

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 4

Artikel: Küchen der Zukunft
Autor: Rahm, Berta
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069176>

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: 09.01.2026

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



Bevor wir nach den Küchen der Zukunft Ausschau halten, wollen wir einen Blick in diejenigen unserer Urgroßmütter werfen und sehen, wie diese eingerichtet wurden.

Nun, ganz einfach: Dort, wo der Kaminzug aufgemauert war, schloß der Hafner den Holzherd an. Er stellte ihn in der Regel an die Trennwand zwischen Küche und Stube, damit der abziehende Rauch auch noch die «Chuust» neben dem Ofen heize. Dort, wo es der Spengler am einfachsten fand, mit der Wasserleitung und dem Abfallrohr den Boden oder die Wand zu durchstoßen, setzte man den Schüttstein hin. Man war da gar nicht wählerisch, galt es doch schon als gewaltiger Fortschritt, das frische Wasser nun nicht mehr bei jedem Wetter am Brunnen holen und das Abwasser nicht mehr aus dem Fenster oder in die Straßenrinnen schütten zu müssen. Man bekam das köstliche Naß direkt in die Küche zugeführt und sah es nach seiner Verwendung ganz von selber durch ein Loch im Schüttstein seinen Weg ins Weite nehmen.

So hatte man an einer Wand das Fenster, an der gegenüberliegenden den Herd, an der dritten den Schüttstein und an der vierten, um auch diese nicht leer ausgehen zu lassen, den «Puffertkasten» oder den Vorratstrog. Dort, wo sich am besten große Nägel eintreiben ließen, wurde das Pfannentablar aufgemacht, ob dies nun gerade am weitesten vom Herd und Schüttstein entfernt war oder nicht. Die Haken für die

Hand- und Geschirrtüchli kamen an die Küchentüre, weil man hier besser schrauben konnte als an einer gemauerten Wand, also möglichst weit vom Schüttstein weg, denn zur Schonung der Tüchlein ist es ja nur vorteilhaft, wenn man jedesmal vor Beginn des Abtrocknens oder nach dem Waschen der Hände zuerst mit nassen Fingern durch die ganze Küche gehen muß; sie trocknen dann gleich ein bißchen! Und wozu hat man schließlich eine Küchenschürze umgebunden? Nasse und fettige Spuren machen sich auch da gut und zeugen von Fleiß und Arbeitseifer, im Falle daß man einmal den Gang quer durch die Küche, und dazu noch um den Tisch herum, ersparen will. Die Küchenschürze selber aber hängte man, vielleicht aus alter Tradition, an die hintere Seitenwand des Küchenkastens, um beim Betreten und Verlassen der Küche zuerst dorthin pilgern zu müssen.

Und dort, wo der Elektriker seine Visitenkarte, das strahlende Wunderwerk einer Glühlampe, hingeheftet hatte — der Einfachheit und Symmetrie halber gewöhnlich in die Deckenmitte — kam der Küchentisch hin, damit man wenigstens bei bester Beleuchtung sehen konnte, was aufgetischt wurde, auch wenn es der zwischen Licht und Herd stehenden Köchin nicht immer möglich gewesen war, genau zu beobachten, was sie in ihrem eigenen Schatten zusammengebracht hatte. Aber man war ja so begeistert von der neuen Lampe, daß man es als unverschämt gefunden hätte, so anspruchsvoll zu sein und auch gleich eine gute Beleuchtung der Arbeitsplätze zu verlangen. Und schließlich gewöhnte man sich daran, wie man sich auch an den unpraktisch gelegenen Schüttstein und den falsch zum Licht gestellten Kochherd gewöhnt hatte. Zudem, man kannte ja nichts anderes.

So baute man denn auch neue Küchen wieder ähnlich. Die Männer, die sie erstellten und die Apparate anbrachten, kümmerten sich nicht groß um die Arbeitsvorgänge, und die Frauen kamen gewöhnlich erst in ihren neuen Arbeitsraum, wenn er fertig, das heißt zum Putzen bereit war.

