

Blickpunkt

FRANKFURTER KÜCHE VERGANGENHEIT, GEGENWART UND ZUKUNFT

Maria Wüllenkemper

Die Frankfurter Küche der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky (1897–2000) wird häufig als Vorläuferin der modernen Einbauküche bezeichnet. Diese Betrachtung spiegelt bei Weitem nicht den bedeutenden gesellschaftlichen Beitrag wider, den die Küche zu ihrer Entstehungszeit geleistet hat. Unter welchen Umständen wurde die heute von Museen unter anderem in Tel Aviv, New York und Paris gewürdigte Frankfurter Küche entwickelt? Und welche Möglichkeiten bestehen bei der Weiternutzung der Küche im Hinblick auf die Modernisierung mit aktuellen Küchengeräten und die Ergänzung durch modernes Mobiliar (Abb. 1)?

WER IST EIGENTLICH MARGARETE LIHOTZKY?

Margarete Lihotzky wuchs in einer bürgerlichen Familie in Wien auf. Der Vater war Staatsbeamter, vertrat politisch liberale Ansichten und war der pazifistischen Bewegung zugetan; die Mutter engagierte sich in der erstarkenden Frauenbewegung. Margarete trat 1915 als erste Frau in die K. K. Kunstgewerbeschule in Wien ein, heute die Universität für Angewandte Kunst. Sie besuchte unter anderem die erst im Jahr zuvor eingereichte Architekturklasse von Oskar Strnad. Strnad beteiligte Lihotzky schon als Studentin an eigenen Bauprojekten, durch ihn erfuhr sie von den desolaten Wohnverhältnissen in den Wiener Arbeitervierteln.

1920 kam Lihotzky durch eine Wettbewerbsteilnahme mit der Siedlerbewegung Wien in Kontakt, einem damals experimentellen Stadtplanungsprogramm, das sich mit seriell herzustellenden und damit kostengünstigen Wohnungen befasste. Ermuntert durch Strnad besuchte sie illegale Siedlungen am Stadtrand von Wien, wo Menschen unter prekären Bedingungen in selbst errichteten Hütten hausten. Sie studierte die Gewohnheiten der Menschen und ließ sie Fragebögen zu ihren Lebensumständen ausfüllen.

Obwohl Lihotzkys Wettbewerbsbeitrag nicht als Siegerentwurf ausgezeichnet wurde, war ihre Teilnahme von immenser Bedeutung für die berufliche Entwicklung der damals 33-Jährigen: hatte sie doch über die Siedlerbewegung ihr Hauptbetätigungsfeld als Architektin gefunden und kam so mit Architekturschaffenden in Beührung, die ebenfalls das Problem der Wohnungsnot zu lösen bemüht waren. Ab 1922 konnte Lihotzky mit Adolf Loos auf dem Wiener Rathausplatz im Rahmen einer viel beachteten Ausstellung ihre ersten typisierten Wohnhäuser vorstellen, die auf große Anerkennung stießen. So hob etwa der »Manchester Guardian« vom 26. Oktober 1923 die Funktionalität und Bequemlichkeit der Häuser hervor und lobte zudem die praktische Einrichtung der Küche. Lihotzky vertrat in ihren Entwürfen die Auffassung, dass die Möblierungen ihrer Siedlungs-

Abb. 1:
Weiternutzung der Frankfurter Küche
Historische Spülsituations mit historischem Schüttenschrank
Grafik: Architekturbüro Kaffenberger, Reineheim, L. Alt, J. Dorn





Abb.2:
Die Musterküche im Ernst-May-Haus
In der Römerstadt, Im Burgfeld 136, ist eine Frankfurter Küche *in situ* öffentlich zugänglich.
Foto: ernst-may-gesellschaft, S. Keckeisen

bauten sich als prägende und raumbildende Elemente in die Architektur integrieren sollten, Raumgefüge und Möblierung also eine Einheit bildeten. Schon dass damals Adolf Loos als Chefarchitekt aller präsentierten Entwürfe zeichnete, rückte Lihotzkys bedeutenden Beitrag zur Typisierung Jahrzehntelang in den Hintergrund – ein Schicksal, das sie mit zahllosen Architektinnen, Designerinnen, Kunsthändlerinnen ihrer Zeit teilte.

Immerhin machte Lihotzky über Loos die Bekanntschaft mit Ernst May, dem damaligen Frankfurter Stadtbaurat, der mit dem Neuen Frankfurt ein ambitioniertes Bauprojekt zur Schaffung von günstigem Wohnraum ins Leben gerufen hatte. Lihotzky zog im November 1925

nach Frankfurt, wo sie als einzige Frau der Abteilung Typisierung zugeteilt an einer Kernaufgabe des Neuen Frankfurt arbeitete. Neben der typisierten Gestaltung von Grundrissen, Fenstern, Türen und Inneneinrichtungsgegenständen wurde ein besonderes Augenmerk auf die Durchrationalisierung der Abläufe in der Küche gerichtet. Die häufig berufstätigen Frauen sollten durch zeitsparende Arbeitsabläufe entlastet und unnötige Handgriffe und Wege bei der Arbeit in der Küche vermieden werden. Die Frankfurter Küche erleichterte zahlreichen Frauen die Vereinbarkeit von Familie und Erwerbsarbeit (Abb. 2).

