

# neue heimat

monatshefte für neuzeitlichen wohnungsbau

# 4<sup>1954</sup>

	SEITE
FRED FORBAT WARUM BAUT SCHWEDEN HOCHHÄUSER?	1
ERNST MAY DAS WOHNHOCHHAUS IM MODERNEN STÄDTEBAU	5
HEINRICH PLETT ZUSÄTZLICHER WOHNUNGSBAU DURCH Ib HYPOTHEKEN	13
KARL AUGUST ORF EIGENGARTEN UND GEMEINSCHAFTSGRÜN	17
FRED SCHMITZ DER MIETER UND SEIN BAUHERR	21
INGEBORG SPENGLIN » NEUE HEIMAT « - KÜCHE	24
BAUSTEINE	30
ZUR LAGE	
ABSCHIED VON PAULA SCHÄFER	
WOHNUNGEN FÜR SIEBZIGTAUSEND	

## HOCHHÄUSER?

H O L M

Das Wohnhochhaus in den letzten Jahren  
Die Schriftleitung der „Neue Heimat“ einen  
beten, sich zu diesem Thema zu äußern.

neueren Wohngebiete von der  
kt sind, pflegen mich zu fragen,  
frage mit der etwas scherzhaften  
nde Mode geworden ist... Dies  
daß eine Erscheinung, die so  
e haben kann, wie die Ausbrei-  
die eine ältere Stadtkultur, und  
versuchen, die Frage in diesen  
eine Erscheinung unter gewissen  
nungen aber zu einer Mode

eißiger Jahre in einer Gruppe  
n „Östermalm“, dem Stadtteil,  
r Oberklasse geprägt ist. Das  
e Teil des äußeren Stockholmer  
überhaupt bebauen zu können,  
thausbebauung von 7—8 Ge-  
is Gelände teilweise auf einem  
den kann.

» neue heimat « — monatshefte für neuzeitlichen wohnungsbau. Herausgegeben im Auftrag der » Neue Heimat «, Gemeinnützige Wohnungs- und Siedlungsgesellschaft m. b. H., Hamburg, von Diplom-Volkswirt Heinrich Plett und Dr. Ing. e. h. Ernst May. Redaktion: Justus Buekschmitt. Graph. Gestalt.: G. H. Sattler. Satz u. Druck: Timm K. G., Hamburg. Klischees: Röder & Langhoff, Hamburg. Anzeigen: Justus Buekschmitt. Anschrift: Redaktion bzw. Anzeigenverwaltung » neue heimat «, Hamburg 33, Habichtstraße 125. Telefon: Sammelnummer 61 16 01.



# musterbogen



## »neue heimat«



**topfbord, bestandteil der standardküche »neue heimat«**

entwurf: dipl.-ing. ingeborg spengelin





K O M B I N A T I O N S K Ü C H E » N E U E H E I M A T «



# NEUE HEIMAT-KÜCHE

## KOMBINATIONSKÜCHE FÜR DEN SOZIALEN WOHNUNGSBAU

VON DIPLOM-ING. INGEBORG SPENGLIN BDA

Hört man, wie sich Kinder auf der Straße über ein parkendes Auto unterhalten, so ist man immer erstaunt, wie genau sie alles wissen und wie fachmännisch sie über Vorteile und Nachteile unterrichtet sind. — Unterhält man sich dann mit ihren Müttern über deren Küchen und sieht sich diese an, so ist man wiederum erstaunt, wie wenig Kenntnis diese oft von der Materie haben und wie selten sie sich Gedanken darüber machen.

Das erste gebrauchsfertige Auto wurde 1885 gebaut. Seither haben sich unzählige Menschen mit seiner Weiterentwicklung beschäftigt. Das Auto wurde immer praktischer, immer bequemer, und die Käufer wurden immer anspruchsvoller. Verglichen mit dieser jungen Erfindung ist die Küche ein uraltes Ding. Auch sie hat sich im Laufe der Zeit entwickelt. Aber diese Entwicklung ging sehr langsam vor sich. Sie wurde seltsamerweise durch die Forderungen der Käufer nur wenig bestimmt.

