

Lore Kramer

Rationalisierung des Haushaltes und Frauenfrage - Die Frankfurter Küche und zeitgenössische Kritik

(aus : Ernst May und Das Neue Frankfurt 1925-1930, DAM 1986,
Wilhelm Ernst & Sohn Verlag für Architektur, Berlin 1986)

»Wenn ein Mensch künftig sagt, das neue Bauen sei eine kalte, herzlose Verstandesangelegenheit, eine seelenlose Gleichmacherei, dann verweise man ihn darauf, daß wir Architekten des neuen Bauens nie verletzt sein werden, wenn man unsere Architektur kritisiert, daß man uns aber dabei ins Herz trifft, wenn man verkennt, daß Menschlichkeit, das heißt die Berücksichtigung der sozialen Momente einer der Grundpfeiler ist, auf dem wir das Gebäude errichten, über dessen Wert oder Unwert die Mitwelt streitet, die Nachwelt entscheidet.«

Ernst May 1928

Soziales Empfinden, das Bemühen, die Lebensverhältnisse breiter Massen zu verbessern, und der Kampf um die Gleichstellung der Frau in der Gesellschaft führten bereits im 19. Jahrhundert zur systematischen Organisation, Rationalisierung und Mechanisierung des Haushaltes und vor allem des »Arbeitsplatzes Küche«.

Schriften der deutschen »Vormärzlerinnen« (Möhrmann 1976) - geprägt von sozial emanzipatorischem Engagement - schlugen erste Breschen in konventionelle Vorstellungen herkömmlichen Rollenverhaltens. Anknüpfend an politische Forderungen der Gleichheit aller Menschen und ihrer unveräußerlichen Rechte, wie sie die Unabhängigkeitserklärung der Vereinigten Staaten von Amerika garantierte, angeregt durch politische Schlagwörter der französischen Revolution wie »Emanzipation des dritten Standes« sowie durch weltweite Forderungen zur Befreiung amerikanischer Sklaven, erschien den Vormärzlerinnen die »Befreiung des Weibes« die vordringlichste Aufgabe zu sein.

Es galt im wesentlichen eine Gleichstellung der Frau auf der Grundlage ökonomischer Unabhängigkeit zu verwirklichen. In diesem Zusammenhang richteten die Frauen des deutschen Vormärz die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit gezielt auf die weibliche Misere, die tägliche »Tretmühle« des Haushaltes, auf die »weibliche Galeerenstrafanstalt«. »Sollte man an die Gedanken und Erfindungen des 19. Jahrhunderts glauben beim Anblick aller der häuslichen Plackereien, dieses spindelhaften Umdrehens um sich selbst, gebannt in den engsten Kreis. . . Welche Kenntnisse würden sich die Frauen in allen Fächern aneignen können, wenn sie statt am eigenen Herd, wie heute, so morgen, zu siedeln und zu braten, an großen gemeinschaftlichen Anstalten sich beteiligten, wo alles mit Kunst und wissenschaftlichen Hilfsmitteln betrieben würde« schreibt Louise Dittmar 1949 in *Wider das verkochte und verbügelte Leben der Frauen* (Möhrmann 1978, S. 55-58) und nimmt hierdurch umrißhaft Gedanken der »Einküchenbewegung« vorweg.

Zur gleichen Zeit kämpften amerikanische Frauen, unterstützt durch progressive Gedanken der Quäker und anderer »Utopian Societies«, um die Durchsetzung ihrer Forderungen nach Gleichstellung, nach politischer Verantwortung und zumindest - häuslicher Selbständigkeit. In diesen Zusammenhängen sind Catherine Beechers Aktivitäten zur organisierten Haushaltsführung einzuordnen. Die Tendenz, Hausarbeit als Gewerbe, ja als Beruf aufzufassen, hat ihren Ursprung im puritanischen Neu-England, und in dieser Umgebung wuchs die 1800 geborene Catherine Beecher auf. Haushaltsführung war für sie kein isoliertes Problem, sondern eng mit der »Frauenfrage« verknüpft. Als Sozialarbeiterin konfrontiert mit der täglichen Plackerei der Frauen suchte sie Abhilfe durch Arbeitsaufteilung und Arbeiterleichterung. Organisierte und ökonomische

mische Haushaltsführung sollte für die amerikanischen Frauen ein Mittel sein, Selbstbewußtsein und Verantwortungsgefühl zu entwickeln und Identität zu gewinnen. A Treatise on Domestic Economy, als Handbuch für Frauenschulen 1841 . publiziert, zeigt, daß ökonomisches Haushalten nicht das Endziel war, sondern ein Instrument, das richtig beherrscht werden mußte, ein Medium, durch das die Frauen Selbstsicherheit gewinnen sollten. Sensibilisiert für soziale Probleme sah Catherine Beecher in der abhängigen Situation häuslicher Dienstboten einen krassen Widerspruch zum Gleichheitsanspruch der amerikanischen Unabhängigkeitserklärung und prangerte sie an als überlebte pseudo-feudale Herrschaftsstruktur. Statt dessen verlangte sie, die Hausarbeit so weit als möglich unter den Familienmitgliedern demokratisch aufzuteilen, die Arbeit gemeinsam zu bewältigen. Unter diesen Aspekten schrieb sie ihr Lehrbuch über »domestic economy« zusammen mit ihrer Schwester Harriet Beecher Stowe, der Verfasserin von Onkel Toms Hütte, völlig neu und veröffentlichte es 1869 unter dem Titel The American Woman's Home. Im gleichen Jahr reichte George Pullman ein Patent für seinen Speisewagen ein.

