

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 6

Artikel: Küchen der Zukunft - aber wie wir sie wollen
Autor: Berta, Rahm
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069195>

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

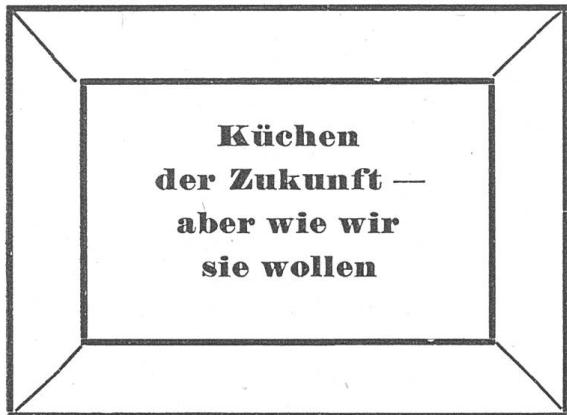
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



Eine Leserin schreibt zu dem Artikel «Küchen der Zukunft» in der Januarnummer:

Da wir die Absicht haben, unsere Küche anlässlich einer Generalrenovation im Laufe des nächsten Sommers im Rahmen des Gegebenen so praktisch und neuzeitlich wie nur möglich einzurichten, habe ich den Artikel «Küchen der Zukunft» von Berta Rahm mit ganz speziellem Interesse gelesen.

Erlauben Sie mir, im Anschluß an die sehr interessanten Ausführungen einige Gedanken auszusprechen, die mich bei der Lektüre über moderne Kücheneinrichtungsprobleme immer wieder beschäftigen. Selbstverständlich haben meine Anregungen nur Gültigkeit für Verhältnisse, wie sie in unseren breitesten bürgerlichen und dazu städtischen Schichten als gegeben betrachtet werden können. Andere soziale Verhältnisse haben ihre eigenen Probleme auch auf diesem Gebiet, und da dieselben z. B. in Arbeiterkreisen infolge der beschränkten Raumverhältnisse und der großen Zahl der Frauen, die neben der Hausarbeit zur Ausübung eines zweiten Berufes außerhalb des Hauses gezwungen sind, besonders dringlich erscheinen und zu Recht große Beachtung verdienen, wird oft unbekümmert verallgemeinert und auch hier wie anderswo aus der Not eine Tugend gemacht. Wie wäre es sonst möglich, immer wieder der Ansicht zu begegnen, daß im Gegensatz zu der veralteten Großraumküche ganz allgemein die Traumküche der Zukunft auf kleinstem Raume einge-

richtet werden müsse und wir Frauen dazu verurteilt werden sollen, in einer Art Koch-Gefängniszelle täglich stundenlang unsere Arbeit zu verrichten? Die Kücheneinrichtung wird dem Arbeitsersparnisprinzip zu liebe immer vollkommener so angeordnet, daß von einem kleinsten, oft schlauchartigen freien Raum aus alle Handreichungen durch Dreh- und Wendebewegungen bewältigt werden können. Sind wir denn alles körperlich Behinderte, denen jeder einzelne Schritt ausgerechnet in der Küche zur Qual wird und bei denen gewaltsam jeder Rhythmus, wie er sich natürlicherweise bei jedem Arbeitsprozeß ergibt, unterbunden werden muß?

Ein weiterer Nachteil der räumlich zu knapp bemessenen Küchen scheint mir darin zu liegen, daß sich z. B. die Kinder nicht gleichzeitig mit der Mutter unbehindert darin aufzuhalten, spielen oder ihre Schulaufgaben verrichten können und auf diese natürliche Weise mit den Kocharbeiten vertraut und von klein auf inne werden, daß die Küche kein tunlichst zu vermeidender Aufenthaltsort ist und das Betreten derselben nicht augenblicklich schlechte Laune erzeugt.

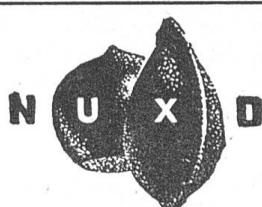
Eine andere Unsitte ist meiner Meinung nach das bereits sehr übliche Anbringen von Küchenfenstern in nur der oberen Hälfte des Raumes. Sicher kommen sie bautechnisch billiger zu stehen und genügen den Belichtungs- und Lüftungsaufgaben vollkommen. Sie verstärken aber in einer an sich schon engen Küche den zellenartigen Eindruck in hohem Maße, und ich kann mich in einem solchen Raum trotz des Ausblickes auf den schönsten blauen Himmelsfleck des Gefühls des Gefangenseins nicht erwehren. Sicher ist es nicht möglich und in vielen Fällen nicht zweckmäßig, die Küche so anzurichten, daß Aussicht auf See und Gebirge oder auch nur in blühende Gärten garantiert wird. Aber selbst in einem Mehrfamilienhäuserblock würde ich es vorziehen, auch in der Küche ein normal großes Fenster zu haben, das mir während meiner Arbeit gelegentlich einen Blick auf die im Hofe spielenden oder sich zankenden Kinder

Vom Guten das Beste:

Ernsfs Spezialhaferflöckli

in Paketen zu 250 und 500 Gramm

Ein herrliches Produkt der altbekannten Hafermühle
Robert Ernst AG., Kradolf



Wieder genug

NUSSA!

