

Antonia Surmann

Die Küche als Ausdruck von Gesellschaftsbildern

Die Rationalisierung der Arbeits- und Größenverhältnisse der Küche nahm ihren Anfang in Amerika. 1841 beschäftigt sich zunächst Catherine E. Beecher aufgrund der Dienstbotenfrage mit der Gestaltung der Küche. Vor allem Christine Frederick und Lillian M. Gilbreth versuchen, in Analogie zur rationellen Arbeitsorganisation der Industrie, diese auf die Hausarbeit zu übertragen. Sie zerlegen die Arbeitsabläufe in die drei wesentlichen Arbeitsgänge, Aufbereitung, Zubereitung und Reinigung und ordnen diesen die zugehörigen Arbeitsstätten Herd, Vorratshaltung und Spüle in einer zweckmäßigen Anordnung angepasst zu, um zur Arbeitserleichterung beizutragen. Darüber hinaus setzen sich Catherine E. Beecher und Lillian M. Gilbreth dafür ein, die Hausarbeit als Beruf und die Küche als Arbeitsplatz der Hausfrau anzuerkennen.

In Deutschland löst das aufgrund der zunehmenden Frauenerwerbstätigkeit veränderte Frauenbild die Auseinandersetzung mit der Hauswirtschaft aus. Die Anerkennung der Hausfrauentätigkeit als professionelle Arbeit ist der Anlass für eine intensive Beschäftigung mit dem Thema Küche. Neben dem 1924 veröffentlichten Buch von Bruno Taut *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin*¹ bleibt das wohl bedeutendste Werk der Rationalisierungsbewegung in Deutschland *Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Haushaltsführung*² von Erna Meyer. Der rationalisierte Haushalt bezieht sich auf drei Prämissen: die arbeitswissenschaftlich begründeten Prinzipien der Zeit-, Kraft- und Materialersparnis, die Vermittlung einer funktionalen und ergonomischen Ästhetik und die Forderung nach der Anwendung von Technik im Haushalt. Während sich zu Anfang die Hausfrauenvereine mit der Rationalisierung des Haushalts befassen, folgen 1924 die Architektinnen und Architekten. Die neue Küchenform, die zweckmäßig eingerichtete Arbeitsküche, wird aber nicht von allen Seiten in Deutschland positiv aufgenommen. In den 1920er Jahren entsteht eine große Debatte, welche Küchen-

form die bessere sei, die Wohn- oder die Arbeitsküche. Die Entwicklung der rationellen Küche wird durch die einsetzenden Wohnungsbauprogramme der Städte eingeleitet und im großen Stil umgesetzt. Dies führte zu der Entwicklung und Umsetzung der Frankfurter, Münchner, Stuttgarter und der Hamburger Küche. Jede Stadt hatte in ihrem Hochbauamt ihre eigenen 'Küchenplaner', so dass sich die Küchen von Stadt zu Stadt unterschieden. Während die meisten dieser Küchen in Vergessenheit gerieten, hat die Frankfurter Küche der Architektin Margarete Schütte-Lihotzky ihre Bedeutung für den Wohnungsbau nie verloren.

1925 wird in Frankfurt/Main unter der Leitung von Ernst May ein auf zehn Jahre berechnetes Wohnungsbauprogramm mit dem Ziel einer planmäßigen Beseitigung der Wohnungsnot aufgestellt. Ein wichtiger Grundsatz Ernst Mays für die Planung des Massenvohnungsbaus ist die Rationalisierung der Hausarbeit. Mit einem rationellen Grundriss können die Räume so angelegt werden, dass die Hausarbeit mit geringstem Kraftaufwand zu leisten ist. Die Küchen mit einer vollständigen Möblierung werden bei der Errichtung der Wohnungen in die Mehrkosten der Miete eingerechnet. Die Frankfurter Küche ist die erste voll eingerichtete Arbeitsküche, die im Frankfurter Wohnungsbauprogramm als Massentyp zur Anwendung kommt.

Mit der Berufung an das städtische Hochbauamt Frankfurt (1926) wird Margarete Schütte-Lihotzky damit beauftragt, sich mit der Planung und Bauausführung der Wohnungen im Hinblick auf die Rationalisierung der Hauswirtschaft zu beschäftigen. Die Wohnküche wird nicht als ‚zeitgemäße Wohnkultur‘ betrachtet und durch eine ‚Doppelzelle, Einbauküche, Wohnzimmer‘ ersetzt.³ Margarete Schütte-Lihotzky nimmt die Mitropa-Küche der damaligen Speisewagen zum Vorbild, in denen auf einer Fläche von 1,97 x 1,83 m² und einer Anrichte mit denselben Ausmaßen Fünf-Gänge-Menüs zubereitet werden können.

