

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 37 (1962)
Heft: 10

Artikel: Die Küche : das Herz der Wohnung
Autor: Wenke, Helmut
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-103408>

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: 04.04.2026

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

DIE KÜCHE — DAS HERZ DER WOHNUNG

Vom Kochplatz zur modernen Küche

Zu den Voraussetzungen für ein erträgliches, angenehmes Leben gehört neben vielen technischen Einrichtungen die Versorgung mit Energie, wobei das Feuer mit an erster Stelle steht. Wann und wie es dem Menschen einst gelungen ist, sich dieses Elementes zu bedienen und es zu beherrschen, wird wohl ewig ein Geheimnis bleiben.

Vorwiegend wird das Feuer als Wärme- und Lichtträger für die Bereitung zuträglicher und bekömmlicher Nahrung verwertet, gleichgültig durch welches Brennmaterial dies geschieht. So ist es bei der Vielfältigkeit der diesem Element innewohnenden Eigenschaften nur natürlich, daß sich gemeinsames Leben um das Feuer konzentriert hat und es von jeher Mittelpunkt der Familie gewesen ist.

Vom offenen Feuer wurde es, abhängig vom kulturellen und technischen Fortschritt, zum Herdfeuer, um das sich schließlich zwangsläufig alle die Geräte und Dinge gruppierten, die für die Nutzung des Feuers als Energiespender für die Ernährung unentbehrlich waren. Aus diesen Gegebenheiten heraus entstand die Küche, und geschichtliche Funde zeigen, daß selbst in einfachsten Behausungen unserer Vorfahren ein bestimmter Platz oder Raum für die Bereitung der Mahlzeiten diente, den man schlechthin als Küche bezeichnen kann.

In dem gleichen Maße, wie sich Häuser und Wohnungen kulturell entwickelt haben, ist dies auch mit der Küche geschehen. Je nach den Lebensgewohnheiten der verschiedenen geschichtlichen Epochen wurde dem Küchenraum und seiner Ausstattung mehr oder weniger Beachtung geschenkt. Sie ist vor allem von technischen Erkenntnissen abhängig gewesen. Das offene Feuer auf ebenem Boden wurde zuerst von Stei-

nen umrahmt, woraus mit der Zeit ein fest gefügter Herd mit darüber angebrachtem Rauchabzug entstand.

Schließlich wurde das Feuer in einem geschlossenen, gekachelten Herd mit Kochplattenabdeckung aus Gußeisen und Kamin gebannt. Dem maschinellen Zeitalter angepaßt nannte man diese technische Errungenschaft eine «Kochmaschine». Sie war um die Jahrhundertwende ein selbstverständliches Inventar, und es gibt immer noch Altbauwohnungen, deren Küchen mit einer solchen Kochmaschine ausgestattet sind.

Die Wasser- und Lichtversorgung in der Küche ist durch ähnliche Entwicklungsstufen gekennzeichnet. Der am Brunnen gefüllte Wassereimer ist noch heute anzutreffen, und die Beleuchtung des Küchenraumes mit Kienspanfackeln über Petroleumlampen und Gaslicht hat ihre Vollkommenheit durch das elektrische Licht erst in unserem Jahrhundert erreicht. Der kurze Überblick zeigt, daß allein durch die Errungenschaft des technischen Zeitalters die Küche mit Einrichtungen versehen werden konnte, die einen wesentlichen Teil zur Erleichterung der Hausarbeit beitragen. Wer sich der vergangenen Jahrzehnte zu erinnern vermag, kann richtig ermessen, wie schnell der Wandel vor sich gegangen ist. Aber nicht allein die Versorgung mit Feuer, Wasser und Licht, das heißt die Haustechnik, hat sich geändert. Zur Küche gehört mehr als die Energiequellen — da ist auch die Einrichtung mit geeigneten Möbeln und Geräten.

Schon in ältesten Küchen hat es Regale und schrankähnliche Gestelle gegeben, in denen die Geräte und ein Teil der Nahrungsmittel verwahrt wurden. Erstaunlich ist jedoch, daß sich die grundsätzlichen Formen und Arten solcher «Küchenmöbel» über Jahrhunderte hinaus erhalten haben. Unserer Zeit blieb es vorbehalten, diese Trägheit in der Entwicklung der Einrichtung gegenüber der Haustechnik zu überwinden. Im 19. Jahrhundert wurde die Küchenausstattung zu einer Kombination, die aus Schrank, Regal, Tisch und Stühlen bestand; eine Möbelzusammenstellung, die schließlich uniform wurde und in ihrer Art noch heute benützt wird.