Nun bekommen Sie NUSSA, soviel Sie wünschen. Das werden Sie gerne hören, denn — NUSSA ist wirklich gut und sehr preiswert.

DER HAARPFLEGENDE
COIFFEUR

Zlins

Coiffeur pour Dames
Talacker 11 / Zürich
Tel. 27 29 55

LNK

Das bewährte Hausmittel
gegen Kopfweh

Erfrischend und
wohltuend!

OLBAS Fr. 2.50



gestattet und mir erlaubt, meinen Arbeits-eifer z. B. dadurch anzuspornen, immer wieder beobachten zu können, wie eine der Nachbarinnen regelmäßig viel zu spät mit den Vorbereitungen für ihre Mahlzeiten beginnt, und mit Genugtuung festzustellen, wie gut man es doch eigentlich selber versteht, seine Zeit einzuteilen! Ein Haupt-nachteil der Hausfrauenarbeit besteht ja darin, daß dieselbe in der Regel allein und nicht in einer anregenden Arbeitsgemein-schaft geleistet werden muß. Warum dann durch bauliche Anordnungen dieses Gefühl des Isoliertseins noch künstlich verstär-ken?

Noch eine weitere Frage, deren ich mich bei der Ansicht moderner Küchen-einrichtungen nicht erwehren kann: jeder Kochprozeß, gleichgültig, mit welcher Art Energie er hervorgerufen wird, erzeugt zu-nächst eine mehr oder weniger intensive Dampfentwicklung. Deshalb wird der Koch-herd wenn irgend möglich etwas isoliert, z. B. neben dem Fenster und vor allem nicht umgeben von erhöht angebrachten Kästchen und Gestellen aller Art, placiert. Wie verhält sich nun dies bei einem der abgebildeten Kochmöbel? Auch wenn über der Kochstelle eine Dampfhaube mit Abzug angebracht ist, so setzt sich der entflie-hende, oft mit Fett durchtränkte Dampf auf dem Weg zum Abzug zunächst einmal an den über dem Herd angebrachten Ge-genständen fest. Das bedingt eine ganz beträchtliche Mehrarbeit beim Sauber-halten der Küche. Ich bin überzeugt, daß im allgemeinen infolge der zu klein bemes-senen Küchen und zu konzentrierten Kü-cheneinrichtungen die beabsichtigte und sicher effektive Arbeitsersparnis durch vermehrten Aufwand für das Instandhalten stark vermindert wird, nicht zu reden von der viel rascheren Abnützung einer etwas größer dimensionierten Küche gegenüber.

Ich freue mich von Herzen über jeden Versuch, uns Hausfrauen die Arbeit so stark und so rasch wie nur möglich zu erleichtern, nur darf sie zugunsten arbeits-technischer Vorteile nicht ihrer geistigen und Gemütswerte beraubt werden.

A. W.

Die Architektin Berta Rahm antwortet:

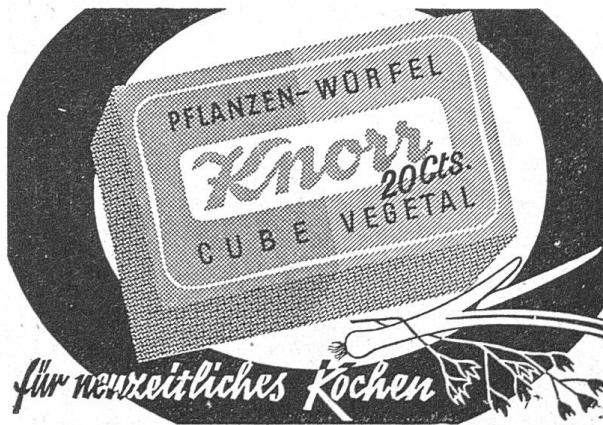
Wir wissen, mit welchem Interesse die Frauen in Großbritannien an der Planung ihrer zukünftigen Heime mitarbeiten, diskutieren, Vorschläge ausdenken, Wünsche einreichen und auch Kritik üben. Nun, man freut sich eben dort über ihre Mitarbeit. So schrieb das Ministry of Health auffordernd: die Frauen seien leider noch ungenügend vertreten in den Behörden; in keiner Behörde und keinem Baukomitee sollten Frauen fehlen.

