

Die Küche

Drei Faktoren haben unsere Einstellung und unser Bewußtsein zum Kochen und Essen wesentlich verändert, eine wirkliche Umwälzung eingeleitet.

Das ist erstens die Wiederentdeckung der Regionalküche und die Anerkennung der Bauernküche auch bei den feineren Leuten, so das bayrische Schmankerl, die schwäbischen Maultaschen, die Schweizer Rösti, die provençalische Bouillabaisse, die neapolitanische Pizza und die böhmischen Knödel.

Zum anderen ist es die Revolution der Grünen mit ihrer Stimulanz zum Selbermachen. Sie jammern nicht nur über das aufgeweichte Kochgut der Konservenbüchsen, die Aufblähung von Obst und Gemüse durch chemische Dünger und chemische Spritzen. Sie sagen, wie man selber Marmelade macht, Brot bäckt, Küchenkräuter zieht, Gemüse mit richtiger Düngung anbaut.

Schließlich hat die „Nouvelle Cuisine“ eine neue Einstellung zum Kochen und Essen gebracht: nur Naturprodukte verwenden und das Kochgut im eigenen Geschmack zubereiten, leichte Menüs zusammenstellen, die nicht ansetzen und müde machen.

Diese drei Bewegungen wenden sich gegen das vorfabrizierte industrialisierte Essen mit seinen chemischen Geschmacksstoffen und Zusätzen, mit künstlich geschönten und aufgetriebenen Landprodukten, alles verpackt in schreiender Reklame. Sie wenden sich gegen die Industrie, die die Gewinnmaximierung über die Verpflichtung setzt, nur das Beste zu verkaufen. ...

Es ist merkwürdig, daß der Regionalismus gerade zu einer Zeit zunimmt, wo uns die ganze Welt offen steht. Wir verbringen unsern Urlaub auf Bali, essen dort mit Genuß von der indonesischen Küche und entdecken zu Hause den Unterschied zwischen einem echten und einem unechten Semmelknödel. Wir genießen in Mexico die scharfen Bohnengerichte und bemühen uns zu Hause um einen guten Kartoffelsalat. Offenbar ergänzt sich beides. Je mehr uns der Erdball offen steht, je mehr Kulturen wir kennenlernen, um so mehr wird uns die Bedeutung des eigenen Mutterbodens bewußt. Je leichter wir uns in fremden Sprachen bewegen, um so mehr geht uns die Intimität

und Farbigkeit des Dialekts auf. Das Spannungsverhältnis zwischen beidem, dem Fremden und dem Eigenen, scheint eher inspiierend zu sein als hemmend. Die Komplexität der heutigen Welt bekräftigt den eigenen Beitrag zu ihr, statt ihn im Interesse einer internationalen Nivellierung überflüssig zu machen.

Was wäre die Welt, wenn man nicht mehr japanisch, italienisch, böhmisch, spanisch oder mexikanisch essen könnte. Das Koch- und Eßbewußtsein wird durch die Vielfalt des Verschiedenen nur vertieft. Die Unterschiede zu verwässern, wäre ein Verlust und ließe Geschmack und Sensibilität des Genießens verkümmern.

So ist es nur gut, wenn wir vom Urlaub zurück sind, auch selbst gelegentlich italienisch zu kochen, eine indische Reistafel zuzubereiten oder russischen Borschtsch. ...

Ich teile die Auffassung, daß jeder Mensch kreativ ist, kann nur nicht dem Argument folgen, daß Kreativität im Sinne einer bürgerlichen Kulturauffassung zu verstehen wäre als Form der künstlerischen Kreativität. Wenn Beuys sagt, um wenigstens einen der Avantgarde zu zitieren, jeder Mensch ist kreativ, meint er es im Sinne der bildenden Kunst. Das ist sehr in Frage zu stellen, schon auch, weil die Kriterien für Kunst nicht mehr greifbar sind. In welcher akzeptablen Weise soll jemand heute bildende Kunst herstellen? Gehört Margarine zum Kunstwerk oder in die Küche? Das ist die Frage.

Zugestanden, die Beschäftigung mit Margarine wäre Kunst, dann wäre daraus zu schließen, daß es nicht nur kreativ ist, eine Raumecke mit Margarine auszu-

kleiden, sondern mit Margarine zu kochen. Dies wäre vielleicht sogar noch als höhere Kunst anzusetzen, weil die Margarine bearbeitet wird und sie bei unsachlicher Behandlung wertlos wird. Zudem verhilft sie zu einem Produkt, das sie übersteigt und das Freude macht, gelegentlich sogar ästhetische Qualitäten hat. ...

Und Kochen ist kreativ. In der Tat gibt es heute weniger Köche, die sauber und gut kochen, als akademisch ausgebildete Künstler. Kochen ist eine Kunst. Eine Kunst, in der man sich auch im kleinen entfalten kann. Es ist sogar ein Unterschied zwischen Butterbrot und Butterbrot, vollends ein Unterschied zwischen einem Butterbrot und einem Schmalzbrot.

Es gibt das absolut unkreative Kochen. Dann kommt man mit Tiefkühlkost, Konservenbüchsen und Maggipäckchen aus. Das Brot kommt aus der Fabrik. In der Tat ist die Belastung im Beruf oft so groß, daß man nicht auch noch zu Hause zu arbeiten anfangen will. Man hat unter dem Zustand einer beschnittenen Kreativität so gelitten, daß nur das Essen, aber nicht das Kochen eine Erholung ist. Ich kenne das.

Das ändert sich, wenn man am freien Samstag, statt das Auto zu waschen, in die Küche geht und aus Neigung und Interesse ein Essen zubereitet. Man wird vielleicht nicht viel Lob damit ernten, aber man hat angefangen, aus der Passivität hervorzutreten und sich selbst ins Spiel zu bringen.

Es ist schon eine Kunst, ein Fleisch so zuzubereiten, daß es sich selbst treu bleibt. Ein Gemüse weich und frisch zu halten, ohne daß es Farbe und

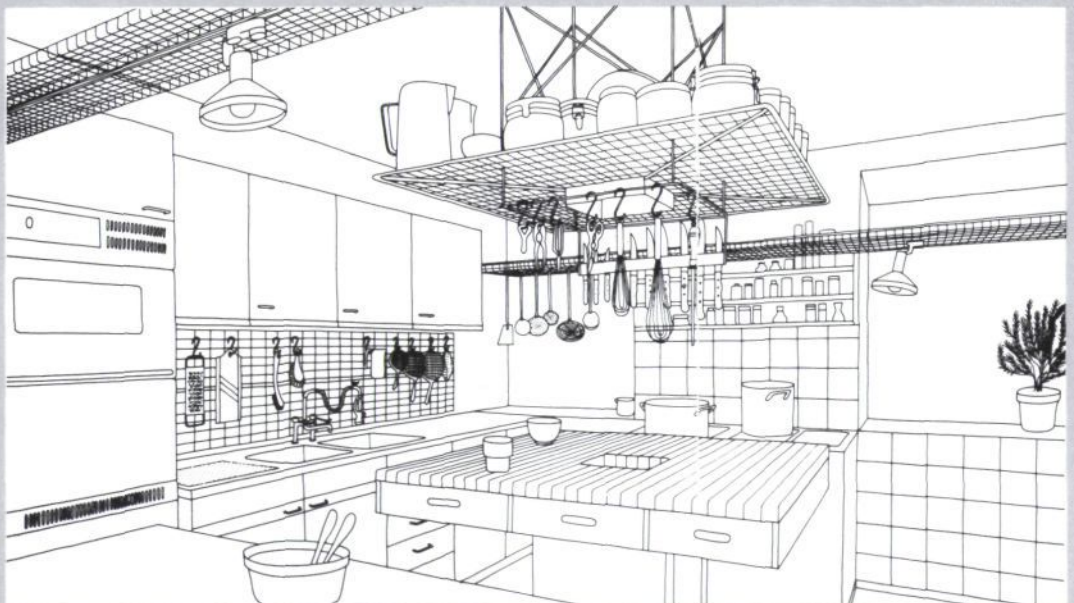
Konsistenz verliert. Sicher eine Kunst, die vergeht. Aber auch Musik verklingt. Es bleiben hier nur die Noten und dort die Rezepte.

