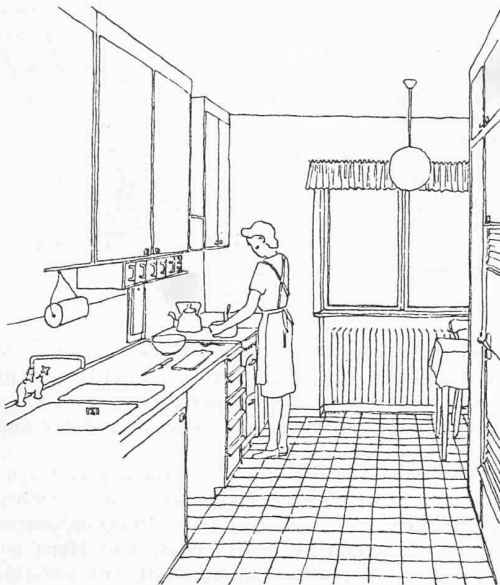


Bild 3. Arbeitsgänge bei der Zubereitung der Mahlzeiten (Die Zahlen bedeuten die Anzahl Gänge im Monat)

A Herd
B Rüstisch
C Wasser und Schüttstein
D Reinigungsplatz
E Speiseschrank
F Speisereinschrank
G Gewürzschrank
H Abstellplatz
I Essplatz
K Backplatz
L Gärungsplatz
M Geschirrschrank



- A3: GESCHIRRSCHRANK, TELLER, TASSEN, GLÄSER USW.
 B2: SCHRANK FÜR DAS ZUBEREITUNGSGESCHIRR, SCHÜSSELN, SALADIER, KAFFEE- UND MILCHKANNEN USW.
 C2: SCHRANK FÜR SPEZEREIEN, TEIGWAREN, MEHL, ZUCKER, HAFERFLOCKEN, GRIES, KAFFEE, TEE, WAAGE
 D: GEWÜRZBEHÄLTER (GLASSCHUBLADEN)
 E1: SCHUBLADEN, BESTECK, SERVIETTEN, UNTERTEIL, SCHÜSSEL, KESSEL.
 E2: SCHRANK, PUTZMITTEL, ABFALLEIMER
 F: SCHUBLADEN, RÜSTGERÄTE UND KLEINE KÜCHENMASCHINEN
 GH: SCHRANK, PFANNEN, BACKBLECHE, MILCHKANNEN, SCHUBLADEN, BROT, BACKFORMEN, WALLHOLZ, RESERVE
 J: HACKBRETT
 K: HAUSHALTPAPIER
 L: ABTROPFGESTELL
 PF: PFANNENBRETT

Bild 4. Schwedische Miethaus-Essküche. Grundriss und Aufriss der Haupt-Wand

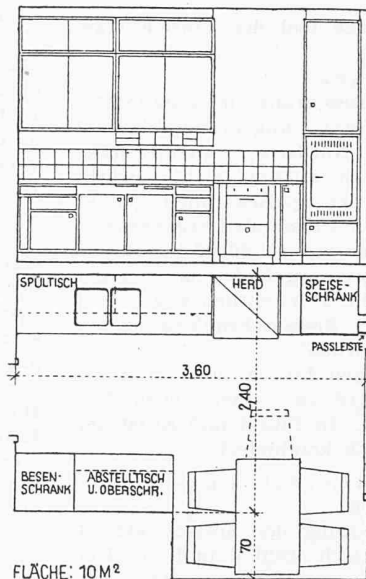
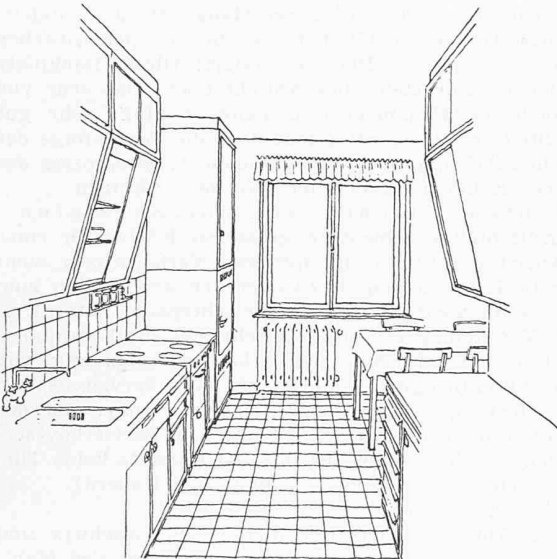


