

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 5

Artikel: Moderne Küchen im Ausland
Autor: Rahm, Berta
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069568>

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: 15.01.2026

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

MODERNE KÜCHEN IM AUSLAND

Von Berta Rahm, Architektin

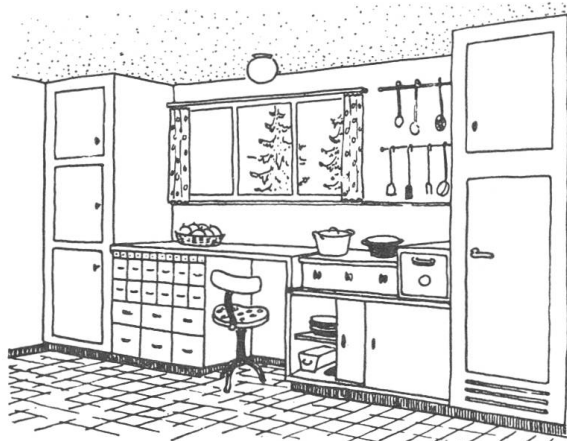
Eine weitgereiste Engländerin ließ jüngst die Bemerkung fallen, ihr scheine, in der Schweiz dächten zu viele Männer bei der Wahl ihrer Gattin nur an eine gute Köchin, statt in erster Linie an eine gute Lebenskameradin und tüchtige Erzieherin für die zukünftigen Kinder. Es falle ihr auf, daß sehr viele Frauen so gute Hausfrauen seien, daß sie vor lauter Kochen, Putzen und Flicken oft ganz vergäßen, auch noch gute Frauen und Mütter zu sein. Sie rühmte dagegen die Amerikanerinnen und Schwedinnen, deren Charme, Gepflegtheit, Familiensinn, Beweglichkeit und Tüchtigkeit auf den verschiedensten Gebieten ihr großen Eindruck gemacht hätten. Sie betonte allerdings, daß diese Frauen, im Gegensatz zu uns Schweizerinnen, dank ihrer größern Entfaltungsmöglichkeit im Beruf, ihrem Mitspracherecht in Familie und Staat sowie höherer Achtung und Anerkennung von seiten der Männer weit sicherer durchs Leben gehen können.

Von den Frauen dieser beiden Länder wissen wir, daß nicht nur ein sehr großer Teil berufstätig ist (in Stockholm waren zum Beispiel vor dem Kriege ein Drittel aller verheirateten Frauen unter vierzig Jahren *außerhalb* ihrer Wohnung erwerbstätig), sondern daß auch nur wenige sich ein Dienstmädchen halten wollen (zum Vorteil ihres Familienlebens) oder können (wegen Platz-, Geld- oder Diensbotenmangels) und ihren Haushalt mit oder ohne Hilfe von Familienangehörigen oder Spettfrauen selber besorgen.

Es sind vor allem drei Tatsachen, die es den Schwedinnen und Amerikanerinnen ermöglichen, ihre häuslichen Pflichten mit der Berufsarbeit oder andern Interessen geschickt zu vereinigen und dennoch Zeit für die Familie aufzubringen, nämlich:

1. eine allgemeine Gewandtheit;
2. die günstige Bürozeit von 9—16 oder 17 Uhr mit kurzer Imbißpause. Die zwei Hauptmahlzeiten werden vor und nach der Arbeitszeit eingenommen;
3. sowohl in Schweden als auch in Amerika wird von Architekten, Ingenieuren und Fabrikanten, natürlich mit Ansporn und unter Mitarbeit von Frauen, fortwährend versucht, durch neue Erfindungen der Frau die Arbeit in Küche und Haus zu erleichtern.

