

Die Frankfurter Küche – die erste Einbauküche der Welt

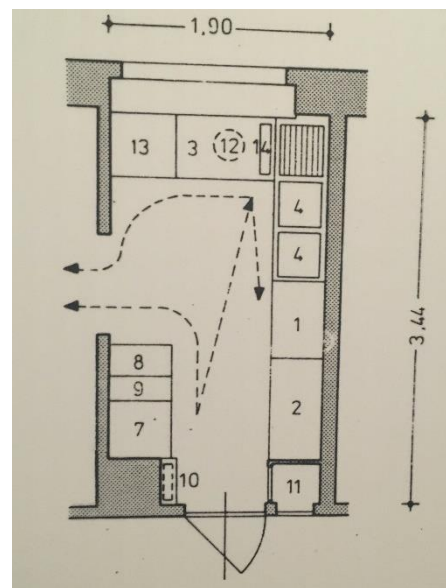
Wie? werden Sie fragen. Erste Einbauküche der Welt? Nicht aus Amerika??? Und dann ausgerechnet Frankfurt? Ich war auch ganz überrascht, als ich davon hörte. Dieser Geschichte wollte ich doch einmal weiter nachgehen. Und dachte mir dabei, das ist doch sicher auch vor dem Hinblick der effizienten Wohnungsplanungen in Japan sowohl für unsere japanischen als auch für die deutschen Leser interessant.

Die Entwicklung fand statt in der Mitte der 20er Jahre des letzten Jahrhunderts. Frankfurt erlebte nach dem Ende des ersten Weltkriegs steigende Bevölkerungszahlen und damit auch eine Knappheit an Wohnraum. Ernst May war zu dieser Zeit Stadtbaurat in Frankfurt. Unter dem damaligen Oberbürgermeister Ludwig Landmann war ein Ziel der Stadtplanung, ein „besseres Leben für alle“ zu erreichen. Insbesondere sollten dabei auch die neuesten technischen Errungenschaften allen Bevölkerungsschichten verfügbar sein, also insbesondere fließendes Wasser, Gas und Elektrizität.

Daher holte er 1926 die junge Architektin Margarete Schütte-Lihotzky (1897 – 2000) von Wien nach Frankfurt. Obwohl selbst keine „Hausfrau“ im klassischen Sinne, hatte sie sich schon vorher mit dem Thema effizienter Haushaltsführung beschäftigt.

Margarete Schütte-Lihotzky geht bei ihrem Konzept der modernen Küche von einer Ehefrau aus, die ihre Hausarbeit effizient neben einer Berufstätigkeit organisieren muss. Damit erhalten erstmals Ideen aus der Industrialisierung Einzug in diesen Bereich. Es geht um Wege- und Arbeitszeitoptimierung in der Küche.

Die „neue“ Küche bedeutet eine Abkehr von der bisherigen Wohnküche als zentralem Raum im Haus, der oft auch der einzige geheizte Raum war. Durch die technische Weiterentwicklung sollte das nicht mehr erforderlich sein. Schütte-Lihotzky schreibt 1927 in „Das neue Frankfurt“: „Das Problem der Rationalisierung der Hausarbeit kann also nicht für sich allein gelöst werden, sondern muß mit notwendigen sozialen Erwägungen Hand in Hand gehen. Nach den bereits gemachten Erfahrungen erkennen wir, dass wir beim Einzelhaushalt bleiben, jedoch diesen so rationell wie möglich gestalten müssen. Wie können wir aber die bisher übliche kraft- und zeitvergeudende Arbeitsweise verbessern? Wir können die Grundsätze arbeitssparender, wirtschaftlicher Betriebsführung (...) auf die Hausarbeit übertragen.“¹



Wegestudie von Margarete Schütte-Lihotzky, 1927, Aufnahme in der Ausstellung "Das neue Frankfurt", Architekturmuseum Frankfurt, 2019

Wie sollte / musste daher eine Küche dann aussehen? „Eine Küche ist eigentlich nichts anderes als ein Laboratorium, und es ließe sich auch viel besser darin arbeiten, wenn sie als solches betrachtet, auch so ähnlich eingerichtet wäre. Sie müsste aussehen etwa wie eine Apotheke, wo jedes Fläschchen und jede Kleinigkeit sein ganz besonderes Gefach oder seinen ganz bestimmten Platz hat,