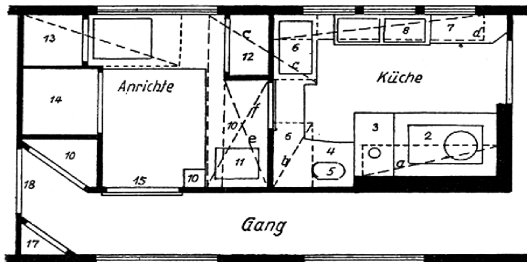


Abb. 1: Grundriss der Mitropa-Speisewagenküche

In diesen beiden Räumen werden Mahlzeiten von zwei Personen für 80 Personen in verhältnismäßig kurzer Zeit hergestellt. Darüber hinaus befinden sich in diesen beiden Räumen mit zusammen 7,12 m² Grundfläche Getränke, Essgeschirr, Bestecke und Gläser. Margarete Schütte-Lihotzky sieht in der Mitropa-Küche einen zweckmäßigen Arbeitsraum, in dem die Wege- und Griffersparnisse am konsequentesten umgesetzt werden. Sie versucht, diese Erkenntnis auf den Privathaushalt zu übertragen.⁴

Die Küche als Zentrum der Hausarbeit wird in den 1920er Jahren von den Befürwortern der Arbeitsküche als Laboratorium⁵, Fabrik⁶ oder Werkstatt⁷ betrachtet. Folglich werden für die Arbeitsabläufe in der Küche Untersuchungen nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten ähnlich dem Taylorsystem durchgeführt und die verschiedenen Küchenarbeiten mit der Stoppuhr abgemessen. Größe und Form der Küche sollen weitgehend Schritt- und Griffersparnis ermöglichen. Bei der Auswertung der Ergebnisse entsteht ein langer, schmaler Raum von 1,90 Breite und 3,40 Länge.

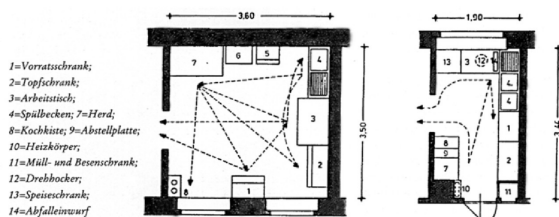


Abb. 2: Schrittersparnis in der Frankfurter Küche (rechts) gegenüber einer herkömmlichen Küche (links)

Die 6,5 m² große Küche enthält alle für den Haushalt notwendigen Einrichtungsgegenstände: einen Topf- und Geschirrschrank, einen Vorratsschrank mit achtzehn Aluminiumschütten, einen Speiseschrank, einen Buchenarbeitsisch mit Rinne für die Küchenabfälle, ein Ablaufbrett, ein Tellerropfgestell, einen Spültisch mit zwei Becken aus Nickel mit Asbestisolierung, ein an der Wand herunterklappbares Bügelbrett, einen

Gasherd mit Abstellplatte, eine Kochkiste, Schubladen für Mehl und Salz neben dem Herd, zehn gewöhnliche Schubladen, zwei ausziehbare Arbeitsbretter, einen Müll- und Besenschrank, der sowohl von der Küche als auch vom Flur zu bedienen ist, ein Gewürzgestell, eine Schiebelampe und einen höhenverstellbaren Drehstuhl. Die Oberflächen der Unterschränke und die Arbeitsplatten sind mit schwarzem Linoleum belegt, die Einrichtungsgegenstände dagegen ultramarinblau gestrichen. Die Kacheln der Wände sind ockergrau getönt, Fußboden und Sockel sind schwarz gekachelt.⁸

Die Küchenstruktur orientiert sich an den notwendigen Arbeitsschritten. Neben dem Arbeitstisch, der vor dem Fenster steht, befindet sich links der nach außen entlüftbare Speiseschrank. Rechts des Arbeitsplatzes reihen sich die Spülvorrichtung und Geschirrschränke mit Glastüren an der Längswand entlang. An die Spüle schließt eine Arbeitsplatte an, worunter sich eine Ausziehplatte und ein Vorratsschrank mit Schütten befindet. Dann folgen der Topfschrank und in der Ecke der Besenschrank. Der dreiflämmige Gasherd mit Backrohr sowie die Kochmaschine sind auf der gegenüberliegenden Seite angeordnet.



