

**Zeitschrift:** Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art  
**Band:** 17 (1930)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Die Kleinküche  
**Autor:** Schmidt, Georg  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-81851>

#### **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:** 10.01.2026

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

präzise Lösung fordern, ob es uns nun passt oder unbequem ist, sodass jede Lösung, die nur das technisch-wirtschaftliche Rechenexempel befriedigt, eine unzulässige Vereinfachung des Problems — und somit eine Fehllösung darstellt. Ungefähr so, wie wenn ein Konstrukteur die Eigengewichte seiner Materialien aus der Kalkulation weglassen wollte, weil sie ihm unbequem sind. Damit aber, dass man unbehagliche Probleme als nicht existent oder als «Dilettantismus» erklärt, sind sie nicht gelöst, und ich glaube, dass man gerade im Namen

einer von Illusionen nicht eingeengten Sachlichkeit auch von der Architektur wird fordern müssen, dass sie die psychische Seite als vollberechtigten Faktor mit in ihr Kalkül einsetzt, was mit Sentimentalität nicht das Mindeste zu tun hat. Und ob man das dann «Kunst» oder «Gleichung mit mehreren Unbekannten» oder sonstwie nennen will, ist weiter nichts als eine Frage der Terminologie.

Und über solche Fragen wollen wir uns nicht zerstreuen.  
P. M.

## Die Kleinküche

In Verbindung mit der Ortsgruppe Basel des Schweizerischen Werkbundes hat das Gewerbemuseum Basel während der Monate Februar und März eine Ausstellung «Die praktische Küche» veranstaltet.

Die Ausstellung war in drei Abteilungen gegliedert: 1. Einzelgegenstände, 2. fünf eingebaute, gebrauchsfertig eingerichtete Kleinküchen, und 3. Pläne und Fotos.

Die Abteilung Einzelgegenstände war unterteilt nach dem natürlichen Ablauf der Funktionen, die in der Küche geleistet werden: «Die Beleuchtung», «Das Rüsten», «Das Kochen», «Das Essen», «Das Reinigen», «Das Aufbewahren». Auch die Aufstellung bemühte sich, die sachliche Abfolge dieser Funktionen deutlich hervorzuheben.

Diese Abteilung hatte nicht so sehr zum Ziel, alle möglichen neuen Erfindungen vorzuführen (von denen waren natürlich auch zu sehen), als vielmehr von allen in den örtlichen Haushaltungsgeschäften bereits vorhandenen Küchenartikeln zu zeigen, was als klarer, konsequenter Gebrauchsartikel verantwortet werden kann. Für die Gruppen «Rüsten», «Kochen» und «Reinigen» war das einfach, denn alles, was nur in der Küche Verwendung findet, darf reiner Gebrauchsgegenstand sein.

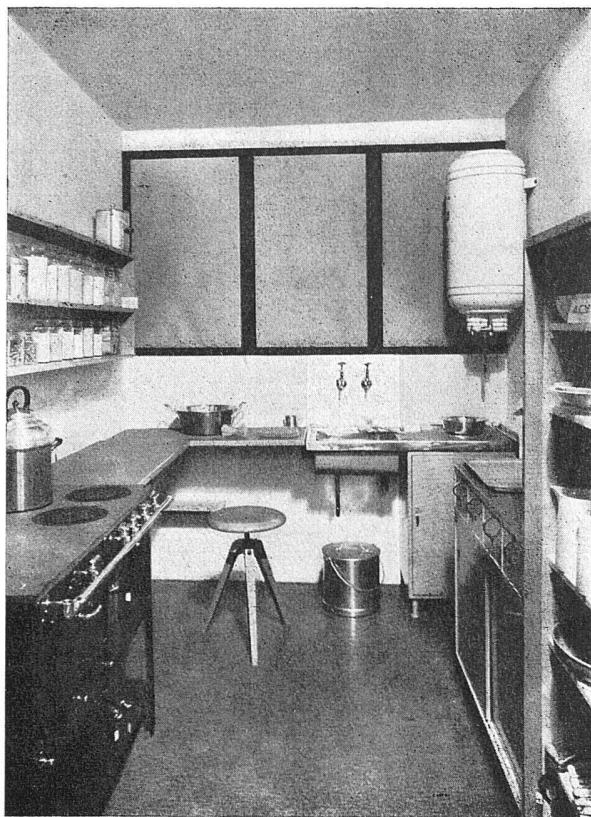
Schwieriger schon war es in der Gruppe «Beleuchtung». Von einem Beleuchtungskörper, selbst in der Küche, verlangt man über die Erfüllung des Zweckes hinaus noch jenes bekannte, berüchtigte ästhetische Plus — in der Umgangssprache: «es muss doch etwas vorstellen». Immerhin, es gibt bereits eine ganze Reihe von einfachen, guten Küchen-Beleuchtungskörpern. Dem kaufenden Publikum zu diesen reinen Formen Mut zu machen, war die Absicht der Ausstellung.

