

# Revolution im Haushalt: die „Frankfurter Küche“

Im Dezember 2003 wurde im Germanischen Nationalmuseum ein Exemplar der „Frankfurter Küche“ installiert. Sie ist eine der berühmtesten Inneneinrichtungen des „Neuen Bauens“ der zwanziger Jahre und gilt als Urmotiv der Einbauküche. Ihr Konzept wurde 1926 von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky in Frankfurt am Main im Rahmen des Siedlungsbauprojekts

das „Neue Frankfurt“ entwickelt. Der Küchenraum bietet an den Längsseiten viel Stauraum und Stellflächen. Zugleich ist er so schmal, dass eine Drehung ausreicht, um an beiden Seiten der Küche arbeiten zu können. Die Architektin orientierte sich bei der Planung an der kompakten „Mitropa“-Speisewagenküche, in der auf einem Raum von nur 290 mal 190 cm während 15 Stunden

Fahrt bis zu 400 Personen versorgt werden konnten.

1919 hatte sie als erste Frau in Österreich ein Architekturstudium an der Wiener Kunstgewerbeschule abgeschlossen. Sie war beflügelt von den progressiven Gesellschaftsideen nach dem Ersten Weltkrieg und machte sich zum Ziel, als „Architektin für ein besseres Leben für alle“ zu wirken. Sie wurde Mitarbeiterin der „Wiener Siedlerbewegung“ und befasste sich mit Entwürfen für Sozialbauprojekte. Zu ihren Spezialgebieten zählten unter anderem Einrichtungen von Kindergärten sowie Entwürfe von Wohnungstypen für berufstätige Frauen.

Nach dem Ersten Weltkrieg wandten sich immer mehr Frauen dem Berufsleben zu. Um die Emanzipation der Frauen zu unterstützen und ihnen zu helfen, Beruf und Familie zusammenzubringen, befasste sich damals eine ganze Reihe Architektinnen mit der Entwicklung von Kücheneinrichtungen, deren Handhabung Kraft und Zeit spart. Anregend wirkte in dem Zusammenhang die 1913 in New York erschienene Studie „The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management“ von Christine Frederick. Sie wurde von der sozialdemokratischen Reichstagsabgeordneten Helene Witte übersetzt

und erschien 1922 unter dem Titel „Die rationelle Haushaltsführung“ in Berlin.

Die Studie befasste sich auf der Grundlage des „Taylor-Systems“ mit Arbeitsvorgängen im Haushalt. Frederick Winslow Taylor, ein amerikanischer Ingenieur, hatte dieses System zur Rationalisierung von Arbeitsabläufen in der Industrie entwickelt. Bewegungsabläufe einzelner Arbeitsverrichtungen wurden von ihm mit der Stoppuhr gemessen und genauestens analysiert. Ziel war, durch Ausschaltung überflüssiger Bewegungen sowie durch optimale Organisation der Bewegungsabläufe Zeit einzusparen. Christine Frederick übertrug Taylors Methode auf die Hauswirtschaft. Margarete Schütte-Lihotzky erhielt durch ihr Buch wichtige Impulse.

Aufgrund ihrer intensiven Beschäftigung mit Fragen zur Rationalisierung der Hauswirtschaft wurde sie 1926 von dem Architekten Ernst May an das städtische Hochbauamt in Frankfurt am Main berufen. Sie stand mit May – dessen schriftlicher Nachlass im Germanischen Nationalmuseum aufbewahrt wird – seit 1921 in Kontakt. Er war damals technischer Leiter der gemeinnützigen Siedlungsgesellschaft „Schlesisches Heim“ in Breslau und besuchte 1921 Wien, um die dortige Siedlungstätigkeit kennen zu lernen. Als renommierter Architekt auf dem Gebiet des sozialen Wohnungsbaus wurde er 1925 nach Frankfurt am Main gerufen und vom sozialdemokratischen



„Frankfurter Küche“  
Entwurf: 1926, von Grete Schütte-Lihotzky (Wien 1897–2000 Wien), Aufnahme der zu Vorführzwecken eingerichteten Modellküche, um 1927

Frankfurter Oberbürgermeister Ludwig Landmann zum Stadtbaurat ernannt.