Abb. 3: Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky, 1926
Der Gang in der Küche ist 0,90 m breit. Die schmale Gang ermöglicht kurze Wege von der einen auf die andere Seite. Durch eine breite Schiebetür gelangt man in den Wohn- und Essraum. Der Weg zwischen Küche und Esstisch wird auf drei Meter festgelegt, um

das Prinzip der kurzen Wege auch außerhalb der Küche zu erfüllen.

Bei der Frankfurter Küche bekommt die Hausfrau einen Arbeitsplatz zugewiesen, der nach der Funktion und Qualität dem des Mannes vergleichbar sein soll. Dadurch wird die Küche zum monofunktionalen Raum, zum Arbeitsplatz für eine einzelne Person. Sie ist das Produkt einer der Rationalität und Funktion folgenden Entwurfsarbeit, einer Optimierung der Arbeits- und Bewegungsabläufe nach dem zeitlich genau abgestimmten Taylor-System. Die Rationalisierung im Haushalt ist der Versuch, den individuellen Freiheitsraum der Frau zu erweitern. Der emanzipatorische Ansatz ist zwar für die Hausfrau vorhanden, kann letztlich aber nicht umgesetzt werden, da das entscheidende Merkmal beruflicher Tätigkeit, die Entlohnung, nicht eingelöst wird.

In den 1930er Jahren wird von amerikanischen und schwedischen Instituten die deutsche Küchenforschung der 1920er Jahre, speziell die Frankfurter Küche, aufgegriffen und weitergeführt. So wird die weiterentwickelte Frankfurter Küche, jetzt als Schwedenküche bezeichnet, wieder zum Ideal der Einbauküche der Nachkriegszeit.

Der Startschuss für die erste deutsche Anbauküche in Serienherstellung ist die Kölner Möbelmesse von 1950. Das bis dahin immer noch vorherrschende Küchenbuffett wird in Ober- und Unterschränke aufgelöst, die unabhängig voneinander aufgestellt werden können. Kühlschrank, Herd und Spüle sind Beistellgeräte und können bis 1956 nicht unter einer fugenlosen Edelstahlabdeckung zusammengefasst werden. Zu Beginn der 1950er Jahre besteht die Arbeitsfläche aus Linoleum, das um 1955 durch eine kunststoffbeschichtete Oberfläche, das Resopal, ersetzt wird. Ist die Korpusgestaltung der Küchenmöbel zunächst eckig und auf die Farben Grau, Weiß und Schwarz begrenzt, bieten die Hersteller ab Mitte des Jahrzehnts abgerundete Küchenmöbel und eine vielfältige Farbgestaltung von kräftigen bis pastosen Farben an. Vor allem durch die neuen Resopalarbeitsflächen entsteht ein das Gesamtbild bestimmender harmonischer Eindruck der Küche. Der in erster Linie als Arbeitsplatz ausgestattete Raum erhält eine persönliche Note. Darüber hinaus werden Durchreichen und Imbissplätze in den Küchenraum integriert, wodurch soziale Be-

ziehungen innerhalb und außerhalb des Raumes ermöglicht werden. Sie stehen für den Beginn der Auflösung der Arbeitsküche, ohne den Arbeitsablauf zu beeinträchtigen. Das Küchendesign der 1950er Jahre verändert sich im Laufe des Jahrzehnts somit in technischer, ästhetischer und sozialer Hinsicht. Die Modelle von 1957 haben keine Ähnlichkeiten mehr mit den Modellen zu Anfang des Jahrzehnts.



Abb. 4: WKS Küche von Sep Ruf, 1952



Abb. 5: Küche in Pastelltönen, um 1955. Musterbeispiel der Farbauswahl

Sowohl die Technisierung, Elektrifizierung als auch die Farb- und Materialentwicklung haben innerhalb eines Jahrzehntes einen neuen Stil hervorgebracht, der seitdem verbindlich ist. Gleichwohl ändert sich nichts an der von Margarete Schütte-Lihotzky entwickelten ergonomischen Aufteilung der Arbeitszentren.

