

Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 11 (1957)

Heft: 1

Artikel: Neue Gedanken zur Küchengestaltung = Nouvelles idées sur l'agencement des cuisines = New ideas on kitchen arrangement

Autor: Bläsch, H. / Neuenschwander, E. / Zucker, Hellmut

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-329471>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.03.2025

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

Neue Gedanken zur Küchengestaltung

Nouvelles idées sur l'agencement des cuisines
New ideas on Kitchen Arrangement

Dr. H. Biäsch, Prof. an der ETH Zürich

Wie verschönern wir die Arbeit der Hausfrau?

Comment embellir le travail de la ménagère?
How can we Beautify the Housewife's Work?

Die Hausfrauenarbeit ist sowohl absolut als auch relativ die am häufigsten vorkommende menschliche Arbeit und zudem eine Tätigkeit, die den Menschen von Kindheit bis zum Alter in seiner intimen Sphäre begleitet und betreut. Man kann daher nicht nur ihre wirtschaftliche, sondern auch ihre psychologische, soziale und geistige Bedeutung kaum überschätzen. Wenn wir nun aber fragen, was und wieviel von den epochalen Fortschritten in den Methoden der Arbeitsverbesserung der geplagten Hausfrau zugute kommt, dann sind wir enttäuscht. Die amerikanische Wunderküche mit zwanzig automatischen Apparaten ist mehr ein Ergebnis durchschlagender Verkaufsmethoden als eine Benennung auf wesentliche Gestaltung der Hausfrauenarbeit.

Aus der Werkstatt unserer Zeit

Unser Arbeitsstil ist in einer tiefgreifenden Umwandlung begriffen. Die neuen Phänomene zeigen sich erst in der industriellen Arbeit mit aller Deutlichkeit, während die gewerblichen Arbeitsmethoden, die meisten intellektuellen Arbeitsweisen und die Hausarbeiten noch kaum etwas ahnen von ihren Arbeitsgestaltungsmöglichkeiten. Es handelt sich nicht, wie man meint, in erster Linie um sogenannte Rationalisierung, sondern um die Tatsache, daß die menschliche Arbeit sich in einer fundamentalen neuen Situation präsentiert. Die Einstellung zur Arbeit ist im Begriff, sich zu verändern. Wohin diese Wandlung führt, ist noch nicht abzusehen; jedenfalls entsteht aus den unabwehrbar vielen neuen technischen und arbeitswissenschaftlichen Gestaltungsmöglichkeiten ein neuer Arbeitsstil.

Was 1930 der kühnste Utopist kaum für möglich gehalten hätte, ist in der Schweiz zur fast selbstverständlichen Tatsache geworden: beinahe zwanzig Jahre Arbeitsfrieden (praktisch ohne Streiks) und Vollbeschäftigung, fünfzehn Jahre Produktionssteigerung (nach Ch. Gasser etwa 35 Prozent durchschnittliche Mehrleistung pro Stunde), ohne Überproduktion, und zehn Jahre Reallohnerhöhungen. In dieser Zeit ist eine neue Generation von Arbeitgebern und Arbeitnehmern herangewachsen. Während früher die Arbeitnehmer die Rationalisierung wegen der damit verbundenen Gefahr der Arbeitslosigkeit fürchteten und bekämpften und die Arbeitgeber sie durchführen mußten, um im Wirtschaftskampf bestehen zu können, stehen heute Gewerkschaften und Unternehmen zusammen und bejahen und erstreben die Produktivitätssteigerung, wobei den Arbeitnehmern ein angemessener und möglicher Anteil an der Leistungssteigerung als Reallohnverbesserung zukommen soll. Man fürchtet die Rationalisierung nicht mehr, und sie stiftet nicht mehr Zwietracht und Mißtrauen; man erstrebt sie gemeinsam und verhandelt im Geiste von »Treu und Glauben«, wie es im berühmten Friedensabkommen von 1937 versprochen und seither praktisch gehalten worden ist.

Der neue Geist des Verhältnisses zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer hat auch eine Wandlung der Einstellung zur Arbeit und zum Arbeiten bewirkt. Die Fabriksäle beginnen sich aufzuhellen, die Arbeitsplätze werden praktisch und wohnlich gestaltet. Der Arbeiter wird immer mehr als Mensch voll gewürdigt, als Mitarbeiter geschätzt und als Gesprächspartner anerkannt. Er denkt und macht Vorschläge im Interesse der Arbeitsverbesserung, und die Unternehmer erhöhen teils freiwillig, teils auf Grund von Vereinbarungen ihre sozialen Leistungen und die Löhne. In der schweizerischen Maschinenindustrie zeichnet sich diese Entwicklung klar und unbestritten ab, in andern Wirtschaftszweigen ebenfalls mehr oder weniger: Leistungssteigerung pro Kopf und Stunde bei gleichzeitiger Arbeiterleichterung und Verminderung der Anstrengung und Erhöhung des Lebensstandards. Dies ist eines der Ergebnisse der modernen Arbeitswissenschaften, die die sachlichen Kriterien zu einer in technischer, physiologischer, psychologischer und sozialer Hinsicht vernünftigen Gestaltung der Arbeit liefern.

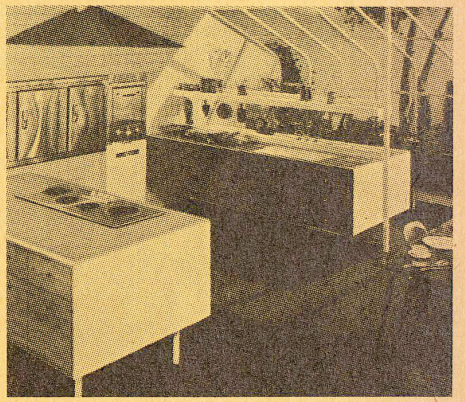
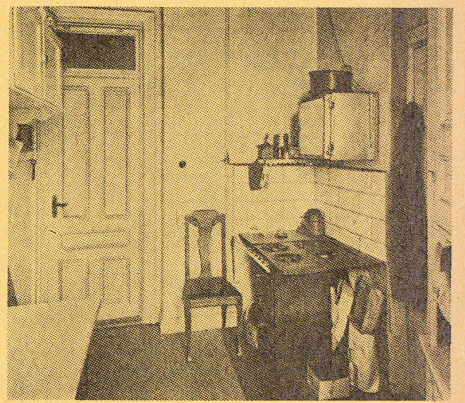
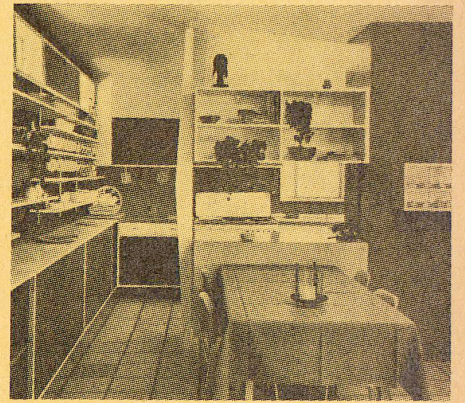
Was kommt von diesem neuen Geist und Stil des Arbeitens den Hausfrauen, unsern Müttern, Frauen und Töchtern zugute? Zwar gibt es auch eine Arbeitswissenschaft der Versorgungsbetriebe, aber die durchschnittliche Familienmutter merkt noch nicht viel davon. Man glaubt, die Erleichterung der Hausfrauentätigkeit erschöpfe sich in guten Küchen- und Wohnungseinrichtungen und günstigem Einkauf. Die unzählbar vielen Versorgungsarbeiten, Handreichungen und Präsenzzeiten einer Hausmutter erfordern eben unausweichlich mehr Arbeitszeit, als man heute (mit wenigen Ausnahmen) einem Arbeitnehmer zumuten dürfte. Man glaubt, die Hausfrauenarbeit sei durchschnittlich wenig verbesserungsfähig; die Leistung hänge von der individuellen Eigenart der Frauen ab; eine intelligente Frau werde mit wenig Mitteln sehr vieles in ihrer Arbeit verbessern, vereinfachen und verdichten, eine andere Frau müsse eben in den Beinen und den Händen haben, was ihr im Kopf fehle, das heißt mehr Schritte und Handreichungen tun, als bei Überlegung und Planung nötig wären.

Doch dies ist nur die halbe Wahrheit. Man könnte die Frage auch so stellen: Wieviel Mehrarbeit und -zeit braucht eine durchschnittliche Hausfrau zufolge eines — von ihren Funktionen aus betrachtet — ungünstigen Grundrisses der Wohnung? Die Trennung von Wohnraum und Küche schafft beispielsweise zwei antagonistische Schwerpunkte ihres Arbeitens und fraulichen Wirkens. Oft sollte sie gleichzeitig an beiden Orten sein; das erfordert nicht nur mehr Arbeit und mehr Wege, sondern schafft mehr Unruhe und Unbehagen und — was am schwersten wiegt — Mangel an unwillkürlichem Mittelpunktgefühl während vieler Zeit des Arbeitens.

Zum Glück hilft sich ein großer Teil unserer Mittelstands- und Arbeiterfamilien, indem sie in der Küche essen und sich auch meistens dort aufhalten, wohl nicht nur, weil es der Hausfrau offensichtlich bequemer ist, sondern auch, um »bei Müttern« zu sein. In einer für Arbeiter- und Angestelltenrepräsentativen Umfrage hat die Firma Georg Fischer AG, Schaffhausen, kürzlich unter anderem festgestellt: 52 Prozent der befragten Familien möchten eine kleine Küche mit anschließendem Eßplatz, zum Beispiel Wohndiele, 43 Prozent geben der großen Wohnküche den Vorzug, während nur 5 Prozent eine kleine Küche mit Essen in einem andern Zimmer vorziehen. Andererseits lehnen gewisse moderne Architekten und Hygieniker die sogenannte Wohnküche entschieden ab, vor allem wegen der ungesunden Luftfeuchtigkeit und der unangenehmen, ja abstoßenden Küchengerüche, die an Körper, Haar und Kleidern haftenbleiben. Wir beabsichtigen hier keineswegs, in die Diskussion über die Wohnküche einzutreten, sondern möchten etwas anderes zu bedenken geben. Die Frage der Feuchtigkeits- und Geruchsvermeidung ist für Industriebetriebe längst gelöst, warum sollte sie nicht auch für die Küchen lösbar sein? Wenn man die Frage nach der Anpassung der Arbeit an den Menschen ernst nimmt, so hat dies, auf die Hausfrauenarbeit bezogen, zur Folge, daß sich Architekten, Hygieniker, Installateure den fraulichen Bedürfnissen anzupassen haben, statt umgekehrt den Frauen und Familien Wohnungen zuzumuten, die nicht das heute mögliche Optimum an Wohnlichkeit und Arbeitsplatzgestaltung der Hausfrauentätigkeit bieten. Wer die Frauenarbeit von ihrem natürlichen Schwerpunkt aus gestaltet, kommt für den Durchschnitt unserer Familien unfehlbar auf einen Grundriß für Wohnung und Küche, den wir einmal als »Atelierküche« bezeichnen wollen, indem wir mit Bedacht ein modernes Wort für eine alte Sache wählen. Wir verstehen darunter eine technische, ökonomisch und psychologisch zweckmäßig gestaltete und künstlerisch erlebbare Arbeitsstätte der Hausfrau und Familienmutter. Ein Raum, in dem die Frau ihres Wirkens froh werden kann, weil er ihrem Wesen und ihren Bedürfnissen entgegenkommt, mit den heute möglichen technischen Hilfen, den Annehmlichkeiten moderner Baustoffe, guter Farbgebung, Beleuchtung und Lüftung, vor allem aber durch einen Grundriß, der ihre fraulichen und mütterlichen Tätigkeiten berücksichtigt und räumlich möglichst zentriert und auch ihren persönlichen Neigungen Spielraum und Anregung gibt. Atelierküche: ein Raum für das Wirken der Frau und Mutter und zugleich eine von ihrer Persönlichkeit erfüllte Stätte; nicht nur ein Raum, der die tägliche Arbeit der Frau erleichtert, sondern auch ein Ort des Verweilens, der Stille, der Muße, ja vielleicht sogar der Muse, die lebenserfüllte Wirkungsstätte der Mutter, in der die Kinder und der Vater sich unwillkürlich wohl fühlen können und wo Gespräche und Kontakte nicht ständig abreißen. Die Atelierküche ist also keineswegs nur ein technisches Postulat, sondern noch viel mehr ein allgemein menschliches Anliegen; sie will der Hausfrau die Möglichkeit bieten, ihren eigenen, frommütigen Lebensstil zu entwickeln.

