

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 37 (1962)

Heft: 10

Rubrik: Rund um die Küche

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: 23.02.2026

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

RUND UM DIE KÜCHE

Die Küche – Arbeitsraum der Hausfrau

Wir wissen, daß das Familienglück und das gute Gedeihen der Kinder weitgehend von der Gesundheit und der Lebensfreude der Hausfrau abhängen.

Daraus ergibt sich von selbst, daß nach Möglichkeit nichts unterlassen werden sollte, was die Arbeit in der Küche erleichtert und rationalisiert, was die Ermüdung und vorzeitige Abnutzung der Kräfte verhindert und was zur Erhöhung der Arbeits- und Lebensfreude der Hausfrau beiträgt.

Früher einmal

vor 20, ja, noch vor 10 Jahren, da galt die Küche nicht viel. Im Zug einer falsch verstandenen Moderne war sie zum reinen Nutz- und Zweckobjekt geworden, zum Diener einer ganz bestimmten, aber beschränkten Funktion. Sie hatte praktisch, hygienisch, kühl und weiß zu sein. Ein Laboratorium. Mehr nicht.

Es ist jedoch das Schicksal aller Theorien, vom Leben überholt und korrigiert zu werden. Die Theoretiker des reinen, abstrakten Wohnens runzelten die Stirn, als die erste Hausfrau es wagte, einen knallroten Vorhang an ihr Küchenfenster zu hängen. Die Hausfrau aber spürte, daß die Atmosphäre freundlicher und wärmer wurde, daß ihre Laune sich hob und ihre Arbeitslust wuchs. Sie hatte, ohne es zu wissen, ein Kapitel Farbenlehre repetiert und entdeckt, daß es nicht gleichgültig ist, ob sich der Mensch beim Arbeiten mit kühlen oder warmen Farben umgibt.

Über die Benutzung der Küchen

wurden letztthin einige interessante Zahlen aus Deutschland bekannt:

57 Prozent aller Haushaltungen wünschen sich eine Küche mit Eßecke, also keine große Wohnküche, aber 74 Prozent der Haushaltungen essen bereits in der Küche. In 80 Prozent aller Haushaltungen wird auch in der Küche gefrühstückt. In 78 Prozent aller Haushaltungen wird an Werktagen mittags gekocht und in 36 Prozent auch noch abends. In 63 Prozent wird in der Küche täglich mehrmals gespült, in 76 Pro-

zent gebügelt, in 56 Prozent genäht und man sich nicht drehen und nicht wendeflickt. Es wird anerkannt, daß als Erstsatz für die Hausgehilfinnen, die es nicht mehr gibt, viel mehr elektrische Geräte in den Küchen notwendig sind, aber in 44 Prozent der vorhandenen Küchen ist kein Platz für solche zusätzlichen elektrischen Geräte, die der Hausfrau die Arbeit erleichtern sollen.

Was die Hausfrau an Arbeitsaufwand einsparen kann

zeigte sich an einem fröhlichen Küchenwettstreit, der anlässlich des 25jährigen Bestehens einer Oltener Firma in Anwesenheit zahlreicher Pressevertreter durchgeführt wurde. Zwei wohl bewanderte Köchinnen hatten das gleiche Menü für sechs Personen mit Suppe, Fleisch, Gemüse, Pommes frites, Salat und Dessert auszuführen, wobei der einen eine ältere normale Küche, der andern eine gut geplante Küche zur Verfügung stand. Eine Jury aus der Mitte der Presse stoppte dabei nicht nur die Zeit, sondern zählte auch die von den Köchinnen bei ihrer Arbeit ausgeführten Schritte und das Bücken. Während die fortschrittliche Köchin ihr Mittagessen in einer Stunde und 50 Minuten bereit hatte, dabei 271 Schritte gemacht und sich dreimal gebückt hatte, benötigte die Frau in der Normalküche zwei Stunden, führte 1101 Schritte aus und bückte sich 28mal. Der Test fiel damit eindeutig aus, denn gut einen halben Kilometer zu gehen und sich so oft zu bücken, um ein Essen auf den Tisch zu bringen, ist sicher ein übermäßiger Energieverschleiß, der in einer guteingerichteten Küche auf rund einen Viertel reduziert werden kann.

Wie lange steht die Hausfrau in der Küche?

Das Max-Planck-Institut für Arbeitspsychologie hat ausgerechnet, daß die Tätigkeit einer Hausfrau in der Küche dreißig bis fünfzig Prozent, also den größten Einzelteil der Gesamtarbeitszeit, einnimmt. Einer weitgehenden Rationalisierung der Hausfrauenarbeit sind Grenzen gesetzt. Besseres «Handwerkszeug» kann der Hausfrau aber die tägliche Hausarbeit erleichtern und verkürzen. In einer zu kleinen Küche freilich, in der

man sich nicht drehen und nicht wenden kann, hilft das beste Handwerkszeug nichts.

Tiefkühlkabinen

Die Tiefkühlkabinen ersetzen nicht etwa den Haushülschrank. Vielmehr leisten sie für die Vorratshaltung wertvolle Dienste. Tiefkühlung ersetzt das Sterilisieren, das Einmachen und die Konserverung von Fleisch durch Räuchern, Trocknen usw. Beeren, Früchte, Gemüse, Kaninchenfleisch, aber auch fertiggekochte Mahlzeiten können im Tiefkühlfach monatelang aufbewahrt werden. Nach dem Auftauen sind diese Nahrungsmittel so frisch, als ob sie eben erst gepflückt beziehungsweise zubereitet worden wären.

Die Fortschritte auf dem Gebiete der Lackchemie

hat sich die Küchenmöbelindustrie ebenfalls zunutze gemacht. Die maßgeblichen Firmen versetzen ihre Möbel heute unter anderem mit einem Kunststofflack bzw. Kunststoffüberzug, der sie nicht nur weitgehend abreißsicher, schlag- und hitzefest macht, sondern ihnen auch eine erhöhte Unempfindlichkeit gegenüber den täglich im Haushalt vorkommenden Säuren, Fetten und Ölen verleiht. Von dem Kunststoff-Schleiflack gewisser Firmen heißt es sogar, daß er zigarettenfest sei. Die unempfindliche Küche ist also kein Wunschtraum der Hausfrau mehr.

Eine interessante Neuheit

ist die zentrale Zündung an einem Schweizer Gasherd. Vor dem Kochen wird der kleine fünfte Brenner in der Mitte angezündet, und jede Kochstelle kann durch einfaches Aufdrehen des Bedienungsknopfes entzündet werden.

Gut gewürzt

In einem Restaurant für orientalische Spezialitäten in New York heißt es auf der Speisekarte hinter einem besonders scharf gewürzten indonesischen Reisgericht: «Kleine Portion 1.50 Dollar, große Portion 1 Dollar mit bewundernden Grüßen vom Küchenchef.»