

**Zeitschrift:** Wohnen

**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

**Band:** 34 (1959)

**Heft:** 8

**Artikel:** Küchentypen : eine Analyse

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-103132>

#### 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:** 19.02.2026

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

# KÜCHENTYPEN

## Eine Analyse

Die Küche dient zwei wesentlichen Funktionen des Haushalts: 1. dem Kochen als Sammelbegriff für Vorbereitung, Kochen, Abwaschen, Aufräumen, und 2. dem Essen, bestehend aus Anrichten, Essen, Abräumen. Wir haben also zwei Tätigkeitskreise, die in engem Zusammenhang miteinander stehen, die sich wechselseitig ergänzen, die gemeinsam und jeder für sich die verschiedenartigsten Gegenstände erfordern.

Es gibt innerhalb der Wohnung Möglichkeiten, diese beiden Funktionen zu trennen, zusammenzufassen oder sogar noch mit anderen Funktionen in einem Raum zu vereinen.

Wir finden daher in der heutigen Wohnung folgende Arten von Küchen:

### 1. Die Arbeitsküche, auch Kochküche genannt

Sie dient ausschließlich der Arbeit, in erster Linie dem Kochen als Sammelbegriff für die Zubereitung der Mahlzeiten, oft zusätzlich noch anderen Hausarbeiten, wie Waschen, Bügeln, Schuhputzen. Sie ist sozusagen die «Werkstatt» der Frau.

Wichtig ist die richtige Anordnung (Aneinanderreihung) und Ausstattung der Arbeitsplätze sowie die gute Verbindung zwischen Küche und Eßplatz, der sich entweder in einem gesonderten Eßraum, in der Diele oder im Wohnzimmer befindet. Diesen Weg muß die Frau am Tage unzählige Male zurücklegen, oft mit einem schweren Tablett oder Schüsseln in der Hand.

Vorteile: eindeutiger Arbeitsraum, daher klare Trennung von Arbeit und Erholung, von Arbeitendem und Familienleben. Gute Geräusch- und Geruchisolierung zwischen Küche und Woh-

nung ist möglich und unbedingt anzustreben.

Nachteile: mehr Arbeit durch weitere Wege (Küche-Eßplatz), kostspieliger gegenüber anderen Küchenarten, da mehr Raum erforderlich ist.

Die Arbeitsküche wird bevorzugt von Familien mit Hausangestellten und Leuten mit geistiger Arbeit.

Je nach der Anordnung der Arbeitsplätze unterscheidet man einreihige, zweireihige, L-förmige und U-förmige Anlagen.

### 2. Die Eßküche

Sie vereint im gleichen Raum beide Funktionen: Kochen und Essen. Diese Wohnform ist heute sehr beliebt (vor allem in England, Schweden und der Schweiz), da sie der Hausfrau manche Arbeit erleichtert.

Vorteile: Die Gerüche der Speisen bleiben auf einen Raum beschränkt, der gut entlüftet werden kann. (Eine Entlüftungsanlage über dem Herd hat sich in diesem Fall als praktisch erwiesen.) Die Mutter kann während der Arbeit die Kinder beim Essen beaufsichtigen. Das verschiedenartige Tagesprogramm der Familienmitglieder verlangt mehrfaches Anrichten. Das läßt sich in der Eßküche ohne großen Arbeitsaufwand bewerkstelligen.

Nachteile: Das Essen sollte zur Erholung gehören. In der Eßküche läßt sich das schwerer ermöglichen als im Eß- oder Wohnraum, da sie gleichzeitig Werkstatt für die Frau ist.

In Amerika löst man in vielen Fällen das Problem so, daß man in der Küche einen Bartisch anordnet, an dem kurze Mahlzeiten eingenommen werden können. Der eigentliche Eßtisch befindet sich im angrenzenden Raum. An ihm versammelt man sich am Abend und

sonntags, wenn jeder Zeit hat. Dieses System ist praktisch, aber kostspielig. Die Möbel des Sitzplatzes stellt man am besten aus Material her, das abwaschbar ist und Feuchtigkeit verträgt. Sie sollten einfach in der Form sein.

Eine Zusammenfassung von Wohnen und Schlafen (Wohn-Schlafzimmer), wie sie bei uns durch Geldknappheit und Wohnungsnot oft vorkommt, ist auf die Dauer nur erträglich, wenn eine gesondert gelegene Eßküche vorgesehen wird.