Wie in anderen deutschen Großstädten herrschte in Frankfurt nach dem Ersten Weltkrieg große Wohnungsnot. Die Stadtverwaltung stellte sich in der wirtschaftlich schwierigen Lage nach dem Krieg der Aufgabe, mit einem Minimum an Finanzen Massen von Wohnungen zu bauen, die sich jedermann leisten konnte. May entwickelte ein städtebauliches Konzept, das unter dem Namen „Das Neue Frankfurt“ international bekannt wurde. Es basierte auf der Idee von Gleichheit und Gemeinsinn und galt als vorbildliches Modell sozialer Planungs politik. Für seine Realisierung wurde am Frankfurter Hochbauamt die Abteilung „Typisierung und Planung“ eingerichtet. Ihre Mitarbeiter entwickelten zwecks Massenherstellung von Wohnungen industrielle Baumethoden, die damals im Bauwesen noch neu waren. 1925 bis 1930 wurden für elf Prozent der Frankfurter Bevölkerung Wohnungen in Plattenbauweise und aus Fertigteilen gebaut.

Auch der Zuschnitt der Wohnungen war vom Gedanken der Rationalisierung geleitet. Auf kleinem Raum sollte größtmöglicher Wohnkomfort geboten werden. Repräsentative Elemente wurden durch funktionelle ersetzt. Zentralheizung, Bad, raumsparende Einbauschränke und sogar Radioanschluss gehörten zur Standardausstattung. „Der moderne Großstädter, der vom wirtschaftlichen Leben aufgegeben wird, kann wenigstens in seinem häuslichen Dasein entlas-

set werden“, so der Architekt Ferdinand Kramer, der seit 1925 Mitarbeiter der Abteilung „Typisierung und Planung“ war.

Der ganzheitlichen Konzeption des Frankfurter Modells entsprach, dass auch über die Möblierung der Siedlungswohnungen nachgedacht wurde, die im Vergleich zu Altbauwohnungen wesentlich kleiner waren. Die Möbel sollten durch „Minimierung“ ihrer Ausmaße Bewegungsfreiheit zulassen, statt Wohnraum zu verstellen und mit der Architektur eine funktionelle Einheit bilden. Kramer entwarf 1925 „Typenmöbel“, die in preiswerter Serienfertigung produziert werden konnten. Sie wurden in der so genannten „Erwerbslosenzentrale“ herge-

stellt, die Frankfurt im Rahmen eines Programms zur Beseitigung der Arbeitslosigkeit eingerichtet hatte. Ihren Vertrieb besorgte die städtische „Hausrat GmbH für Gemeinnützige Möbelversorgung“.

Margarete Schütte-Lihotzky befasste sich als Mitarbeiterin der Abteilung „Typisierung und Planung“ insbesondere mit dem Aspekt der Rationalisierung der Hauswirtschaft. In den Frankfurter Siedlungsbauten befanden sich Wohn- und Essbereich im selben Raum. Die Küche wurde als „Laboratorium“ aufgefasst und durch eine breite Öffnung mit Schiebetür mit dem Wohn- und Essraum verbunden. „Auf diese Weise konnte die Frau, während sie ihrer Arbeit in der Küche nachging, mit den Fa-

milienmitgliedern im Wohnzimmer sprechen, die Kinder dort beaufsichtigen usw.“, schildert die Architektin. „Es war vorgeschrieben, dass der Abstand vom Arbeitsplatz in der Küche bis zum Esstisch nicht mehr als drei Meter betragen durfte. Tatsache ist, dass die Schiebetüren fast immer offen standen, so dass die Küchen und Wohnzimmer die notwendige Einheit bildeten.“ Nicht nur die kompakte Raumorganisation, auch eine Fülle funktioneller Details in-

„Frankfurter Küche“ aus dem Haus „Im Burgfeld 114“ in der Römerstadt-Siedlung, Frankfurt am Main. Nadelholz, ursprünglich grau lackiert (neu gefasst nach Befund), Buchenholz, Linoleum, Messing, Aluminium, Neusilber. Inv.Nr. HG 12909-12919. Geschenk von Tassilo Sittmann 1998



nerhalb der Küche diente dazu, die alltägliche Hausarbeit zu vereinfachen. Alle Schränke standen auf zurückspringenden und mit Platten belegten Betonsockeln. Keinerlei Möbelfüße und Winkel sollten die Fußbodenreinigung erschweren. Um zu vermeiden, dass sich auf den Schränken Staub ablagerte, wurden sie bis zum Deckenunterzug gebaut. Unterhalb der Fensterbrüstung erhielt die Mauer einen tiefen Absatz. Auf dem Fensterbrett abgestellte Gegenstände standen auf diese Weise beim Öffnen der Fenster nicht im Wege.