Ja, und lange Zeit meinte man, auch neue Küchen müßten groß und weitläufig gemacht werden, wie diejenigen unserer Ahninnen, auch wenn die Familienglieder sich nun im Badezimmer und nicht mehr in der Küche waschen und am Samstagabend in der «Badgelte» sauber zu fegen hatten. Auch wenn man nicht mehr daheim schlachtete, riesige Kessel voll dampfenden Brühwassers bereit halten und den Metzger in der Küche zum Wursten auf die Störnehmen mußte. Auch wenn man nicht mehr im Kachelofen Zwetschgen und Schnitze dörrte und die halbe Zeit den langen Dörrschlitten auf dem Küchenboden stehen hatte. Auch wenn man nicht mehr selber buk, nicht mehr in der großen Backmulde den Brotteig knetete, nicht mehr mit der langen Krucke die prasselnde Glut aus dem tiefen Ofen auf den Küchenboden herauskratzen und dann mit dem ebenso langen Schüssel die bleichen Teiglaibe in die Backhitze hinein schießen mußte, also etliche Schrittlängen Bewegungsfreiheit brauchte...

Ja, ja, die guten Großmütter, die hatten noch vielerei zu erledigen in ihren großen Küchen! Wie sich doch die Zeiten geändert haben! Die Zeiten wohl, aber leider nicht auch alle Küchen, werden doch auch heute noch viele Küchen nach der gleichen Überlegung (oder besser Gedankenlosigkeit) neu gebaut und eingerichtet:

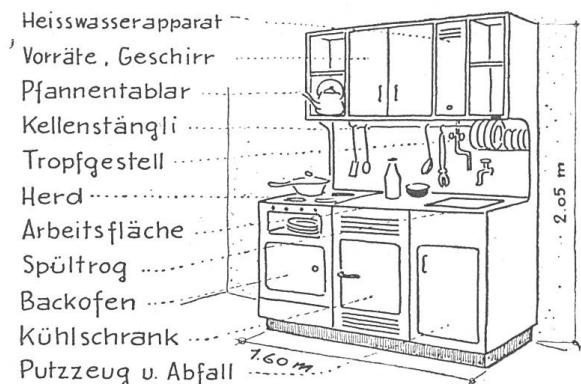
Der Herd, auch wenn es ein elektrischer ist, kommt dorthin, wo der Kaminzug ist, oder auch nur sein könnte. Der Schüttstein dort, wo die Wasserleitung sich gerade hinverirrte (egal, ob weit weg vom Herd, als ob man nicht die Pfannen mit Wasser füllen, ausgießen und im Schüttstein sauber fegen mußte). Der Küchenkasten, wenn auch in modernerer Ausführung, kommt in die entfernteste Ecke, die Beleuchtung natürlich in die Deckenmitte (egal, ob man so das Licht beim Arbeiten am Herd oder Schüttstein statt auf der Arbeitsfläche im Rücken hat), und der Abstellplatz für das schmutzige Geschirr möglichst weg vom Trog, damit man beim Abwaschen immer wieder ein paar Schritte tun muß, um Gläser, Tassen und Teller, Besteck und Pfannen einzeln zu holen.

Der Schüttstein ist vielleicht so schön und heikel, daß man mit Putzen kaum fertig wird. Was macht es da denn schon aus, ob das Tropfbrett auf der falschen Seite ist! Zudem ist ein beständiges Kreuzen der Hände beim Abwaschen sicher unterhaltsamer als ein flüssiges Arbeiten von rechts nach links. Die Frauen haben ja Zeit, und ferner gibt es auch Linkshänderinnen.

Wohl haben sich bei uns in den letzten Jahrzehnten die Kücheneinrichtungen wesentlich verbessert; doch steht die Schweiz im systematischen Studium und Ausbau unserer Küchen, im Gegensatz zur übrigen Architektur, ziemlich hinter andern Ländern zurück. Vor allem hinter Amerika und Schweden, den Ländern mit den praktischen und fortschrittlichen Frauen, die schon lange in weit größerem Maße ohne Dienstmädchen auskommen, wo aber die kameradschaftliche Mithilfe aller Familienangehörigen, ja auch der Gäste, zur natürlichen Selbstverständlichkeit geworden ist. Wer weiß, wie weit die Invasion ausländischer Dienstmädchen an dieser schweizerischen Einstellung und Trägheit mit schuld und das Nicht-Wollen lediglich eine Folge des Nicht-Müssens ist?

