



Margarete Schütte-Lihotzky, Frankfurter Küche, 1926

Thomas Schregenberger

Utilitas

Utilitas, die Nützlichkeit oder Funktionalität eines Gebäudes oder Raums kann nicht isoliert von dessen Programm gesehen werden. Ein Programm aber ist nicht nur eine Auflistung von Grössen, Mengen und Funktionen, sondern eine Vision, eine Vorstellung wie ein Raum auszusehen hat und in welcher Form er benutzt werden soll. Die Engländer brauchen dafür das französische „Mise en Scène“, ein aus der

Theaterwelt entliehener Begriff. Die „Mise en Scène“ fragt nicht nur nach dem Was sondern auch nach dem Wie: wie steigt man eine Treppe hoch, wie betritt man einen Raum, wie sitzt man mit Freunden zusammen oder auch wie bereitet man ein Essen zu. Je nach Antwort ist eine Treppe dann schmal und steil oder flach und bequem, ist eine Raumverbindung ein Portal oder eine Tapetentüre und eine Küche ein Labor oder ein Raum zum Verweilen.

Ein eindrückliches Beispiel für das Verhältnis von Raum und Programm ist die von Margarete Schütte-Lihotzky 1926 entworfene „Frankfurter Küche“ (Bild), die sie für das „Wohnen für das Existenzminimum“ im „Neuen Frankfurt“ entwickelt hat. Ihre Vision war es, eine Küche zu bauen, welche den Grundsätzen des rationalen Arbeitens entsprach, eine Anforderung, welche damals allenfalls für Fabriken, Werkstätten und Büros galt, für den Haushalt aber völlig neu war. Die Vorbilder für ihre Küche kamen denn auch aus der Arbeitswelt. Es waren Laboratorien, Apotheken und Speisewagenküchen, die Effizienz und Hygiene versprachen. Einbaumöbel und Vorrichtungen für die „Frankfurter Küche“, die berühmte Kochkiste, die Spüle, ein Unterschrank mit den achtzehn patentierten Aluminium-Schütten oder das herunterklappbare Bügelbrett wurden so angeordnet, dass diese kurze Arbeitswege und optimale Bewegungsabläufe ermöglichten. Der ultramarinblaue Anstrich wurde aus hygienischen Gründen gewählt, Fliegen sollen die blaue Farbe meiden. Die Küche war nun eine Maschine, mit der es zeitsparend und hygienisch ein Essen zu zubereiten galt. Konsequenterweise erhielt die „Frankfurter Küche“ dann auch eine Bedienungsanleitung, die aufwendig gestaltet als Schild über dem Herd angebracht war.

Die „Frankfurter Küche“ ist ein hoch spezialisierter Raum, der vor allem für eine Funktion entwickelt wurde, die des rationalen Haushaltens. Als solche ist sie auch nützlich und höchst funktional. Sie wurde in einer Zeit entwickelt, als die Maschine begann, den Alltag zu erobern: das Automobil, das Flugzeug, der Ozeandampfer, und die Ästhetik der Maschine zum Ausdruck der Moderne wurde. Somit war die „Frankfurter Küche“ nicht nur nützlich, sondern auch zeitgemäss und schön. Heute ist die Begeisterung für die Maschine einer Skepsis gewichen und das Programm für eine Küche der Slow-Food-Bewegung angepasst. Die Frage nach dem Wie hat sich verändert. Es ist nicht mehr nur die Effizienz die zählt, sondern die Lust am Kochen und das auch zu Zweit, zu Dritt oder mit Freunden. Gesucht ist eine neue „Mise en Scène“, die den veränderten Bedürfnissen Rechnung trägt. Die neue Küche wird damit nicht weniger nützlich sein.