Die Abstellflächen der aus Nadelholz gefertigten lackierten Schränke erhielten leicht abzuwischende Auflagen aus Linoleum. Da Linoleum nicht schnitt- und säurefest ist, wurde für den hochklappbaren Arbeitstisch unter dem Fenster massives Buchenholz verwendet, das gescheuert werden kann. Gleich neben dem Ar-

beitstisch wurde ein Deckelkasten zur griffbereiten Aufbewahrung von Kartoffeln angebracht. Ein weiterer Schrank für Lebensmittel wurde auf der gegenüberliegenden Seite neben dem Arbeitstisch platziert. Er erhielt in der Außenmauer eine Luftabzugsöffnung mit Regulationsgitter und diente als Art Ersatz für den elektrischen Kühlschrank, der damals für Durchschnittshaushalte noch nicht erschwinglich war. Auch an die Aufbewahrung trockener Lebensmittel wie Gries, Reis, Zucker, Nudeln usw. war gedacht. Wurden diese bis dahin gewöhnlich in Papiertüten aufbewahrt, deren Inhalt leicht ungewollt herausrieselt, so wurden mit der Frankfurter Firma Gebrüder-Harrer-Küche Schubkästen aus leichtem und unzerbrechlichen Aluminium entwickelt. „Das Besondere war, dass diese Behälter vor der ‚Schnauze zum Schütten‘ noch einen Aluminiumsteg hatten, so dass

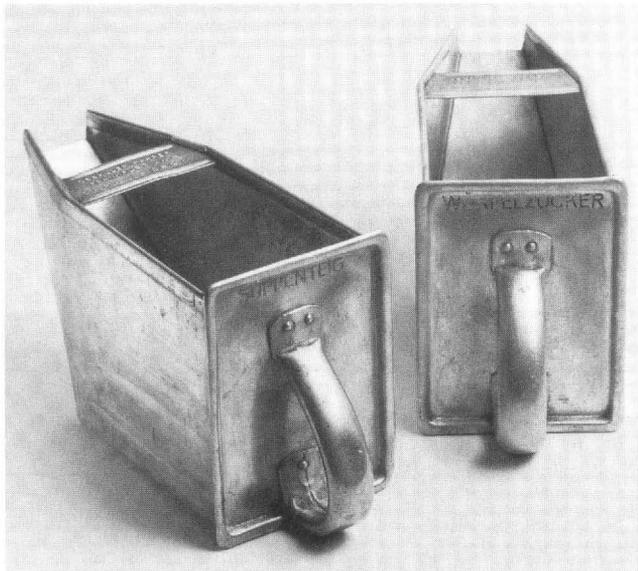
man das Kochgut direkt in den Topf auf dem Herd schütten und genau dosieren konnte.“ Zum Bügeln brauchte die Hausfrau keine sperrige Vorrichtung herbeizuschleppen, sondern nur ein an der Wand montiertes Bügelbrett herunterzuklappen. Da Kochtöpfe erfahrungsgemäß nie vollkommen abgetrocknet in die Schränke kommen, wurde der Topfschrank statt mit festen Holzböden mit verstellbaren Leisten versehen. Die Töpfe wurden „hier liegend, rundum von Luft ‚umspült‘, aufbewahrt“. Zum Auffangen von Wassertropfen wurde der Boden des Schanks mit einer flachen, emaillierten Metallschale ausgestattet.

Für die Beleuchtung der schmalen Küche entwarf die Architektin eine Lampe, die an einer langen Deckenschiene angebracht war und sich durch einen Bügel leicht hin- und herschieben ließ. Je nach Bedarf konnte man so die verschiedenen Arbeitsplätze der Küche voll beleuchten. Röhrenlampen, die einen Raum gleichmäßig ausleuchten, gab es damals noch nicht. Der Lichtkegel des Lampenschirms war so berechnet, dass die darunter arbeitende Person keinen Schatten erzeugt. Diese Lampe, die auf einem alten Foto der Modellküche zu sehen ist, allerdings aus Kostengründen nicht zur Standardausstattung gehörte, wurde für die Aufstellung der Küche in Nürnberg von Mitarbeitern der Museumswerkstätten rekonstruiert.

Zwei Schütten aus einer „Frankfurter Küche“, vor 1930. Geschenk der Stuttgarter Gesellschaft für Kunst- und Denkmalpflege

Die präzise durchdachte Küche erleichterte in Tausenden Frankfurter Familien die alltägliche Hausarbeit. 1926 wurde mit Hilfe der sozialdemokratischen Stadtverordneten Elsa Bauer durchgesetzt, dass jede neu gebaute Gemeindewohnung mit einer „Frankfurter Küche“ ausgestattet wurde. Zwischen 1926 und 1930 entstanden in Frankfurt am Main etwa 10000 solcher Wohnungen.