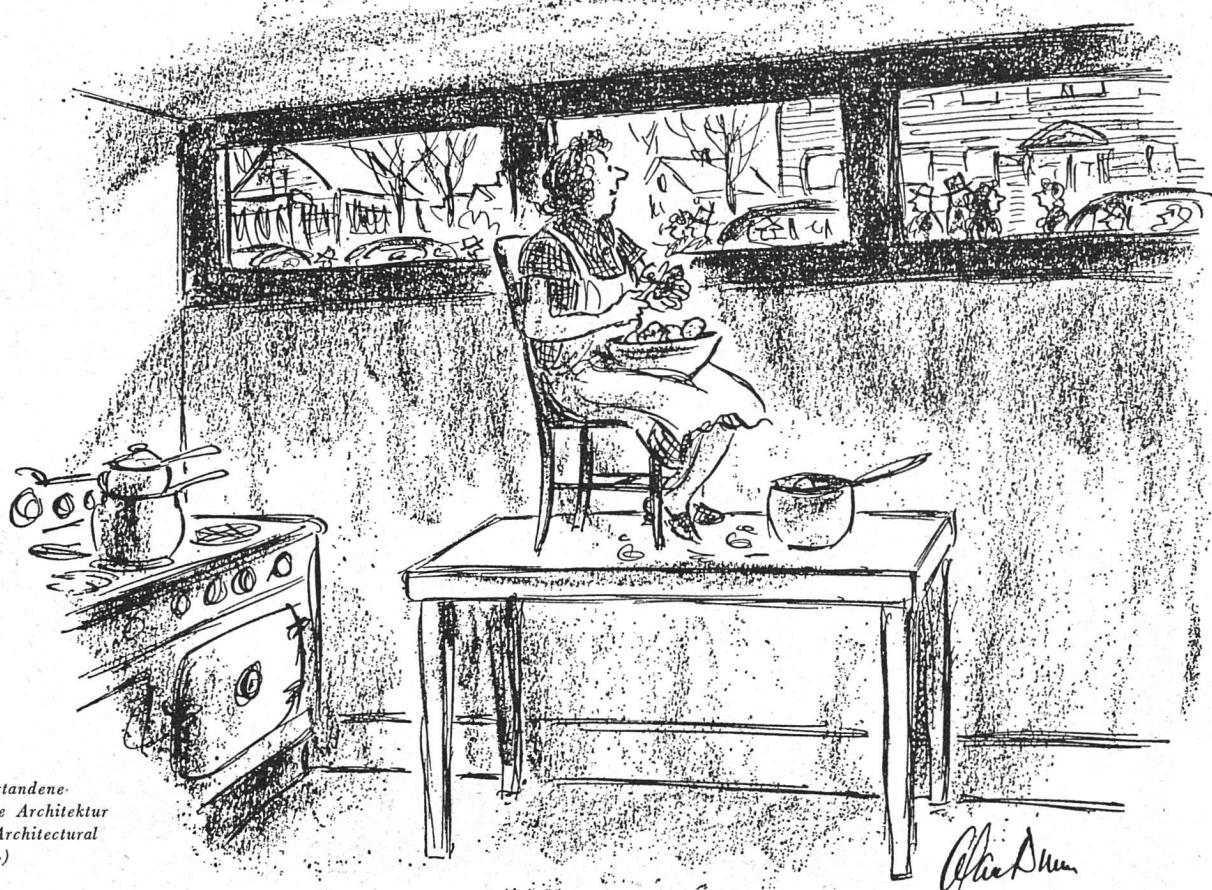
### 3. Die Wohnküche

In der Wohnküche wird gekocht, gegessen und «gewohnt». Sie vereint also eine Reihe von Funktionen und gehört zu den ältesten Wohnformen der Menschen. In manchen Gegenden hängt man hartnäckig an ihr, zum Beispiel in Westfalen. Ob Vorteile oder Nachteile überwiegen, wird heftig umstritten. Es gibt Leute, die die Wohnküche als moderne Wohnform unbedingt ablehnen. Vorteile: Diese bestehen in Wirtschaftlichkeit und Vereinfachung der Hausarbeit. Es ist nur eine Wärmequelle erforderlich, die Kochherd und Stubenofen vereint. Die Frau kann bei jeder Hausarbeit die Kinder beaufsichtigen, es werden ihr viele Wege erspart, sie nimmt auch während der Arbeit am Familienleben teil.

