Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 85 (2010)

Heft: 4

Artikel: "Kochen ist heute Lifestyle" : Gespräch mit dem Küchenexperten Klaus Spechtenhauser

Autor: Maire, Lisa / Spechtenhauser, Klaus

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-170336

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

GESPRÄCH MIT DEM KÜCHENEXPERTEN KLAUS SPECHTENHAUSER

«Kochen ist heute Lifestyle»

INTERVIEW UND FOTO: **LISA MAIRE**

Von der Arbeitszelle für die Hausfrau zum modernen Lifestyleobjekt: Der Kunsthistoriker Klaus Spechtenhauser* hat zur Kultur der Küche geforscht. Im Gespräch mit *wohnen***extra** erklärt er, weshalb an dieser Entwicklung nicht zuletzt kochende Männer schuld sind.

***wohnen*extra: Die Küche gilt heute wieder vermehrt als Ort des gemeinschaftlichen Lebens. Doch es gab auch andere Zeiten. Wie hat sich der Stellenwert der Küche seit der Industrialisierung verändert?**

Klaus Spechtenhauser: Beschränken wir den Blick einmal auf das städtische Gebiet: Da gab es einerseits die Arbeiterschaft, die oft nur einen einzigen Raum hatte, in dem sich das ganze Leben abspielte: Kochen, Essen, Arbeiten, Schlafen. In grossbürgerlichen Wohnungen hingegen war die Küche ausgelagert – auch der Gerüche wegen möglichst weit weg von den repräsentativen Räumen. In dieser Küche walteten eigentlich nur die Dienstboten.

Bis wann war dies so?

Bis zu den Wohnreformen nach dem Ersten Weltkrieg. Die Frankfurter Küche von 1926 ist die Quintessenz der damaligen Rationalisierungs- und Standardisierungsbestrebungen. Die herrschende wirtschaftliche Not zwang nun auch das Grossbürgertum zu einer sparsameren Führung des Haushalts. Zum ersten Mal musste sich die Hausherrin selbst um die Küchenarbeit kümmern. Die Frankfurter Küche brachte die Idee der möglichst kleinen, rationell organisierten Küche auf den Punkt – vom ausklappbaren Bügelbrett bis zur Lampenschiene an der Decke. Diese Arbeitsküche wurde in den Zwanzigerjahren in zahlreichen Arbeiter- und Angestelltenwohnungen der Frankfurter Grosssiedlungen des Neuen Bauens realisiert. Sie war der Prototyp der Einbauküche, die nach dem Zweiten Weltkrieg Karriere machte.

Und was sagten die Frauen zu dieser Einzelzelle?

Klar gab es auch Kritik. Nicht alle Frauen wollten sich in einen Container wegschliessen lassen. Mehrheitlich galt die Laborküche aber als fortschrittlich und fand Akzeptanz. Übrigens gab es daneben immer auch offenere Küchenformen, als Trend jedoch wurden die Strukturen erst nach 1968 in Richtung Wohnküche wieder aufgebrochen.

Wie drückt sich dieser Wandel im Wohnungsgrundriss aus?

