

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Ein Titeldatensatz für diese Publikation ist bei
Der Deutschen Bibliothek erhältlich.

Manuskript nach einer Untersuchung
für die Firma Bulthaup
abgeschlossen im Januar 1982

ISBN 3-936896-18-6

Unveränderte Neuauflage des 1982
im Verlag D.W. Callwey, München erschienenen Buches

1. Auflage 2005

© ökobuch Verlag, Staufen bei Freiburg 2005

Email: oekobuch@t-online.de

<http://www.oekobuch.de>

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Funk, Fernsehen, foto-
mechanische Wiedergabe, Einspeicherung in EDV-Anlagen, Ton-
träger jeder Art und auszugsweisen Nachdruck, sowie die Rechte
der Übersetzung sind vorbehalten.

Druck: fgb, Freiburger Graphische Betriebe, Freiburg

Inhalt	
Vorwort	4
Die Küche von einst	7
Die Frankfurter Küche	10
Die Münchener Küche	14
Kochen und essen – eine neue Art zu leben	16
Die Regionalküche	
Die Grünen	
Die Nouvelle Cuisine	
Reisen	23
Kommunikation	25
Kreativität	27
Erziehung und Küche	30
Die Küche in der Wohnung	33
Selbstversorgung	35
Alleine kochen	39
Die offene Küche	41
Zubereitung	45
Grundtätigkeiten	47
Zwei Funktionskreise	49
Tätigkeiten-Katalog	51
Über die Vorratshaltung	54
Profiküchen	56
Die Arbeitshöhe	59
Müll	61
Der Greifraum	63
Ein Beispiel	66
Varianten	70
Die neue Küche / Programm in Stichworten	72
Der Herd	74
Die Spüle	76
Der Stuhl in der Küche	79
Der Haken	81
Licht	83
Farben	87
Schmuck in der Küche	89
Messer	91
Töpfe und Pfannen	96
Elektrische Küchengeräte	100
Küchenkräuter	103
Schwierigkeiten für Architekten und Designer	105
Nachbemerkung	109
Nachweis und Dank	110

Vorwort

Es wird wieder über das Essen gesprochen. Man sieht's an der Anzahl neuer Kochbücher. Und man beginnt auch, über die Küche zu sprechen. Kunstgewerbe-geschäfte wie Einrichtungshäuser machen große Geschäfte mit Küchen, die bewußt anders sein wollen als die hergebrachten Einbauküchen mit ihren gelackten Fronten. Sie orientieren sich eher an der Küche der Großmutter. Regale treten an die Stelle von geschlossenen Schränken. Steingut-schüsseln und Blechtöpfe anstelle von Plastikgeschirr. Wie immer man darüber denken mag: es ist etwas in Bewegung geraten.

Die vorliegende Untersuchung geht diesem Thema nach. Sie will ermitteln, wie heute die Küche aussehen sollte. Leider hat das moderne Design dazu wenig zu sagen. Die Designer von heute beschäftigen sich mit einzelnen Aggregaten wie Herd oder Brat-röhre, mit versenkbaren Brotschneidemaschinen. Sie integrieren die einzelnen Geräte in ein einheitliches Maßmodul und erreichen zusammen mit den Schrankelementen ein geschlossenes System. Aber die Küche als Küche, wie sie heute ist, stellen sie nicht in Frage.

Der Autor hat sich ausbedungen, alles in Frage stellen zu dürfen und hat begonnen, mit einem Fragenkatalog eine Reihe von Restaurants, in denen man gut ißt, aufzusuchen und mit dem Koch über seine Küche zu sprechen.

Küchen von First-Class-Restaurants sind keine fertigen Industrieküchen. Sie sind im Laufe der Jahre gewachsen, Stück für Stück, und ihre Organisation hat sich der Arbeitsweise des Kochs angepaßt. Erstklassige Köche sind auch küchenbewußte Leute, das war die Arbeitshypothese. Top-Restaurants sind meistens klein, zehn bis zwanzig Tische. Entsprechend überschaubar sind auch die Küchen. Sie kommen in die Nähe von Haushaltsküchen.

Solche Restaurants wurden aufgesucht in Frankreich, Italien, in den USA, in der Schweiz und in der Bundesrepublik. Es waren Restaurants mit drei Sternen dabei, aber auch solche der Regionalküche, die ohne Sterne leben müssen. Entscheidend war das Küchen- und Gerätebewußtsein des Kochs.

Die Methode, erst Profis zu befragen, berücksichtigt auch einen allgemeinen Trend. Selbst Hausfrauen entwickeln eine Neigung nach gutem Gerät. Das richtige Messer des Profi ist ihnen lieber als das billige Küchenmesser vom Haushaltswarenladen um die Ecke.