1928 heiratete Margarete Lihotzky den österreichischen Architekten Wilhelm Schütte, den sie in Frankfurt kennengelernt hatte. Ihren Geburtsnamen behielt sie bei.

RATIONALISIERUNG DURCH TYPISIERUNG UND NORMIERUNG

Durch Typisierung kostengünstige Wohnungen, Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände herzustellen war kein Gedanke, den das Neue Frankfurt exklusiv für sich beanspruchen konnte. 1903 entwarf etwa der Münchener Architekt Richard Riemerschmid die ersten typisierten und industriell hergestellten Einrichtungsgegenstände für breite Käuferschichten in Deutschland. Angeregt durch die englische Gartenstadtbewegung legte Riemerschmid ab 1909 gemeinsam mit dem Holzbau- und Möbelfabrikanten Karl Schmidt die Grundlagen für die erste deutsche Gartenstadt Hellerau bei Dresden. In den Deutschen Werkstätten für Handwerkskunst – heute die Deutschen Werkstätten Hellerau GmbH – wurden typisierte Häuser verschiedener Preisklassen gefertigt, die kostengünstig errichtet werden konnten. Typisierte Möbelentwürfe ergänzten das Programm. Während in Hellerau zwischen 1909 und 1913 eine Siedlung für zunächst etwa 400 Familien entstand, wurden in Frankfurt von 1925 bis 1930 in mehreren Siedlungen 12.000 Wohnungen errichtet.

DIE KÜCHE IM BRENNPUNKT

Durch die Vereindigung weiter Bevölkerungsschichten im Zuge der Industrialisierung waren zunehmend auch Frauen gezwungen, durch bezahlte Arbeit die Familienkasse aufzubessern. Die nach dem Ersten Weltkrieg stark gestiegene Zahl alleinerziehender Mütter, die allein das Familien-

einkommen erwirtschaften mussten, verschärfte die Problematik dramatisch. Das hatte bereits 1912 Christine Frederick, die amerikanische Hauswirtschafterin und Pionierin der Rationalisierung von Arbeitsabläufen in der Küche, angeprangert. Die berufstätige Frau musste die anfallende Hausarbeit wie Waschen, Einkaufen, Kochen, Putzen etc. damals noch ohne Unterstützung elektrischer Geräte zusätzlich zur Erwerbsarbeit erledigen. Um dieser unzumutbaren Belastung entgegenzutreten hatte die Sozialdemokratin Lily Braun schon 1901 das »Einküchenhaus« propagiert: Angestelltes Personal sollte das Essen für alle Familien eines Mietshauses zubereiten und so berufstätige Frauen entlasten. Ein in Berlin realisiertes Projekt zeigte jedoch nach anfänglich positiven Reaktionen, dass die Kernfamilien sich auf Dauer lieber zum Essen in der eigenen Wohnung trafen und die Großküche immer weniger genutzt wurde. Auch die aus Frankfurt stammenden Gebrüder Richard und Otto Haarer hatten in den frühen 1920er-Jahren Entwürfe für die »wirtschaftliche Küchen« gezeigt. In einer Ausstellung zum Landfrauenstag in Hanau zeigten sie 1926 ihren Küchenentwurf, woraufhin Ernst May die Firma Haarer mit der Lieferung von Schüttens und Abtropfgestellen für die Frankfurter Küche beauftragte – eine Aufgabe, die bald zu Lasten der eigenen Küchenentwicklung zum wirtschaftlichen Schwerpunkt der Firma wurde (Abb. 3).

»SIE IST KLEIN, SCHLANK UND RAFFINIERT«, ...

... begründet der Nutzer einer Frankfurter Küche in der Siedlung Praunheim seine Vorliebe für das Herzstück der Inneneinrichtung.¹ Damit fasst er knapp Lihotzkys eigene Beweggründe für die Rationalisierung der Hausarbeit zusammen, die sie in der Zeitschrift »Das Neue Frankfurt« dargestellt hatte: »Das Problem, die Arbeit der Hausfrau rationeller zu gestalten, ist fast für alle Schichten der Bevölkerung von gleicher Wichtigkeit. Sowohl die Frauen des Mittelstandes, die vielfach ohne irgendwelche Hilfe im Haus wirtschaften, als auch Frauen des Arbeiterstandes, die häufig noch anderer Berufsarbeit nachgehen müssen, sind so überlastet, dass ihre Überarbeitung auf die Dauer nicht ohne Folgen für die gesamte Volksgesundheit bleiben kann.² Ihre Lösung sah vor, eine Küche zu entwickeln, die durch die Typisierung ihrer Bestandteile kostengünstig in die typisierten Grundrisse der Wohnungen des Neuen Frankfurt eingebaut werden konnte.

Wie in ihren 1922 vorgestellten Kernhäusern betrachtete Lihotzky die Frankfurter Küche als Möblierung, die mit dem Raumgefüge und dem jeweiligen Grundriss eine gestalterische Einheit bildete.