Bild 5. HSB-Standard-Küche

I. Die richtige Anordnung der Einrichtungsgegenstände

Bei der Gestaltung der Küche und der Anordnung des Essplatzes soll unser oberster Grundsatz sein: gründliche Rationalisierung der Hausarbeit und dadurch möglichste Erleichterung der Arbeit für die Hausfrau. Dabei soll auch der Möglichkeit der Beaufsichtigung der Kinder grösste Beachtung geschenkt werden. Der Kinderspielplatz soll daher in nächster Nähe der Küche sein und auch Platz für die Aufstellung eines Kindergatters aufweisen. Die Küche enthalte ferner nichts, was zur Erfüllung ihrer Bestimmung nicht notwendig gebraucht wird. Alle Einrichtungsgegenstände sollen so angeordnet sein, dass sie mit wenig Zeit und Kraft benutzt werden können.

Tabelle 2. Küchenarbeiten und Einrichtungen der Küche

Arbeitsvorgang	Einrichtungsgegenstände
1. Vorbereitung des Kochgutes (dem Speiseschrank entnommen), Zubereitungsarbeiten (Rüsten)	Speiseschrank, Kühlschrank, Arbeitstisch mit Arbeitgeräten, Schüttstein oder Ausguss (Gemüsereinigung), Topfschrank, Gewürz- und Kräuterbehälter
2. Kochen, Braten, Backen, Einmachen	Kochherd mit Backofen, Wasserzapfstelle, Pfannenbrett od. -schrank, Schrank für Spezerei, Abstellplatz neben Herd
3. Anrichten, inkl. Tischdecken und Servieren	Tisch neben Herd. In grösseren Küchen separate Anrichte (Office). Event. Anrichteplatz in Verbindung mit Durchreiche. Geschirrschrank, Bestecklade
4. Abräumen und Versorgen von Mahlzeitresten	Abstellplatz f. schmutziges Geschirr, Speise- u. Kühlschrank
5. Abwaschen u. Abtrocknen	Abwaschtisch (ev. mit separatem Spülbecken) mit Tropfbrett
6. Versorgen des Geschirrs und Bestecks	Geschirr- und Topfschrank, Besteckschublade, Geräteschrank
7. Allgemeine Arbeiten: Reinigen der Küche, Plätten, Kleiderreinigen usw.	Besenschrank mit Platz für verschiedene Reinigungsutensilien (ev. ausserhalb der Küche)

Aus dem Arbeitsvorgang (Tabelle 2) ergibt sich eine gute Richtlinie für die Anordnung der einzelnen Arbeitsplätze. Aber erst auf Grund der genauen «Frequenz»-Messungen (Bild 1) kann die beste Anordnung erreicht werden. Aus der Dichte des «Verkehrs» zwischen den einzelnen Arbeitsplätzen (Bilder 1 bis 3) und dem Arbeitsvorgang (Tabelle 2) ergeben sich folgende allgemeine Richtlinien für die richtige Anordnung der Einrichtungsgegenstände:

1. Arbeitstisch (Rüstattisch), Abwaschtisch und Herd sind in einem Zusammenhang anzuordnen.
2. Speiseschrank und eventuell Kühlschrank, Vorrats- und Gewürzbehälter sind in nächster Nähe unterzubringen; die letztgenannten direkt links über dem Herd.
3. Zum Arbeitstisch und Abwaschtisch gehören Schubladen für die Rüstgeräte und Oberschränke für Töpfe und Geschirr. Zum Herd gehört das Pfannenbrett oder noch besser der Pfannenschrank.

Bild 4 zeigt den Grund- und Aufriss einer mustergültigen schwedischen Küche, für eine Dreizimmerwohnung, welche auf Grund sorgfältiger Untersuchungen und Studien entstanden ist. Bild 5 stellt den neusten Küchentyp des grossen Stockholmer Mietersparkassen- und Bauvereins HSB dar. An dieser weniger aufwendigen Küche wurde von einem schwedischen Architekten folgendes kritisiert: 1. Fehlen der Sitzgelegenheit zum Rüsten. (Man kann natürlich auch beim Esstisch rüsten. Aber das Rüsten und Reinigen erfordert die