In der letzten Zeit scheint sich auch England mit seinen neuen, standardisierten Einrichtungen für Küchen zu den Pionierländern auf diesem Gebiet zu gesellen. Nicht nur die seit dem Krieg herrschende Dienstbotenfrage (eine ganze Berufsklasse ist ja gewissermaßen über Nacht fast spurlos verschwunden), sondern auch der katastrophale Mangel an Wohnungen, Baumaterial, Arbeitskräften und Küchenapparaten sowie die Sehnsucht der Frauen nach eigenen und praktischen neuen Küchen bedeuten Pflicht und Notwendigkeit, das Küchenproblem der Nachkriegszeit nicht mehr dem Zufall zu überlassen, sondern gründlich zum Wohle vieler gemeinsam zu studieren.

Schon während des Krieges wurde mit den Vorarbeiten angefangen. Sicher haben einige von uns schon von der «package kitchen» gehört, die nun seit einiger Zeit für etwa Fr. 2200.— im Han-



del ist. Es ist ein «Kochmöbel» aus Leichtmetall, in dem alles, was man zur Zubereitung einfacher Mahlzeiten für eine kleine Familie braucht, fix und fertig eingebaut ist. Die ganze Arbeit der «Kücheninstallation» beschränkt sich somit auf den Anschluß dieses buffetähnlichen Möbels an die Wasser- und Wärmeleitungen (Gas oder Elektrizität).

Auch andere Produkte ähnlicher Versuchsarbeiten sind zu sehen: in Material, Größe und Anschlußflächen aufeinander abgestimmte Elemente, die je nach Bedürfnis einzeln oder miteinander ange schafft werden können und die zusammen gestellt ein einheitliches Ganzes bilden (ähnlich den genormten Teilen, wie man sie in Finnland und Schweden schon seit Jahren kennt).

Eine weitere Idee, die ganze Küche gleich in der Fabrik fertig zu erstellen und auch da schon dem Hause einzubauen, wurde bei den tausenden von «prefabs» (vorfabrizierte, für vorübergehende Nutzung erstellte Kleinhäuser) verwirklicht.

Inzwischen gehen aber auch die Vor- und Ausführungsarbeiten — wenn auch nicht so schnell, wie es die Bewohner Großbritanniens ersehnten und wir es ihnen nach all den schweren Kriegs- und Nachkriegsjahren wünschen möchten — für die Küchen der permanenten Siedlungen weiter. Mit großem Interesse und Eifer haben zahlreiche Baukommissionen, Fachleute und Hausfrauen mitgearbeitet, an Diskussionen, in Fragebogen und Studiengruppen Vorschläge und Wünsche gesammelt und verwertet. Und wenn die Küche der Zu-

