

Lore Kramer

## PIONIERE DER FRANKFURTER KÜCHE – EIN RÜCKBLICK

„Ich erzähle\* es, weil es alt ist, das heißt, weil es vergessen werden und als nur für vergangene Zeiten gültig betrachtet werden könnte. Gibt es nicht ungeheuer viele, für die es ganz neu ist?“  
Bert Brecht

„Mechanization Takes Command“ von Siegfried Giedion [1], herausgegeben 1948 von der Oxford University Press, [2] war für mich wie eine Offenbarung. Ferdinand Kramer hatte mir Ende der 50er Jahre dieses Buch seines einstigen Kommilitonen ausgeliehen.

In den Vorlesungen des legendären Heinrich Wölfflin an der TH in München hatten beide sich zu Beginn der 20er Jahre getroffen, und sie begegneten sich wieder unter anderem während der gemeinsamen Arbeiten auf dem CIAM Kongress „Wohnen für das Existenzminimum“ 1929 in Frankfurt am Main.

Vor allem das Kapitel: „Mechanization Encounters the Household“ [„Mechanisierung des Haushalts“] [3] öffnete mir die Augen. Giedion berichtet über neu konstruierte Herde zur Arbeitserleichterung der Köche in Großküchen im ausgehenden 18. und die Arbeitsüberlastung der amerikanischen Hausfrauen im 19. Jahrhundert, insbesondere in der Küche. Er zeigt u.a. das sozialorientierte Handeln von Benjamin Thompson, Graf von Rumford (1743-1815), Catherine Beecher (1800-1878) und Christine Frederick (1883-1970), um diese schier untragbaren Belastungen durch systematische Arbeitsablauf-Analysen, Verbesserung der Organisation und Arbeitsgeräte zu vermindern. Nie zuvor hatte ich hierüber nachgedacht. Auch wußte ich nicht, dass wesentliche, Margarete Schütte-Lihotzky zugeschriebene oder von ihr beanspruchte Ziele und Ideen zur Entwicklung

der legendären, Arbeit sparenden „Frankfurter Küche“ – schon so lange zuvor – von anderen definiert und realisiert worden waren.

Dieses Thema fesselte mich, und seit 1979 veröffentlichte ich mehrere Beiträge: „Zur sozial-geschichtlichen Entwicklung des Arbeitsplatzes Küche“, „Rationalisierung des Haushaltes und Frauenfrage“ sowie „Die Frankfurter Küche – Zeitgenössische Kritik und Perspektiven“ etc. [4]

Hatte ich doch am eigenen Leib erfahren, wie hart das Leben einer Hausfrau ist ohne fließendes Wasser, Kanalisation und Elektrizität: Kriegsverpflichtet zur „Sicherstellung der Ernährung des deutschen Volkes“ mussten wir, Schülerinnen der Obersekunda an der Annette von Droste-Hülshoff-Schule in Berlin, 1942 für drei Monate auf Bauernhöfen arbeiten. Eine Pumpe in der Küche gab es auf Jahnshof, einem „Erbhof“ nahe Oldenburg in Holstein, und eine Holzwanne, in der ich die vier Kinder waschen musste und auf dem Rubbelbrett die Wäsche. Unvergessen sind mir das mühselige Auswringen und Ziehen sowie das Glätten der großen Wäschestücke mit

Unten die Ansicht einer Küche des späten 19. Jahrhunderts; rechts daneben eine moderne Küche (Haarer) aus dem Jahr 1931



dem schweren Bügeleisen, das immer wieder vorsichtig mit Glut zu füllen war. Es gab einen gusseisernen Kohleherd, Öfen, Spiritus-Lampen und, abseits gelegen, ein übel riechendes Plumpsklo für die Familie, die drei französischen Kriegsgefangenen, zwei polnischen Mädchen und für mich.

Wie zurück katapultiert ins frühe 19. Jahrhundert fühlte ich mich. Hatten wir doch zuhause die neuesten Haushaltsgeräte von AEG und Telefunken, Elektroherd, großen Kühlschrank (wie vom Frankfurter Hersteller ATE beworben), Tauchsieder, Bügeleisen, Staubsauger und Föhn sowie eine Wasch- und eine Schleudermaschine in der Waschküche. Vor dem Krieg bekamen wir zusätzlich Geräte zum Testen – wie 1937 einen Fernseher, hoch wie ein Schrank mit einem winzigen Bildschirm.

Vor allem die vielseitigen, sozial orientierten Erfindungen von Sir Benjamin Thompson, alias Graf Rumford, begeisterten mich. Durch systematische Organisation des Arbeitsplatzes Küche und Perfektionierung der Herde, gelang es ihm, vor allem die Lebensumstände der ärmeren Menschen