Vorbild für den »Arbeitsplatz Küche« ist ihr die Schiffsküche der Mississippi-Dampfer, wo der Koch - wie sie schreibt - alle Utensilien, um 200 Personen zu versorgen, auf kleinstem Raum untergebracht und so griffbereit angeordnet hat, daß er mit ein oder zwei Schritten alles was er braucht erreichen kann (Giedion 1948, S. 515-519).

Den wesentlichen Arbeitsabläufen:

- Aufbewahren, Konservieren
- Zubereiten (Kochen und Servieren)
- Vorbereiten und Reinigen

entsprechend trennt sie durch verglaste Schiebetüren, wie wir sie in der »Münchener Küche« der 20er Jahre wiederfinden, den Herdraum von der Küche ab, um feuchte Küchendünste, Geruch-, Hitze-, Rauch- und Rußentwicklung des gußeisernen Herdes weitgehend einzuschränken. An Stelle des großen Küchentisches und - des üblichen Küchenbuffets proklamiert sie gut belichtete Arbeitsflächen, nicht größer als notwendig und in Fensternähe, umgeben von offenen Regalen (wie sie heute wieder aktuell geworden sind), Schubladen, klar beschriftete Behälter und in Reichweite aufgehängte Arbeitsutensilien, wie es ihre Zeichnungen veranschaulichen. Konsequenter bringt sie Arbeitsplatz und Arbeitsgerät zusammen.

Catherine Beecher wollte die amerikanischen Frauen durch organisierte Arbeitsabläufe von der Plackerei der Küchenarbeit entlasten und sie unabhängig von bezahlten Hilfskräften machen. Alte Kochbücher veranschaulichen uns drastisch, in welchem Ausmaß am »Arbeitsplatz Küche« für die Großfamilie produziert wurde. Wie man unter uns heute unvorstellbaren Belastungen Tinte machte, Kerzen zog, Bohnerwachs mixte, Flachs spann, Nudeln herstellte, das Brot knetete und buk, Tiere schlachtete und zerlegte und vor allem konservierende Vorratshaltung betrieb. Wesentliche Impulse zur systematischen Weiterentwicklung der Küche zu einem arbeitsphysiologisch gestalteten Instrument gab fast ein halbes Jahrhundert später Christine Frederick.

Angeregt durch neueste Veröffentlichungen wissenschaftlicher Betriebsführung, ermutigt durch Frederick W. Taylors Arbeits- und Zeitanalysen sowie durch die Bewegungsstudien des Rationalisierungsfachmannes Frank B. Gilbreth, mit deren Hilfe unrationelle und produktionshemmende Bewegungen festgestellt und ausgeschlossen werden sollten, übertrug sie die »Grundsätze wissenschaftlicher Betriebsführung, die zu so staunenerregenden Leistungssteigerungen in der Industrie geführt haben, auch auf die Hauswirtschaft« und veröffentlichte ihre Ideen unter anderem 1912 im weitverbreiteten *Ladies Home Journal* (Frederick, 1912). Schon 1915 verwies sie auf die Hotelküchen und deren einheitliche Ausstattung: »ebenso muß die Küche im Haus der Zukunft durch stan-

dardisierte, arbeitssparende Ausrüstung und geregelten Arbeitsvorgang leistungsfähiger gemacht werden« (Frederick 1919, S. 394; vgl. Giedion 1982, S. 600). Sigfried Giedion weist darauf hin, daß die Initiative zur Haushaltsreform (»Home Economics Movement«) vom Frauenkongreß ausging, der 1893 auf der Chicagoer Ausstellung tagte und daß eines der Hauptziele war: »Die Nutzung aller Mittel der modernen Wissenschaft, um das häusliche Leben zu verbessern.« (Giedion 1982, S. 567)

Christine Frederick wollte, daß die Frauen - so wie Gilbreth durch seine Bewegungsstudien das Maurerhandwerk auf eine andere Grundlage stellte - sich durch wirkungsvolles und zielbewußtes Denken ihre Arbeit erleichtern, sich vom Druck schwerer körperlicher Arbeit befreien, aus der »Tretmühle« ausbrechen und die Arbeit als Herausforderung, ja als Spaß empfinden. Aus psychologischen Gründen forderte Christine Frederick die Aufhebung der Wohnküche: »Eine wenn auch noch so kleine Küche, in der aber nur die Speisen zubereitet werden, und ein besonderes Wohnzimmer, in das sich die Hausfrau nach getaner Arbeit zurückziehen kann, wird viel zur Hebung der allgemeinen Stimmung beitragen.« (Frederick 1922, S. 32) Als erste Forderung für die »ideale Küche« folgt daraus, daß sie klein und kompakt ist und als nächstes verlangte Christine Frederick »eine planmäßige Verteilung der wichtigsten Gegenstände unter Berücksichtigung ihrer Beziehungen zu einander« (ebd.).