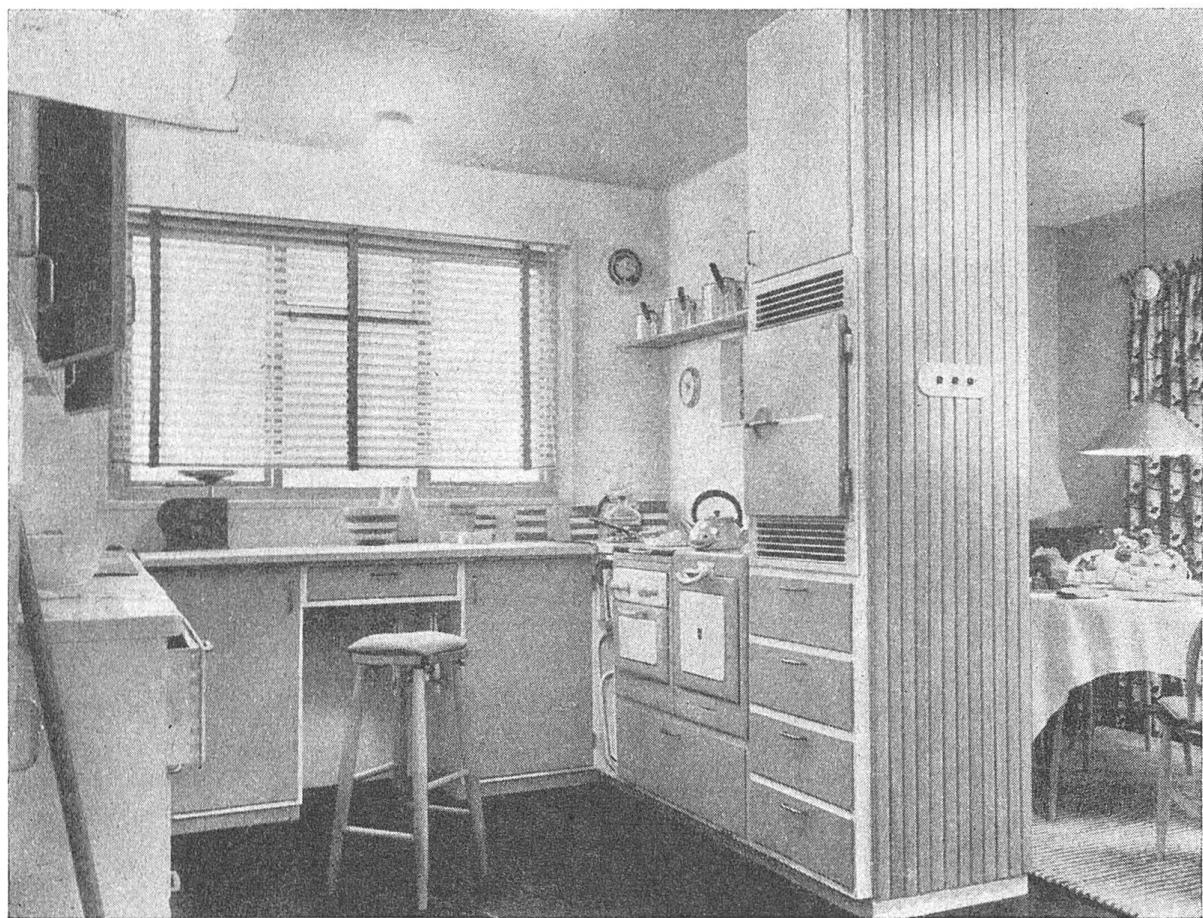
kunft für die meisten auch heute noch nicht erhältlich ist, so konnten doch immer mehr Verwirklichungen in Muster- und Versuchshäusern, in Zeitschriften und Ausstellungen besichtigt werden.

So zeigte das «Council of Industrial Design» (ein von der Regierung gegründetes Amt mit dem Auftrag, britische Industrieprodukte zu verbessern) vor einem Jahr in der Ausstellung «Britain can make it» ein paar neue Küchen für verschiedene Ansprüche.

Küche für das Haus eines Grubenarbeiters
(Arch. Edna Mosley)

Neben dem Schüttstein, unter dem abnehmbaren Tropfbrett, ist die Waschmaschine mit der aufklappbaren Auswindevorrichtung zu sehen (in England kennt man unsere Art von Waschküchen kaum, die Wäsche wird in der Regel ausgegeben, und nur kleine Stücke und Kindersachen werden daheim behandelt). Auf dem Tropfbrett stehen die Teller zum Trocknen (das Fenster öffnet sich nach außen). Teller werden in England viel seltener als bei uns abgetrocknet. Nach dem Bad im heißen Spülwasser werden sie in das «rack» gereiht und bleiben da, entweder bis sie trocken sind, meistens aber, bis man sie zum Tischdecken wieder braucht.





Unterteilung eines Raumes in Kochnische und Eßplatz (Arch. Frederick MacManus)

Im Küchenteil liegt der Arbeitstisch zwischen Herd und Schüttstein, alles auf gleicher Höhe, berechnet für stehendes Arbeiten oder Sitzen auf dem hohen Küchenstuhl. Der Kühlschrank ist so hoch angebracht, daß man eine gute Übersicht über dessen Inhalt hat, ohne sich bücken zu müssen. Auch der Backofen liegt ziemlich hoch. Neben dem Herd ist eine Nische für Servierbretter und Topflappen. Das Glasfenster über dem Herd ermöglicht der Hausfrau, von ihrem Arbeitsplatz den Eßtisch zu überblicken. Das Pfannengestell ist aus Metallgeflecht. Das Tropfengestell ist hier zwischen dem hochliegenden Wandkasten über dem Schüttstein angebracht.

Über dem Herd befinden sich eine Küchenuhr und ein Ventilator.