¹ Aus „Die Frankfurter Küche. Eine museale Gebrauchsanweisung“, Werkbundarchiv – Museum der Dinge Berlin und Renate Flagmeier, 2013

mit genauer Aufschrift, alles womöglich auf ein und dieselben Maße gebracht. Die eingebauten Schränke sollten Glastüren haben, auch alle Gewürze und sonstigen Dinge, wie Tee, Kakao uws., die man in Dosen aufhebt, sollte man in Glasdosen geben, mit der dazugehörigen Aufschrift wie in der Apotheke“².

Also keine „Wohnküche“ mehr! Schütte-Lihotzky war ohnehin der Überzeugung, dass es zum damaligen Zeitpunkt die reine Wohnküche in der ursprünglichen Form schon nicht mehr gab, da viele Familien zusätzlich zur Wohnküche auch noch über ein Wohnzimmer (die „gute Stube“) verfügten. Daher erläutert sie in einem Interview im Jahre 1982: „Jetzt haben wir in Frankfurt eben überlegt: eine höhere Wohnform für uns war, den Raum abzuschließen, wenn man will. Aber der Vorteil der Wohnküche war, dass die Entfernung von Herd und Spüle zum Esstisch sehr klein ist, genauso groß, als er nach meiner Berechnung in Frankfurt damals sein durfte, nicht mehr wie 2,75 m. Wenn die Entfernung nicht größer ist, wenn die Frau in der Nur-Arbeitsküche auch die Kinder gleichzeitig beaufsichtigen kann, wenn wir aber eine Schiebetür machen, dass wir den Raum abschließen können, dann haben wir die Vorteile der Wohnküche mit dem Vorteil eines abgeschlossenen Raumes für den Schmutz, Kehrriecht usw. vereinigt. Und das war der Ausgangspunkt für die Frankfurter Küche.“³

Erste Ideen für diese Küche wurden der Konzeption der Speisewagenküchen von Mitropa übernommen. Dort mussten auf kleinstem Platz in kurzer Zeit von wenigen Mitarbeitern (max. 2) für eine recht große Anzahl von Gästen das Essen bereitet werden.

Für den Einsatz im Einfamilienhaus kamen aber noch andere architektonische Überlegungen hinzu:

- betonierte Fußsockel für die Einbauschränke (damit sich kein Schmutz unter den Möbeln sammeln konnte und zudem der Boden leicht zu reinigen war),
- deckenhohe Schränke (zur maximalen Ausnutzung des vorhandenen Platzes),
- ein Bügelbrett wurde an der Wand befestigt (das konnte zur Benutzung ausgeklappt werden),
- in die Schränke eingebaute Schütten aus Aluminium (kleine Schubladen, leicht, beschriftet, von außen zugänglich, für häufig benötigte Lebensmittel wie Mehl, Reis, Gries etc.),

um nur einige der neuen Errungenschaften zu nennen.

Zudem zeichnete sich die Frankfurter Küche durch eine spezielle Farbgebung aus. Die Holzelemente waren in der Regel in einem grünlichen oder blauen Farbton gestrichen, der angeblich Insekten fernhalten sollte. Die Bodenplatten



Einbauschränk mit Schütten, aus: "Die Frankfurter Küche - Eine museale Gebrauchsanweisung" Werkbundarchiv – Museum der Dinge Berlin und Renate Flagmeier, 2013

² Von Margarete Schütte-Lihotzky, aus „Die Frankfurter Küche. Eine museale Gebrauchsanweisung“, Werkbundarchiv – Museum der Dinge Berlin und Renate Flagmeier, 2013

³ Aus „Die Frankfurter Küche. Eine museale Gebrauchsanweisung“, Werkbundarchiv – Museum der Dinge Berlin und Renate Flagmeier, 2013

bestanden aus Solnhofener Schiefer (der damals noch verhältnismäßig preisgünstig war). Die Oberschränke hatten verglaste Schiebetüren, die zu Reinigungszwecken einfach herausgenommen werden konnten.