Schon 1869 wurde in den Vereinigten Staaten durch Katherine Beecher eine Musterküche geplant und ausgeführt, in der die Küchenmöbel nicht mehr wie bis dahin einzeln und ohne Verbindung im Raum herumstanden. Es wurden zusammenhängende, gleichhohe Arbeitsflächen gebildet und der ganze Platz darunter als Schrankraum benutzt.

In Deutschland wurde vor allem in den Jahren zwischen 1925 und 1933 an der Entwicklung der

Küchen gearbeitet. 1927 entstand die „Frankfurter Küche“ (Abb. 1). Sie wurde entwickelt von Frau Schütte-Lihotzky und Dr. Ernst May.

Es war das erste Mal, daß eine Einbauküche für den sozialen Wohnungsbau serienmäßig hergestellt und auf die Probleme in den Mietwohnungen Rücksicht genommen wurde. Eingebaute



ABB. 1 · FRANKFURTER KÜCHE

# DIE SECHS STANDARDELEMENTE DER »NEUE HEIMAT-KÜCHE«

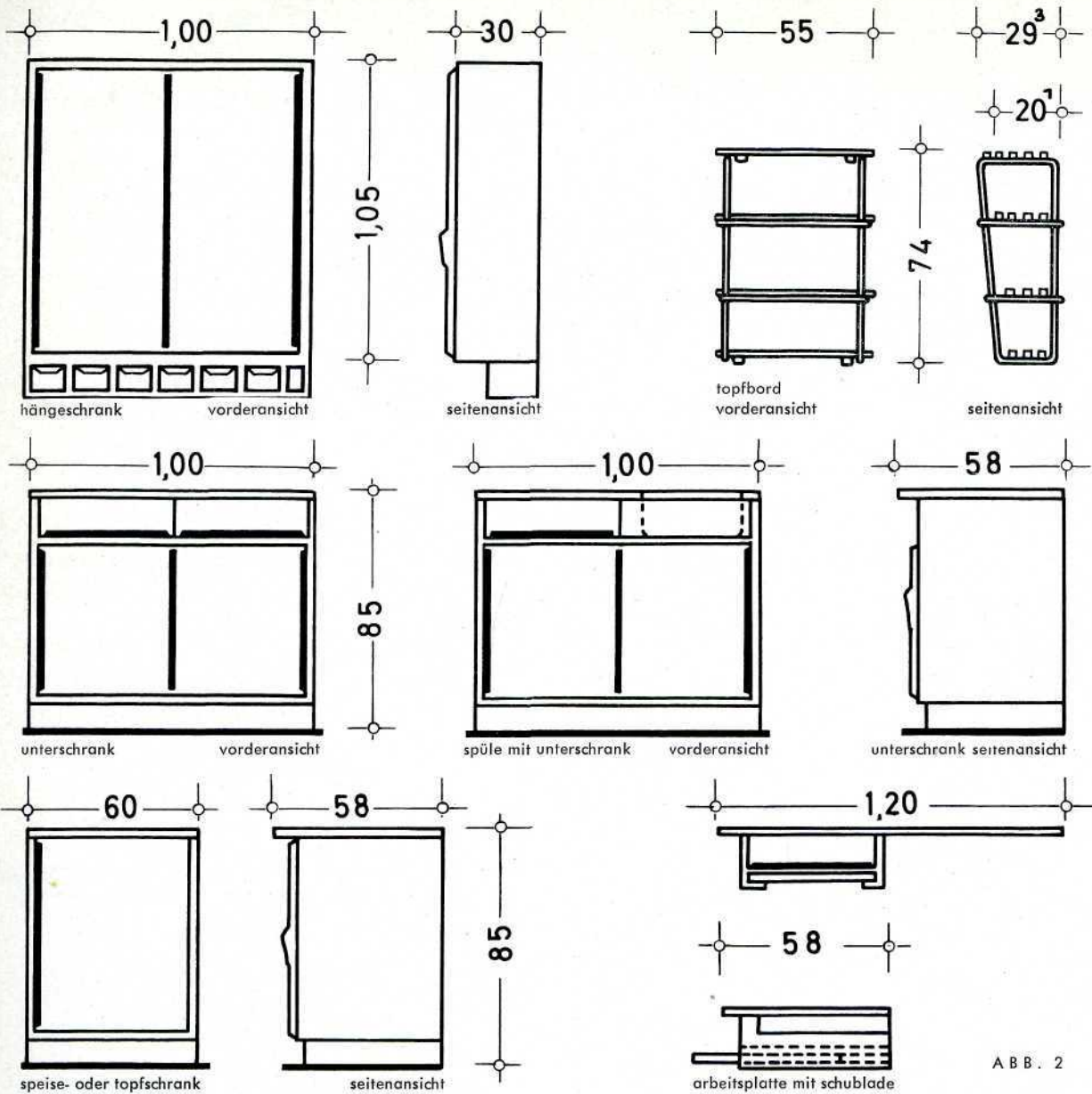


ABB. 2

Küchen gab es in den reichen Häusern hier und da schon einige. Sie entstanden aber unabhängig voneinander und gingen auf die Initiative des einzelnen Bauherren und seines Architekten zurück.

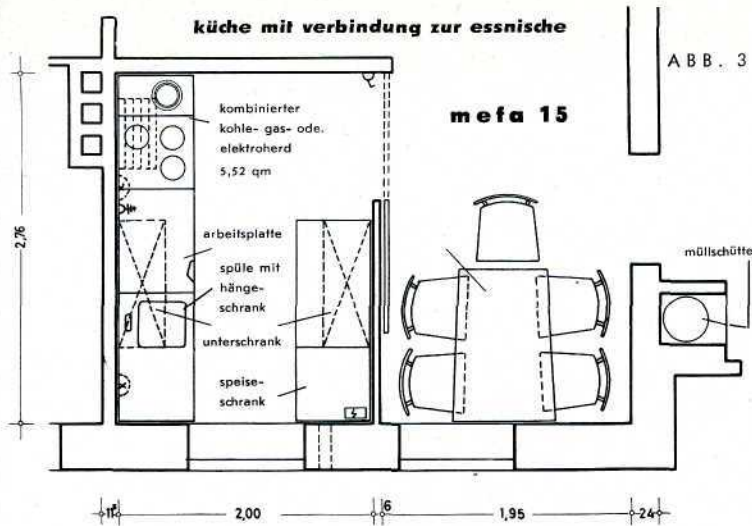