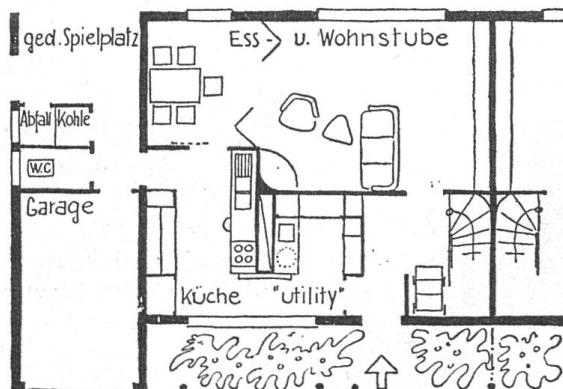
Diese Anordnung von Koch- und Eßplatz ist ein Beispiel der englischen Bestrebungen, die neuen Küchen nicht nur als solche zu behandeln, sondern sie in Beziehung zum Wohn- und Eßraum zu bringen.

Die Küche ist ja hier nicht mehr der Raum, in dem man das Dienstmädchen unsichtbar machen will, sondern der Arbeitsplatz der Hausfrau und Mutter.

Als weiteres Beispiel von Grundrißstudien und Ausführungen mit dieser Auffassung sei noch das Projekt des Wohnbaukomitees von Coventry erwähnt.