Bis in die 1960er Jahre hinein sind die wichtigsten Arbeits- und Designkriterien die rationelle Handhabung, ergonomische Verbesserungen und Hygieneansprüche. Es sei an die Griffleiste, das Fehlen der Außenscharniere an den Türen durch eine neue Anschlagart und an den Raumteiler erinnert.



Abb. 6: Modell SieMatic 6006 auf der Möbelmesse 1960, SieMatic



Abb. 7: Küche Form 2000 in Chromoxydgrün, 1968

Erst gegen Ende der 1960er Jahre werden psychologische und noch stärker soziale Designkriterien in die Küchenplanung aufgenommen. Warme Farben und holzimitierende Dekore, kombiniert mit Ansetztisch und Esstheken, sowie das Einfügen von Regalen brauchen die geschlossene Küchenzeile auf und sind der zaghafte Beginn einer auf größere „Wohnlichkeit“ und Kommunikation ausgerichteten Küche. In den 1970er Jahren wird diese Tendenz vollends umgesetzt. Die sterile Einbauküche verliert ihre Vormachtstellung und wird von einer „gemütlich gestalteten“ Essküche abgelöst. Die Gemütlichkeit wird mit einer Vielfalt von Farben und Formen erreicht. Neben farbigen Küchenzeilen werden schlichte und rustikale Holzküchen an-

geboten. Vor allem die Nischenregale unterstreichen den Eindruck der wohnlich aussehenden Küchen.



Abb. 8: Küchenfront in Kiefer-Dekor, Ende 1960er Jahre



Abb. 9: Holzküche in rustikaler Ausführung

Parallel zur konventionellen Küchenplanung gibt es eine innovative und visionäre Planung. In der Zeit zwischen 1968 und 1973 entstehen "Küchenideen für die Zukunft" und von Chemiefirmen und Küchenherstellern unabhängig voneinander in Auftrag gegeben. Innovative Küchenentwürfe bestehen aus Konzepten, die nicht für den massenhaften Einsatz und Gebrauch gedacht sind. Einzelne Elemente daraus werden dennoch von Küchenfirmen aufgegriffen und umgesetzt.

Als innovativ zu bezeichnende Ideen dieser Zeit sind der Küchenwagen und die Kücheninsel. Während der 1964 entwickelte Küchenwagen *cucina minima* des italienischen Designers Joe Colombo schon vielen ein Begriff sein wird, da er bereits einen festen Platz in einigen Museen hat, sind die zur selben Zeit entstandenen Kücheninseln des Engländers John Heritage und der schweizerischen Firma Novellelectric völlig in Vergessenheit geraten. Vielleicht liegt es daran, dass gerade die Kücheninsel ohne Zeitverzögerung von den Herstellern aufgegriffen und abgewandelt in ihren Küchenprogrammen aufgenommen wird.

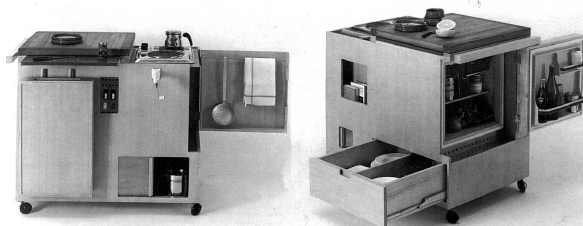


Abb. 10: Mobiler Küchenwagen Cucina minima, Joe Colombo, 1964



Abb. 11: Englische Kücheninsel Masterplan, John Heritage, 1963

Die speziell von Küchenfirmen in Auftrag gegebenen "visionären Forschungsarbeiten für die Küche der Zukunft" machen deutlich, dass sich auch Küchenhersteller mit den aktuellen Themen der Zeit, der Raumfahrtentwicklung und der Mondlandung, beschäftigen. Die Innovationen der Raumfahrttechnik, die kleinen Raumverhältnisse eines Raumschiffes als auch die damit verbundene Lebensweise werden auf die Küchentechnik übertragen. So liegt z.B. das Hauptaugenmerk der Küchenfunktion auf dem Aufwärmen vorgefertigter Mahlzeiten und nicht auf dem Kochen. Die technischen Fortschritte der Mikrowellengeräte blicken bereits 1967 auf eine zehnjährige Entwicklung zurück. Es ist schon damals absehbar, dass Tiefkühlkost und Fertiggerichte aufgrund der außerhäusigen

Erwerbstätigkeit der Frau an Bedeutung gewinnen werden.