In den nordischen Staaten und in Amerika ist es heute eine Selbstverständlichkeit, daß der Hausfrau durch sinnvolle Einrichtungen die Arbeit so leicht wie möglich gemacht wird.

Bei uns stand in den ersten Jahren nach dem Krieg im Wohnungsbau das Bestreben im Vordergrund, mit dem verfügbaren Geld möglichst viele Wohnungen zu erstellen. Inzwischen ist ein

Wandel eingetreten. Man hat die Notwendigkeit erkannt, die künftigen Wohnungen großzügiger und besser auszustatten.

Beim Bestreben zugunsten des Wohnraumes die Nebenräume nur so groß wie unbedingt notwendig zu machen, kommt man ganz von selbst dazu, die Küchen mit Einbaumöbeln auszustatten. Allerdings ist noch eine große Erziehungsarbeit beim Verbraucher vonnöten; denn viele Familien, die ihr Hab und Gut verloren haben, begannen bei der Neuanschaffung mit einem ungefügten und protzigen Küchenschrank. Dieses Küchenbüffet kann natürlich nicht in eine Einbauküche gestellt werden. Hierfür fehlt der Platz.





Wir kämen ja auch nicht auf den Gedanken, in ein neues Serienauto einen von uns ausgesuchten Sessel einbauen zu lassen.

