

Christos-Nikolas Vittoratos

FRANKFURTER KÜCHE

Im Februar 1926 besuchte Ernst May die landwirtschaftliche Ausstellung in Hanau und traf das Ehepaar Otto und Anni Haarer, die dort ihre „Wirtschaftliche Küche“ zeigten. Im selben Monat holte er die Architektin Margarete Lihotzky aus Wien an das Frankfurter Hochbauamt und beauftragte sie mit der Ausarbeitung der Küchen. Ernst May hatte jene Partner gefunden, die seine gestalterische Haltung zur Küche herunterdeklinieren würden.

„In Arbeit, Sport und Spiel, vor allem in der Politik tritt der Kollektivismus klar zutage. Nichts wäre unlogischer und gleichzeitig unwahrer, als wolle man diese Tatsache im Wohnungsbau verleugnen“ [1] schrieb Herbert Boehm, welcher Dienststellenleiter unter Ernst May war.

Die Stadtverwaltung nicht als Einkäufer und Ausschreiber von Leistungen, sondern als gestaltendes Organ, mit eigenen Architektur-, Design- und sogar Fertigungskapazitäten. Diese Strategie sollte sich zwar bei der Vergabe von Bauaufträgen (intern, an Konsortien von kleinen oder an große Unternehmen) als problematisch erweisen und zu Zerwürfnissen führen. Im Designbereich jedoch funktionierte sie. Die Kooperation der „Abteilung Typisierung“ des Hochbauamts mit Herstellern (beispielsweise von Leuchten und Küchenherden) und Designern sollte bezeichnend werden für den Beitrag Frankfurts zur Moderne – das berühmteste Produkt: Die Frankfurter Küche.

Zeit der Gourmets und Gründer im Frankfurt der Jahrhundertwende

Das soziale und technische Umfeld unterschied sich wesentlich von jenem, aus dem bisher Baumaterialien oder Hausrat bezogen wurde. Küchenmöbel stammten aus dem ländlichen Ostwestfalen, dortige Hersteller setzten auf dekorative Einzelmöbel, welche mit Erkern und Giebeln Bürgerhaus-Fassaden zitierten, und Ausstellungsfläche für kostbaren Hausrat boten. Die Küche sollte sich der Repräsentation unterordnen, und nicht dem eigentlichen Wohlbefinden des Eigners dienen.

In den Großstädten etablierte sich eine andere Küchenkultur: Exotische Zutaten (siehe K. Apelt, Seite 138) und neue Zubereitungsmethoden, ermöglicht durch neue Techniken, weckten die Lust am guten Essen und sollten das Design der Küche verändern. Fragestellungen waren beispielsweise das „Braten ohne Fett“ im neuartigen Saignogres-Ofen. Neueste Errungenschaften und Gerätschaften wurden im Umfeld der Internationalen Kochkunstausstellung IKA präsentiert, was dazu beitrug, dass Frankfurt den Ruf als „Hauptstadt des Kochens“ in Deutschland bekam. Auch Pioniere der Elektrotechnik entdeckten zunehmend die Küche. Darunter die AEG in Berlin (mit Paul Jordan als Konstrukteur und ab 1909 mit Peter Behrens als Designer) und Hugo Helberger, der 1893 in München Deutschlands erste „Spezialfabrik für Heiz- und Kochapparate“ gegründet hatte. Drei Jahre später folgte ihm in Frankfurt Heinrich Voigt mit der Hausgerätefirma Prometheus (zuvor hatte er schon „Voigt und Haeffner“ und die „Chemisch-elektrische Fabrik“ gegründet).

Die Küche als Wohnraum für Nahrungszubereitung und Technik war keine Selbstverständlichkeit. Im Haushalt war die entscheidende Frage, ob die Holz- und

Kohlefeuerung des Ofens durch Gas oder durch Elektro abgelöst werden sollte. Bedauerlicherweise mussten noch viele Wohnungen ohne eigenen Küchenraum auskommen; hinzu kam die Reduzierung der Wohnungsgrößen auf Grund großer Nachfrage. In großbürgerlichen Villen-Neubauten wurden die Küchen ins Souterrain verbannt, deren Stellung war einer Waschküche vergleichbar. Aus Angst vor „Feuer, Überheizung des Waschkessels, fahrlässige[m] Umgehen mit dem Kochapparate“ wurden Küchen in Wirtschaftsgebäude ausgegliedert.

Für Wohnungen wurde unmittelbar nach dem Ersten Weltkrieg die Ausgliederung der Küche in Erwägung gezogen. Hierbei konkurrierten zwei Modelle: die sogenannten „Bezirksküchen“ und die fahrbaren Küchen. Hintergrund ist der Platzmangel: „Der Redner sprach

Die Herstellung von Elektro-Gerät für den Haushalt hatte in Frankfurt am Main eine frühe industrielle Heimat, so für den Küchenherd „Prometheus“

