

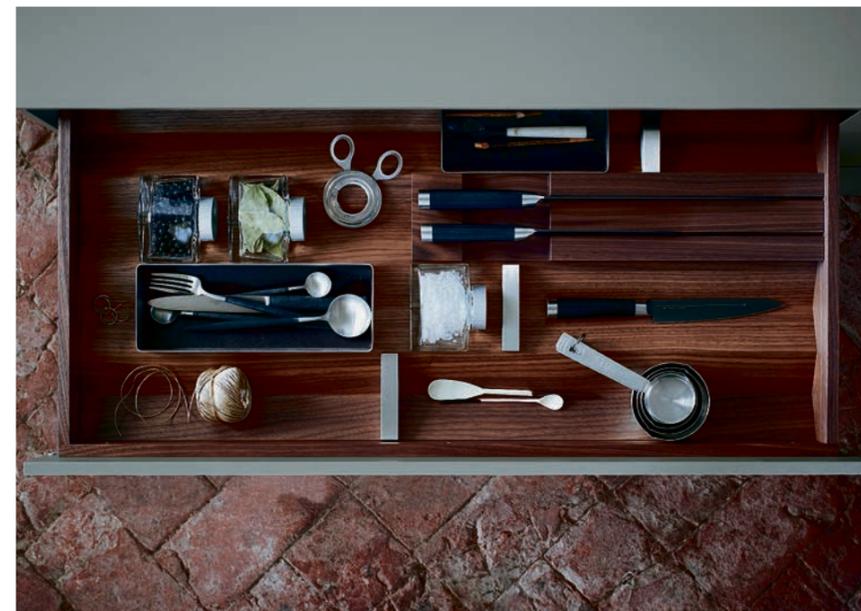
## KÜCHE

Von der Kochstelle zum Statussymbol – wie ein feiner Seismograf spiegeln Küchen den gesellschaftlichen Wandel von Wohn- und Lebensformen

# Herdanziehungskraft



Text: Bettina Hagen



Gescholten und geliebt, verbannt und reformiert – die Küche als zentraler Treffpunkt mit multifunktionaler Bedeutung ist heute wieder auf dem Vormarsch. In den Arbeiterwohnungen, die im Zuge der Industrialisierung im 19. Jahrhundert Millionen Menschen ein Dach über dem Kopf boten, war sie der Hauptwohnraum. Rund um den Feuerherd versammelte sich die Familie; die Ehefrau kochte, wusch die Wäsche und betreute die Kinder. Am Küchentisch wurden nicht nur Mahlzeiten verspeist, er diente gleichzeitig als Arbeitsplatte, Bügelbrett und Schreibtisch für Schulaufgaben. Für diese Mehrfachnutzung verantwortlich waren Armut und Wohnungsnot, was jede Form der Romantisierung verbietet.

### Mutter der Einbauküche

Auch heute fliessen Wohnraum und Küche zunehmend ineinander, doch folgt das eher dem vorherrschenden Lifestyle, mit dem auch im privaten Heim die Grenzen zwischen Arbeit und Freizeit sich verwischen. Gemüse putzen, braten, backen und spülen wird nicht mehr schamhaft verbannt, sondern ganz selbstverständlich ins Wohnzimmer integriert – ein Konzept, das von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky in den 1920er Jahren noch strikt abgelehnt wurde.

Im Zuge des Stadtplanungsprogramms «Neues Frankfurt», das die Wohnungsnot mit modernen Siedlungsbauten entschärfen sollte, entwarf Schütte-Lihotzky 1926 die erste

moderne Einbauküche. Eine Revolution, die der klassischen Arbeiter-Wohnküche den Garraum machte und das bürgerliche Wohnzimmer in den Mittelpunkt hob. Die Küche wurde ausgliedert und nach streng funktionalen Prinzipien gestaltet. Kurze Wege sollten die Arbeit der Hausfrau erleichtern, die Breite des Raums war so schmal, dass man sich zwischen Schrankwand und Herd nur umzudrehen brauchte. Genormte Küchenelemente, nahtlos aneinandergereiht statt einzelner Möbelstücke. Tisch und Bügelbrett hingen ausklappbar an der Wand, übersichtliche Ordnungssysteme wie verglaste Schränke oder Schütten für Zucker, Reis und Mehl optimierten Arbeitsabläufe.

«Form follows function», die ästhetische Gestaltungsmaxime des Weimarer Bauhauses, wird in der Frankfurter Küche konsequent umgesetzt. Bis heute ist dieses ausgeklügelte

Verstauungs-System Vorbild für moderne Küchen. Den Hausfrauen tat Margarete Schütte-Lihotzky damit allerdings nur bedingt einen Gefallen, denn sie verbannte ihre Arbeit in die Unsichtbarkeit.

### Ort der Kontemplation

Mit der zunehmenden Berufstätigkeit von Frauen seit Ende der 1960er Jahre verändern sich allmählich die Geschlechterverhältnisse und die Arbeitsaufteilung im Haushalt. Frauen befreien sich sukzessive aus ihrer festgelegten Hausfrauenrolle, was sich auch im Wohnungsbau spiegelt; die Küchen werden grösser und bieten Platz für Tisch und Eckbank. Der Arbeitsplatz Küche transformiert sich wieder zum Aufenthaltsort, an dem zumindest unter der Woche Frühstück und Abendbrot eingenommen werden.