Dazu als Vergleich eine wahre Begebenheit aus unserer Demokratie: Im Vorstand einer Baugenossenschaft wagte ein Mitglied den Vorschlag, auch Frauen beizuziehen, denn die hätten über Küchen, Speisekammern, Waschküchen, Bodenbeläge, Wandschränke usw. wohl bessere Erfahrungen als Männer. Weil aber die übrigen Mitglieder entrüstet aufbrausten und einstimmig erklärten, so etwas komme gar nicht in Frage, mußte der ketzerische Vorschlag brav zurückgezogen werden...

Aber abgesehen davon, daß es leider für uns Schweizerinnen im allgemeinen nicht einfach ist, in Baufragen an der maßgebenden Stelle unsere Meinung zu vertreten, hat man oft den Eindruck, bei uns wagten die Frauen kaum über ihre Wohnung eigene Ansichten zu haben, geschweige denn sie gar zu äußern.

Es ist daher erfreulich, daß der Artikel über Küchen im Januarheft Hausfrauen anregte, über dieses Problem nachzudenken.

Inzwischen erschien im Februarheft der Aufsatz «Andere Zeiten, andere Küchen», in dem ausführlich erwähnt wurde, daß die kritisierte «Koch-Gefängniszelle» heute ja nicht mehr die letzte Stufe in der Entwicklungsgeschichte der Küche ist. Übrigens wurden jene Minimalküchen nicht allein deshalb so klein gemacht, um der Hausfrau jeden unnötigen Schritt zu ersparen, sondern auch, weil Riesenküchen in den Baukosten und Mietzinsen sowie in der Platzbeanspruchung (das Baugelände in und bei den Städten ist ja nicht nur teuer, sondern auch knapp) unverantwortlich und unerschwinglich gewesen wären.





Wohnungen

Möblierte und unmöblierte Zimmer werden schöner und gemütlicher durch die Befolbung der Unregungen, welche Berta Rahm in ihrem reizenden Buch „*Vom möblierten Zimmer bis zur Wohnung*“ bietet. Der kleine Geschenkband enthält 230 Zeichnungen der Verfasserin. Er ist beim Schweizer-Spiegel-Verlag in Zürich herausgekommen und in jeder Buchhandlung erhältlich.

Begegnungen mit Gerberkäse...



Diner unter Zelten . . .

Begegnung zweier Welten . . . „Tiens!

Même du GERBER!“, strahlt Mr. Hegy aus Genf. „Wo gibt es den nicht?“ lächelt Mr. Ali Nadim aus Khartum . . .

Allenthalben ist der „GERBER“ einer

unsrer besten Werber!... Und daheim,

da steht er erst recht

in Ehren, der welt-

berühmte, wunder-

feine



Gerberkäse

„sein Ruf geht um die Welt“

10 d

Zudem wollte man trotz aller Knappheit an Baugrund eine gewisse wohltuende Auflockerung erzielen, um möglichst viel Licht, Luft und Sonne, Grünflächen und Spielplätze zwischen die Häusermauern zu bringen.

Es kommt aber nicht ausschließlich auf die Größe der Küche an, vielmehr daß sie praktisch eingerichtet ist. Unsere Bauvorschriften sorgen dafür, daß keine zu kleinen Küchen erstellt werden; leider gibt es aber keine Bestimmungen, daß sie auch praktisch eingerichtet werden. Für ein Maximum an Kochraum bestehen dagegen keine Gesetze. Wer also bei uns Lust, Geld und Platz hat, der kann seine Küche heute noch ganz nach Gutdünken in Höhe, Länge und Breite ausdehnen und als Gymnastiksaal für eine bewegungsfreudige Hausfrau recht weitläufig einrichten.

Und nun zum «Sich-in-die-Küche-Schauen». In den letzten Jahrzehnten betrachtete man es immer mehr als Pflicht, beim Planen von Wohnbauten die unangenehme gegenseitige Einsicht, vor allem in Küche und Badezimmer, möglichst zu vermeiden oder zu mildern. Man dachte gar nicht daran, daß die Hausfrauen hier anderer Ansicht sein könnten. Technisch ist es nämlich durchaus möglich, sowohl bei einem alten Haus nach Ausbrechen der Mauer als auch bei Neubauten die ganze Küchenaußenwand in Glas aufzulösen. Es müßte amüsant sein, zum Beispiel an einem Sonntagmorgen mit dem Velo durch ein so gebautes Quartier zu fahren und zu erspähen, wie und was gekocht wird, ferner in wieviel Küchen die Frau dem Drängen des Sohnes oder Gatten «Hüt wil ich aber i d Chuchi» nachgab und in wie vielen sie aber abwehrte: «Bhüeti nei, du güdisch gär mit em Fätt, und me chünt di ja gsee.»