Gutes Essen herzustellen, macht Sinn und ist von jedermann erlernbar. Man kann sich vielfältig in viele Richtungen entfalten und den Grad der Komplexität seines Verhaltens beliebig steigern. Sinn macht es, weil es der Ernährung wie der Kommunikation dient. Es kann ästhetisch so stimulierend sein wie nur ein ästhetisches Produkt. Kochen ist dabei nicht elitär. Es braucht als Kultur keine Museen und Konzerthallen und kein Ministerium. Es kann so klein betrieben werden wie wenn Bach mit seinen Kindern Musik machte. Inzwischen wissen wir auch, daß die Großform nicht ein Mehr an Kultur bedeutet. Ein Symphonieorchester macht nicht bessere Musik als zwei Klavichorde. Es kostet nur mehr. ...

Essen macht kommunikativ, vor allem abends, wenn man nichts mehr vor hat. Je länger das Essen sich hinzieht, um so länger das Gespräch. Es verwickelt sich in Besonderheiten, dringt tiefer oder verheddert sich. Gibt es ein Glas Wein dazu, öffnet sich die Welt. Essen verhindert, daß man alles in sich hineinfrisst.

Mehr. Ich habe mich immer über Gesundheitsapostel geärgert, die eine Hauptmahlzeit

Unsere eigene Küche verändert sich ständig. Die Küche ist nicht klein, aber auch nicht groß. Der Zubereitungstisch in der Mitte nimmt genau einen Quadratmeter Fläche ein. Die Kochmengen entsprechen denen einer Großfamilie mit im Schnitt acht Essen.



abends ablehnen. Das sei ungesund. Abends dürfe der Magen nicht belastet werden. Aber was ist Gesundheit? Ich brauche dazu auch eine psychische und intellektuelle Sättigung. Mein Magen hat viel davon, daß er nicht allein die Verantwortung für meine Gesundheit zu tragen hat, daß auch Geselligkeit und die Freuden der Tafelrunde meinen Körper stimulieren. Es hätte vielleicht nicht einmal ein klassisches Altertum gegeben, wenn die Griechen nicht die Geflogenheit gehabt hätten, morgens nichts zu essen, mittags wenig und abends alles, was zum Wein bekömmlich ist. Platons Dialoge sind solche der abendlichen Gastmähler.

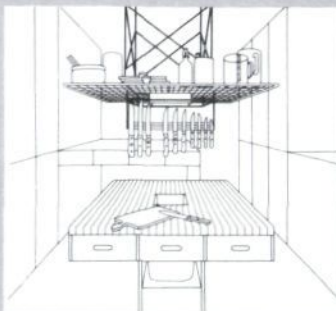
Schwierige Probleme, seien es menschliche, berufliche oder geschäftliche, die mit einem Partner zu klären sind, lassen sich abends beim Essen besser lösen als am hellichten Tage. Die Dichtungen eines Hölderlin und die Philosophie eines Hegel wurden stimuliert durch die Geflogenheiten der Mitglieder des Tübinger Stifts, abends ausgiebig zusammensitzen und die Freuden auch der Küche zu genießen. ...

Ich muß es gestehen, ich koche nicht, wenn ich allein bin. Ich koche gern, aber nur, wenn jemand mitißt oder noch besser, wenn jemand mitkocht. Kochen ist schön, aber es erfordert Aufwand, Konzentration und ist begleitet von Putz- und Spülarbeit, die man ohnehin nicht zu gerne macht. ... Kochen ist eine gesellige Tätigkeit, in der Küche ist der Mensch ein soziales Wesen. Die Küche ist eine Funktion der gesellschaftlichen Natur des Menschen. Man kocht nur gerne, wenn auch andere mitessen. Und man kocht noch lieber, wenn andere auch mitkochen. ...

Ein wichtiger Gegenstand der Kommunikation ist selbstverständlich das Essen selbst. Bei uns hat das früher dazu geführt, daß in den Ferien oder an Feiertagen abwechselnd in der Küche gekocht wurde. Immer zwei der Runde übernahmen den Tagesdienst: Frühstück machen, Kochen, Anrichten und Spülen. Das gab mal einen freien Tag für die Mutter, die sonst in eine Siebtagewoche eingespannt ist, und natürlich auch einen Wettbewerb des besseren Service. Warum sollen nicht Kinder bessere Rührer machen als Erwachsene? Und wer Rührer machen kann, serviert morgen auch Knödel.

Oft ist die Familie kleiner, dann geschieht es, daß das Zentrum des Zusammenlebens sich

vom Wohnraum in die Küche verlagert. Eine Küche ist attraktiv. Es geht in ihr etwas vor. Es wäre schon ausreichend, andern bei der Arbeit zuzusehen. Aber die Küchenarbeit ist nicht laut, man kann sich unterhalten, man kann sich behilflich zeigen durch die eine oder andere Nebentätigkeit, und sei es nur das Schnittlauchschnneiden.



Das ist der Mittelpunkt der Küche. Ein Arbeitstisch, an dem man stehend arbeiten kann, umgeben vom wichtigsten Gerät der Zubereitung, Messern an einer Magnetschiene, Arbeitsbrettern, Gewürzen. Man hat eine hölzerne Tischplatte, auf der man auch direkt schneiden kann, Gerätschaften in Schubladen und solche über Kopfhöhe auf einer Ablagefläche. Und in der Mitte des Tisches gibt es ein Loch, in dem die organischen Abfälle in den darunter stehenden Mülleimer verschwinden.

Meistens sind Küchen anheimelnd. Es riecht gut, es gibt schöne Töpfe, schönes Geschirr. Kochtöpfe summen und sprechen, es ist mollig warm und die innere Sekretion kommt in Bewegung, man bekommt Appetit.

Eine wirklich gute Küche überwindet die Trennung von Wohnraum und Küche. Einmal ist eine Mutter kein Dienstmädchen, das man in eine Minikammer sperren konnte. Sie ist die Mitte der Familie und sollte nicht ausgeschlossen sein. Sie sollte teilnehmen können an allem, was Kinder oder Gäste tun. Zum andern sollten auch Kinder und Gäste nicht ausgeschlossen sein von dem, was in der Küche geschieht: ein Kochvorgang ist ein Teil des Essens. Man sollte ihn begleiten können. ...

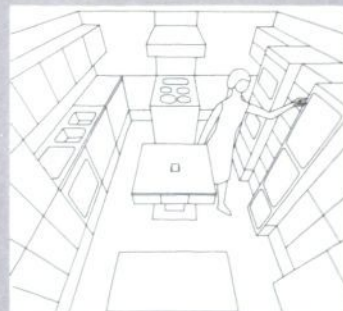
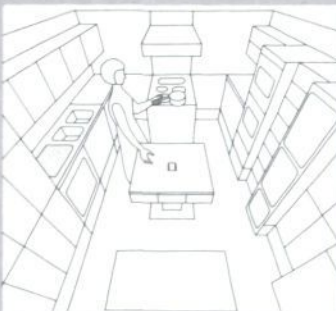
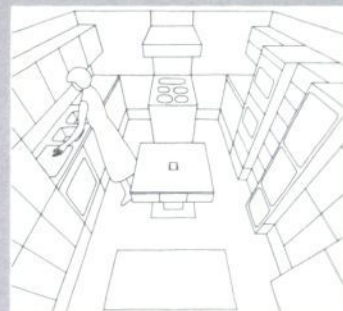
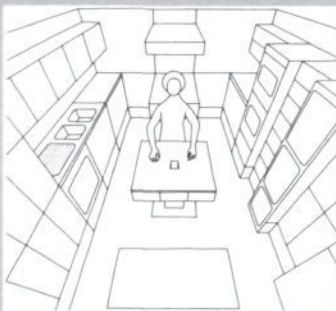
Es heilt manche Wunde unserer Zivilisation, wenn eine Wohnung so angeordnet ist, daß das Gespräch nicht abreißt und Geselligkeit nicht nur bei bestellten Einladungen in der guten Stube zustande kommt. ...

