

Gerd Kuhn

Die „Frankfurter Küche“

Auszug aus :

„Wohnkultur und kommunale Wohnungspolitik in Frankfurt am Main 1880-1930. Auf dem Wege zu einer pluralen Gesellschaft der Individuen. Bonn 1998, S.142-176



a. Initiativen zur Rationalisierung der Hauswirtschaft; b. Erna Meyer, der Wohnungsbau und die Hausführung; c. Küchenreform: „Wie klein kann eine Küche sein?“; d. Margarethe Schütte-Lihotzky und die „Frankfurter Küche“: Vorarbeiten; Vorbilder; Die Struktur der „Frankfurter Küche“; Beschreibung der „Frankfurter Küche“; Die Kritik der Funktionen; e. Die Rationalisierung der Küche als produktive Disziplinierung.

a. Initiativen zur Rationalisierung der Hauswirtschaft

Am 28. Oktober 1929 fand im Reichswirtschaftsministerium eine Besprechung über die Fragen der Rationalisierung der Hauswirtschaft statt. Anlaß dieses Treffens war die Absicht, ein „möglichst vollständiges Bild über die in Angriff genommenen Arbeitsgebiete zu erhalten, etwaige Lücken, wo Arbeit not täte, zu finden, vielleicht da und dort Überschneidungen abzustellen, endlich auch wohl Arbeitsgemeinschaften anzubahnen.“¹ Diese Zusammenkunft spiegelte das breite Spektrum der Initiativen zur Rationalisierung der Hauswirtschaft wider. Interessant war zudem, daß sich diese Bewegung keineswegs nur auf die städtische Hauswirtschaft bezog. Sowohl öffentliche als auch private Institutionen forschten über die Rationalisierung der städtischen und ländlichen Hauswirtschaft und Frauenarbeit.

Einer der Teilnehmer dieser Tagung war Professor Derlitzki von der „Hauswirtschaftlichen Versuchsanstalt“ in Pomritz. Diese Forschungsstelle, zum Landstand Oberlausitz gehörend, wurde größtenteils vom sächsischen Staat finanziert; gelegentlich erhielt sie auch Reichszuschüsse. Der Arbeitsschwerpunkt lag in der Erforschung von Rationalisierungsmöglichkeiten der Arbeit von „landwirtschaftlichen Hausfrauen“. Dieser Einrichtung stand das „Institut für Hauswirtschaftswissenschaft“ nahe, das eine ähnliche Zielsetzung verfolgte, sich also mit der hauswirtschaftlichen Betriebsführung ländlicher Haushalte befaßte, aber die Priorität auf die Lehrtätigkeit legte. Angegliedert war diesem Institut auch eine Akademie für landwirtschaftliche Lehrtätigkeit. Die Finanzierung erfolgte durch das Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit (RKW), das Preußische Landwirtschaftsministerium sowie durch die Landwirtschaftskammern. Weiterhin existierte in Leipzig eine „Versuchsstelle für Hauswirtschaft“. Diese prüfte Geräte und Haushaltsgegenstände sowohl nach praktischen als auch nach wissenschaftlichen Grundsätzen. Die Versuchsstelle kooperierte mit verschiedenen Institutionen (u.a. Universität Leipzig, Stadt Leipzig, RFG, Normenausschuß, Pomritz) und war um eine finanzielle Unabhängigkeit von der Industrie bemüht. Neben öffentlichen Subventionen deckten Mitgliedsbeiträge der angeschlossenen Hausfrauenverbände die Unkosten. Nach einer positiven Prüfung der Haushaltsgeräte konnte ein Prüfzeichen - der „Sonnenstempel“ des Hausfrauenvereins - vergeben werden. Ebenso strebte der „Normenausschuß“ eine Ver-

¹ RWM, Niederschrift der Sitzung vom 28.10.1929, Rationalisierung der Hauswirtschaft. In: StA Ffm., MA T 886.

einheitlichung der Hauswirtschaftsgeräte unter dem „Leitgedanken einer rationalen Wirtschaftsgestaltung“ nach Formen, Maßen und Größen an. Finanziert wurde dieser Normenausschuß durch die Fachverbände und Mitgliedsbeiträge. Das „Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit“ hingegen, das als Unterabteilung eine „Gruppe Hauswirtschaft“ gebildet hatte, verstand sich vorrangig als „Sammlungs- und Unterstützungsstelle“. Mit der Erforschung zweckmäßiger Grundrisse und der Küchengestaltung beschäftigte sich u.a. die halbstaatliche Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bau- und Wohnungswesen (RFG). Der Verein Deutscher Ingenieure (VDI) hatte eine Ausstellung „Technik im Heim“ veranstaltet. Diese sollte zeigen, „welche technischen Hilfsmittel zur Verfügung ständen, um der Hausfrau zu helfen, Zeit, Kraft und Geld zu sparen. Sie erstreckte sich auf eine vergleichende Prüfung der einzelnen Geräte, die Berechnung der Kosten bei Aufstellung der Apparate, die Einrichtung der Wohnung unter dem Gesichtspunkt der Zweckmäßigkeit.“² Als besonderes Studienobjekt wählte der VDI Ende 1929 die Waschmaschine. Marie-Elisabeth Lüders, Mitglied des Reichstages und ehemalige Wohnungspflegerin in Charlottenburg sowie Mitglied der RFG, schlug eine intensivere Koordinierung der verschiedenen Institutionen vor. Insbesondere sollte ein gemeinsames Archiv für Fragen der Rationalisierung der Hauswirtschaft aufgebaut werden.

Die unterschiedlichen Institutionen, die auf dieser Tagung vertreten waren, geben noch keineswegs die vollständige Breite dieser Bewegung zur Rationalisierung der Hauswirtschaft wider. Auf keinen Fall beschränkten sich die Bestrebungen also auf die Tätigkeit von exponierten Spezialistinnen wie beispielsweise Erna Meyer oder Irene Witte, oder auf einzelne Orte wie Frankfurt am Main, Dessau oder Berlin.

b. Erna Meyer, der Wohnungsbau und die Hausführung

Zu den profiliertesten Vertreterinnen der Rationalisierungsbestrebungen im Haushalt gehörte zweifellos Erna Meyer. Ihr 1926 publiziertes Standardwerk „Der neue Haushalt“³ erreichte bereits 1929 die 36. Auflage.⁴ In zahlreichen Aufsätzen, Vorträgen oder auch in der begleitenden Ausstellung „Siedlung und Wohnung“ zur Werkbundsiedlung Weißenhof bei Stuttgart 1927 konnte sie ihre Reformansätze vorstellen. Erklärbar ist ihr außergewöhnlicher Erfolg nicht nur durch die „Rationalisierungseuphorie“ der Weimarer Republik, sondern ebenso aufgrund des beabsichtigten Vermittlungsversuches: Zunächst sollte die häusliche Berufsarbeit der Frauen entsprechend der außerhäuslichen Erwerbsarbeit aufgewertet werden: „Erst seit kur-

² ebenda.

³ Meyer, Erna: Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wirtschaftlichen Betriebsführung. Stuttgart 1926.

⁴ Giedion, Sigfried: Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte. Frankfurt 1987, S. 571. Hagemann, Frauenalltag und Männerpolitik, S. 699.

zem ist die Frau überhaupt dazu erwacht, ihre Hausfrauentätigkeit als Berufsarbeit zu begreifen, deren Wert und Würde keiner anderen außerhäuslichen irgendwie nachsteht.“⁵ Außerdem sollten die Rationalisierungskonzepte in der Hauswirtschaft gleichzeitig betriebstechnische und -organisatorische Entwicklungstendenzen herbeiführen: „Der unserer Zeit eigene Zug zum Wesentlichen hat uns erst jüngst die Wiedereroberung der eigentlich recht naheliegenden Erkenntnis beschert, daß die Wohnung vor allem zum Wohnen da ist. Nun ist allerdings das, was man unter ‚Wohnen‘ versteht, äußerst verschiedenen je nach dem Kulturstande des Volkes und des Einzelnen, um den es sich gerade handelt. Das aber können wir, ohne in eine Erörterung über den Begriff der Wohnkultur einzutreten, mit Sicherheit sagen: Zum Wohnen, das über einfachstes Hausen hinausgeht, zu gutem Wohnen also, gehört erheblich mehr als Wetterschutz und saubere Beseitigung der Abfälle, zu gutem Wohnen gehört u. a. die ganze Summe von Bedingungen, die die Abwicklung der Alltäglichkeit zusammendrängen auf ein Minimum an Kraft- und Zeitaufwand. Das heißt mit anderen Worten: Die Wohnung soll ein Werkzeug unserer Lebensgestaltung werden, und, um das sein zu können, muß sie unserem Leben dienen.“⁶ Dieser Reformansatz war verallgemeinerungsfähig, da er klassenübergreifend sowohl den proletarischen als auch den bürgerlichen Haushalt erneuern sollte, außerdem den Haushalt der inner- als auch den der (zusätzlich) außerhäuslich tätigen Frauen einbezog. Dementsprechend konnte auch zwischen den „Fraktionen“ der bürgerlichen und sozialistischen Frauenbewegung vermittelt werden.

Besonders Architekten des Neuen Bauens wie Walter Gropius, Ernst May oder Mies van der Rohe fanden in diesen Frauen Mitstreiterinnen zur Reform der Wohnkultur. Eine deutliche Wahlverwandtschaft ist insbesondere im literarischen Schaffen von Erna Meyer und Bruno Taut erkennbar. Diese äußert sich in der Formulierung konkreter Handlungsanleitungen, die einen praktizierbaren Übergang zur Wohnreform und Haushaltsrationalisierung aufzeichneten. Beide Personen suchten die Hausfrau als Verbündete; Aspekte der intellektuellen Bevormundung, aber auch der Respektierung der Hausfrauen überlagerten sich untrennbar. Beide wollten durch Gestaltung eine neue Ordnung schaffen; diese sollte aber nicht durch Repression erzwungen werden, sondern durch eine Aneignung, beruhend auf der Wechselwirkung zwischen Architekt und Konsumentin. Voraussetzung für das Gelingen dieser Kulturrevolution war aber die Bereitschaft der Frauen, an diesem Reformprojekt mitzuwirken: Deshalb auch der intensive Versuch der „Aufklärung“ durch Publikationen.

Es wird nachfolgend ausführlicher aus den Arbeiten dieser weiblichen Spezialistin zitiert, um ihre Suche nach der „Neuen Zeit“ und der „Neuen Frau“ im kulturgeschichtlichen Kontext skizzieren zu können: „Unsere Zeit, unsere chaotische Gegen-

⁵ Meyer, Erna: Die Wohnung als Arbeitsstätte der Hausfrau. In: Block, Fritz (Hg.): Probleme des Bauens. Der Wohnbau. Potsdam 1928. S. 164.

