

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 67 (1992)

Heft: 3: Küche und Bad

Artikel: Küche 2001

Autor: Nigg, Fritz

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-105879>

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: 22.02.2026

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

Fritz Nigg

Die Küche des 20. Jahrhunderts steht bereits im Museum. Eine Einbauküche, die in den zwanziger Jahren in Frankfurt entwickelt wurde und die den Namen dieser Stadt trägt, gehört dort zu den Schaustücken des Stadtmuseums. Sie stellt übrigens eine Pionierleistung des gemeinnützigen Wohnungsbaus dar. Funktionell, hygienisch, platzsparend, frauenfreundlich und bei allem erst noch preisgünstig musste sie sein. Das Ergebnis war eine Kücheneinrichtung, die sich von ihren verschönerten und verwinkelten Vorgängerinnen weitgehend, von den heutigen Küchen eher wenig unterscheidet. Zum ersten Mal bildeten Küchenmöbel, Arbeitsflächen, Herd, Schüttstein und selbst der Abfallbehälter eine nahtlose, in den Raum eingebaute Einheit. Noch herrschte allerdings als Material das Holz vor. Der wichtigste Unterschied gegenüber heute ist die Farbe. Angeblich, um Ungeziefer abzuschrecken, wurde ein Blau-grün gewählt, das in der Folge offensichtlich keinen Anklang gefunden hat.

«Kalte» Küche in Metall, Weiss oder einer klaren Farbe gegenüber «warmer» Küche in Holz, Braun und Mischfarben – diese zwei Erscheinungsformen der Küchen haben sich eingebürgert. Zur einen oder anderen von ihnen sich zu bekennen kommt fast einem Glaubensbekenntnis gleich. Jedenfalls muss der Entscheid gefühlsmässig gefällt werden. Denn wir vermuten heute, dass die kühle, funktionale Sachlichkeit im Grunde genommen nur ein Stilelement war. Erst nachträglich sind Hygiene und Ergonomie zu ihrer Rechtfertigung herangezogen worden. Ebensowenig hat die aus edlen Hölzern gefertigte und mit teuersten Apparaten bestückte Kücheneinrichtung ihren Ursprung in der bürgerlichen Küche. «Gut bürgerlich», so wie sie die Werbung in meiner Jugend anprägte, war nicht die Küche selbst, sondern das in ihr zubereitete Essen. Die bürgerliche Küche selbst erschien alles andere als luxuriös. Denn dort war nicht etwa die Hausfrau tätig, sondern die Köchin zusammen mit anderen Dienstboten. Die Kulturgeschichte der neuzeitlichen Edelküche muss erst noch geschrieben werden. Bis es soweit ist, bleiben wir auf Vermutungen angewiesen. Die reich ausgestattete Küche als Kompensation für grüne Witwen, als Ent-

Gesetz gilt die Festsregel: Selbstkündigungen durch Tiere sind nur dann eingerichtet, wenn sie zum Schaden der Entwicklungsbombe nur abgrenzbar und leicht zu trennen und zu identifizieren sind. Der Bereich der Verantwortungsbereich

lich und nur mit Vorsicht zu genießen. Im Zweifelsfall schafft eine Rückfrage beim BAG in Bern Ab. Gife, Kicherheit. Hier ist der Mittel mit einer Nummer über dem BAG-Schild auf dem Etikett aufgedruckt.

Küche 2001

schädigung für gestresste Berufstätige, als Wunderland der Technik in einem sonst konventionellen Haus?

Einerseits sehe ich keine gerade Linie, die zur Küche des 21. Jahrhunderts führt. Andererseits denke ich nicht, dass es ein Zurück gibt. Die Ablehnung der Einbauküche durch die protestierende Generation der siebziger Jahre, ihre Vorliebe für den Schüttstein aus Steingut und das alte Küchenbuffett hielten nicht lange an. Inzwischen haben wir einiges erfahren über die mutmassliche Entwicklung des Wohnens in der Zukunft. Daraus lassen sich gewisse Schlüsse ableiten zur Küche des 21. Jahrhunderts.

Die Haushalte werden vielgestaltiger. Längst nicht immer wird es eine Hausfrau und Mutter sein, die regelmässig die Küche benutzt. Einfache Einrichtung und Bedienung, Überschaubarkeit und geringer Aufwand zum Saubermachen werden gefragt sein, wenn sich lauter Dilettanten in einer Küche zu schaffen machen. Statt vieler raffinierter Apparate und Geräte wird es eher wenige und dafür einfache brauchen. Die Tagesabläufe der Haushaltmitglieder werden asynchron. Damit meinen die Forscher, dass jedes zu einer anderen Zeit aufsteht, arbeitet, das Essen zubereitet, isst und sich ausruht. Die Tätigkeit in der Küche soll also die anderen Haushaltmitglieder nicht stören, auch nicht das Einnehmen des Essens. Da dürfte es die offene Küche in Zukunft schwer haben. Vielleicht stehen wir vor einer Wiederentdeckung des Esszimmers oder der Wohndiele.

Aufbewahrung von Nahrungsmitteln und Zubereitung von Speisen waren bisher die wichtigsten Funktionen, die in der Küche stattfanden. Nunmehr stellen die Abfälle sowie der Verbrauch von Wasser und Energie zusätzliche Probleme dar. Sie werden uns bestimmt ins 21. Jahrhundert begleiten. Ein Teil der Lösung muss in der Küche erfolgen. Ausgehend von der Trennung der Abfälle, wird vielleicht in den Küchen eine eigentliche Abfallbewirtschaftung Platz greifen. Recycling, Kompostierung, Zubereitung von Tiernahrung aus Abfällen (in manchen Wohnungen leben mehr Haustiere als Menschen) werden uns vielleicht ganz neue Geräte und Verfahren in die Küche bringen. Die siebenfach

eingeckten Fertigmahlzeiten dürfen es schon wegen ihres Abfallvolumens schwer haben. Dass neue Apparate und Einrichtungen bereits unter dem Gesichtspunkt ihrer nachmaligen Entsorgung begutachtet werden, versteht sich.

Noch können wir uns das viele Wasser, das in unsere Küchen sprudelt und sie als Abwasser verlässt, einigermaßen leisten. Steigen aber die Kosten der Werke weiterhin, werden wir das Wasser viel sparsamer nutzen müssen. So werden wir vielleicht «halbsauber» Wasser irgendwo in der Küche zwischenlagern, um damit zum Schluss noch Töpfe auszuspülen oder den Boden zu schrubben. (Wer je in einer Berghütte ohne Quelle Küchendienst hatte, kann sich vorstellen, was ich meine.) Kochherde, Kühlchränke und Abwaschmaschinen werden bestimmt noch kritischer hinsichtlich ihres Energieverbrauchs betrachtet werden. Jedenfalls rechnen deren Hersteller fest damit. Sie versuchen, sich so gut als möglich jetzt schon darauf einzustellen.

Utopische Schriftsteller nahmen einst an, die Tage der Küche als Bestandteil von Wohnungen seien gezählt. Ihre Funktion würde billiger, zweckmässiger und nicht zuletzt im Interesse der Frauen von zentralen Grossküchen wahrgenommen werden. In Tat und Wahrheit erweist sich das Gegenteil. Der heimische Herd (und Tisch) gehört zu jenen Elementen, die den auseinanderstrebenden Familien und anderen Haushaltungen Zusammenhalt geben. Und die Küche könnte in der Zukunft zum Ort werden, wo weit über das Kochen hinaus wichtige Leistungen erbracht werden.

Fritz Nigg