

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 35 (1960)

Heft: 10

Artikel: Grundlagen moderner Küchenplanung

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-103236>

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](#)

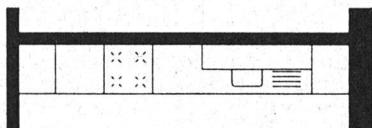
Download PDF: 10.01.2026

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

Grundlagen moderner Küchenplanung

1. Arbeitselemente sind

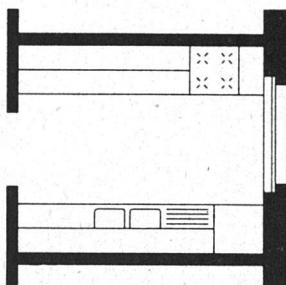
Herd, Spülbecken mit Abtropfteil, Tisch, Arbeits- und Abstellflächen, genügend Schränke für Geschirr und Geräte, sowie Vorräte, Kühlschrank, Platz für Kehrichteimer. Besenschrank nur dann in die Küche, wenn dafür kein anderer Platz vorhanden ist.



Einfrontküche

2. Richtig Anordnung

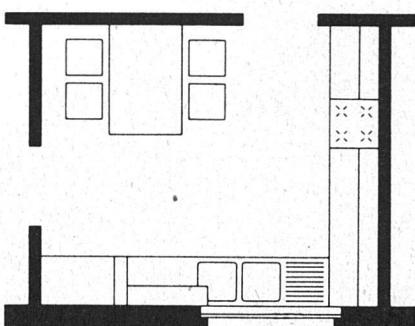
ermöglicht fließenden Arbeitsablauf; von links nach rechts folgen sich: Kühlschrank, Tisch, Tropfteil, Spülbecken, Rüstfläche, Herd, Abstellfläche. Möglichst kurze Arbeitswege, die von Durchgangswegen nicht gekreuzt werden. Arbeitshöhen: Spülbecken 90 cm, Herd 80 bis 85 cm, Spültisch und Herd kombiniert 90 cm.



Zweifrontküche

3. Kochherd

3 bis 4 Kochstellen und Backofen, (eventuell separat) zu beiden Seiten Abstellflächen für heiße Pfannen. In Griffnähe: Schränke für Pfannen, Kellen, Handvorräte, Gewürze usw. Keine Oberbauten direkt über dem Herd.



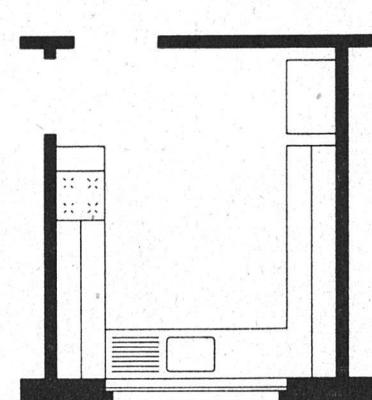
L-Küche

4. Kücheneinrichtungen

in Unterbauten fest eingebaut, leicht zu reinigen, gut durchlüftet mit fugenloser Abdeckung.

5. Rüstplatz

Zwischen Spültrog und Herd, Rüstplatz mit ausziehbarem Rüstbrett für sitzende Arbeiten, Besteckschublade zwischen Rüstbrett und Abdeckung.



U-Küche

6. Spültisch

mit 1 bis 2 Spülbecken, beidseitige Abstellmöglichkeiten, links als Abtropfteil, Geschirrschränke, Hand- und Geschirrtücher in Reichweite.

7. Schränke

für vielgebrauchte Geräte, Vorräte usw. in Griffnähe der Arbeitsplätze, weniger gebrauchte Gegenstände in tote Winkel, Türen sich zum Arbeitsplatz öffnend. Kühlschrank ist Allgemeingut, wenn nicht separat aufgestellt, Einbauplatz am besten in Tischhöhe vorsehen.

8. Boden

wassererdicht, unempfindlich, leicht zu reinigen.

9. Wände

zwischen Unter-, Oberbauten am besten geplättelt, jedenfalls gut abwaschbar. Wände und Decke Kalkabrieb (gut atmend).

10. Farbe, Beleuchtung

Farbe: größere Flächen hell, Friese farblich gut abstimmen. Beleuchtung: hell für Arbeitsplätze, nicht blendend, keine Schatten werfend. Alle Materialien sollen gegen Feuchtigkeit geschützt sein.