Alle Küchenarbeit gliedert sie in zwei Hauptgruppen und ordnet ihnen die jeweils notwendigen Ausrüstungen zu:

I. Zubereiten des Mahles

1. Zubereiten
2. Kochen } aller Nahrungsmittel
3. Anrichten

Ausrüstung:

1. Eisschrank, Speiseschrank, Tisch, Küchenschrank
2. Herd, Hilfsgeräte
3. Tisch, Tablett

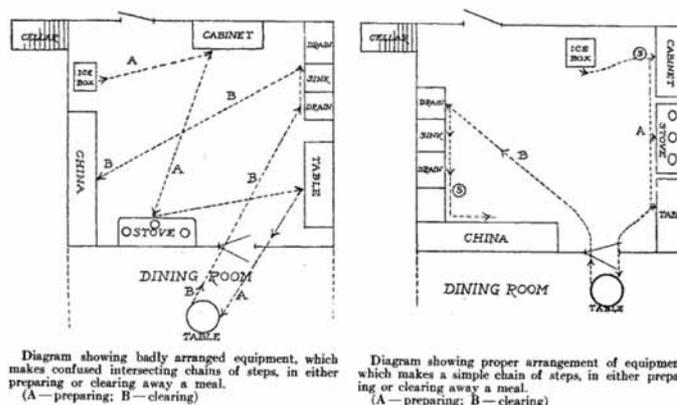
II. Forträumen des Mahles

1. Abräumen
2. Abwaschen } aller Nahrungsmittel, Geräte und Geschirre
3. Fortlegen

Ausrüstung:

1. Tablett, Tisch
2. Geschirrtrockenvorrichtung
3. Schränke, Speiseschrank, Eisschrank.

Zur Ermittlung des kürzesten und besten Weges zur Verrichtung einer Arbeit untersucht Christine Frederick die Laufwege, die Unterbringung und Anordnung der Küchenutensilien, empfiehlt arbeitssparende Geräte und weist darauf hin, daß der Gebrauch von ungeeigneten oder abgenutzten Werkzeugen ein weiterer Grund von verschwendeten Bewegungen und vergeudetem Kräfteaufwand ist (ebd., S. 29).



Ihr Buch wurde zur »Bibel« der jungen Architekten der 20er Jahre. Herausforderndes Selbstbewußtsein verrät der Titel der niederländischen Ausgabe *De denkende huisvrouw* und demonstriert, wie stark diese Ideen der rationellen Haushaltsführung eingebunden waren in emanzipatorische Bestrebungen: »Macht Euch endlich frei von der Haushalts-sklaverei! Hausfrauen der halbe Tag gehört Euch!« (Erna Meyer)

Zwar befaßte sich Christine Frederick mit Arbeitsablaufanalysen in der Küche, aber die Frage der Planung des Wohnungsbaues, der Grundrißgestaltung berührte sie nicht weiter. Hier sah die junge Wiener Architektin Grete Lihotzky eine Chance, wohl wissend, daß die Leidtragenden von Planungsfehlern, von Bausünden noch immer die Frauen sind. »Jede denkende Hausfrau muß die Rückständigkeit bisheriger Haushaltsführung empfinden und darin schwerste Hemmungen eigener Entwicklung und somit auch der Entwicklung ihrer Familie erkennen.«

Auch für sie war es eine zentrale Frage: »Wie können wir die bisher übliche kraft- und zeitvergeudende Arbeitsweise im Haushalt verbessern?« Ihrer Auffassung nach galt es von Hausfrauen, Fabrikanten und Architekten »in gemeinsamer Arbeit die einfachste Art der Ausführung jeder Hausarbeit zu ermitteln und zu ermöglichen« (Lihotzky 1927, S. 120-123) - bei geringstem Kraftaufwand beste Leistungen zu erzielen. Diese durch zunehmende Berufstätigkeit der Frauen immer aktuelleren Fragen beschäftigten Grete Lihotzky, die Schülerin von Oscar Strnad. Entscheidend hatte sie dieser Lehrer geprägt; neben Josef Hoffmann und Heinrich Tessenow leitete er an der Wiener Kunstgewerbeschule am Stubenring (heutige Akademie für angewandte Kunst) eine der drei Architektur-Klassen. »Er hat einem gezeigt, Kritik an der Umwelt zu üben, wie es mir vorher überhaupt nicht eingefallen wäre«, meint sie rückblickend. »Strnad war ein sehr sozial eingestellter Mann und hat gesagt, man muß zuerst wissen, wie die Menschen leben, bevor man für sie Wohnungen projektiert. . . Bevor Sie nur einen Strich machen, gehen Sie hinaus in die Arbeiterbezirke und schauen Sie sich an, wie die Arbeiter wirklich wohnen.« (Schütte-Lihotzky 1985, S. 13) »Ich bin in Wohnungen hineingekommen. Das war furchtbar. Zur Zeit des Weltkrieges oder vor dem Weltkrieg war das ja gar keine Seltenheit, daß sieben oder neun Menschen in einem Zimmer gehaust haben, und kaum ein Kind hat ein Bett für sich gehabt. Das hat natürlich einen furchtbaren Eindruck auf mich gemacht.« (ebd., S. 14)