Die Küche und das Kochen wird zu einem Zentralbereich der Lebenskultur. Und da Arbeit immer den Charakter von Arbeit beibehalten wird, kommt es darauf an, der Ausstattung der Küche die Animation einer Handwerksstube zu geben, die Qualifikation des Professionellen, so daß es auch wieder Spaß macht, Hand anzulegen.

Und Handanlegen wird es immer sein. Den Segen der Industrialisierung dürfen wir inzwischen darin erkennen, daß sie uns Zeit verschafft, viel Zeit, wieder Hand anlegen zu können. Die handwerkliche Kultur mit ihrem besseren Qualitätsstandard kommt wieder, diesmal zur Hintertüre herein. Wer gut essen will, muß Hand anlegen. Anders versinken wir in der langweiligen Schönheit der Massenproduktion und der Serienanfertigung.

Wenn das selber Machbare auch gemacht wird, wenn man lernt, durch den Körper zu lernen, wenn die Hand wieder aktiv wird, wenn man Arbeit als Erfüllung versteht, wenn man im Machen Erholung findet, wenn man in Handlungen sich selbst bestätigt findet, wenn einen die Neugier des Machens beflügelt, wenn man die Kreativität als Machen entdeckt, wenn man seine Entwürfe im Herstellen belegt, kommt man mit sich selbst ins reine und es gibt mehr Spaß in der Welt und vielleicht weniger Schund."

Otl Aicher
aus: „Die Küche zum Kochen. Das Ende einer Architekturdoktrin“, Callwey 1982



Die Schwerpunkte der Küchenarbeit liegen beim Herd, wo gekocht wird, bei der Spüle, wo gewaschen, geputzt und gespült wird. Beim Tisch, wo die manuellen Arbeiten wie Schneiden, Kneten oder Rühren vorgenommen werden. Und schließlich nochmals beim Tisch, wo die Speisen in Schüsseln und auf Platten angerichtet werden und wo auch nach dem Essen das Geschirr abgestellt wird. Dementsprechend lassen sich vier Grundtätigkeiten formulieren:

1. Das Putzen, Waschen und Vorbereiten,
2. Das Zubereiten,
3. Das Kochen und
4. Das Anrichten.

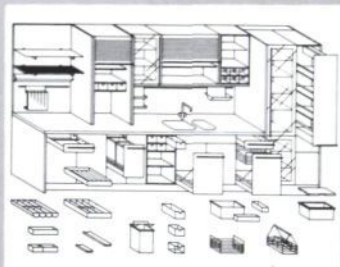
Vereinfacht gesprochen, hat eine Küche gegenüberliegend eine nasse Zone und eine heiße Zone. Die Zubereitung, das Kochen und das Anrichten sollten zu einem Zentralbereich gehören, wobei das Anrichten am nächsten der Tür und der Herd am weitesten davon entfernt zu denken ist.

Links die Spül- und Geschirrf front, rechts die Kühlschrank-, Lebensmittel-, und Bratröhrenfront. Im Zentrum der Zubereitungstisch, hinten der Herd mit Dunsthaube, vorne der Anrichtetisch. Die Bewegungsabläufe reduzieren sich, wie die Zeichnungen der nächsten Seite zeigen, auf den Zentralbereich und den Zubereitungstisch.

System 25
bulthaup GmbH & Co
84153 Aich
Tel. 08741-800

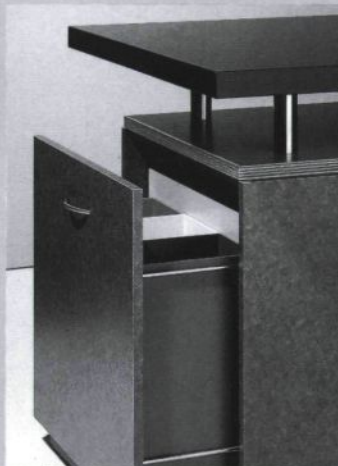
System 25 basiert auf dem Modul 25 x 25 x 25mm. Die Kleinteiligkeit des Rasters erlaubt eine individuelle Küchenplanung für jede Raumsituation und bietet zahllose Variationsmöglichkeiten in Funktion und Ausstattung. Das System gliedert sich in Arbeitsflächen und Schrankelemente und wird durch eine Vielzahl von Zubehörelementen ergänzt. Die Korpus-tiefe von 550mm und die Arbeitshöhen von 890 oder 940mm bieten viel Stauraum. Die Unterschränke sind, wie

Glas oder Vorräten gedacht, sind 75cm hoch und werden entweder offen oder mit einer Glastür oder einem Stahlrollo geliefert. Ein zusätzlicher, 45cm tiefer Rolloaufsatz schafft auch für große Küchengeräte Platz.



berger Sinus-Institut zurück. Basierend auf den vier Grund-tätigkeiten – Vorbereiten, Kochen, Vorrathalten und Aufbewahren – wurde für jede ein eigenes Element entwickelt. Sie können sowohl konventionell auf einer Fläche von 16qm als auch frei im Raum aufgestellt werden. Da die Küche auf den herkömmlichen Maßen einer Einbauküche aufbaut, können die üblichen Elektrogeräte problemlos eingefügt werden. Die Kocheinheit ist leicht geschwungen und besteht im unteren Bereich aus einem Schrank mit drei Auszügen für Töpfe und andere Utensilien. In der darüberliegenden Abdeckplatte sind Aussparungen, um individuelle Kombinationen unterschiedlicher Koch- bzw. Zubereitungs-verfahren (Gas, Ceran, Grill, etc.) zu ermöglichen. Mit einer Schlauchbrause kann bequem Wasser zum Kochen entnommen werden. Die Vorbereitungseinheit ist in gewisser Weise der Dreh- und Angelpunkt dieser Küchenkombination: die zwei Auszüge im Rumpf sind zu beiden Seiten hin ausziehbar und

auch die Stirnseiten sind mit einer Spülmaschine bzw. einem Auszug für die Trennung des Abfalls nutzbar gemacht worden. Die Abdeckung beinhaltet zwei Spülbecken und kann mit Thekenstühlen auch als Tisch genutzt werden. Die Aufbewahrungseinheit ist ein modulares System von Schränken mit Hochschwenklappen, das mit Kleingeräten oder einem Backofen auch zum Arbeitsbereich gemacht werden kann. Ein Kühlschrank mit Gefrierfach bildet den Kern der Vorratseinheit, die durch vollausziehbare Hoch-schränke im oberen und Schub-laden im unteren Bereich vervollständigt wird.



moll-Küche
moll-design
Turmstraße 7
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel. 07171-675 42

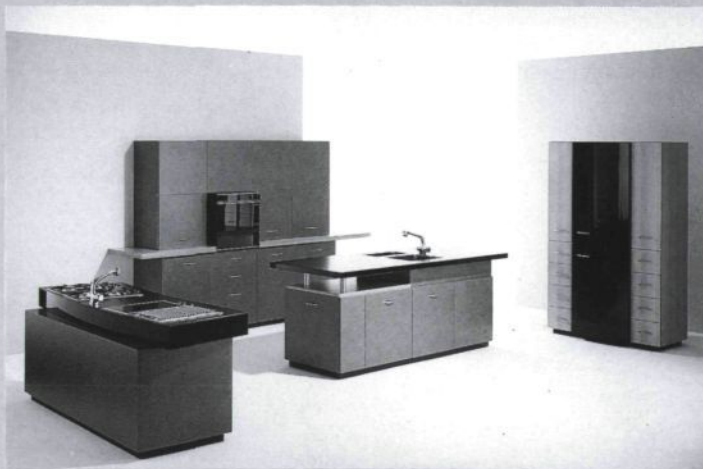
Die moll-Küche geht auf eine Entwicklungsstudie der Firma moll-design mit dem Heidel-



auch die Hochschränke, voll ausziehbar und werden entweder seitlich oder von oben bestückt. Mit den Zubehörelementen, wie Besteckeinsätze, Drahtkörbe und Containerboxen, ist das System 25 flexibel und kann den Funktionsbereichen immer neu angepaßt werden. Verschiedene Behälter ermöglichen z.B. die getrennte Sammlung des Ab-falls. Die Oberschränke, für die Unterbringung von Geschirr,