Klassisch geradezu ist die Doppelspurigkeit des Praktischen und des «Schönen» bei allem Geschirr und Besteck, das nicht in der Küche, sondern im Esszimmer gebraucht wird. Hier hat sich die Ausstellung bemüht, die in den anderen Gruppen eingeschlagene Linie der reinen Gebrauchsform durchzuhalten und die sachliche Gleichwertigkeit der Funktion des Essens mit der des Kochens in der Art der Darbietung demonstrativ zu betonen. Angesichts der Tatsache, dass beinahe alle Artikel

für das Essen in reiner Gebrauchsform vorhanden sind, wird es zur sehr viel wichtigeren Aufgabe, die bereits käuflichen Artikel zu verbreiten, bei der Hauptkäufermasse, den Frauen, für sie zu werben, als neues Gebrauchsgeschirr oder Gebrauchsbesteck zu entwerfen. Die vorhandenen ganz einfachen, in ihrer Qualität aber vorzüglichen Messer z. B. haben eine zeitlose Neutralität, die von den Entwürfen einer noch so einsichtigen Kunstgewerbeschule so leicht nicht getroffen wird. Diese zeitlose Neutralität aller Gebrauchsgegenstände ist aber unser Ziel schlechthin!

Die Doppelspurigkeit, Doppelstöckigkeit: hier das gewöhnliche Küchengeschirr und Küchenbesteck, dort das bessere Essgeschirr und Essbesteck, ist der Ausdruck einer Doppelstöckigkeit der Räume und deren üblicher Benutzungsweise: Küche und Esszimmer, werktägliches Essen in der Küche und feiertägliches Essen im Esszimmer. Hier hat die zweite Abteilung der Ausstellung eingesetzt. Die Ausstellung hat das Problem der Küche nicht als eine isolierte Frage behandelt, sondern konsequent in den Zusammenhang des Verhältnisses von Kochraum und Essraum gestellt. Sie hat eine der üblichen Gebrauchsform entgegengesetzte zur Diskussion gestellt.

Die heutige mittelgrosse Küche ist ein Zwitterding. Für die Funktion des Kochens allein ist sie, wenn man an den Vorgang des Kochens betriebstechnisch straffere Forderungen stellt, zu gross. Aber die Küche hat bekanntlich in weiten Schichten nicht nur dem Kochen, sondern auch dem Essen, ja dem Wohnen zu dienen. Für diese Akkumulierung von Funktionen ist die übliche Küche jedoch zu klein, denn sie ist nicht dafür gedacht. Wenn irgendwo eine neuerrichtete normale Wohnung dem Publikum möbliert vorgeführt wird, so wird folgende Benutzung fingiert: mittelgrosse Küche fürs Kochen allein, mittelgrosse Esszimmer (mit Gang zwischen Küche und Esszimmer!), mittelgrosser Salon, mittelgrosse Schlafzimmer. Je nach der wirtschaftlichen Kraft wird diese Fiktion realisiert. Wo die Hausfrau selber kocht, wird aus durchaus legitimen Gründen der Wirtschaftlichkeit sehr rasch das werktägliche Essen in