Abb.3:
Aluminiumschüttens
Detail einer Aluminiumschüttte im Küchenlager der ernst-may-gesellschaft mit dem Prägestempel der Firma Haarer
Foto: R. Welsen, LfDH





Abb. 4:
Sockelbereich für
die Küchenmöbelung
Unter den Schränken
ist ein etwa 10 cm
hoher Sockel ausgebil-
det. Beispiel einer seit
dem Erstbezug nahezu
unveränderten Küche
in der Römerstadt
Foto: F. Müller,
Denkmalteam fmk

So wurden die Küchen von Schreinerfachbetrieben nach den Vorgaben der Abteilung T an die jeweiligen Raummaße der unterschiedlichen Grundrisstypen angepasst. Die Nutzerinnen hatten die Möglichkeit, die Küche in Teilen nach eigenen Bedürfnissen zu gestalten und konnten etwa Einfluss auf die farbige Gestaltung der Fronten und die Aufteilung des Schrankinneren nehmen. Die grundsätzlichen Funktions- und Gestaltungselemente waren jedoch einheitlich. Schon beim Rohbau der Wohnungen wurde die Einrichtung der Küche mitgedacht: In dem für die Küche vorgesehenen Raum wurde ein etwa 10 cm hoher Sockel gemauert, auf den die Möblierung aufgesetzt wurde (Abb. 4). So konnten Schmutzecken unter den Möbeln ausgeschlossen und der Hygienestandard angehoben werden, zudem war die Reinigung des Bodens insgesamt erheblich vereinfacht.

Die baufest installierten Möbel bestehen überwiegend aus Holz, die nach den Vorgaben der Abteilung T von verschiedenen Fachbetrieben hergestellt wurden. Insgesamt sind die Vorgaben genau eingehalten, jedoch lassen sich in Bezug auf die Holzverbindungen und kleineren Details unterschiedliche Herstellungsarten unterscheiden. Allen Küchen gemein ist, dass die Schränke aus circa 2 cm dicken Tischlerplatten bestehen. Die Einlegeböden und Ab-

lagebretter wurden aus circa 1,7 cm starken Brettern gefertigt. Die seitlichen Schubladenwände bestehen aus dünnen Brettern, wohl um den bestehenden Platz so rational wie möglich zu nutzen. In die Schranktürblätter sind Ausparungen an der Ober- und Unterkante eingearbeitet, um Schimmelbildung zu vermeiden. Die herausnehmbaren Schiebetüren der Oberschränke werden unten auf Kugeln geführt und sind, wo erhalten, dank der robusten Ausführung auch nach knapp 100 Jahren noch uneingeschränkt funktionsfähig (Abb. 5).

Kommen wir aber zur eigentlichen Funktion der Frankfurter Küche: Wie sahen die Arbeitsabläufe aus? Worin lagen ihre Rationalität und Funktionalität begründet? Hierzu liegt es nahe, die Küchenarbeit in die Kategorien »Vorbereiten«, »Zubereiten« und »Nachbereiten« aufzuteilen und die einzelnen Arbeitsschritte genau zu betrachten.

VORBEREITEN

Schon der Weg der Einkäufe von der Haustür in die Küche war in der Grundrissplanung der Wohnungen mitgedacht, denn diese können direkt über den gefliesten Flur in die geflieste Küche gebracht werden. Unnötige Wege, die Abstellen und wieder Aufnehmen von Einkäufen zur Folge gehabt haben könnten, sind so

ausgeschlossen. Die Lebensmittel können mit wenigen Handgriffen in den Vorratsschrank über dem Topfschrank oder in den Kühlkasten, der durch Lüftungsschlitzte direkt mit dem Außenbereich verbunden war, verbracht werden.

ZUBEREITEN

Für die Zubereitung der Mahlzeiten werden die Lebensmittel aus dem Kühlkasten unter der Arbeitsfläche am Fenster herausgenommen und auf der Arbeitsfläche weiterverarbeitet. Weitere Zutaten können ohne lange Wege, teils nur durch Drehen erreicht werden. Auch die Ausleuchtung der Arbeitsfläche war bedacht, da diese sich direkt unter dem Fenster befand. Bei notwendiger Zusatzbeleuchtung kam die in ihrer Position verstellbare Deckenlampe zum Einsatz. Die Arbeitsplatte aus Naturholz war auch in anderer Hinsicht besonders durchdacht: Zur mühelosen Beseitigung von Abfällen fand sich rechts in der Platte eine rechteckige Aussparung, darunter eine überdimensional lange, emaillierte Schütte als Abfallbehälter. Die Vorderkante der Arbeitsplatte wurde ohne Leiste ausgeführt und ermöglichte so das Befestigen von Küchengeräten wie etwa Dosenöffner, Passiergerät, Fleischwolf oder Nussmühle. Durch die Position dieses Sonderarbeitsbereichs rechtwinklig neben der Spüle

konnten sowohl die Geräte als auch die Platte unverzüglich gesäubert werden, ohne dass etwas zu Boden fiel.