Modellküche zur K'89
General Electric Plastics GmbH
Eisenstr. 5
65428 Rüsselsheim
Tel. 06142-60 10

Auf der K'89 führte GE Plastics eine Modellküche vor, die zur Gänze aus technischen Thermo-plasten besteht. Diesen Hoch-leistungskunststoffen kann je nach Aufgabe, die sie erfüllen sollen, unterschiedliche Mate-rial- und Oberflächeneigen-schaften verliehen werden: transparent, opak, kratzfest, wärmedämmend, glatt, strukturiert usw. Um das hohe Maß an Flexibilität dieser Materialien zu demonstrieren, wurde die ge-samte Küche auf einem System aufgebaut, das Fußboden, Wand und Zimmerdecke zu einem Gesamtelement integriert. Alle Küchenelemente sind frei auf-stellbar, da die Installationen über den Boden geführt werden. Die wandgebundene Küchenzeile ist damit überholt. Planungs-grundlage ist ein modulares Fliesensystem, das auch den Zugang zu den Installationen er-



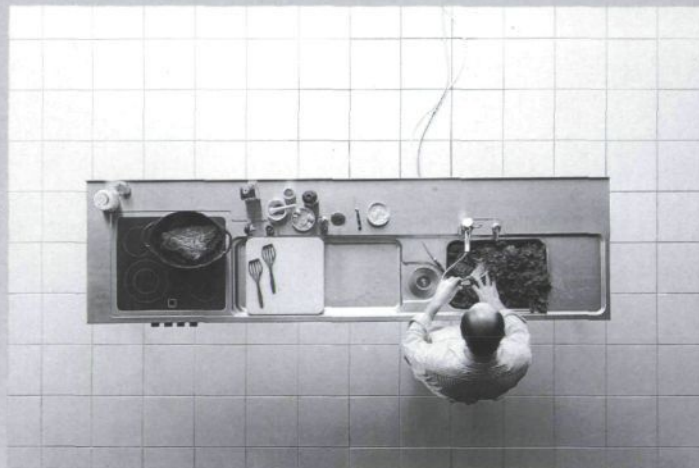
möglichst. Um den veränderten Lebensgewohnheiten Rechnung zu tragen, verfügt die Küche über zwei Kochbereiche: einen für die „schnelle Küche“, dessen Kernstück ein Kühlschrank und eine Mikrowelle/Backofen-Kombination ist, beide mit beidseitigem Zugang; der zweite Bereich entspricht dem herkömmlichen Herd. Arbeitsplatte, Spüle und Herd sind separat höhenverstellbar. Kernstück dieser Küche ist ein zentrales Steuermodul, das den Zugriff auf Familien- und Personendaten, die Steuerung der Haussicherheitsanlage und natürlich auch die Kontrolle aller Küchen- und Gerätefunktionen erlaubt (siehe 99 ARCH+, S. 80f).

Küchenwerkbank
bulthaupt GmbH & Co
84153 Aich
Tel. 08741-800



Arbeitsplatz Ergomat
Leicht GmbH
Postfach 1580
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel. 07171-40 23 00

Der Ergomat ist eine höhenverstellbare Arbeits- bzw. Vorbereitungsfläche aus Corian, die auf Knopfdruck zwischen 70 und 101cm elektrisch höhenverstellbar ist. Ein solcher Arbeitsplatz, der in jede Küche der Firma Leicht auch nachträglich eingebaut werden kann, läßt sich problemlos den unterschiedlichen Körpergrößen der Benutzer anpassen und bietet immer die ergonomisch richtige Arbeitshöhe.



Mit der Küchenwerkbank hat bulthaupt einen neuen Typus geschaffen: eine wandunabhängige Funktionseinheit, in der alles konzentriert ist, was man zum Kochen braucht. Sie kann überall aufgestellt werden, wo Wasser- und Stromanschluß vorhanden sind. Von allen Seiten zugänglich ist die

Küchenwerkbank bei einer Positionierung in Zentrum der Küche. Die Arbeitsplatte bietet drei gegliederte Arbeitsbereiche: das Kochfeld mit Ceran- oder Gaskochmulde, das Flachbecken mit einem verschiebbaren Schneidbrett und die Abtropfmulde mit dem Spülbecken. Eine leicht erhöhte Abstellfläche reicht über die gesamte Länge der Werkbank. Direkt neben dem Kochfeld befindet sich eine Kochstellenarmatur, die Wasser direkt am Herd bereitstellt und die ein schnelles und leichtes Reinigen des Flachbeckens erlaubt. Zwischen Spül- und Flachbecken befindet sich der Müllabwurf mit Deckel. Um die notwendigen Küchenutensilien oder Lebensmittel griffbereit zu haben, können Rollcontainer unter die Werkbank gestellt werden.

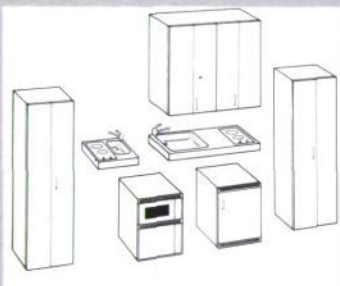
Stainless Style
pro-art
Sinninger Str. 44
48282 Emsdetten
Tel. 02572-50 81 82

Das Erscheinungsbild des Küchenbausatzes Stainless Style ist filigran. Zwei Wangen, drei Geschirrborde und die Edelstahl-einheit, in der das Spülbecken mit einer kleinen Abtropffläche und das Ceranfeld mit zwei Kochzonen untergebracht sind, ergeben diese Kücheneinheit. Sie kann mit einem üblichen Kühlschrank und weiteren Ablageböden ergänzt werden. Ein Bausatz, der durch seine Einfachheit überzeugt.



**Modul
pro-art**
Sinninger Str. 44
48282 Emsdetten
Tel. 02572-50 81 82

Modul ist ein Küchensystem, das vom einfachen Monoblock (60 x 60cm) ausgeht, in dem ein kleiner Geschirrspüler, eine Mikrowelle und die Edelstahlabdeckung mit einem Spülbecken und einem Glaskeramik-Kochfeld enthalten sind. Die erste Erweiterung umfaßt einen 140 Liter Kühlschrank und eine größere, beide Blöcke abdeckende Edelstahlfläche mit dem gleichen Kochfeld, aber einem größeren Spülbecken. Zur Küchenzeile vervollständigt wird Modul durch einen Beistellschrank mit Fachböden und Klapp- bzw. Schiebetürelementen und einem Schrankaufsatz, der mit Innenbeleuchtung, Fachböden und einer Steckdose ausgestattet auf den Doppelblock paßt.



**Eroica
Boffi spa**
Buttermarkt 13-15
50667 Köln
Tel. 0221-257 15 59

Eroica von A. Rizzi und R. Didaglio besteht aus zwei Teilen: einem runden Sektor aus widerstandsfähigem, synthetischem Material, der die Arbeitsfläche

mit der Herdplatte aus Keramikglas, einem Wasch- und einem Spülbecken enthält und einer kegelförmigen Haube mit dem Luftabzug und der Beleuchtung. Eine mittig angebrachte Stahlsäule stützt den Arbeitssektor und ermöglicht, daß der Luftabzug teleskopartig angehoben werden kann. Diese Bewegung und die Lichtquellen werden durch eine Schalttafel, die im Rand der Arbeitsfläche eingelassen ist, gesteuert.



