

Frankfurter Küche

Die "Frankfurter Küche" wurde in der Mainmetropole in den 1920er-Jahren als Standardküche in Tausende von Sozialwohnungen eingebaut. Die Entwicklerin Margarete Schütte-Lihotzky wurde weltberühmt und als "Mutter" aller Einbauküchen gefeiert.

Als Ernst May, Leiter des Hochbauamtes der Stadt Frankfurt, die noch nicht einmal 30-jährige Architektin Margarete Schütte-Lihotzky 1926 nach Frankfurt holt, kann diese bereits auf einen außergewöhnlichen beruflichen Werdegang zurückblicken.

Die Tochter eines liberalen Wiener Staatsbeamten hat bereits – gegen den zum Teil erbitterten Widerstand ihrer Familie, Professoren und Kommilitonen – von 1915 bis 1919 als erste und einzige Frau an der Kunstgewerbeschule in Wien Architektur studiert.

Schon früh zeigt sich das Talent der sozial engagierten Frau. Sie gewinnt während ihrer Studienzeit zahlreiche Preise und Auszeichnungen.

Bereits Anfang der 1920er-Jahre setzt sich Schütte-Lihotzky theoretisch mit der häuslichen Frauenarbeit auseinander. Der deutsche Architekt Ernst May wird auf sie aufmerksam und begeistert sich für ihre Arbeiten. Kurze Zeit nachdem er die Leitung des Hochbauamtes in Frankfurt übernommen hat, beruft er die junge Österreicherin in sein Team.

Als Leiterin der "Unterabteilung Hausrat" macht sie sich, angeregt durch das Buch "Die rationale Haushaltsführung" von Irene Witte, schon bald an die revolutionäre Umgestaltung der häuslichen Küche.

Mit der fortschreitenden Industrialisierung und dem aufkommenden Massenwohnungsbau hat sich auch die gewohnte Aufteilung des häuslichen Bereichs geändert. Bis dahin war die Wohnküche der zentrale Raum der Familie. Hier wurde gekocht, gegessen und sich versammelt. Diese Anordnung kann aufgrund von Platzproblemen im sozialen Wohnungsbau der 1920er-Jahre nicht mehr fortgeführt werden.

Schütte-Lihotzky geht schon zum damaligen Zeitpunkt davon aus, dass die Frau zum allgemeinen Broterwerb der Familie einem Beruf nachgehen muss. Aus diesem Grund soll die Hausarbeit so wenig Zeit wie möglich in Anspruch nehmen, damit sich die Frau neben Beruf und Haushalt noch ausreichend um die Kinder kümmern kann.

Grundlage für die Entwicklung der "Frankfurter Küche" ist das Taylor-Prinzip aus der amerikanischen Industrie. Hierbei werden einzelne Arbeitsschritte und -wege mit der Stoppuhr gemessen, um die Abläufe zeitlich und räumlich zu optimieren.

Schütte-Lihotzky wendet dieses Prinzip auch bei der Hausarbeit an und konzipiert so eine völlig neuartige, der veränderten Lebenssituation angepasste Küche.

Der Grundriss des Normaltypus der "Frankfurter Küche" beträgt 3,44 mal 1,87 Meter, also gerade mal knapp 6,5 Quadratmeter Fläche. Durch ein ausgeklügeltes System können alle für die Hausarbeit wichtigen Gerätschaften in diesem kleinen Raum integriert werden. Ein Bügelbrett und ein Tisch sind ausklappbar an der Wand befestigt, Arbeitsflächen können ausgezogen werden. Die Geschirr-, Topf- und Vorratsschränke sind mit Schiebetüren versehen, eine Deckenlampe zur besseren Ausleuchtung ist per Schiene verstellbar. Ein System mit 18 Schütten soll allen wichtigen Lebensmitteln geordnet Platz verschaffen. In der Mitte der Küche steht ein höhenverstellbarer Drehstuhl, damit die Frau alle Tätigkeiten bequem im Sitzen verrichten kann. Die Materialien müssen leicht abwaschbar und widerstandsfähig sein, lackiert sind sie größtenteils in Blau. Wissenschaftler haben kurz zuvor herausgefunden, dass Fliegen sich angeblich nicht auf blauen Flächen niederlassen.

Die "Frankfurter Küche" ist nicht für das gehobene Bürgertum gedacht, sondern für die untere Mittelschicht und die Arbeiterklasse. Bis 1930 werden allein in Frankfurt 10.000 Wohnungen mit dem Küchensystem ausgestattet, hauptsächlich im städtisch finanzierten sozialen Wohnungsbau.

Dieser Prototyp der Einbauküche kann sich aber nicht flächendeckend in Deutschland durchsetzen. Seine starre Konzeption kann zwangsläufig nicht in jeder Wohnung realisiert werden.

In der Folgezeit wird das arbeitsoptimierte System zwar übernommen, die Küche jedoch, je nach Platzangebot der Wohnung, maßgeschneidert. Bis heute hat sich an diesem Prinzip der Einbauküche nicht viel verändert.