⁶ ebenda.

wart ist vor allem gekennzeichnet durch das Suchen; das Suchen nach neuen Lebensformen, denn die alten sind endlich abgenutzt, wir sind ihnen entwachsen und lassen sie hinter uns wie die Schlange ihre alte Haut. (...) So stehen wir Heutigen an einem Anfang, wir machen eine Wandlung unseres *inneren* Wesens durch und darum suchen wir nach neuen Lebensformen, nach neuem *Ausdruck* in Wissenschaften und Künsten, in Staats- und Gesellschaftsgestaltung und - - - im Allerpersönlichsten.“⁷ Anders als bei den „kunstgewerblichen Vorgeplänkel“ zur Jahrhundertwende ging es nach der Ansicht von Erna Meyer in der Republik um sehr viel: „Jetzt geht’s ums Ganze; der neue Mensch sucht seine neue Haut!“⁸ Das „innere Sehnen“ des neuen Menschen hat nach ihrer Auffassung eine recht praktische Seite: Dies sei die Rationalisierung. Erna Meyer verweist stets in ihren Schriften auf die volkswirtschaftliche Bedeutung des „kleinsten Betriebs“, der Hauswirtschaft, der aber bei einem Umsatz von „fast $\frac{2}{3}$ des Volksvermögens wichtig genug für das Ganze sein dürfte“. Die Arbeitsstätte der Hausfrau ist untrennbar mit der Wohnung verknüpft. Infolgedessen muß dem Prozeß der Wohnungsplanung nach ihrer Ansicht auch hinsichtlich der Küche ein Vorrang eingeräumt werden: „Wieviele Unsinnigkeiten würden wir uns bei den jetzt so zahlreichen Versuchen, zu neuen Bauformen zu kommen, ersparen, wenn mit eiserner Hartnäckigkeit daran festgehalten würde, daß die *erste Voraussetzung* für ein neues Haus die *Erfüllung des Wohnbedürfnisses*, also auch seine Gestaltung als ideale Arbeitsstätte der Hausfrau ist! (...) Denn der nach dem neuen Haus suchende Mensch unserer Zeit ist nicht nur der Mann, der außer Haus seinem Beruf nachgeht, und zufrieden ist, wenn er zu Hause knappe Stunden des Essens und Schlafens verbringen kann, sondern ebenso die Frau, die haupt- oder nebenberuflich an das Haus gebunden, von ihm in jedem Fall viel abhängiger ist als der Mann, die aber sowohl als Alleinstehende wie als Gefährtin des Mannes und Mutter der Kinder den Charakter unseres Zeitalters mindestens ebenso stark bestimmt wie der Mann selbst.“ Polarisierend fährt sie fort: „Ob sie als vom Alltag gedrücktes Aschenbrödel, als stets übellaunige Hysterika die aufgezwungene Bürde seufzend trägt und dadurch hinabzieht alle, die in ihrer Umgebung (meist nicht weniger seufzend) leben, oder ob sie mit sicherer Hand und frohen Augen ihre Arbeit überlegen meistert und darum, des eigenen wertvollen Tuns bewußt, stets frisch und unermüdet die Widrigkeiten des Tages überwindet, kurz, ob sie Sklavin ihrer Pflichten oder schöpferische Meisterin ist - das macht einen gewaltigen Unterschied für sie selbst, ihre Familie und damit für das Ganze unseres Volkes.“⁹ Die Entlastung der Frauen von den Mühen der Hausarbeit war folglich für Erna Meyer ein „zentrales Teilproblem der Wohnungsfrage überhaupt“. Ihre deutliche Kritik bezog sie naheliegenderweise auf die männliche Planungsarbeit. „Wie sieht die Gegenwart aus? Traurig genug, denn die meisten Architekten wissen noch gar nicht, daß es außer einem direkt entlüfteten

⁷ Meyer, Erna: Wohnungsbau und Hausführung. In: Der Baumeister Hf. 6/ 1927, Beil. S. 89.

⁸ ebenda.

⁹ ebenda, Beil. S. 89-90.

W.C. andere 'Selbstverständlichkeiten' gibt, die ebensolche allmenschliche Bedürfnisse erfüllen. Oder sind Essen und Schlafen und alles, was sie erst ermöglicht, nicht mindestens ebenso wichtig wie der Stoffwechsel? Wahrscheinlich hätte man längst eingesehen, wenn der Mann selbst die dazu notwendigen Arbeiten verrichten müßte. Nur weil sie bisher hauptsächlich von der Frau erledigt zu werden pflegen, der Mann jedoch nur indirekt in Mitleidenschaft gezogen wird, kannte es bei dem, heute eigentlich kaum noch faßlichen Zustand bleiben, daß für jede Hausarbeit ein Vielfaches an Kraft und Zeit aufgewendet wird von dem, was erforderlich wäre, wenn alle technischen Hilfsmittel herangezogen, wenn die Arbeitsmethoden selbst verbessert würden und wenn die Gestalt des Hauses von vornherein die günstigsten Möglichkeiten für die Durchführung dieser Verbesserung schaffen würden.“¹⁰ Als Vorbedingung für einen erforderlichen Wandel sah sie eine planvolle Zusammenarbeit zwischen Architekt und Hausfrau an. Planvoll solle bedeuten, daß die Durcharbeitung des Hauses bis auf seine Einzelheiten nach den Bedürfnissen der Frauen erfolge. Die Frauen selbst sollten als Sachverständige zur Planung hinzugezogen werden. „Die enge Verknüpfung von Wohnungsgestaltung und Wirtschaftsführung (...) wird notwendig zu eingehender Mitarbeit der Frau bei allem, was mit Haus und Wohnung zusammenhängt, führen müssen. Planvolle, d.h. auf frühester Entwicklungsstufe einsetzende sachverständige Beratung des Architekten durch hierfür geeignete Frauen könnte es in kurzer Zeit dahin bringen, daß kein Wohnungsbau mehr ausgeführt wird, der nicht als Arbeitsstätte wenigstens den Mindestanforderungen entspricht.“¹¹ Jedoch erforderte die neue Haushaltung nicht nur ein neues Gehäuse, sondern auch die neue Frau. Damit das „sinnlose Chaos“ durch eine „planvolle Ordnung“ ersetzt werden konnte, mußte sich die Frau jedoch zuerst selbst erziehen. Erna Meyer forderte eine „innere Umstellung der Hausführung durch Erziehungsarbeit an uns selbst“¹².

Zur Anleitung gab sie den Hausfrauen „zehn Gebote“ auf ihren „Weg der Befreiung“ mit:

„A. Zur Verbesserung der Wohnung als Arbeitsstätte:

1. Die Lage der Wohnräume, also Grundriß und alle sonstigen Einzelheiten des Haushalts seien derart, daß die zu nehmenden Wege und alle zu verrichtenden Instandhaltungsarbeiten auf ein möglichstes Mindestmaß beschränkt werden (vorwiegend Architektensache).
2. Die Einrichtung der Wohnung, besonders der Wirtschaftsräume, ist so zu gestalten, daß sich ein Mindestmaß an Reinhaltungsarbeit und an Wegen während des Arbeitens ergibt.

¹⁰ ebenda, Beil. S. 89-90.

¹¹ Meyer, Wohnung als Arbeitsstätte der Hausfrau, S. 172.

¹² Meyer, Der neue Haushalt, S. 5.

3. Alles 'Handwerkszeug' muß leicht erreichbar an der Stelle aufbewahrt werden, an der es am häufigsten gebraucht wird ('griffbereit'), und seine Anordnung bei der einzelnen Verrichtung muß so getroffen werden, daß ein Mindestmaß an Bewegungen (Kraftaufwand) zu seiner Handhabung notwendig ist.
 4. Alles Handwerkszeug muß sich in tadellosem, gebrauchsfähigem Zustand befinden, und es müssen auch alle übrigen Gegenstände des Hausrats zweckentsprechend sein.
- B. Zur Verbesserung der Arbeitsmethoden:
5. Arbeite stets mit 'richtiger' Körperhaltung, d.h. erledige alles, wenn irgend möglich, sitzend und in einer alle Muskelanspannung vermeidenden Stellung. Beachte dabei eine zweckmäßige Arbeitshöhe und schaffe dir alle Hilfsmittel, um diese jederzeit einhalten zu können.
 6. Sorge für ausreichende Beleuchtung und gute Luft, besonders auch während der Arbeit in der Küche.
 7. Schalte regelmäßige 5 bis 15 Minuten währende Pausen wirklichen Arbeitsruhens ein.
 8. Entwickle deinen Körper durch planvolle Leibesübungen außerhalb der Arbeitszeit und wende das Gelernte in der Zehn- oder Zwanzigminutenpause während der Arbeit an. Sorge für zweckmäßige Berufskleidung! Um eine gute Arbeitsorganisation zu erreichen, muß
 9. jede Verrichtung bis ins einzelne durchdacht werden, so daß man die beste, in jedem Sonderfall mögliche Erledigungsart herausfindet.
 10. Ebenso muß die günstigste Reihenfolge verschiedener Arbeiten überlegt und sorgfältig aufeinander abgestimmt, d.h. also eine 'richtige Disposition' vorgenommen werden.¹³

Diese Gebote Erna Meyers spiegeln die verschiedenen Ansätze der Haushaltsreform wider und sie verdeutlichen zudem die Konstellationen der „planvollen Zusammenarbeit zwischen Architekten und Hausfrauen.“¹⁴ Sind die baulichen Anforderungen erfüllt, werden von den Frauen die entsprechenden Dispositionen getroffen, so erwartet sie - zumindest nach der Auffassung von Erna Meyer - ein neues Leben: „Ein Leben, das nicht mehr zum Märtyrer der Familie, sondern frei macht von allem unnötigen Arbeitsballast, *frei zu wichtigeren Dingen* als dem Aufgehen im traurigen Kleinkram des Alltags!“¹⁵

c. Küchenreform: „Wie klein kann eine Küche sein?“

Die „Zehn Gebote der Hausfrau“ von Erna Meyer verwiesen bereits auf die Forderung nach einer rationalen Konzeption der Küche, welche die Erledigung der erforderlichen Küchenarbeit mit einem minimalen Aufwand von Kraft und Zeit ermöglichen sollte. Notwendig war also eine ergometrische Erforschung des Handlungsab-

¹³ ebenda, S. 32

¹⁴ Meyer, Erna: Wohnungsbau und Hausführung. In: Der Baumeister Hf. 6/ 1927, Beil. S. 90.

¹⁵ ebenda, Beil. S. 93.

laufes. Diese führte tendenziell zur Reduzierung des Küchengrundrisses. Ein weiterer Aspekt aber muß bei der Rationalisierungsdebatte berücksichtigt werden. Gerade die Küche schien der am besten geeignete Raum innerhalb der Wohnung gewesen zu sein, in dem sich die Möglichkeit der Grundrißreduzierung bei planvoller Organisation ohne Schwierigkeiten vornehmen ließ. Die Baukosten der Wohnungen konnten dadurch gesenkt und gleichzeitig der Wohnstandard deutlich gehoben werden.

In Berlin beispielsweise forderte die Wohnungsfürsorgegesellschaft, die in dieser Stadt für die Vergabe der Hauszinssteuermittel zuständig war, noch 1929, daß die Grundfläche der Küchen mindestens 10 qm groß sein mußte. Wären aber nur 4,5 qm große Küchen gebaut worden, so hätten 5,5 qm Wohnfläche pro Wohnung bzw. 15 cbm umbauten Raumes gewonnen werden können. Bei einem jährlichen Bauvolumen von etwa 25.000 Wohnungen könnten 12,5 Millionen Reichsmark erspart oder 2.000 Wohnungen mehr gebaut worden sein.¹⁶ Dieses Rechenbeispiel, das in der Fachzeitschrift „Der Baumeister“ abgedruckt worden war, illustriert anschaulich den bauökonomischen Aspekt der Küchengrundrißreduzierung.