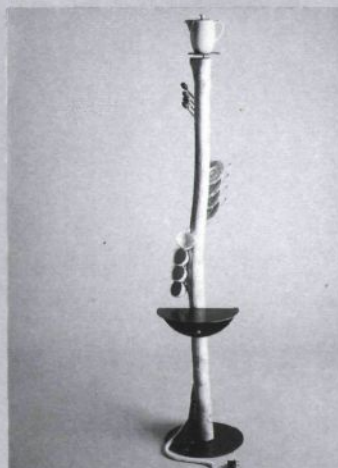
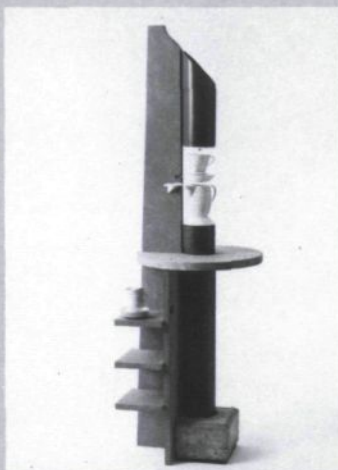
**Küchenbaum Wewerka
Tecta**
37697 Lauenförde
Tel. 05273-70 06

An einem Chromstamm wurden von Stefan Wewerka sechs höhenverstellbare und drehbare Ebenen für unterschiedliche Aufgaben montiert. Für jede Aufgabe wurde das geeignete Material gewählt: das Element mit den drei Elektroplatten ist aus Granit, das Eß- bzw. Arbeitselement aus Holz, die Spüle aus Keramik und das Ablagegitter wie auch Gewürz- und Handtuchhalter sind aus Stahl. Alle notwendigen Installationen wie Strom- und Wasserzu- und -abfuhr werden über den Stamm geregelt. Eine praktische und schöne Lösung nicht nur für Büros und Singlewohnungen.



**Kaffeebäume
Kunstflug**
Bredelaerstr. 55
40474 Düsseldorf
Tel. 0211-454 18 72

Die Kaffeebäume, die 1984 von Heiko Bartels und Harald Hullmann von der Gruppe Kunstflug entwickelt wurden, sind eine neue Art von Kombinationsmöbel. Alle Utensilien, die zum Kaffeekochen notwendig sind, werden auf einem soliden Holzstamm (ca 40 x 40 x 180cm) zusammengefaßt. Im Fuß befindet sich eine Steckdose für die Kaffeemaschine. Am Stamm sind Befestigungen für Kaffeetassen, Untertassen, Kaffeelöffel und eine Wärmeplatte für die Kaffeekanne eingerichtet. Die Kaffeemaschine oder der Filter, Zuckerdose und Milchkännchen werden auf einer Ablage untergebracht.



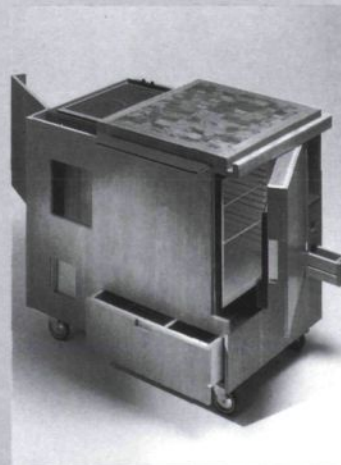
**kitcase
pro-art**
Sinninger Str. 44
48282 Emsdetten
Tel. 02572-50 81 82

Kitcase ist ein Küchenkoffer. Die Grundausrüstung von kitcase umfaßt einen 139 Liter Kühlschrank mit Eisfach, einen Warmwasserbereiter mit Niederdruckmischbatterie und eine Edelstahlabdeckung, in der sich zwei Elektrokochplatten und das Spülbecken befinden. Im Deckel des Küchenkoffers ist neben Ablageflächen auch ein Kaffeeautomat mit einer Isolierkanne eingebaut.



**Carrellone
Boffi spa**
Buttermarkt 13-15
50667 Köln
Tel. 0221-257 15 59

Schon 1964 entwarf Joe Colombo den Küchenwagen Carrellone. Die „Miniküche“, in die auch heutige Elektrogeräte eingebaut werden können, umfaßt einen Herd, einen Kühlschrank, Schubladen und kleine Schrankelemente für Töpfe und Geschirr. Die Ausstattung für sechs Personen findet so auf einem halben Kubikmeter Platz.



Das Badezimmer

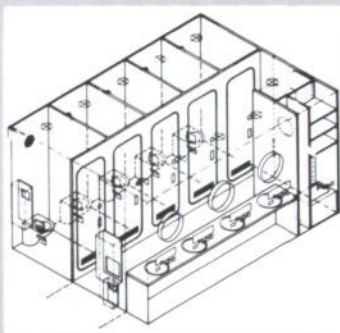
„... in dieser plötzlich eintretenden Leere des Denkens stand wie übriggeblieben und gestrandet, Oase in einer Wüste, sonderbarerweise ein Wunsch da, der den jungen Mann diesen Morgen stark beschäftigt hatte, aber weil er die vielleicht Geld habenden Freunde nicht traf, nicht befriedigt werden konnten: der Wunsch nach einem Bad. Und in diesem Augenblick, wo ganz unpassend und lächerlich sich dieser Gedanke löste, so deutlich, daß man meinte, man hätte ihn ausgesprochen, kam es von der Frau her, die sich nun erhoben hatte: „Möchtest du nicht baden?“ Begreiflicher Wunsch einer sauberen Person, die sich mit einem Unbekannten zu Bett legen will, daß der zuvor ein Bad nimmt. Unbegreiflich, daß sie dem eigenen plötzlich aufbrechenden Gedanken die Worte gibt. Auch peinlich, daß sie einen vielleicht vermutet, der es nötig hat. Aber das Du, mit dem sie vertraulich den neuen Abschnitt des Frühstückes einleitet und das in ihm zu Erwartende andeutet, mildert den erst feindlichen Chok. Und der junge Mann sagt vielfach erleichtert: „Es wäre köstlich.“ Er wird also das seit dem frühen Morgen gewünschte Bad zusamt der gar nicht erdenkbaren Lösung der Entkleidungsfrage bekommen. Durch eines großen Wandschranks eine Hälfte schob sie den jungen Mann in das winzige blanke und heiße Badezimmer und warf ihm Handtücher nach. Merkwürdig, daß der Ofen bereits glühte. Vielleicht war das Stubenmädchen so abgerichtet, das Bad zu heizen, wenn die kleine Gnädige nicht allein nach Hause kam. Durchaus mehr dem Genuß als Gedanken hingegeben, lag man in der Wanne, als die Türe, aber eine andere, wohl vom Vorraum aufging. Es war der dunkelblaue Kimono, der rasch versicherte, nicht hinzuschauen, meine Kleider und Schuhe packte und schon wieder draußen war. „Zum Bürsten“, rief sie an die Tür hin. Dieses Bürsten meiner Kleider brauchte zwei Tage und zwei Nächte. ...“

Franz Blei
aus: „Erzählung meines Lebens“,
1930

Hongkong Bank Modules
Sir Norman Foster & Partner

Für die Toilettenanlagen der Hongkong Bank wurde ein vorfabriziertes Servicemodul entwickelt, das komplett mit fünf

WC-Kabinen und den lokalen Belüftungsanlagen ausgestattet ist. Es wurde an den östlichen und westlichen Seiten des Gebäudes angehängt. Die Vorteile eines solchen Moduls lagen auf der Hand: unabhängig vom Bauprozess konnte „in Ruhe“, sorgfältig und rationell, produziert werden. Die notwendigen Installationsarbeiten vor Ort erfolgten konzentriert und konnten auf ein Minimum beschränkt



werden. Das Firmenkonsortium HMT entwickelte einen Stahlrahmen-Container mit Betonboden, der den notwendigen Feuerschutz gewährleistet und außerdem die Vibrationen einer solchen eingehängten Zelle durch ein höheres Eigengewicht ausgleicht. Im Inneren wurde jeder WC-Kabine ein Waschtisch gegenübergestellt. Alle Einrichtungsgegenstände sind aus Edelstahl. Die Toiletten sind handelsübliche Modelle, während die Waschbecken und die anderen Accessoires neu entworfen und gefertigt wurden.