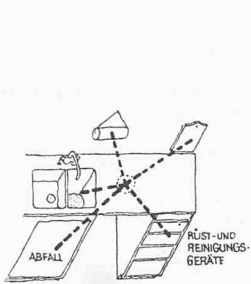


Bild 6. Reinigen

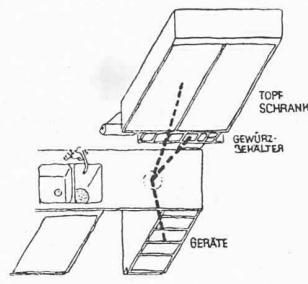


Bild 7. Rüsten

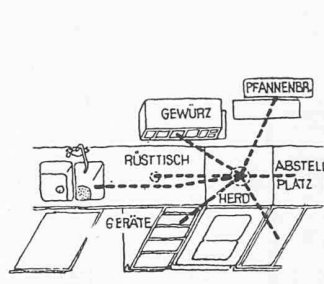


Bild 8. Kochen

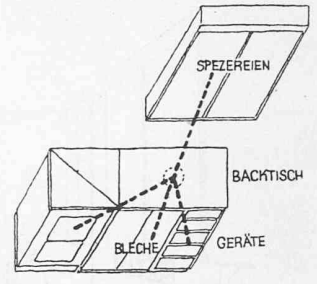


Bild 9. Backen

Wasserzapfstelle in nächster Nähe.) 2. Die Reduktion der Länge des Speisereisenschrankes von 1,10 m auf 1,00 m. 3. Die Reduktion der Länge des Geschirrschranks von 1,10 m auf 1,00 m. 4. Der «Anzug» des Geschirrschranks nach oben (siehe auch Bild 26). 5. Die Arbeitsfläche zwischen Herd und Spültrog von 75 cm ist zu klein. 6. Zu wenig Platz für das Aufbewahren der Speisen. 7. Im Ganzen zu knapp bemessen. Raumtiefe von 3,60 m zu klein. Keine Verbesserung gegenüber dem Standardtyp Bild 4.

Diese Kritik wurde hier aufgeführt, um zu illustrieren, was für grosse Anforderungen z. B. in Schweden an eine gute Küche gestellt werden. Wer würde bei uns wagen, an der Miethausküche Bild 5 noch etwas auszusetzen?

II. Einzelheiten der Arbeitsvorgänge und der Einrichtungsgegenstände

A. Aufbewahren der Speisen

Zweckmässig wird der Speiseschrank in möglichster Nähe des Arbeitstisches und des Herdes angeordnet. Er liegt am besten an einer Aussenwand (Nordseite), wo die unbedingt erforderliche Entlüftung nach aussen leicht bewerkstelligt werden kann. Die Grösse der Speisekammer genügt mit rd. 50/50/200 cm. Je nach den Umständen ergeben sich auch gute Längen- und Tiefenmasse von rd. 60/60 bis 120/60 cm. Der Speiseschrank als Korpus ausgebildet, ist weniger zweckmässig, weil die Vorräte nicht übersichtlich angeordnet werden können (zu tiefe Lage). Speiseschrankwände aus Holz müssen zusätzlich isoliert werden!

Ein Kühlschrank wird in wenigen Jahren in vielen Haushaltungen anzutreffen sein. Er wird am besten neben dem Speiseschrank angeordnet (Bild 4). In Bild 4 und 33 ist der Kühlschrank mit dem Speiseschrank kombiniert.

B. Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten (Rüstarbeiten)

Das Reinigen und die Zubereitung der Speisen erfolgt auf dem Arbeitstisch (Rüstisch, Bild 6 und 7). Der Rüstisch liegt am besten zwischen Schüttstein (Ausguss) und Herd, nicht weit vom Speiseschrank (Vergleiche auch die «Verkehrsdichte» in Bild 1 und 3). Gewöhnlich muss die Hausfrau die Arbeiten auf dem üblichen Küchentisch besorgen. Der Arbeitsplatz soll gut beleuchtet sein. In Griffnähe erreichbar sind die Wasserzapfstelle zur Gemüsereinigung usw., die Rüstgeräte, der Abfalleimer, der Topfschrank, die Gewürz- und Kräuterbehälter. Der Unterteil wird am besten nicht ausgebaut, damit auch sitzend gearbeitet werden kann. Der Arbeitsstuhl soll eine Lehne aufweisen, damit sich die Hausfrau in der notwendigen Arbeitspause von Zeit zu Zeit richtig entspannen kann. Für das Reinigen ist eine Arbeitsfläche von rd. 60/60 cm notwendig und für das Rüsten eine solche von 60/80 cm.

C. Kochen (Braten, Backen, Einmachen)

In nächster Nähe des drei- bis vierlöchrigen Herdes sollen erreichbar sein (Bild 8): Pfannen, Wasserzapfstelle, Gewürz- und Kräuterbehälter, Speisereisenschrank, ein Abstellplatz (besser zwei), Arbeitstisch.