Die Architektenvereinigung „Der Ring“ organisierte Ende der 20er Jahre in Berlin eine Ausstellung mit dem Titel „Die neue Küche“. Gerade die ökonomischen Zwänge und die Debatte um die Wohnung für das Existenzminimum bewirkten, so der Organisator dieser Exposition Hugo Häring, eine Beschränkung auf „die Darstellung des Problems der Küche der städtischen Kleinwohnung, d.h. also der heute mit Hauszinssteuermitteln errichteten Wohnungen.“ Gerade wegen der entscheidenden Auswirkung der Grundrißreduzierung kann als Grundgedanke dieser Ausstellung genannt werden: „Wie klein kann eine Küche sein.“¹⁷ Während die Objekte der Küche und ihre Anordnung im Raum in Deutschland einigermaßen klar umrissen waren, blieb die „wohntechnische Seite“ (Häring) noch offen. Insbesondere polarisierte sich die Diskussion um die Frage, ob eine „Wohnküche“, in der die Nahrung zubereitet und verzehrt wird, einer reinen „funktionalen Küche“ zur ausschließlichen Nahrungszubereitung vorzuziehen sei. Die Wohnküche im traditionellen Sinne, als der zentrale multifunktionale Raum, wurde entschieden abgelehnt. Die Heftigkeit der Ablehnung kann aber keineswegs mit der Struktur des Grundrisses erklärt werden, sondern vielmehr durch die kritisierte Praxis des Wohnverhaltens, insbesondere von Unterschichten, wie noch in späteren Ausführungen darzustellen ist. Als Ergebnisse dieser Ausstellung nannte Häring: „Ohne Zweifel nimmt die Küchenanlage in einer Wohnküche den geringsten Raum in Anspruch. Gegen diese Anordnung spricht jedoch, daß Kochen und Waschen im Wohnraum gesundheitliche Schäden vor allem für die Säuglinge zur Folge hat, abgesehen davon, daß Geruchsbelästigungen und Küchenwirtschaft von einem Wohnraum besser ferngehalten werden. Der Haupt-

¹⁶ Körner, Glas-Ausstellung und „Die Neue Küche“ in Berlin: In: Der Baumeister Hf. 2/ 1929, Beilage, S. 36.

¹⁷ Häring, Hugo: Ausstellung „Die Neue Küche“. In: Der Baumeister Hf. 2/ 1929, Beilage, S. 24.

nachteil der Wohnküche, die Dunstentwicklung, läßt sich nun durch Vervollkommnung des Dunstabzugs abschwächen (...); trotzdem wird es immer wünschenswert bleiben, den Kochbetrieb in einem selbständigen vom Wohnraum getrennten Raum unterzubringen. Das Küchenproblem konzentriert sich deshalb vollständig auf die Frage nach der zweckmäßigen Anlage und Abmessung dieses Kochraumes; denn die Wohnküche selbst bietet für die Unterbringung der zum Kochbetrieb nötigen Einrichtung keine besonderen Schwierigkeiten.“¹⁸ Der Küchenraum sollte nur der Nahrungszubereitung („Kochbetrieb“) dienen. Folglich war diese Küche als Arbeitsplatz nach der allgemeinen geschlechtsspezifischen Rollenzuweisung ausschließlich ein Ort der Hausfrau. Die Anwesenheit anderer Personen war in diesem „Kochlaboratorium“ (Brenner)¹⁹ nicht erwünscht. „Selbstverständlich soll er (der Küchenraum, GK) auch nicht zum Aufenthalt von kleinen Kindern dienen. Damit die Mutter diese trotzdem auch während des Kochens beaufsichtigen kann, muß für eine gute und bequeme Überwachung der Kinder gesorgt werden, was ja durch weitgehende Verglasung der Küchentüren und -wände leicht zu erreichen ist.“²⁰ Der Vorrang wurde also auch in der Ring-Ausstellung auf die größtmögliche Grundrißreduzierung, die rationale Arbeitsorganisation und Minderung der Essensdünfte und -dünste gelegt. Sozialkommunikative Aspekte hingegen wurden nur marginal berücksichtigt.

Andere Küchenmodelle wurden in dieser Ausstellung gleichfalls erörtert, so insbesondere die Varianten der amerikanischen und schwedischen Küchen in Kleinwohnungen. Im Unterschied zu den meisten deutschen Modellen waren in diesen noch ein Tisch und einige Stühle bereitgestellt. Diese Konzeption habe vor allem den Vorteil, daß das Wohnzimmer „ganz von Speisegerüchen befreit wird“, die Wegestrecken minimal sind und zudem „eine Überwachung des Herdes während des Essens“²¹ durch die Hausfrau möglich ist. „Freilich bringt diese Anordnung die Gefahr mit sich,“ so Häring, „daß die ganze Familie sich dauernd in der Küche aufhält und der Wohnraum, den man entlasten wollte, zu Schlafzwecken benützt wird. Der Erfolg ist dann, daß man trotzdem wieder eine Wohnküche hat, und zwar eine besonders kleine und also auch besonders schädliche. Da man aber nicht verhindern kann, daß ein Grundriß anders benützt wird, als er gedacht ist, so wird eine solche Anlage nur da möglich sein, wo die Wohnsitten einen vernunftgemäßen Gebrauch erwarten lassen.“²² Auch Hugo Häring strebte also eine „definitive“ Architektur an, die „im Zweifelsfall“ den Konsumenten keine selbstbestimmte Aneignung ermöglichte, sondern eine Konditionierung zum „vernunftgemäßen Gebrauch“ durch Architektur be-

¹⁸ Häring, Hugo: Die Küche der Kleinwohnung. In: Wohnen und Bauen, Hf. Jan./ Feb. 1930, S. 21-22.

¹⁹ Brenner, Anton: Neuzeitliche Grundrißlösungen auf kleinstem Raum. In: Block, Fritz (Hg.): Probleme des Bauens. Der Wohnbau. Potsdam 1928. S. 149.

²⁰ Häring, Küche der Kleinwohnung, S. 23.

²¹ ebenda.

²² ebenda.

wirken. Die „Unentrinnbarkeit, die der Architektur eigen ist“ (Wichert) sollte somit unabänderliche materielle und verhaltensgebundene Fakten schaffen.

Relative Klarheit erbrachte, nach der Auffassung Härings, die Erforschung des „gesamten Schrankbedarfs“. In der Ausstellung konnte auf Ergebnisse der Reichsforschungsgesellschaft für Rationalisierung im Bau- und Wohnungswesen zurückgegriffen werden, die exakt ermittelte, daß für die Küche eines einfachen Haushalts 1,1 cbm Schrankfläche benötigt wird. Dabei sind zwei Modelle erforderlich. Einerseits Schränke mit einer Tiefe von 30 cm, diese dienen als Abstellmöglichkeit für Küchengeräte, Pfanne, Töpfe u.a., andererseits Schränke mit einer Tiefe von 26 cm, in welchen Tassen, Gläser und Teller untergebracht sein sollten.

Umstritten war in dieser Ausstellung weiterhin die Bedeutung der funktionalen „Einbau-Küche“. Die Kritikpunkte lauteten: „Eine Einbauküche in der Art der Frankfurter Siedlungsküche ist an einen festen Grundriß gebunden. Sie kann also nicht Marktware, nicht wirkliche Massenware werden. Ihre Starrheit ist von Nachteil, ihre Vorteile sind jeder anderen Anlage, die auf handelsüblichen Wirtschafts- und Schrankobjekten aufgebaut ist, zugänglich. Da Einbauküchen zudem im allgemeinen teurer sein werden als die mit handelsüblichen Objekten ausgestatteten, können sie nur in solchen Fällen zweckmäßig sein, wo in den Küchen handelsübliche Schränke nicht unterzubringen sind oder wo besondere Grundrißformen eine vorteilhaftere Ausnützung durch Einbau auch in wirtschaftlicher Hinsicht ergeben. Die Einbauküchen aber grundsätzlich anzustreben, halte ich für verfehlt.“²³

Solch deutliche Kritik an der „Frankfurter Küche“ war in den zwanziger Jahren, besonders von einem Mitglied der Architektenvereinigung „Ring“, ungewöhnlich. Diese Küche galt vielmehr als ein gelungenes Modell für die Rationalisierungsbestrebungen in der Hauswirtschaft und als eine der hervorragenden Leistungen des Neuen Bauens in Frankfurt am Main. Teilweise ist die Kritik Härings an der „Frankfurter Küche“ durchaus berechtigt. Die bis ins kleinste Detail bestimmte Form und Funktion war gebunden an eine feste Grundrißlösung. Im Bericht der RFG über die Versuchssiedlung Praunheim in Frankfurt/M. wurde zudem eine „Überorganisation“ formuliert, die „über das Ziel hinausschießt“²⁴.

In einem wichtigen Punkt irrte sich jedoch Häring. Die „Frankfurter Küche“ wurde zur Massenware, trotz der Abhängigkeit vom Wohnungsgrundriß! Infolge des kommunal regulierten Wohnungswesens in Frankfurt a.M. konnte die „Frankfurter Küche“ in etwa 10.000 Exemplaren produziert werden.²⁵ Aufgrund der Massenproduktion sanken die Herstellungskosten deutlich. Im RFG Bericht über Praunheim

²³ ebenda, S. 28.

²⁴ Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bau- und Wohnungswesen: Bericht über die Versuchssiedlung in Frankfurt am Main-Praunheim. Sonderheft 4. Berlin 1929, S. 30.