Gläserne Sanitärzellen
Architekt: Herbert Schaudt

Die gläserne Sanitärzelle, die Herbert Schaudt für ein Studentenwohnheim in Konstanz zusammen mit der Firma BGT Bischoff Glastechnik, Betten, entwickelte, beinhaltet Dusche, Waschraum und WC. Der Boden ist rutschfest und, wie auch die Wände, Türen und Ablagen aus ESG und VSG gefertigt und mit eingebrannten Keramikfarben bedruckt. Die Glasetageren sind mit Silikon geklebt. So wurde nicht nur eine, im Vergleich, preiswerte Lösung gefunden, sondern durch



die großen, glatten und hygienischen Glasflächen mit einem Minimum an Fugen, ist eine einfache Montage gewährleistet.

Baumarkt

Sanizell
Stiber GmbH Poseidon Santeam
Wilhelmstr. 35
59439 Holzwickede
Tel. 02301-856 89

Sanizell ist ein Bad im Baukastensystem für die Modernisierung von Altbauten oder für Neubauten in Fertigbauweise. Es besteht aus vorgefertigten Wand-, Boden- und Deckenelementen, die aus Sandwichplatten aus glasfaserverstärktem Polyester mit hartem Kern hergestellt werden. Das Typenprogramm „Basic“ enthält eine Vielzahl vorgefertigter Grundrisse mit vorgegebenen Maßen. Das einteilige Bodenelement mit eingestrichelter Dusch- bzw. Badewanne besitzt einen umlaufenden, aus Gründen der Wasserdichtigkeit 100mm hohen Rand. Der Gesamtaufbau beträgt ca. 40mm. Der Gehbereich ist rutschsicher genoppt. Den Wandelementen liegt ein modulares Raster von 150mm zugrunde. Der Gesamtwandaufbau beträgt 25mm. Alle Wandelemente werden über angeformte Flansche mit der einteiligen Bodenwanne und dem einteiligen Deckenelement verbunden und vernietet. Nach der Gesamt-



montage werden die Fugen mit dauerelastischem Dichtungsmaterial verfügt. Zur Aufnahme der Sanitärobjekte werden die Wandelemente mit einlaminieren HSP-Platten verstärkt. Die Rohrleitungen für Kalt- und Warmwasser sind als in sich abgeschlossenes und durchgeprüftes System bis zum Fixpunkt vorinstalliert. Alle Versorgungsleitungen – auch eine evt. Heizungsanbindung – werden in einem „Rohr in Rohr“-System nach DIN 1988 installiert. Sanizell kann mit handelsüblichen Sanitär- und Elektrogeräten ausgestattet werden.

Coloswing
Schlipphak GmbH
Waldburgstr. 21
70563 Stuttgart
Tel. 0711-73 25 26

Coloswing ist eine Säulenkonstruktion, die WC, Waschtisch und Duschkabine zur funktionalen Einheit verbindet. Die Säule besteht aus einem verzinkten Stahlprofilrahmen mit abgerundeten Kanten und einer dreiteiligen GFK-Verkleidung. Sie enthält betriebsfertig sämtliche Anschlüsse für WC, Waschtisch und Dusche. Ein Unterputzspülkasten mit pneumatischer Fernbedienung ist eingebaut, die Armaturen sind integriert, Anschlüsse für Elektrosppeicher bzw. -durchlauferhitzer oder zentrale Warmwasserver-



sorgung sind vorhanden. Das emaillierte Rundwaschbecken mit Schürzenverkleidung sitzt auf einer kugelgelagerten Drehvorrichtung, die zugleich als Abfluß dient. Durch Schwenkung des Waschtisches kann wechselweise das WC oder die Duschkabine benutzt werden. Coloswing ist in vier Versionen in Rechts- und Linksanordnung und in den Höhen 1,75 bzw. 2,47m (auf Wunsch mit Spiegel-

schränk) lieferbar und eignet sich besonders für ungünstig dimensionierte oder schräge Dachgeschoß-Räume ab 1,5qm Grundfläche.

Multi-System
Kuhfuss Sanitär GmbH
Postfach 21 64
32011 Herford
Tel. 05221-610 81

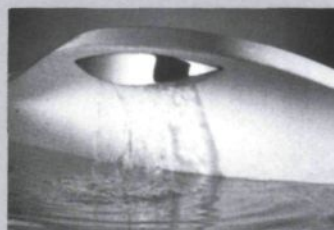
Multi-System ist ein Baukastensystem, das aus einem Installationsgestell (Rastermaß: 300 oder 600mm breit) und verschiedenen Accessoires aus rostfreiem Edelstahl besteht. Das 300mm Gestell ist speziell für die praktische Vorwandinstallation der Badezimmer-Accessoires wie Abfallsammler, Papierrollenhalter, Hygienebeutelspender usw. entwickelt worden. Sämtliche Accessoires sind vollgepreßt. Sie weisen weder scharfe Ecken noch Kanten auf und sind pflegeleicht. Das 600mm Gestell dient zur Befestigung der Sanitär-Objekte wie WC, Urinal und Waschtisch. Bei der Lieferung der Installationsgestelle sind die Befestigungspunkte für die einzelnen Elemente bereits an den vorgesehenen Stellen angebracht und durch Platzhalter gekennzeichnet. Die Elemente werden lediglich eingefügt und verschraubt. Das Installations-



system kann exakt verfließt oder je nach Wunsch auch mit Edelstahl oder farbig beschichtetem Blech verkleidet werden.

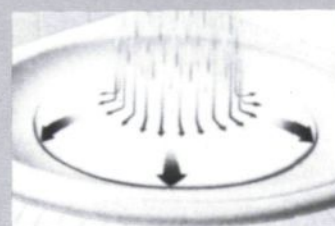
Badserie Matteo Thun
by Keramag
Keramag
Kreuzerkamp 11
40878 Ratingen
Tel. 02102-91 63 38

Auf der Suche nach einer Form für eine neue Badserie stieß Matteo Thun auf die zwei Erscheinungsformen der Welle, die stationäre und die ortsverän-



derliche Welle und verwandelte sie in eine strenge und dennoch fließend geometrische Form auf Basis der Ellipse. Wanne, Toilette, Bidet und Becken nehmen den dynamischen, gebändigten Schwung der Welle auf. Im Waschbecken und im Bidet sind Wasserzulauf und Armatur voneinander getrennt. Das Wasser entspringt wie aus einer gefaßten Quelle und strömt in einem Schwall an der hinteren, gewölbten Wandung in die elliptische Mulde des Beckens. Der Bedienungshebel ist beim Waschtisch auf dem oberen Beckenrand, beim Bidet bedie-

nungsgerecht an der Seite angebracht. Der unkonventionelle Wasserzulauf wurde möglich, weil Thun auf die herkömmliche Überlauföffnung am oberen rückwärtigen Rand des Beckens verzichten konnte. Den Überlaufschutz wie auch den Ablauf bei Waschbecken und Bidet übernimmt jetzt ein neu entwickeltes, unsichtbar montiertes System kommunizierender Röhren. Matteo Thun by Keramag ist ein integriertes Bad-Konzept: hier geht es nicht nur um die Gestaltung der einzelnen Badelemente, sondern um den Versuch das Badezimmer als Wohn- und Lebensraum zu nutzen und gleichzeitig den hygienischen Anforderungen gerecht zu werden.