Seit den 1970er Jahren gibt es die ersten Durchreiche, ein kleines Fenster in der Wand als Verbindung von Küche und Essbereich, der Vorläufer der offenen Küchen von heute. Für einen Paradigmenwechsel sorgt der deutsche Küchenhersteller Bulthaup Anfang der 1980er Jahre: Er beauftragt den renommierten Grafikdesigner Otl Aicher, eine Studie über Koch- und Esskultur zu erstellen. Aicher reist durch Europa, studiert in der Edelgastronomie Bewegungsabläufe und Handgriffe von Köchen und entwickelt seine Küchenphilosophie. Sein Fazit: Kochen ist ein kommunikativer Akt. Auf dieser Basis konzipiert Bulthaup 1988 die



### Oben

In der Küche wird immer mehr durch smarte Geräte gesteuert.

### Ganz oben

Blick in eine Küchenschublade von Bulthaup.

### Linke Seite

Küchensystem «Open» von Boffi.



Küchenwerkbank, eine freistehende, ergonomisch durchdachte Kücheninsel mitten im Raum, mit Herd, Wasseranschluss und Arbeitsflächen. An der Küchenwerkbank sollen sich Menschen treffen, um gemeinsam zu kochen.

«Für uns steht der soziokulturelle Kontext im Vordergrund», sagt Bulthaupt-Geschäftsführer Marc O. Eckert. «Wie lebt der Mensch, was sind seine Bedürfnisse?» Vornehmste Aufgabe heutiger Küchen sei die Entschleunigung vom Alltag. «Sich Zeit nehmen, wieder mit den Händen zu arbeiten, mit anderen kommunizieren», sagt Eckert. Zu viele Touchscreens oder Spielereien wie integrierte Entertainmentprogramme lehnt er ab, vielmehr sei der Kochbereich ein Ort des Rückzugs und der Kontemplation.

#### Leisetreter und Statussymbol

Und doch sind es gerade technologische Innovationen, die es ermöglichen oder zumindest begünstigen, dass heute fast alle Neubauwohnungen mit offenen Küchen ausgestattet sind. Die Industrie hat den Trend rechtzeitig erkannt und Geräte auf den Markt gebracht, die deutlich leiser geworden sind. Geschirrspüler sind mit nur 37 Dezibel so geräuscharm, dass sie kaum stören. Ähnlich ist es bei grossen Kühlgefrierkombinationen. Brummen, rauschen und scheppern gehören der Vergangenheit an, selbst Schranktüren sind inzwischen gedämpft und klappern nicht mehr beim Schliessen. Leiser - und deutlich leistungsstärker - laufen auch die bis anhin lärmenden Dunstabzugshauben, ohne die der Wohnbereich schnell zur olfaktorischen Belastungsprobe würde.

Jetzt, wo die Küche kein Schattendasein mehr fristet, wird auch mehr Geld für sie ausgegeben. Während, nach Angaben des Branchenverbands Küche Schweiz, der durchschnittliche Küchenpreis bei 18 000 Franken liegt, werden für individuelle Lösungen im Eigenheim zwischen 35 000 und 40 000 Franken ausgegeben. Und auch der Sprung in den sechsstelligen Bereich ist keine Seltenheit. Gleichzeitig wächst die Produktvielfalt: Dampfbacköfen mit Sous-vide-Funktion und flexible Induktionsfelder liegen im Trend, dazu kommen vernetzte Haushaltsgeräte, die über Smartphone oder Sprachassistenten gesteuert werden. Die moderne Küche, schon längst ein Statussymbol, ist zum Hightech-Tempel geworden. Smart-Kitchen-Technologien, «anti fingerprint»-Oberflächen und Highend-Gerätschaften sind die neuen Investitionsobjekte.

Das ist für Rainer Klein, Geschäftsleiter von Küche Schweiz, wenig überraschend. Der Mangel an gewinnbringenden Anlageoptionen führe dazu, verstärkt ins Eigenheim zu investieren. Doch das allein ist es nicht. Kochen ist *en vogue* und wird zelebriert. Dazu gehören gesunde Lebensmittel, die gemeinsam am Boffi-Herd zubereitet werden. Das Kochen als geselliges Erlebnis. Das spiegelt sich auch im Design. Wohnliche Raumteillösungen lösen das zweckmässig sterile Küchendesign der letzten Jahrzehnte ab. Massivholz, warme Farben, zunehmend grössere Esstische - der Swiss-Kitchen-Award 2017 hat gezeigt, was derzeit nachgefragt wird. Und Eckert prognostiziert: «Der Begriff Küche wird sich auflösen zugunsten eines Lebensraums, der durch Interaktion und Kommunikation bestimmt wird.»



#### Frankfurter Küche

#### Museum Angewandte Kunst, Frankfurt

Nach aufwendiger, zweijähriger Restaurierungsarbeit ist im Frankfurter Museum Angewandte Kunst ein Original der «Frankfurter Küche» von Margarete Schütte-Lihotzky zu sehen. Die Küchenelemente sind nach dem Grundriss der Architektin zu einem Raum angeordnet. Boden- und Wandfliesen sowie Lackierung sind ebenfalls im ursprünglichen Zustand. Gebrauchsspuren wurden bewusst nicht entfernt.

Seit 23. Nov. 2017 Bestandteil der Dauerausstellung «Elementarteile»; [museumangewandtekunst.de](http://museumangewandtekunst.de)

#### Ganz oben

Die Küche als Lebensraum, der nicht nur der Zubereitung des Essens dient – hier demonstriert mit einer Küche des italienischen Herstellers Arclinea.