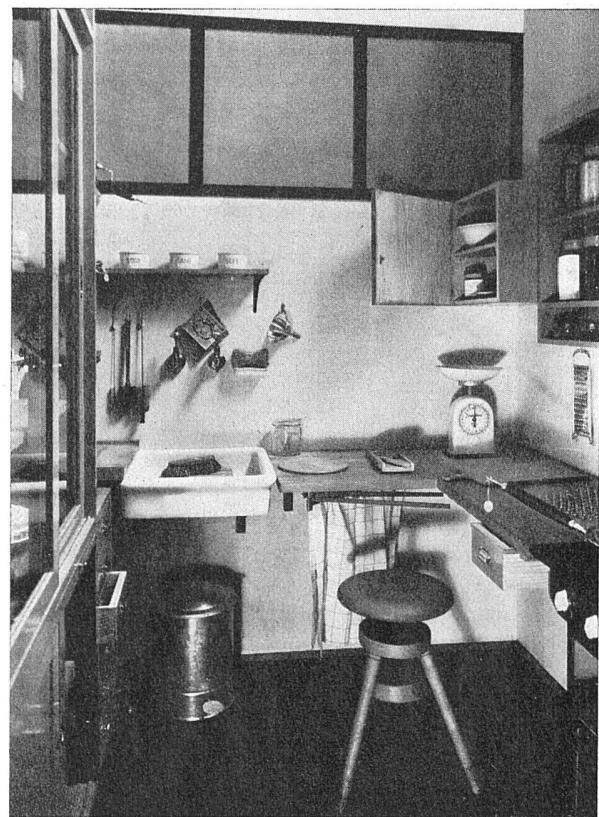


Zwei eingerichtete Kleinküchen aus der Ausstellung des Gewerbemuseum Basel

Küche von 6 m<sup>2</sup> Architekt Paul Artaria, Basel

Im Grundriss bedeutet: 1 Herd, 2 Topfschrank, oben 4 Schubladen für grössere Vorräte, 3 Wandgestell für Spezereigläser, 4 Spülbecken mit Abtropfbrett, 5 Speiseschrank unter dem Abtropfbrett, nach aussen entlüftet, 6 Arbeitsblatt mit Schublade für Küchenbesteck, 7 Arbeitsblatt, 8 Geschirrschrank, 9 Besenschrank, 10 Drehstuhl

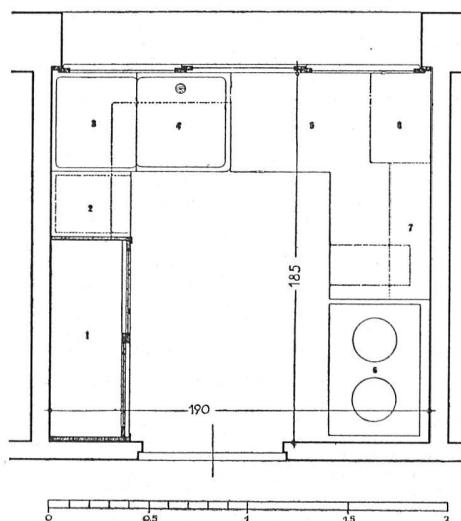
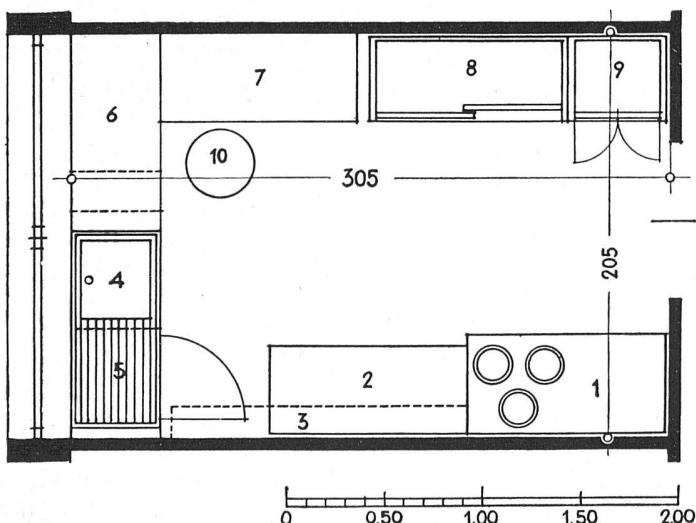
die Küche verlegt und das Esszimmer jenseits des Ganges für feierliche Gelegenheiten reserviert. Im Esszimmer stehen «bessere» Möbel, und in diesen Möbeln ruht «besseres» Geschirr.