Eine vorbildliche Erziehungsarbeit leistete die vom Landesgewerbeamt Stuttgart gezeigte Ausstellung „Gute Küchen — Wenig Arbeit“. Es war für den Besucher besonders interessant, daß es schon eine große Anzahl von Firmen gibt, die gute einbaubare Küchenmöbel herstellen, und es ist zu hoffen, daß durch größere Nachfrage die Preise noch sinken.

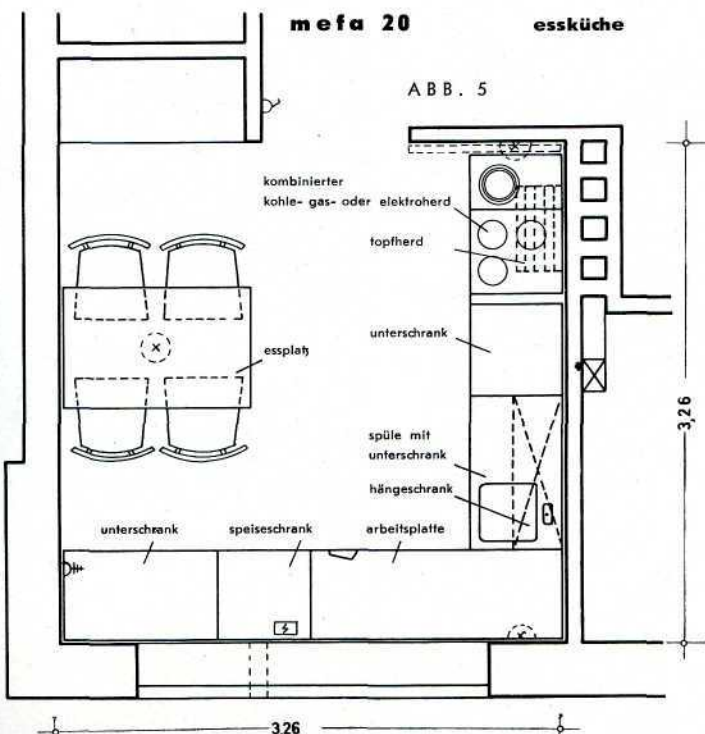
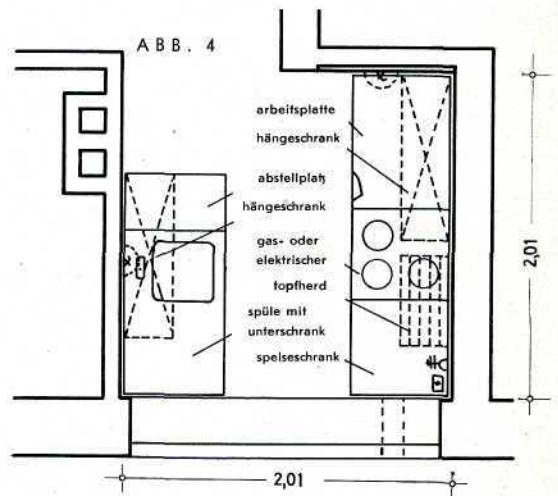
Die wissenschaftlichen Erkenntnisse der Küchenforschung, wie z. B. des Institutes für Bauforschung Hannover, werden laufend an die Arbeitsgemeinschaften der Industrie weitergeleitet.

Hier soll nun über die „Neue-Heimat-Küche“ berichtet werden. Sie wurde entwickelt als ein

organischer Teil der Ausbaurbeiten, abgestimmt auf die Möglichkeiten innerhalb der Gesamtplanung.

