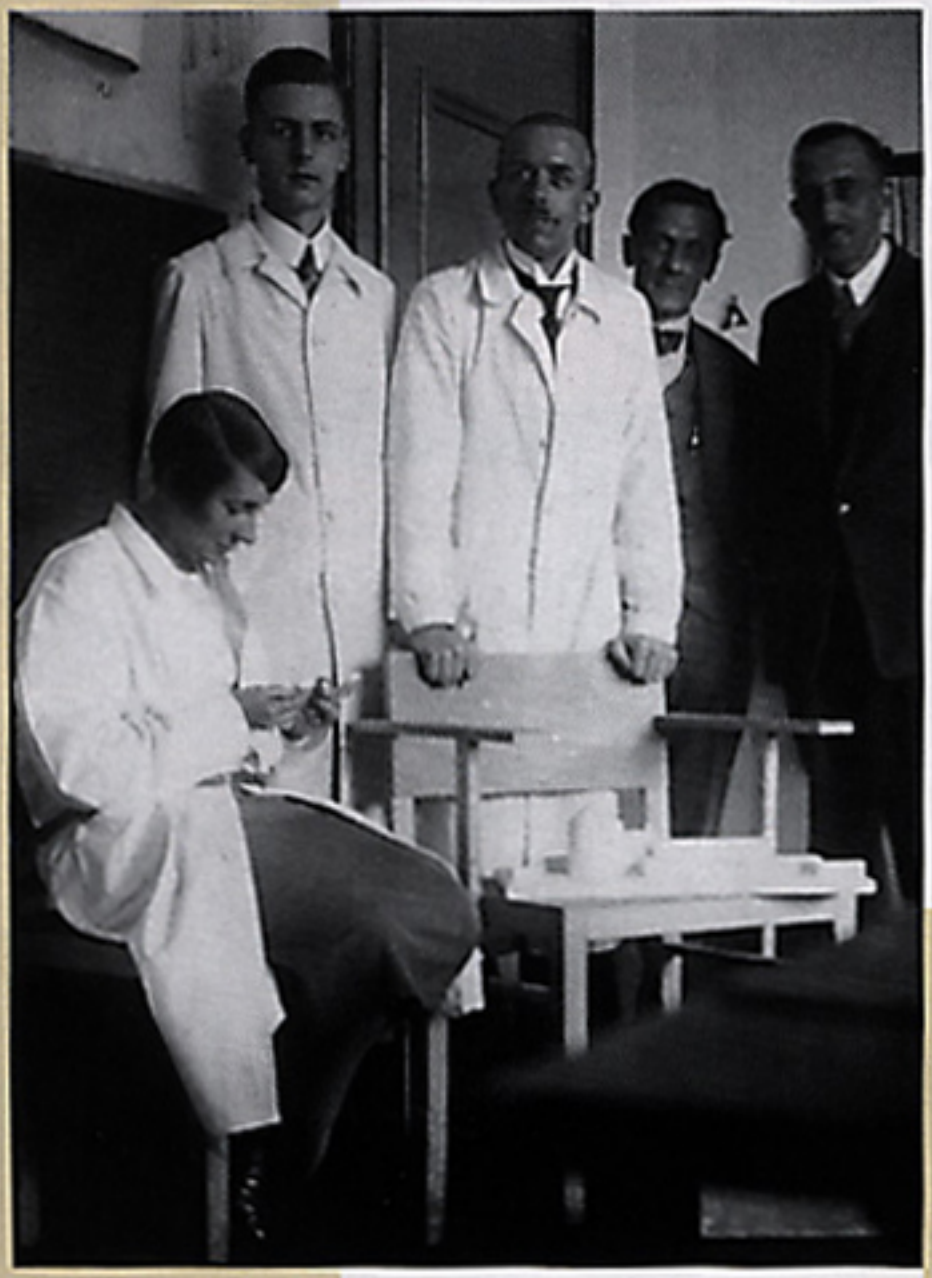
Margarete Schütte-Lihotzky als junge Architektin (1935)

