

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 53 (1978)

Heft: 10

Artikel: Vom offenen Feuer zur Einbauküche

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-104813>

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: 20.02.2026

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

Die Geschichte der Küche ist eine lange und interessante. Sie reicht von den ersten einfachen Feuerstellen bis zu den modernen Einbauküchen. In diesem Artikel werden wir die Entwicklung der Küche in vier Hauptphasen unterteilen: die Phase des offenen Feuers, die Phase der Einbauküche, die Phase der Mietkasernen und die Phase der modernen Einbauküche.

Nostalgie ist in. Junge Menschen schwärmen für Dinge aus Grossmutters Zeiten und die Vergangenheit erhält goldenen Glanz. Allzuleicht aber vergisst man, alle angenehmen modernen Errungenschaften ganz selbstverständlich hinnehmend, wie schwer in Wirklichkeit der häusliche Alltag einmal war.

Ursprünglich war der Mensch Rohköstler. Erst vor rund 300 000 Jahren, so behaupten es auf alle Fälle die Archäologen, ist es ihm gelungen, das Feuer zu beherrschen und es als Wärmespender und Lichtquelle zu nutzen.

Wann das Feuer auch die Essensgewohnheiten der Menschen zu verändern begann, wann zum Beispiel das erste Stück Fleisch am Spiess gebraten wurde, dies ist allerdings noch unbekannt.

Die alten Ägypter überlieferten in Reliefs und Malereien erstmals Einzelheiten über Herde, Backöfen und Kochgeschirre. Ihr Herd war ein röhrenförmiger Kachelofen. Brennholz oder Holzkohle lagen auf einem Rost, und darüber stand oder hing der Kessel. In der Regel aber bestand die Kochstelle aus einem Topf mit drei Beinen, unter dem man einfach das Brennholz aufschichtete. Küchenarbeit war damals weitgehend Sklavenarbeit.

So eifrig griechische und römische Geschichtsschreiber auch über das Essen, die Speisenfolge und die Tischsitten berichtet haben, die Küche selbst war für sie kein Thema. Von der Küche der Römer selbst weiß man nur durch Ausgrabungen vor allem in Pompeji.

In grösseren Häusern war der Kochraum grundsätzlich vom Wohnbereich getrennt. Das ist verständlich, denn wie bei den Ägyptern mussten sich Rauch und Asche ihren Weg durch Türen und Fenster suchen; es gab keinen Kamin. Der «Herd» war als Mulde in den Fussboden eingelassen. Ein Dreibein-Topf stand darüber. Hie und da fand man auch einen hohl gemauerten Sockel als Feuerstelle. Nur in einräumigen Häusern war die Feuerstelle – notgedrungen – der Mittelpunkt.

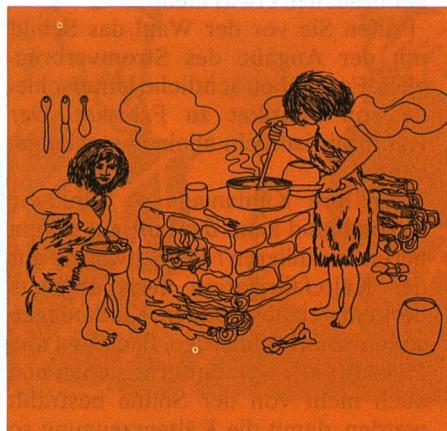
Erst im Mittelalter wurde der Kamin erfunden. Er hielt den Raum, in dem gekocht wurde, rauchfrei. In Klöstern und Burgen richtete man grosse Küchen ein, denn hier mussten ja viele Personen gleichzeitig versorgt werden. Lästige Handarbeiten, wie zum Beispiel das Drehen des Bratspieses, versuchte man zu automatisieren. Ein gewaltiges Uhrwerk mit Zuggewichten oder – eine Erfindung Leonardo da Vincis – ein von der aufstei-

Vom offenen Feuer zur Einbauküche

genden Warmluft angetriebenes Flügelrad drehten ihn.

