

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 70 (1995)

Heft: 3

Artikel: Komfortable Küchen

Autor: Beckmann, Edith

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-106217>

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: 08.02.2026

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

KOMFORTABLE KÜCHEN

EDITH BECKMANN

DIE GESCHICHTE DER KÜCHE IST SO ALT
WIE DIE DER MENSCHHEIT. DIE ENT-
WICKLUNG REICHT VON DER PRIMITIVEN
FEUERSTELLE BIS ZUR TECHNISCH DO-
MINIERTEN AUSSTATTUNG. MIT DER
RÜCKBESINNUNG AUF MEHR WOHNQUA-
LITÄT SIND ZWECKMÄSSIGE, GERÄUMIGE
KÜCHEN ERNEUT ZENTRALER MITTEL-
PUNKT. DREI BEISPIELE:

Eine auf das Wesentliche beschränkte, aber zweckmässig eingerichtete Küche als erstes Beispiel befindet sich im Remishueb in St. Gallen. Mit einem Budget von durchschnittlich gut 6000 Franken ist die Ausstattung kostengünstig und verblüffend gelungen.

«Auch eine doppelt so teure Küche könnte die Qualität nicht beeinflussen», betont Architekt Fredi Altherr. «Alles Notwendige ist vorhanden und lässt dem einzelnen zusätzlich grosse gestalterische Freiheit.»

Fredi Altherr weiss, wovon er spricht: Er teilt sich mit seiner Frau den Küchendienst und steht regelmässig selbst am Herd. Und der befindet sich in einem der beiden Mehrfamilienhäuser, die er – zusammen mit der Architektin Brigitte Traber – für die BewohnerInnengenossenschaft Achslenblick im Remishueb projektiert und ausgeführt hat.



DAS FENSTER ZUM HOF Der 14,1 Quadratmeter grosse Raum bietet Platz für einen rationalen Kochbereich und einen gemütlichen Essplatz. Zusammen mit einer zwölfjährigen Tochter und einem dreijährigen Sohn geniesst die Familie Altherr die gemeinsamen Mahlzeiten mit Blick auf den Innenhof und die Laube, welche die Funktion eines aussenliegenden Treppenhauses übernimmt. Statt sich echt schweizerisch abzukapseln und isoliert zu fühlen, schätzen sie den regen Kontakt zu Nachbarn und Besuchern, die auf der Laube am Essplatzfenster vorbeigehen.

Die Kücheneinrichtung aus kunstharzbeschichteten Spanplatten in Weiss oder Grau stammt aus der Werkstatt Elbau AG in Bühler AR. Sie besteht aus siebeneinhalf Elementen: Dazu gehören Unterschränke mit einer Abstellfläche aus massiver Eiche und Oberschränke, ein grosser Kühlschrank mit kleinem Tiefkühler, ein Elektroherd mit vier konventionellen Platten und Dampfabzug sowie der Spültrug aus Chromstahl.

KÜCHEN À LA CARTE Die Erstmieter/innen hatten Gelegenheit, auf die Trennwände zum Korridor zu verzichten und so die Wohnküche um rund sechs Quadratmeter zu erweitern – oder sogar durchgehend zum Wohnzimmer zu gestalten. Auf eigene Kosten konnten sie einen Geschirrspüler erwerben; 12 von 15 Familien haben diese Möglichkeit genutzt. Drei BewohnerInnen leisteten sich den Komfort eines eigenen Heissluftbackofens.

«Zur Auswahl standen aber auch der Linoleumboden und die Keramikplättli in je fünf verschiedenen Dessins und Farben», erzählt der Architekt. Das für Wohnbaugenossenschaften übliche knappe Budget schränkte zwar die Mitbestimmung ein. «Dennoch gleicht keine der insgesamt 15 Küchen der anderen.»

1

EIN AUSGEZEICHNETES OBJEKT Das Mehrfamilienhaus an der Bungestrasse in Basel ist preisgekrönt: Dank seiner ansprechenden Architektur schaffte es den zweiten Platz in der Bestenliste 1993 des Informationsmagazins «10 vor 10» des Schweizer Fernsehens.