Zur Überprüfung und Verwirklichung dieses Postulates wäre eine große Zahl von Arbeitsstudien technischer, psychologischer und soziologischer Art nötig, wobei viele Anregungen und Erfahrungen aus industriellen Gebieten verwertet werden können. Wie man solche Aufgaben anpacken könnte, möge folgendes Beispiel verdeutlichen:

Kürzlich baute sich ein Direktor eines großen schweizerischen Industrieunternehmens ein Haus. Seine Frau möchte die Hausarbeit im allgemeinen selbst besorgen, weil sie diese liebt und darin ein wesentliches Mittel zur persönlichen Gestaltung gepflegter Häuslichkeit sieht. Ihr Gatte sagte ihr: »Dann sollst du eine gefreute Küche und eine praktische Wohnung haben.« Er tat, was er in seinen Fabriken zu Tausenden Malen mit wissenschaftlicher Gründlichkeit zum Vorteil aller Beteiligten hatte durchführen lassen, er fragte sich: Wie kann die Küchenarbeit meiner Frau am erfreulichsten und zweckmäßigsten getan werden? Er stellte sich mit einem Notizblock in die Küche und verfolgte alle Tätigkeiten, Schritte, Arbeiten und Handreichungen seiner Frau, während sie einige alltägliche Mittags- und Abendmahlzeiten bereitete. Aus seinen Beobachtungen entwarf er hierauf den Grundriß



3 Alte unpraktische Mietshausküche mit Herd am dunkelsten Platz. (Aus HFI Meddelanden 1947/3, Hemmens Forskningsinstitut, Stockholm.)

Ancienne cuisine malcommode d'appartement locatif; la cuisinière est dans le coin le plus sombre.

Old, impractical apartment house kitchen with range in dark corner.

4 Amerikanische Küche mit freistehendem Kochzentrum (Herdplatten und Schalter eingebaut in eine große plastikverkleidete Arbeitsfläche). Drei Kühlschränke und Backofen in die Wand eingebaut. Spülbecken und Rüstisch gegen ein Blumenfenster angeordnet mit Aussicht auf den Garten. Rechts der Frühstückstisch, warme Plakstippen am Boden. Kochzentrum blau belegt, Wand und Rüstisch hellbrauner Belag. Über dem Kochzentrum Abdampfaube. (Aus »Design for Living«, Reinhold Publ. Cop., New York.)

Cuisine américaine avec centre de travail libre. American kitchen with free space in centre.

1

»Die häuslichen Freuden der Menschheit sind die schönsten der Erde, und die Freude der Eltern über ihre Kinder ist die heiligste Freude der Menschheit.« Pestalozzi.

Der Eßtisch ist der Mittelpunkt der Familie.

La table est le centre de la famille.

The dining table is the centre of family life.

2

Engste Verbindung zwischen Küche und Eßplatz in einem amerikanischen Wohnhaus. Architekt Robert Bruce Tague, Chicago.

Relation intime entre cuisine et coin des repas dans une habitation américaine.

Close relationship between kitchen and dining nook in an American home.

einer praktischen Küche mit zweckmäßigen Anordnungen und Distanzen aller Einrichtungen.

Ist das nicht ein bemerkenswertes Vorkommnis? Ein vielbeschäftigter Direktor befaßt sich mit hingebender Gründlichkeit mit der Kucheneinrichtung eines Miniaturhaushaltes von zwei Personen, nicht als Hobby oder als Spleen, nicht als Einmischung oder Nörgelei, sondern einfach aus unsentimentaler Hochachtung vor der Arbeit der Frau. Er sucht dieser Arbeit ihre eigene Stätte zu geben, in der sie sich am schönsten, das heißt einfach und natürlich, dem Wesen der Frau gemäß entfalten kann.

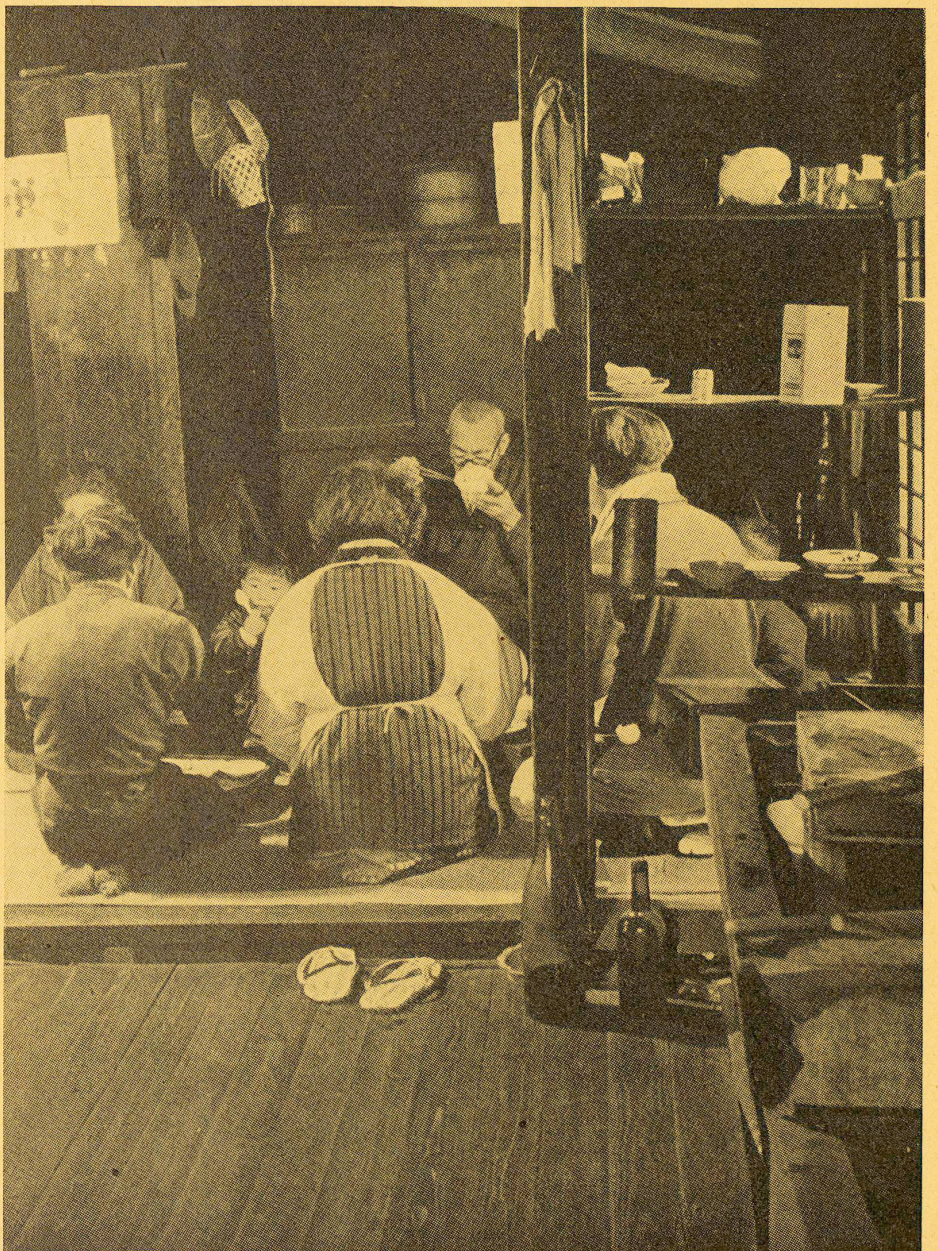
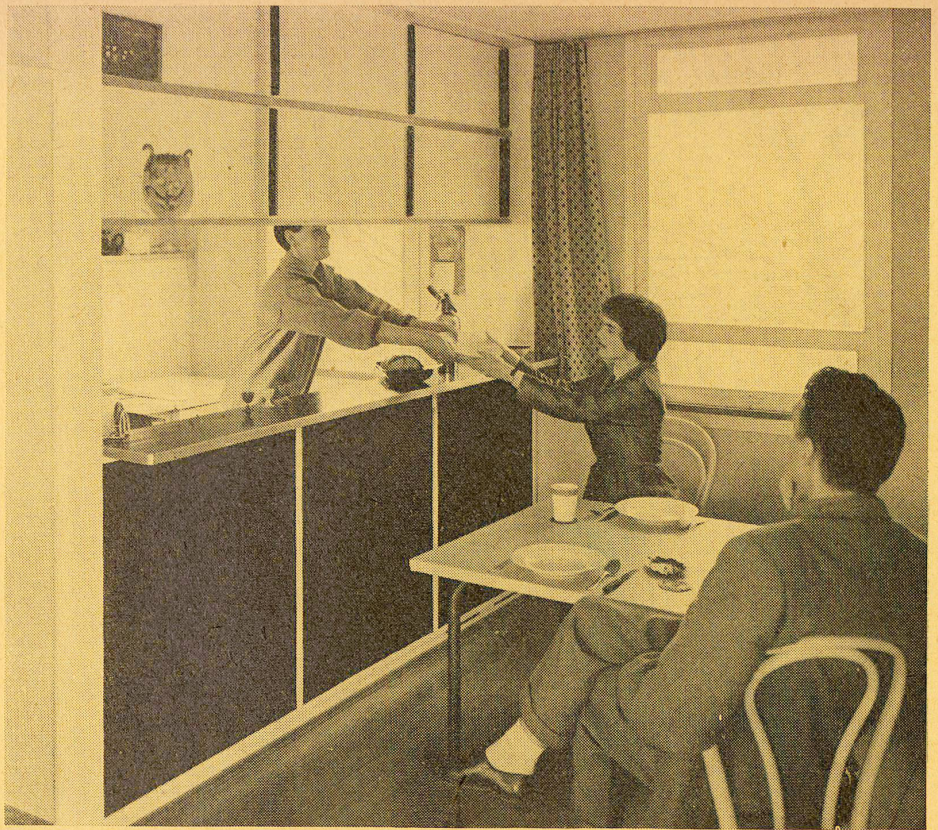
Wir könnten und sollten den Gedanken dieses Mannes weiterspinnen, der seiner Frau mit Liebe und Respekt vor dem Wesen der Frauenarbeit eine Wohnung und darin einen Küchenarbeitsplatz eingerichtet hat. Er sagte sich: Wenn wir schon unsern Arbeitern in den modernen Fabriken bequeme, gut ausgerüstete und schöne Arbeitsplätze geben — nicht nur weil sich dies lohnt, sondern weil dies die Arbeit des Menschen ehrt —, warum sollen wir diese unzweifelhaft bewährten Postulate der guten Arbeitsplatzgestaltung nicht auch unsern Frauen, Müttern und Familien zugute kommen lassen? Was wir an der häufigsten menschlichen Arbeit, an der Hausfrauenarbeit, an Kraft und Aufwand sparen, kommt auf direkteste Weise unserm Volk zugute. Die möglichen Einsparungen an Arbeitskraft und Zeit sind, das weiß jeder Fachmann, erheblich — um 30 Prozent und darüber.