Küche von 3,5 m<sup>2</sup> Architekt Rudolf Preiswerk, Basel

Im Grundriss bedeutet: 1 Küchenschrank, 2 Schiebladenkasten, 3 Abtropfbrett, 4 Schüttstein, 5 Arbeitstisch, 6 Herd, 7 offener Schaft, 8 Speisekästchen

Demgegenüber ist für den in weiten Schichten normalen Gebrauch der Küche zum Kochen und zum Essen die bekannte Wohnküche unbedingt die sachlich angemessene Raumform. Die Wohnküche hat neben der Be-



lästigung durch Dampf und Rauch den weiteren Nachteil, dass in ihr der Arbeitsvorgang des Kochens nicht ökonomisch angeordnet werden kann. Dies kann nur in der Kleinküche geschehen, in der zwei einander nah gegenüberliegende Wände für den Kochenden ohne Ortsveränderung erreichbar sind.

In welchem Maße die Kleinküche, ein Postulat nicht nur vieler Architekten, sondern zunehmend auch der Frauen selber, dem Arbeitsvorgang des Kochens angepasst werden kann, darüber braucht es kaum mehr vieler Worte. Auch nicht über die hygienische Seite dieser Forderung, die Kraftersparnis der Frau. Die Kleinküche ist also nicht nur ein Notgebilde, d. h. sie spart nicht nur Ausgaben, die an sich ganz wünschenswert wären, sie spart vielmehr Ausgaben an Zeit, Raum und Kraft, für die grössere Mittel aufzuwenden also auch da Verschwendungen ist, wo diese Mittel vorhanden sind.

Wichtiger ist es, von den Schwierigkeiten der Einrichtung der Kleinküche zu sprechen. Alle Vorteile der Kleinküche können eigentlich nur bei eingebauten Möbeln erreicht werden. Die Basler Ausstellung hat eine derartige Kleinküche gezeigt, die von *Rudolf Preiswerk*. Sie war nicht nur die räumlich knappste, sondern zugleich auch die organisatorisch klarste und beste. Doch besteht beim Umzug aus einer Wohnung ohne eingebaute Küchenmöbel in eine Wohnung mit eingebauten Möbeln die grosse Schwierigkeit, die Küchenmöbel während der vielleicht sehr kurzen Zeit des Wohnens in dieser Wohnung irgendwo aufzubewahren. Das ist eine unleugbare Schwierigkeit der Übergangszeit.