Sicherlich hatte auch Tessenow ihre Entwicklung beeinflusst, der schon vor dem ersten Weltkrieg für seine Arbeiterreihenhäuser in Hellerau bei Dresden, der ersten deutschen Gartenstadt, durch umfangreiche Fragebögen die Bedürfnisse und Wünsche der zukünftigen Bewohner zu ermitteln versuchte. Vor allem aber lernte sie 1919 als Begleiterin eines österreichischen Kindertransportes in die Niederlande die dortigen Wohnverhältnisse kennen, die großen genossenschaftlichen Arbeitersiedlungen von Berlage, de Klerk, Dudok, Oud und anderen, die auch Ernst May sowie den jungen Ferdinand Kramer (auf dessen Reise 1924 zusammen mit Lilly Reich) entscheidend geprägt hatten. Vor allem J. J. P. Oud setzte Maßstäbe, von dem Giedion euphorisch sagte, daß ihm »für immer der Ruhm bleiben wird, die Arbeiterwohnung zum ersten Mal als eine künstlerische Aufgabe behandelt zu haben, nicht etwa durch Säulen oder Dekorationen, sondern durch einen sorgfältig ausgearbeiteten Grundriß, der bei geringsten Kosten menschenwürdige Räume und größtmöglichen Komfort bot.« (Giedion 1982, S. 571) Oud war übrigens wie E. May und F. Kramer - Schüler Theodor Fischers. 1911 arbeitete er in dessen Büro.

1920 forderte Adolf Loos Grete Lihotzky auf, an der Wiener Siedlungsbewegung mitzuarbeiten, die das wilde Siedeln in den Kleingärten in geordnete Bahnen leiten wollte. »Was Loos vor allem an diesen Bauten interessierte, war die Notwendigkeit der größtmöglichen Bauökonomie, das heißt auf sehr kleinem Raum besonders

viel unterzubringen« (Amanshauser 1985, S. 137); eine Aufgabe, die auch Grete Lihotzky faszinierte. Mit Loos arbeitete sie 1920/1921 an der Siedlung »Friedenstadt« in Lainz. Sie entwickelte Siedlungstypen für verschiedene Städte Österreichs, besprach ihre Pläne mit Arbeitern, den zukünftigen Bewohnern, und entwarf eine Küche aus Fertigteilen, die von der Industrie aus Beton gefertigt und mit einem Kran in die Siedlerhäuser gesetzt werden konnte.

Auf Grund dieser Arbeiten holte Ernst May sie 1925 in das Hochbauamt der Stadt Frankfurt am Main. Auch Franz Schuster und Anton Brenner berief er aus diesem Wiener Kreis. Im Hinblick auf die rationellste Arbeit im Haushalt befaßte sich Grete Lihotzky mit den Typengrundrissen für den Wohnungsbau der Siedlungen des Neuen Frankfurt, und sie berichtet, daß sie damals zwischen vier Formen der Küche zu wählen hatte:

der ursprünglichsten Form, Wohnküche mit Kohlenherd und anschließender Spülküche,

der an den Wohnraum anschließenden offenen Kochnische (Abänderung laut Brief vom 30. 8. 1926, L. K.),

der mit Flur und Wohnraum direkt verbundenen Nur-Arbeitsküche und

der zusätzlichen Raum erfordernden Eßküche. (Schütte-Lihotzky 1981, S. 22-26).

Obwohl Grete Lihotzky doch mit Adolf Loos (1931, S. 190-195), dem leidenschaftlichen Verfechter der Wohnküche, des alle Sinne anregenden Zubereitens und Kochens am Eßtisch, zusammengearbeitet hatte, entschied sie sich wohlbermerkt unter den damaligen Bedingungen - für den Typ der Nur-Arbeitsküche.

Gründliche Untersuchungen der Schritt- und Grifffersparnis ergaben Größe und Format der Frankfurter Küche: eine Breite von 1,90 m und

eine Länge von 3,44 m. Ernst May schrieb 1926 über die Frankfurter Küche voller Stolz: »Die Wohnküchen sind bei uns so angeordnet, daß der gesamte Wirtschaftsbetrieb abtrennbar ist vom Wohnenteil, so daß die Belästigung der Bewohner durch Geruch, Dämpfe und vor allem auch gefühlsmäßige Belästigung durch herumstehende Speisereste, Teller, Schüsseln, Aufwaschlappen und dergleichen wegfällt. Die Einrichtung unserer Küchen dürfte bisher noch nirgends in gleicher Vollkommenheit vorzufinden sein.« (May 1926, S. 330-333) Die Frankfurter Küche zeigt aber, daß es nicht nur das Ziel war, eine gut funktionierende, arbeitssparende, sondern auch eine wohnliche Küche zu gestalten.