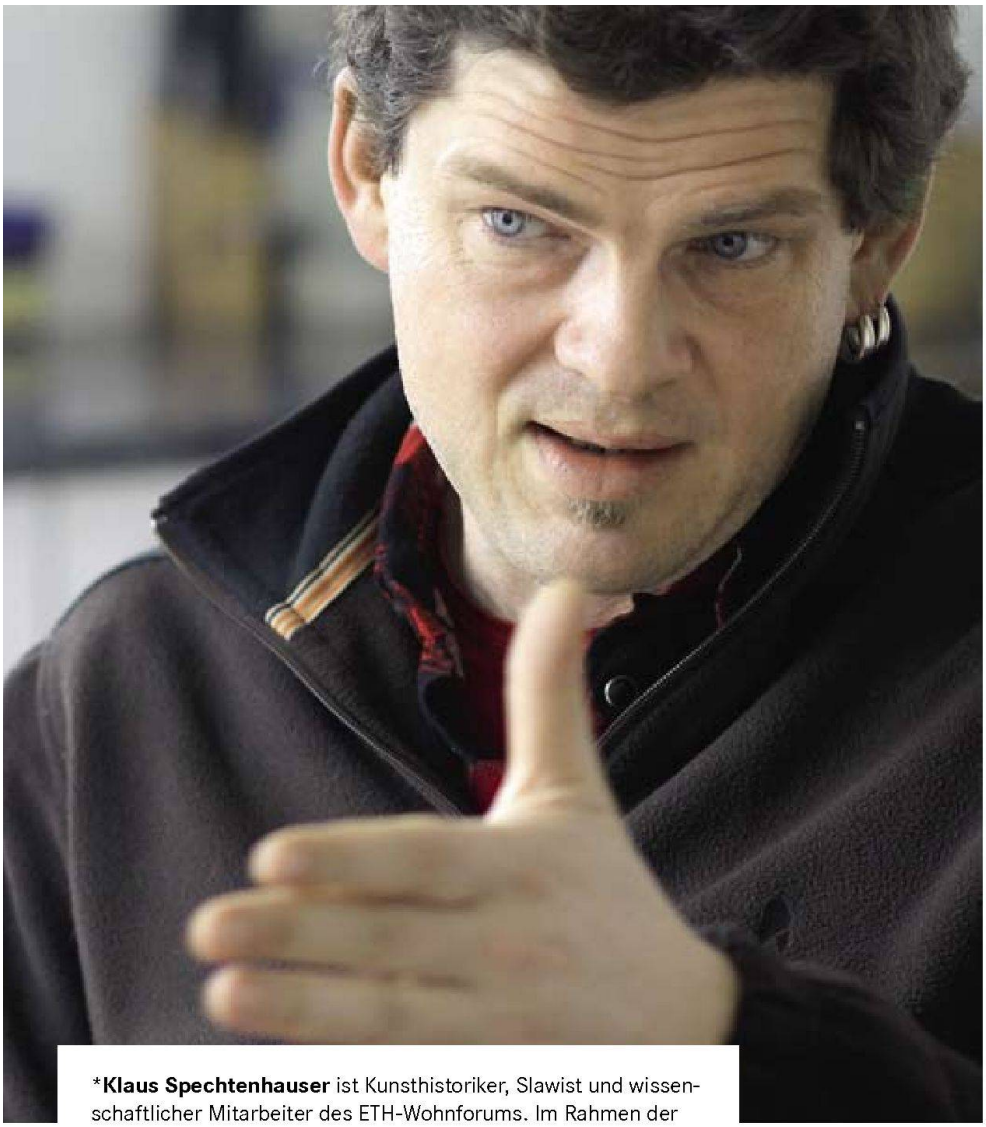
Da hat sich viel verändert. Als der Standardgrundriss noch stärker von der Haustechnik abhängig war, wurden Küche und Bad meist als Einheit an einem wenig vorteilhaften Ort im Grundriss platziert. Der technische Fortschritt erlaubte eine Loslösung von vordefinierten Positionen. Heute befindet sich die Küche oft an prominenter, besser mit natürlichem Licht versorgter Stelle der Wohnung.

Welchen Einfluss hatten die technischen Errungenschaften auf das Kochen?

Heutige Standardgeräte wie Kühlschrank, Elektro- oder Gasherd, Mixer, Tiefkühler und Mikrowelle brachten unbestritten eine Vereinfachung der Küchenarbeit. Gerade im Wirtschaftsaufschwung der Fünfziger-/Sechzigerjahre gab man aber oft etwas gar viel Gas. Da wurde jedes neue Küchengerät, das auf den Markt kam, gekauft. Man fragte sich gar nicht, ob es auch Sinn macht. Natürlich ist der Einsatz von Geräten in der Alltagsküche abhängig von individuellen Interessen und vom Zeitbudget. Ich glaube aber, dass eine übertechnisierte Küche die kulinarische Fantasie beschneidet.

Der Einzug des Mannes in die Heimküche hat bestimmt auch einiges verändert?

Es ist wohl kein Zufall, dass die Küche genau dann als Design- und Repräsentationsobjekt ein Thema wurde, als die Männer sie für sich entdeckten. Frauen leisteten jahrhun-



***Klaus Spechtenhauser** ist Kunsthistoriker, Slawist und wissenschaftlicher Mitarbeiter des ETH-Wohnforums. Im Rahmen der Edition WOHNEN hat er ein Buch über die Küche herausgegeben.

dertelang sehr gute, produktive Arbeit in der Küche. Dann kam der Mann an den Herd, und plötzlich musste alles hightechmässig sein.