²⁵ So Ernst May in einem Zeugnis für Grete Schütte-Lihotzky. In: Hirdina, Versuch (1984), S. 28.

werden die Kosten für die „Frankfurter Küche“ für den Typ 6 mit 761 RM und für den Typ 5 mit 563 RM angegeben. „Dieser Betrag wird aus der Spitzenfinanzierung des Baues zu entnehmen, d.h. mit 10% jährlich zu verzinsen sein. Die Mehrzinsen für die Küche machen jährlich ungefähr den Betrag einer durchschnittlichen Monatsmiete, die der einfache Mann bezahlen kann, aus. Es wird aber daher anzustreben sein, daß die Kücheneinrichtung im allgemeinen wesentlich billiger hergestellt wird, als bisher. Aus den obigen Preisen ist ersichtlich, wie teuer eingebaute Möbel, selbst bei größerer Serienfertigung werden.“²⁶ Besonders durch die Reduzierung der Schrankflächen (Typ 6) konnte der Preis der „Frankfurter Küche“ gesenkt werden. Bereits 1927 wurden deutliche Verbilligungen erzielt. Anton Brenner schrieb in der „Bauwelt“: „Die großzügige Verwendung dieser Küche in allen neuerbauten Frankfurter Wohnungen ist auch auf die Preisbildung nicht ohne Einfluß geblieben. Ist heute der Preis für die gesamte Kücheneinrichtung einschließlich Herd nur mehr 420 M., so dürfte durch die bereits erfolgte Umstellung der Holzwerke auf die maschinelle Massenherstellung der Preis dieser Küche noch verbilligt werden. Ein ganz bedeutendes Verdienst um die Wohnungsbewerber erwirbt sich die Stadtverwaltung, daß sie diesen Betrag in die Baukosten einrechnet, wodurch die Miete nur eine monatliche Erhöhung von 2 bis 3 M. erfährt.“²⁷ In der Siedlung Westhausen, der letzten realisierten Frankfurter Großsiedlung des Neuen Bauens, konnte der Preis für die „Frankfurter Küche“ auf 238,50 RM gesenkt werden.²⁸ Die reinen Baukosten beispielsweise (incl. „Frankfurter Küche“) betragen für eine 41 qm große Dreiraum-Wohnung in einem Zweifamilien-Haus in Westhausen (Typ Zwofa Z oder Zwofa P, Zweifamilien-Ziegelstein- bzw. Plattenhäusern) 8.136 bzw. 8.013 RM. Die anteiligen Kosten der „Frankfurter Küche“ hätte danach nur noch ca. 3% der „reinen“ Baukosten betragen.²⁹

In einem Brief an Lore Kramer schrieb Margarethe Schütte-Lihotzky 1986: „Nach unserer Berechnung erhöhte sich die Miete durch alle baulichen Grundlagen und Einrichtungsgegenstände der ‚Frankfurter Küche‘ um eine Mark monatlich, dafür brauchte der Mieter keine Küchenmöbel zu kaufen. Diese eine Mark war absolut tragbar.“³⁰ Die Grenzen der Verbilligung waren auch durch den technischen Stand der Möbelindustrie umrissen. Die Tischlerei Georg Grumbach produzierte bereits 1926 die „Frankfurter Küche“. „Ab 1927 wurden auch andere Firmen hinzugezogen,

²⁶ RFG, Praunheim, S. 29.

²⁷ Brenner, Anton: Die Frankfurter Küche. In: Bauwelt. Hf. 9/ 1927. S. 244.

²⁸ May, DNF, Hf. 2-3/ 1930, S. 39.

²⁹ In den Baukostenzusammenstellungen wurden die Preise für die Frankfurter Küche nicht einzeln aufgeführt, sondern sie waren integriert in den „reinen“ Baukosten. Grundstückspreise, Grünflächen, Waschhaus, etc. wurden hingegen getrennt aufgeführt. StA Ffm., MA T 439.

³⁰ Brief Schütte-Lihotzky an Kramer. In: Kramer, Lore: Rationalisierung der Haushaltes und Frauenfragen. In: Ernst May und das Neue Frankfurt. Hg. V. Höpfner/ Fischer. Berlin 1986, S. 84.

da ab einer Anzahl von 50 Küchen die Produktionskosten mit den damaligen technischen Möglichkeiten der Firmen nicht mehr gesenkt werden konnten.“³¹

d. Margarethe Schütte-Lihotzky und die Konzeption der „Frankfurter Küche“

Vorarbeiten

Erna Meyer und ihre Mitstreiterinnen forderten, wie bereits erwähnt, eine Partizipation der weiblichen Spezialistinnen am Planungsprozeß. Glaubt man den Aussagen von Ernst May, so wurde dieser „demokratische Planungsansatz“ in Frankfurt realisiert: „Die Planung erfolgte durch eine Frau in Verbindung mit den Frauen.“³² Dieser Ausspruch Mays verzerrt aber die Planungsrealität des Neuen Frankfurts. Die „Verbindung mit den Frauen“ erfolgte erst, als die Modelle der „Frankfurter Küche“ öffentlich legitimiert und verteidigt werden mußten. Ernst May und die Gestalterin der „Frankfurter Küche“, Margarethe Schütte-Lihotzky,³³ besuchten Veranstaltungen der Frauenvereine, organisierten Ausstellungen über die Entwicklung der Küche, aber sie bezogen keineswegs „Haus-Frauen“ in den Planungsprozeß ein.³⁴ Im Dezernat Städtebau (Dezernat May), Abteilung Hochbauamt, bestand eine Abteilung Typisierung (Leiter Kaufmann). Dort wiederum war eine Unterabteilung Hausrat eingerichtet. Margarethe Schütte-Lihotzky wurde 1926 an das Hochbauamt, Abteilung „Typisierung“, als erste Architektin in der städtischen Verwaltung berufen. Ihre Aufgaben beschränkten sich keineswegs auf die „Frankfurter Küche“ (Entwurf, Arbeitspläne, Produktionsüberwachung). Als weitere beachtliche Arbeiten sind zu nennen: Die Konzeption von Wohnungstypen (u.a. Siedlung Praunheim, Gärtnersiedlung Teller, Wohnprojekt für berufstätige Frauen), Kleingartenlauben, Schullehrküchen (Voltastraße, etc.) und insbesondere die Gemeinschaftseinrichtungen (u.a. Zentralwäscherei und Kindergartenentwurf in Praunheim).

Der Grund für die Berufung Margarethe Schütte-Lihotzkys nach Frankfurt waren ihre „Vorarbeiten“³⁵ zur Rationalisierung der Hausarbeit, die sie bereits in Wien durchgeführt hatte. Nach ihrem Studium an der Wiener Kunstgewerbeschule bei Os-

³¹ Allmayer-Beck, Renate: Rationalisierung der Frankfurter Küche. In: Die Frankfurter Küche von Margarethe Schütte-Lihotzky. Hg. v. Peter Noever. Berlin (o.J.), S. 22.

³² May, DNF Hf. 2-3/ 1930, S. 38.

³³ Anm.: In der Literatur werden unterschiedliche Namensbezeichnungen für diese Architektin verwendet. So in der österreichischen Literatur oft Grete Lihotzky. Sie heiratete in Frankfurt ihren Kollegen Schütte und nahm seitdem einen Doppelnamen an. Im Text wird in der Regel der Name Margarethe Schütte-Lihotzky verwendet, allerdings abweichend, wenn in einem zeitgenössischen Zusammenhang (z.B. Artikel) ihr Name abweichend benutzt wird.

³⁴ Diese Aussage bestätigte Frau Schütte-Lihotzky in einem Interview mit dem Verfasser in Wien im Januar 1989.

³⁵ Schütte-Lihotzky, Margarethe: Die Frankfurter Küche. In: Die Frankfurter Küche von Margarethe Schütte-Lihotzky. Hg. v. Peter Noever. Berlin o.J. (1992), S. 7.

kar Strnad (Architektur)³⁶ und Heinrich Tessenow (Baukonstruktion) - sie war die erste Architekturstudentin in Österreich gewesen - sammelte sie erste und nachhaltige praktische Erfahrungen in Holland und in der Wiener Siedlungsbewegung. Bereits 1922/23 experimentierte sie mit Kochnischen- und Spülkücheneinrichtungen, die in Betonguß hergestellt werden sollten.³⁷

Frühzeitig setzte sie sich auch in theoretischen Schriften mit der häuslichen Frauenarbeit auseinander. Bereits 1921 schrieb sie in einem Artikel im „Schlesischen Heim“, der Vorläufer-Zeitschrift des „Das Neue Frankfurt“, die ebenfalls von Ernst May herausgegeben wurde: „Die Tätigkeit des Architekten ist eine Tätigkeit der Organisation. *Das Wohnhaus ist die realisierte Organisation unserer Lebensgewohnheiten.*“³⁸ Ihre Prioritäten waren bereits ersichtlich: „Was sind also unsere Lebensgewohnheiten, die Lebensgewohnheiten, die alle Menschen des 20. Jahrhunderts ungefähr gleich haben, worin besteht unser heutiges Wohnen eigentlich? Erstens besteht es in *Arbeit*, und zweitens in *Ausruhen, Gesellschaft, Genuß.*“³⁹ Die Arbeit der Frau erfolgte, anders als beim Mann, vorrangig im Haus. Während dem Mann spezielle Arbeitsräume zur Verfügung standen, mußte die Frau einen solchen für die Bewirtschaftung des Haushalts entbehren. Margarethe Lihotzky plädierte daher für eine funktionale Trennung der Räume, entsprechend sollte der weibliche, häusliche Arbeitsbereich vom allgemeinen Reproduktionsbereich (Ausruhen, Gesellschaft, Genuß) getrennt werden.

Mehrere Gedanken, die bereits in diesem Aufsatz artikuliert wurden, präzisierete sie - so rückblickend - nach erworbener Kenntnis der amerikanischen Rationalisierungsbestrebungen: „Es begann 1922. Damals hörte ich das erste Mal von dem sogenannten ‘Taylorsystem’ in Amerika. Es bestand darin, daß man die Zeit, die bei bestimmten Arbeitsverrichtungen für verschiedene Handgriffe benötigt wurde, in der Industrie mit der Stoppuhr abmaß. Durch eine neue Gliederung der zeitlichen Abläu-

³⁶ Besonders Oskar Strnad half der „bürgerlichen“ Architekturstudentin die soziale Wirklichkeit Wiens zu verstehen: „Strnad war ein sehr sozial eingestellter Mann und hat gesagt, man muß zuerst wissen, wie die Menschen leben, bevor man für sie Wohnungen projiziert (...) Bevor Sie nur einen Strich machen, gehen Sie hinaus in die Arbeiterbezirke und schauen Sie sich an, wie die Arbeiter wirklich wohnen. (...) Ich bin in Wohnungen hineingekommen. Das war furchtbar. Zur Zeit des Weltkrieges oder vor dem Weltkrieg war das ja gar keine Seltenheit, daß sieben oder neun Menschen in einem Zimmer gehaust haben, und kaum ein Kind hat ein Bett für sich gehabt. Das hat natürlich einen furchtbaren Eindruck auf mich gemacht.“ Zit. in: Kramer, Rationalisierung, S. 79.

³⁷ Auch in Frankfurt experimentierte Margarethe Schütte-Lihotzky mit standardisierten Küchenteilen, die nicht aus Holz gefertigt waren. So entwarf sie eine Küche aus Formsteinen, die auf der Ausstellung „Die neue Wohnung und ihr Innenausbau“ gezeigt wurde, die begleitend zur Frankfurter Messe im Frühjahr 1927 stattfand. Mir ist aber nicht bekannt, daß diese Küche aus Formsteinen jemals seriell hergestellt wurde. Eine Entwurfskizze derselben in: Noever, Frankfurter Küche (o.J.), S. 38-39.

³⁸ Lihotzky, Grete: Einiges über die Einrichtung österreichischer Häuser unter besonderer Berücksichtigung der Siedlungsbauten. Schlesisches Heim. Hf. 8/ 1921. S. 217.