Rückblickend schreibt Grete Schütte-Lihotzky: »Die nur auf einer Seite und nur teilweise hochgebauten Schränke, der obere, weiß verputzte Rabitzteil, die weiße Dunsthaube, die helle Verkachelung, das breite Fenster, die Erweiterung des Raumes nach dem Lichte zu [und die breite Öffnung zum Wohnraum der Familie, durch eine Schiebetür verschließbar; Einfügung nach Brief, L. K.] - das alles waren Mittel, die Proportionen des Raumes optisch zu verändern (was bei einer Breite von 1,90 m wichtig ist) und ihn harmonisch zu gestalten. Die Farbkombination der ultramarinblau gestrichenen Holzteile (Fliegen meiden Blau), mit den hellen grauerocker getönten Kacheln, die Alu- und Weißmetallteile, dazu die schwarzen horizontalen Flächen von Fußboden, Abstellflächen und Herd machten diese Küchen nicht nur zu arbeitssparenden, sondern auch zu gemütlichen Räumen, in denen man sich gerne aufhielt. . . In den Jahren 1926-1930 wurden insgesamt 10000 Wohnungen mit derartigen Küchen hergestellt.« Sie betont, daß die Zeit- und Kraftersparnis für die Frauen enorm war und schildert die Küche im Detail:

»Unter dem Fenster links der Speiseschrank mit Zuluft von außen, belegt mit schwarzem linoleum und versehen mit zwei Besteckschubladen, daneben der Arbeitstisch aus rohem Buchenholz

(schneid- und säurefeste Kunststoffplatten gab es noch nicht). In die Tischplatte ist rechts eine weiß-emaillierte Metallrinne eingeschoben. Sie dient für Küchenabfälle, die beim Putzen von Gemüse und Kartoffeln direkt mit dem Messer in diese Rinne geworfen werden. Die Rinne hat eine Schnauze zum Schütten, sie kann leicht wie ein Kochtopf gespült werden. Unter der Tischplatte ein Drehhocker auf Rollen, damit die Frau möglichst viel Arbeit sitzend verrichten kann. An der Decke eine Schiebelampe, die man dorthin rollen kann, wo man gerade das Licht braucht. Der Lichtkegel des Lampenschirms ist so berechnet, daß man sich nirgends Schatten macht. An der linken Seitenwand sieht man das herabklappbare Bügelbrett. Heruntergeklappt liegt es auf dem Spülbecken, so daß keine Stütze das Überziehen von Kleidungsstücken über das Brett behindert. Links vom Bügelbrett die breite Schiebetür zum Wohnraum. Fußboden und Sockel sind schwarz verkachelte.

Der Spülkomplex.

Die meisten Menschen sind Rechtshänder. Deshalb ist die Spüle so angeordnet, daß man das benutzte Geschirr von links nehmen, mit der rechten Hand spülen und wieder nach links ablegen kann. Nur so wird das zeitraubende Übergreifen oder das Von-einer-Hand-in-die-anderegeben verhindert. Deshalb sind auch die Spiegelbilder der Wohnungen, was die Kucheneinrichtung betrifft, nicht genaue Spiegelbilder. Über der Spüle ein über zwei Meter langer Geschirrschrank mit Schiebetüren. Alle Schränke sind durch senkrechte, weiß verputzte Rabitzwände bis zur Decke hoch abgeschlossen, damit sich kein Staub auf den horizontalen Schrankflächen ablegen kann.

Der Schrankkomplex.

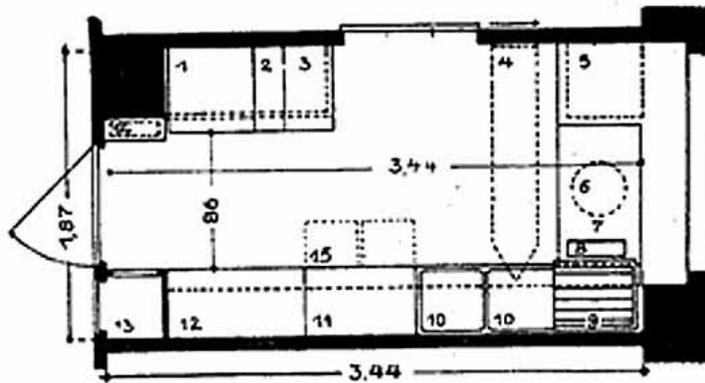
Neben der Spüle der Vorratsschrank mit 18 Schütten aus Aluminium, dem idealen Material zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, da es leicht, unzerbrechlich und gut zu spülen ist. Die Schütten haben Schnauzen und zusätzlich innen Alu-Stege, so daß man das Kochgut, genau dosiert, direkt in den Kochtopf geben kann. Neben dem Vorratsschrank der Topfschrank. Die Töpfe stehen nicht auf festen Holzböden, sondern sie liegen horizontal und von Luft umspült, auf zwei waagrecht und senkrecht verstellbaren Holzleisten. Neben dem Topfschrank sieht man eine Rabitzwand. Dahinter befindet sich unten der Mülleimer mit der Einwurflappe von der Küche aus, über dem Mülleimer befindet sich der Besenschrank, der jedoch nur vom Flur aus zugänglich ist, um jede unnötige Staubentwicklung in der Küche zu vermeiden. Aus demselben Grund kann auch der Kehricht aus den Zimmern vom Flur aus in den Mülleimer geschüttet werden. Nach reiflichen Überlegungen haben wir keine zentralen Müllschlucker gemacht, die uns damals nicht hygienisch genug erschienen.

Der Herdkomplex.