Die Frankfurter Küche im Ernst-May-Haus © Ernst-May-Gesellschaft, Reinhard Wegmann (Fotograf)

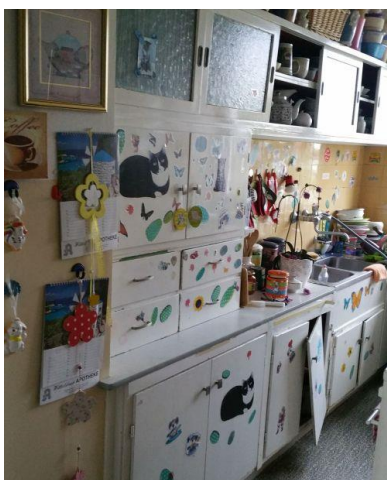


Der Herd (rechte Seite elektrisch) © Ernst-May-Gesellschaft, Reinhard Wegmann (Fotograf)

Auf der Basis dieser Grundsätze wurden zwischen 1926 und 1930 circa 15.000 dieser Küchen in Frankfurt in den neuen Siedlungshäusern eingebaut. Dieser Art der Stadtentwicklung kam durch den Aufstieg der Nationalsozialisten zu einem Ende.

Ich bin immer noch sehr beeindruckt, wie viele der Grundideen auch bei den heutigen Einbauküchen noch eine Rolle spielen, auch wenn das damalige Konzept in der reinen Form sicher nicht mehr anwendbar ist.

Zum Abschluss dieses Artikels möchte ich Ihnen noch ein Foto einer „alten“ Frankfurter Küche bei heutiger Nutzung zeigen und das Ernst-May-Haus, in dem heute noch eine originale Küche ausgestellt wird.



Eine neue alte Frankfurter Küche © Ernst-May-Gesellschaft



Das Ernst-May-Haus © Ernst-May-Gesellschaft, Reinhard Wegmann (Fotograf)

Und wenn Sie nicht nur an der Küche, sondern auch an dem architektonischen Konzept „um die Küche herum“ interessiert sind, dann kann ich Ihnen einen Besuch des Ernst-May-Hauses in Frankfurt empfehlen, das originalgetreu eingerichtet ist. Dort werden am Wochenende auch regelmäßig Führungen durch das gesamte Haus und speziell zur Frankfurter Küche angeboten. Nähere Informationen finden Sie unter www.ernst-may-gesellschaft.de

Sabine Schmitgen

フランクフルトキッチン - 世界初のビルトインキッチン(システムキッチン)

何ですって？世界で最初のシステムキッチンといえば？アメリカ生まれじゃなかった??? とあなたはお尋ねになるでしょう。それもフランクフルト？私もそれを聞いたとき、かなり驚きました。それで、このキッチンの歴史をさらに調べてみようと思いました。日本の効率的な住宅設計を考えてみれば、これは「寿司とザウークラウト」の日本の読者の皆さんにもドイツの読者の皆さんにも、きっと興味深いテーマのはずです。

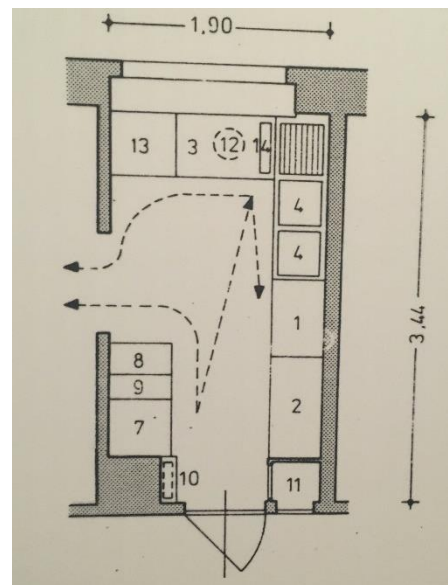
そのキッチンの開発は前世紀の1920年代半ばに始まりました。フランクフルトは第一次世界大戦の終結後、人口増加とそれに伴う住宅不足に直面していました。エルンスト・マイ(訳注:ドイツ人建築家、都市計画家 1886-1979)は当時フランクフルト市の建築監督官でした。彼が提唱した都市計画の構想では、「すべての人がより良い生活を享受する」のが目標でした。その際には、特に最新技術の成果、すなわち水道、ガス、電気をすべての住民階層へ供給する必要がありました。