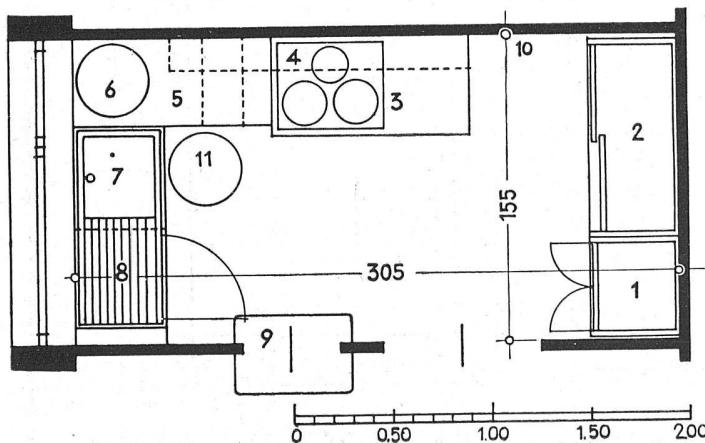
Ihr zu begegnen haben alle anderen Küchen der Ausstellung das bewegliche Typenmöbel verwendet. Die drei Küchen von *Paul Artaria* demonstrierten die Verwendbarkeit der gleichen Möbel bei ganz verschiedener Grösse und Form der Küche und ganz verschiedener Lage des Fensters und der Türe. Sie zeigten aber auch, dass dabei immer irgendwo ein Nachteil in Kauf genommen werden muss. Die Küche von *August Künzel* hat die Typenmöbel von *Mumenthaler & Meier* ver-

wendet. Sie sind so knapp bemessen, dass sie in Kleinküchen bis unter  $4 \text{ m}^2$  Platz finden, sie sind aber selbstverständlich auch in jeder normalen Küche verwendbar.

Die grösste Schwierigkeit im Problem der Kleinküche besteht aber darin, dass einerseits das Kochen ein Vorgang ist, der sich grundsätzlich überall gleich abspielt, für dessen einzelne Teile es also eine optimale Anlage gibt, wie es für die Anlage der verschiedenen Teile einer Maschine ein Optimum gibt, dass anderseits aber die Lage von Fenster und Türe nicht von der Küche, sondern vom übrigen Grundriss her bestimmt wird. So wird für den Architekten die räumlich sehr viel empfindlichere Kleinküche bei jedem Grundriss eine ganz neue Aufgabe. Vielleicht jedoch kommen wir mit der Zeit dazu, eine kleine Zahl von Küchengrundrissen als typisierte Organismen auszubilden, mit denen der Architekt bei der Anlage des Hausgrundrisses als einer festen Grösse rechnen kann.

Vier von den fünf Küchen der Ausstellung standen in Verbindung mit je einem grossen Wohn- und Essraum, um die entscheidende Konsequenz der Kleinküche für den Gesamtgrundriss der Wohnung zu demonstrieren: die Küche ist nur zum Kochen da. Und um das ebenso wichtige Postulat zu erheben: Verzicht auf die Zweiheit von Salon und Esszimmer, Vereinigung der beiden Funktionen des Essens und des Wohnens in einem energisch vergrösserten Raum. Für diesen Wohn-Ess-Raum hat dies die weitere wichtige Konsequenz: räumlich dezentralisierte Anordnung der beiden Funktionen Essen und Wohnen, d. h. Abwendung von der steifen Feierlichkeit der üblichen zentralen Aufstellung der Möbel zugunsten einer zugleich menschlich lebendigeren und sachlich richtigeren Anordnung.

Zum Schlusse darf jedoch die Relativität des Problems der Kleinküche nicht verschwiegen werden. Die Kleinküche entspricht der heute herrschenden geschlossenen Familienwirtschaft. Das Problem der kollektiven Zusammenlegung von einzelnen Funktionen der Hauswirtschaft — das ist ein neues Problem! *Dr. Georg Schmidt, Basel*



Grundriss einer Küche von  $4,5 \text{ m}^2$   
Architekt Paul Artaria, Basel

1 Besenschrank, 2 Geschirrschrank, ev. 1 Fach für Küchentücher, 3 elektrischer Herd, 4 Wandgestell für Spezereigläser, 5 Arbeitstisch mit Schublade für Küchenbesteck, 6 Boiler, 7 Spültablett mit Abtropfbrett, 8 Durchreiche nach dem Ess- und Wohnraum, 9 Durchreiche nach dem Ess- und Wohnraum, Stange für Kochlöffel, 11 Drehstuhl