Über dem Herd die Dunsthaube mit Abzugskanal. Links vom Herd ein Gewürzgestell, rechts ein hitzeisolierter Kasteneinbau, darin zwei kleine Schubladen für Zucker und Mehl, jene Lebensmittel, die man häufig beim Kochen benötigt. Daneben eine Kochkiste mit zwei Blechzylindern innen und Wärmeisolierung. Wenn die Speisen angekocht sind, werden sie direkt vom Herd mit Topf in die Zylinder geschoben. Der Deckel wird geschlossen, die Speisen kochen weiter. Die Frau kann zur Arbeit gehen. Wenn sie nach Hause kommt, sind die Speisen garkochend. Unter der Kochkiste gibt es zwei Schubladen für größere Vorräte. Eine davon - für Mehl - ist aus Eichenholz, die Gerbsäure in diesem Holz verhindert, daß Würmer ins Mehl kommen. Die Herdplatte ist mittels anschließender Abstellplatte und durch eine emaillierte Eisenplatte über der Kochkiste auf über einen Meter Länge erweitert, so daß auf der ganzen Fläche heiße Töpfe abgestellt werden können. Alle Schränke stehen auf rückspringenden, 10 cm hohen Betonsockeln, die vorne mit Hohlkehlenplatten verkleidet sind. Dadurch gibt es keinerlei Möbelfüße, Ecken oder Winkel, die das Reinigen des Fußbodens behindern.« (Schütte-Lihotzky 1981, S. 22-26)



Die Frankfurter Küche »war die erste Arbeitsküche im Massenwohnungsbau der zwanziger Jahre in Europa und gleichzeitig ein revolutionierendes Experiment: Sie erzwang die Rationalisierung der Hausarbeit durch ihre räumliche Organisation und Ausstattung nach dem von Christine Frederick auf die Küchenarbeit übertragenen Taylorschen Prinzip der Arbeitsorganisation. Aus der Wohnküche war die Arbeitsküche geworden«, präzisiert Heinz Hirdina (1984, S. 28). Obwohl Grete Lihotzky sie in enger Zusammenarbeit mit Frauen entwickelte, formierte sich bereits Ende der 20er Jahre erste Kritik.



Wesentliche Beurteilungsmaßstäbe setzte zu jener Zeit das Leitbild einer neuen Gesellschaft und eines neuen Menschen. Nicht nur materielles Elend und unerträgliche Arbeitsbelastungen, sondern auch geistige Verarmung, Unfreiheit, mangelnde Selbständigkeit und seelische Verkümmierungen galt es zu überwinden, zum selbstbestimmten Handeln zu ermutigen und Kreativität und Sensibilisierung der Sinne zu fördern. Unter diesen Aspekten verlangte Adolf Loos in seinem Artikel *Wohnen lernen* bereits 1921 einen Sinneswandel: »mehr als die technik hervorbringen kann«, nämlich eine ganz neue Einstellung zum Kochen und Essen, zum Zubereiten der Speisen am Tisch. Er proklamierte die Wohnküche, das Kochzimmer, »denn die frau des hauses hat ein anrecht darauf, ihre zeit nicht in der küche, sondern im wohnzimmer zu verbringen« (Loos 1931, S.190-195).

Auch der Sozialwissenschaftler Ludwig Neundörfer will zum selbstbestimmten Wohnen aktivieren und definiert in seinem 1930 erschienenen Buch *So wollen wir wohnen* Wohnen als Praxis und bemerkt kritisch: »In den wenigsten Fällen ist beim Bauen auf die besonderen Bedürfnisse eines Wohn- und Küchenraumes Rücksicht genommen worden.« (Neundörfer 1931, S. 46) Er präzisiert seine Auffassung und beurteilt die damals aktuellsten Küchen:

»Über die Zweckmäßigkeit der einzelnen Typen eingebauter Küchen wird gestritten. Grundforderung ist: enge Verbindung der Küche mit dem Wohn- und Eßraum, um bei möglicher Raumbeschränkung die Haushaltungsführung zu erleichtern und die Kinder überwachen zu können.« Er verweist auf die ungesunden Kochdünste im Wohnraum und plädiert für die Kochnische, die gesondert gelüftet werden kann. Beispielhaft nennt er in diesem Zusammenhang die »Münchener Küche«; sie »trennt den Kochraum noch durch eine oben verglaste Holzwand ab, so daß nur eine türförmige Verbindung zum Wohnteil bleibt. An diese Glaswand ist der Arbeitstisch gestellt, um eine vollkommene Beobachtung des Wohnteils während der Arbeit möglich zu machen... Ein vollkommener Abschluß des Wohnraumes gegen Küchendunst wird allerdings auch so nicht erreicht.« Er beschreibt das Frankfurter System, das die Küche nun vollständig vom Wohnraum trennt, und stellt kritisch fest, daß jeweils nur eine Person in ihr arbeiten kann. Zwar betont er die Vorteile dieser Arbeitszelle: »Über Spültisch und Arbeitsplatz