Die Arbeitsplatte hatte eine recht geringe Höhe, darunter waren keine Unterschänke angeordnet. Hier wird deutlich, dass viele Arbeiten in der Küche damals im Gegensatz zu heute im Sitzen ausgeführt wurden. Da zu Beginn des 20. Jahrhunderts der Körper wohl grundsätzlich mehr beansprucht war, trug die sitzende Tätigkeit in der Küche zur Entspannung bei. Der Schubladenschrank mit dem benötigten Küchenwerkzeug war ebenfalls unter der Arbeitsplatte, auch der Herd befand sich in unmittelbarer Nähe der Arbeitsfläche, sodass die vorbereiteten Lebensmittel mit einem Griff in den Topf gegeben werden konnten. Pfannenwender und Kochlöffel hingen gut erreichbar über dem Herd. Der Topfschrank war stets gegenüber oder neben dem Herd positioniert. In den frühen Ausführungen der Frankfurter Küche war neben dem Herd die Kochkiste angeordnet; hier konnten erhitzte Speisen über einen längeren Zeitraum bei niederer Temperatur fertigkochen. Dies ermöglichte der Hausfrau, den Garprozess sich selbst zu überlassen und das Haus für andere Aktivitäten, wie etwa eine Berufstätigkeit, zu verlassen und bei der Rückkehr eine warme Mahlzeit vorzufinden. Zum Anrichten

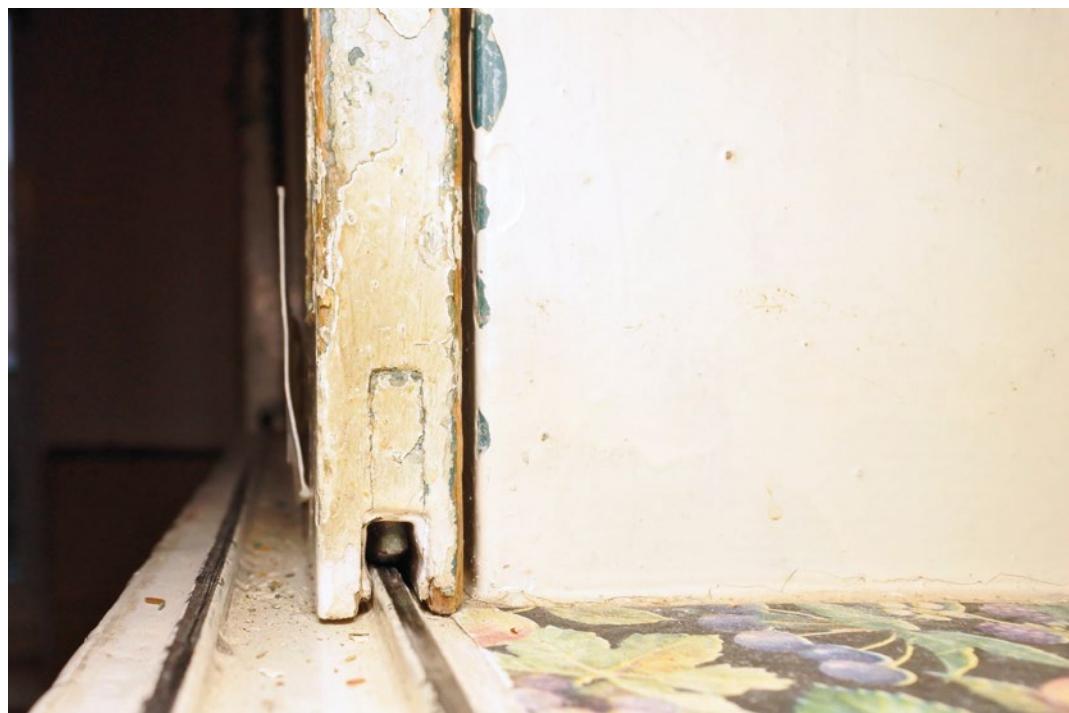


Abb. 5:
Detail eines Oberschranks

Herausnehmbare,
auf Kugeln geführte
Schiebetür eines
Oberschranks
Foto: F. Müller,
Denkmalteam fmk