Bevor wir jedoch diesem Gedanken näher treten, melden sich schon heftige Bedenken: Die Hausfrauen und die Mütter rationalisieren? Gott behüte uns davor! Mit Verlaub: Nicht die Frauen, nicht die Mütter, nur ihre Arbeit wollen wir erfreulich gestalten helfen, auf daß ihre Fröhlichkeit, Menschlichkeit und ihr Charme — alles irrationale köstliche Werte — sich um so schöner entfalten können, am rechten Ort und zur rechten Zeit.

Damit zeigt sich mit aller Deutlichkeit, daß es sich hier nur zum kleinsten Teil um ein technisches Problem des gut gestalteten Arbeitsplatzes der Hausfrau handelt, sondern vielmehr um ein psychologisches, nämlich die Wahrnehmung dieser schönen Möglichkeiten durch eine entsprechende innere Einstellung der Frauen und der Männer zur Frauenarbeit. Der Hausdienst ist nicht nur die häufigste menschliche Tätigkeit, sondern auch die am meisten mit »Betriebsblindheit«, das heißt gedankenloser Routine und Umständlichkeit, verrichtete Arbeit. In der industriellen Arbeit sucht man der sogenannten Betriebsblindheit, die das menschliche Tun verodet, verflacht und entwertet, systematisch zu begegnen. Auch der Hausdienst könnte einiges aus diesen Erfahrungen entnehmen. Voraussetzung ist aber auch hier, daß man das Problem in seiner Dringlichkeit anerkennt und bereit ist, neue Mittel und Wege mit neuer Einstellung zu erproben.

Ist es denn wirklich unvermeidlich, daß so viele geplagte Frauen in ihrer endlosen Arbeit untergehen und oft genug vor Müdigkeit und Betriebsamkeit sie mit doppelt soviel Kraftaufwand, als nötig wäre, ausführen? Dabei erleiden sie noch oft eine gefährliche Berufsdeformation, indem sie Haus tyrannen oder Putz teufel werden, resignieren, interesselos und ihrem Mann zu langweilig werden, oder gar in Ressentiments und Verbit terung früh verblühen. Wer könnte ermessen, wie oft die Hausfrauendeformation eine wesentliche Ursache von Ehe krisen und familiärem Unglück ist, und wer könnte ermessen, wieviel eine erfreuliche Gestaltung der Hausarbeit zu einem schönen Familienleben und einer guten Ehe beitragen kann? Wir müssen uns nur entschließen, die Hausfrauenarbeit zu lieben und zu achten und ihr mit allen Konsequenzen das geben zu wollen, was die Technik und die Arbeitswissenschaft heute zur Verbesserung jeder Arbeit leisten können.

In diesem Sinne könnte die Idee der Atelierküche einen Impuls zur würdigen Gestaltung und modernen Wertschätzung der Hausfrauenarbeit vermitteln. Sie ist indessen nur ein äußerer Rahmen, ein anregender, praktisch gegliederter und gut situierter Arbeitsplatz. Wenn die Frauen sehen, daß die Männer mit der ihnen gemäßen Sorgfalt und Einfühlung, eben »wissenschaftlich«, die Hausfrauenarbeit mit all ihren vergänglichen Kleinigkeiten ernst nehmen, gelingt es ihnen leichter, ihre Aufgabe mit Frohsinn zu erfüllen.



1 Die Atelierküche. Für die Hausfrau bedeutet dies, daß wir die Küche als Mittelpunkt ihrer Tätigkeit in neue Beziehung zur Wohnung als Ganzes setzen, daß die Küche nicht mehr isolierte Arbeitsmaschine, sondern wohnliches Arbeitszentrum wird. (Beispiel: Architekt Felix Schwarz.)

La cuisine-atelier. Pour la ménagère, ceci signifie que nous plaçons la cuisine, centre de son activité, en une nouvelle relation avec l'appartement dans son ensemble, et que la cuisine n'est plus une machine de travail isolée, mais un centre agréable de travail.

The studio-kitchen. For the housewife, this means that we put the kitchen, the centre of her activity, in a new relationship with the apartment as a whole, and that the kitchen is no longer an isolated utility room, but a pleasant place of work.

2 Küche und Eßtisch im japanischen Bauernhaus zeigen einen Grundriß, der, in seiner aufgelockerten Bauweise mit den durchgehenden Räumen und dem Verzicht auf überflüssige Ornamente, Wegweiser unserer modernen Architektur wurde. (Foto: Werner Bischof, aus dem Buch »Japan«, Manesse-Verlag.)

Cuisine et table dans une maison paysanne japonaise. Kitchen and dining table in the Japanese peasant house.

Die Atelierrküche

La cuisine-atelier
The studio-kitchen

Die Entwicklung der Küche vollzieht sich heute unter zwei Gesichtspunkten: auf der einen Seite werden eine immer differenziertere maschinelle Ausrüstung, immer größerer funktioneller Komfort und immer rationellere Ausnützung angestrebt, auf der andern Seite ist das Bewußtsein wach geworden, daß die Küche als zentraler und vielfältiger Arbeitsraum der Hausfrau ein optimales Arbeitsklima bieten müsse. Damit geht es um eine Verschiebung der Akzente von mechanischer Leistungssteigerung zu organischem Energiegewinn durch Einbezug psychischer Ansprüche.

Für die Hausfrau bedeutet dies, daß wir die Küche als Mittelpunkt ihrer Tätigkeit in neue Beziehung zur Wohnung als Ganzes setzen, daß die Küche nicht mehr isolierte Arbeitsmaschine, sondern wohnliches Arbeitszentrum wird. Mit diesem Ziel »verlängern« wir die Küche um eine kleine Diele — das Ganze sei die »Atelierrküche« — und gewinnen nun in unmittelbarer Verbindung mit dem Küchenapparat den Eßplatz, Kinderaufenthaltsraum und weitere Arbeitsstätte für die Hausfrau. Auf diese Art kann die Küchenapparatur beliebig weiter konzentriert und rationalisiert werden, während die Hausfrau in der wohnlichen Erweiterung wesentliche psychische Bedürfnisse erfüllt finden wird.

Eine Analyse

Die Küche dient zwei wesentlichen Funktionen des Haushalts: 1. dem Kochen als Sammelbegriff für Vorbereitung, Kochen, Abwaschen, Aufräumen und 2. dem Essen, bestehend aus Anrichten, Essen, Abräumen. Wir haben also zwei Tätigkeitskreise, die in engem Zusammenhang miteinander stehen, die sich wechselseitig ergänzen, die gemeinsam und jeder für sich die verschiedenartigsten Gegenstände erfordern.

Es gibt innerhalb der Wohnung Möglichkeiten, diese beiden Funktionen zu trennen, zusammenzufassen oder sogar noch mit anderen Funktionen in einem Raum zu vereinen.

Wir finden daher in der heutigen Wohnung folgende Arten von Küchen:

1. Die Arbeitsküche, auch Kochküche genannt

Sie dient ausschließlich der Arbeit, in erster Linie dem Kochen als Sammelbegriff für die Zubereitung der Mahlzeiten, oft zusätzlich noch anderen Hausarbeiten, wie Waschen, Bügeln, Stiefelputzen. Sie ist sozusagen die »Werkstatt« der Frau.

Wichtig ist die richtige Anordnung (Aneinanderreihung) und Ausstattung der Arbeitsplätze sowie die gute Verbindung zwischen Küche und Eßplatz, der sich entweder in einem gesonderten Eßraum, in der Diele oder im Wohnzimmer befindet. Diesen Weg muß die Frau am Tage unzählige Male zurücklegen, oft mit einem schweren Tablett oder Schüsseln in der Hand.

Vorteile: eindeutiger Arbeitsraum, daher klare Trennung von Arbeit und Erholung, von Arbeitendem und Familienleben. Gute Geräusch- und Geruchsisolierung zwischen Küche und Wohnung ist möglich und unbedingt anzustreben.

Nachteile: mehr Arbeit durch weitere Wege (Küche—Eßplatz), kostspieliger gegenüber anderen Küchenarten, da mehr Raum erforderlich ist.

Die Arbeitsküche wird bevorzugt von Familien mit Hausangestellten und Leuten mit geistiger Arbeit.

Je nach der Anordnung der Arbeitsplätze unterscheidet man einreihige, zweireihige, L-förmige und U-förmige Anlagen.