³⁹ ebenda.

fe konnte die für dieselbe Arbeit notwendige Zeit herabgesetzt werden. Die Gewinne waren erstaunlich. Fast zur gleichen Zeit, etwa 1922, erschien das Buch einer Amerikanerin namens Frederick, bearbeitet und ins Deutsche übersetzt von Irene Witte, mit dem Titel *Die rationelle Hauswirtschaft*. Es beschäftigte sich eingehend mit den allgemeinen Werten und Grundlagen arbeitssparender Haushaltsführung für die Frau der Zukunft, jedoch nicht im Zusammenhang mit dem Wohnungsbau. In Europa war bereits in der ersten Hälfte der 20er Jahre vorauszusehen, daß die Berufstätigkeit der Frau eine Allgemeinerscheinung werden würde und nicht nur die Aufgabe hat, das Einkommen des Mannes zu vermehren. Während die Arbeitersparnis in der Industrie die Probleme des Lohndrucks und der Arbeitslosigkeit aufwirft, kommt die im Haushalt eingesparte Zeit der Familie, den Kindern, vor allem aber der Frau selbst zugute.“⁴⁰

Die Trennung des Arbeits- vom Wohnbereich, die Margarethe Lihotzky in dem oben genannten Artikel bereits 1921 forderte, war ebenfalls von Christine Frederick angestrebt worden. Interessant ist, daß auch Christine Frederick diese funktionale Trennung der Räume keineswegs nur mit arbeitstechnischen Argumentationen begründete, sondern gleichsam mit seinen sozialpsychologischen Auswirkungen: „Eine wenn auch noch so kleine Küche, in der nur die Speisen zubereitet werden, und ein besonderes Wohnzimmer, in das sich die Hausfrau nach getaner Arbeit zurückziehen kann, wird viel zur Hebung der allgemeinen Stimmung beitragen.“⁴¹

Die Entwicklungsgeschichte der „Frankfurter Küche“ kann auch als eine Geschichte einer kongenialen Zusammenarbeit zwischen Margarethe Schütte-Lihotzky und Ernst May geschrieben werden. In der unmittelbaren Nachkriegszeit arbeiteten beide an Wohnprojekten der Siedlerbewegung: May in Breslau als technischer Leiter der Schlesischen Heimstätten und Margarethe Lihotzky als Mitarbeiterin von Adolf Loos für die Wiener Siedlerbewegung. Erstmals trafen sie sich, als May in Wien die Siedlung Friedensstadt von Loos besichtigte. Bei dieser Gelegenheit soll Margarethe Lihotzky ihre Studien zur Küchengestaltung vorgestellt haben. May forderte sie auf, ihre Arbeitsergebnisse in dem bereits erwähnten Artikel im „Schlesischen Heim“ zu publizieren. Auch in den folgenden Jahren veröffentlichte sie Artikel in dieser Zeitschrift. Beide orientierten sich aufgrund ihrer Aufgabenfelder anfänglich an den traditionellen „halbländlichen“ Wohnküchen, die häufig durch einen „Naßzellenbereich“ erweitert waren. Aber schon 1921 deuten sich bei beiden Architekten Entwicklungstendenzen zur funktionalen Küche an. Zunächst sollten die Funktionen der Nahrungszubereitung und der -aufnahme *innerhalb* des Küchenraumes deutlich getrennt werden: „Die Trennung der Wohnküche in einen Kochteil und einen Wohnteil scheidet das Arbeitsfeld der Hausfrau von dem Ruheraum, in dem sich die Familie

⁴⁰ Schütte-Lihotzky, Frankfurter Küche (1992), S. 7.

⁴¹ Frederick, Christine: *The new housekeeping. Efficiency studies in home management*. New York 1913 (dt. Übersetzung 1922 von Irene Margarethe Witte), S. 32.

nach des Tages Arbeit oder zu den Mahlzeiten zusammenfindet. (...) Jeder Winkel ist auf das sparsamste ausgenützt, sodaß eingedenk der Bedeutung des Taylorsystems bei aller Bescheidenheit der Ausmaße ein fachgemäßes Hantieren beim Kochen und Spülen gewährleistet wird.“⁴² Diese arbeitsökonomische Funktionstrennung im Raum, die May 1921 für eine flurlose Kleinwohnung vorschlug, ging bereits deutlich über jenes Küchenmodell hinaus, das Lihotzky 1922 im „Schlesischen Heim“ vorstellte. Zwar wurde bereits klar zwischen Koch-, Eß- und Wohnplatz unterschieden, aber von tayloristischen Bewegungsabläufen kann im Entwurf von Grete Lihotzky noch keine Rede sein.

Als nächster Schritt kann eine deutlichere, wenngleich noch keine vollständige Trennung der Funktionen genannt werden. Wenige Wochen vor seinem Arbeitsplatzwechsel von Breslau nach Frankfurt a.M. schrieb May über die „Typen der Schlesischen Heimstätte“: „Bei allen Typen ist der Herd bzw. die Wohnküche, in der er angeordnet ist, zum Mittelpunkt des Hauses gemacht. Für die Bewohner der Kleinwohnungen die 85% der Bevölkerung ausmachende Schicht der Minderbemittelten ist die Anordnung einer solchen Wohnküche nun einmal die Voraussetzung für die wirtschaftliche Durchführung des Hausbetriebes.“ So kann nach Mays Ansicht die Hausfrau leicht das Spiel der kleinen Kinder überblicken, beim Auftragen der Speisen müssen keine weiten Strecken zurückgelegt werden und keine Türen sind zu öffnen. „Nach getaner Arbeit schliessen sie durch einen Vorhang den Kochabteil vom Wohnteil ab, und dann bildet der Wohnraum einen gemütlichen Raum, der frei von Wirtschaftsgeräten ist.“⁴³

Nachdem May 1925 nach Frankfurt gewechselt war, forderte er Margarthe Lihotzky auf, ebenfalls in dieser Stadt zu arbeiten. Die effektive Zusammenarbeit währte in Frankfurt von 1926 bis 1930; anschließend gingen beide mit einer Gruppe westeuropäischer Architekten in die Sowjetunion. Dort trennten sich ihre Wege.

Als weiterer Aspekt der Entwicklungsgeschichte der „Frankfurter Küche“ ist neben der funktionalen Differenzierung die Transformation arbeitstechnischer Forschungen auf die Bedingungen des deutschen Siedlungsbaus zu nennen. Wie in den meisten anderen Bereichen des Städtebaus und der Architektur auch waren die Frankfurter Maßnahmen keineswegs originär in ihrer ideellen Konzeption, sondern einzigartig in der Klarheit und in der konsequenten Ausführung.

Vorbilder

Obwohl in Deutschland bereits in der Vorkriegszeit Bestrebungen zur Reform der Hauswirtschaft einsetzten, waren jedoch die Impulse aus Amerika dominant. Keines-

⁴² May, Schlesisches Heim Hf. 7/ 1921, S. 189 (Die flurlose Kleinwohnung), Zit. in Henderson, Susan Rose: The work of Ernst May 1919-1930. Diss. Columbia University 1990, S. 479.

⁴³ May, Schlesisches Heim Hf. 4/ 1925, S. 140.

wegs beschränkten sich, wie auch Henderson hervorhebt, diese dort auf die theoretischen Konzepte der „wissenschaftlichen Betriebsführung“ von Taylor oder Gilbreth. „The primary arena, however, for professionalization discussion occurred among the social observers, feminists and reformists concerned with the place of women and the household in modern society. Here, the German rationalization program was only a small part of a broader inquiry into the nature of ‘domestic science’. This movement for household self-sufficiency and time-saving techniques began with the work of American women who developed the new science in the middle nineteenth century.“⁴⁴ Die Ursprünge der Rationalisierung des Haushalts waren in den Vereinigten Staaten Teil jener Emanzipationsbestrebungen, welche die „Frauenfrage“ mit der „Dienstbotenfrage“ verknüpften. „Als Antrieb für die Mechanisierung des Haushalts dienen soziale Probleme: die Stellung, die die amerikanische Frau für sich beanspruchte, und die Stellung, die man zur Dienstbotenfrage einnahm. Frauenbewegung, Sklavenbefreiung und Dienstbotenfrage haben ihre gemeinsame Wurzel in der Auffassung, daß es in der Demokratie keine bevorzugte Klasse und kein privilegiertes Geschlecht geben dürfe.“⁴⁵ Besonders die Quäker/Shaker, die bereits frühzeitig eine „rationale“ Wohnkultur entwickelten⁴⁶, forderten die Beseitigung geschlechtsspezifischer Herrschaftsverhältnisse: „Die Geschichte der Menschheit ist eine Geschichte ununterbrochener Beleidigungen und Übergriffe des Mannes gegenüber der Frau, mit dem alleinigen Zweck, sie so rücksichtslos wie möglich zu unterjochen.“⁴⁷ Die Reform der Hausarbeit zielte letztlich auf eine Identitätsgewinnung der Hausfrauen. („I really liked housework“, Frederick). Besonders durch die Professionalisierung der Hausarbeit, die eine konsequente Organisation und Ökonomisierung der Haushaltsführung zur Folge hatte, war jene Brücke zur Adaption der wissenschaftlichen Betriebsführung im Haushalt geschaffen. Auch in den USA wurden die Möglichkeiten der individuellen bzw. kollektiven Haushaltsorganisation diskutiert (Beecher/ Stowe und Frederick bzw. Gilman und Campbell). Auf der Chicagoer Ausstellung von 1893, von der - nach Giedion - wichtige Impulse zur Haushaltsreform ausgingen, waren im „Women’s Pavillion“ beide Richtungen vertreten.⁴⁸ Die amerikanische Feministin Ellen H. Richards formulierte als das Hauptziel dieses bedeutsamen Kongresses: „Nutzung aller Mittel der modernen Wissenschaft, um das häusliche Leben

⁴⁴ Henderson, Work, S. 456.

⁴⁵ Giedion, Herrschaft der Mechanisierung, S. 558.

⁴⁶ Posener, Julius: Vorlesungen, arch+ Hf. 69-70/ 1983, S. 83-84.

⁴⁷ Stanton, E.C., u.a.: History of Women Suffrage (1881); Zit in: Giedion, Herrschaft der Mechanisierung, S. 558.

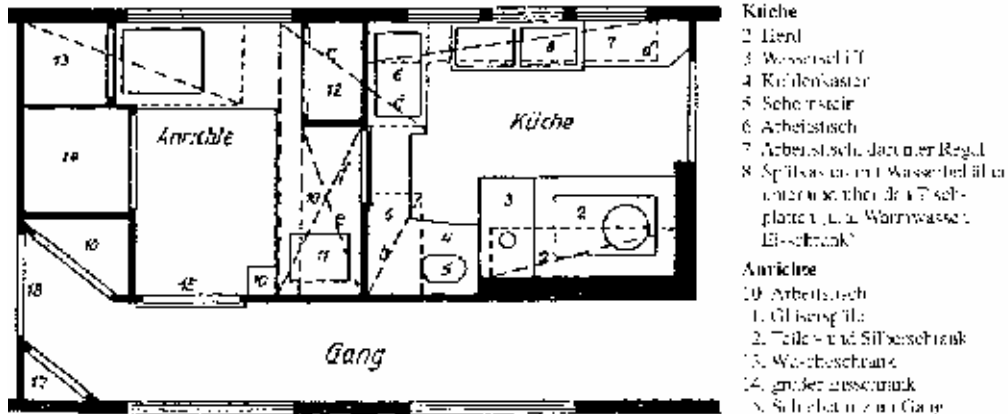
⁴⁸ „Gilman and her colleague, Helen Campbell, established the Chicago Household Economics Society there as a part of the National Household Economics Association - NHEA - , an organization that promoted cooperative solutions to household labor. The NHEA also exhibited a model row-house community with cooperative housekeeping facilities at the model homes section of the Women’s Pavilion, side by side with single-family home models reflecting the Beecher and Stowe’s creed of efficiency and self-sufficiency.“ Ebenfalls nahm an dieser Ausstellung auch der Bund Deutscher Frauenvereine teil. Henderson, Work, S. 458-459.

zu verbessern.“⁴⁹ Besonders dieser Aspekt, die Nutzung der Forschungsergebnisse der modernen Wissenschaft, wurde in Deutschland der 20er Jahre intensiv rezepiert.