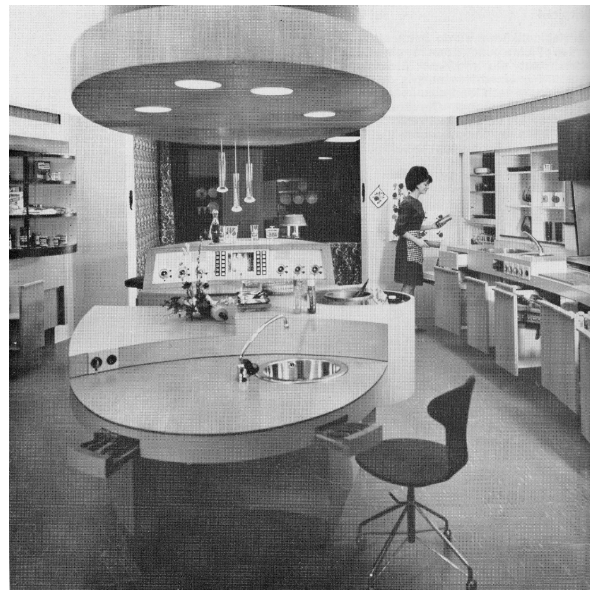


Abb. 12: Novellipsenküche, Novelectric, 1965

Während bei den Ideen über Zukunftsküchen zum einen der Blick auf die technischen Entwicklungen gelegt wird, konzentriert er sich andererseits auf die Raum- und Größenverhältnisse. Parallel zum Status der Hausfrauentätigkeit und damit der Küchenarbeit lösen die Designer zu Beginn der 1970er Jahre den Küchenraum einfach auf. Die Küche wird zu einem fahrbaren Modul, das bei Benutzung aufgeklappt und im unbenutzten Zustand zusammen geschoben und in eine Ecke gestellt werden kann.

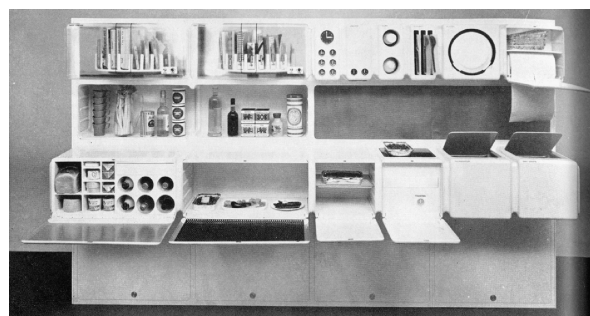


Abb. 13: Modell capsule kitchen, Küche für die Zukunft, John Rowley, 1970

Aufgrund von neuen Lebensstilformen in den 1980er Jahren, die durch ein verändertes Familienbild, Wohngemeinschaften oder Lebensgemeinschaften unverheirateter Paare und Singlehaushalte gekennzeichnet sind, ändert sich auch das Wohn- und damit das Küchennutzungsverhalten.⁹ Nicht nur in der konventio-

nellen Küchenplanung, sondern auch bei den innovativen Modellen wird die Küche wieder mehr ins Zentrum der Wohnung gerückt. Auch hier gilt, sie eher als ‚Kunstwerk‘ denn als ‚Equipment‘ der Wohnung zu betrachten.



Abb. 14: Im geschlossenen Zustand als Küche nicht zu erkennendes Modell, Haas + Sohn KG, 1972



Abb. 15: Modell Mal-Zeit, Coop Himmelb(l)au

Mit der Auflösung des traditionellen Familienbildes Ende der 1980er Jahre rückt die rationale Küchenplanung weiter in den Hintergrund. Neue Lebensstile, die andere Ansprüche an die Küche stellen, werden von den Küchenherstellern berücksichtigt. Die Küche als Raumeinheit löst sich nahezu auf. Sie wird nach Mög-

lichkeit in den Wohnraum integriert: ein Arbeitsblock sorgte für das gemeinsame Vorbereiten der Mahlzeiten, und viele Küchenschränke und Schubladen werden durch Etageren und Paneelsysteme aus Edelstahl ersetzt. Darüber hinaus verleiht die Kombination von Elektrogeräten aus Edelstahl und den dazu passenden Küchenfronten mit Metallicfarben den Küchen ein professionelles Äußeres.