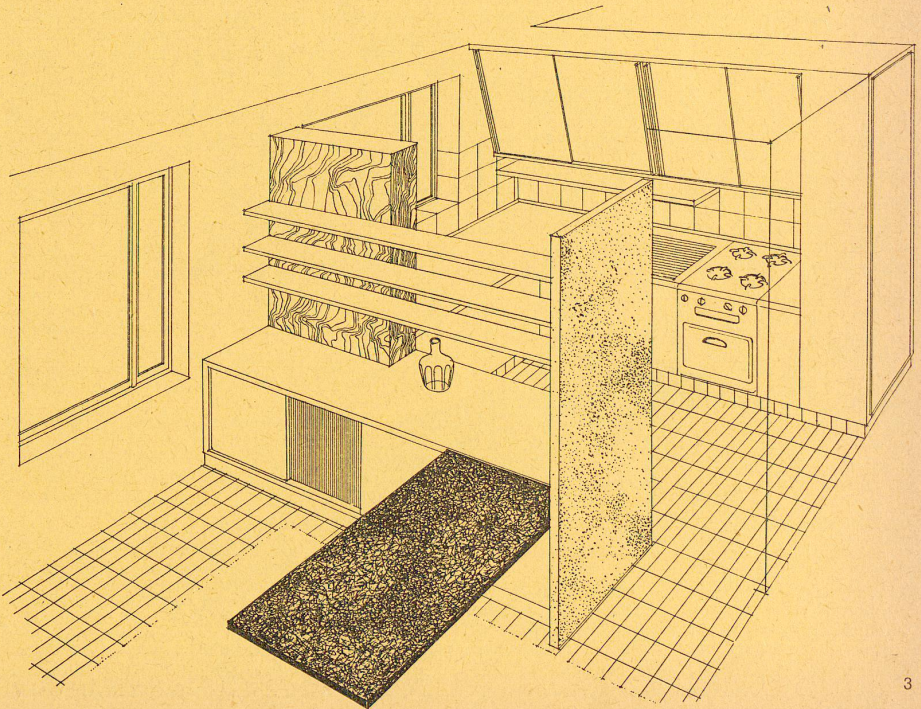
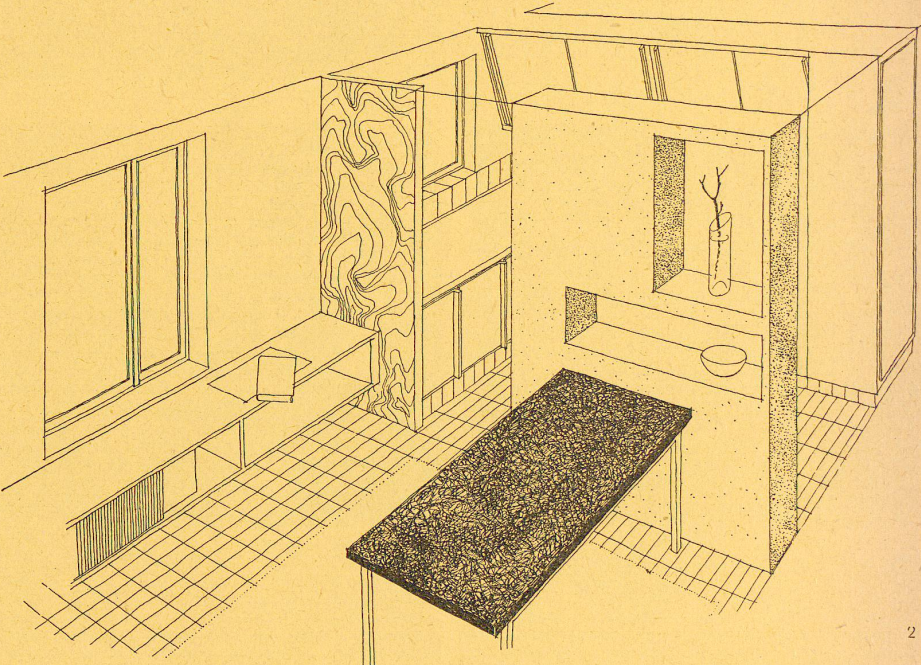
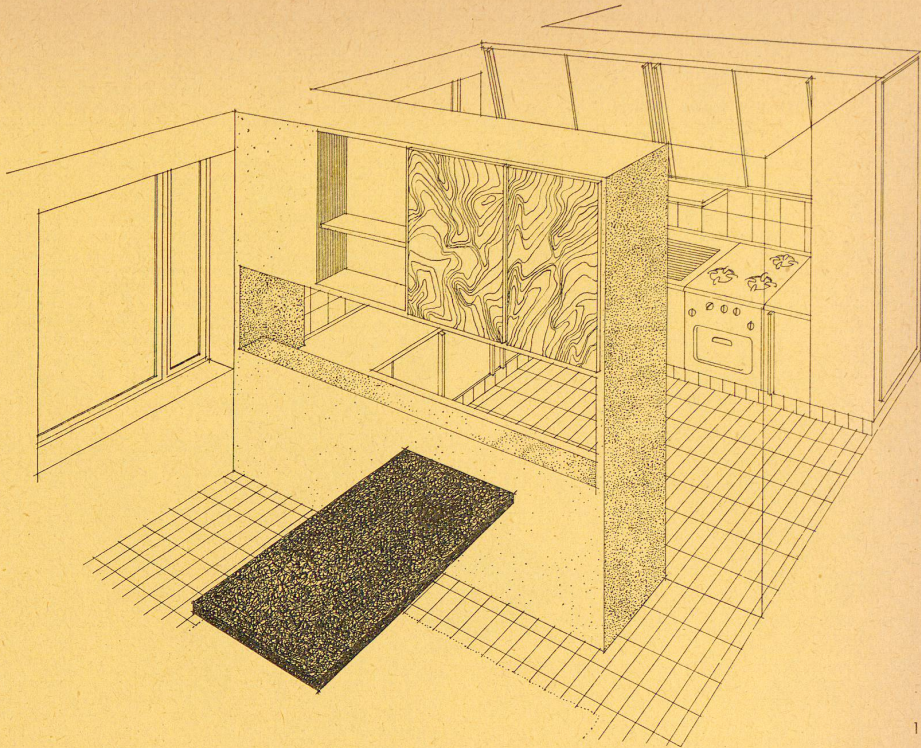
2. Die Eßküche

Sie vereint im gleichen Raum beide Funktionen: Kochen und Essen. Diese Wohnform ist heute sehr beliebt (vor allem in England, Schweden und der Schweiz), da sie der Hausfrau manche Arbeit erleichtert.

Vorteile: Die Gerüche der Speisen bleiben auf einen Raum beschränkt, der gut entlüftet werden kann. (Eine Entlüftungsanlage über dem Herd hat sich in diesem Fall als praktisch erwiesen.) Die Mutter kann während der Arbeit die Kinder beim Essen beaufsichtigen. Das verschiedenartige Tagesprogramm der Familienmitglieder verlangt mehrfachen Anrichten. Das läßt sich in der Eßküche ohne großen Arbeitsaufwand bewerkstelligen.

Nachteile: Das Essen sollte zur Erholung gehören. In der Eßküche läßt sich das schwerer ermöglichen als im Eß- oder Wohnraum, da sie gleichzeitig Werkstatt für die Frau ist.

In Amerika löst man in vielen Fällen das Problem so, daß man in der Küche einen Bartsch anordnet, an dem kurze Mahlzeiten eingenommen werden können. Der eigentliche



Atelierrküchen / Cuisines-atelier / Studio-kitchen

1. Beispiel.

1er exemple.

1st example.

2. Beispiel.

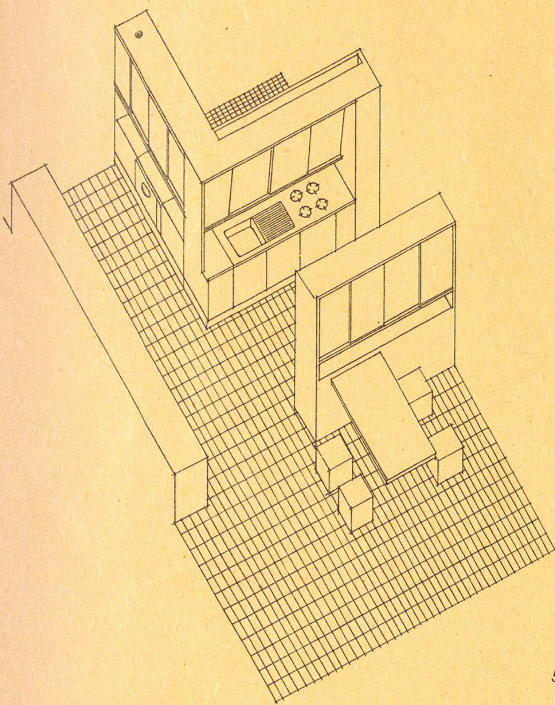
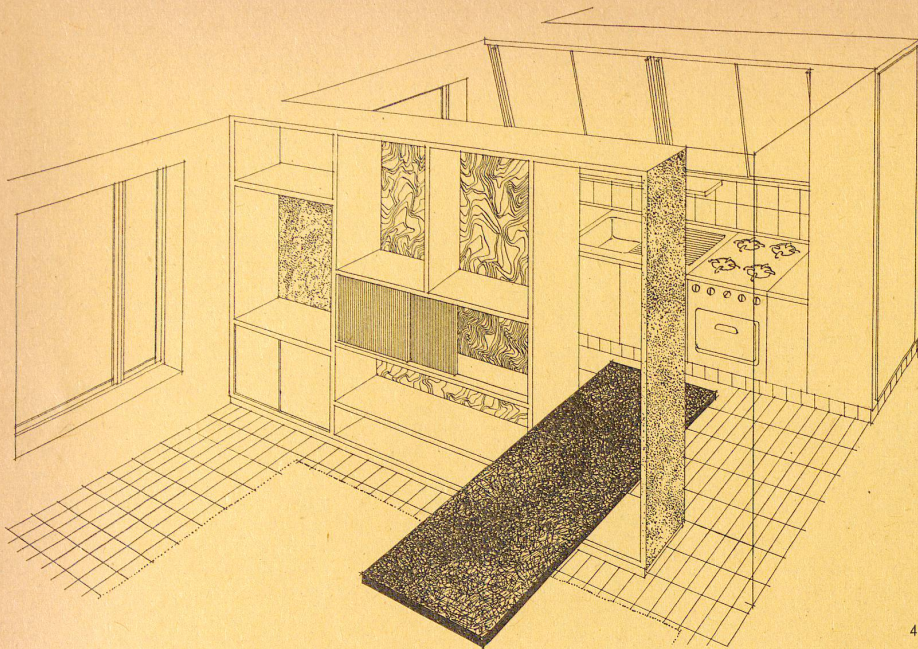
2ème exemple.

2nd example.

3. Beispiel.

3ème exemple.

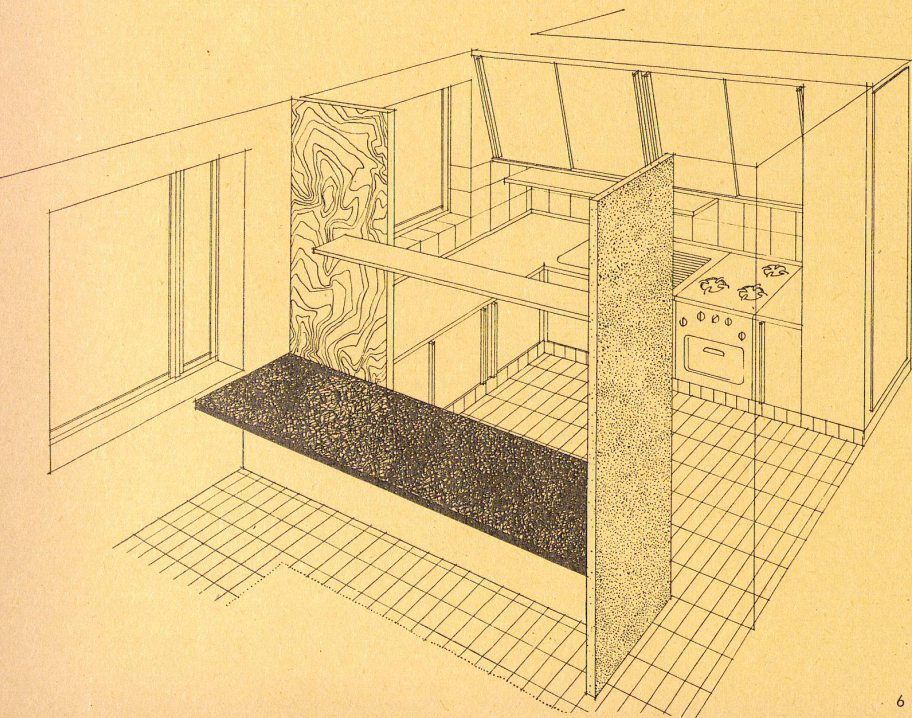
3rd example.



4. Beispiel.
4ème exemple.
4th example.

5. Beispiel.
Plan mit isometrischer Aufsicht. Erweiterung der Küche um einen kleinen Nebenraum für Wäsche- und andere Hausarbeiten, mit Apparatekonzentration.
5ème exemple.
Plan et vue isométrique. Agrandissement de la cuisine par une petite pièce annexe pour les travaux de lingerie et autres, avec concentration des appareils.
5th example.
Plan and isometric view. Enlargement of kitchen by means of small adjoining room for laundering and other household tasks, concentration of laboursaving devices.

6. Beispiel.
6ème exemple.
6st example.



Eßtisch befindet sich im angrenzenden Raum. An ihm versammelt man sich am Abend und sonntags, wenn jeder Zeit hat. Dieses System ist praktisch, aber kostspielig. Die Möbel des Sitzplatzes stellt man am besten aus Material her, das abwaschbar ist und Feuchtigkeit erträgt. Sie sollten einfach in der Form sein. Eine Zusammenfassung von Wohnen und Schlafen (Wohn-Schlaf-Zimmer), wie sie bei uns durch Geldknappheit und Wohnungsnot oft vorkommt, ist auf die Dauer nur erträglich, wenn eine gesondert gelegene EKüche vorgesehen wird.

3. Die Wohnküche

In der Wohnküche wird gekocht, gegessen und »gewohnt«. Sie vereint also eine Reihe von Funktionen und gehört zu den ältesten Wohnformen der Menschen. In manchen Gegenden hängt man hartnäckig an ihr, zum Beispiel in Westfalen. Ob Vorteile oder Nachteile überwiegen, wird heftig umstritten. Es gibt Leute, die die Wohnküche als moderne Wohnform unbedingt ablehnen. Vorteile: Diese bestehen in Wirtschaftlichkeit und Vereinfachung der Hausarbeit. Es ist nur eine Wärmequelle erforderlich, die Kochherd und Stubenofen vereint. Die Frau kann bei jeder Hausarbeit die Kinder beaufsichtigen, es werden ihr viele Wege erspart, sie nimmt auch während der Arbeit am Familienleben teil.