Die am besten durchdachten und am praktischsten eingerichteten Küchen unseres Kontinentes sah ich in Schweden. Da gibt es selbsttätige Ventilation mit Dampf- und Geruchsabzugskanälen, schöne Rüst- und Spültische aus rostfreiem Chromstahl, gutbeleuchtete Arbeitsplätze, von denen aus die Frau sitzend die Glasbehälter mit den Zutaten sowie das notwendige Rüstzeug erreichen kann, reich-

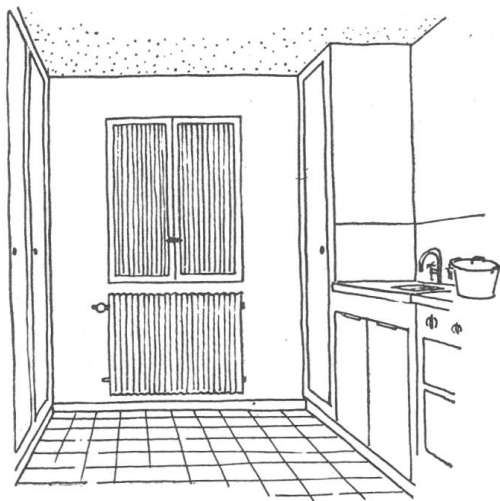


Speisekasten, Rüstplatz, Herd, Backofen und Kühlschrank in einer schwedischen Küche.

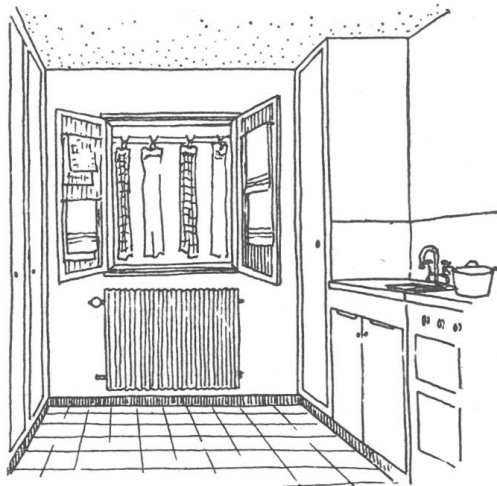
lich eingebaute Schränke für Speisen, Vorräte, Koch- und Eßgeschirr, in leicht zu reinigenden Formen und Materialien. In neuen Mietshäusern kennt man keine Ab-

fallkübel mehr. Der Kehricht kommt in aufgehängte Papiersäcke, mit denen er durch die in jedem Stock angebrachten Öffnungen zum zentralen Verbrennungsofen für die Heißwasserzubereitung hinunter geworfen wird.

In noch unbezogenen Stockholmer Wohnungen sah ich eine Hängevorrichtung für Küchentücher angebracht: In einem deckel- und bodenlosen Wandkästli mit Türen aus Holzstäben, hinter denen nach der Arbeit in der Küche die Tücher, dem Auge unsichtbar, dem trocknenden Luftstrom des sich darunter befindenden



Kästli für Küchentücher über dem Radiator, geschlossen und offen.



Heizkörpers ausgesetzt sind. Eingebaute Kühlschränke sind überall zu treffen, auch in dem Haus für alleinstehende

Frauen. Sie sind hier allerdings aus Ersparnisgründen für Installation und Kälteerzeugung nicht einzeln in den Kochnissen bei den Zimmern, sondern gruppenweise im Gang zusammengefaßt, mit je einem eigenen Kästli für jede Mieterin.

Aus Schweden kam nicht nur der Kühlschrank «Elektrolux» vor vielen Jahren zu uns, sondern später auch die kleine elektrische Küchenmaschine, die mit Schlagen, Schwingen, Rühren, Mischen, Kneten, Passieren und Hacken als «stiller Assistent» der Hausfrau eine Menge Zeit und Kraft erspart.

Auch aus Amerika fanden verschiedene Erfindungen zur Entlastung der Hausfrau den Weg über den Ozean zu uns, zum Beispiel vor ein paar Jahren etliche hundert Wunderwerke von Waschmaschinen. Diese Maschinen machten nicht nur alle Apparate wie Waschherd samt Kamin, Waschmaschine, Zentrifuge und Spültrog, sondern auch den ganzen unheimeligen Raum im Kellergeschoß sowie die Waschfrau überflüssig. Ein verhältnismäßig kleines, gefälliges, an den elektrischen Boiler des Bades angeschlossenes Möbel, in der Küche, in einem Schrankraum oder im Badezimmer montiert, besorgt in etwa einer Stunde den ganzen Waschvorgang für vier bis fünf Kilo Trockenwäsche. Die Hausfrau hat nichts zu tun, als die Wäsche in die Maschine zu legen, auf Baumwolle oder Wolle einzustellen, den elektrischen Schalter anzudrehen und die Waschmittel hineinzugießen. Dann kann sie sich ruhig einer andern Arbeit widmen, ja sogar auf den Einkauf gehen und muß nicht — was das am meisten Bestaunenswerte an diesem Präzisionsautomaten ist — nach einer gewissen Zeit heimpresieren. Die Maschine wäscht, brüht, spült und schwingt ganz allein, stellt selber ab und wartet dann geduldig, bis man kommt und das ihr anvertraute Gut, wenn auch noch nicht gebügelt und geflickt, so doch sauber gewaschen und zum Hängen bereit, herausnimmt.