Abb. 16: Modell Eroica, Alberto Rizzi, Rossano Didaglio, 1990

Die Küche gilt es zu präsentieren und nicht zu verstecken. Ebenso wie Malerei, Skulptur oder Architektur der Ausdruck eines zeitgenössischen Gesellschaftsbildes sein können, spiegelt sich dies auch im Design, im Nutzungsanspruch und in der Zweckmäßigkeit einer Küche wider. Mit steigender Industrialisierung und beginnender Emanzipation wird die Küche als Ausdruck des wirtschaftlichen Arbeitsplatzes der Frau den gesellschaftlichen und industriellen Entwicklungen angepasst. Der Arbeitsplatz Küche und damit die Frau rückt ins Zentrum der Diskussion.



Abb. 17: Eschenfurnier mit Graphitlack, 1987. Aus: Titelblatt der Zeitschrift Die moderne Küche, 1/1987.

In den 1950/60er Jahren wird diese Tendenz fortgeführt, und die Küche wird als Arbeitsstätte, die keine Wohnfunktion mehr hat, auf das Arbeitstechnische reduziert und im Vergleich zur früher üblichen Wohnküche zurückgedrängt. Durch ihre Verkleinerung verliert sie für die übrigen Familienmitglieder an Bedeutung und führt darüber hinaus zu einer Geringschätzung der Hausarbeit. Von der Hausfrau wird verlangt, dass sie ihre Arbeit alleine, abgeschottet und lautlos vom Familienleben getrennt erledigt und natürlich ihre Arbeitsstätte in einem permanent sauberen Zustand hält. In den 1960er Jahren kommt es zu einer weiteren Ideologisierung der unentlohnten Hausarbeit. Mit Slogans wie "Mutti ist die Beste" und der Einführung von farbigen und abgerundeten Küchenmöbeln soll der Hausfrau ein angenehmes Klima bereitet werden, damit sie weiterhin in ihrem Hausfrauendasein verharrt. Erst mit den gesellschaftlichen Veränderungen ab Ende der 1960er Jahre findet ein Aufbegehren gegen diese Familien-, Wohn- und Hausarbeitsstrukturen statt. Die ehemals geschlossene, sterile Küchenzeile wird durch Küchenmöbel mit holzimitierenden Dekoren, Regalen, Ansetztischen oder Esstheken aufgebrochen. Es ist der zaghafte Beginn einer Rückeroberung von ‚Wohnlichkeit‘ und auch Kommunikation in die Küche. Diese Tendenz wird in den 1970er Jahren weiter umgesetzt. Die Küche wird zunehmend um die Funktionen Gemütlichkeit, Geselligkeit und Kommunikation erweitert und verliert endgültig ihre Aufgabe als

‚Arbeitsplatz der Frau‘. Mit der Auflösung des traditionellen Familienbildes und den nach Individualisierung strebenden, besser verdienenden Singles entwickeln sich seit den 1980er Jahren neue Bedürfnisse und neue Lebensstile, die andere Ansprüche an die Küche stellen.



Abb. 18: Küchendesign, professionell und gemütlich, 1989

Ästhetik, Genuss, Spaß am Kochen und darüber hinaus das gemeinsame Kochen mit Freunden stehen nun verstärkt im Vordergrund und müssen bei der Konzeption von Küchendesigner berücksichtigt werden. Auch wenn sich das Leitbild von der Labor- zu einer gemütlichen Essküche gewandelt hat, wird vom Grundkonzept der Einbauküche dennoch bis heute nicht abgewichen.

Endnoten

1. Taut, Bruno: Die neue Wohnung, Die Frau als Schöpferin, Leipzig 1924.
2. Meyer, Erna: Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Haushaltsführung, Stuttgart 1926.
3. May, Ernst: Grundlagen der Frankfurter Wohnungsbaupolitik, in: Das Neue Frankfurt, 7-8/1928, S. 118.
4. Lihotzky, Margarete: Die „Frankfurter Küche.“ Typisierte Küche des Hochbauamtes Frankfurt a. M., in: Stein, Holz, Eisen, 8/1927, S. 157.
5. Lihotzky, Margarete: Rationalisierung im Haushalt, in: Das Neue Frankfurt, 5/1927, S. 121.
6. Anonym: Die Küche – die Fabrik des Hauses, in: Wohnungswirtschaft, 3/1925, S. 19.
7. Ebd., S. 19.
8. Schütte-Lihotzky, Margarete, 4/1981, S. 23.
9. Flaig, Berthold Bodo/ Meyer, Thomas/ Ueltzhöffer, Jörg: Alltagsästhetik und politische Kultur. Zur ästhetischen Dimension politischer Bildung und politischer Kommunikation, Bonn 1993, S. 75.