Nachteile: Häufig überschneiden sich die Arbeitsgänge; Enge und Platzmangel sind die Folgen. Die Gerüche bleiben an Kleidern und Möbeln hängen, das Kondenswasser schädigt Holz und Polster der Möbel. Die Kochwärme macht das Wohnen im Raum während der Sommermonate recht unangenehm.

Diese Nachteile lassen sich durch geschickte Grundrißgestaltung sowie durch Anwendung der neuzeitlichen Technik weitgehend vermeiden. Die Wohnküche muß ihren verschiedenen Funktionen entsprechend gegliedert werden, so daß die einzelnen Arbeitsgänge sich nicht zeitlich und räumlich überschneiden und ausreichend Platz für Erholung bleibt.

Bei der Wohnküche ist der Dampf- und Geruchfang über dem Herd besonders wichtig, dazu muß eine gute Lüftungsmöglichkeit kommen (von unten zu betätigende Oberlichtklappe, Schwenk- oder Schiebefenster). Schwere Polstermöbel vermeide man in diesem Raum, ebenso die hochglanzpolierte Schrankgarnitur! Neben dem Kohlenherd muß es eine zweite, eine Gas- oder elektrische Kochstelle geben für den Sommer. In Westfalen wird oft eine »Sommerküche« neben der Wohnküche in einem nahe gelegenen Wirtschaftsraum eingerichtet, in der ein zweiter kleiner Herd sowie Wasseranschluß zu finden sind.

In erster Linie wird die Wohnküche auf dem Lande und bei Siedlern in vorstädtischen Häusern eingerichtet. Dort ist man durch Feld- und Gartenarbeit so in Anspruch genommen, daß der Frau die Hausarbeit, soweit es irgend möglich ist, erleichtert werden muß. Es bleibt diesen Menschen ohnehin wenig Zeit zum eigentlichen Wohnen; im Sommer bietet der Gartenplatz eine Erweiterung des Wohnraumes.

4. Das Wohnzimmer mit Kochnische

Eine Sonderart der Wohnküche. Man faßt die Funktionen des Wohnraumes mit denen des Essens und eines Teiles der Arbeitsküche zusammen, sondert aber die Geruch und Schmutz verursachenden Arbeiten des Kochens und Spülens in einer Nische ab. Nische und Raum werden durch Vorhang (möglichst abwaschbar, Plastic!), Schiebetür oder Schranktür getrennt. Der Wohnraum soll auf diese Weise frei von Küchengerüchen bleiben, die schmutzigen Arbeiten, wie Gemüseputzen, Abwaschen und Kochen, werden in der Nische verrichtet, die durch richtige Gestaltung von Wänden und Boden dafür vorgesehen ist. Die Hausfrau hat die Möglichkeit, das schmutzige Geschirr fortzuräumen und den Blicken der Familie zu entziehen.

Nachteile gegenüber der Wohnküche: Der Kochherd kann nicht gleichzeitig Stubenofen sein. Die Verwertung der Wärmeenergie ist weniger rationell.

5. Die Wohnküche mit Abwaschraum

Sie wird von den Engländern bevorzugt.

Hier ist wie bei der reinen Wohnküche nur eine Wärmequelle für Kochen und Heizung des Raumes notwendig. Dämpfe und Gerüche müssen direkt über dem Herd abgesogen werden. Für alle nassen Arbeiten steht ein kleiner Werkraum zur Verfügung, der auch als Arbeitsplatz bei anderen Arbeiten, wie Bügeln, Stiefelputzen, und als Abstellraum für das schmutzige Geschirr benutzt wird. Eine gesonderte Heizung für diesen Raum erübrigt sich. Das zeitweise Öffnen der Tür zwischen Wohnküche und Abwaschraum erwärmt genügend, zumal man hier nicht stillsitzt, sondern sich bewegt.

6. Das amerikanische »work center«

Die Amerikaner sind durch die Art ihrer Lebensführung — ohne Haushalthilfe, Einspannen aller technischen Hilfsmittel, Erleichterung der Arbeit der Mutter durch soziale Einrichtungen, wie Kinderhorte, Schulspeisungen, ausschließlich formlose Einladungen innerhalb der Wohnung — zu einem Organismus gelangt, den sie als »work center« bezeichnen und der den Gedanken der Wohnküche, viele Funktionen in einem Raum zu vereinen, noch konsequenter verfolgt. Sie sind der Auffassung, daß eine Hausfrau die vielerlei Arbeiten, die sie im Verlauf des Tages zu erledigen hat, nur gut und schnell ausführen kann, wenn sie sich dabei in einem Raum aufhält. Es ist selbstverständlich, daß dieser Raum seinen verschiedenen Funktionen entsprechend vernünftig aufgeteilt und gegliedert wird. Dies geschieht einmal durch den Grundriß des Raumes, zum anderen durch Trennungen in Form von niedrigen Schrankwänden, Bartischen, Lattengestellen aus Holz oder Metall, rankenden Grünpflanzen an Holzrosten und dergleichen mehr. Türen findet man fast nie zwischen den Raumteilen.

Mit freundlicher Erlaubnis abgedruckt aus »Gas«, herausgegeben vom Gaswerk der Stadt Zürich.

Küchen in Mietshäusern

Cuisines d'immeubles locatifs
Kitchens in apartment houses

Den historischen Rückblick, mit dem diese Ausführungen sonst begonnen hätten, gab Architekt Altherr in einem instruktiven Aufsatz in Nr. 2 des Jahrganges 1948 dieser Zeitschrift. Er behandelte hierin die Beziehungen der Küche zum Eßplatz, ging auf die Länge der Wege von der Küche zum Eßstisch ein und zeigte an Planbeispielen deren Abhängigkeit von der Größe der Familie. Er beschrieb die günstigsten Placierungen der Küche zum Wohnraum, zur Ebecke, zur Terrasse und zur Waschküche.

Während seine Beispiele in der Mehrzahl Ideallösungen in Einfamilienhäusern zeigen, soll der heutige Artikel sich nur mit der Entwicklung in Mietshäusern befassen.

Es darf daher an die Feststellungen der damals gewonnenen Erkenntnisse angeknüpft werden. Wir möchten hier nur an die richtunggebende Arbeit von Grete Schüttele-Lihotzky erinnern, die mit ihren Untersuchungen über Arbeitswege in der Küche die Grundlagen zu der von ihr um 1925 gezeichneten »Frankfurter Küche« in den Siedlungen von Ernst May schuf. Auf ihre damals entwickelten Ideen gehen unsere heutigen Auffassungen über Placierung der Arbeitsplätze und deren Höhen, der Schränke zurück, zum Teil sogar unter direkter Übernahme von Einzellösungen ihrer Verwahrungsschübe u.ä. Diese von einer schöpferischen Architektin geleistete Arbeit soll über all den Standardelementen aus Holz und Metall, mit denen der heutige Architekt zu rechnen gewohnt ist, nicht vergessen werden.

Während also diese grundlegenden Untersuchungen Klarheit über die wünschenswerte Anordnung der Arbeitsplätze in der Küche schufen, und die technische Entwicklung die einzelnen Elemente mit immer größerem maschinellem Anteil verfeinerte, traten eine Reihe Veränderungen ein, die wir hier aufzählen wollen.

In allen Ländern sind die Frauen den Männern gleichgestellte und gleichbezahlte Mitarbeiter in allen Zweigen der Warenerzeugung und deren Verteilung sowie der öffentlichen Dienststellen geworden, wodurch die Arbeit der Hausgehilfin immer weniger lockend erscheint. Die Hausfrau und die Erwerbstätige führen in der weitaus größten Zahl der Fälle den Haushalt ohne Hilfe selbst. Sie sind also auf jede Erleichterung ihrer Arbeit, die in vielen Fällen eine Doppelarbeit ist, angewiesen.

Dies hat zu Veränderungen der Gewohnheiten innerhalb der Familie geführt. Die Mitarbeit der Kinder und des Hausvaters beim Geschirrspülen und Reinmachen wird in immer größeren Kreisen als eine selbstverständliche Hilfe für die arbeitende Mutter angesehen, was vor einigen Jahrzehnten absolut nicht akzeptiert worden wäre.

Aber auch unsere Geselligkeit, unser Umgang mit unseren Gästen verändert sich. Die Zeit der Festbraten ist im Abnehmen, die Formen der Einladungen und Bewirtung vereinfachen sich. Von der Hausfrau und noch mehr von der erwerbstätigen Frau erwartet man einfach nicht mehr die Vorbereitung komplizierter Gerichte. Wir sind wohl auch — ohne asketische Tendenzen — geneigt, der Geselligkeit um den Teetisch den Vorzug vor der Tafelrunde zu geben. Die Gäste sind beim Decken des Tisches und beim Abräumen behilflich, ohne daß dies als ein Verstoß gegen die guten Sitten angesehen wird.

Die Ernährung verändert sich. Die Arbeitszeit in den großen Städten führt es mit sich, daß ein großer Teil der Erwerbstätigen um die Lunch- oder Mittagszeit eine Mahlzeit in einem Restaurant oder einer Kantine einnimmt, was sich natürlich auf die Abendmahlzeit auswirkt. Das Frühstück der Kinder vor der Schule ist durch die Gerichte aus Haferflocken, Mais und andere von einer umständlichen Kocherei befreit worden und kann zum größten Teil von den Kindern selbst zubereitet werden. Unsere Anschauungen über Bekömmlichkeit und wünschenswerten Körperumfang haben sich in einer Generation vollkommen geändert. Der Beleibte genoß damals auf eben sein Fett hin einen gewissen Kredit, da er es sich doch offensichtlich leisten konnte, so gut ernährt zu sein. Heute ist er der Gegenstand des Bedauerns nicht nur bei seinem Herzarzt, sondern auch bei einer sportlich viel stärker interessierten Allgemeinheit. Die außerhalb des Hauses tätige Frau ist in der täglichen Konkurrenz mit den weidenschlanken jungen Mädchen gezwungen, ihre gute Figur zu erhalten. Daß auch sie einmal frei von aller Küchen- und Hausarbeit sein möchte, versteht der liebende Gatte und speist sonntags mit der Familie im Restaurant, wo dann auch ein komplizierteres Gericht serviert wird. Unsere Speisezetteln verändern sich, und wer's nicht glaubt, lese ein Kochbuch vom Jahre 1900. Das wird ihm oder ihr wie ein Märchenbuch vorkommen.

Die Konserveindustrie, die tiefgekühlte Waren, oder halbfertige vorbereitete Back- und Fleischwaren produziert, ist Zeuge für die Änderung der Ernährungsgewohnheiten. Es würde den Umfang dieser Zeitschrift aus Doppelter bringen, wenn hier alle die fertig auf oder in die Pfanne zu legenden Ein- oder Fünfminutengerichte aufgezählt werden sollten. Ein Gang durch unsere Lebensmittelgeschäfte wird dies bestätigen.

Wir haben uns aber auch unseren Möbeln gegenüber verändert. Die Zeit des Speisezimmers ist im Aussterben. Wir haben in unseren Wohnungen nicht mehr den Platz, um aus Prestige Gründen das Riesenbuffet oder den Ausziehtisch für 24 Personen aufzustellen, sondern sind mit weniger feudalen Ausmaßen viel glücklicher und machen es unseren Frauen erheblich leichter.