Mit einem solchen Waschautomaten braucht für eine Monatswäsche natürlich

nicht ein ganzer Tag geopfert zu werden. Eine berufstätige Frau kann sie zum Beispiel auf ein paar Abende verteilen und während den Vorbereitungen für das Nachtessen erledigen.

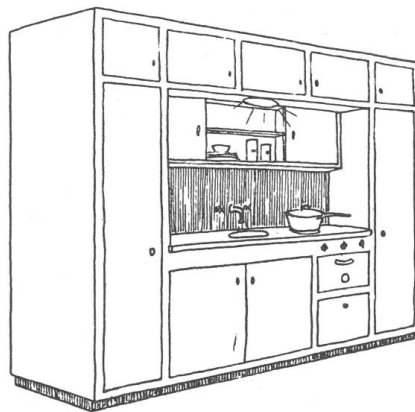
Leider waren in den letzten drei Jahren weitere Lieferungen der «Bendix» aus Amerika unmöglich. Bis nach dem Kriegsende weitere Sendungen eintreffen, können wir uns von zufriedenen Besitzerinnen erklären lassen, daß sich die große Auslage für diese Wundermaschine bezahlt mache (sie kostete fertig montiert Fr. 1590, also ungefähr gleich viel oder nur wenig mehr als Waschmaschine, Zentrifuge und Spültrog zusammen mit Installation, aber ohne Kamin und Waschküche). Nicht so gut in Franken ausdrücken läßt sich aber zum Vergleich mit dem alten Waschverfahren das Ledigwerden von Mühe und Plage, der Zeitgewinn und die Freude an diesem intelligenten Helfer.

Ganz ausgezeichnete Ideen für Nachkriegsküchen werden zurzeit in England verwirklicht. Die verschiedenen Apparate und deren Einrichtungen für eine Küche nach altem System verschlingen viel Geld und Zeit. Da nun aber nach dem Kriege den zahlreichen alleinstehenden Frauen wenn auch nicht eine eigene Küche, so doch eine eigene Kochgelegenheit ermöglicht werden soll, wurde eine Architektin beauftragt, eine Schrankwand zu konstruieren. Dieser Kasten wird, da in großen Serien hergestellt, verhältnismäßig billig und rasch lieferbar sein. Er kann in irgendein Zimmer, in einen Gang, an eine Wand oder als Unterteilung in die Raummitte gestellt werden. Die Schrankwand ist eine in ein einziges Möbel gebannte Küche, die alles zum Kochen Notwendige enthält: In einer Nische Kochplatte, Rüstplatz, Spülbecken und Lampe, daneben, darunter und darüber Kästli für Geschirr, Vorräte, Abfälle, Heißwasserbehälter und Putzmaterial. Wo irgend möglich, wird natürlich die Kochnische mit einem Abzugskanal oder Entlüftungsfenster verbunden.

Mit diesem Kochmöbel wird einem

Minimalgrundrisse entwerfenden Architekten eine Unmenge Kleinarbeit erspart. Er muß in seinen Plänen nicht mehr alle Apparate und Schränke einzeln vorsehen, berechnen und bestellen, sondern braucht nur noch die bekannten Maße dieses Kastens auszusparen, die genau fixierten Anschlüsse für Wasser, Gas oder Elektrizität anzuordnen und nur *einen* Preis in den Kostenvoranschlag einzusetzen. Zudem hat er die Sicherheit, daß diese Kochwand gründlich durchstudiert wurde, während ihm bei eigenen Anordnungen ungeschickte Kombinationen unterlaufen könnten.