DIE ERFINDERIN DER EINBAUKÜCHE



Schütte-Lihotzky mit ihren Arbeitskollegen im Frankfurter Hochbauamt (1928)

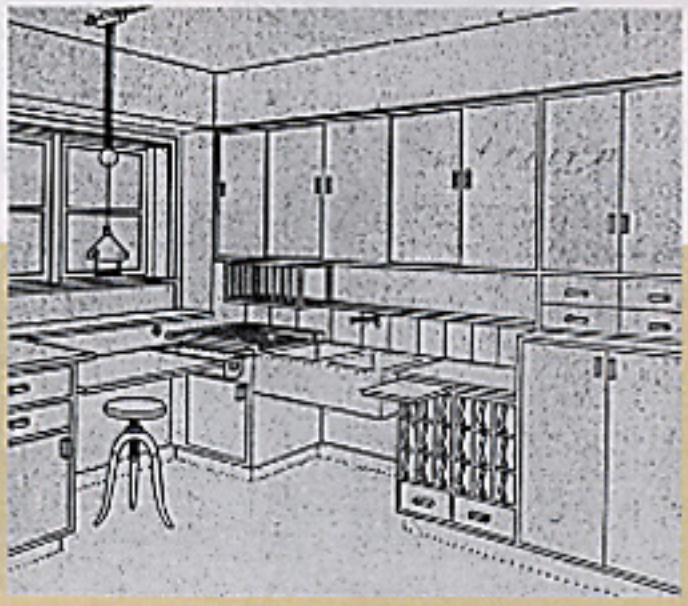
Es sollte der Aufbruch in eine neue Ära werden: Nach dem Ende des Ersten Weltkriegs versuchte eine Reihe von Künstlern und Architekten, alles bislang Dagewesene auf den Prüfstand zu stellen und innovative, zeitgemäße Lösungen zu entwickeln. Im Siedlungsbau eröffneten sich beispielsweise durch den Beginn der industriellen Vorfertigung von Bauteilen neue Möglichkeiten, aber auch im sozialen Bewusstsein der Planer war ein Wandel feststellbar. Diese Bewegung, die in Deutschland vor allem das Dessauer Bauhaus berühmt machte, ergriff Architektinnen und Architekten in ganz Europa.

Zu ihnen zählte auch die Österreicherin Margarete Schütte-Lihotzky, die sich nach dem Studium an der K. K. Kunstgewerbeschule in Wien mit zahlreichen Wohnbauprojekten schon bald einen Namen machte. Besonders die damals übliche Küchengestaltung hatte es der emanzipierten Jung-Architektin angetan. Ihrer Meinung nach basierten die Raumaufteilung und

Große Experimentierfreude kennzeichnete Kunst und Architektur in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts. Ein wegweisendes Beispiel dafür ist die Frankfurter Küche

die Geräteanordnung auf längst überkommenen Denkmustern und beanspruchten vor allem viel zu viel Wohnraum. Angesichts der verringerten Grundrisse im modernen Mietwohnungsbau war er für „Nebenräume" wie die Küche zu schade. Nachdem Margarete Schütte-Lihotzky 1926 vom Frankfurter Stadtrat für Städtebau, Ernst May, ins dortige Hochbauamt berufen wurde, entwickelte sie als Konsequenz aus dieser Erkenntnis eine moderne Kleinküche, die zu Recht als Prototyp der Einbauküche gilt. Die Architektin orientierte sich unter anderem an der hocheffizienten Mitropa-Küche in den Zügen der Deutschen Reichsbahn. Dass man mit diesen Mini-Kochgelegenheiten während einer 15-stündigen Fahrt über 400 Gäste bewirten konnte, nahm sie als Beweis, dass bisherige Hausküchen geradezu verschwenderisch groß ausgelegt waren.