Da für die verschiedenen Bedürfnisse und Ansprüche großer und kleiner Familien unterschiedliche Wohnungsformen entwickelt werden müssen, ist es notwendig, in diese Wohnungen auch unterschiedliche Küchen einzubauen. Es wurde hierbei auf die Ergebnisse der unter dem Titel „So möchte ich wohnen“ durchgeführten Wohnungsumfrage der „Neuen Heimat“ Rücksicht genommen.\* In dem Fragebogen hieß es unter anderem:

**mefala 11** **küche für 2 personenhaushalt**



**Wie wünschen Sie sich Ihre Küche!**

1. Als Eßküche, in der gekocht und auch gegessen werden kann?
2. Als einen kleinen abgetrennten Raum, in dem nur gekocht wird?
3. Wünschen Sie eine Einbauküche, in der alle zur Küchenarbeit erforderlichen Einrichtungen eingebaut sind, auch wenn sich die Miete dadurch bis zu ca. DM 5,— je Monat erhöht? Oder
4. möchten Sie Ihre Küche lieber selbst einrichten?

Die Antwort ergab für alle befragten Städte Nord-, West- und Süddeutschlands einen Mittelwert:

1. Eßküche	52,4 %
2. abgetrennter Raum	47,6 %
3. Einbauküche	47,1 %
4. eigene Einrichtung	52,9 %

\* Neue Heimat 1954 — 1 S. 16 ff.



So reicht das Programm von der kleinen Koch-nische für die Einzimmerwohnung über die Arbeitsküche von ca. 6,0 qm bis zur Efjküche. Dabei sollten diese verschiedenen Grundrisse aber immer mit den gleichen Möbelementen ausgestattet werden, um eine rationelle und billige Serienproduktion dieser Einheiten zu ermöglichen (Abb. 2—5).

Dies wurde dadurch erreicht, daß neben 6 Standardelementen (Unterschrank, Speise- oder Topfschrank, Spüle, Hängeschrank, Topfbord und Schüttenregal) als siebente Einheit eine Arbeitsplatte entwickelt wurde, die zwar die gleiche Tiefe hat, in ihrer Breite aber variabel ist und so, je nach den Umständen, als Bindeglied eingebaut wird.

Diese Arbeitsplatte (Abb. 7) ist mit Linoleum bezogen und hat nur an einer Stelle ein Hartholzkantstück zum Anschrauben der Küchengeräte. Unter der Platte kann als zusätzliche Standardeinheit eine Schublade angebracht werden und in Verbindung damit ein herausziehbares Lindenholzbrett, das für Sitzarbeiten, wie Kartoffelschälen, Erbsenpahlen usw. benutzt werden kann. Dieses Holz dient, ganz herausgezogen, als Nudelbrett.

Das, nach dem Herd, wichtigste Element einer Küche ist die Spüle. Die meist verwandten Steingut- oder Porzellanspülen haben den großen Nachteil, daß sie zu groß sind und deshalb zu viel Wasser verbrauchen. Außerdem entzieht das Material dem Wasser die Wärme. Um das Abwaschen zu verbilligen, gebrauchen deshalb viele Hausfrauen eine Metallschüssel, die sie in die Becken hineinstellen. Da dies ein Notbehelf ist, wurde eine andere Lösung gesucht. Neben der erst in der Entwicklung begriffenen Kunststoffspüle gibt es die Metallspülen, welche diese Nachteile nicht aufweisen. (Emailliertes Eisenblech oder nichtrostendes Stahlblech.)

Um Kosten und Platz zu sparen, wurde nur ein einziges Becken in Verbindung mit einer aus demselben Material hergestellten Abtropffläche gewählt. — Es kann nun der Vorwurf erhoben werden, daß das Vor- und Nachspülen, wie es in den Haushaltsschulen gelehrt wird, auf diese Weise nicht möglich ist. Zum Nachspülen wird das Geschirr deshalb in einem mit Plastik überzogenen Drahtkorb gestapelt. Der Korb wird, nachdem das Spülwasser abgelassen ist, wieder in das Becken gesetzt und das Geschirr mit klarem Wasser noch einmal übergossen.



ABB. 6



ABB. 7



ABB. 8



Die Spüle ist auf einem Unterschrank montiert, welcher eine Schublade und Fächer mit Schiebetüren enthält (Abb. 6).