そこで、彼は1926年、ウィーンからフランクフルトに若い女流建築家マルガレーテ・シュッテ・リホツキー(1897-2000)を呼び寄せました。彼女は典型的な「主婦」ではなかったものの、効率的な家事労働(家事の合理化)というテーマに以前より取り組んでいました。

マルガレーテ・シュッテ・リホツキーのキッチンの近代化のコンセプトは、職業を持ちながら、家事を効率的に行なわなければならない既婚女性のために考えられています。工業化のアイデアをこの分野に取り入れたのはこれが初めてです。それはキッチン内の動線と労働時間の最適化を図ることでした。

「新しい」キッチンは、従来のリビングキッチン(訳注:居間、台所、食堂を兼ねる室)からの方向転換を意味します。キッチンは、唯一暖房が入った部屋として、しばしば家の中央に置かれていましたが、技術の進歩によってもはやその必要がなくなりました。シュッテ・リホツキーは1927年に「ダス・ノイエ・フランクフルト」に次のように書いています。「家事労働の合理化の問題は自然に解決するものではなく、社会と手を携えて考慮していく必要があります。これまでの私たちの経験から、単一世帯(の台所)においても、それを可能な限り合理的に構成しなければならないことがわかっています。しかし、これまでのような労力と時間を無駄に浪費する家事の仕方をどのように改善すればよいでしょうか。私たちは企業運営における作業の軽減や効率化(...)の原則を家事労働に応用することができます。

では、キッチンをどのような外観に設えるべきでしょうか?「キッチンは実際、実験室以外のなにものでもありません。キッチンを実験室とみなし、似たような設備を整えれば、室内ははるかに働きやすくなります。キッチンは、薬局のような外観であるべきです。そこでは、どの小瓶も細々とした物も、それぞれが専用の引き出しやきちんと決められた場所に納まり、内容が表示され、すべてが一律に、場合によっては同じ基準によって分けられています。作り付け戸棚にはガラス扉を取り付け、すべての調味料やその



シュッテ・リホツキーの動線調査, 1927, "ダス・ノイエ・フランクフルト"展, 建築博物館 フランクフルト, 2019

他のお茶、ココアなど缶で保存されている物もガラス容器に移し、その中身を薬局のようにラベリングするべきです。」

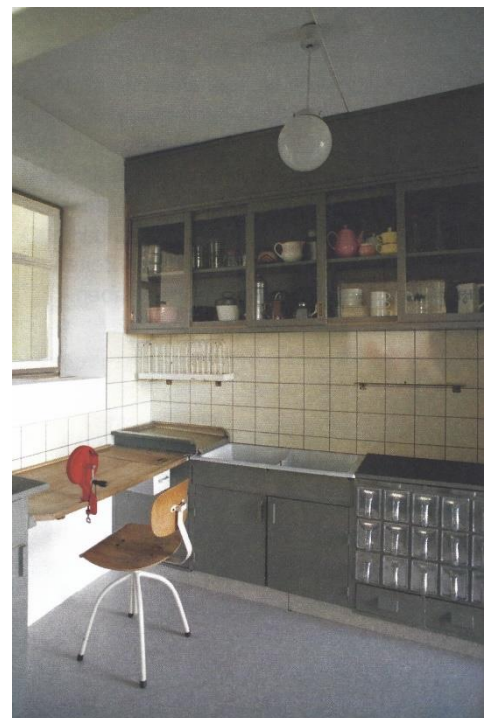
もうこれは「リビングキッチン」ではありません！シュッテ・リホツキーはいずれにしてもその時点で、まさしく従来の形でのリビングキッチンはもう存在しないと確信しました。多くの家庭がリビングキッチンに加えてもう一つのリビングルーム（「特別な場合のみ使われる客間」）を持っていたからです。ですから彼女は1982年のインタビューでこのように解説しています。「今、私たちがフランクフルトで考えたことは；私たちにとってより質の高い生活形態は、自分が望むときに空間（台所）を閉めてしまうことです。リビングキッチンの利点は、レンジとシンクから食卓までの距離が非常に小さいことでしたが、それとまったく同じように、その空間は当時私がフランクフルトで算出した、2.75メートル以下にならなければなりませんでした。その距離が大きくなければ、調理のみに使う独立したキッチンにいても女性は同時に子供たちの様子を見ることができますし、スライド式のドアを作って空間を仕切ってしまえば、汚れて散らかった台所を隠してしまふことができ、リビングキッチンと専用キッチンの長所が一体となります。そして、それがフランクフルトキッチンの出発点でした。