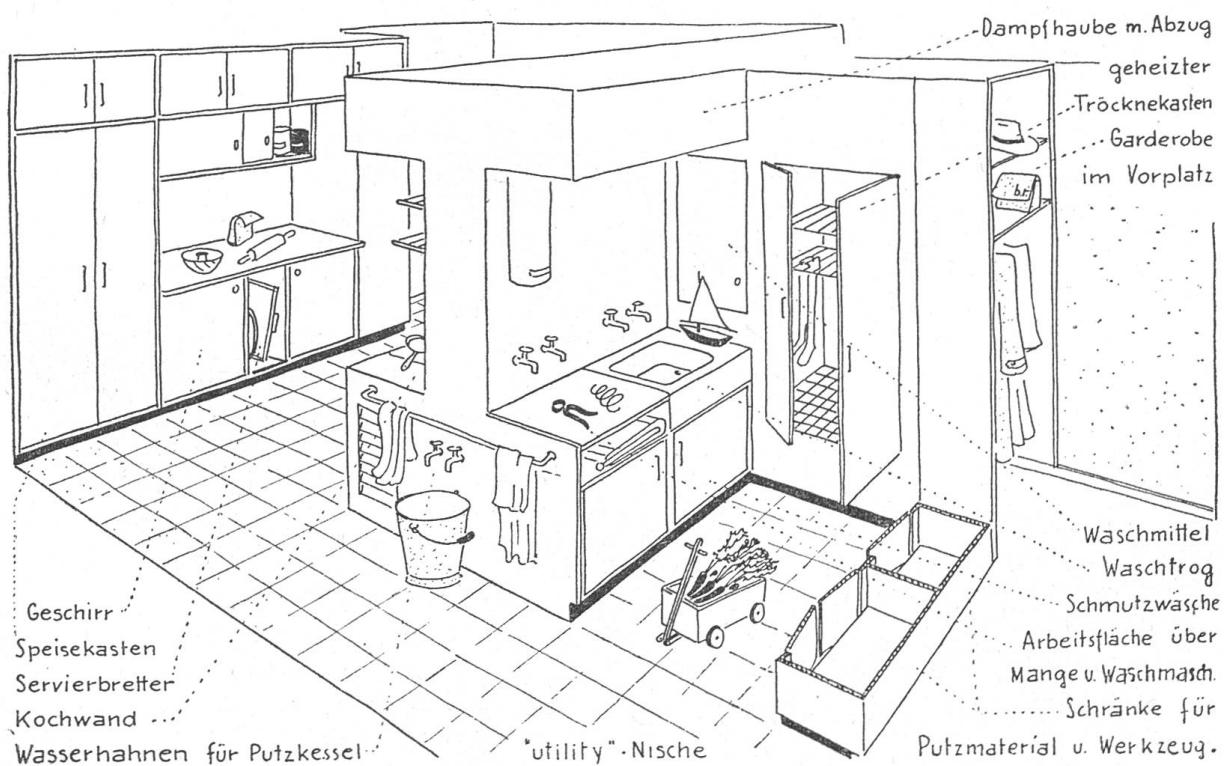
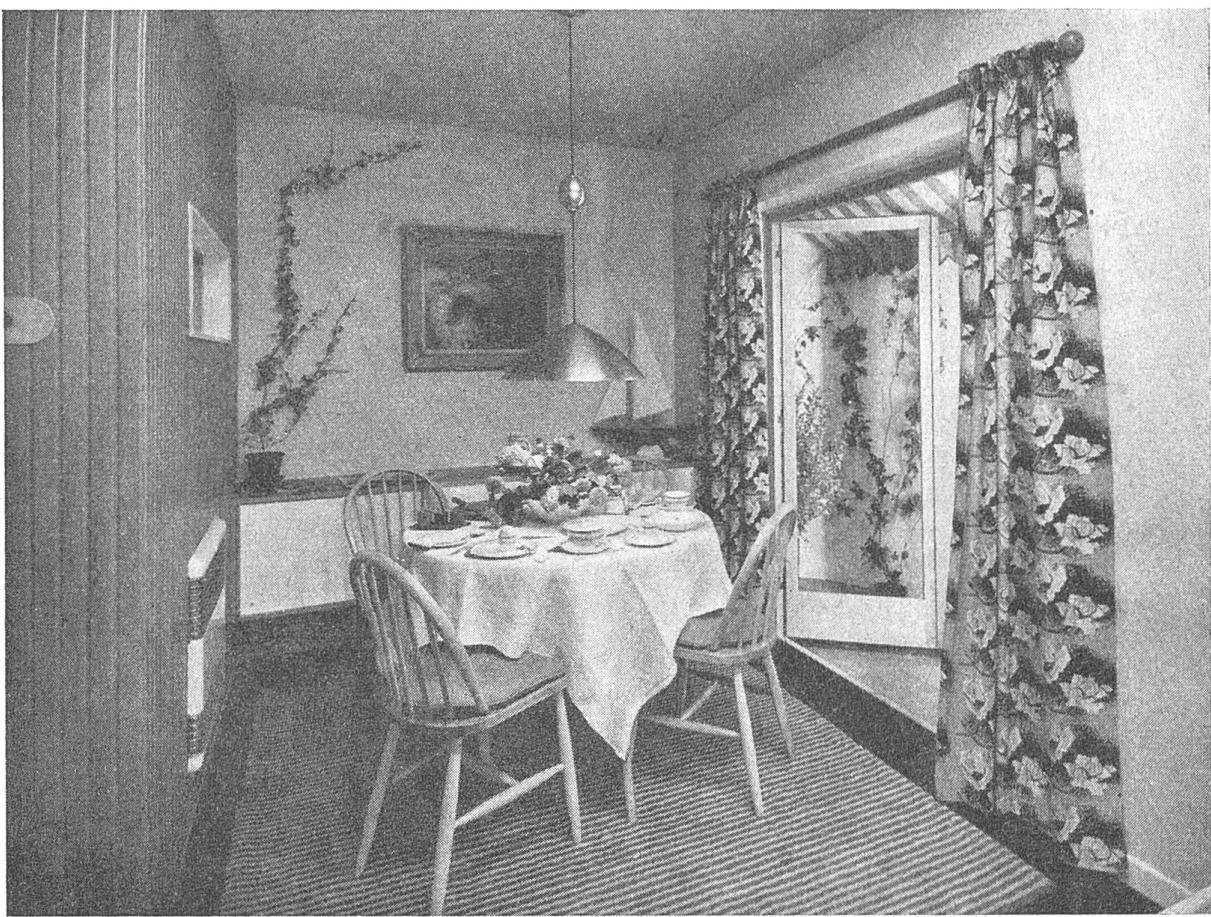
Es ist ein vorfabriziertes Doppelwohnhaus mit in der Fabrik zusammengebauter Kücheninstallation.

Erdgeschoß-Grundriß.



Rechts oben: Eßplatz.

Rechts unten: Arbeitsnische neben dem Kochplatz.