Dieser 1,00 m breite Unterschrank bildet auch, mit einer Arbeitsplatte versehen, eine eigene Einheit. Er besitzt dann zwei Schubladen, davon eine mit Besteckenteilung versehen. Die Schiebetüren wurden vor allem gewählt, weil sie im Gegensatz zu den Klapptüren den Arbeitsraum nicht beeinträchtigen. Ein Umstand, welcher vor allem dann wichtig ist, wenn zwei Personen in der Küche arbeiten.

Ein zweiter Unterschrank mit 0,60 m Breite dient, je nach Bedarf und Standort, als Topf- oder Speiseschrank. Er enthält zwei herausnehmbare Roste. Der mittlere Rost ist so hoch angebracht, daß jederzeit ein Eimer mit Kartoffeln in den Speiseschrank gestellt werden kann. Der Schrank ist ferner in seinen Abmessungen so gehalten, daß in ihm ein Einbaukühlschrank von 45 Litern hineingestellt werden kann. Er wird, soll er als Topfschrank dienen, wenn es irgend geht, zwischen dem Herd und der Spüle stehen. Soweit wissenschaftliche Unterlagen, beispielsweise vom Institut für Bauforschung in Hannover, zur Verfügung standen, wurden diese verwertet.

Für Geschirr und unverderbliche Vorräte ist der 1,00 m breite Hängeschrank gedacht, der bis unter die Decke des Raumes reicht, und in dessen oberem Fach selten benötigte Dinge — auch Einmachgläser — untergebracht werden können (Abb. 9).

Für die am meisten gebrauchten Nahrungsmittel (Zucker, Salz, Mehl, Grieß, Reis und Haferflocken) sind Kunststoffschütten vorgesehen. Diese Schütten werden in einem Regal angeordnet, das unter einen Hängeschrank geschraubt werden kann. Ein kleines Fach in diesem Regal dient dazu, Seife, Streichhölzer usw. abzulegen. Das Regal mit dem dazugehörigen Hängeschrank wird in der Nähe des Herdes angebracht.

Diejenigen Töpfe, Löffel und Tiegel, die täglich benutzt werden, stehen auf den Buchenrosten eines aus Rundeisen gebogenen Topfbordes.



ABBILDUNG 9

(Siehe Musterbogen und Abb. 7.) Da dieses Topfbord über dem Herd hängt, ist auch dieser Platz — der wegen der aufsteigenden Feuchtigkeit nur schlecht von einem hölzernen Hängeschrank eingenommen werden kann, und der für die Hausfrau so wichtig ist, um ihr Handwerkzeug griffbereit zu haben — gut genutzt.

Sämtliche Möbel sind konstruktiv einfach, aber solide durchgebildet und für Serienherstellung entworfen. Auf Fichtenholzrahmen sind Hartfaserplatten gezogen, die Schiebetüren sind aus gehärteten Hartfaserplatten und auf der Rückseite durch aufgeleimte Hartholzleisten versteift. Für die Hängeschränke können auch Glaschiebetüren verwandt werden. Alle Griffe und die Umleimer der Arbeitsplatte sind aus Hartholz. Diese Möbel werden vor Anlieferung an den Bau jeweils von der für das Gesamtbauvorhaben beauftragten Malerfirma grundiert und zweimal vorgestrichen, um ein Verwerfen der Möbel im Neubau zu verhindern.

Obwohl dies nicht unmittelbar zu einer Einbauküche gehört, muß noch darauf hingewiesen werden, daß eine sachgemäße Beleuchtung von Wichtigkeit ist. Trotz der schlichten Formen der Einzelteile ist der Gesamteindruck der fertigen Küche ästhetisch befriedigend, nicht zuletzt, weil der Raum durch kräftig-klare Farben eine heitere Note erhält.

Die „Neue-Heimat-Küche“ gibt im Rahmen der für den sozialen Wohnungsbau vorhandenen Mittel der Hausfrau eine Arbeitsstätte, die ihr viel Zeit und Kraft erspart und die vor allem die minderbemittelten Bevölkerungsschichten der Vorteile einer modernen Küche teilhaftig werden läßt.