

Das blaue Wunder — „Die Frankfurter Küche“

Die „goldenen Zwanziger“ hatten schon einiges zu bieten, vor allem im Bereich Wohnungsbau und Innenarchitektur kam es zu revolutionären Ideen, die ganz unter dem Thema Arbeits- und Zeitersparnis standen. Die Küche sollte ganz von dem traditionellen Mief der Wohnküche befreit werden. Die Transformation vom Nabel des Heimes zur „reinen Arbeitsküche“ gelang der Architektin Margarete Schütte-Lihotzky mit ihrem Konzept der „Frankfurter-Küche“.

Im ersten Stock des Stadtmuseums findet man eine Rekonstruktion dieser blauen Einbauküche aus der Rothenbergsiedlung (1929/30). Dieser Küchentyp – Marke ‚szenischer Purismus‘ – sollte die mittlerweile berufstätige Frau endgültig aus der Sklaverei der Küchenarbeit befreien.



nungsbau der Siedlungen des neuen Frankfurt. Gegen die Wohnküche und für den Typ der „Nur-Arbeitsküche“ entschied sich die Verfechterin der Stoppuhr. Mit eben dieser in der Hand ermittelte die Wienerin die kürzesten Wege zur Verrichtung der Hausarbeit. Immer im Visier: die Einsparung von Kraft und Zeit.

Damit enttarnte sie ganz nebenbei den Heinzelmännchen-Aberglaube. Da niemand, außer der Frau, die anfallende Küchenarbeit erledigte, ging es darum, ganz rational zu planen. In ihrem Aufsatz zur Rationalisierung im Haushalt von 1923 heißt es: „Einfachheit und Zweckmäßigkeit hält die Mehrzahl heute noch für gleichbedeutend mit Nüchternheit. Unter



Frau Schütte-Lihotzky und die Heinzelmännchen

In Anlehnung an amerikanische Forscher (Frederick Winslow Taylor) konzentrierte sich Grete Lihotzky auf eine moderne Vorstellung vom „Arbeitsplatz Küche“. Ernst May holte die leidenschaftliche Architektin 1925 in das Hochbauamt der Stadt Frankfurt, hier befasste sie sich mit den Typengrundrissen für den Woh-

den Hausfrauen wird die geistig geschulte Frau auch immer rationeller arbeiten. Sie wird, unterstützt von richtigen Geräten und Maschinen und bei richtiger Wohnungseinteilung, bald die zweckmäßigste Art und Weise ihrer Arbeit erkennen.“

Einstiges Vorbild für das ‚neue Küchengefühl‘: Die damalige Speisewagenküche der Eisenbahn. An funktionaler Sparsamkeit kaum

zu überbieten, wurden hier bis zu 100 Essen in Serie gekocht und zwar von zwei Personen. Für Grete Lihotzky ein Phänomen mit Alltagstauglichkeit. In der klaren Raumstruktur sollte auf dem schnellsten Weg, eben fast gleichzeitig, gekocht, gespült und angerichtet werden. Ein weiterer Vorteil dieses Raumwunders bestand darin, dass dort Geschirr und Gläser für eine große Anzahl von Menschen untergebracht werden konnten. Die Idee der Frankfurter Küche war geboren. Zahlreiche Untersuchungen der Schritt- und Grifffersparnis ergaben die Größe und das Format des damaligen Hausfrauen-Traums: eine Breite von 1,80 m und eine Länge von 3,44 m. Gänzlich frei von modischen Einflüssen bestach dieses blaue Modell durch ungezwungene Eleganz.



Der damalige Traum einer jeden Hausfrau: 1,80 m breit und 3,44 m lang. Gänzlich frei von modischen Einflüssen bestach dieses blaue Modell durch ungezwungene Eleganz.