Das Vorbild: Mitropa-Küche der Bahn



Oben: Originalaufnahme einer Frankfurter Küche im Jahr 1926. Gut zu erkennen: die verschiebbare Deckenleuchte und das klappbare Bügelbrett an der Wand

Unten: Diese Perspektivzeichnung für die Frankfurter Küche entstand in der Projektphase und zeigt noch nicht die endgültige Raumgestaltung

Mit akribischer Sorgfalt untersuchte sie unter anderem typische Arbeitsabläufe in der Küche, dokumentierte die für jeden einzelnen Handgriff aufgewendete Zeit und jeden zurückgelegten Weg. Ein daraus entwickeltes Ergonomiekonzept sollte dazu beitragen, dass die Rationalisierung nicht schon bei der Bautätigkeit endete, sondern auch die Vorgänge der Haushaltsführung erfasste, um somit den Bewohnern praktischen Nutzen zu bringen.

„Form follows function", der oft zitierte Satz des amerikanischen Architekten Henry Louis Sullivan, erfuhr bei der Frankfurter Küche besondere Beachtung. Kein Detail ist rein zufällig oder hat ein beliebiges Aussehen. So befindet sich der Geschirrschrank direkt bei der Spüle, über der ein Abtropfregal für Teller angebracht ist, das Gewürzbord wurde unmittelbar neben dem Herd platziert. Das fest an der Wand installierte Bügelbrett kann nach der Benutzung einfach hochgeklappt werden, und die Deckenleuchte lässt sich an einer Schiene hin- und herschieben, um das Licht dorthin zu bringen, wo es gerade gebraucht wird. Zahlreiche Aluminiumschübe unter der Arbeitsplatte liegen nicht nur griffgünstig in der Hand, sie sind zudem bruchfest und ermöglichen dank einer eingeprägten Messskala und ihrer konischen Mündung die gute Dosierbarkeit von Zucker, Mehl und anderem. Sogar die herrlich leuchtenden Farben der Schränke haben einen tieferen Sinn – im Versuch hatte sich herausgestellt, dass Fliegen derart lackierte Oberflächen meiden.

Das Motto: „Form follows function"

Obwohl die Frankfurter Küche bis Anfang der 30er Jahre in über 10.000 Wohnungen eingebaut wurde, sich also gut am Markt etablieren konnte, teilt Margarete Schütte-Lihotzkys Erfindung dasselbe Schicksal wie zahlreiche vom Bauhaus ersonnene Errungenschaften. Sie wurde wegen ihrer

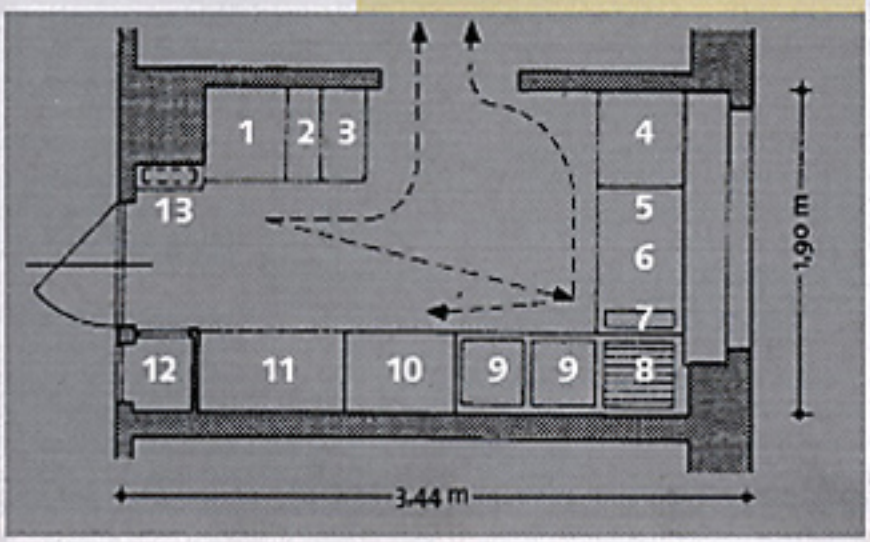
Rationalisierung und Arbeitsergonomie waren die obersten Gebote bei der Gestaltung der Frankfurter Küche