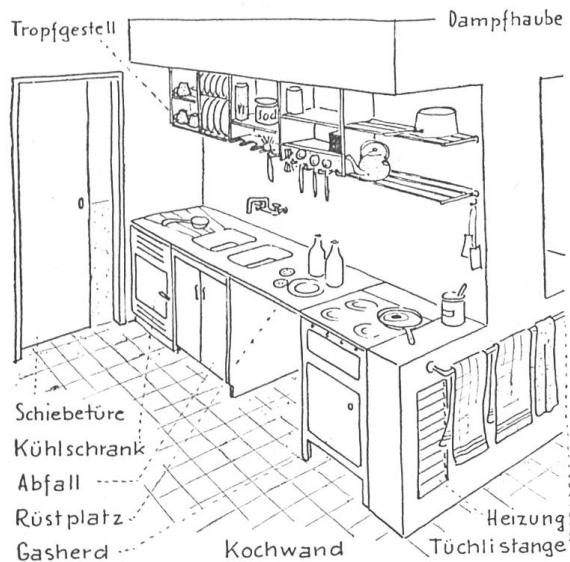


Der Eßplatz liegt hier so zwischen Stube und Küche, daß er je nach Wunsch durch Anbringen von Falt- und Schiebtüren oder einer festen Wand als Erweiterung zum einen oder andern Raum geschlagen werden kann. Die große Neuerung ist hier aber der Utility-Room, eine Arbeitsnische neben dem Kochplatz, eine Art moderne Nachfolgerin der alten englischen « Scullery » (Nebenraum der Küche für grobe Arbeiten), jetzt vor allem zur Erledigung der Wäsche ausgebaut. Wir finden hier Behälter für Schmutzwäsche, Waschmaschine, Waschtrog, einen heizbaren Tröcknekasten sowie Schränke für Putzmaterial und Werkzeug.

wäsche, Waschmaschine, Waschtrog, einen heizbaren Tröcknekasten sowie Schränke für Putzmaterial und Werkzeug.

Die englische Waschmaschine « Thor », die sowohl für die Wäsche als auch für das Abwaschen des Geschirrs verwendet wird, ist auch bei uns erhältlich und läßt sich gut in einen kleinen Raum, ja sogar in die Küche einbauen.

Wenn die Mutter nicht gerade Wäsche hat, so kann dieser Utility-Raum auch von Vater und Kindern als Bastelnische benutzt werden.



Die Kochwand neben der Arbeitsnische.

So ausgezeichnet all diese Beispiele sind, so erheben sie natürlich nicht den Anspruch weder die vollendetsten noch die auch für andere Länder einzig richtigen Küchen der Zukunft zu sein. Aber sie sind wertvolle Entwicklungsstufen und anregende Vorbilder dazu.

Die ideale Traumküche kann ja wahrscheinlich kaum, nicht einmal in Amerika, ganz gefunden und als endgültiger Abschluß der langen Küchenentwicklung gepackt werden. Sie wird uns immer wieder irgendwie vorausseilen als lockende Fee, aber als beständiger Ansporn zu gemeinsamer Studienarbeit zum Wohle aller. Sie hilft mit, die « langweilige » Hausarbeit zu vereinfachen, die Hausfrau zu entlasten und die Kameradschaft in der Familie zu fördern.

Da musste ich lachen...

Unsere Hausangestellte musste plötzlich die Stelle aufgeben. Meine Putzfrau fragt mich, ob ich nicht wieder Veronika, die früher bei uns war, als Hausmädchen einstellen möchte; sie wisse bestimmt, dass Veronika gerne käme. Ich lehne dankend ab: „Veronika war ja ein gutes, arbeitsames Mädchen, aber sie wusste zu viele Neuigkeiten. Wenn man den Kopf voll von Berufsfragen und Berufssorgen hat, widersteht es einem, wenn man immer wieder mit der Frage angefallen wird: Hend Sie ghört?!“ — Die gute Putzfrau stimmte verständnisvoll bei: „Das kann ich aber gut verstehen. Wenn man an so vieles denken muss wie Sie, geht so etwas wirklich nicht!“ — Kleine Atempause, dann: „Hend Sie ghört, dass d' Frau Schnebeli Zwilling gkriegt hät?!!“ — Da musste ich lachen.

Cilgia Danz

Jeder von uns erlebt im Alltag von Zeit zu Zeit etwas, das ihm ein Lachen oder doch ein Lächeln entlockt. Schreiben Sie die Begegnung für unsere Leser auf: Redaktion des Schweizer-Spiegels, Hirschengraben 20, Zürich. Beiträge, die wir verwenden können, werden honoriert.