Die Hightech-Küche ist also eine Erfindung des Mannes für den Mann?

Heutige Küchentechnik ist manchmal so kompliziert, dass die Frau zur Bedienung den Mann zu Hilfe rufen muss. Das ist natürlich ein abstruses Cliché, aber im Kern ist da doch irgendwie Ausübung von Macht impliziert. Ausserdem habe ich an Events und Küchenmessen beobachtet: Wer ist da? Wer schwatzt immer? Wer hat die «coolen» Entwürfe? Es sind immer Männer!

Die Küchen werden immer raffinierter und schöner. Doch wird in ihnen überhaupt noch gerne gekocht?

Mit dem ersten Blick in eine Küche merkt man, ob in ihr gerne gekocht – das heisst geschnetzelt und gebrutzelt – wird. Es herrscht dann eine sinnliche, anregende Atmosphäre. Kommt man hingegen in eine dieser Designerküchen, hat man sofort das Gefühl, zu stören. Ich persönlich ziehe Altbauküchen mit kreativem Chaos vor. Grundsätzlich fällt mir auf, dass zum Beispiel in alten Kochbüchern viele Zubereitungsschritte beschrieben sind, die man in neuen Büchern gar nicht mehr findet, weil es die entsprechenden Convenience-Produkte dazu gibt. Natürlich ist Zeitersparnis ein wichtiges Argument für den Griff nach fertigen oder halbfertigen Produkten. Es gibt jedoch genügend Alternativen, wie man frische Sachen kochen kann, ohne a priori einen grösseren Zeitaufwand zu haben. Wahrscheinlich wissen heute viele gar nicht mehr, wie man einfache, gute Sachen macht.

TV-Kochsendungen haben Hochkonjunktur. Ist kochen auch Lifestyle?

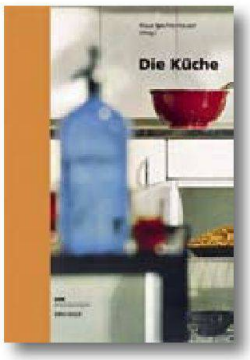
Ja, absolut. Wir leben in einer Überflussgesellschaft, haben viel Freizeit. Da kann auch das Kochen ein Hype werden. Überhaupt wird heute plötzlich vieles Lifestyle. Wichtig ist das Design, die richtige Marke – auch in der Küche. Bei der Einrichtung gibt es zwar eine natürliche Selektion durch den Preis, aber die Espressomaschine zum Beispiel gehört heute sicher zum allgemeinen Lifestyle.

Architekten und Designer propagieren heute die Küche als Ort der Kommunikation oder gar als «Drehscheibe unserer Emotionen». Findet in unserer individualisierten Gesellschaft eine Rückbesinnung auf alte Werte statt?

Die Arbeitsküche im klassischen Sinn ist sicher passé, zumindest im Neuwohnungsbau. Im Zentrum steht heute das Konzept der Küche als sozialer Raum, mit einem fliessenden Übergang zwischen Kochen, Essen, Wohnen, Arbeiten und vor allem auch mit einem Anschluss an den Aussenraum. Ob der Trend zur offenen Küche mit einem gesellschaftlichen Wertewandel einhergeht? Schwer zu sagen.

Es gibt doch auch wieder mehr Projekte für Hausgemeinschaften und Grosshaushalte.

Vielleicht sind solche Projekte wirklich ein Versuch, gegen die Individualisierung vorzugehen. Ich persönlich bin skeptisch gegenüber Wohnmodellen, bei denen das gemeinschaftliche Verhalten durch räumliche und andere Strukturen vorgegeben ist.



Klaus Spechtenhauser (Hrsg.): **Die Küche. Lebenswelt – Nutzung – Perspektiven.**
160 Seiten, 60 Farb- und s/w-Abbildungen, 49.50 CHF, ETH Case, Edition WOHNEN 1, Birkhäuser Verlag, Basel 2006.
ISBN: 3-7643-7280-X