Die praktischen Haader-Schütten mit Ausgusstrichter waren auch außerhalb der Frankfurter Küchen sehr beliebt

Fotos: Archiv M.Schütte-Lihotzky / Museum für angewandte Kunst, Wien (8); Martin Henze (1)

konsequenten Schlichtheit und Zweckmäßigkeit von breiten Bevölkerungsschichten oft als zu ungemütlich empfunden. Auch lastete man der kleinen Küche an, dass sie wegen der beengten Platzverhältnisse keine Beaufsichtigung der Kinder ermöglichte. Obwohl genau das Gegenteil beabsichtigt war, zementierte die Frankfurter Küche ironischerweise auch die traditionelle Rollenverteilung im Haushalt. Da sie nur jeweils einer Person Platz bot, verhinderte sie die Mitarbeit des (männlichen) Partners.

Margarete Schütte-Lihotzky starb im vergangenen Jahr 103-jährig in ihrer Geburtsstadt Wien. Ihre Frankfurter Küche hat die moderne Einbauküchengestaltung bis heute nachhaltig beeinflusst – ein Umstand, für den die im Nazi-Deutschland und -Österreich verfolgte Architektin noch zu Lebzeiten geehrt wurde. 1993 veranstaltete das Museum für angewandte Kunst in Wien eine Ausstellung ihres Gesamtwerks. Im Zuge dessen wurde dort eine exakte Nachbildung der Frankfurter Küche errichtet, die als Dauereinrichtung auch heute noch zu besichtigen ist (siehe Infokasten unten).



Heiße Ecke: Neben dem Herd die zweizylindrige Kochkiste zum allmählichen Durchgaren und Warmhalten der Speisen