Ich persönlich wäre zwar nicht so entzückt von einer solchen Schaufensterküche. Ich bin wahrscheinlich zu altmodisch, da ich in der Altstadt wohne und weiß, wie es ist, wenn man sich gegenseitig nicht nur in die Töpfe, sondern auch in die Stuben und Schlafkammern schauen kann.

Meine Küche hat nun zwar ausgezeichnet ein «Aussichtsfenster», dessen Glas fast bis zum Boden geht. Das heißt

aber, daß ich nicht davor arbeiten kann und es beim Geschirrspülen und Waschen nicht einmal offen halten kann, weil mir der Flügel sonst im Wege stünde. Wenn ich da im geschlossenen Raum meine Blusen und Strümpfe spüle und auswinde, denke ich oft, wie schön es in einer Küche mit hochliegendem Fensterband wäre. Ich hätte dann den Spültröpfen davor und könnte die Flügel während der Arbeit offen halten, frische Luft einatmen und den Wolken am Himmel nachschauen. So aber muß ich in eine schattige Wand starren ...

Zu den kritisierten Beispielen aus dem Januarheft möchte ich betonen, daß sie während des Krieges entworfen wurden, als man wußte, daß Tausende und aber Tausende von ausgebombten Familien, «ex-soldiers», jung vermählten Paaren und alleinstehenden Frauen sofort oder nach Kriegsende irgendwo ein Obdach mit Kochgelegenheit haben mußten, daß aber weder Material, Raum, Mittel noch Arbeitskräfte vorhanden waren, um jedem eine individuelle Küche nach eigenen Angaben geben zu können. Man mag am Kochmöbel und an der Coventry-Küche Mängel finden, aber beide stellen, jedes in seiner Art, so ausgezeichnete und lobenswerte Lösungen dar, wie wir in unserm Land keine gegenüberzustellen haben, weder im Handel noch auf dem Papier.

Zum Schluß möchte ich noch einmal sagen, wie erfreulich es ist, wenn Hausfrauen anfangen, nicht mehr alles kritik- und gedankenlos anzunehmen, was für sie gut genug befunden wurde. Es ist ja so wichtig, daß man, jedes seinen Standpunkt und seine Erfahrungen vertretend, gemeinsam versucht, zur besten Lösung zu gelangen, wenn sich auch wahrscheinlich selten alle Wünsche der Hausfrauen aus bautechnischen, baupolizeilichen, städtebaulichen (die Welt hört ja nicht an unserer Wohnungstüre auf) und vor allem finanziellen Gründen erfüllen lassen.

Manuskripte, welche an die Redaktion des «Schweizer-Spiegels» gesandt werden, können nur retourniert werden, wenn Rückporto beiliegt.

In jedes Haus gehört
der vorzügliche, feine

ARISTO

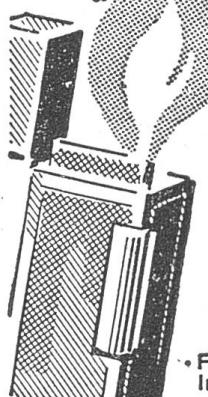
Eiercognac



von W. G. Weisflog & Co., Zürich 48

Erhältlich in Apotheken, Drogerien und Spezialgeschäften

Holen Sie Ihr Feuerzeug
aus der Versenkung hervor



Jetzt lohnt es sich wieder,
Ihr Feuerzeug stets in
Gebrauch zu halten. Jetzt
gibt es einen Dauerbrenn-
stoff, der mindestens
eine ganze Woche hält.
Schwache Raucher kom-
men mit einer einzigen
Duroflam-Füllung sogar
bis 3 Wochen aus.

Duroflam

hält länger als Benzin
• Fl. Fr. 1.50, Ampulle 20 Rp.
In Cigarrengesch. und Drog.

Fabrikant:
G. Wohnlich, chem.-techn. Labor, Dietikon-Zch.

Marmola,

SCHAUMBÄDER

für die rationelle Schönheitspflege
verjüngen, erfrischen, reinigen,
pflegen und parfümieren die Haut.

In Apotheken, Drogerien, Parfümerien
und beim guten Coiffeur

