

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 71 (1996)

Heft: 3

Artikel: Platz für Experimente : sieben Thesen zur zeitgemässen Küche

Autor: Bachmann, Rebecca

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-106341>

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>

PLATZ FÜR EXPERIMENTE: SIEBEN THESEN ZUR ZEITGEMÄSSEN KÜCHE

Das berufstätige Paar zelebriert die knappe gemeinsame Freizeit bei ausgedehnten Kochereien in trauter Zweisamkeit. Die Kinder der jungen Familie spielen vorzugsweise in der Küche. Der Junggeselle sieht von seiner Küche selten mehr als das Tiefkühlfach und den hochmodernen Mikrowellenofen. Die WG-Bewohner treffen sich am Küchentisch zu nächtelangen Gesprächen über einem Glas Wein. Alles Klischees? Vielleicht. Wahrscheinlich verbringt auch der Single mit seinen Kollegen die Abende gern beim Kochen. Wahrscheinlich sind auch die jungen Eltern berufstätig und ab und zu ganz froh über Tiefkühlfach und Mikrowelle. Wer weiß, vielleicht wohnt das Yippie-Paar ja auch in einer WG?

NEUE BEDÜRFNISSE Eines ist klar: Das traditionelle Familienmodell ist überholt, zahlreiche neue Wohn- und Lebensformen sind entstanden. Und so unterschiedlich die modernen Haushaltungen zusammengesetzt sind, so verschieden wird heutzutage die Küche genutzt – so vielseitig sind aber auch die Bedürfnisse, denen dieser Raum gerecht werden muss.

WIE HAT EINE KÜCHE

HEUTZUTAGE AUSZUSEHEN?

BRAUCHEN WIR IM ZEIT-

ALTER VON FAST FOOD UND

TAKE AWAY ÜBERHAUPT

NOCH EINE KÜCHE? JA, MEI-

NEN ARCHITEKT/INNEN DES

WOHNFORUMS DER ETH

ZÜRICH. DOCH SIE MUSS INDIVI-

DUELL NUTZBAR SEIN UND

DEN VERSCHIEDENSTEN AN-

SPRÜCHEN GERECHT WER-

DEN.

Für die Architekt/innen keine einfache Aufgabe. Wie hat sie auszusehen, die zeitgemäße Küche, die dem Single und der WG gleichermaßen dienlich ist? Hochmodern, durchgestylt und mit allen technischen Finessen ausgestattet? Oder im Gegen teil – back to the roots – einfach und unkompliziert, mit Platz für einen grossen Holztisch und ein Kräutergarten? Architekt/innen des Wohnforums der ETH Zürich sind eben dieser Frage nachgegangen und formulieren nun sieben Thesen zur zeitgemäßen Küche und zeigen, welche Anforderungen wichtig sind und in welche Richtung sich Küchen künftig entwickeln könnten:

These 1: Die Küche wird grösser und vielseitiger nutzbar.

Grösser muss sie werden, die künftige Küche, da sind sich die Autoren einig. Minimalisierte Arbeitsküchen genügen den heutigen Ansprüchen nicht mehr. Die moderne Küche dient bei Bedarf als Esszimmer, als Arbeitsort, als Familientreffpunkt oder gar als Ersatzwohnzimmer. Sie sollte es erlauben, dass mehrere Personen gleichzeitig die Hausarbeit erledigen können. Auch auf die Bedürfnisse von Behinder ten müsste bei der Küchenplanung vermehrt Rücksicht genommen werden. Türen mit einer lichten Breite von 0,8 m erlauben auch Rollstuhlgängigen einen problemlosen Raumzugang.

These 2: Die Küche braucht Tageslicht und einen direkten Ausgang ins Freie.

Die zeitgemäße Küche muss natürlich belüftet und zumindest teilweise mit Tageslicht beleuchtet werden können. Optimal ist sie also an der Aussenfassade untergebracht. Dies hat einen weiteren Vorteil: Mit einem direkten Ausgang zum Balkon, zur Terrasse oder gar in einen Innenhof können gewisse Aktivitäten wie Schuheputzen oder auch Rüstarbeiten ins Freie verlegt und die Küche noch vielseitiger genutzt werden.

These 3: Die Küche weist eine Verbindung zu einem oder zwei weiteren Räumen auf.