Bei der Platzierung des Herdes ist noch folgendes zu beachten: Auch in kleinen Küchen soll der Herd nie direkt an den Schüttstein (Wasserzapfstelle) anschliessen (Bild 12). Der notwendige Abstand wird praktisch ausgefüllt durch

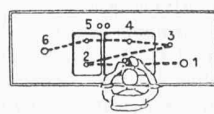


Bild 10. Abwaschen

- 1 Schmutz. Geschirr
- 2 Vorreinigen
- 3 Abstellen
- 4 Abwaschen
- 5 Spülen
- 6 Trocknen

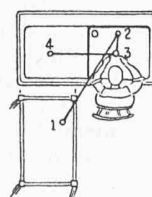


Bild 11. Abwaschen mit Geschirrwagen

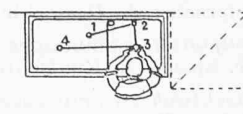


Bild 12. Ungünstige

Anordnung für das Abwaschen

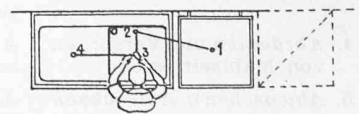


Bild 13. Günstige

- 1 Schmutziges Geschirr
- 2 Vorreinigen
- 3 Abwaschen
- 4 Trocknen

eine Abstellfläche, die auch für kleine Zurichtearbeiten gute Dienste leistet (Bilder 13 u. 14). Der Herd darf seitlich nicht an eine Wand anstossen, weil die Hausfrau beim Kochen durch die Wand behindert ist (Abstand halten von der Wand durch Abstelltisch).

Ueber dem Herd soll ausser dem eventuellen Beleuchtungskörper und dem Dunstabzug oder Ventilator nichts mehr angebracht werden. Die Anordnung des Pfannenbrettes in der schwedischen Musterküche direkt über dem Herd ist nach der Auffassung des Verfassers mangelhaft. Die aufsteigenden Dämpfe stossen an die Pfannen, werden am Weitersteigen gehindert und schlagen sich nieder. Da jedoch für die Pfannen noch ein geschlossener Schrank rechts neben dem Herd vorhanden ist, wird dieser Mangel stark gemildert.

Für das Backen (Bild 9) ist in der schwedischen Musterküche ein eigener Platz reserviert! Dieser Backplatz dient zugleich als Abstell- und Anrichtetisch. Das sehr viel Platz brauchende Einmachen kann ebenfalls sehr gut an dieser Stelle erfolgen, entspricht doch die Reihenfolge der verschiedenen Arbeitsplätze sehr gut dem Arbeitsprozess des Einmachens: Reinigen, Zubereiten, Kochen, Abfüllen.

D. Anrichten, Tischdecken und Servieren

Das Anrichten geschieht in grösseren Küchen in einer eigenen Anrichte (Office). In mittleren Verhältnissen dient der Abstellplatz neben dem Herd oder der Arbeitstisch zum Anrichten, wenn nicht ein eigener Anrichteplatz, unter Umständen in Verbindung mit einer Durchreiche ins Esszimmer, angeordnet ist. Der Umfang der Arbeit ist abhängig von der Zahl der Familienglieder und der Art des Servierens, von Hand, mit dem Servierbrett oder dem Servierboy. Ist der Essplatz ausserhalb der Küche, soll mit dem Servierboy serviert werden, wobei zwischen Küche und Essplatz keine Türschwelle stören soll (trotz den «denkenden» Rädern).

E. Das Abräumen

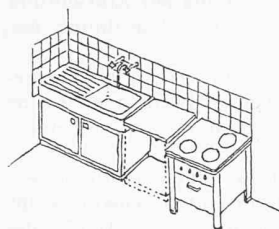
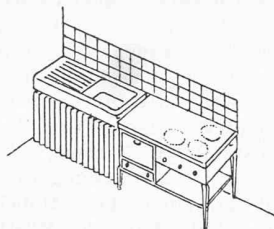
Für das Abräumen, das Deponieren des Geschirrs und Bestecks sowie das Versorgen von Rückständen der Mahlzeit ist ein Abstellplatz für das schmutzige Geschirr rechts des Schüttsteins nötig. Beim Abräumen mit dem Rolltisch kann das schmutzige Geschirr auch links vor den Abwaschtisch gefahren und von hier aus direkt vorgereinigt werden (Bild 11).

F. Abwaschen

Das Abwaschen umfasst: 1. Vorreinigung, 2. Abwaschen und Spülen, 3. Abtrocknen.