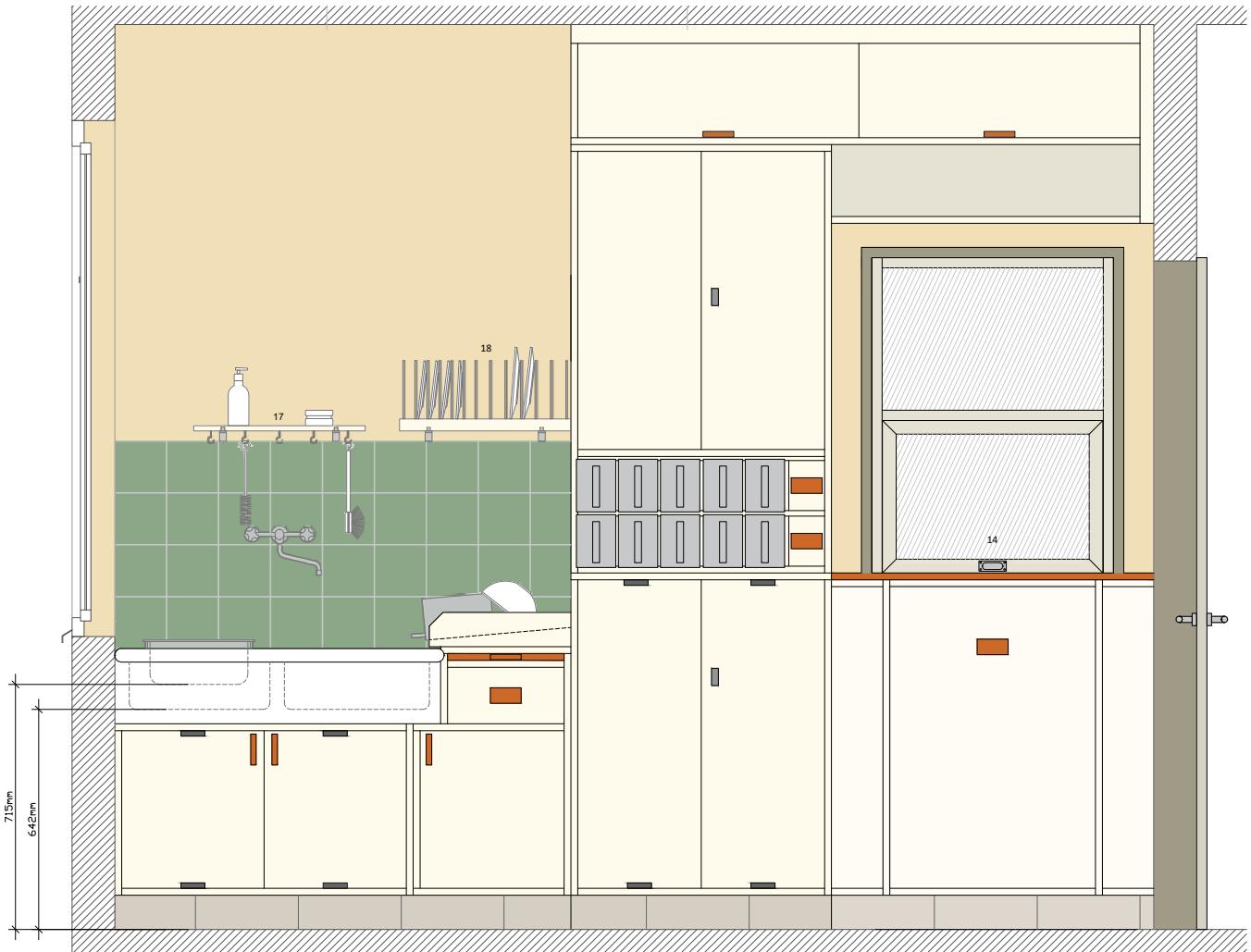


Abb. 6:
Weiternutzung der Frankfurter Küche
Schließen des unteren Teils der Tür zwischen Wohnzimmer und Küche durch ein modernes Schrankelement oder ein Elektrogerät. Die entstehende Durchreiche erhält die vorgesehene Querlüftungsoption des Raumes.

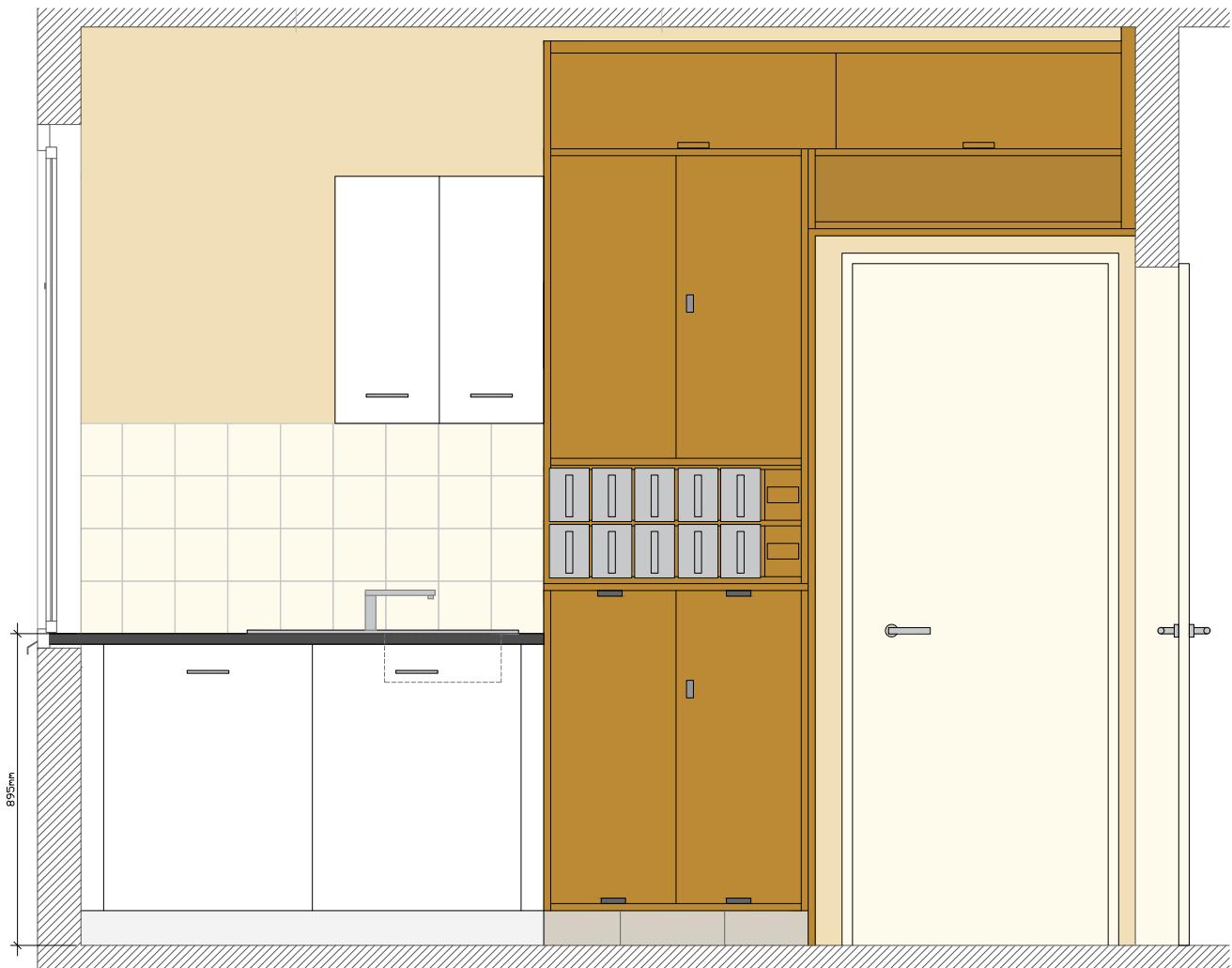
Grafik: Architekturbüro Kaffenberger, Reinheim, L. Alt, J. Dorn