Catherine E. Beecher verwies bereits 1869 auf die effektiv organisierten Küchen in den Schiffsdampfern. Dort konnten auf kleinstem Raum Speisen für 200 Personen zubereitet werden. In Amerika wurden zudem die einzelnen Arbeitsvorgänge von Taylor und Gilbreth wissenschaftlich untersucht. Besonders Christine Frederick übertrug die Gedanken der „wissenschaftlichen Betriebsführung“ unmittelbar auf den Haushalt. Ihr Buch, Anfang der 20er Jahren von Irene Witte ins Deutsche übersetzt, wurde zur „Bibel“ (Kramer) der jungen Architektinnen. Auch die Küchen der Mississippi-Dampfer und Pulman-Wagen fanden ihre deutschen Entsprechungen: Dies war der Mitropa-Speisewagen, der auf der Ausstellung „Die neue Wohnung und der Innenausbau“ anlässlich der Frankfurter Messe 1927 gezeigt wurde. Margarethe Schütte-Lihotzky: „Die Speisewagenküche mit Anrichte war beispielgebend für die Rationalisierung der Hauswirtschaft. Im Speisewagen aßen oftmals 90-100 Menschen in jeweils drei Schichten. In zwei kleinen Räumen von je 1,80 x 2,00 m (Küche und Anrichte) wurde die gesamte Arbeit von zwei Personen verrichtet und außerdem das Geschirr, die Gläser und die Getränke für die vielen Menschen aufbewahrt. Niemals hätten zwei Leute in oft auch noch sehr kurzer Zeit diese Arbeitsleistung vollbringen können, wären ihre Schritte nicht auf fast Null reduziert worden und würden sich ihre Wege in einem großen Raum kreuzen. Deshalb war die Speisewagenküche für mich Vorbild beim Bau der neuen Wohnungen in Frankfurt.“⁵⁰

⁴⁹ Richards, Zit. in Giedion, Herrschaft der Mechanisierung, S. 567 Fn.

⁵⁰ Schütte-Lihotzky: In: Noever, Frankfurter Küche (o.J.), S. 32.

Mitropa-Speisewagen-Küche⁵⁴

Grundriß der Speisewagenküche. Maßstab 1:50. Die Höhe aller Arbeitstische ist 86,5 cm über Fußboden. In der Küchendecke Entlüftungshauben mit Ventilatoren.

Mitropa-Speisewagen-Küche⁵¹

An dieser Stelle sei aber auch angeführt, daß Formen der kollektiven Küchenbewirtschaftung (Einküchenhausbewegung), die Bebel die „Zentralnahrungsbereitungsanstalten“⁵² nannte und denen er große Sympathien entgegenbrachte, in den 20er Jahren in Deutschland nicht mehr aufgegriffen wurden. Einige Versuche, die in der Vorkriegszeit vorgenommen wurden, scheiterten rasch. Die „Einküchenhaus-Gesellschaft der Berliner Vororte G.m.b.H.“ brach im Mai 1909, bereits einen Monat nach Betriebseröffnung, zusammen. Trotz der wirtschaftlichen Probleme der „boarding houses“ fand diese Bewegung besonders bei bürgerlichen Intellektuellen großes Interesse. Stefan Doernberg schrieb beispielsweise in der „Bauwelt“: „Die Hausfrau gewinnt viel Zeit zu nutzbringender Arbeit, beziehungsweise zur Erziehung ihrer Kinder. Weiterhin ist für viele Menschen hier eine Möglichkeit zur Emanzipation von Dienstboten, die von feineren Naturen häufig als äußerst lästige, fremde Störenfriede der häuslichen Vertrautheit empfunden werden.“⁵³ Die funktionale Adaption des Einküchenhausgedankens, im Sinne Doernbergs, kehrte freilich die emanzipatorischen Intentionen der amerikanischen Frauenbewegung um. Da dieses Modell „einen kulturellen Hochstand der Mieter“ vorauszusetzen schien, womit Doernberg „kinderarme“, aber „hochgebildete“ Menschen assoziierte, fand dieses Modell im Kontext des egalitären, demokratischen Wohnungsbaus der 20er Jahre in Deutschland keine Nachahmung. Jedoch brachte auch Margarethe Schütte-Lihotzky dieser Haushaltsorganisation große Sympathien entgegen. Sie schrieb 1927: „Schon vor 10

⁵¹ Mitropa-Speisewagenküche. In: Bauwelt Hf. 9/ 1927, S. 244.

⁵² Bebel, Die Frau und der Sozialismus. (1909). 50. Aufl., Berlin/ Bonn 1980, S. 419.

⁵³ Doernberg, Das Einküchenhausproblem. In: Bauwelt Nr. 15/ 1910, S. 17.

Jahren haben führende Frauen die Wichtigkeit der Entlastung der Hausfrau vom unnötigen Ballast ihrer Arbeit erkannt und sich für zentrale Bewirtschaftung von Häusern, d.h. für Errichtung von Einküchenhäusern eingesetzt. Sie sagten: warum sollen 20 Frauen einkaufen gehen, wenn eine dasselbe für alle besorgen kann? Warum sollen 20 Frauen in 20 Herden Feuer machen, wenn auf einem Herd für alle gekocht werden kann? Warum sollen 20 Frauen für 20 Familien kochen, wenn doch bei richtiger Einteilung 4-5 Personen dieselbe Arbeit für 20 Familien besorgen können? Diese jedem vernünftigen Menschen einleuchtenden Erwägungen haben bestochen. Man baute Einküchenhäuser. Bald aber zeigte sich, daß man 20 Familien nicht so ohne weiteres in einem Haushalt vereinigen kann. Abgesehen von persönlichem Gezänk und Streit, sind starke Schwankungen in der materiellen Lage der verschiedenen Bewohner unvermeidlich, weshalb der Zusammenschluß mehrerer Familien notwendig zu Konflikten führen muß. Für Arbeiter und Privatangestellte aber, die in verhältnismäßig kurzer Zeit arbeitslos werden können, scheidet das Einküchenhaus von vornherein aus, da der Arbeitslose seine Lebenshaltung nicht soweit herabdrücken kann, als für ihn notwendig wäre. Das Problem der Rationalisierung der Hausarbeit kann also nicht für sich allein gelöst werden, sondern muß mit notwendigen sozialen Erwägungen Hand in Hand gehen.“⁵⁴

Aufschlußreich ist auch die Tatsache, daß im Wien der 20er Jahre ein bürgerliches Einküchenhaus gebaut wurde.⁵⁵ Das Einküchenhaus „Heimhof“ bestand aus 287 Wohnungen. Diese Wohnungen hatten ein bis zwei Zimmer, eine Kochnische mit Gasherd, einen kleinen Vorraum und ein Spülklosett. „Die ganze Anlage hat Zentralheizung. An gemeinsamen Einrichtungen hat diese Wohnanlage Speisesäle, Gesellschaftsräume, Bücherei, Kindergarten, Garten und Bäder. Die Zentralküche liefert sämtlichen Mietern die ganze Verpflegung (...) außer dem Frühstück. Die Mahlzeiten können in den Wohnräumen und auch in den gemeinsamen Speisesälen eingenommen werden.“⁵⁶ Statt durch „häusliche“ Bedienstete, reinigten im Heimhof „geschulte Angestellte“ der Hausverwaltung die Wohnungen. Die Miete für diese kleinen Wohnungen mit hervorragenden Serviceeinrichtungen betrug umgerechnet für ein Ehepaar ohne Kinder 10 RM wöchentlich; zuzüglich 10,20 RM für Mittags- und Abendessen.⁵⁷ Allein diese Kosten, die mit den ausgesprochen niedrigen Mieten in den Gemeindewohnungen kontrastieren, verdeutlichen, daß dieses Einküchenhaus keine Alternative zum Massenwohnungsbau war. Kollektiv organisierte Einküchenhäuser wurden jedoch auch in Wien nicht gebaut.

⁵⁴ Lihotzky, Rationalisierung im Haushalt. In: DNF 5/ 1926-27, S. 120.

⁵⁵ Weihsmann, Helmut: Das Rote Wien. Sozialdemokratische Architektur und Kommunalpolitik 1919-1934. Wien 1985, S. 321.

⁵⁶ Kersten, Wohnkultur und Machtverhältnisse. In: Gemeinwirtschaft 1926, S. 190.

⁵⁷ ebenda.

Margarethe Schütte-Lihotzky kennzeichnete die Unterschiede zwischen dem Frankfurter und Wiener Wohnungsbau rückblickend wie folgt: „In Wien war es die Aufgabe, so rasch als möglich möglichst vielen der Minderbemittelten ein menschenwürdiges Obdach zu schaffen. In Frankfurt war es die Aufgabe, ein Beispiel für zeitgemäßes Wohnen mit den fortgeschrittensten Mitteln der zwanziger Jahre und allen dafür notwendigen Experimenten zu geben. Deshalb baute man in Wien primitiver: Wohnküchen im Flachbau, Kochnischen im Baublock, keine Badezimmer, keine Zentralheizung, Badeanstalten im Großblock, - weil das eben billiger war als hunderte einzelner Badezimmer - dafür aber Klub- und Versammlungsräume im Großblock - um ein gemeinsames gesellschaftliches Leben zu fördern - etwas, worüber man in Frankfurt kaum diskutierte.“⁵⁸

Interessant ist wiederum, daß innerhalb der in Wien dominanten sozialistischen Bewegung nicht intensiv über die Einküchenbewegung diskutiert wurde⁵⁹, trotz der kollektiven Ausprägung des Wohnungsbaus im Roten Wien. Die negativen Wohnereferenzen in den Wiener „Bassena-Häusern“, mit ihrer kollektiven Dichte, förderten die individuelle, wenn auch einfache Wohnweise in den Superblocks. Beide Modelle der städtischen Wohnungspolitik entsprachen den jeweiligen städtischen Mentalitäten.⁶⁰ Trotz der Experimentierfreudigkeit im Frankfurt der 20er Jahre wurden keine Einküchenhäuser geplant. Die Wohnung blieb der private Ort der (Klein-) Familie, sowohl für Arbeiter als auch für Wohlhabende.

Die Struktur der „Frankfurter Küche“

Nachdem May 1925 von Breslau nach Frankfurt wechselte, wurde im kommunal regulierten Wohnungsbau dieser Stadt vorrangig nur noch eine Ausprägung der „Wohnküche“ realisiert: „Die Kernzelle des Grundrisses haben wir in der Wohnküche zu erblicken. Baute man ursprünglich bei uns wie anderswo Wohnküchen, indem man einen Herd in irgendeine beliebige Ecke des Raumes setzte, so daß die aus dem Herde aufsteigenden Dämpfe nicht nur das Zimmer durchnäßten, sondern auch den Aufenthalt darin denkbar ungemütlich gestalteten, so ging man nach einiger Zeit insofern zu einer verbesserten Form über, als man den Wirtschaftsteil in eine Nische

⁵⁸ Schütte-Lihotzky, Margarethe: Wohnungsbau der zwanziger Jahre in Wien und Frankfurt/ Main. In: Michael Andritzky/ Gert Selle (Hg.): Lernbereich Wohnen. Bd. 2. Hamburg 1979. S. 324.