Im aufblühenden, bürgerlichen Zeitalter, nach 1870, haben die Wohnungen und ihre Küchen ein einheitliches Aussehen angenommen. Die Küche war nicht mehr Mittelpunkt des Familienlebens, sondern ein Anhängsel der gutbürgerlichen Wohnung, während bei den finanziell minderbemittelten Schichten die Küche zum Wohnraum — der alten Wohnküche — entfremdet wurde. Im wesentlichen waren die Verhältnisse einerseits durch die starken Klassenunterschiede, andererseits dadurch bedingt, daß Zeit keine erhebliche Rolle spielte und Dienstpersonal billig und reichlich zu haben war. So wurde die Küchenarbeit zu untergeordneter Tätigkeit degradiert und dem Dienstpersonal überlassen. Diese Ära des Dienstmädchens war durch weiße Schürzen und Spitzenhäubchen gekennzeichnet.

Eine jähe Wandlung in den Lebensgewohnheiten und kurzfristig auch eine Steigerung der technischen Entwicklung wurde durch den Ersten Weltkrieg hervorgerufen. Die Änderung in der sozialen Struktur der Gesellschaft führte in wachsendem Maße zu einer Angleichung zwischen der bürgerlichen Schicht und der Arbeiterklasse. Arbeitskräfte im Haushalt wurden teurer und waren schwerer zu haben. Die Hausarbeit erhielt höhere Bedeutung und größeres Ansehen, und die Küche rückte wieder in den Mittelpunkt des Familienlebens. Zwangsläufig wurden durch diese Gegebenheiten Kräfte wachgerufen, die sich für die Verbesserung der Hausarbeit im allgemeinen und insbesondere der Küchenarbeit einsetzten.

Wohnungen waren ausreichend vorhanden, und Neubauten entstanden nur in geringem Umfang. So widmete man sich zuerst der Kücheneinrichtung. Durch eine zentrale Unterbringung der Küchengeräte in einem sinnvoll eingerichteten Küchenschrank wurde eine gewisse arbeitssparende Ordnung angestrebt. Einen endgültigen Bruch mit der tra-



Guteingerichtete und zweckmäßige Küche, zu deren Ausbau Feuertonspültisch und Kunststoffplatten verwendet wurden. Viele Hausfrauen bevorzugen den Feuertonspültisch, weil er leicht sauber gehalten werden kann. Mit den modernen Formen — auf der Photographie das Modell Léman — sind heute sehr gefällige und zweckmäßige Kombinationen möglich.

ditionsgebundenen altüberlieferten Küche brachte unser schnellebiges Dasein, das den Menschen immer stärker beansprucht.

Forschung und Technik haben sich daher nach volkswirtschaftlichen und sozialen Gesichtspunkten um einen Ausgleich bemüht, der zu Beginn solcher Aufgaben in erster Linie auf die beruflichen Tätigkeiten in Industrie und Handel ausgerichtet war. Die Auswirkungen dieser Forschungsarbeiten sind allgemein bekannt und durch Arbeitszeitverkürzung, durch Rationalisierung der Arbeitsverfahren und Verbesserung der Arbeitsplätze gekennzeichnet. Bei den verschiedenen Untersuchungen hat man aber sehr schnell erkannt, daß auch in der Hauswirtschaft durch die Hausfrau eine Arbeit geleistet wird, die summarisch betrachtet der eines Schwerarbeiters ebenbürtig ist. Heute weiß man durch sorgfältige Untersuchungen, daß die Küche der größte Arbeitsplatz der Welt ist. Die Forschung hat dabei gezeigt, daß in den alten Wohnungen Strecken zurückgelegt werden mußten, die täglich mehrere Kilometer betragen. In althergebrachten, zu großen Küchen werden Wege, Handgriffe und Bewegungen erforderlich, die als Ursache vermeidbarer Erkrankungen anzusehen sind; sie zwingen die Hausfrau zu einer nicht zumutbaren Leistung. Diese Mißstände wirken sich heute um so mehr aus, als die Hausfrau mit wenigen Ausnahmen auf sich allein angewiesen ist. Hausgehilfinnen sind nur noch schwierig zu haben oder so kostspielig, daß sich auch gut situierte Familien einen solchen Personalaufwand selten leisten können. Oft ist die Hausfrau berufstätig,

und eine mögliche Hilfe der Kinder fällt aus, weil die Jugend durch Schule oder Beruf zu stark beansprucht wird. Alle diese Gründe haben dazu geführt, daß Forschungsinstitute im Zusammenwirken mit der Industrie für die anfallenden Probleme geeignete Lösungen zur Entlastung der Hausfrau erarbeitet haben.

Kernpunkt der verschiedenen Probleme ist die funktionell richtige Einplanung der Küche in die Wohnung und die Rationalisierung der Küchenarbeit. Die im letzten Jahrzehnt verstärkt ansetzende Forschungsarbeit und die Aufklärung der betroffenen Fachkräfte hat es aber nicht verhindern können, daß inzwischen zahlreiche Wohnungen gebaut wurden, die keineswegs unseren heutigen Lebensanforderungen genügen. Bei funktionell richtig geplanten Wohnungen müssen Küche, Eßplatz und Wohnungstür so zueinander angeordnet sein, daß sich kürzeste Wege ergeben, dabei aber auch auf den richtigen Licht- und Sonneneinfall geachtet wird. Ausreichende Hausarbeits- und Abstellräume und die Zuordnung des Bades und der Schlafzimmer zu den Wohnräumen spielen hauswirtschaftlich eine beachtliche Rolle.