Ein Gebäude, das «unter den schwierigen Bedingungen des heutigen Wohnungsbaus praktische Intelligenz, Hartnäckigkeit und Baumeisterverstand verbindet», schreibt Benedikt Loderer im «Hochparterre» zum Jury-Entscheid. Diese Ehre gebührt dem Architekten Michael Alder und seinem Partner Hanspeter Müller sowie der Neuen Wohnbaugenossenschaft Basel (NWG) als Bauherrin.

Ihr Präsident Hans Burri hat sich in unzähligen Arbeitsstunden auch um kleinste Details gekümmert. Aus der

Überzeugung, dass jeder Mensch eigene Vorstellungen über die Gestaltung seiner Wohn- und Lebensräume hat, bildete er zum Beispiel eine «Küchenkommission»: «Die acht Frauen besuchten verschiedene Küchenfabrikanten und wurden – unter Einhaltung der Budgetvorgabe von 8800 Franken – bei Forster fündig.» Die Delegation der Genossenschaft legte auch besonderen Wert auf ökologische Aspekte – Metallküchen von Forster sind hundertprozentig recyklierbar.

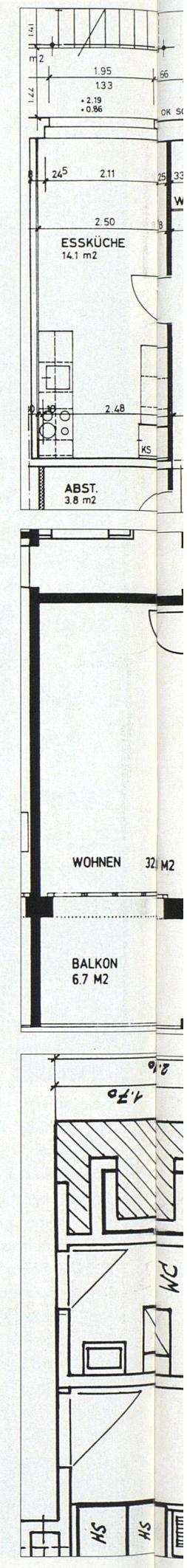
HARMONISCH UND DURCHDACHT Ihre Wahl fiel auf elegantes Perlgrau, harmonisch kombiniert zu Chromstahl, Keramik und Glas. Die insgesamt 8½ Elemente bilden eine Front und sind so angeordnet, dass der Blick vom Wohnzimmer – bei offener Schiebetür – auf den «wohnlichen» Teil der Küche fällt: Luftig leicht wirkende Glastabläre an der Wand oberhalb von drei Möbeln mit zwölf Schubladen für Platz und Ordnung.

Eine zehn Zentimeter hohe, durchgehende Aufbordung aus Chromstahl schafft die nahtlose Verbindung der unteren Elemente zur Wand. «Dieser Anschluss wird oft mit dauerelastischem Kitt ausgefugt und ist deshalb eine chronische Schwachstelle in Küchen», erklärt Architekt Hanspeter Müller. «Wird der Kitt im Laufe der Zeit spröde und brüchig, so dringt Wasser durch die Fuge ein, läuft hinter die Küchenmöbel und führt zu Schimmelpilz. Mit der Chromstahlverbindung haben wir dieses alltägliche Problem gelöst.»

