

QUELLE 5



ZUM INHALT:

Menschen waren schon immer auf die Nutzung von Technik angewiesen, aber seit dem 19. Jahrhundert leben wir in einer »verdichteten« technischen Kultur. Was dies für eine moderne Technikgeschichte bedeutet, erläutert Martina Heßler anhand der Bereiche Produktion, Haushalt, Mobilität und Kommunikation, Menschenbild sowie Unfälle und deren Folgen. Dabei schildert sie, wie sich Praktiken und Wahrnehmungen – vor allem in Bezug auf Raum und Zeit – und das menschliche Selbstverständnis im Kontext von Technologien wandelten. Sie liefert damit eine umfassende Einführung in Zugänge und Gegenstand der Technikgeschichte. Darüber hinaus begründet sie eine Kulturgeschichte der Technik, die auch zukünftige Entwicklungen in den Blick nimmt.

ZUR AUTORIN:

Martina Heßler ist Professorin für Neuere Sozial-, Wirtschafts- und Technikgeschichte an der Helmut-Schmidt-Universität Hamburg.

QUELLE 5 ZU:

Martina Heßler

**Kulturgeschichte der Technik
Historische Einführungen**

Band: 13

Herausgegeben von Frank Bösch,
Angelika Epple, Andreas Gestrich,
Inge Marszolek, Barbara Potthast,
Susanne Rau, Hedwig Röckelein,
Gerd Schwerhoff und Beate Wagner-
Hasel

2012, 217 Seiten

Euro 16,90 / SFR 25,90

ISBN 9-783-593-39740-5

campus

Frankfurt · New York

Quelle Nr. 5

Zu S. 80 im Buch

Die Frankfurter Küche wurde im Kontext des Frankfurter Wohnungsbauprogramms unter Stadtbaurat Ernst May von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky entworfen. Zwischen 1926 und 1930 wurden 10.000 Küchen in den neu gebauten Frankfurter Siedlungen am Stadtrand eingebaut. Die Frankfurter Küche ist der Inbegriff einer Arbeitsküche, die eine rationelle, zeit-, kraft- und materialsparende Hausarbeit ermöglichen sollte. Ihre Konzeption war stark von tayloristischen Rationalisierungsstrategien beeinflusst. Sie war das Gegenprogramm zu den Wohnküchen der Arbeiterklasse im 19. Jahrhundert, in denen gegessen, gearbeitet und geschlafen wurde. In diesem Artikel erläutert Schütte-Lihotzky das Konzept der Frankfurter Küche. Sie erwähnt das Vorbild des Mitropaspeisewagens als Inbegriff einer raumsparenden und effizienten Arbeitsküche. Deutlich wird die enge Verbindung zum neuen bauen mit dem Anspruch, eine neue Wohnkultur jenseits der schweren, verschnörkelten Möbel des Kaiserreichs zu etablieren und die Hausfrauen zu einem effizienten Arbeiten und Wohnen zu erziehen. Zudem erwähnt Schütte-Lihotzky hier die unterschiedlichen Varianten der Frankfurter Küche, die sie für Haushalte ohne »Hausgehilfin« sowie für Haushalte mit ein oder zwei »Haushaltsgehilfinnen« entworfen hatte.

Margarethe Schütte-Lihotzky, »Die Frankfurter Kücher und neuzeitliches Hausgerät«, in: *Neue Frauenkleidung und Frauenkultur* 7, Karlsruhe 1927, S. 196-197.

NEUE FRAUENKLEIDUNG UND FRAUENKULTUR



FRANKFURTER KÜCHE
ENTWURF ARCHITEKTIN LIHOTZKY
STÄDT. HOCHBAUAMT FRANKFURT

Die Frankfurter Küche und neuzeitliches Hausgerät

Von Grete Schütte-Lihotzky, Architektin am städt. Hochbauamt, Frankfurt a. Main

Die Zusammenhänge von Rationalisierung der Hausarbeit und den neuen Bauten werden heute nicht nur von Hausfrauen, sondern auch von vielen Baufachleuten als außerordentlich wichtig erkannt. Deshalb wurde der Bauausstellung »Die neue Wohnung und ihr Innenausbau«, die anschließend an die Frühjahrmesse in Frankfurt stattfand, eine Sonderabteilung des Frankfurter Hausfrauenvereines, betitelt »Der neuzeitliche Haushalt«, angegliedert.

Diese Ausstellung förderte vor allem die so wichtige Zusammenarbeit von Architekt, Industrie und Hausfrau. Besonders erfreulich war es zu bemerken, wie sehr sich die Industrie heute schon auf die praktischen Forderungen der Hausfrauen einstellt. Allerdings vorläufig mehr in rein technischen Dingen, wie Kücheneinrichtungen, hauswirtschaftliche Apparate und Maschinen. Überall wo Geschmacks- und Gefühlswerte mitsprechen, wie bei

Zimmernmöbeln, Lampen usw., glaubt die Industrie vielfach noch immer verschnörkelte, dekorierte und staubsammelnde Modelle anfertigen zu müssen, um nicht geschäftlichen Schaden zu erleiden. Diese Ausstellung aber, die zum Unterschied von anderen Messen nach ganz bestimmten Gesichtspunkten juriert war, sollte besonders den Frauen vor Augen führen, daß sie eben nicht alles, was in den Handel kommt, gedankenlos hinnehmen dürfen.