⁵⁹ So die Auskunft von Frau Schütte-Lihotzky in einem Interview mit dem Verfasser 1989 in Wien. Die Einküchenhausdiskussion wurde zumeist in der bürgerlichen Frauenbewegung, nicht aber in der Wiener Siedlerbewegung oder Stadtverwaltung geführt. Das Einküchenhaus, das heute noch baulich erhalten ist, mußte in den 30er Jahren den Küchenservice einstellen. Konzeptionell knüpft das heutige „Servicehaus“ an diese Bewegung an. Statt Bediensteter erledigen und erledigten Angestellte die häusliche Dienstleistung. Die soziale Zielgruppe für das Servicehaus ist jene einkommensstarke städtische Bevölkerung, die Doernburg bereits 1910 charakterisierte. Vgl. Themenheft ServiceWohnung, arch+ Hf. 100/ 1989.

⁶⁰ Gorsen, Peter: Die Dialektik des Funktionalismus heute. Das Beispiel des kommunalen Wohnungsbaus im Wien der zwanziger Jahre. In: Jürgen Habermas (Hg.): Stichworte zur geistigen Situation der Zeit. Bd.2. Frankfurt 1982. S. 688-706.

verlegte, aus der die Dämpfe durch einen Wrasenabzug wenigstens teilweise abgesaugt wurden. Da auch diese Lösung nur einen Kompromiß darstellt, gingen wir noch einen Schritt weiter und zogen zwischen Wohnteil und Kochnische eine Mauer und erhielten so eine kleine Arbeitsküche und einen vollständig abgeschlossenen Wohnraum.“⁶¹ Die „organische Verbindung“ zwischen beiden Räumen wurde durch eine gläserne Schiebetür hergestellt. „Grundsätzlich wurde die sogenannte Wohnküche als den Forderungen einer zeitgemäßen Wohnungskultur widersprechend ausgeschaltet und durch die Doppelzelle Einbauküche-Wohnzimmer ersetzt.“⁶²

Der sogenannte Wohnraum als „Kernzelle“ und Hauptaufenthaltsraum der Familie sollte von den „Funktionen der Nahrungszubereitung“ nicht belastet werden. „Die Essenzubereitung erfolgt in einer kleinen Sonderküche, die so mit dem Wohnraum verbunden ist, daß kürzeste Wege von der Stelle der Nahrungsmittelbereitung zum Eßtische gesichert sind.“⁶³

Margarthe Schütte-Lihotzky übertrug die Grundgedanken der „wissenschaftlichen Betriebsführung“ konsequent auf die Frankfurter Wohnungstypen. Die Wegfläche zwischen der „Frankfurter Küche“ und dem Eßtisch im Wohnraum sollte beim „Normaltyp“ maximal 3,2 m betragen.

Aufgrund der Vielzahl der Wohnungstypen mußten sehr viele Varianten der „Frankfurter Küche“ entwickelt werden. Brenner gibt in seinem Artikel in der „Bauwelt“ von 1927 an, daß die „Frankfurter Küche“ „in mehr als dreißig Abarten, durch die verschiedenen Küchenraumausmaße bedingt,“⁶⁴ hergestellt wurde!

Auf der Frankfurter Messe wurde in der Ausstellung „Die neue Wohnung und ihr Innenausbau“,⁶⁵ die vom Hochbauamt in Zusammenarbeit mit dem Frankfurter Hausfrauenverein organisiert wurde, drei „Frankfurter Küchen“ mit eingebauten Möbeln ausgestellt, außerdem Kochnischenmodelle aus Metall und aus Formsteinen sowie eine Kleinstküche für Ledigenwohnungen. Die drei „Frankfurter Küchen“ sollten die verschiedenen „Arten des Küchenbetriebs“ berücksichtigen:

„1. Der Haushalt ohne Hausgehilfin (bis zu einem Jahreseinkommen von etwa 5000 Mk.)

⁶¹ May, Ernst: Frankfurter Wohnungspolitik. Vortrag gehalten auf der konstituierenden Versammlung des Internationalen Verbandes für Wohnungswesen am 12.1.1929. Publikation 2. Frankfurt 1929, S. 23-27.

⁶² May, Grundlagen der Frankfurter Wohnungspolitik, DNF Hf. 7-8/ 1928, S. 118. Anm.: Der Begriff der Wohnküche war in den 20er Jahren nur sehr unklar umrissen. Häring beispielsweise ordnete die Frankfurter Küche - als Einbauküche - ebenfalls in die Gruppe der Wohnküchen ein. Auch May benutzte keine klaren Begriffe.

⁶³ May, DNF Hf. 2-3/ 1930, S. 38.

⁶⁴ Brenner, Frankfurter Küche, Bauwelt Hf. 9/ 1927, S. 243.

⁶⁵ Nosbisch, Die neue Wohnung und ihr Innenausbau, der neuzeitliche Haushalt. In: DNF Hf. 6/ 1926-27, S. 184-189.

2. Der Haushalt mit einer Hausgehilfin (mit einem Jahreseinkommen von etwa 10000 Mk.)
3. Der Haushalt mit zwei Hausgehilfinnen (mit einem Jahreseinkommen von über 10000 Mk.)⁶⁶

Diese drei Küchen sollten jeweils Modelle für eine Klein-, Mittel- und Großwohnung darstellen. Die letzte Variante, die Küche mit zwei Hausgehilfinnen, bestand aus dem eigentlichen funktionalen Küchenraum, zusätzlich aber noch aus einem Anrichterraum, einer Besen- und Speisekammer. Der zweite und insbesondere dritte Haushaltstyp kennzeichnete wohl weniger die Zielgruppe des Frankfurter Wohnungsbaus, sondern sollte wahrscheinlich verdeutlichen, daß die funktionale Küche keineswegs nur eine „moderne Arbeiterküche“ sei.

Beschreibung der „Frankfurter Küche“

Die „Frankfurter Küche“ des sogenannten Normaltyps, der in der städtischen Normensammlung, dem sogenannten Frankfurter Register (Blatt Nr. IX), aufgenommen wurde, bestand aus folgenden Teilen:

1. Herd (zumeist für Gas- seltener für Stromenergie); 2. Abstellplatte; 3. Kochkiste; 4. klappbares Bügelbrett; 5. Speiseschrank; 6. Drehstuhl; 7. Tisch; 8. Abfalleinwurf; 9. Abtropfbrett; 10. Spülbecken; 11. Vorratschubladen (Schütten); 12. Topfschrank; 13. Müll- und Besenschrank; 14. Heizkörper (nicht immer vorhanden); 15. herausziehbare Abstellplatten; 16. Geschirrschrank mit verglasten Schiebefenstern; 17. Tellergestell.

(in Publikation: Abb. BW Hf. 9/1927, S. 245.)

Die Kritik der Funktionen

Entsprechend der Forderung nach einer Minimierung des Kraft- und Zeitaufwandes wählte Margarethe Schütte-Lihotzky einen rechteckigen Grundriß. Dieser betrug beim Normaltypus 3,44 x 1,87m. Im Gutachten der RFG wurde diese Grundrißbildung kritisiert: „Da die Küche für die doppelseitige Möblierung zu schmal ist (...), stehen einige Schranktüren in geöffnetem Zustand zu weit in den Raum hinein; beim Eintritt aus dem Flur in die Küche stößt man mit dem Kopf unmittelbar gegen eine Schranktür, falls diese gerade geöffnet ist. Aber auch bei der Arbeit selbst, wenn die Schränke teilweise offen stehen müssen, wird der Platz beengt. Die Küche dürfte bei dem gleichen Flächenbedarf, wenn sie breiter und dafür kürzer, also *quadratischer* angelegt würde, in vieler Hinsicht praktischer sein. *Die Grundform der Küche ist zu*

⁶⁶ Lihotzky, Rationalisierung im Haushalt, DNF Hf. 5/ 1926-27, S. 122.

*lang und zu schmal.*⁶⁷ Diese Kritik der RFG berücksichtigt allerdings einen wichtigen Aspekt nicht, die Ermöglichung der sitzenden Tätigkeit. Auf einem in der Höhe verstellbaren Drehhocker sollte die Hausfrau, entsprechend der Forderung der RFG oder Erna Meyers, in ergonomischer Körperhaltung ihre Hausarbeit verrichten. Ebenfalls kann mit nur einer Drehbewegung vom Herd die Schütten erreicht werden. Die Wegstrecken sind, deutlicher als in einer quadratischen Küche, minimal. In der Normalküche war zudem nur die Anwesenheit einer Person - der Hausfrau - vorgesehen. Weiterhin wurden Türen, die in den Raum stehen konnten, durch die Installation von Schiebetüren, welche die RFG auch aufgrund ihrer praktischen Handhabung (z.B. Herausnahme bei Reinigung) lobend erwähnte, sehr verringert. Die Arbeitsfläche lag, wegen der optimalen Belichtung am Fenster, ein kleines Detail, das aber typisch ist für die rationale Durchdringung der „Frankfurter Küche“, befindet sich am Ende der Arbeitsfläche. In einen Ausschnitt konnten organische Küchenabfälle direkt in ein herausnehmbares Schubfach geschoben werden. Die Deckenlampe, die „blinde“ Winkel in der Küche vermeiden sollte, war an einer Schiene verstellbar. Beim Geschirrwaschen mußten (rechtshändige) Frauen ihre Arme nicht überkreuzen. Die beiden Spülbecken sind aber zu tief und zu groß angelegt. Um das unnötige Abtrocknen von Geschirr zu ersparen, wurde ein Tellerabtropfgestell angebracht. Diese praktische Vorrichtung hatte Schütte-Lihotzky erstmals in italienischen Bauernhäusern kennengelernt.⁶⁸ Als weitere interessante Details sind zu nennen: Der Müllschrank, der eine Entleerung vom Gang aus ermöglichte; das Bügelbrett, das einfach herunterzuklappen war; die Vermeidung von Ecken, da alle Bodenabschlüsse durch einen Betonsockel abgerundet waren und somit die Bodenreinigung erleichterten, sowie der Wrasenabzug, der am Kamin angeschlossen war und einen effektiven Luftabzug ermöglichte. Als Farbe der Küchenmöbel wurde ein tiefes Blau (etwa ultramarin) gewählt, da diese Farbe, so Schütte-Lihotzky, Fliegen abweist. Zu kritisieren sind auf jeden Fall die Schütten (Vorratsschubladen), die von der Firma Haarer aus Aluminium hergestellt wurden. Je nach Küchentyp waren bis zu 18 solcher Vorratsbehälter vorhanden. Teilweise erinnern sie noch an die traditionelle Vorratswirtschaft. Die Schütten waren für folgende Lebensmittel vorgesehen: Erbsen, Linsen, Bohnen, Zucker, Grieß, Graupen, Haferflocken, Reis, Nudeln, Rosinen, Makkaroni, Sago, Gerste, Suppentieg, Kartoffelmehl, Würfelzucker, Paniermehl und Mehl. Die RFG (Arbeitsausschuß 6) kritisierte das „starre Ordnungssystem“ der Aluschütten. „Stichproben ergaben, daß in den meisten Haushaltungen nach kurzer Zeit nur noch ein Teil der Aluminium-Schütten den Aufschriften entsprechend gefüllt ist; außerdem wird fast niemals das volle Gebrauchsquantum für einzelne Vorräte (wie Paniermehl usw.) untergebracht. In den Schütten wurden mehrfach Papiertüten mit Vorräten beobachtet. (...) Andererseits ist die für Mehl vorgesehene drehbare Holz-

⁶⁷ RFG, Praunheim, S. 27.