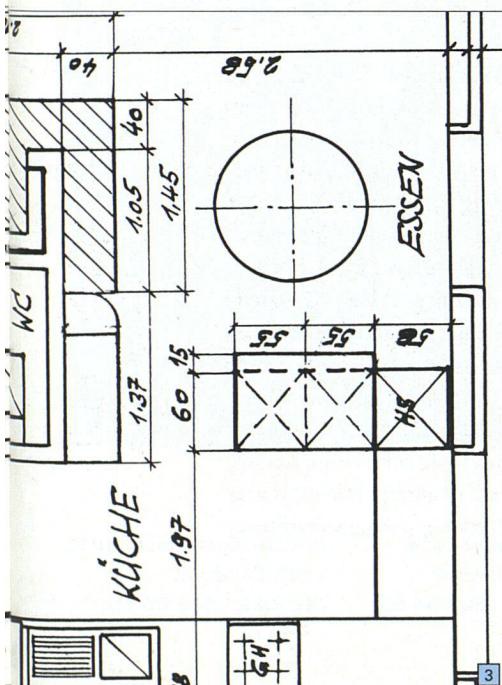
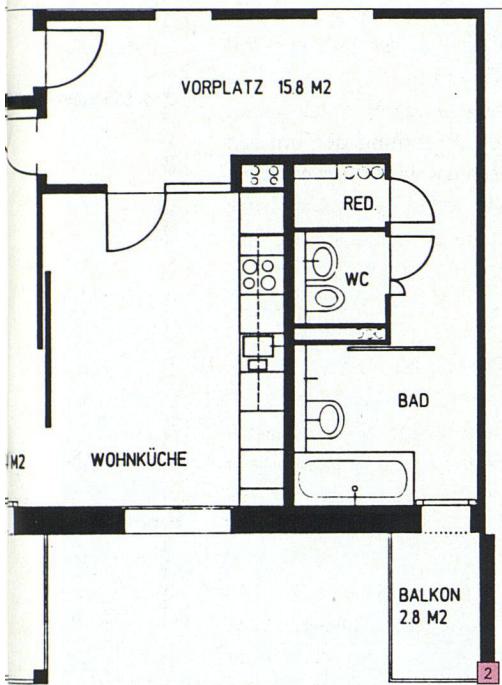
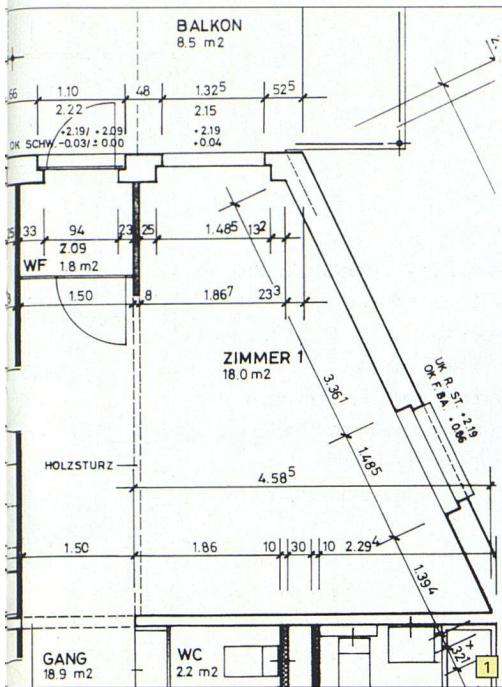
Klug aus Erfahrung haben Architekten und Bauherren auch den Dampfabzug gewählt: «Nur der bestmögliche mit starkem Motor war gut genug, damit er seinen Dienst bei einer offenen Wohnküche optimal versehen kann», betont Hanspeter Müller.

INDIVIDUELLE RAUMAUFTHEILUNG Die Erstmieter/innen der 40 3½- und 4½-Zimmer-Wohnungen hatten die Wahl zwischen einer gut zehn oder einer 15 Quadratmeter grossen Küche. «Etwa jeder vierte wählte die erweiterte Version und schätzt die Geräumigkeit sehr.»

Zur Ausstattung gehören ein grosser Kühlschrank mit separatem Tiefkühler, ein Elektroherd mit vier Gussplatten, Hoch- und Tiefschränke mit Tablaren und Schubladen. Praktisch ist auch der Auszug für den Kehricht, weil in einem Schrankelement doch meistens etwas daneben geht. «Viele Genossenschafter/innen waren positiv überrascht, wie komplett wir ihnen ihre Küche eingerichtet haben», freut sich NWG-Präsident Hans Burri. «Den Geschirrspüler, seinen Unterhalt und allfällige Reparaturen müssen sie allerdings selbst berappen.»



TRAUM UND NACKTE TATSACHEN Wer sein eigenes Haus baut, verwirklicht all seine Träume. Als leidenschaftliche Köchin dachte ich dabei in erster Linie an die Küche. Der im Reiheneinfamilienhaus vorgegebene Grund-



riss – ein Schlauch von 4,7 Meter Länge und knapp 2 Meter Breite – holte mich unsanft auf die Erde zurück.

Massstabgetreuem Zeichnen unkundig, fand sich in alten Schulheften 5-mm-kariertes Papier. Unzählige Abende brüttete ich über der Anordnung der einzelnen Küchenelemente – verschob, arrangierte, ordnete neu. Und das alles unter den spöttischen Blicken meines Gatten, der sich königlich über mein «Schnittmuster» amüsierte.