1. Die Vorreinigung. Das Geschirr und Besteck wird unter dem Hahn mit fliessendem warmem oder kaltem Wasser und mit Hilfe einer Bürste oder eines Lappens abgespült. Nachher werden die Geräte ins Abwaschwasser gebracht.

2. Das Abwaschen erfolgt am besten bei einer Wassertemperatur von 35 bis 45°C. Der Arbeitsvorgang geht von rechts nach links (Bilder 10 bis 13). Jedes gewaschene Stück wird mit der linken Hand, die es von vorneherein ge-

Bild 14. Abstellfläche
gemäss Bild 13Bild 15. Herd mit
Abstellfläche

packt hält, links auf die Abtropfvorrichtung gesetzt. Der Abtropfteil rechts des Schüttsteins angeordnet, ist unbequem, weil die linke Hand, die das Geschirr hält, über die Rechte, die den Lappen oder die Bürste führt, übergreifen müsste.

Ist ein eigenes Spülbecken vorhanden, so werden die Gegenstände nach dem Abwaschen in heisses Spülwasser (über 50 Grad) getaucht und von dort auf das Tropfbrett gesetzt. Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass auch vorgeschlagen wurde, das auf einem Drahtgestell deponierte Geschirr mit einer Brause zu überspülen. Diese Methode hat sich aber nicht durchsetzen können. Die Anordnung eines eigenen Spülbeckens scheint auch einfacher zu sein.

Das Tropfbrett gehört also links des Abwaschbeckens angeordnet. In seinem Buch «Grundrisslehre» hat z. B. Architekt Stratemann, in konsequenter Beachtung des Arbeitsvorganges, strikte darauf geschaut, dass auch bei spiegelbildlicher Grundrissanordnung das Tropfbrett immer links zu liegen kam. Auch die bekannten Wohnungstypen des Städtischen Hochbauamtes Frankfurt zeigen diese konsequente Anordnung.

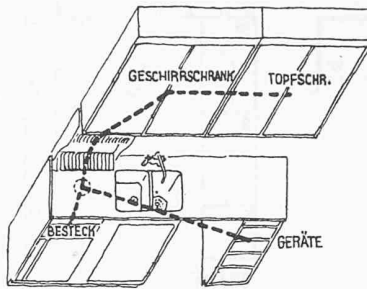
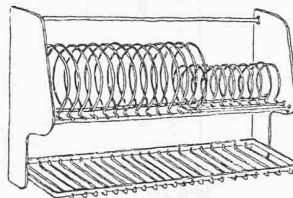
Die gut eingerichtete Küche verlangt für das schmutzige Geschirr eine Abstellfläche rechts neben dem Schüttstein (Bild 14); eine Anordnung, die man leider noch zu wenig antrifft (in «besseren» Häusern kennt man natürlich den Spültisch mit beidseitigen Abstellflächen schon längst). Die vor Jahren in Wohnkolonien viel verwendeten elektrischen Herde mit seitlich angebautem Backofen ergänzten den üblichen Schüttstein auf eine sehr praktische Weise und erübrigten die Anordnung der erwähnten Abstellfläche (Bild 15). Heute werden leider die Herde selten mehr mit den so praktischen seitlichen Abstellflächen versehen, so dass oft in nächster Nähe des Herdes keine Abstellfläche mehr vorhanden ist, was das Kochen erschwert.

Das Abwaschen in sitzender Stellung wurde oft vorgeschlagen, ist aber von den Hausfrauen nie akzeptiert worden. Die eingehenden Untersuchungen des HFI in Stockholm ergaben, dass das Abwaschen praktischer allzeit stehend ausgeführt wird. Ein grosser Teil der vorbereitenden Arbeiten vor dem Abwaschen, wie das Zusammenstellen des Geschirrs, die Vorbehandlung und das Einsetzen des Abwaschgutes können nicht sitzend ausgeführt werden. Da man zudem hoch sitzen muss (Ellbogen 10 cm über Abwaschtischkante), um nicht zu ermüden, und ausserdem das Arbeiten mit dem erhobenen Abwaschgut einen kleineren Winkel zwischen Ober- und Unterarm ergibt als beim Arbeiten in stehender Stellung, bringt das Arbeiten in sitzender Stellung keine Vorteile. Das Institut hat deshalb seinen weiteren Untersuchungen über das Abwaschen das Arbeiten in stehender Stellung zugrunde gelegt.