Bibliographie

Andritzky, Michael: Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, (Ausstellungskatalog) Gießen 1992
 Anonym: Die Küche – die Fabrik des Hauses, in: Wohnungswirtschaft, 3/1925, S. 19
 Flaig, Berthold Bodo/Meyer, Thomas/Ueltzhöffer, Jörg: Alltagsästhetik und politische Kultur. Zur ästhetischen Dimension politischer Bildung und politischer Kommunikation, Bonn 1993

Jaumann, Eleonore: Kochen. Ein fürstliches Vergnügen, in: Die Kunst und das schöne Heim, 9/1963, S. 487-490

Lihotzky, Margarete: Rationalisierung im Haushalt, in: Das Neue Frankfurt, 5/1927, S. 120-123

Lihotzky, Margarete: Die „Frankfurter Küche.“ Typisierte Küche des Hochbauamtes Frankfurt a. M., in: Stein, Holz, Eisen, 8/1927, S. 156-159

May, Ernst: Grundlagen der Frankfurter Wohnungsbaupolitik, in: Das Neue Frankfurt, 7-8/1928, S. 113-124

May, Ernst: Grundlagen der Frankfurter Wohnungsbaupolitik, in: Das Neue Frankfurt 7-8/1928, S. 113-124

Meyer, Erna: Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Haushaltsführung, Stuttgart 1926

Noever, Peter (Hg.): Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky, Berlin 1993

Schütte-Lihotzky, Margarete., Arbeitsküchen, in: Form und Zweck, 4/1981, S. 22-26

Snelling, Joyce: "Masterplan"-Küche erfüllt die Träume der Hausfrau, in: Die moderne Küche, 20/1963, S. 56-58

Spechtenhauser, Klaus: Die Küche, Lebenswelt - Nutzung - Perspektiven, Basel 2006

Surmann, Antonia: Gute Küchen wenig Arbeit. Deutsches Küchendesign im westeuropäischen Kontext von 1909-1989, Berlin 2010.

Taut, Bruno: Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin, Leipzig 1924

Terlinden, Ulla; Oertzen, Susanne von: Wohnungsfrage ist Frauensache! Frauenbewegung und Wohnungsreform 1870 bis 1933, Berlin 2006

Tränkle, Margret: Neue Wohnhorizonte. Wohnalltag und Haushalt seit 1945 bis heute, in: Flagge, Ingeborg (Hg.): Geschichte des Wohnens, Band 5, 1945 bis heute. Aufbau, Neubau, Umbau Stuttgart 1999, S. 687-806

Zapf, Karin: Haushaltsstrukturen und Wohnverhältnisse, in: Flagge, Ingeborg (Hg.): Geschichte des Wohnens, Band 5, 1945 bis heute. Aufbau, Neubau, Umbau Stuttgart 1999, S. 563-614

Abbildungen

Abb. 1: Grundriss der Mitropa-Speisewagenküche. Aus: Allmayer-Beck, Renate: Realisierung der Frankfurter Küche, in: Zusammenhänge zwischen Wohnungsbau und Rationalisierung der Hauswirtschaft anhand der Küchenplanungen von Margarete Schütte-Lihotzky, in: Noever, Peter (Hg.): Margarete Schütte-Lihotzky. Soziale Architektur. Zeitzeugin eines Jahrhunderts (Ausstellungskatalog), Wien 1993, S. 237.

Abb. 2: Schrittersparnis in der Frankfurter Küche (rechts) gegenüber einer herkömmlichen Küche (links). Aus: Krausse, Joachim: Die Frankfurter Küche, in: Andritzky, Michael: Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel (Ausstellungskatalog), Gießen 1992, S. 104.

Abb. 3: Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky, 1926. Aus: Allmayer-Beck, Renate, Wien 1993, S. 242.

Abb. 4: WKS Küche von Sep Ruf, 1952. Aus: Sozialwerk für Wohnung und Hausrat (Hg.): Möbel der Gegenwart für den sozialen Wohnungsbau, Bonn 1953, ohne Seitenangabe.

Abb. 5: Küche in Pastelltönen, um 1955. Musterbeispiel der Farbauswahl. Aus: Nieburg (Hg.): Hauptkatalog, Auflage 1961, o. O. 1961, S. 10.