Die größte Sorgfalt wurde auf die Darstellung vorbildlicher Kücheneinrichtungen gelegt.

Als für die Hausfrau besonders lehrreiches Beispiel für Schritt- und Grifffersparnis wurde eine Originalspeisewagenküche der Mitropa mit kompletter Einrichtung gezeigt. Die äußerst durchdachte Raumausnutzung dieser Küche mit anschließender Anrichte ist imponierend. Die ganze Küche ist 2,90 m lang und 1,90 m breit. Der Gang zwischen Herd und Küchentisch ist 90 cm breit.

NEUE FRAUENKLEIDUNG UND FRAUENKULTUR

Auf Borden, Regalen und in Fächern stehen und an Haken unter der Decke hängen die Kochgeräte; in Vorratsverschlüssen und Kühlschränken sind die Rohstoffe wie Fleisch, Kartoffeln, Eier, Butter, Brot usw., aus denen die Gerichte hergestellt werden, untergebracht. Schränke, Kästen und Fächer bergen Weine, Biere, Mineralwässer, Liköre, Limonaden. Wieder andere das Tafelgeschirr in einer für den Laien erstaunlich großen Menge und Zahl. Auf 15stündiger Fahrt werden weit über 400 Gäste bedient. Es ist klar, daß die Bediensteten, die in diesen beiden Räumen von zusammen 8 m³ eine derartige Arbeitsleistung nie vollbringen könnten, wenn sie dauernd in einem großen Raum hin- und herlaufen müßten. Unsere Küchen sind in der Regel 14 bis 16 m² groß. Warum benötigen wir für einen geringen Teil dieser Arbeitsleistung den doppelten Raum?

Auf dieselben Grundsätze der Schritt- und Griffersparnis sind die Einrichtungen der »Frankfurter Küche« aufgebaut.

Die komplett eingerichteten, ausgestellten drei Grundtypen der Frankfurter Küche des städt. Hochbauamts (Entwurf Grete Lihotzky) sollten verschiedensten Bedürfnissen Rechnung tragen. Sie sind 1. für den Haushalt ohne Hausgehilfen, 2. für den Haushalt mit einer Hausgehilfin, 3. für den Haushalt mit 2 Hausgehilfinnen gedacht.

Die erste ist als Kochraum anschließend an den Wohnraum geplant. Durch eine breite Schiebetüre kann die Hausfrau während der Arbeit in der Küche die Kinder im Wohnraum beaufsichtigen. Die Küche enthält Topf-, Vorrats- und Geschirrschrank, Gasherd mit Wrasenfänger, Kochkiste, entlüfteten Speiseschrank, Arbeitstisch mit Abfallrinne, zweiteiliges Spülbecken mit Abtropfbrett, herabklappbares Bügelbrett, Gewürzgestell, Tellertropfgestell und 19 Schubladen. Eine fahrbare Lampe ermöglicht das genaue Einstellen des Lichts zum Arbeitsplatz.

Die zweite Küche für eine Hausgehilfin hat statt der Türe zum Wohnraum nur eine Durchreicheöffnung zum anschließenden Eßzimmer; außer den oben angeführten Einrichtungsgegenständen noch einen Sitzplatz für das Mädchen.

Der Wirtschaftsteil für den Haushalt mit 2 Hausgehilfinnen war in Küche und



MEHLRICHTER

Anrichte geteilt. Es ist wichtig darauf hinzuweisen, daß auch für großen Haushalt nicht eine große Küche, in der sich die Wege des darin arbeitenden Personals kreuzen müssen, angelegt werden soll. Jede Arbeitskraft hat ihr eigenes abgegrenztes Arbeitsgebiet zu erhalten, in diesem Fall Küche und Anrichte, die durch einen durchgehenden Geschirrschrank mit Durchreicheöffnung getrennt sind.

Da ein Arbeiten von Holzmöbeln in Neubauten unvermeidlich ist, ist das Hochbauamt der Stadt Frankfurt bemüht, eingebaute Einrichtungen aus anderen Materialien herzustellen. Daher wurde eine Küche aus Metall in Form einer Kochnische für Ledigenwohnungen gezeigt. Auch ein Versuch, eine Kücheneinrichtung aus Kunststeinplatten (D. R. P.) aufzubauen, zeigte, wie sehr Architekt und Industrie bemüht sind, technisch vollkommene Lösungen

für die Hausfrau zu finden.