⁶⁸ Interview Margarethe Schütte-Lihotzky mit dem Verfasser in Wien am 24.2.1989.

schublade zu klein, abgesehen davon, daß sie auch nicht leicht zu reinigen ist.“⁶⁹ Der Vorratsbehälter für Mehl war nicht aus Aluminium, sondern aus Eichenholz hergestellt, weil die Gerbsäure dieses Holzes die Würmer fernhält.⁷⁰

Bei den Besichtigungen durch die RFG teilten die Hausfrauen weiterhin mit, daß die Vorratsbehälter zu niedrig angebracht seien, so daß die Kinder diese leicht herausziehen konnten. Die Aufbewahrung der Vorräte sei zudem problematisch, da die Schütten oben offen sind. Deshalb bewahrten viele Frauen ihre Lebensmittel in den Tüten auf. Teilweise wurde auch Schwitzwasser in den Vorratsbehältern festgestellt. Dieser Fehler konnte durch die Anbringung einer Rückwand abgestellt werden.

Unverständlich bleibt weiterhin, warum sich in dieser modernen Küche noch eine Kochkiste befand, die mit Glanzasbestplatten ausgelegt war und besondere Einsetztöpfe erforderte. Angekochte Speisen konnten zum Weitergaren in diese Kiste gelegt werden. „Der Gebrauch der Kochkiste“, so die RFG, „ist nach den neueren Lehren der Nahrungsmittelphysiologie nur in beschränktem Umfange ratsam (Zerstörung der Vitamine). Praktisch wird sie in den beobachteten Wohnungen tatsächlich nur selten benutzt. Für berufstätige Hausfrauen ist die Kochkiste wertvoll, doch gehen die in diesen Einfamilienhäusern (in Praunheim, GK) wohnenden Frauen kaum einer Tätigkeit außer dem Hause nach.“⁷¹ Auffallend ist, daß in den 20er Jahren vorwiegend technische Details kritisiert wurden (Überorganisation, starre Grundrißbindung, etc.), jedoch nicht die isolierte Berufstätigkeit der Hausfrauen und ihre eindeutig geschlechtsspezifische Rollenzuweisung, die im Mittelpunkt der feministischen Kritik der 70er und 80er Jahre stand.

Den neuen Bewohnern wurde eine radikale Umstellung der Lebensgewohnheiten abverlangt. Die RFG beobachtete nach den ersten Monaten der Nutzung folgende „Wohnsitten“: „a. Ein Ehepaar nimmt die Mahlzeiten am Wirtschaftstisch der Küche ein und hat einen niedrigen Tisch mit niedrigen Stühlen für zwei kleine Kinder beschafft. Dieser Tisch ist neben dem Gasherd aufgestellt. b. In einem anderen Hause sind die Küche und ihre gesamten Einbauten überhaupt nicht in Benutzung. Die Bewohner haben vielmehr im Erdgeschoß, d.h. in den geplanten Wohnräumen, die Betten aufgestellt und im Obergeschoß einen größeren Raum zu einer Wohnküche eingerichtet. In diesem Raum stehen Küchentisch und Küchenschrank; gekocht wird auf dem Stubenofen. - Zweifellos ist bei dieser Familie das Bedürfnis für eine Wohnküche so stark, daß sie die vom Architekten beabsichtigte Benutzungsart der einzelnen Räume vollkommen umkehrt. c. In zahlreichen Haushaltungen wurde beobachtet,

⁶⁹ RFG, Praunheim, S. 26/ 26.

⁷⁰ Schütte-Lihotzky, Frankfurter Küche (o.J.), S. 12.

⁷¹ RFG, Praunheim (1929), S. 29.

daß die Bewohner die ohnehin schon kleinen Fenster zum Teil durch Überhänge stark verdunkeln.“⁷²

Da in der Regel alle Frankfurter Siedlungswohnungen, die zwischen 1926 und 1930 gebaut wurden, mit der „Frankfurter Küche“ ausgestattet waren, verblieb den Bewohnern der Neubauwohnungen keine Partizipationsmöglichkeiten hinsichtlich der Konzeption (Wahl der Küchenform) und Aneignung.⁷³ Die oben beschriebenen, etwas hilflosen Versuche, bisherige Lebensgewohnheiten beizubehalten, behinderte die Architektur, der - wie Wichert ja äußerte - nicht entronnen werden konnte. Die Architekten und Architektinnen des Neuen Bauens fühlten sich als aufgeklärte und produktive Avantgardisten, die bestimmten, was ein vernunftsmäßiger Gebrauch sei. Andere mögliche Funktionen und Verhaltensformen wurden schlicht ausgeklammert.

e. Die Rationalisierung der Küche als produktive Disziplinierung

Die Küche als multifunktionaler Raum erfuhr in den 20er Jahren in Frankfurt am Main, besonders in Arbeiterhaushalten, einen deutlichen Wandel. Bereits in der Wohnungsordnung von 1919 war das Schlafen in der Küche untersagt worden. Durch die „Frankfurter Küche“ trat eine weitere Einschränkung der Funktionen ein: Sie sollte nur noch der Nahrungszubereitung dienen. Die Nahrungsaufnahme (Essen) wurde ins Wohnzimmer verlagert. Aufgrund der tayloristischen Organisation und strengen Funktionszuschreibung wurde die Küche, entsprechend der kapitalistischen Produktionsentwicklung, zum „Kochlaboratorium“ (Brenner) bzw. zur „Fabrik der Hausfrau“ (Wagner). Die klare geschlechtsspezifische und soziale Zuordnung erschien zunächst als Widerspruch zum ideologischen Leitbild der emanzipierten berufstätigen „Neuen Frau“. Allerdings konnte diese Ambivalenz durch eine Neubewertung der nunmehr rationalisierten Hausarbeit und ihrer Ästhetisierung aufgehoben werden. Insbesondere die Umsetzung der Grundsätze der tayloristischen Arbeitswissenschaft in den Haushalt implizierte ein verlockendes Versprechen: Statt eine bedrückte Sklavin zu sein, könne sie nun eine befreite Schöpferin werden.⁷⁴ Gleichwohl wurde die Ideologie der Berufung der Frau zur Hausarbeit nicht durch die Aufwertung des Berufs der Hausfrau in Frage gestellt, sondern neu legitimiert. Die „Domestizierung“ verheirateter Frauen war weiterhin widerspruchsfrei mög-

⁷² RFG, Praunheim, S. 29-32.

⁷³ Ernst May veranlaßte nach dem Zweiten Weltkrieg im Auftrag der Neuen Heimat eine Untersuchung über die gewünschten Küchenformen in der Bundesrepublik. In Norddeutschland neigte die Mehrheit mehr zur funktionalen Einbauküche, in Süddeutschland hingegen mehr zur traditionellen Wohnküche. Diese Möglichkeit, durch Befragungen den gewünschten Küchentyp zu ermitteln, wurde jedoch in den 20er Jahren in Frankfurt noch nicht wahrgenommen.

⁷⁴ „Haushaltsführung, die Wissenschaft des Haushaltens und der Kinderpflege kann, wenn sie auf zweckmäßiger Grundlage aufgebaut wird, zum herrlichsten Beruf jeder Frau werden, zu einem Beruf, der nicht verdummt oder erniedrigt, sondern der ihr und ihren besonderen Fähigkeiten den größten und vielfältigsten Spielraum läßt.“ Frederick, Haushaltsführung, S. 63.

lich.⁷⁵ Sozialhygienische Anforderungen, die ein zentrales Anliegen der Wohnungsordnungen darstellten, konnten unmittelbar in der Küche umgesetzt werden. Die „schmutzige Küche“ war ein bevorzugter Ort der neuen Hygienebewegung. Dadurch wandelte sich aber auch Bewertung der weiblichen Hausarbeit. „Bei einer vollkommen gelungenen Unsichtbarmachung der Schmutzarbeit bleibt der Hausfrau als einzige und letzte Möglichkeit, ihre soziale Wertschätzung aus der geschaffenen Ordnung, also aus dem Ergebnis ihrer Arbeit zu beziehen. (...) Die Hausfrau muß auf eine permanente Ordnung und Sauberheit bedacht sein, da ihr sonst jegliche Wertschätzung verloren geht. Dies führt“, so Konstanze Arndt, „zu einer Verdrängung ihrer tatsächlich verrichteten Arbeit auch aus ihrem Bewußtsein. Die Ästhetisierung der Hausarbeit und der Hausfrau trägt erheblich zur Internalisierung der Hygieneanforderungen an die Hausfrau bei.“⁷⁶ Wenngleich eine „planvolle Zusammenarbeit“ zwischen Architekten und Hausfrauen voraussetzte wurde, wobei auch Erna Meyer dem Architekten den „Verstand“ und der Hausfrau die „Seele“ zusprach⁷⁷, lag der Erfolg dieses „Reformprojekts“ aber bei den Frauen selbst. Nicht die Wohnungspflegerinnen sollten erziehen, sondern die Frauen sich selbst. Daher auch die großen Anstrengungen der städtischen Ämter, durch Hausfrauenabende oder Lehrküchen eine große Akzeptanz der „Frankfurter Küche“ und eine hohe Wertschätzung der rationellen Hausarbeit zu erreichen. Erna Meyer drückt den Wandel in der Erziehungsarbeit in ihrer „Hausfrauen-Bibel“ klar aus: „Erziehung ist nur ein Notbehelf für die Zeit, in der der Mensch zur Selbsterziehung noch nicht fähig ist; darum suche jeder wahre Erzieher möglichst bald den Zustand zu erreichen, wo er sich selbst ausschalten darf; er trachte danach, das Kind auf eigne Füße in körperlicher und geistiger Beziehung zu stellen.“⁷⁸

Das sozialreformerische Projekt der produktiven Selbstdisziplinierung war nicht mehr auf soziale Randgruppen beschränkt, sondern es wurde verallgemeinert. Tendenziell glichen sich die Unterschiede zwischen der proletarischen und bürgerlichen Haushaltsführung an, wie Margarethe Freudenthal 1933 feststellte, wenngleich zunächst vorrangig die Frauen der neuen Mittelschichten in den neuen Siedlungen Trägerinnen dieses Formierungsprozesses waren.

⁷⁵ Nach den Beobachtungen der RFG waren verheiratete Frauen in den untersuchten Frankfurter Siedlungen zumeist nicht außerhäuslich berufstätig.

⁷⁶ Arndt, Konstanze: Weiss-Rein-Klar. Hygienevorstellungen des Neuen Bauens und ihre soziale Vermittlung durch die Frau. (Diplomarbeit WS 1992/93). Kassel 1993, S. 137.

⁷⁷ Meyer, Der neue Haushalt, S. 92.

⁷⁸ ebenda, S. 183.