Die Frau in ihren Elementen

Eines verdeutlicht das ultramarinblaue Küchenlabor ganz drastisch: hier wurde nicht gemeinsam gekocht! Die gut organisierte Hausfrau war die Herrscherin über Schrank-, Spül- und Herdkomplex. Die Rekonstruktion im Stadtmuseum enthält die wesentlichen Elemente der genormten „Frankfurter Küche“. Links befinden sich die Vorrats- oder Einbauschränke mit den integrierten Aluminiumschütten zur Aufbewahrung von Erbsen, Bohnen, Linsen, Kakao, Zucker, Reis, Gries und Kaffee. Ein ideales Material zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, da leicht, unzerbrechlich und gut zu spülen. Im Anschluss an den Schrankkomplex befindet sich hier eine Speisekammer, die durch eine Öffnung zur Außenwand kalte Luft erhält und dadurch den Kühlschrank ersetzt. An der Speisekammertür ist platzsparend das Bügelbrett befestigt. Gegenüber und zwar mit einem Schritt zu erreichen: die zweiteilige Spüle. Sie war so angeordnet, dass Frau das benutzte Geschirr von links nehmen und mit der rechten Hand spülen konnte. Das lästige Übergreifen wurde dadurch verhindert. Verbunden wurden diese beiden Arbeitsbereiche durch die Arbeitsplatte, meistens aus massivem Eichenholz mit Linoleum beschichtet. Hier konnte die flinke Hausfrau entweder sitzend auf einen Drehhocker ihre Küchenarbeit erledigen, oder direkt unter der Röhrenlampe bügeln. Dabei konnte sie entweder entspannt aus dem Fenster schauen, oder gleichzeitig das Essen auf den Gasherd sowie die Kinder im Wohnraum im Auge behalten.

sich das typische Mittagessen vorstellen, das in der fliegenfeindlichen* Küchenbox zelebriert wurde: vorneweg ein Stück ‚Grüner Kuchen‘ (Brotteig mit vielen Kräutern, Eiern, saurer Sahne mit dickem Speck gebacken). Als Hauptspeise ‚saftiges Ochsenfleisch‘ dazu das ‚Grie Sößche‘ (hessische Grüne Soße) mit Pellkartoffeln und zum Nachtsch ein Stück ‚Quetschenkuchen‘. Alle Gerichte lassen sich auch heute noch perfekt für eine Kochshow verwenden, aber zur Zeit sind eher Jakobsmuscheln, Carpaccio, Lammcarée und Halbgeeistes in aller Munde. Dafür hat man die Küche wieder als soziales Zentrum entdeckt und glaubt man dem Vorabendprogramm, ist scheinbar jeder zweite Mann ein leidenschaftlicher Hobbykoch!

Meine Küche ist mein Hobby

Küche hat Konjunktur. Ob gemütliche Stehparty mit Fingerfood, oder der offene Designklassiker mit direkter Kommunikation zu den Gästen am rustikalen Landhaus-Esstisch. Kreatives Kochen und die einst lästige Küchenarbeit sind zum entspannenden Feierabendprogramm geworden. Die Wohnküche, als miefig und traditionell verschrien, hat mehr als ein Comeback bewiesen, wenn auch luxuriöser als je zuvor.

Angelika Froh

*Standort : Stadtmuseum Kassel, 1. Stock, links
Raum: Die zwanziger Jahre
Hinter den Fotografien u. Plänen zur Rothenberg Siedlung
v. Otto Haesler*

Rekonstruktion der Frankfurter Küche (1929/30)

Literatur:

Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky

Hrsg.: Peter Noever. Verlag: Ernst & Sohn, Berlin, 1992

Die Küche

Lebenswelt – Nutzung – Perspektiven;

Hrsg.: Klaus Spechtenhauser, Birkhäuser Verlag für Architektur, Basel, Schweiz, 2006

Kleine Bettlektüre für Liebhaber hessischer Küche und

Lebensart, ausgew. von Rosemarie Schanze

Scherz Verlag

* Die Farbe: Das Blau des Anstrichs der Holzteile ist nicht zufällig. Die Wissenschaftler an der Universität Frankfurt hatten damals erkannt, dass Fliegen nicht auf Blau gehen. Bis zur Erfindung des DDT gab es noch sehr viele Fliegen, die als gefährliche Bakterienträger galten. In vielen Küchen nutzte man zusätzlich die unappetitlichen Klebestreifen, an denen die Tiere klebten und zappelten, bis die Kräfte sie verließen.