Die „Frankfurter Küche“ im Germanischen Nationalmuseum befand sich bis 1988 im Haus „Im Burgfeld 114“ der Frankfurter Römerstadt-Siedlung, die 1927 im Rahmen des Projekts „Das Neue Frankfurt“ gebaut wurde. In dieses Haus zogen 1950 Helene und Franz Calvelli-Adorno, ein Cousin des Frankfurter Philosophen und Soziologen Theodor W. Adorno, der manchmal zu Besuch kam. Nach dem Tod von Helene Calvelli-Adorno 1988 wurde die Küche bei der Renovierung des Hauses durch eine moderne Einrichtung ersetzt. Um die ausgesiedelte Küche vor der Entsorgung zu retten, informierte eine Tochter der Verstorbenen den Architekten Tasilo Sittmann, einen designinteressierten Freund der Familie. Kurzsentschlossen lagerte er die in ihre Einzelteile zerlegte Küche ein. Durch Zufall erfuhr er über zehn Jahre später, dass das Germanische Nationalmuseum seit langem eine „Frankfurter Küche“ suchte. Nach aufwendigen Rekonstruktions- und Restaurierungsarbeiten ist die Küche nun in Nachbarschaft zur Sammlung der Bauhausobjekte in einem Raum ausgestellt, der dem ursprünglichen Küchenraum in der Rö-



merstadt-Siedlung nachgebaut ist.

Als die Familie Calvelli-Adorno 1950 das Haus in der Römerstadt bezog, hatte die Küche einen cremefarbenen Lackanstrich. Bei der Restaurierung im Germanischen Nationalmuseum wurde der Farbaufbau untersucht. Hierfür wurden Freilegungsproben erstellt und Querschliffe angefertigt. Es stellte sich heraus, dass für den ersten Anstrich der Küche 1928 ein steingrauer Lack verwendet worden war. Nach diesem Befund wurde die Küche neu gefasst.

Die Wandfliesen sind einer originalen Küchenfliese aus der Römerstadt im Format und im Farbton nachgebildet. Als Bodenbelag dienen wie bei originalen Frankfurter Küchen Solnhofener Steinplatten.

Die Schranktüren stammen nicht aus den zwanziger Jahren, was sich an der Beschaffenheit der Griffe und Schlösser ablesen lässt. Wie die Tochter von Helene und Franz Calvelli-Adorno mitteilte, wurden sie 1950 erneuert, nachdem



Feier zum 90. Geburtstag von Louis Calvelli-Adorno im Haus „Im Burgfeld 114“ der Frankfurter Römerstadt-Siedlung, 26. November 1956. Von links nach rechts: Theodor W. Adorno, Franz Calvelli-Adorno, sein Vater Louis Calvelli-Adorno, der Onkel von Theodor W. Adorno, und Helene Calvelli-Adorno.

die so genannten „Bizonen-Beamten“ – die Beamten der britischen und US-amerikanischen Verwaltung, für die die Römerstadt-Siedlung nach dem Zweiten Weltkrieg requiriert worden war – nach Bonn umgezogen waren und die

Wohnungen für die Nachmieter von der Siedlungsgesellschaft neu hergerichtet wurden. Auch die Aluminiumschütten wurden damals erneuert. Zwei der berühmten „Frankfurter Schütten“ aus den zwanziger Jahren erhielt

das Museum von der Stuttgarter Gesellschaft für Kunst- und Denkmalpflege als Geschenk. Sie sind in der Küche in einer kleinen Vitrine ausgestellt.

*Martin Meyer und  
Ursula Peters*

### Vorschau:

## Museumsreise nach Berlin und an die Ostsee vom 1. bis 4. Juli 2004

Aus Anlass der Sonderausstellung von 200 seiner bedeutendsten Gemälde des 20. Jahrhunderts des berühmten „Museum of modern art“ in New York, die in der Neuen National-Galerie in Berlin stattfindet, veranstaltet Pallin-Reisen eine viertägige Reise nach Berlin.

Neben der National-Galerie wird eine Sonderausstellung des Brücke-Museums besucht. Ein Tagesausflug an die Ostsee sowie je nach Angebot der Besuch eines Konzerts oder einer Oper sind geplant. Der Aufenthalt in Berlin endet mit einer Stadtrundfahrt am Sonntag, wobei berühmte

Bürgerhäuser wie die Hackeschen Höfe besucht werden.

Bei Interesse fordern Sie bitte schon bald das Programm an, das Ihnen nach Fertigstellung zugesandt wird. Auch Vormerkungen werden, wegen der zu erwartenden großen Nachfrage, schon angenommen.

### **Veranstalter:**

Pallin-Reisen  
Gruppen- und Studienreisen  
Beim Wahlbaum 1  
90453 Nürnberg  
Telefon 0911/636390  
Telefax 0911/6325404