Oberkant Abwaschtisch soll, nach schwedischen Ermittlungen, bei einer Beckentiefe von 17 cm, 85 bis 95 cm über Boden liegen. Mit Rücksicht auf die Abstellflächen kann eine Höhe von 80 cm genügen. Dieses Mass wird auch bei uns gewöhnlich angewandt.

Das HFI hat auch verschiedene Anordnungen von Abwasch-, Spül- und Ausgussbecken untersucht, die aber hier nicht bekanntgegeben werden sollen, da sie z. T. spezifisch schwedische Verhältnisse berücksichtigen. Empfohlen wurde z. B. die Beckenanordnung Bild 4 und 10. Die beste und folgerichtigste, aber auch teuerste Anordnung, ist diejenige mit einem eigenen Vorreinigungsbecken (Ausguss), dann links folgend das Waschbecken und das Spülbecken.

Gute Masse für Wasch- und Spülbecken nach dem HFI (wobei die kurze Seite der Becken an der Tischkante liegen soll, damit sich eine kleine Tischlänge ergibt) sind:

Bild 17. Versorgen von
Geschirr und BesteckBild 16. Schwedischer
Geschirrhälter aus
Sperrholz und StahlBild 18 und 19.
Spültisch und
Geschirrschrank

	Waschbecken	Spülbecken
Breite	34 cm	29 cm
Länge	40 cm	40 cm
Tiefe	17 cm	17 cm

Die Abstellfläche, im Beispiel Bild 4 zugleich Rüsttisch, soll folgende Masse aufweisen:

für 1 bis 2 Personen	60×60 cm
„ 3 bis 4 „	60×65 cm
„ 5 bis 6 „	60×75 cm
„ 7 bis 8 „	60×85 cm
„ 9 bis 10 „	60×90 cm

Von den vom Institut untersuchten Abwaschmaschinen (schwedische Typen und zwei Experimentiermaschinen) konnten in bezug auf sämtliche an solche Maschinen zu stellende Forderungen, wie Reinigungseffekt, Wasser- und Zeitverbrauch, Antriebskosten, keine voll befriedigen.

3. Das Abtrocknen des Geschirrs erfolgt bei uns meistens von Hand anschliessend an das Abwaschen. Es gibt jedoch schon seit vielen Jahren im Handel Drahtgestelle, die auf das Tropfbrett passen und auf die das gewaschene Geschirr gestellt wird, damit es von selbst trocknen kann (Bild 16). Mit dieser Möglichkeit der Erleichterung der Hausarbeit haben sich anscheinend unsere Hausfrauen noch nicht befreunden können. Nach den Ermittlungen des HFI ist die Lufttrocknung der Handtrocknung vorzuziehen sowohl mit Rücksicht auf den Zeitgewinn als auch aus hygienischen und ökonomischen Gründen.

Die Abstellfläche für das gewaschene Geschirr soll folgende Masse aufweisen:

für 1 bis 2 Personen	60×40 cm
„ 3 bis 4 „	60×50 cm
„ 7 bis 8 „	60×75 cm
„ 9 bis 10 „	60×85 cm

G. Das Versorgen von Geschirr, Besteck und Pfannen

Die Schränke, die zum Versorgen dieser Geräte dienen, haben folgende Bedingungen zu erfüllen (Bild 17):

1. Lage in nächster Nähe des Abwaschtisches (in Griffnähe oder in höchstens zwei Schritt Entfernung).
2. Die Schränke müssen eine möglichst übersichtliche Einordnung der Geräte ermöglichen. Um ein Hintereinanderstapeln zu verunmöglichen und eine übersichtliche Einordnung des Geschirrs im Schrank zu gewährleisten, ist eine Schranktiefe von rund 30 cm genügend. Wie wichtig die richtige Gestaltung des Geschirrschranks ist, weiss jede Frau, die oft Qualen aussteht, wenn sie rasch einen Teller braucht und ihn erst unter einem Stoss darüber geschichteter anderer Teller hervorzerren muss, wobei womöglich noch Schüsseln oder Teller davorstehen.

In Schweden werden die Geschirr- und Topfschränke fast durchwegs direkt über dem Schüttstein angeordnet, was die

Bei der Beurteilung der verschiedenen Essplatzanordnungen ist zu berücksichtigen, dass leider in vielen Familien nur das Mittagmahl gemeinsam eingenommen wird. Wenn es gut geht, ist die Familie vielleicht noch beim Abendessen vollzählig beisammen. Es fehlen leider schweizerische Wohnungsuntersuchungen, die Aufklärung über diese Fragen geben könnten. In den meisten Familien wird also eine oder zwei Mahlzeiten in «Schichten» eingenommen, d. h. einer nach dem andern kommt zum Essen. Bei dieser Art der Einnahme der Mahlzeiten ist es für die Hausfrau von grossem Vorteil, wenn sie nur kurze Wege zu gehen hat. Aus diesem Grunde ist bei der Essplatzanordnung gemäss Beispiel 2 und 3 auch in der Küche eine kleine Essgelegenheit vorzusehen.