Das war das erste Mal, dass sich Techniker mit der Küche beschäftigten. Für die Allgemeinheit waren solche Raffinessen jedoch ohne Bedeutung.

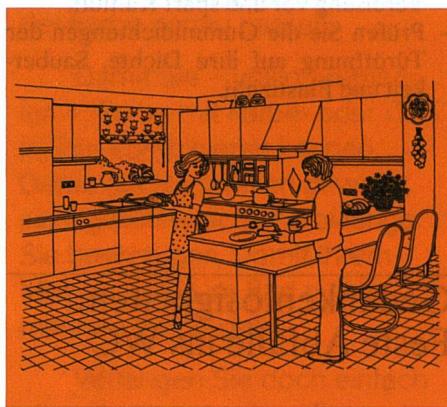
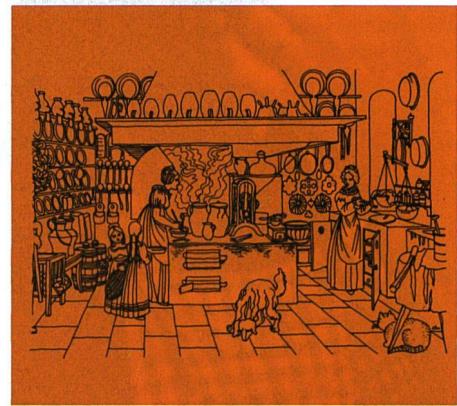
Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts,



fein die Voraussetzungen für eine Küche mit erträglichen Arbeitsbedingungen.

Die neuen Energien, Gas und Elektrizität, veränderten dann die Küche und deren Einrichtungen sehr stark. Der Kochbereich wurde kleiner, Zusatzmöbel und -einrichtungen erhielten mehr Bedeutung.

Mietkasernen entstanden, um die Arbeitskräfte, die man für die wachsende Industrialisierung brauchte, recht und schlecht unterbringen zu können. In ihnen waren die Küchen klein und eng, und oft gab es für alle Mieter nur eine Wasserzapfstelle im Treppenhaus. In den Häusern gutschütterter Bürger sah es freilich anders aus. Die Küchen waren weitläufig, meist im Souterrain, angelegt. Hauspersonal war ausreichend vorhanden. Von diesen Bürgerküchen aus traten auch die ersten Elektrogeräte ihren Siegeszug an und eroberten schliess-



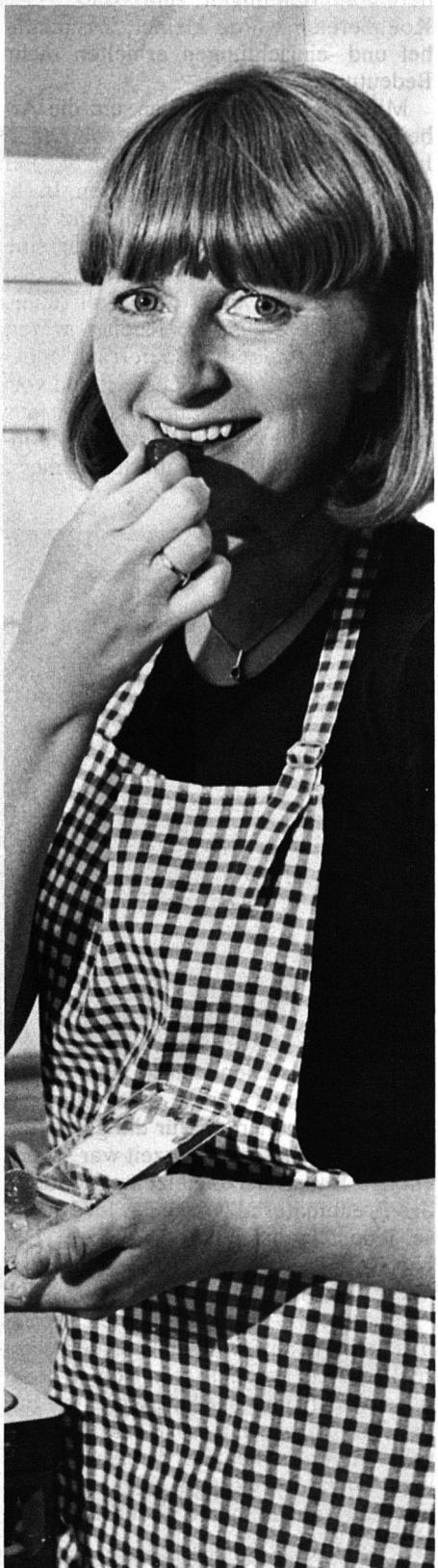
lich in den Zwanziger- und Dreissigerjahren auch den Arbeiterhaushalt.