laufen die Schränke in der Höhe weiter, so daß alle Geräte sehr gut griffbereit sind. Vor allem kann so die Küche mit einem minimal schmalen Raum auskommen. Große Wege, die ermüden, sind hier nicht möglich.« Zusammenfassend aber bemerkt er skeptisch: »Der Haupteinwand gegen diese Art von Küche ist der, daß die Menschen meist anders wirtschaften als hier vorgesehen ist. Kinder dürfen sich wirklich nicht während des Kochens bei der Mutter aufhalten - wird die Verbindungstür zum Wohnraum geöffnet, so ist der Erfolg völliger Abschließung der Kochdünste wieder hinfällig.« Hierzu bemerkt Frau Schütte-Lihotzky in ihrem Brief vom 30. 8. 1986 an mich, daß »es unwahr ist, weil dafür ja die Dunsthaube in der Küche gebaut wurde, die einen Abzug in einem Schornstein hatte, genau wie ein geheizter Ofen«. Außerdem weist er darauf hin, daß viele - um Zeit und Arbeit zu sparen - nicht mit der Gewohnheit brechen in der Küche zu essen, und er meint: »Das > neue Bauen< steht im Zeichen der Zweckmäßigkeit, der Einfachheit und des Umwelt-Offenen. Es fehlt ihm die Überlieferung und die aus ihr mögliche Vertrautheit mit den Wohnformen der betreffenden Volksschichten. So ist viel Versuchen und Errechnen nötig. Mögliche Umschichtungen der Wohnformen werden in der Grundrißgestaltung schon vorausgesetzt. Die Menschen aber, die die Wohnungen beziehen, stehen anderswo.« (Neundörfer 1931, S. 54-56)



Frankfurter Küche, 1926

Städtisches Hochbauamt (Grete Schütte-Lihotzky) Frankfurt a. M.

Erstaunlich progressive und heute wiederum' aktuelle Bemühungen, die Hausfrau zur konstruktiven Kritik an ihrem eigenen Arbeitsplatz zu animieren und sie in den Gestaltungsprozeß miteinzubeziehen, verdeutlicht ebenfalls der Bericht der »Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bau- und Wohnungswesen« über die Frankfurter Küche vom April 1929, der im wesent-

lichen auf Stellungnahmen sowie Verbesserungsvorschlägen von Hausfrauen auf Grund der eigenen praktischen Erfahrungen in dieser Küche beruhte - und nicht auf dem Urteil von Design-Juroren. Die Raumausnutzung durch geschickte Anordnung der Gegenstände und durch den Einbau von Wandschränken wird zwar neben anderen Details ausdrücklich gelobt, dagegen aber vor allem eine »gewisse Überorganisation«, ein allzu starres Ordnungssystem für die Vorräte kritisiert. Abschließend aber heißt es enthusiastisch, daß der Frankfurter Küche zweifellos das Verdienst gebührt, »daß sie als eine der ersten Lösungen für neuzeitliche Küchengestaltung das Küchenproblem angeschnitten und aufgerollt hat« (Reichsforschungsgesellschaft, Sonderheft Nr. 4, 1929, S. 22-23) - obwohl doch das Bauhaus in Weimar schon 1923 im »Haus am Horn« mit dem Versuch, die »Grundform des zeitgenössischen Einzelwohnhauses zu finden«, eine »arbeitssparende Küche« entwickelt hatte (Georg Muche 1924, S. 15-23).

In Grete und Walter Dexels *Das Wohnhaus von heute* werden - ebenfalls unter dem Aspekt selbstbestimmter Arbeit - die Frankfurter sowie die Stuttgarter Küche, die beide zusammen mit Hausfrauen entwickelt worden sind, als »Mustergebilde . . . vortrefflich in ihrer Art, aber ein wenig überorganisiert. . . etwas zu viel Vorherbestimmung im ganzen Organismus« beurteilt und kritisiert, daß nicht hinreichend die Möglichkeit besteht, eigene Gewohnheiten beizubehalten. Die Küche des Niederländers J. J. P. Oud auf der Stuttgarter Werkbund-Ausstellung »Die Wohnung« in der Weißenhofsiedlung 1927 wird schließlich deshalb als beispielhaft genannt, weil sie mehr freien Raum zur eigenen Arbeitseinteilung bietet (Dexel 1928, S. 130-132). Heute noch immer aktuell ist auch Dexels Kritik an immer neuen und rasch überlebten Verbesserungsvorschlägen der Industrie und der Versuch, durch Einsicht gegen derartige Verführungen zu wappnen sowie die Zielsetzung, »den Bedürfnissen einer breiten Masse von Menschen auf vernünftige und gleichzeitig formal befriedigende Weise zu entsprechen. . . Alle Einrichtungen sollen der Bequemlichkeit und der Erleichterung des Daseins und nicht dem Luxus dienen« (ebd., S.139-140).

Diese Forderungen erfüllt die Frankfurter Küche; »durch eine Frau in Verbindung mit Frauen« (May, 1930, S. 39) realisiert, ist sie ein konsequenter Versuch, der berufstätigen und auch der minderbemittelten Hausfrau in ihrem Küchenlabor, ausgestattet mit den damals neuesten technischen Standards, nicht nur die Arbeit zu erleichtern, sondern ebenso durch Abgrenzung und Ausbau ihres speziellen Arbeitsbereiches ihr Selbstgefühl zu stärken und sie zu selbständig organisierter Arbeitsplanung zu aktivieren.

Die Frankfurter Küche ist auch ein Zeitdokument, das uns drastisch vor Augen führt, daß kein Gedanke an die Überlegung verschwendet wurde, wie diese Küchenarbeit in der Familie gemeinsam erledigt werden kann. »Männer haben ja damals noch nicht im Haushalt mitgearbeitet«, bemerkte Frau Schütte-Lihotzky rückblickend (1984, S. 19). Die Frankfurter Küche zeigt uns auch, daß damals andere Koch- und Eßgewohnheiten herrschten - es gab weder Fertiggerichte, noch Tiefkühlkost oder Mikrowellenherd.