Wenn in der Küche gemäss Beispiel 1 für den Essplatz genügend Platz vorhanden ist und derselbe vielleicht noch in einer Nische angeordnet werden kann (Bild 4) und zudem über dem Herd eine Dunstabzugsöffnung angebracht ist, so bleibt gegen eine so eingerichtete Essküche nicht mehr viel einzuwenden, besonders wenn man noch berücksichtigt, dass bei dieser Anordnung des Essplatzes die Arbeit der Hausfrau auf ein Minimum reduziert wird.

Die Grösse des Esstisches für fünf Personen genügt mit rd. 60 bis 80 × 120. Der ganze Essplatz braucht rd. 5 m² Bodenfläche (2 × 2,5 m). Eine Küche gemäss 1 wird mindestens rd. 9 m² messen (6 m² Küche + 5 m² Essplatz, davon sind rd. 2 m² gemeinsamer Verkehrsraum).

Die eigentliche Wohnküche wurde bei dieser Gegenüberstellung absichtlich weggelassen, gilt sie doch für städtische Verhältnisse, auf welche sich diese Ausführungen beziehen, mit Recht als überholt.

Wichtiger noch als die Lage des Essplatzes ist aber die in den vorhergehenden Ausführungen beschriebene reichliche und richtige Anordnung der Einrichtungen des eigentlichen Arbeitsplatzes der Hausfrau.

V. Beispiele von Küchenmöbel-Elementen

Die gezeigten Küchenbeispiele sind aus verhältnismässig kleinen Elementen aufgebaut, die wiederum auf einem Einheitsmass (Modul) von 10 oder 15 cm beruhen. Auf diese Weise lassen sich die Einrichtungsgegenstände den verschiedenen Küchenformen und Massen gut anpassen.

Aus hygienischen Gründen sollten die Oberschränkeinheiten (Bilder 25—27) bis an die Decke geführt werden (Passleiste). Das oberste Schrankabteil, das weniger gut zugänglich ist, bildet bei Bild 27 eine Einheit mit den unteren Fächern. Dadurch wird eine Vereinfachung erzielt. Die Anordnung von Schiebetüren hat den Vorteil, dass bei offenem Schrank keine Türe in den Raum vorspringt. In teuren Küchen sieht man etwa auch Schränke mit Rolladenverschlüssen (neue amerikanische Beispiele mit Rolladen aus unverwüstlichen Kunstharzprodukten). Das Vergrössern der Schranktiefe nach oben bringt den Nachteil mit sich, dass nun nicht mehr überall die gute Uebersicht vorhanden ist, die beim durchgehend nur 30 cm tiefen Schrank (Bild 27) angestrebt worden ist.

Bereits werden auch in der Schweiz gute, kombinierbare Küchenmöbel serienweise fabriziert. Doch sollte man noch einen Schritt weiter gehen und auch weitere Einheiten herstellen, die eine Vervollkommen der Kücheneinrichtung ermöglichen im Sinne unserer vorangehenden Ausführungen.

VI. Einiges über die Lüftung und Beleuchtung der Küche

Die Küche soll gut gelüftet werden können. Besonders die Küche mit Gasherd, da bei dieser zusätzlich zu der bei

den Kochtöpfen freiwerdenden Feuchtigkeit diejenige, die beim Verbrennen des Gases entsteht, hinzu kommt (1 m³ Gas entwickelt bei seiner Verbrennung neben der Kohlensäure 1 kg Wasserdampf). Das kleine Lüftungsflügelchen im Küchenfenster hat sich bewährt, genügt jedoch höchstens für eine elektrisch eingerichtete Küche. Mit der Zeit wird noch zu besseren Hilfsmitteln gegriffen werden müssen. Arch. Stratemann befürwortet in seinem Buch «Grundrisslehre» eine regulierbare Ventilationsöffnung, ähnlich derjenigen der bei uns bekannten Ventilationsrohre für die Speisekammerentlüftung, direkt an der Decke der Küche. Die beste Lösung ergibt sich dann, wenn man versucht, die Dämpfe direkt von der Stelle abzuleiten, wo sie erzeugt werden, nämlich beim Herd. Eine Abzugsöffnung oder ein Ventilator über der Kochstelle angebracht, bedeutet für die Hausfrau eine herrliche Einrichtung und macht sich mit den Jahren auch für den Hausmeister bezahlt (weniger Reparaturen durch Verminderung der Kondenswasserbildung). Nach Angaben in der Fachzeitung «American Builders» werden in den amerikanischen Städten mehr als 80 % der Küchen mit Ventilatoren ausgerüstet!