In den Miethäusern wandelte sich die Küche zur gleichen Zeit in eine Wohnküche. Sie war gross und zugleich Hauptaufenthaltsraum für die ganze Familie. In der kalten Jahreszeit war sie der einzige Raum, der beheizt wurde, denn das Brennmaterial war teuer. Ihre Grösse jedoch schuf neue Probleme: Die Hausfrau hatte bei der Arbeit lange Wege zurückzulegen.

Erst vor wenigen Jahrzehnten, als immer mehr Hausfrauen in den Beruf zurückkehrten, beschäftigten sich Arbeitsphysiologen und Hauswirtschafter mit der Rationalisierung der Hausarbeit. Sie schufen Richtlinien für die Aufstellung und für die Masse von Küchenmöbeln und Geräten, die heute in verbindlichen Normen festgelegt sind.

Heute ist die moderne Einbauküche

ein rationeller, technisch perfekter und obendrein freundlicher Arbeitsplatz für die Hausfrau. Holz- oder farbige Kunststofffronten machen sie wohnlich, und die zahlreichen Einbaugeräte fügen sich harmonisch in die Möbelzeilen ein. Dass sich, bei entsprechender Raumgrösse, ein Essplatz einrichten lässt, ist zusätzlicher Gewinn. Er verkürzt die Wege, die Kinder können bei den Schularbeiten beaufsichtigt werden und in der Nähe der Mutter basteln und spielen.



Energiespartips für Kühlgeräte und Kühltüren

EFP. Das Kühlen verbraucht Wärme, die mit Energie zuerst hergestellt werden muss. Zur vernünftigen Energienutzung empfiehlt sich daher die Beachtung folgender Tips:

- Berechnen Sie vor dem Kauf die für Sie wirtschaftliche Grösse des Kühlgerätes. Normalwerte pro Person sind ca. 60 l Luftinhalt für Kühlgeräte, ca. 70 l für Kühltüren. Selbstversorger brauchen etwas mehr.
- Prüfen Sie vor der Wahl das Schild mit der Angabe des Stromverbrauchs. Es gibt beträchtliche Unterschiede von Fabrikat zu Fabrikat. Der Kaufpreis ist nicht allein ausschlaggebend.
- Steht Ihre Kühlanlage so kühl wie möglich und kann die Luft gut darum herum zirkulieren? Die Abwärmes aus der Kältefabrikation muss ungehindert entweichen können. Kühlgeräte sollen von Kochherden, Backöfen und Heizkörpern weit entfernt stehen und auch nicht von der Sonne bestrahlt werden, damit die Kälteerzeugung so rationell wie möglich erfolgt.
- Die Kühlgerätektemperatur soll nicht unter ca. 6 Grad, jene der Kühltüre nicht unter minus 20-22 Grad liegen.
- Stellen Sie nur ganz abgekühlte Speisen in den Kühlschrank.
- Reif- und Eisschichten im Kühlfach isolieren statt zu kühlen. Sie können einen bis zu 30% höheren Stromverbrauch bewirken. Regelmässiges Wegkratzen, bei einer Schicht ab $\frac{1}{2}$ cm Abtauen, beugt vor.
- Stets nur kurzes Türöffnen beugt der Vereisung vor und spart Kaltluft.
- Prüfen Sie die Gummidichtungen der Türöffnung auf ihre Dichte, Sauberkeit und Elastizität.