oder Servieren wurde das nötige Geschirr aus dem Oberschrank genommen. Auch hier waren die notwendigen Utensilien wieder in direkter Umgebung des Arbeitsbereichs. Das Servieren war entweder durch die Tür oder die Durchreiche zum Esstisch mit wenigen Schritten möglich. Dann konnte die Tür geschlossen und gegessen werden, ohne den Arbeitsplatz Küche vor Augen zu haben.

NACHBEREITEN

Das Nachbereiten der Mahlzeit umfasste die Arbeitsschritte Abdecken, Spülen, Abtrocknen und Aufräumen. Das schmutzige Geschirr wurde auf der Arbeitsfläche oder den ausziehbaren Flächen über dem Schubladenschrank abgestellt. Auch für den Spülvorgang wurden alle notwendigen Werkzeuge, wie Bürsten und Schwämme, direkt über der Spüle aufgehängt. Beide Becken wurden mit heißem Wasser aus

dem Hahn gefüllt, im rechten Becken wurde Seife zugesetzt, im linken Becken blieb das Wasser klar. Anschließend wurden Gläser, Besteck und Teller nacheinander gespült. Dafür griffen Rechtshänderinnen mit der rechten Hand die Spülbürste und mit ihrer Linken das schmutzige Geschirr, reinigten es im Seifenwasser, spülten es im reinen Wasser nach und legten es anschließend mit der linken Hand auf die Abtropfvorrichtung oder das Abtropfregal. Auf den Abtropfvorrichtungen konnte das Geschirr trocknen. Töpfe und Pfannen wurden direkt in den Topschrank eingeräumt. Die schräg eingelegten Halteleisten ermöglichen, dass Töpfe und Pfannen jeder Größe unabhängig voneinander an der Luft bis zur nächsten Verwendung trocknen konnten. Anschließend konnte das saubere und trockene Geschirr mit wenigen Handgriffen aufgeräumt werden.



MODERNISIEREN

Was vor 100 Jahren mit viel Raffinesse entwickelt worden ist, überzeugt zwar bis heute, bedarf aber doch einiger Anpassungen: So arbeiten wir heute in der Küche etwa im Stehen, auch der Einbau von Elektrogeräten wie Backofen, Kochfeld, Spülmaschine und Kühlschrank muss berücksichtigt werden. Nun ist es keine Schwierigkeit, mit dem passenden Geldbeutel die klare Struktur und Praktikabilität der Frankfurter Küche mit modernen Küchengeräten zu ergänzen oder maßgeschneiderte Änderungen für bequemeres vorzunehmen. Jedoch läuft dies dem ursprünglichen Entwicklungsgedanken zuwider: war doch der gesamte Siedlungsbau des Neuen Frankfurt und erst recht die Frankfurter Küche für den kleinen Geldbeutel ersonnen worden. Diesen Kerngedanken beizubehalten und weiter zu entwickeln, ist ebenfalls eine Aufgabe der praktischen Denkmalpflege. Das Landesamt für

Denkmalpflege Hessen hat daher das Architekturbüro Kaffenberger damit beauftragt, eine Machbarkeitsstudie zu erarbeiten, die Küchen bei der Modernisierung mit genormten Elektrogeräten und Küchenmöbeln, die in jeder Preisklasse erworben werden können, auszustatten. Auch neue Elektroleitungen und mehr Steckdosen wurden berücksichtigt.