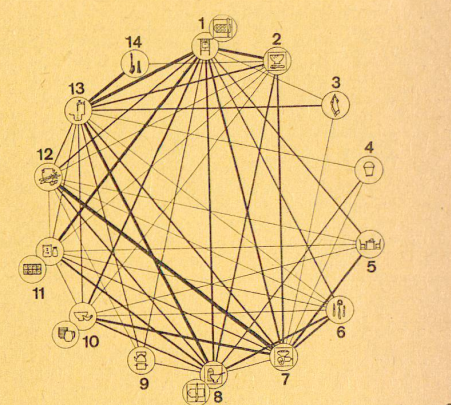
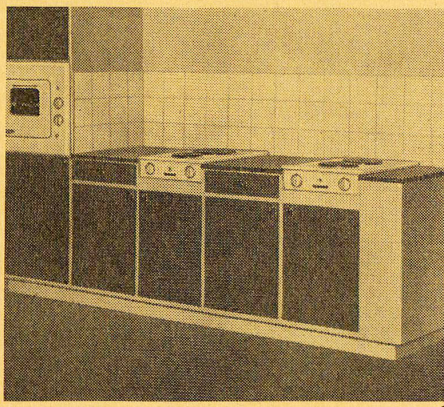
Der oben geschilderte Verlauf der Essenzubereitung für die Mahlzeit mit der Familie oder mit Gästen macht es erklärlich, daß die Tendenzen immer mehr dahin gehen, den Eßplatz und die Küche immer näher zueinander zu bringen. Von der Entwicklung zur Durchreichklappe oder Schiebetür bis zur völlig offenen Küche als Teil des Wohn-Speise-Raums ist der Schritt nicht sehr groß. Die Hausfrau an ihrem Herd unterhält sich mit ihrer Familie

und ihren Gästen; sie ist nicht mehr eingesperrt, sondern nimmt teil an den Gesprächen. Die Familie oder die Gäste diskutieren den letzten Film mit derselben Eleganz wie im Sessel beim Auflegen des Brotes oder der Käseplatte. Alle nehmen an allem teil. Das Leben ist ziviler geworden, und die Gesittung eines Menschen erprobt sich gegenüber herabstrophender Heringslake realistischer als in edlem Salongespräch.

Natürlich müssen einige Bedingungen erfüllt sein. Zum ersten wird zur Bewirtschaftung eines solchen Wohn- und Küchenraums eine Gesinnung ohne äußere Prestigerücksichten vorausgesetzt. Unnatürliche Menschen vertragen die Niederreißen dieser Wand der Küche nicht. Zum zweiten muß die Entlüftung des Küchentraktes der gereinigten Seele der Bewohner entsprechen und perfekt sein. Dies dürfte der Hauptangriffspunkt aller Gegner sein, die selbstverständlich im Recht sind, Käse und Mozart getrennt genießen zu wollen. Es existieren bereits Abzugshauben aus Glas und Plast, es existieren auch Küchenventilatoren. Es schadet nicht, diesem Kapitel die allergrößte Aufmerksamkeit zu schenken. Zum dritten wissen wir aus Beispielen, wie ein gutgebauter

Herd, wie ein Rechaud, wie ein Grill und wie ein Kühl-schrank aussehen kann. Wie eine gutgebaute Geschirrspülmaschine auszusehen hätte, wissen wir nur von den sehr teuren Geräten für Restaurants. Die üblichen Maschinen für den Haushalt erfordern zum genauen Ein- und Auslegen des Geschirrs so viel Zeit, wie ein Abwasch ohne Maschine nimmt. Hier ist noch zu experimentieren.

Der Zirkel rundet sich wieder einmal: wir haben aus der gemühtlichen Küche des Bauernhauses die praktische und sterile, hochmoderne Küche der Stadtwohnung entstehen sehen, und wir sind dabei, diese Perfektion in die heimische und bequeme Sphäre unseres Wohnraumes hinein-zuziehen. Alle Erleichterungen und keine räumliche Isolierung; viel bessere Luft als jetzt und beste Beleuchtung — viel bessere als jetzt, viel geräuschlosere Wasserversorgung und Abläufe, Signale aller Art. Verwendung von Holzern, die sich nicht schämen, noch nicht so glatt wie Plast zu sein, und von Plast, das nicht wie Holz aussehen möchte. Geeignete Gewebe aus den hier richtigen Materialien: Glasfasern, Plastfasern. Sehr sorgfältig abgestufte Farbskala.



1 In einem Experimentenhaus von Tage und Anders William-Olsson in Göteborg hatte man den 20 Mietern freigestellt, die Küche gegen den Wohnraum mit einer Wand abzugrenzen. Keiner der Mieter ließ die Wand aufstellen, obgleich sie nur aus dem Keller heraufzuholen war, und alle sind nach vier Jahren mit dem zur Einrichtung gehörenden Bartisch, der als Stimulans an Stelle der Wand erboten wurde, äußerst zufrieden. Im übrigen können außer der Eingangstür, dem Bad und der Küche alle Wände so gestellt werden, wie es dem Mieter am besten paßt. Die Frage der Entlüftung ist mit einem Zentralventilator über dem Herd einwandfrei gelöst.

Dans un immeuble locatif d'expérience à Göteborg, on a laissé de côté la paroi entre la cuisine et la salle de séjour, sans qu'un locataire ne l'ait regrettée.

In an experimental apartment house in Gothenburg, the partition between the kitchen and the living-room has been omitted without any tenant objecting to this arrangement.

2 Diagramm über Arbeitswege einer Hausfrau in ihrer Küche, aufgestellt vom Heimforschungsinstitut, Stockholm.

Diagramme des trajets qu'une ménagère parcourt dans sa cuisine. Institut ménager de Stockholm.

Diagram of the movements made by a housewife as she walks about her kitchen, drawn up by the Housekeeping Research Institute of Stockholm.

- 1 Herd und Abstellfläche neben dem Herd / Cuisinière et surface disponible à côté de la cuisinière / Range and work surface next to range
- 2 Abstellfläche für schmutziges Geschirr / Surface disponible pour la vaisselle sale / Surface for setting dirty dishes
- 3 Handtuch / Serviette / Towel
- 4 Kehrort / Boîte à ordures / Garbage pail
- 5 Küchentisch / Table de cuisine / Kitchen table
- 6 Geräte zum Rüsten, Zubereiten und Kochen / Appareil de préparation et de cuisine / Equipment for preparing food
- 7 Platz für warme und kalte Speisen / Emplacement des mets chauds et froids / Place for hot and cold dishes
- 8 Zubereitungs- und Rüstplatz / Place de préparation / Preparation place



3 Die Auflösung des Herdes in die Elemente Kochplatten und Back- und Grillhaube bedeutet eine völlige Revolution in der Placierung des Herdes in der Küche. Die Kochplatten werden in die Arbeitsflächen eingelassen, der Platz darunter wird für Pfannen und Kochgeschirr benutzt. Diese Arbeitsfläche braucht nicht mehr wie bisher an die Wand gebunden zu sein, sondern kann, wenn es die Planlösung fordert, z. B. die Barriere zum Wohnraum bilden, in die die Kochplatten versenkt werden, so daß man vom Speisetisch aus das kochende Teewasser abheben kann. Auch der Backofen und Grill macht sich frei und klettert die Wand hinauf und ist wie der Kühlschrank eingebaut. Um die Bräunung des Gebäcks zu überwachen, muß sich die Hausfrau nicht mehr verrenken oder am herausgezogenen Auflauf verbrennen, sondern kann durch ein Glasfenster in den beleuchteten Backofen aufrecht stehend hineinschauen und, wenn der Kuchen gar ist, ihn in bequemer Ellbogenhöhe herausziehen.

La cuisinière est divisée en ses éléments, soit plaques chauffantes, four et grill.

The range is divided into its elements, hot plates, oven and grill.

Die Auflösung des Herdes in die Elemente Kochplatten und Back- und Grillhaube bedeutet eine völlige Revolution in der Placierung des Herdes in der Küche. Die Kochplatten werden in die Arbeitsflächen eingelassen, der Platz darunter wird für Pfannen und Kochgeschirr benutzt. Diese Arbeitsfläche braucht nicht mehr wie bisher an die Wand gebunden zu sein, sondern kann, wenn es die Planlösung fordert, z. B. die Barriere zum Wohnraum bilden, in die die Kochplatten versenkt werden, so daß man vom Speisetisch aus das kochende Teewasser abheben kann. Auch der Backofen und Grill macht sich frei und klettert die Wand hinauf und ist wie der Kühlschrank eingebaut. Um die Bräunung des Gebäcks zu überwachen, muß sich die Hausfrau nicht mehr verrenken oder am herausgezogenen Auflauf verbrennen, sondern kann durch ein Glasfenster in den beleuchteten Backofen aufrecht stehend hineinschauen und, wenn der Kuchen gar ist, ihn in bequemer Ellbogenhöhe herausziehen.

La cuisinière est divisée en ses éléments, soit plaques chauffantes, four et grill.

The range is divided into its elements, hot plates, oven and grill.

Die Auflösung des Herdes in die Elemente Kochplatten und Back- und Grillhaube bedeutet eine völlige Revolution in der Placierung des Herdes in der Küche. Die Kochplatten werden in die Arbeitsflächen eingelassen, der Platz darunter wird für Pfannen und Kochgeschirr benutzt. Diese Arbeitsfläche braucht nicht mehr wie bisher an die Wand gebunden zu sein, sondern kann, wenn es die Planlösung fordert, z. B. die Barriere zum Wohnraum bilden, in die die Kochplatten versenkt werden, so daß man vom Speisetisch aus das kochende Teewasser abheben kann. Auch der Backofen und Grill macht sich frei und klettert die Wand hinauf und ist wie der Kühlschrank eingebaut. Um die Bräunung des Gebäcks zu überwachen, muß sich die Hausfrau nicht mehr verrenken oder am herausgezogenen Auflauf verbrennen, sondern kann durch ein Glasfenster in den beleuchteten Backofen aufrecht stehend hineinschauen und, wenn der Kuchen gar ist, ihn in bequemer Ellbogenhöhe herausziehen.

La cuisinière est divisée en ses éléments, soit plaques chauffantes, four et grill.

The range is divided into its elements, hot plates, oven and grill.

Der moderne Gashernd und der moderne Gaskühlschrank in der modernen Küche.

Le four et le réfrigérateur modernes à gaz dans une cuisine moderne.

The up-to-date gas range and the up-to-date gas refrigerator in the modern kitchen.