Nachteile: Häufig überschneiden sich die Arbeitsvorgänge; Enge und Platzmangel sind die Folgen. Die Gerüche bleiben an Kleidern und Möbeln hängen, das Kondenswasser schädigt Holz und Polster der Möbel. Die Kochwärme macht das Wohnen im Raum während der Sommermonate recht unangenehm. Diese Nachteile lassen sich durch geschickte Grundrißgestaltung sowie durch Anwendung der neuzeit-

lichen Technik weitgehend vermeiden. Die Wohnküche muß ihren verschiedenen Funktionen entsprechend gegliedert werden, so daß die einzelnen Arbeitsgänge sich nicht zeitlich und räumlich überschneiden und ausreichend Platz für Erholung bleibt.

Bei der Wohnküche ist der Dampf- und Geruchfang über dem Herd besonders wichtig, dazu muß eine gute Lüftungsmöglichkeit kommen (von unten zu betätigende Oberlichtklappe, Schwenk- oder Schiebefenster). Schwere Polstermöbel vermeide man in diesem Raum, ebenso die hochglanzpolierte Schrankgarnitur! Neben dem Kohlenherd muß es eine zweite, eine Gas- oder elektrische Kochstelle geben für den Sommer. In Westfalen wird oft eine «Sommerküche» neben der Wohnküche in einem nahegelegenen Wirtschaftsraum eingerichtet, in der ein zweiter kleiner Herd sowie Wasseranschluß zu finden sind. In erster Linie wird die Wohnküche auf dem Lande und in vorstädtischen Häusern eingerichtet. Dort ist man durch Feld- und Gartenarbeit so in Anspruch genommen, daß der Frau die Hausarbeit, soweit es irgend möglich ist,



erleichtert werden muß. Es bleibt diesen Menschen ohnehin wenig Zeit zum eigentlichen Wohnen; im Sommer bildet der Gartenplatz eine Erweiterung des Wohnraumes.

#### 4. Das Wohnzimmer mit Kochnische

Eine Sonderart der Wohnküche. Man faßt die Funktionen des Wohnraumes mit denen des Essens und eines Teiles der Arbeitsküche zusammen, sondert aber die Geruch und Schmutz verursachenden Arbeiten des Kochens und Spülens in einer Nische ab. Nische und Raum werden durch Vorhang (möglichst abwaschbar, Plastic!), Schiebetür oder Schranktür getrennt. Der Wohnraum soll auf diese Weise frei von Küchengerüchen bleiben, die schmutzigen



Einst . . . Wohnküche aus dem 15. Jahrhundert. Rechts das Cheminée, im Hintergrund die Wasserstelle. (Firenze, Lor. Morgiani.)  
und heute . . . Neuzeitliche Küche, wie sie in modernen Siedlungsbauten und Hochhäusern anzutreffen ist.



Arbeiten, wie Gemüseputzen, Abwaschen und Kochen, werden in der Nische verrichtet, die durch richtige Gestaltung von Wänden und Boden dafür vorgesehen ist. Die Hausfrau hat die Möglichkeit, das schmutzige Geschirr fortzuräumen.

Nachteil gegenüber der Wohnküche: Der Kochherd kann nicht gleichzeitig Stubenofen sein. Die Verwertung der Wärmeenergie ist weniger rationell.

#### 5. Die Wohnküche mit Abwaschraum

Sie wird von den Engländern bevorzugt. Hier ist wie bei der reinen Wohnküche nur eine Wärmequelle für Kochen und Heizung des Raumes notwendig. Dämpfe und Gerüche müssen direkt über dem Herd abgesogen werden. Für alle nassen Arbeiten steht ein kleiner Werkraum zur Verfügung, der auch als Arbeitsplatz bei anderen Arbeiten, wie Bügeln, Schuhputzen, und als Abstellraum für das schmutzige Geschirr benutzt wird. Eine gesonderte Heizung für diesen Raum erübrigts sich. Das zeitweise Öffnen der Tür zwischen Wohnküche und Abwaschraum erwärmt genügend, zumal man hier nicht stillsitzt, sondern sich bewegt.