Gedankenlosigkeiten: Feste Abfälle ins WC

Es ist unglaublich, zumindest aber erstaunlich, dass noch immer viele Leute feste Abfälle in geradezu verwirrender Vielfalt und Menge einfach ins WC werfen, statt sie in den Kehrichtsack zu geben. Es wäre wohl eine Unterstellung, wollte man behaupten, dass es dabei einziger darum ginge, sich auf diese Weise die Anschaffung von Kehrichtsäcken zu er-

sparen. Vielmehr dürften sich die «Sündler» überhaupt nicht bewusst sein, dass die Abfälle mit dem Hinunterspülen nicht einfach irgendwo und irgendwie in der Unterwelt auf Nimmerwiedersehen verschwinden. Leider ist es nun einmal so, dass die Abfälle - wenn sie nicht schon die Abläufe verstopft haben - vielfach in der Kanalisation hängenbleiben oder in den Pumpstationen und Kläranlagen Störungen oder Beschädigungen verursachen. Präziser ausgedrückt: Textilien und Damenstrumpfhosen etwa verfangen sich gerne in den Kanälen und bilden Depots, an denen das Geschwemmsel festsetzt, oder sie verschlingen sich an den Rechen der Kläranlagen und müssen in mühsamer Handarbeit wieder abgelöst werden.

Ein Problem für sich - und nicht das kleinste - sind die Wegwerfwindeln aus Papier und Plastic. Sie führen zu Verstopfungen oder gelangen als zerfetzte, nicht abbaubare Reste in die Kläranlage. Plastic überhaupt, also auch die dünnen Plasticsäcke, in die Lebensmittel und andere Verkaufsgüter verpackt werden, behindern (und verteuren) den Betrieb einer Kläranlage.

Ein recht unerfreuliches Kapitel sind die vielen Rasierklingen, die übers WC in die Kanalisation gelangen, sich dort in den Rückständen vergraben und für die Unterhaltsequipen eine ständige Verletzungsgefahr bilden. Die Landwirte wiederum klagen über die Bierflaschenverschlüsse aus Plastic und die Ohrenstäbchen, welche sich ihrer Kleinheit wegen nicht genügend auffangen lassen und in den zur Bewirtschaftung der Felder verwendeten Klärschlamm gelangen. Unerwünscht sind ferner Haare und Kaffeesatz in grösseren Mengen, weil sie in der Kanalisation und in den Pumpen dicke Klumpen bilden können.

Bratöle und Bratfette ergeben zusammen mit dem Ballast der Abwasser zähe Fettklumpen, die sich an den Rohrwandungen und in den Steuerungssonden der Abwasserpumpwerke festsetzen und nur mit grossem Aufwand entfernen lassen. (Praktisch in jeder Gemeinde gibt es heute eine Altölsammelstelle.)

Höchst unwillkommen sind Chemikalien und Giftstoffe, auf welche die Mikroorganismen einer Kläranlage äußerst empfindlich reagieren. Zusammenfassend kann gesagt werden: Wenn schon so viele Steuergelder für den Bau von Kläranlagen ausgegeben wurden, sollte wenigstens daraus der grösstmögliche Nutzen bei vernünftigen Kosten gezogen werden können. Das heisst: Die Massnahmen zum Schutze unserer Gewässer hören nicht mit dem Bau von Kläranlagen auf. Es kommt auch entscheidend darauf an, dass sämtliche Abfälle dorthin gegeben werden, wo sie hingehören, nämlich in den Abfallkübel oder -sack oder zur entsprechenden Sammelstelle. (VGL)