Ästhetische und gesellschaftliche Aspekte in der Küche Schönes Küchengerät

Aspects esthétique et sociaux. Belle batterie de cuisine
Aesthetic and social aspects. Beautiful kitchen equipment

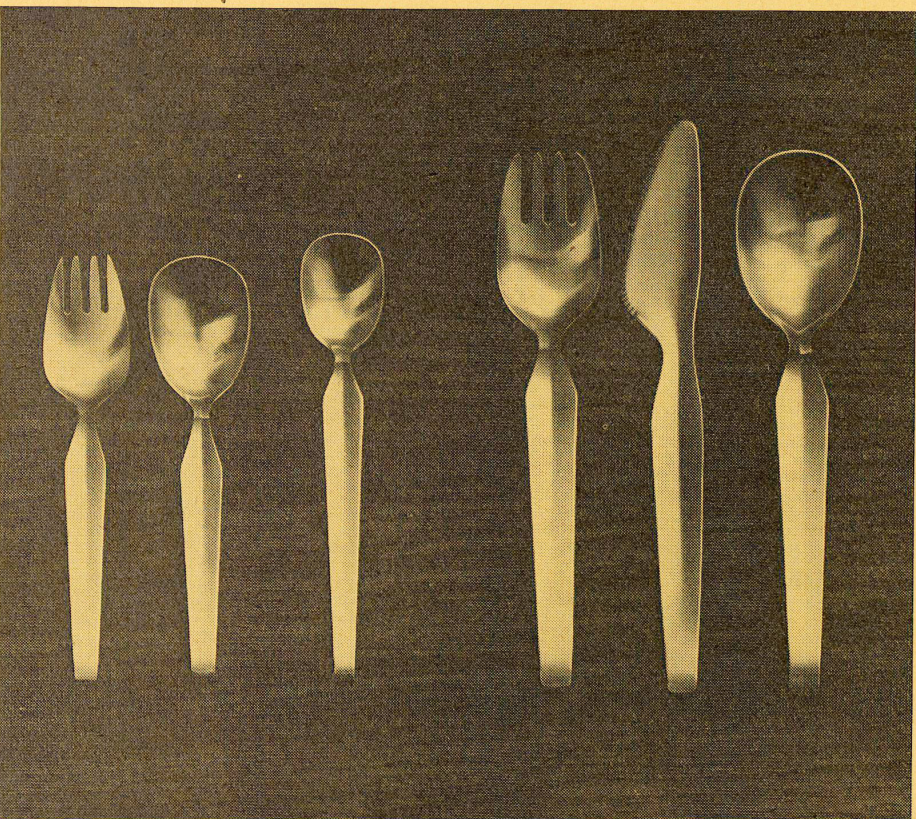
Neben den arbeitsphysiologischen Forschungen und ihren praktischen Konsequenzen für die Anlage einer modernen Küche mit ihrer Konzentrierung der Arbeitsvorgänge, der Verringerung der Arbeitswege, mit ihren modernen Haushaltsapparaten und der Festlegung eines psychologisch günstigen Farbklimas existieren weitere Voraussetzungen und Fakten, deren Untersuchung nicht vernachlässigt werden darf. Sie gehören dem Bereich des Ästhetischen und des Gesellschaftlichen an, sind also ihrem Wesen nach nicht mit der Exaktheit faßbar und definierbar wie die arbeitsphysiologischen Zusammenhänge. Aber gerade im Annäherungsweisen, das stets zum Wesen des Ästhetischen gehört, liegen lebendige Kräfte gespeichert, deren Aktivierung für den Menschen von größter Bedeutung ist.

Die Funktion der Küche des privaten Haushaltes hat in den letzten Jahrzehnten große Wandlungen durchgemacht. Lange war sie gleichsam ein notwendiges Übel, abseits gelegen, dunkel und unwirtlich. Dann trat die Tendenz zur Wohnküche in Erscheinung. Ihr folgte die Entwicklung der Küche zum mechanischen Schmuckkästchen. In jüngster Zeit zeigen sich Bestrebungen, die Küche in unmittelbaren Kontakt mit der Wohn-Ara zu bringen, indem sie dank neuen technischen Möglichkeiten der Entlüftung als gesonderter Teil des allgemeinen Wohnraums erscheint, von dem sie nur durch einen schulterhohen Bartisch getrennt wird. Zum Funktionellen tritt auf diese Weise das Räumliche und somit das Ästhetische, das Ineinanderspielen differenzierter Raumsektoren.

Damit ist die Frage der Raumgestalt berührt. Gewiß spielt die Ökonomie der Arbeitswege für die räumliche Anlage der Küche die entscheidende Rolle. Ökonomie heißt jedoch keineswegs Beengung. Der Mensch bedarf auch beim Arbeitsvorgang eines gewissen Auslaufes, einer Distanz, in der sich die geistigste Arbeit zu entspannen, physisch zu entspannen vermag. Dieses Plus an Entspannungsraum entspricht dem ästhetischen Bedürfnis, das im Unterbewußtsein eines jeden Menschen vorhanden ist. Raum für die psychische Atmung gleichsam, für das Ausspielen der Bewegung, für die auch noch so bescheidene individuelle Aktion im Raum, die dem Menschen ein Wohlgefühl schenkt, das mit dem verbunden ist, was Schönheit genannt wird. Diese in der Sphäre des Gefühlsmäßigen sich abspielenden Aktivitäten müssen bei der Formung der Küche nicht weniger bedacht werden als bei anderen, der menschlichen Behausung dienenden Räumen. Die Frage der Raumproportionierung darf demnach nicht bedingungslos der Standardisierung geopfert werden; in der synthetischen Verbindung beider liegt die Lösung. Im gleichen Sinn ist die Frage der farbigen Ausgestaltung zu behandeln, bei der über das generell Farbklimatische hinaus die individuelle Reaktionskomponente des in der Küche hausenden Menschen angesprochen werden soll.

So exakt und knapp die Raumstruktur der Küche beschaffen sein mag, so wichtig erscheint ein gewisser Spielraum an der Wand oder sonstwo, durch welchen dem persönlichen Einfall, dem ästhetischen Trieb in noch so primitiver Ausprägung Auswirkungsmöglichkeiten geschaffen werden können: die Aufhängung eines Kalenders, eines künstlerisch und graphisch gut gestalteten Kalenders, versteht sich, nicht eines solchen mit trivialen Bildern und Sprüchen — hier sind in der Schweiz noch produktive Aufgaben zu lösen! —, die Befestigung einer Tafel, auf der sich die Hausfrau Notizen macht, wobei farbige Kreiden benützt werden können, mit denen nicht nur das einzelne akzentuiert, sondern zugleich ein lebendiges Spiel getrieben werden kann, und anderes mehr. Schon wieder treten ästhetische Möglichkeiten in Erscheinung, die sich in dem Augenblick steigern, in dem die Hausfrau für immerwiederkehrende Dinge (Brot kaufen, Milch usw.) zeichnerische Formen erfindet, die, stenographischen Sigeln gleich, zu einer privaten optischen Symbolsprache werden, in der sich bescheidene, aber primäre schöpferische Kräfte auszuwirken vermögen.

Von außerordentlicher Bedeutung für das Ästhetische sind die Geräte und Arbeitsapparate, die in der Küche Verwendung finden. Die industrielle Formgestaltung unserer Zeit hat auf diesem Gebiet Produkte hervorgebracht, bei denen das Funktionelle, das Material und die Materialkombination sowie die sinnvolle Exaktheit der Verarbeitung unmittelbar in den Bereich der Schönheit führen. Es gibt heute in diesem Sinn vorzügliche Beispiele von Küchengeräten jeder Art, von Bestecken, von Geschirr aus Steingut, Porzellan und Glas und auch aus neu entwickelten Materialien, wie Plastic oder Plexiglas, von den Apparaten (Gas-Kochherd, Bügeleisen, Kaffeemaschinen usw.) ganz zu schweigen, deren Formergebnis vollgültig als ästhetisch zu bezeichnen ist. Hier ist es wichtig, daß eine künstlerische Formerziehung, besser gesagt ein einfaches Aufmerksammachen auf die Vorzüge des Guten und die Nachteile des Schlechten hin-



1
Gedeckter Tisch mit Kaffeegeschirr Arzberg 2000.
Table couverte avec service à café.
Set table with coffee service.
Entwurf: Heinz Löffelhardt, Stuttgart.
Hersteller: Porzellanfabrik Arzberg, Arzberg/Oberfranken.

2
Babybesteck und Kinderbesteck aus Cromargan.
Couverts pour bébés et pour enfants, en Cromargan.
Silverware for infants and children, of Cromargan.
Entwurf: Bildhauer Günter Kupetz.
Hersteller: Württembergische Metallwarenfabrik, Geislingen.

weist und so den Geschmack des in der Küche Arbeitenden formt. Nicht nur, daß dadurch — auf Grund einer im Unbewußten sich abspielenden Beschwingung — die Arbeit erleichtert und ins Positive gewendet wird; darüber hinaus wird das menschliche Empfinden durch den praktischen Umgang mit solchen funktional logischen und formal schönen Geräten verfeinert und vertieft, ein Vorgang, dessen Konsequenzen im Leben im allgemeinen, in der Beziehung zum Geistigen und Künstlerischen und vor allem auch in seinem Verhältnis zum Nebenmenschen bemerkbar werden.

Gewiß: gerade bei der Formung der Geräte des täglichen Gebrauchs unterläuft viel Kurzlebiges, Modisches; mit Hilfe des Sensationellen in der äußeren Gestalt werden den Konsumenten die Gebrauchsgüter oft unseriös attraktiv gemacht. Die hier zweifellos vorliegenden Gefahren scheinen aber geringer als beispielsweise auf dem Gebiet der Möbel. Einmal ist die Lebensdauer der in der Küche gebrauchten Geräte (abgesehen von den Hauptapparaten) beschränkt; in ihrer modischen Formgebung lebt sich der Trieb zum Spielerischen aus, dessen Extravaganzen nicht zu ernst genommen werden brauchen.

Außerdem vollzieht sich die Korrektur in Richtung auf das Formsinnvolle leichter, wenn die aktuelle Lebendigkeit angesprochen ist, als von der Schlampererei des Abgegriffenen und Routinierten aus.

Von den ästhetischen Faktoren, deren Bedeutung für die Küche als Organismus wir nur skizzenhaft umschrieben haben, geht eine starke Wirkung auf das allgemeine psychische Klima aus, das in der Küche lebendig wird. Was in der Küche arbeitsmäßig geschieht, sind größtenteils Vorgänge mit abstumpfenden Wiederholungen. Bei allen Reizen, die das Kochen mit sich bringt, gleicht die Küche einem Faß ohne Boden. Kaum sind Abfall und Schmutz weggeräumt, entstehen neuer Abfall und neuer Schmutz. Um so gravierender sind die Impulse, die von den ästhetisch geformten Dingen ausgehen. Sie sind fruchtbarer als etwa das kontinuierliche Laufenlassen des Radios, das seinerseits ebenfalls zur Abstumpfung führt und sich als bedenkliches Pseudo-Heilmittel erweist. Die hier vorliegenden, durchaus ernst zu nehmenden Probleme lassen sich wesentlich und natürlicher durch Einbeziehung der Wohngenossen in die Küche lösen, also durch den Griff auf gesellschaftliche Zusammen-

1
»Der gedeckte Tisch« in der Wohnberatungs-Ausstellung des Gewerbemuseums Winterthur, Winter 1955/56. (Tafelgeschirr: Porzellanfabrik Arzberg; Besteck: Hugo Pott, Solingen; Gläser: Gralglas Werkstätten, Göppingen, Württ.; Tisch, Modell Ruf: Wohnbedarf AG, Zürich; Stühle, Modell Hans Bellmann: Möbelfabrik Horgen-Glarus.)

«La table couverte» dans l'exposition de l'Office d'habitation du Musée artisanal de Winterthour, hiver 1955/56.

"The Covered Table" in the Housing Office Exhibition of the Museum of Applied Arts, Winterthur 1955/56.

