

Porträt : die Küche hat ein Mann geplant

Autor(en): **Jacob, Elisabeth**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **72 (1997)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-106438>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Fernande Hasler lebt in einer Einzimmerwohnung, die vor fünf Jahren in Beringen bei Schaffhausen gebaut wurde. Ruth Kägi wohnt in der Rappenhalde bei Effretikon, einer Siedlung der ASIG, die vor 30 Jahren erbaut und kürzlich ausrenoviert wurde. Charlotte Spindler lebt und arbeitet in Zürich im Haus, das sie mit Gleichsinnigen vor 15 Jahren gekauft hat. Sie stellt die Gemeinschaftsküche der beiden Häuser vor, in der jeden Dienstag gekocht wird.

DIE KÜCHE HAT EIN MANN GEPLANT

Sechs Kilo Kartoffeln köcheln in der grossen Pfanne auf dem Gasherd. Grosse Platten mit verschiedenen Käsesorten stehen abgedeckt auf den Tischen, vor hungrigen Blicken und aufsässigen Fliegen geschützt. Der gemischte Salat wird in eine tiefe Holzschüssel gerüstet. An diesem Dienstagabend haben sich 24 Personen zum Essen angemeldet. «Eigentlich wenige», meint Charlotte Spindler, die seit der Gründung der «Genossenschaft 31. März» vor 15 Jahren im Haus an der Schreinerstrasse in Zürich wohnt. Vor drei Jahren hat die Genossenschaft ein zweites Haus mit acht Wohnungen gleich ums Eck an der Anwandstrasse dazugekauft und renoviert. Das Erdgeschoss dient als Durchgang vom einen zum anderen Haus. Hier befinden sich das Spielzimmer für Kinder und der Gemeinschaftsraum mit Küche. Diese Räume werden nicht nur selber genutzt, sondern auch an Quartierbewohner/innen und -gruppen vermietet. Dienstagabends jedoch nie. Seit 15 Jahren wird am gemeinschaftlichen Kochen und Essen festgehalten, ohne dass es zur lästigen Pflicht würde. «Die Teilnahme am gemeinsamen Essen ist freiwillig. Die einen sind fast immer dabei, andere wiederum nie. Aber das Kochen ist obligatorisch. Nach einem ausgeklügelten Plan kocht jeweils eine Partie des «alten» Hauses mit einer Partie des «neuen» Hauses», erklärt Charlotte Spindler. Das System wurde (am Computer) entwickelt, damit sich nicht starre Kochgemeinschaften ergeben und die Bewohner/innen beider Häuser sich besser kennenlernen. Auf die Vielfalt des Speisezettels scheinen die wechselnden Kochteams nicht immer grossen Wert zu legen. So ist es auch schon vorgekommen, dass viermal hintereinander an den Dienstagen Linsengerichte aufgetischt wurden. Das sei aber kein Problem, meint Charlotte Spindler. Ob Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse auf den Tisch kommt – es wird alles gegessen. Da müssen also keine makrobiotischen, biodynamischen und laktovegetarischen Sonderwünsche erfüllt werden. Lediglich ein Kriterium wäre wünschbar: kinderfreundlich, und dazu gehört natürlich auch ein Dessert. Und sollten einmal Erdbeeren im Winter aufgetischt werden, löst das zwar nicht ideologische Diskussionen aus, doch mit kritischen Bemerkungen wird nicht gespart.

Die Ess- und Kochgemeinschaft scheint gut zu funktionieren, und das ist eigentlich erstaunlich. In anderen Genossenschaftshäusern genügt mitunter bereits ein Waschküchenschlüssel, um ein kleines Drama auszulösen. «Ich glaube, das klappt so gut, weil die Ansprüche punkto Küche und Gemeinschaft nicht so hoch angesetzt sind», meint Charlotte Spindler.

Finanziert wird die Gemeinschaftsküche über einen Mietzinsanteil von 150 Franken pro Wohnpartie und Monat, in dem die Reinigungskosten gedeckt sind. Das Aufräumen nach dem Dienstagsessen übernehmen allerdings jene, die am längsten an den Tischen sitzen bleiben. Die Köchinnen und Köche sind von der Last des Abwaschens und Abtrocknens – und die ist ohne maschinelle Hilfe nicht zu unterschätzen – befreit. Diskussionspunkt ist deshalb immer wieder die Anschaffung einer Abwaschmaschine. Vorläufig bleibt alles beim alten, obwohl sich bei der Kücheneinrichtung manches als unpraktisch



erwiesen hat. «Für eine Gemeinschaftsküche ist vieles schlecht geplant worden. Es hat nicht genug Kästchen – und die wenigen sind ungeschickt angelegt. Beim Versorgen des Geschirrs muss man sich bücken. Ist gerade eine andere Person am Abwaschen, so steht sie vor den Kästchen, und das Geschirr kann erst später versorgt werden», erklärt Charlotte Spindler.

Die Schwierigkeiten beginnen aber bereits beim Rüsten: Es hat zu wenig Arbeitsflächen. Praktisch wäre eine Art von Theke, die mehreren Leuten stehend Platz böte, um Gemüse zu putzen. Unpraktisch ist die Anordnung von Kühlschrank und Gasherd, die unmittelbar nebeneinanderstehen – und beide natürlich viel zu klein sind. Das Kochen mit den grossen Pfannen erfordert vor allem eines: Geduld. Die Gasflammen sind für die riesigen Töpfe viel zu klein, deshalb wird es eine Weile dauern, bis die geschwellten Kartoffeln endlich weichgekocht sind. Nur gut, hat es sonst noch genug Platz in der Küche zum Herumstehen, so bleibt während des Kochens Zeit, um einen Schwatz zu halten oder bereits ein Glas Wein zu trinken. «Die Küche hat ein ehemaliger Bewohner des Hauses, ein Architekt, geplant. Einer, der nie selber Hausarbeit verrichtet hat – und das zeigt sich in vielen planerischen Details, die ein/e Kochpraktiker/in besser gelöst hätte», kritisiert Charlotte Spindler. Der Architekt ist mittlerweile ausgezogen, die Küche ist geblieben – und es war wohl nicht seine letzte, die sich im täglichen Gebrauch als unpraktisch erwiesen hat.