#### 6. Das amerikanische «work center»

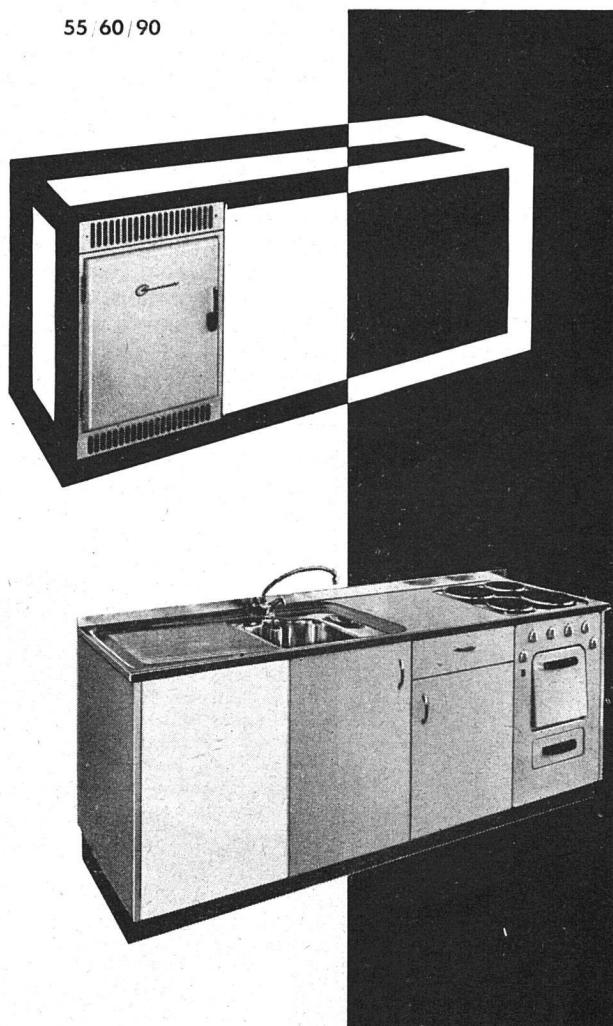
Die Amerikaner sind durch die Art ihrer Lebensführung – ohne Haushalthilfe, Einspannen aller technischen Hilfsmittel, Erleichterung der Arbeit der Mutter durch soziale Einrichtungen, wie Kinderhorte, Schulspeisungen, ausschließlich formlose Einladungen innerhalb der Wohnung – zu einem Organismus gelangt, den sie als «work center» bezeichnen und der den Gedanken der Wohnküche, viele Funktionen in einem Raum zu vereinen, noch konsequenter verfolgt. Sie sind der Auffassung, daß eine Hausfrau vielerlei Arbeiten, die sie im Verlauf des Tages zu erledigen hat, nur gut und schnell ausführen kann, wenn sie sich dabei in einem Raum aufhält. Es ist selbstverständlich, daß dieser Raum seinen verschiedenen Funktionen entsprechend vernünftig aufgeteilt und gegliedert wird. Dies geschieht einmal durch den Grundriß des Raumes, zum anderen durch Trennungen in Form von niedrigen Schrankwänden, Bartischen, Lattengestellen aus Holz oder Metall, rankenden Grüngewächsen an Holzrosten und dergleichen mehr. Türen findet man fast nie zwischen den Raumteilen.

Jahrtausendelang war der Herd im Hause ein Mittelpunkt, an dem man zusammensaß, zusammen dachte, fühlte und plante, und wo die Hausfrau ihrerseits mehr als Köchin gewesen ist. Wir sollen gewiß nicht einer falschen Romantik nachjagen und von einer Wiederaufrichtung des «trauten Herdes» träumen. Aber auch die moderne Küche mit all ihren technischen Einrichtungen, all ihrer rational konzipierten Raumgestaltung, mit allen Hilfsmitteln unseres wissenschaftlichen Zeitalters kann ein Herzstück der Behausung sein, an dem nicht nur dem Körper, sondern auch der Seele und dem Geist Nahrung gegeben wird.

(Aus der Jubiläums-Festschrift, herausgegeben vom Gaswerk der Stadt Zürich.)

## Norm-Kombinationen

55/60/90



Die Norm-Kombinationen 55/60/90 lösen das Problem der Küchenplanung im modernen Wohnungsbau. Durch die Vielfalt der zur Verfügung stehenden Einbauelemente und Apparate wird die Einrichtung einfacher sowie anspruchsvoller Küchen ermöglicht. Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte. In schwierigen Fällen stehen unsere Küchenspezialisten gerne mit Rat und Unterlagen zu Ihren Diensten.

## TROESCH+CO·AG

Bern	Effingerstrasse 10	Tel. 031 22151
Zürich	Ausstellungstrasse 80	Tel. 051 422277
Basel	Steinentorstrasse 26	Tel. 061 245860