Ein solcher im Handel erhältlicher, durch Massenherstellung verbilligter Kochschrank fände sicher auch bei uns viele Interessenten, sei es für Neu- oder Umbauten oder für Kleinwohnungen. Er würde bestimmt von Tausenden alleinstehender Frauen begrüßt, deren großer Wunsch ein eigenes Heim mit Kochgelegenheit ist, deren Löhne aber mit den so hohen Mietzinsen neuer Einzimmerwohnungen mit eigener, sechs Quadratmeter großer Küche selten im richtigen Verhältnis stehen.



Schematische Skizze eines « Kochmöbels ».

Kürzlich las ich in einer Zeitung eine erfreuliche Notiz aus England über «Frauen und Küchen». Vor dem Wiederaufbau der zerstörten Quartiere wurden die Bewohnerinnen eingeladen, Anregungen für ihr zukünftiges Heim abzugeben



Würzen will verstanden sein!

Gerade heute, wo so vieles knapp ist, habe ich in der Küche stets die Tube mit dem guten «Helvetia»-Tafelsenf zur Hand. Er hilft mir über manche Klippe hinweg. Viele Speisen verbessere ich durch einen «Schuß Helvetia-Tafelsenf» gewaltig . . . Ich kann ihn aus meiner Küche einfach nicht mehr wegdenken. Auch zu Wurst und Käse schmeckt «Helvetia»-Tafelsenf herrlich. Die wertvollen Rezepte aus dem «Erfahrungs-Austausch» (gratis erhältlich) sind so durchdacht u. gut!

Helvetia

Tafel-Senf



*Kleine Ursache -
grosse Wirkung*

Nährmittelfabrik „Helvetia“
Aktiengesellschaft A. Sennhauser, Zürich 4

Bei **Grippe** und ihren Erscheinungen
wie Kopfweg, Fieber, Mattigkeit nimm:

Contra-Schmerz

12 Tabl. Fr. 1.80
100 Tabl. Fr. 10.50

In allen Apotheken!

HELEN GUGGENBUHL

Das «Schweizer-Spiegel»-

Haushaltungsbuch

Preis Fr. 3.20

*Ein überaus praktisches Haushaltungs-
buch, dessen neuartige Einteilung allge-
meine Anerkennung gefunden hat.*

und sie gemeinsam zu diskutieren. Über verschiedene Probleme, die Architekt und Unternehmer bisher nach eigenem Gutdünken ausgeführt hatten, wurde unter den Frauen abgestimmt. Es zeigte sich dabei unter anderem, daß die große Mehrzahl von ihnen vor allem ein neben der Küche liegendes, entlüftbares Speise- und Vorratskammerli wünschte.

Auch bei uns sollte das Interesse der Frauen für die Gestaltung ihres Arbeitsraums mehr geweckt werden. Oft trifft man Frauen, die sich nach einer möglichst großen Küche sehnen und nicht überlegen, daß eine kleinere, aber sinnvoll ausgestattete Küche ihnen Tausende von unnötigen Schritten und manchen Ärger und Leerlauf in den Handbewegungen erspart. Man wird in einer solchen Küche nicht nur mit der Arbeit rascher vorwärtskommen und weniger ermüden, sondern sie ist auch schneller gereinigt als eine große und unpraktisch eingerichtete Küche.

Letzten Endes aber kommt es beim Bau der Küche auf das Interesse des Architekten an. Jeder gewissenhafte Architekt stellt bei der Gestaltung eines Arbeitsraumes auf die Bedürfnisse des Benützers ab. Die Küche jedoch wird bei uns oft zu stiefmütterlich behandelt. Die gleichen Fehler werden zum tausendstenmal wiederholt; auf vernünftige Vorschläge von Frauen wird selten eingegangen. Es wäre nun schon viel gewonnen, wenn man sich die Mühe nähme, gute Kücheneinrichtungen anderer Länder zu studieren und nach dem Kriege für unsere Verhältnisse passende Ausführungen zu übernehmen. Von England wurde zum Beispiel eine Architektin zum Studium von modernen Küchen nach Amerika geschickt. Auch in der in Stockholm gegründeten Forschungsanstalt für die Rationalisierung der Hausarbeit ließe sich sicher manches lernen.

Könnte man bei uns nicht auch etwas großzügiger vorgehen, um für den wichtigsten und meistbenützten Raum der Wohnung bessere Lösungen als bisher zu finden?