Abb. 6: Modell SieMatic 6006 auf der Möbelmesse 1960, SieMatic. Aus: Frieling; Heinrich: Farben in der modernen Haushaltsküche, in: DMK, 8/1960, S. 15.

Abb. 7: Küche Form 2000 in Chromoxydgrün, 1968. Aus: Poggenpohl (Hg.): Poggenpohl-Programm, o. O. 1968, S. 5.

Abb. 8: Küchenfront in Kiefer-Dekor, Ende 1960er Jahre. Aus: Anonym: Küchen aus der laufenden Produktion, in: DMK, 4/1974, S. 23.

Abb. 9: Holzküche in rustikaler Ausführung. Aus: Nolte (Hg.): Katalog, o. O. [ca. 1977], o. S.

Abb. 10: Mobiler Küchenwagen Cucina minima, Joe Colombo, 1964. Aus: Anonym: Boffi. La non cucina, in: Ottagono, 107/1993, S. 121.

Abb. 11: Englische Kücheninsel Masterplan, John Heritage, 1963. Aus: Snelling, Joyce: „Masterplan“-Küche erfüllt die Träume der Hausfrau, in: DMK, 20/1963, S. 56.

Abb. 12: Novellipsenküche, Novelectric, 1965. Aus: Anonym: dmk international. Luxus-Küchen aus der Schweiz, in: DMK-Beilage, 31/1965, S. D.

Abb. 13: Modell capsule kitchen, Küche für die Zukunft, John Rowley, 1970. Aus: Anonym: Products of Design, in: Industrial Design, 8/1968, S. 42.

Abb. 14: Im geschlossenen Zustand als Küche nicht zu erkennendes Modell, Haas + Sohn KG, 1972. Aus: Schultz, Gisela: Internationale

Möbelmesse Köln 1972. Gemütlich – wohnlich – mobil. 1. Bericht, in: MD, 3/1972, S. 43.

Abb. 15: Modell Mal-Zeit, Coop Himmelb(l)au, 1987-1989. Aus: Ceccarelli, Lorena; Doveil, Frida; Goldschmiedt, Mariaclara: La cucina – produzione e tendenze: Il luogo e la macchina, in: Modo, 133/1991, S. 54.

Abb. 16: Modell Eroica, Alberto Rizzi, Rossano Didaglio, 1990. Aus: Ceccarelli, Lorena; Doveil, Frida; Goldschmiedt, Mariaclara: La cucina – produzione e tendenze: Il luogo e la macchina, in: Modo, 133/1991, S. 58f.

Abb. 17: Eschenfurnier mit Graphitlack, 1987. Aus: Titelblatt der Zeitschrift Die moderne Küche, 1/1987.

Abb. 18: Küchendesign, professionell und gemütlich, 1989. Aus: Werbeanzeige Poggenpohl, in: DMK, 2/1989, S. 19.

Zusammenfassung

Der Artikel gibt einen Einblick über den ästhetischen, technischen und sozialen Bedeutungswandel des Arbeitsraumes Küche. War die Küche im 19. Jahrhundert ein Ort der Wärme und Geselligkeit, ist mit der Umsetzung von amerikanischen und deutschen Rationalisierungsansätzen auf den Küchenraum ein funktional durchorganisierter Arbeitsplatz für die Hausfrau entstanden. Mit der Umsetzung der Frankfurter Küche 1926 ist diese Herangehensweise zum allgemeinen Standard geworden. Die Errungenschaft der nachfolgenden Jahrzehnte ist es, jedem Jahrzehnt neben der unveränderten Funktionalität des Arbeitsplatzes seine eigene Note durch ästhetische, soziologische und psychologische Komponenten zu verleihen. Darüber hinaus wird aber auch der Nachweis gebracht, dass sich Küchenfirmen ebenfalls mit dem Thema Zukunftsforschung auseinandergesetzt haben, und welche Ideen sie bezüglich des Küchen- und Wohnraumes entwickelt haben.

Autorin

Antonia Surmann, freischaffende Kunsthistorikerin; Studium der Kunstgeschichte und Geschichte an der Universität Hamburg (1993-2001); Abschluss der Dissertation 2008.

Titel

Antonia Surmann: Die Küche als Ausdruck von Gesellschaftsbildern; in: kunsttexte.de, Themenheft 1: Kunst und Design, G. Jain (Hg.), 2010 (8 Seiten), www.kunsttexte.de.