Eine neu entwickelte Industrie griff weltweit das Konzept kombinierbarer Einbaumöbel der Frankfurter Küche von Frau Schütte-Lihotzky auf und produzierte es in vielfältigen Variationen. Der französische Arbeitsminister Loucheur war für sein Wohnungsbauprogramm an der Frankfurter Küche interessiert. Während eines Podiumsgespräches im Moderna Museet in Stockholm anlässlich der Ausstellung »Vems är världen?« (Wem gehört die Welt?) erinnerte Björn Linn vom Staatlichen Institut für Bauforschung in Gävle daran, wie die Frankfurter Küche 1930 den Stockholmern in der Ausstellung über den Wohnbau der Weimarer Republik präsentiert wurde und im Laufe der Jahre modifiziert schließlich als »Schwedenküche«, »gewissermaßen auch ein »Spätheimkehrer« . . . ins Nachkriegsdeutschland zurückkehrte« (Bericht von Kühne 1979, S.675). Aus dem Konzept der arbeitserleichternden Küche für die Sozialwohnung entstand schließlich die perfektionierte »de luxe

Küche«, neuerdings im Nostalgie-Look als Statussymbol mit einer verwirrenden Vielfalt von aufwendigen, energieverwendenden, die Idee der Arbeitserleichterung pervertierenden Geräten. Daß derartiger Aufwand, vollautomatisierter Backofen, Grill und Mikrowellenherd, noch längst keine Garantie dafür bietet, daß schließlich auch das Essen schmeckt - diese Einsicht setzt sich langsam durch.

Eine neu gewonnene Lust am Kochen und Essen; die Wiederentdeckung der Küche als soziales Zentrum, als Bereich gemeinsamer kreativer Aktivitäten; aber auch ihr gezielter Ausbau zu offen gegliederten, Arbeitserleichterung bietenden Aktionsräumen, die zu selbstbestimmendem Arbeiten und Wohnen anregen und die strikte Trennung dieser beiden elementaren Lebensbereiche überbrücken: das wird zukünftig das Konzept von Designern, Architekten und Produzenten bestimmen. Dennoch haben auch die durchrationalisierte, arbeitserleichternde »Küchenzeile«, die Kompaktküche als Arbeitsinstrument: sowie die Schrank- oder Nischenküche vor allem für Alleinstehende keineswegs ihre Berechtigung verloren und werden sich neuen technischen Standards anpassen. Die Vorgehensweise zu Beginn unseres Jahrhunderts, die von der Planung Betroffenen mit in den Prozeß der Gestaltung einzubeziehen und darüber hinaus nicht Design-Juroren sondern Benutzerinnen dieser Küchen konstruktive Kritik definieren zu lassen, sollte in Zukunft selbstverständliche Voraussetzung sein, ebenso selbstverständlich wie Variabilität und Flexibilität sollten eigene Entscheidungsmöglichkeit und selbstbestimmtes Handeln wesentliche Beurteilungskriterien für gute Planung und Gestaltung sein.

Auch das Leitbild: »Ein Höchstmaß an Brauchbarkeit, an Bequemlichkeit« für wenig Geld, wie der Niederländer Mart Stam es definierte (1927, S. 125-126), sollte heute wieder aktuell sein. Schließlich war es ein wesentlicher Aspekt, daß die Kosten der Frankfurter Küche, die zuletzt 238,50 RM betragen, »mitsamt allen raffinierten Einrichtungsgegenständen den Baukosten zugeschlagen, mitsubventioniert und auf die Miete umgelegt wurden. Nach unserer Berechnung«, so berichtet Frau Schütte-Lihotzky in ihrem Brief vom 30. 8. 1986, »erhöhte sich die Miete durch alle baulichen Grundlagen und Einrichtungsgegenstände der Frankfurter Küche um eine Mark monatlich, dafür brauchte der Mieter keine Küchenmöbel zu kaufen. Diese eine Mark war absolut tragbar.«

Lernen könnten wir heute auch von Versuchen, die Küchenarbeit zu professionalisieren; etwa von der Initiative im Berufspädagogischen Institut (Anbau an die Voltaschule 1928; Architekt: Max Cetto; Einrichtung: Grete Schütte-Lihotzky) eine Lehrküche einzurichten oder von Schulküchen aus Kojen mit den Abmessungen und Einrichtungen der Frankfurter Küche, wie 1928 in der Varrentrapp-Schule (heutige Werner-von-SiemensSchule).

Ebenfalls wie damals hat heute die Einstellung Aktualität, die Küche nicht nur als arbeitstechnisches, sondern als kulturell soziales Problem aufzufassen. Es gilt, zum Spaß am gemeinsamen kreativen Kochen und Essen anzuregen und darüber hinaus die Möglichkeit wahrzunehmen, durch Erleichterung der alltäglichen Arbeit vielleicht einem Ziel näherzukommen, wie Rousseau es schon proklamierte: eine Gesellschaft, die Frauen und Männern die gleiche Chance bietet, geistig und emotional erfüllt zu leben.