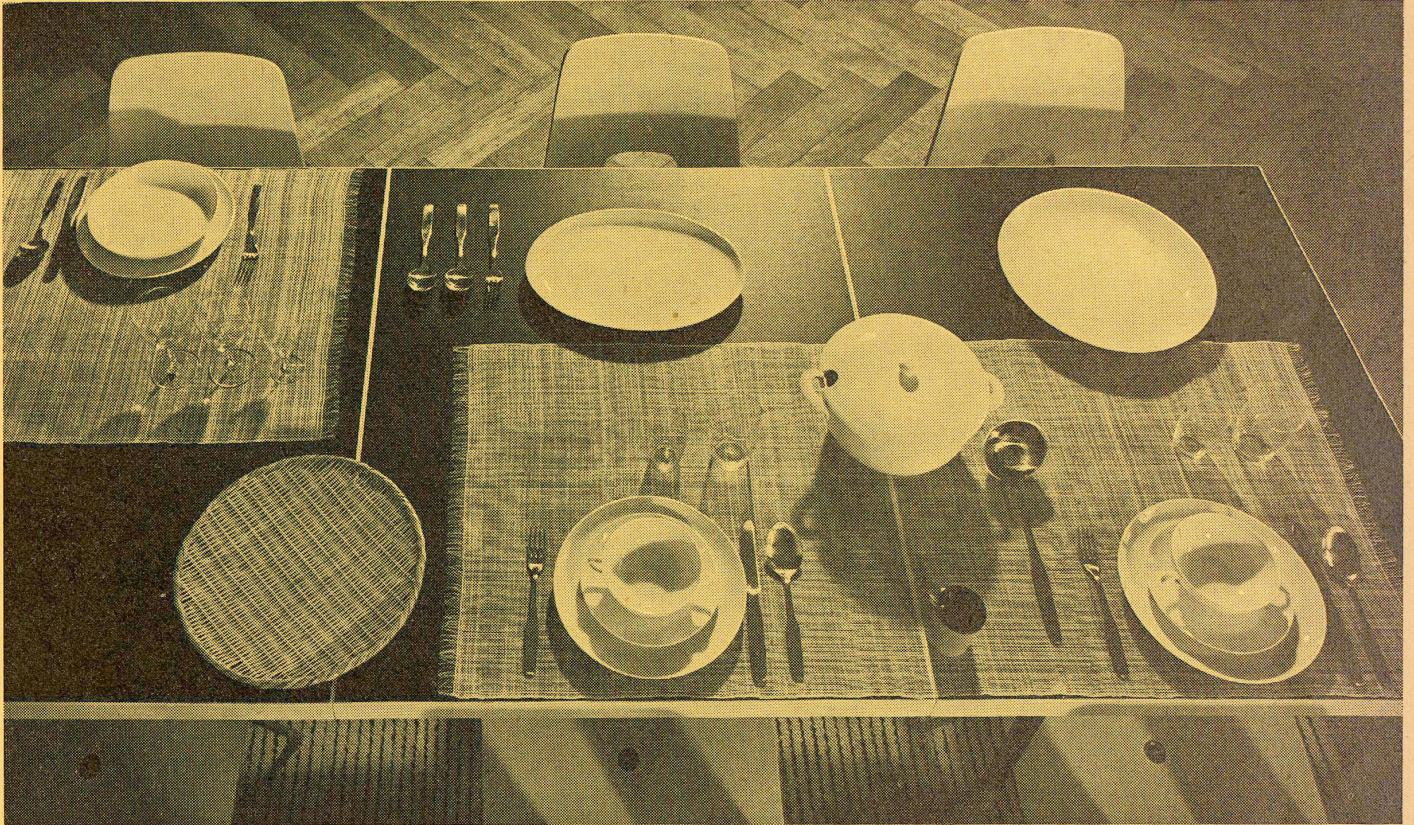
2

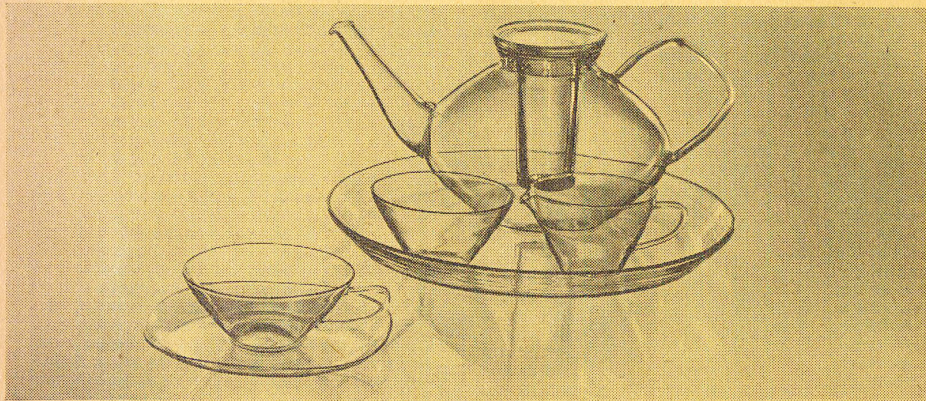
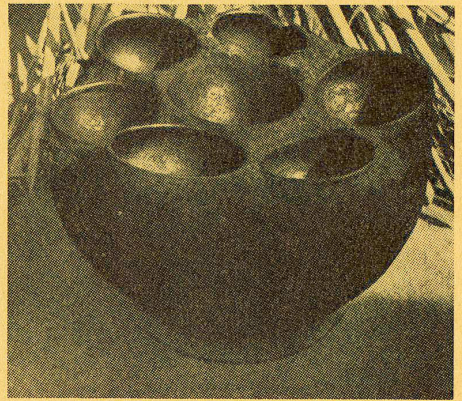
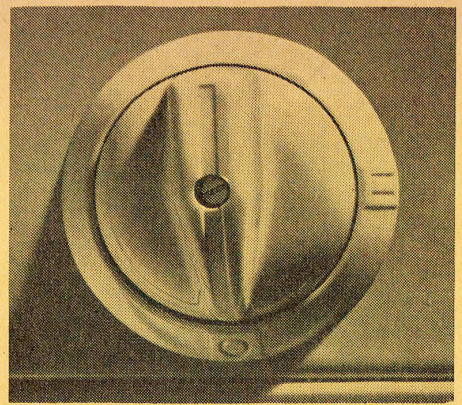
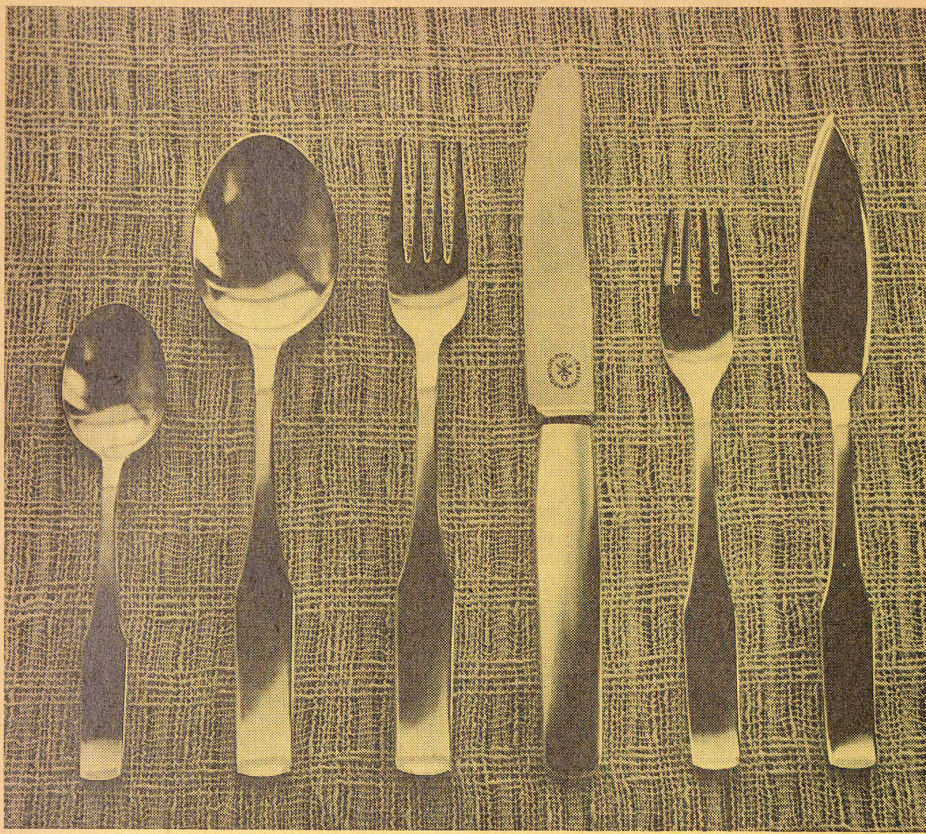
»Zwillinge« für Salz und Pfeffer in Glas und Cromargan; Eierbecher in Cromargan, stapelbar.

Hersteller: Württembergische Metallwarenfabrik, Geislingen. Entwurf: Wilhelm Wagenfeld, Stuttgart.

«Jumeaux» salière et poivrière en verre et Cromargan; coquetiers superposables en Cromargan.

"Twins" salt and pepper shakers of glass and Cromargan; egg-cups of Cromargan, can be placed on top of one another.





hänge. Voraussetzung ist die Rückkehr zu irgendwelchen Formen der eigentlichen Wohnküche, das heißt zur Küche mit einem Plus an räumlicher Dimension. Wie im Bereich des Ästhetischen lassen sich auf dem Gebiet des Gesellschaftlichen keine exakten Messungen vornehmen. Aber vielerlei Erfahrungen geben ein Material in die Hand, von dem aus Schlüsse für produktive Möglichkeiten zur Schaffung eines psychischen Klimas gezogen werden können. Im Augenblick, in dem beispielsweise der Mann entspannt in der Küche hilft, wie dies in Amerika selbstverständlich ist, hebt sich bei der Frau die »Verbannung in die Küche« auf. Der Geschirr spüende Mann als ein Faktor des sozialen Fortschrittes! Es ist oft beobachtet worden, daß sich in einer solchen Atmosphäre in der Küche eigene Formen der Geselligkeit entwickeln können, eine Atmosphäre der völlig natürlichen Intimität, in der sich die Zungen lösen und Dinge zur Sprache kommen, die sonst ängstlich umgangen werden. So kann man sich vorstellen, daß die Küche, in der die Dinge zubereitet werden, von denen der Mensch physisch lebt, in einem neuen Sinn zu einer Art kleinem Lebenszentrum werden kann. Jahrtausendlang war der Herd im Hause ein Mittelpunkt, an dem man zusammensaß, zusammen dachte, fühlte und plante, und wo die Hausfrau ihrerseits mehr als Köchin gewesen ist. Wir sollen gewiß nicht einer falschen Romantik nachjagen und von einer Wiederaufrichtung des »trauten Herdes« träumen. Aber auch die moderne Küche mit all ihren technischen Einrichtungen, all ihrer rational konzipierten Raumgestalt, mit allen Hilfsmitteln unseres wissenschaftlichen Zeitalters kann ein Herzstück der Behausung sein, an dem nicht nur dem Körper, sondern auch der Seele und dem Geist Nahrung gegeben wird. (Aus »Gas«, herausgegeben vom Gaswerk der Stadt Zürich.)

1
Siebenteiliges Besteck, versilbert.
Couvert argenté, 7 pièces.
Silver-plated ware, 7 pieces.

Entwurf: Dr. Gretsch, Wilhelm Wagenfeld.
Hersteller: C. Hugo Pott, Solingen.

2
Gasschalter an einem modernen Kochherd.
Bouton de réageage du gaz d'une cuisinière moderne.
Gas switch on a kitchen range.

3
Kochgerät aus Belgisch-Kongo (Foto Jürg Klages).
Ustensile de cuisine du Congo Belge.
Cooking implement from Belgian Congo.

4
Gläsernes Teegesirr. Schott-Glaswerke, Hannover.
Service de thé en verre.
Glass tea service.

5
Küchengerät aus Cromargan. Säurebeständiger Edelstahl.
Ustensile de cuisine en Cromargan. Acier traité résistant aux acides.
Kitchen utensil of Cromargan. Acid-resisting steel.
Entwurf: Wilhelm Wagenfeld, Stuttgart.
Hersteller: Württembergische Metallwarenfabrik Geislingen.