Runddusche 104
Teuco Guzzini srl
Via Passionisti, 40
I-62019 Recanati / MC
Tel. 0039-71-983 71

Mit der multifunktionalen Runddusche kann man nicht nur duschen: Sie enthält eine Dampfsauna und ist mit einer Vielzahl verschiedener Massagedüsen ausgestattet. Neben der Halswirbelmassage, der vertikalen Massage und der Lymphdrainage stellt die Reflexzonenmassage eine Neuheit dar. Eine Auf-ab-Dusche kann für eine „Dauermassage“ programmiert werden. Ähnlich vielfältig ist auch die Dampfsauna, die zwi-



schen drei verschiedene Klimatypen wählen läßt. Die Kabine (975 x 2100mm) wird mit einem Warmluftstrom vorgewärmt; der Dampf kann durch Kräuter und aromatische Essenzen angereichert werden. Eine Schutzvorrichtung schaltet die Anlage automatisch ab, wenn der Wasserstand unter das Minimum gesunken ist, die Temperatur 60°C übersteigt oder die Alarmtaste gedrückt wird. Es gibt zwei Filtersysteme für die Wasserenthärtung und die Entchlörung. Alle Funktionen lassen sich einfach programmieren auf der elektronischen Schalttafel mit Uhr und AM/FM-Radio, die sprachliche Anweisungen für die Wahl der gewünschten Funktionen gibt.



Duschpaneel 'M und 'E
Hans Grohe GmbH & Co KG
Postfach 1145
77761 Schiltach
Tel. 07836-510

Für Duschcabine mit den üblichen Abmessungen von 80 x 80cm oder 90 x 90cm entwickelte Hansgrohe ein leicht zu montierendes, multifunktionales Eckpaneel. Mit Kopfbrause, Handbrause und vier Seitenbrausen bietet es einen hohen Duschkomfort. Die Duschutensilien sind auf der Ablage



mit Relling sicher untergebracht. Das Modell Duschpaneel 'E wird mit Komfotelektronik geliefert. Über ein Foliendisplay werden die einzelnen Brausen angesteuert und die Wassertemperatur (Drucktasten +/-) geregelt. Die eingestellte Temperatur und die gewünschte Brause werden auf einem digitalen Anzeigenfeld sichtbar. Die „42 Grad-Taste“ schützt vor Verbrühungen. Falls sie betätigt wurde oder weniger als 32 Grad eingestellt waren, erfolgt die automatische Rückstellung des Thermostaten auf 38 Grad. Ein Lichtsignal macht die Bedienung einfach: Bei Erreichen der gewünschten Temperatur wechselt die LED-Anzeige von Rot auf Grün. Das Duschpaneel 'E bietet ein weiteres Novum: Im runden Dach ist nicht nur die Kopfbrause, sondern auch eine Halogenbeleuchtung untergebracht.

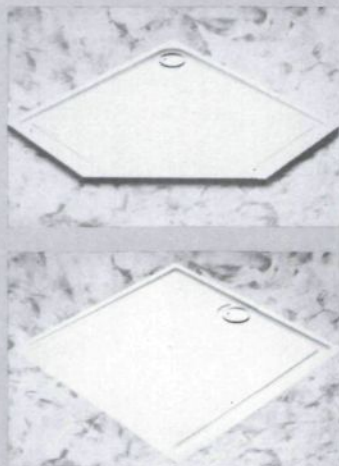


Duschwand Five Swing
Duscholux GmbH
Industriestr.
69198 Schriesheim
Tel. 06203-10 20

Die beiden thermisch gebogenen Hartglas-Schwingtüren von Five Swing garantieren eine maximale Einstiegsbreite auf kleinem Raum. Der Verzicht auf störende Querprofile unterstreicht die Transparenz des Modells. Five Swing ist mit verchromten Profilen und in verschiedenen Farben erhältlich.

Duschwannen DQ 1005 und DQ 1010
Ucosan Sanitrend
Sanitär Handels GmbH
Waldstr 74
63128 Dietzenbach
Tel. 06074-852 00

Die beiden Duschwannen bestehen aus Quaryl, einem neuen, von Ucosan entwickelten Kunststoff. Ein sehr niedriger Rand von nur 6cm Höhe sorgt für bequeme Benutzung und ermöglicht einen vollständig versenkten Einbau. Beide Duschwannen sind mit einer Ablaufrinne versehen, in der das Wasser schnell abfließt. Dadurch steht man auf einer fast trockenen Fläche, so daß die Füßen optimalen Griff haben.



Jasper Morrison Badewanne
Bette GmbH & Co KG
Rellerbrink 5
33129 Delbrück
Tel. 05250-51 10

„Je einfacher die Form, desto offensichtlicher die Qualität des Materials“, lautet eine Maxime des englischen Designers Jasper Morrison. Die Konsequenz dieser Anschauung ist der Entwurf einer Wanne, die sich auf die Schönheit der einfachen Form und die Ausdruckskraft des Materials beschränkt. Die



BetteMorrison hat einen sanft nach innen geschwungenen Wannenrand, der nach der Vorstellung des Designers Platz für eine Tasse Tee bietet. Der mittig angebrachte Ablauf und die beiden zu Rückenpartien ab-geschrägten Schmalseiten ermöglichen ungetrübtes Baden zu zweit. Bei der Grundrißform gibt es zwei Ausführungen. Klassisch viereckig mit einer Länge von 180cm und einer Breite von 80cm und als Sechseck.

Badewanne Formosa
Hoesch GmbH & Co
Postfach 100424
52349 Düren
Tel. 02422-540

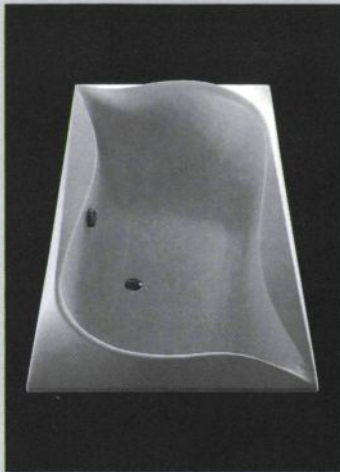
Formosa (1750 x 800mm) ist eine ergonomisch geformte Luxuswanne mit integrierter Kopfstütze, eingeformten Armlehnen, Sitzebene, Fußzone und Fußstütze. Auf Wunsch gibt es Formosa mit Griffbogen, der zugleich als Rückenlehne dient, wenn man beispielsweise auf dem ausgeklappten Sitz zum Duschen oder Waschen Platz nimmt. Außerdem kann die Wanne auch zu einem Ein-Personen-Whirlpool ausgebaut werden.



Badewanne Piraeus
Duscholux GmbH
Industriestr.
69198 Schriesheim
Tel. 06203-10 20

Die Luxuswanne Piraeus (2000 x 1000 x 480mm) mit der neuen, asymmetrischen Linienführung bietet in Verbindung mit drei unterschiedlichen Whirlsystemen viel Komfort. Das erste System ist ein Luftkanalsystem, das über mindestens 10 Wannen-Bodendüsen Warmluft in die gefüllte

Badewanne drückt. Jede Bodendüse ist mit sieben Luftaustrittsöffnungen ausgestattet, so daß aus mindestens 70 Öffnungen ca. 40-50 Grad warme, perlende Luft eine intensive Ganzkörpermassage bewirkt. Der Druck kann durch einen Sensortaster stufenlos reguliert bzw. ein- und



ausgeschaltet werden. Das Gebläse ist unterhalb des Wannenbereichs montiert, mit dem Steuergehäuse verbunden und werkseitig vorinstalliert. Das Restwasser wird über eine Spezial-Ab- und Überlaufarmatur direkt in den Siphon geleitet. Das zweite System, das Jet-System, besteht aus einer elek-

trischen Pumpe, die das Wasser aus dem Whirlpool saugt und es über vier bis sechs Düsen mit Druck in die Wanne zurückführt. Über zwei Luftregler kann zusätzlich Luft beigemischt und der Massagedruck verändert werden. Die Massagedüsen sind extrem flach und lassen sich in jede Richtung verstellen. Eine Spezial-Ab- und Überlaufarmatur sichert die Entleerung des Restwassers in den Siphon. Der geräuscharme Pumpenmotor läßt sich bequem über die auf dem Wannenrand angebrachte Sensortastatur bedienen. Das dritte System ist eine Kombination aus Luft + Jet-System mit maximal 16 Düsen.