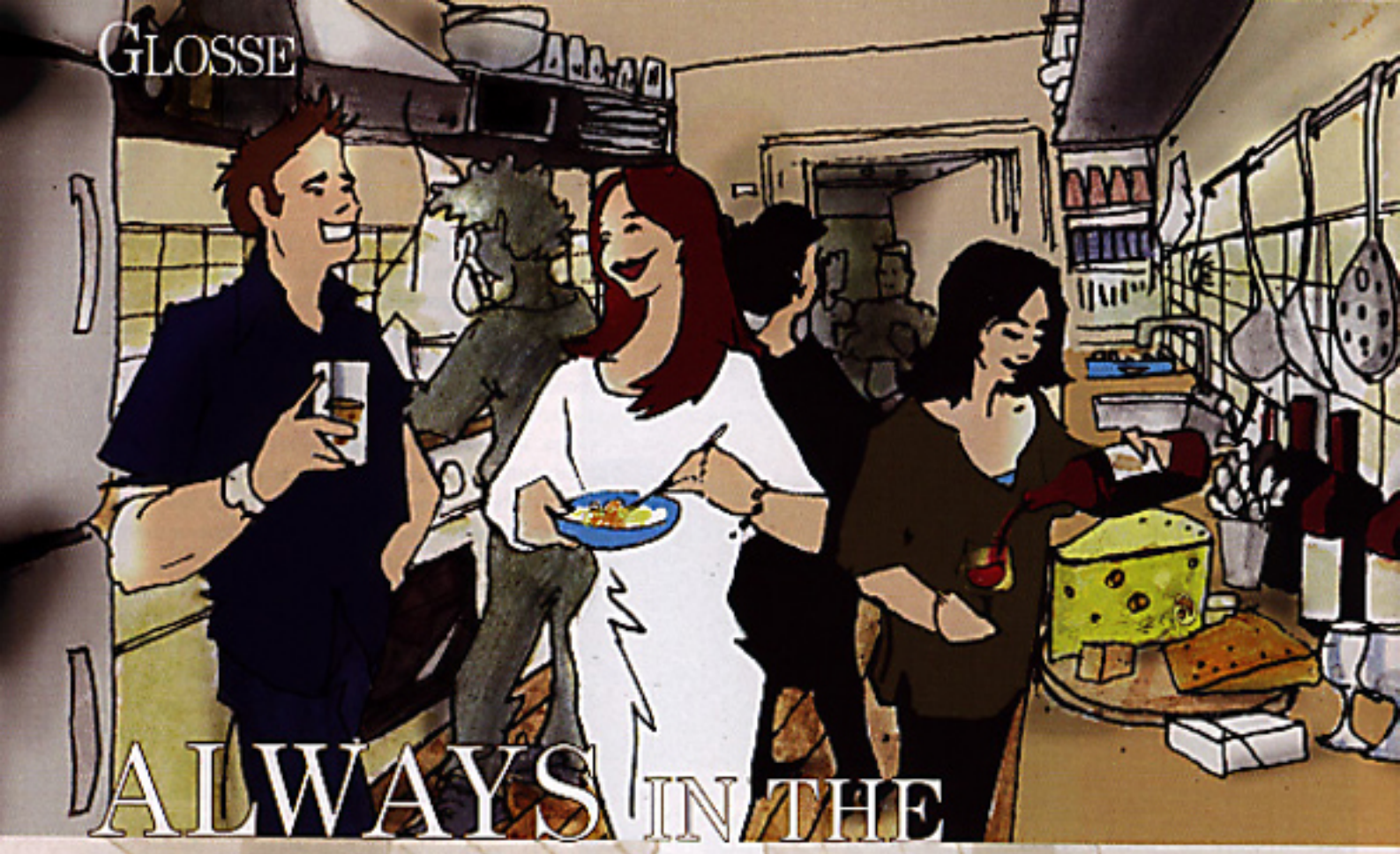
Links: Margarete Schütte-Lihotzky untersuchte typische Arbeitsprozesse in der Küche, um überflüssige Wege zu vermeiden.

Die Ziffern im Plan bedeuten:
1. Herd **2.** Abstellplatte **3.** Kochkiste **4.** Speiseschrank **5.** Arbeitsplatte **6.** Drehstuhl **7.** Abfallrinne **8.** Abtropfbrett **9.** Spülbecken **10.** Schütten **11.** Topfschrank **12.** Putzschrank **13.** Heizkörper

INFOS

Ehre für die Pioniertat: Das Foto zeigt die detailgetreue Rekonstruktion einer Frankfurter Küche im österreichischen Museum für angewandte Kunst in Wien.
Anschrift: MAK, Stubenring 5, A-1010 Wien

Öffnungszeiten:
Di. 10 – 24 Uhr,
Mi. – So. 10 – 18 Uhr,
Mo. geschlossen
Eintritt:
Erwachsene 90 Schilling, ermäßigt 45 Schilling
Weitere Infos im Internet unter: www.mak.at



ALWAYS IN THE KITCHEN AT PARTIES

Wieso finden sich eigentlich bei Partys zum Schluss immer alle Gäste in der Küche ein? Und warum ist es dort oft am lustigsten? Ein Thema, das unbedingt zum Gegenstand soziologischer Untersuchungen gemacht werden sollte – meint BAUIDEE-Redakteur Martin Henze