Am Beispiel der nahezu vollständig erhaltenen Küche einer Wohneinheit Am Forum in der Römerstadt sowie einer modernisierten Küche im Heidenfeld wurde die Machbarkeitsstudie entwickelt; die Lösungsvorschläge lassen sich aber auf alle Küchenvarianten von Margarete Schütte-Lihotzky übertragen.

Dabei wird klar, dass die Aufgabenstellung komplexer ist, je mehr Originalteile erhalten und bei der Modernisierung zu berücksichtigen sind.

Abb.7:
Weiternutzung der Frankfurter Küche
Neue Spülsituation mit neuen Unterschränken und historischem Schüttenschränk
Grafik: Architekturbüro Kaffenberger, Reinheim, L. Alt, J. Dorn

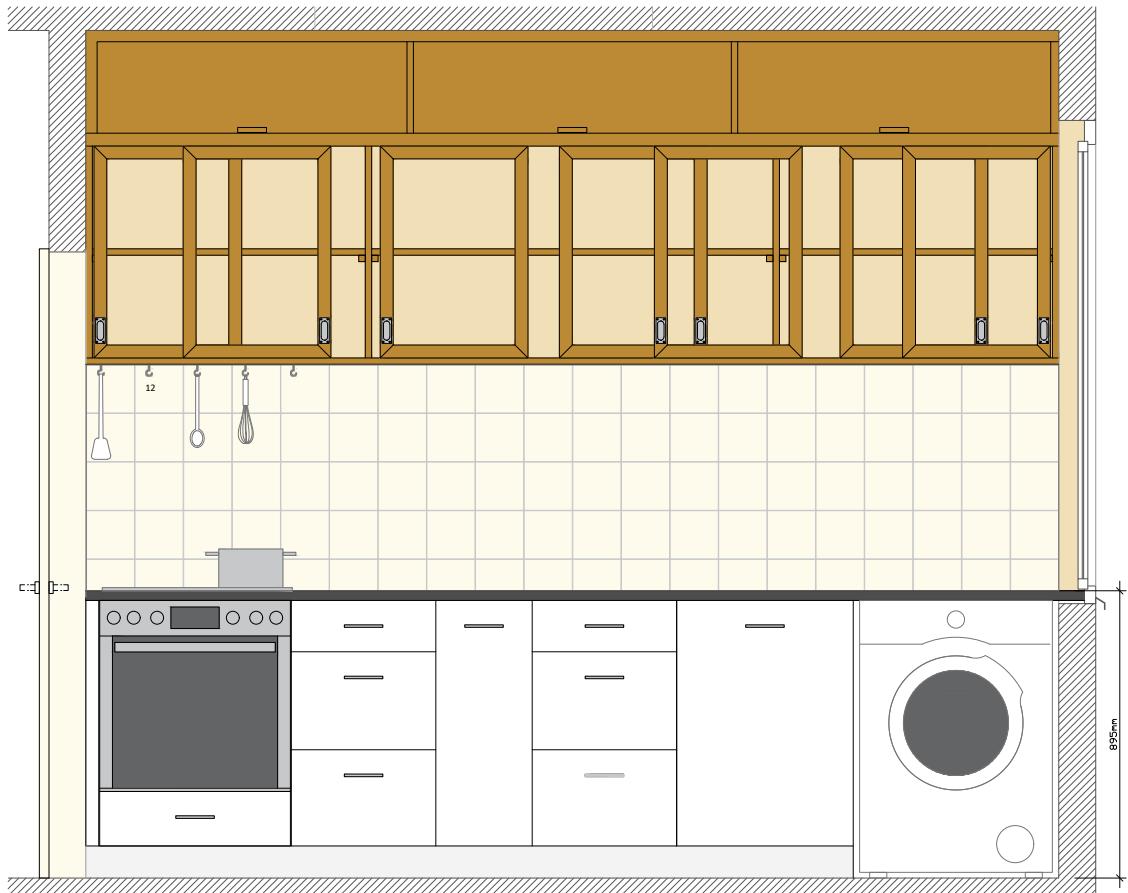


Abb. 8:
Weiternutzung der Frankfurter Küche
Neue Unterschränke und moderne Elektrogeräte
Grafik: Architekturbüro Kaffenberger, Reinheim, L. Alt, J. Dorn

So ist etwa bei einer komplett erhaltenen Küche die einzige Möglichkeit, moderne Geräte zu integrieren, der Bereich unter der Arbeitsplatte. Die Arbeitsplatte selbst kann auf eine Höhe von etwa 90 cm erhöht und so die standardisierte Arbeitshöhe erreicht werden. Für individuelle Bedürfnisse ist auch eine größere Erhöhung möglich. In dem zwischen neuer und alter Arbeitsplatte entstehenden Zwischenraum können Schubladenelemente eingefügt oder Küchenutensilien direkt verwahrt werden. Zusätzlich erforderliche Steckdosen können auf der neuen Arbeitsplatte angebracht werden, um den historischen Fliesen-Spiegel nicht zu schädigen.