Aus der Aufgabenstellung für die Lösung des zweiten Kernproblems ist die moderne Küche entstanden. Heute ist sie auf dem Bausektor und nicht zuletzt auch bei den meisten Bauherrschaften zu einem festen Begriff geworden. Das schließt aber nicht aus, daß geschäftstüchtige Unternehmen — sei es auch ungewollt — durch «modische Küchen» die Idee der modernen Küche verwässern oder der ungeschulte Käufer über die Erkenntnisse der Küchenforschung getäuscht wird.



Siedlungsküche in Birr. Im Zusammenhang mit der Errichtung neuer Werke der AG Brown, Boveri im Birrfeld errichtet diese Firma etwa 500 Wohnungen für ihre Arbeiter und Angestellten. Die Firma Merker AG in Baden hat in Zusammenarbeit mit einem international anerkannten Küchenspezialisten die Küchen dieser Großsiedlung geschaffen. Es handelt sich um eine EBküche. Besonders bemerkenswert: Regulierbare Frischluftöffnung und Dampfabzug mit Haube über dem Herd sorgen für größtmögliche Dampf- und Geruchsfreiheit.

Die moderne Küche ist eine organisch und funktionell richtige Kombination von Küchenmöbeln und -geräten in einem Raum, der durch einwandfreie Installation und architektonische Planung allen Anforderungen neuzeitlicher küchentechnischer Erkenntnisse entspricht. Die modische Küche ist hingegen nichts anderes als die althergebrachte Küche im modischen Gewand. Sie hat eine Küchenkombination, einen Tisch mit neuzeitlichen Stühlen, einen Herd neuester Konstruktion und auch einen Kühlschrank. Aber mit einer organisch richtigen Kombination der Möbel und Geräte, um der Hausfrau tatsächlich ihre Aufgabe zu vereinfachen, zu erleichtern und arbeitssparend, kurzum rationell zu machen, hat das nicht das geringste zu tun.

Das ausschlaggebende Moment für eine rationelle Arbeit ist die richtige Anordnung der Arbeitsplätze zueinander. Eine Küche mit modernen Möbeln und Geräten erfüllt nicht ihren Zweck, wenn sie in Unkenntnis küchentechnischer Richtlinien und durch unzulängliche Installation falsch eingerichtet wird.

Grundelemente sind die Arbeitsplätze für Vorbereiten, Kochen und Spülen mit ihrer Ausstattung in richtiger Anordnung. In geeigneter Weise müssen der Backplatz, der Aufbewahrungsplatz für die Nahrungsmittel und gegebenenfalls – je nach Raumform und Raumgröße – ein Hauptarbeitsplatz den Grundelementen organisch zugeordnet werden. Nur wenn die Arbeitsplätze mit dem Raum ein harmonisches Ganzes bilden, erhält man eine moderne Küche, in der die Hausfrau arbeitssparend, schnell und leicht arbei-

ten kann und auch Freude an ihrer anspruchsvollen Tätigkeit hat. Ein besonderer Fortschritt, der unserer heutigen modernen Küche zu eigen ist, muß darin gesehen werden, daß sie die uniforme Anordnung und äußere Gestalt der althergebrachten Küche überwunden hat. Aber nicht nur das äußere Gesicht, auch die Nutzbarkeit der Küche hat sich durch bestimmte Formen und Arten gewandelt. Wir unterteilen heute in einzeilige, zweizeilige, L- und U-Küchenformen mit ihren Abarten und in Arbeitsküchen, EBküchen und Wohnküchen, die mit den Küchen vergangener Zeit nichts mehr zu tun haben.

Im gleichen Sinne ist die moderne EBküche etwas anderes als die althergebrachte Küche, in der gekocht, gegessen und gewohnt wurde. Der frühere Küchen-Eßtisch diente, da ein anderer Arbeitsplatz fehlte, zur Bereitung der Mahlzeiten, zum Essen und zum Spülen. Der heutige Eßplatz ist allein für die Einnahme von Mahlzeiten vorgesehen und lediglich eine Ergänzung der Arbeitsküche. Besonders deutlich tritt dies hervor, wenn der Eßplatz zum Beispiel durch Schrankteile von dem eigentlichen Arbeitsbereich abgetrennt wird. So hat die Küche in ihrer historischen Wandlung ein völlig neues Aussehen angenommen, dessen Entwicklungskurve im letzten Jahrzehnt besonders steil angestiegen ist. Zeitgebunden steht neben der optischen Gestaltung die Rationalisierung der Küchenarbeit im Vordergrund, und die fortschreitende Technik läßt erahnen, daß der menschliche Erfindungsgeist noch viele Möglichkeiten für die Entlastung der Hausfrau ausschöpfen wird.

Helmut Wenke