Die These, daß gute Köche auch viel über Küchen wissen müssen, hat sich so nicht halten lassen. Aber

auch wenn ein Koch einmal weniger kritisch war, wußte er noch viel über den Zusammenhang zwischen der Qualität seiner Küche, das heißt seiner Speisen, und der Ausstattung und Organisation von Gerät und Einrichtung.

Ein zweiter wichtiger Erfahrungsbereich ist das eigene Kochen. Designer, die nicht kochen, sollte man erst gar nicht an Küchen heranlassen. Und offenbar kochen herzlich wenige. Seit der Frankfurter-Küche ist im Grundsätzlichen nichts Neues mehr gedacht worden. Das Gewicht der Entwicklung verlagerte sich eindeutig auf die Erweiterung der technischen Ausstattung bis zur Elektronik und die Verwendung neuer synthetischer Materialien.

Die Küche bei uns zu Hause ist glücklicherweise nicht so beschaffen, daß sie fix und fertig unveränderbar hingestellt wurde. Wir experimentieren ständig und verändern, wo wir es richtig finden. Inzwischen ist unsere Küche einer der beliebtesten Plätze der Wohnung geworden, und sie animiert uns sogar, die Ferien zu Hause zu verbringen und in der Hauptsache zu kochen und mit Freunden zu speisen. Es ist schön, ohne Streß und Zwang kochen zu dürfen, Gerichte auszuprobieren und zu erfinden, auf dem Markt herumzuschlendern und sich zu neuen Menüs anregen zu lassen. Dieser Neigung entsprechend haben wir vor Jahren einen großen Kräutergarten vor dem Haus und jetzt auch einen Gemüsegarten angelegt.

Alle Aussagen dieser Untersuchung sind durch eigene Erfahrungen belegt und gefiltert. Dabei bestand weniger die Absicht, Vorschläge zum Design von Kücheneinrichtungen zu machen, das heißt, zu ihrer Detailausbildung und zur Materialauswahl, als vielmehr das Programm und die Organisation der Gesamtküche in den Griff zu bekommen.

Das Ergebnis ist summa summarum, daß noch viel zu tun ist, um das Kochen zu einem wirklichen Spaß zu machen, auch wenn es immer Arbeit ist und Arbeit bleiben wird. Hierbei hat, das sei zum Schluß vermerkt, mancher Ausflug in die Geschichte des Kochens und der Küche sich bezahlt gemacht. Die Geschichte des Kochens ist für mich so interessant geworden wie die Geschichte der Architektur oder der Maschinenteknik.

Wenn der Autor sich gegen eine bestimmte Architekturdoktrin wendet, so aus einem Lernprozeß heraus, nicht aus Gründen der Ideologie. Er hat selbst viel an dem mitgewirkt, was er heute in Frage stellt. So ist seine Kritik die einer Erfahrung, nicht die eines Standpunktes. Auch er hat die Entrümpelung von Häusern, Wohnungen und Büros im Sinne der modernen Architektur so weit mitbetrieben, daß die menschliche Umwelt an die Ästhetik Mondrians herankam, aber auch immer unbrauchbarer wurde.

Einen Rückzug oder eine Weiterentwicklung möchte er aber ungerne denen überlassen, die in einer vorindustriellen Welt zu Hause sind und alte Positionen besetzt halten. Mit Recht kommen wir auf alte Erfahrungen zurück, aber nicht aus Gründen der Nostalgie, sondern um einer Weiterentwicklung Platz zu machen. Auch die Vorzüge alter Erfahrungen lassen sich nicht einfach übernehmen, sie wollen übersetzt werden in eine neue Situation hinein. Gleichzeitig ist festzuhalten, daß es nur gewisse Richtungen des Neuen Bauens waren, welche die Ästhetik jeder Funktionalität übergeordnet hatten. Diese Schulen hatten am Ende das Sagen. Es ist aber festzuhalten, daß die Anstöße, über Küchen nachzudenken, und das Urmodell der heutigen Küchen, die Frankfurter Küche, aus dem Neuen Bauen kamen. Wenn er auch die Resultate nicht mehr übernehmen kann, so fühlt der Autor sich in der Methode denen durchaus verbunden, die in den zwanziger Jahren ein soziales Ethos umtrieb, nach neuen Lösungen zu suchen.

Das ästhetische Bauen, Architektur als Kunst, damit die Küche als Repräsentation, hatten Oberhand gewonnen, und die Büroarbeit findet nun in einer Cathedral-Architektur statt.

Wenn heute die Gegenkultur so breit geworden ist, daß die Architekten weitgehend nur noch unter sich diskutieren, die Entwicklung aber an ihnen vorbeiläuft, so erfahren diejenigen Architekten, die es zu einer Frankfurter Küche gebracht haben, eine Ehrenrettung, weil sie alles andere im Auge hatten, als die Menschen einem ästhetischen Kult und einem formalen Zwang zu opfern. Ihre Nutzenwendungen mögen fraglich geworden sein, ihr Impetus ist so frisch wie ehemals.