Denkbar ist auch die Möglichkeit, eine der beiden Küchentüren zur Hälfte zu verschließen und im unteren Bereich ein Elektrogerät wie etwa Spülmaschine oder Kühlschrank zu platzieren. Im oberen Bereich kann eine Durchreiche ausgebildet werden, die die oben erwähnte Querlüftung und den direkten Kontakt zum Wohnzimmer oder Flur sicherstellt (Abb. 6).

Größerer Spielraum ergibt sich, wenn weniger Originalteile in die Neuplanung zu integrieren

sind. So findet sich etwa häufig der Fall, dass Unterschränke, die durch täglichen Gebrauch stark strapaziert wurden, nicht mehr vorhanden sind, die Oberschränke jedoch dank ihrer soliden Planung und handwerklichen Ausführung häufig noch intakt sind. Hier besteht die Option, die neuen Elemente anstelle der Unterschränke anzurondern (Abb. 7 und 8).

Es bietet sich auf dem rationalisierten Grundriss der Küche natürlich an, auch bei der Neumöblierung die von Schütte-Lihotzky vorgesehenen Arbeitsabläufe nachvollziehbar zu machen. Das heißt, der Arbeitsschritt »Vorbereiten« ist wie das historische Vorbild in der Reihenfolge Kühlschrank, Arbeitsfläche und Herd angeordnet. Beim Arbeitsschritt »Aufräumen« werden Spülbecken und Abtropffläche richtig organisiert und um eine Spülmaschine ergänzt. Bei der farbigen Gestaltung der historischen Elemente besteht selbstverständlich die Möglichkeit, dass der Nutzer diese selbst wählt. Dieser Ansatz überwog schon bei den ersten Küchen vor 100 Jahren und kann durchaus weiterverfolgt werden (Abb. 9 und 10).



>... HÄTTE ICH DIESE VERDAMMTE KÜCHE NIE GEBAUT!<

Margarete Schütte-Lihotzky selbst betrachtete das internationale Renommee der Frankfurter Küche Zeit ihres Lebens als Last: »Ich habe in meinem Leben sehr viel mehr gemacht als das. Wenn ich gewusst hätte, dass alle immer nur davon reden, hätte ich diese verdammte Küche nie gebaut!«³ Die feministische Bewegung der 1970er- und 1980er-Jahre schließlich missverstand das Konzept der Frankfurter Küche und sah die Hausfrau in dem für eine Person gedachten Raum quasi eingesperrt und abgeschnitten vom restlichen Leben im Haus. Dass die durch rationalisierte Küche eine erhebliche Erleichterung für die durch Haushalt und Beruf doppelt belastete Frau darstellte, galt auch damals; doch auch die 1980er-Jahre hatten noch nichts daran zu ändern vermocht, dass weiterhin hauptsächlich die Frau in der Küche arbeitete. Mit der zunehmenden Zahl an berufstätigen Frauen und der allmählich gleichberechtigteren Verteilung der Hausarbeit hat die Frankfurter Küche nur oberflächlich betrachtet an gesellschaftlicher Aktualität eingebüßt. Die Anerkennung der Hausarbeit als echte Arbeit bleibt weiterhin ein zu erreichendes Ziel – das Weiterverfolgen der Rationalisierung der häuslichen Arbeitsprozesse analog zur Rationalisierung der bezahlten Arbeit ist ein vielversprechender Schritt in die richtige Richtung.

1 Wolf Gunter Brügmann-Friedeborn, Unsere Frankfurter Küche. In: Siedlerverein Frankfurt am Main-Praunheim e.V. (Hg.), S. 46–49, hier S. 46.

2 Margarete Schütte-Lihotzky, Rationalisierung im Haushalt. In: Das Neue Frankfurt 1926/27, H. 5, S. 120–123, hier S. 120. **3** Rückblickend auf ein Interview, das der Architekturkritiker Wojciech Czaja 1987 mit Schütte-Lihotzky geführt hatte, zeigt er sich noch 30 Jahre später von der Ablehnung, mit der die Architektin ihrem bekanntesten Werk gegenübertrat, irritiert: <https://www.nextroom.at/article.php?id=41659>, abgerufen am 17.1.2025.

LITERATUR

Stephan Kummer (Hg.), *Wie saniere ich ein Ernst-May-Haus? Beispiele aus Frankfurt am Main. Neues Bauen hundert Jahre später* (Frankfurt a. M. 2025).
Christoph Mohr, Michael Müller, *Funktionalität und Moderne. Das neue Frankfurt und seine Bauten 1925–1933* (Frankfurt a. M. 1984).
Siedlerverein Frankfurt am Main-Praunheim e.V. (Hg.), *May-Siedlung Praunheim 1927–2002. Eine Siedlung und ihr Verein* (Frankfurt a. M. 2002).

Abb. 9:
Frankfurter Küche im Jahr 2025

Restaurierte und modernisierte Frankfurter Küche in der Siedlung Höhenblick
Foto: J. Schulz

Abb. 10:
Frankfurter Küche im Jahr 2025

Erweiterung des historischen Bestandes um neue Unterschränke und Elektrogeräte
Foto: J. Schulz