Komplett-Handwaschbecken
Siemens-Electrogeräte GmbH
Hochstr. 17
81669 München
Tel. 089-48 08 29 29

Den Komplett-Waschplatz aus emailliertem Stahl gibt es in zwei Grundausführungen: als Standmodell mit großem Becken, vorzugsweise für Küchen und Sozialbereiche, und als hängendes Modell mit einem neuartigen Handwaschbecken in Dreieckform. Der Kleinspeicher für Warmwasser ist im Wasch-



tisch integriert. Für die Einzelversorgung im Toilettenbereich genügen 5 Liter, für den größeren Wasserbedarf in der Küche empfiehlt sich der 10 Liter-Speicher. Die Armaturen funktionieren berührungslos. Für den Toilettenvorraum ist die Temperatur vorgewählt, in der Küche kann sie beliebig eingestellt werden. Alle Anschlüsse unter dem Waschtisch liegen hinter einer Verkleidung aus emailliertem Stahl. Das Komplett-Handwaschbecken wird in verschiedenen Dekor-Varianten angeboten.

Waschtisch Virage
Villeroy & Boch AG
Postfach 1 01 20
66693 Mettlach
Tel. 06864-811

Der Waschtisch Virage besteht aus einem neuentwickelten keramischen Material, das bei der Montage zugeschnitten werden kann. Er läßt sich an gegebene Raumsituationen anpassen, indem die Waschtischablage ein- oder beidseitig auf die gewünschte Größe beschnitten wird. Durch die geringe Aus-

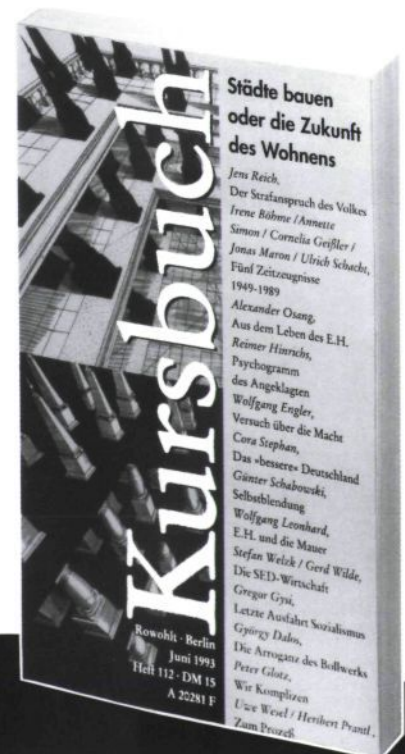


ladung des Beckens ist der Waschtisch Virage besonders platzsparend und für sehr kleine Räume geeignet. Die Ablagefläche von 33cm ist mit Badmöbeln üblicher Tiefe zu kombinieren. Zum Einzelwaschtisch von 100cm Länge werden die Unterschränke Florence und Select angeboten.

Kursbuch 112 – Städte bauen

■ Die Stadt, das heißt heute: Desaster, Verstopfung, Ratlosigkeit. Aber der allgemeinen Klage entspricht keine allgemeine Idee, wie es anders, besser zu machen wäre. Das Dilemma entsteht gerade dadurch, daß wir alle die Stadt wollen: wir wollen hier wohnen und wirken. Deshalb müssen wir die Stadt immer wieder bauen.

■ Es schreiben: Vittorio M. Lampugnani über Le Corbusiers Städtebau, Simone Hain über die andere »Charta von Athen«, Boris Groys über U-Bahn als U-Topie, Gottfried Knapp über Architektur-Wettbewerbe, Michael Mönninger über das schöne Chaos der Städte, Karl Markus Michel über Liebnechts Balkon, u. a. extra: Péter Nádas, Leon Wieseltier.



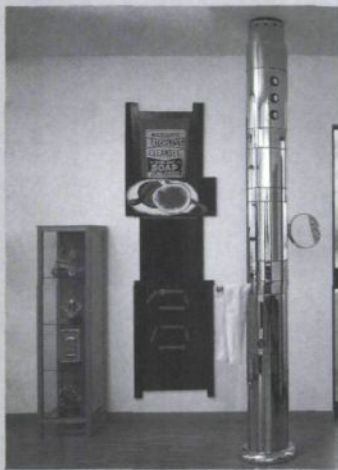
ROWOHLT
BERLIN

Jetzt im Buchhandel erhältlich.
192 Seiten. DM 15,-

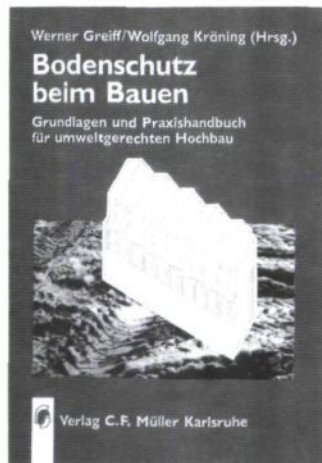
Totem
Boffi spa
Buttermarkt 13-15
50667 Köln
Tel. 0221-257 15 59

Marc Sadler entwickelte mit Totem ein Bausatz, dessen Teile (Durchmesser 25cm) zu einer Säule zusammengefügt werden können. Zwischen Fußboden und Decke montiert, können die Strom- und Wasserleitungen leicht in die Säule verlegt werden, so daß der Einbau eines Waschbeckens oder der

Beleuchtung möglich ist. Die übrigen Behälter sind mit Spiegel oder Handtuchhalter ausgestattet oder dienen der Aufbewahrung. Totem ist mit Setasil- oder Chromatlack beschichtet.



Das aktuelle neue Standardwerk



Werner Greiff/
Wolfgang Kröning (Hrsg.)
**Bodenschutz
beim Bauen**
Grundlagen und Praxishandbuch
für umweltgerechten Hochbau
352 Seiten, 14,8 x 21 cm,
Pbck.,
DM 82,-
ISBN 3-7880-7447-7



Fordern Sie unsere kostenlosen
Literaturverzeichnisse an!

- ☐ Energie-, Solar- und
Umwelttechnik
- ☐ Architektur und
Bautechnik
- ☐ Technische Gebäude-
ausrüstung



**Verlag
C.F. Müller**

Postfach 43 20
76028 Karlsruhe

Telefon 07 21/9 12 20-0
Telefax 07 21/9 12 20 20

WOHNHAUS- ERWEITERUNGEN

ANBAUTEN AUFBAUTEN AUSBAUTEN



WOHNHAUS- ERWEITERUNGEN

Anbauten – Aufbauten – Ausbauten

Von Dr.-Ing. Helmut Lerch. – 1989.
140 Seiten, 185 Pläne und Zeichnungen,
178 Fotos, davon 48 farbig, 21 x 28 cm,
gebunden, DM 98,-.

Wohnhaus-Erweiterungen stehen selten im Mittelpunkt architektonischer Betrachtungen. Vielfach handelt es sich dabei nur um „Alltagsarchitektur“, die mehr oder weniger einfühlsam geplant und ausgeführt ist.

Dennoch zeigen qualitätsvolle Erweiterungsbauten, daß ein Planer dann architektonischen Belangen gerecht wird, wenn er die Bauaufgabe konzeptionell bearbeitet. Ein solches Vorgehen ist nicht neu, scheint aber oftmals bei kleineren Projekten in Vergessenheit zu geraten.

Das Buch will die Wohnhaus-Erweiterungen vom Ruf der Zufälligkeit und Anspruchslosigkeit befreien. Der Inhalt soll Anregungen gleichermaßen für die Konzeption wie für Arbeitsweisen vermitteln. Es werden grundsätzliche Aspekte des Themas behandelt und an 25 gelungenen Beispielen erläutert, davon sind 15 Beispiele Anbauten und je 5 Aufbauten bzw. Ausbauten.

Das Buch ist ein Plädoyer für mehr Qualität im alltäglichen Bauen. Es wendet sich an Architekten, für die dieses Thema hier erstmals umfassend dargestellt wird.

**Verlagsanstalt Alexander Koch
Stuttgart**