Ein angrenzendes Ess- oder Spielzimmer, eine Speisekammer neben der Küche oder gar ein direkter Zugang zum Badezimmer: Durch die Verbindung mit einem oder mehreren Nachbarzimmern wird die Attraktivität der Küche in verschiedenster Hinsicht erhöht. Schliesst man auch Eingangsbereiche und Treppenpodeste in den Nutzungsbereich der Küche ein, entstehen neue Begegnungs- und Aufenthaltsorte. Dennoch sollte aber die Küche direkt zugänglich und ver-



ILLUSTRATION: WOLFGANG WILLNAT

„und wenn die digitale Ankochautomatik nicht anzeigt, einfach gegen die Tür treten!“

schliessbar sein. So stört sich der Zimmernachbar nicht an den Essensgerüchen, so kann die Küche auch zum konzentrierten Arbeiten benutzt werden, wenn nebenan die Kinder spielen oder die Stereoanlage dröhnt.

These 4: Die Einrichtungen der Küche werden einfacher oder noch komplizierter.

Hier sehen die Autoren zwei gegensätzliche Entwicklungstendenzen: Die Küche der Zukunft wird entweder zu einem Labor – volltechnisiert, mit allen erdenklichen Raffinessen und programmierbaren, mit elektrischer Zeitschaltuhr versehenen Haushaltsgeräten. Oder aber sie ist eine wandelbare «Werkstatt», zwar sehr gross, aber lediglich mit einer Minimalausrüstung von Herd, Spüle und Schrankraum ausgestattet. Weitere Anschlüsse erlauben den Bewohner/innen, ihren Bedürfnissen entsprechend weitere Geräte anzuschaffen.

These 5: Die Küche wird umweltverträglicher.

Um ökologische Aspekte werden die Architekt/innen auch bei der Küchenplanung künftig wohl kaum herumkommen. Die zeitgemässen Küchen sind mit Einrichtungen versehen, die helfen, Wasser, Energie und Abfall zu reduzieren. Warmwasserkollektoren, energiesparende Haushaltsgeräte, integrierte Abfalltrennsysteme und Kompostieranlagen sind bereits heute keine Zukunftsmusik mehr.

These 6: Die Küche ist individuell gestaltbar.

Individuelle Nutzbarkeit ist angesichts der sich wandelnden Wohnformen sicher das wichtigste Postulat an die zeitgemässen Küchen. Wie jeder andere Wohnraum auch, sollte die Küche von ihren Benutzer/innen frei gestaltbar sein. Dazu braucht es eine Mindestgrösse von 13 bis 14 m² und genü-

gend Boden-, Arbeits- und Abstellfläche. Aber auch die richtige Raumorientierung und Sicherheitsaspekte werden gemäss den Autoren für die Küche zu unumgänglichen Qualitätskriterien werden.

These 7: Die Küche weist ein anpassungsfähiges Installationskonzept auf.

Das berufstätige Paar braucht vielleicht heute keine Tiefkühltruhe. Haben sie eines Tages Kinder, sind sie unter Umständen froh darum. Vielleicht beschliessen sie ausserdem, sich vom Fernseher zu trennen und dafür in der Küche eine Miniwaschmaschine zu installieren. Um auch heute den Bedürfnissen von morgen gerecht zu werden, verfügt die zeitgemässen Küchen über baulich anpassbare Grundstrukturen und über verschiedene Anschlussmöglichkeiten, die je nach Bedarf auch einfach mit einem Deckel verschlossen werden können...

Düsteren Schwarzmalereien zum Trotz: Auch wenn das traditionelle sonntägliche Mittagessen im Familienkreis schon längst durch individuelle Mahlzeiten und Fast food abgelöst ist, wird die Küche auch in Zukunft ihren Stellenwert nicht verlieren. Doch nur mit einem anpassungsfähigen, individuell und bedürfnisgerecht veränderbaren Grundkonzept, welches das Experimentieren nicht allein auf den Kochherd beschränkt, wird sie zu einem gleichwertigen Wohnraum.

REBECCA BACHMANN

Genauere Informationen zu den erwähnten Thesen sowie allerlei Wissenswertes zur kulturgeschichtlichen Bedeutung und zum heutigen Gebrauch der Küche finden Interessierte in der vom ETH Wohnforum herausgegebenen Broschüre: Regula Kaiser, Alexander Henz, Susanne Gysi: Hefte zum Wohnen Nr. 2: Die Küche, Juli 1993.