このキッチンの最初のアイデアは、ミローパの食堂車のキッチンのコンセプトから発想されました。そこでは最も狭い場所で短時間のうちに、わずかな従業員（最大2名）によってかなり大人数の乗客のための食事が用意されなければなりませんでした。

一戸建ての住宅への導入の際、他の建築上のアイデアが追加されました。

- 作り付けの収納はコンクリートの台の上に設置する（それにより、家具の下に塵が積もらず、さらに床を簡単にきれいにする事ができる）、
- 天井までの収納棚（利用可能なスペースを最大限に活用）、
- 壁に設置したアイロン台（使用時には折りたたんでいる台を広げることができる）、
- 棚に備え付けられた、注ぎ口がついたアルミニウム製の収納箱（小さな引き出しになっており、軽量で、外から中身がわかるようにラベルが付けられる。小麦粉、米、グリース（セモリナ）など頻繁に必要とする食品の保管用）、

ここに挙げたのは新しく工夫されたもののほんの一部です。



アルミ製の収納箱が入った作り付け戸棚、
"フランクフルトキッチン -
Eine museale Gebrauchsanweisung" モノの博
物館とレナーテ・フラグマイヤー, 2013

さらに、フランクフルトキッチンには特別な色の配色によって特徴付けられていました。木製の部分は、通常、昆虫が寄り付かないとされる、緑あるいは青い色調で塗られていました。床のタイルはゾルンホーフエン産の石灰岩のスレート(当時はまだ比較的安価でした)が敷かれていました。上部収納棚にはガラス張りの引き戸がはめこまれ、手入れするために簡単に取り外すことができます。



エルンスト・マイ・ハウスのフランクフルトキッチン
© Ernst-May-Gesellschaft, Reinhard Wegmann (Fotograf)

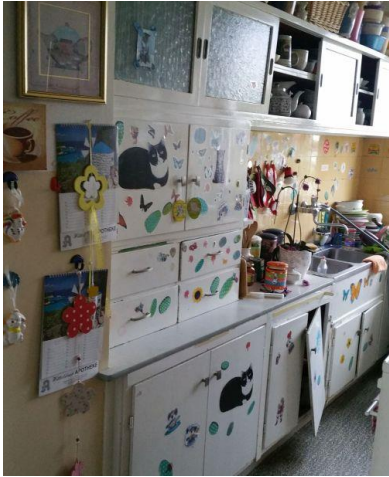


レンジ(右側、電気コンロ) © Ernst-May-Gesellschaft,
Reinhard Wegmann (Fotograf)

こうした原則に基づいて、このキッチン約 15,000 台は、1926 年から 1930 年の間にフランクフルトの新しく開発された集合住宅に導入されました。この種の都市開発は、国家社会主義者の台頭まで続きました。

わたしが今なお非常に感心しているのは、いかに多くの基本的なアイデアが今日のシステムキッチンでも活用されているということです。確かに当時のコンセプトをそのままの形では、もはや応用できないにしてもです。

この記事の最後に、現在も利用されている「かつての」フランクフルトキッチンの写真を一枚ご紹介したいと思います。そして、(右の写真は)エルンスト・マイ・ハウスです。建物内には当時のキッチンがそのまま現在も展示されています。



新しく改装した古いフランクフルト
キッチン © Ernst-May-Gesellschaft



エルンスト・マイ・ハウス © Ernst-May-Gesellschaft, Reinhard Wegmann
(Fotograf)

そして、キッチンだけでなく、「キッチン周り」の建築上のコンセプトにもご興味がある方は、当時の家具が陳列された、フランクフルトのエルンスト・マイ・ハウスに足を運ばれることをおすすめします。そこでは、週末にも定期的に、家全体とフランクフルトキッチンに特化したガイド付きツアーが催されています。詳細は、www.ernst-may-gesellschaft.de を参照してください。

ザビーネ・シュミットゲン

訳：バチエフスキ朱実