Entgegen aller logischen Argumente des Architekten musste die Küche zum Wohnraum mit geschrägter Täferdecke offen sein: Im stillen Kämmerlein Gerichte zu brutzeln, während sich die Gäste draussen in der Stube amüsieren, kam für mich überhaupt nicht in Frage.

KÜCHE MIT KOMPROMISSEN Bedingt durch den verflixten, aber unentbehrlichen Dampfabzug musste der Gaskochherd ausgerechnet an der Aussenwand stehen. Dabei wollte ich Kochkunst mit Blick zum Esstisch zelebrieren, doch das hätte unsere finanziellen Möglichkeiten schlichtweg überstiegen.

Zudem durften sich die Kücheneingangstüre vom Korridor und diejenige des Kühlschranks keineswegs in die Quere kommen – damit waren bereits einschlägige und schmerzliche Erfahrungen vorhanden.

Die Farbgebung war dagegen ein Kinderspiel: Beige Elemente mit dunkelbraunem Holzabschluss, Keramikplättli in Ziegelrot für Boden, Wände und Abstellflächen, einige Nuancen heller der Wandanstrich.

Beim Küchenfabrikanten Bruno Piatti AG fand man mein «Schnittmuster» keineswegs zum Lachen und erfüllte meine Wünsche prompt und zuverlässig. Mit 18 000 Franken – und das vor 13 Jahren – wurde das Budget allerdings arg überzogen. Zum Glück war der Geschirrspüler bereits aus der Junggesellenzeit vorhanden.

RAFFINIERTE MÖBLIERUNG Die ersehnte Essbank wichen unweigerlich einem geräumigen Geschirrschrank, das breite Fenstersims für Pflanzen blieb Illusion. Mit einem Klapptisch an der Wand, unter den sich ein Getränkeharass verstauen lässt, und einem offenen, knallroten Gestell für Pfannen, die unkonventionell zur Schau stehen, wurde zusätzlicher Raum geschaffen.

Meine Nachbarn/innen haben sich mit platzsparenden Schiebetüren beholfen, liessen nachträglich eine Durchreihe einbauen – oder verbannten die Küchentüre eines schönen Tages in den Hobbyraum. Unsere Einfrontenküche mit Tiefschränken und Holzabdeckung als Verbindung zum Esszimmer hat sich zum Glück bewährt.

Und zwar so sehr, dass wir daran keinen Gedanken mehr verschwenden. Wie Mieter schliesslich auch, wenn sie erst einmal ein angenehmes Zuhause gefunden und die Küche nach ihren persönlichen Bedürfnissen und eigenem Gutdünken komfortabel eingerichtet haben. 3

FAHRLÄSSIGKEIT IST BRANDGEFÄHRLICH Jedes fünfte Schadenfeuer in den eigenen vier Wänden beginnt am heimischen Herd. Hauptursache: «vergessene» Platten und Pfannen! Doch das Malheur ist schnell passiert: Ungeduldige Kinder, die Türglocke, das Telefon, oder man will schnell etwas holen, während in der Friteuse Pommes frites brutzeln. Ist die Küche kurz verwaist – schon verbreiten sich dicke Rauschwaden.

«Das Brandbewusstsein muss bei der Bevölkerung dringend verbessert werden», betont Hansulrich Kuhn, Geschäftsführer der Beratungsstelle für Brandverhütung (BfB). «Denn Feuer ist nicht nur Symbol für Wärme und Gemütlichkeit, sondern auch für Bedrohung und Zerstörung.»

Erstes Gebot zur Brandverhütung: Verlassen Sie die Küche nie, wenn auf dem Kochherd Fett oder Öl erhitzt werden. Ist das Unglück bereits passiert: Brennendes Öl niemals mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einem Deckel, einem nassen Handtuch oder einer speziellen Löschdecke erstickern.

Diese Löschdecke ist zum Preis von Fr. 20.– plus Versandspesen erhältlich bei: BfB, Postfach 8576, 3001 Bern, Fax 031-320 22 99. Unter dieser Adresse kann für Fr. 30.– auch das Video «Helft Brände verhindern» bezogen werden.