Letzten Samstag war es wieder soweit: Party bei Claudia. Der optimale Zeitpunkt für eine Fallstudie zu oben genannter Fragestellung. Tatsächlich begann es, wie es immer beginnt: In Phase eins, so gegen acht Uhr abends, entspricht alles den regelhaften Konventionen. Die Krawatten sitzen noch fest, man wird ins Wohnzimmer gebeten, bekommt einen Aperitif in die Hand gedrückt und findet sich im Kreis einiger anderer Pärchen wieder, die in der Sitzgruppe um den Couchtisch herum artige Konversation betreiben, untermalt von unaufdringlicher Lounge-Musik aus der High-Tech-Anlage. Auf einem Sideboard warten diverse kalte Platten auf die Freigabe. Blickt man sich um, stellt man fest, mit welcher Liebe und Sorgfalt jedes Detail im Zimmer für diesen Abend arrangiert wurde. Hier die Vase mit den frischen Blumen, dort die designten Kerzenleuchter auf dem Tisch. Trotzdem (oder vielleicht gerade deshalb?) wirkt das Ganze etwas steif – woran auch Helmut, sonst die Stimmungskanone schlechthin, nichts ändern kann. Dieser Zustand dauert ungefähr bis halb zehn und geht nahtlos in Phase zwei über, das Stadium beginnender Enthemmung. Inzwischen hat sich der Raum gefüllt – mit Menschen und mit fröhlichem Gesprächslärm. Das Klima wird deutlich ungezwungener. Die Easy-Listening-CD fliegt raus und wird, dem steigenden Geräuschpegel entsprechend, durch eine Heavy-Metal-Scheibe ersetzt. Helmut müht sich derweil, die Häppchenmenge auf dem Buffet radikal zu reduzieren.

Bauknecht weiß, was Gäste wünschen

Er ist es schließlich auch, der gegen zehn Uhr mit der nebensächlichen Bemerkung: „Ich geh' nur schnell noch etwas Salat holen", Phase drei, die Eroberung neuen Raums, einleitet. Nachschub gibt's nämlich in der Küche, die als Terra incognita hinter einer stets verschlossenen Tür liegt. Diese Pforte zum geheimen Ort wurde bislang nur von der Gastgeberin durchschritten und schien so uneinnehmbar wie das legendäre Fort Knox. Wahrscheinlich sollte den Gästen der Anblick des nach Arbeit anmutenden Ambientes möglichst vorenthalten werden. Tatsächlich ist die Küche in vielen Haushalten der Raum mit der höchsten Elektrogerätedichte, gewissermaßen das Industriegebiet der Wohnung. Selbst die gediegensten Oberflächen von Schränken und Arbeitsplatten können eine gewisse technisch-funktionale Anmutung nicht völlig verhindern. Ein Herd ist eben ein Herd und ein Kühlschrank ein Kühlschrank. Wie unser „Forschungsfeld Party" beweist, tut das der Aufenthaltsqualität in einer Küche keinen Abbruch. Denn merke: Nicht immer und überall ist Wohnzimmer-Gemütlichkeit gefragt! Kaum dass Helmut pionierhaft den Weg in Claudias Kombüse eingeschlagen hat, folgen ihm weitere Gäste ins „gelobte Land" – sie werden nie wieder im Wohnzimmer gesehen ...

In der Küche knallen die Korken

Als sich weit nach Mitternacht einer nach dem anderen nach Hause verabschiedet, hat der „harte Kern" längst in der Küche Stellung bezogen. Damit ist Phase vier erreicht. Nicht das schicke Rolf-Benz-Sofa, sondern Bauknecht weiß zu dieser Stunde, was Gäste wünschen. Im fahlen Schein des Dunsthauben-Lichts wird gescherzt und gelacht, inmitten von Krups und Kitchen Aid und Bergen von Geschirr. Hier knallen Champagnerkorken, hier ist man endlich Mensch, hier darf man's sein. Längst egal sind Schlips und Stöckelschuhe. Vielleicht ist es das, was den Reiz der Küche bei Partys ausmacht. Einsam rotiert unterdessen im Wohnzimmer eine letzte CD – Jona Lewies Hit aus den 80ern „You'll Always Find Me In The Kitchen At Parties".

Und? Haben wir's nicht schon immer gewusst?

Illustration: N. Maier-Reimer / Becker Illustrators