Die Bewegung der Rationalisierung der Hauswirtschaft ist aber keineswegs auf Deutschland beschränkt. An erster Stelle steht hier Amerika, dessen Schränke und Tische bei technisch vollkommener Präzisionsarbeit außerordentlich vorbildliche Muster an Arbeitersparnis darstellen. Leider konnten diese und die amerikanischen Geschirrspülmaschinen, die dort in Spülsteinen in Mittelstandswohnungen eingebaut sind, nur im Bild gezeigt werden. In Deutschland werden solche Maschinen bis jetzt nur für große Hotelbetriebe hergestellt. Bilder schwedischer, norwegischer und Wiener Küchen zeigten, daß die Entwicklung in anderen Ländern ganz parallel geht und auch dort die gleichen Probleme aufgeworfen werden.

Der Wert der Normung wurde durch Bilder und Tabellen besonders hervorgehoben, um die Frauen auf die dadurch bedingte Arbeitersparnis und bessere Preisgestaltung zu verweisen. Genormte, glatte, leicht zu reinigende Türgriffe wurden den alten staubsammelnden Messinggriffen gegenübergestellt; eine Tabelle des Normenausschusses erklärte die Wichtigkeit genormter Einsiedelgläser, hauswirtschaftlicher Maschinen usw.

Der Elektrizität, der im Haushalt unbedingt die Zukunft gehören wird, war ein besonderer Raum gewidmet. In Frankfurt ist der Strompreis über einer vom



NEUER SCHRANK FÜR ELEKTR. HAUSHALTMASCHINEN
VON GEBR. HAARER, FRANKFURT

NEUE FRAUENKLEIDUNG UND FRAUENKULTUR

Elektrizitätswerk festgesetzten Lichtgrenze 10 Pf. für die Kilowattstunde, es wird also sozusagen auf Verbrauch von Strom eine Prämie ausgesetzt, vor allem um den Gebrauch elektrischer Apparate zu fördern. Die Firma Siemens zeigte auf der Ausstellung einen neuen Herd, der bei dem 10-Pfennig-Preis im Verbrauch nicht teurer ist als Gas. Der Herd mit 2 Kochlöchern und einem Backrohr kostet im Einzelhandel 150 RM.

Auf richtige Beleuchtung von Wohn- und Arbeitsplätzen wurde durch die neuen, nach jeder Richtung verstellbaren Mitgardlampen verwiesen. Diese stellen bei knappster Form eine Ideallösung von Platzbeleuchtung dar.

Unter den zahlreichen arbeitssparenden Geräten seien einige neue hervorgehoben. Eine in den Arbeitstisch eingeschobene emaillierte Rinne für Küchenabfälle (D.G.M.), Mehltrichter¹ (D.R.P.), verschiedene Arten von Tellerabtropfgestellen (D.G.M.), verstellbare Küchendrehtühle, medizinische Eimer für Küchenabfälle, neuartige Kühlschränke usw. Ein neuer Schrank für elektrische Maschinen¹ und moderne elektrische Eisschränke² stellten gute Erzeugnisse der Industrie dar, die leider momentan nur für Bemitteltere erschwinglich sind.

Die Buchführung im Haushalt, durch die so viel Ärger, Zeit und Geld gespart werden kann, ist heute, vor allem aus Mangel an geeigneten Büchern noch sehr im Rückstand. Ein sehr gutes neues Haushaltsbuch nach dem System amerikanischer Buchführung (bearbeitet von Frau

¹ Firma Gebrüder Haarer, Frankfurt a. M.

² Bamberger, Leroi & Co. und Elektrolux.



NEUER ELEKTRISCHER HERD VON
SIEMENS-SCHUCKERT

Pfannes, Frankfurt) wurde von den Hausfrauen sehr begrüßt.

Zum Schluß sei noch erwähnt, daß dem Hochbauamt der Stadt Frankfurt, sowohl auf Grund seiner großzügigen Durchführung von arbeitssparenden Küchen, als auch durch Anregung der Ausstellung, deren Leitung in den Händen des Hochbauamts lag, ungezählte Anfragen aus dem In- und Ausland zugehen. Aus diesem Grunde hat die Stadt eine Beratungsstelle für arbeitssparende Küchen eingerichtet, die Planung und Durchführung derartiger Küchen übernimmt, sowie auch über den Verkauf verschiedener neuer hauswirtschaftlicher Einrichtungsgegenstände, die zum Teil vom Hochbauamt selbst geschützt sind, an andere Stadtverwaltungen, Siedlungsgenossenschaften, Architekten und Private Mitteilung macht.

Mit der hier beschriebenen Ausstellung aber hoffen wir, den Frauen viel Anregung gegeben zu haben. Die ganzen Fragen arbeitssparender Haushaltführung sind ja mit denen des Wohnungsbaus innig verknüpft. Es ist wichtig, daß sich die Baufachleute mehr wie bisher auf diese Zusammenhänge einstellen, es ist aber auch wichtig, daß die Frauen langsam technisch so weit geschult werden, daß sie wissen, was sie verlangen können. Es ist von größter Bedeutung, daß sie erkennen, daß das Problem des neuen Bauens, sowohl von Häusern als auch von Möbeln und Geräten, darin besteht, nach jeder Hinsicht genau durchdachte und geprüfte Standardmodelle zu schaffen, die durch größte Rationalisierung der Erzeugung auch dem Minderbemittelten und somit der Masse zugute kommen können.