Die vielen in den Kriegsjahren erstellten Kachelöfen mit Heizungsmöglichkeit von der Küche aus haben das «Klima» der Küche bedeutend verbessern helfen. Die Kondenswasserbildung an Wänden und Decken wird durch die Heizwirkung der Ofenwand auf ein Minimum reduziert und durch die Zugwirkung des Feuers entsteht eine natürliche Ventilation. Die Radiatoren in Küchen mit Zentralheizung sind deshalb, wie aus den obigen Gründen ersichtlich, nicht zu klein zu bemessen.

Bei der Einteilung der Küche muss selbstverständlich auch darauf geachtet werden, dass die am meisten benützten Arbeitsplätze (Kochherd, Rüsttisch, Spültrog) bei Tag und in der Nacht gut beleuchtet sind. Arbeitsplatz, Herd und Spültrog sollen nicht zu grossen Abstand vom Fenster haben und nicht beschattet werden.

Die elektrische Beleuchtung kann in kleinen Küchen durch eine Lampe über den Arbeitsplätzen erfolgen (Glühlampe 65—100 Dlm.). Bei der genauen Bestimmung der Lage der Leuchten ist darauf zu achten, dass der Arbeitsplatz nicht durch Schränke oder durch den Arbeitenden selbst beschattet wird. In mittelgrossen und grösseren Küchen muss ausser der Arbeitsplatzbeleuchtung noch eine Deckenleuchte für die allgemeine Raumbeleuchtung angebracht werden (mittlere Beleuchtungsstärke 80 Lux). Diese wird in Essküchen vorteilhaft über dem Esstisch an der Decke an einem Pendel montiert (Glühlampe von 100—125 Dlm.). Die Leuchten selbst sollen aus Glas oder Porzellan sein, dem Staub wenig Angriffsfläche bieten und feuchtigkeitsbeständig sein.

Literaturverzeichnis:

- Der neue Haushalt. Von Dr. E. Meyer. Stuttgart 1926, Franckh'sche Verlagshandlung.
Grundrisslehre. Von S. Stratemann. Berlin 1941. Bauwelt-Verlag.
Bauentwurfslehre. Von E. Neufert. Berlin 1943, Bauwelt-Verlag.
Industriens Arbetare-Bostäder. Von J. O. Curmann. Uppsala & Stockholm 1944, Verlag Almqvist und Wicksells.
Köket. Herausgegeben von der schwedischen Kommission für Standardisierung von Baumaterial. Stockholm 1945, Byggmästarens Förlagsavdelningen.



Bild 30. Rüsttisch-Einheit HSB-BORO. Links feste Tablare, rechts Ausziehfächer. Unter den oberen Schubladen Ausziehbrett. Masse: Länge 75, 90, 105, 120 cm; Höhe 80 u. 90 cm; Tiefe 57 cm



Bild 31. Rüsttisch-Schränkeinheit für Arbeitsgeräte neben dem Arbeitsplatz der Küche Bild 4. Masse: 40 × 85 × 60 cm

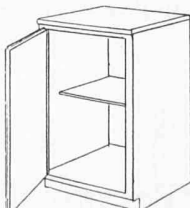


Bild 32. Unterschrank HSB-BORO mit einem festen Tablar. Masse: Breite 45, 60 cm, Höhe 80 oder 90 cm, Tiefe 57 cm

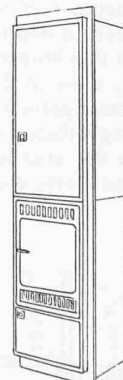


Bild 33. Speiseschrank mit eingebautem Kühlschrank aus Küche Bild 5. Masse: 60 × 60 × 240 cm

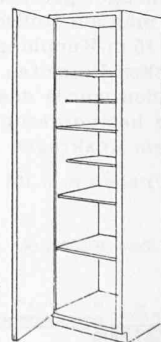


Bild 34. Speiseschrank HSB-BORO. Masse: Breite 45, 60 cm, Tiefe 57 cm, Höhe 207 cm