Zeitschrift: Wechselwirkung : Technik Naturwissenschaft Gesellschaft

Herausgeber: Wechselwirkung

Band: 5 (1983)

Heft: 17

Artikel: Bauknecht weiss, was Frauen wünschen : vom Stahlhelm zum Kochtopf

Autor: Siebenmark, Jörg

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-652911

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

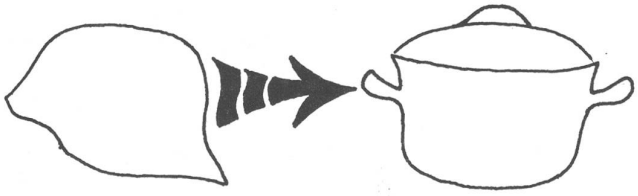
Download PDF: 11.07.2025

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

Jörg Siebenmark

Bauknecht weiß, was Frauen wünschen

Vom Stahlhelm zum Kochtopf



Zwölf Monate nach Kriegsende: Die nackte Existenzangst dreht sich um das Dach über dem Kopf, die Kleidung und das tägliche Essen. Plünderungen von Verpflegungszügen, Hamsterfahrten und der eigene Kartoffelanbau verhindern das Verhungern. Was im Kochtopf von Gemeinschaftsküchen, Baracken, Behelfheimen und Küchennischen schmurgelt, das bewegt die ganze Familie. Der Haushalt wird zum Mittelpunkt einer Überlebensstrategie. Die Situation erzwingt den phantasievollen Gebrauch von Kopf und Hand. Gemeinschaftliches Sirupkochen, Bäumefällen und zu Kleinholz verarbeiten, Kleinviehhaltung und Vorratslagerung bestimmen den Alltag. Der eigene Tabakanbau und die Weinherstellung ermuntern zu immer neuen Einfällen und Experimenten.

Es wäre zu kurz gefaßt, die „Stunde 0" und die unmittelbare Nachkriegszeit ausschließlich aus einer Situation des Mangels zu beschreiben. Die Überlebenstechniken erzwingen das kreative Handeln und Improvisieren von dem Einzelnen oder der Gruppe. Phantasie und Autonomie bestimmen den Alltag. Es sind Merkmale einer Arbeitsweise, die im heutigen „modernen" Privathaushalt kaum noch anzutreffen ist. In der normgerechten durchrationalisierten Küche und im restlichen maschinisierten Haushalt sind sie überflüssig, wenn nicht gar störend. Mc Donald als Geschmacksnormer, Bosch und Bauknecht als Hausarbeitsprogrammierer stellen sich als stromlinienförmige Gegenstücke zu den durchweg handwerklichen Arbeitsmethoden im Haushalt vor 40 Jahren dar. Die Entwicklung kann als eine zunehmende Entmündigung, Kontrolle und Normierung charakterisiert werden, eine Tendenz, die uns aus der Produktionssphäre her geläufig ist. Demnach „fabrikisiert" sich auch unser Lebensalltag zunehmend.

Im Zusammenhang von Enteignung und Neustrukturierung hat sich Klaus Lesemann in seinem Buch „Sanieren und Herrschen" (Giessen, 1982) mit der Psychologie zur Ordnung des Raumes beschäftigt. Er kommt zum Schluß, daß der expandierende Kapitalismus nur eine Regelung kennt: die der Enteignung nach Kriterien einer Rationalität von Effizienz, wie sie auf dem Gebiet der Ästhetik und Architektur im Funktionalismus erscheinen. Lesemann sieht im Taylor-System ein Verfahren, das als Herrschafts- und Kontrollinstrument ideal in diesen Rahmen paßt. Mit der Übertragung des Taylorismus auch auf den Sektor der Reproduktion spricht er in diesem Zusammenhang von einer *„Universalmechanik der Beherrschung von Arbeitsabläufen und der Steuerung von Lebensprozessen"*.

Es gab noch Lebensmittelkarten für Brot und Butter, aber davon konnte kein Mensch leben. Ein Tag vorm offiziellen Kriegsende war die ganze Kleinstadt unterwegs und wir natürlich mit, um einen Verpflegungszug der Wehrmacht zu plündern. Der sollte in die Luft gesprengt werden auf freier Strecke, aber dazu kam es nicht mehr. Wir haben mit dem Handwägelchen einen Haufen exquisiter Sachen, wie Milch- und Eipulver, Kaffee, Zucker, Schokolade und Konserven, die ja alle nicht für uns sein sollten, abtransportiert. Gut eingeteilt, sind wir damit eine Zeitlang ausgekommen. Ebenso war es auch mit der Bekleidung. Geplündert haben wir einen Nachschubzug, obwohl mit standrechtlicher Erschießung gedroht wurde. Die Ballen aus Uniformstoffen und Fallschirmseide haben wir unter die Bohlen des Fußbodens in der Wohnung versteckt. Davon habe ich die Kinder jahrelang gekleidet. Als die Russen kamen, haben wir auch Stoff gegen andere Lebensmittel eingetauscht.
Später haben wir ein Stück Ackerland gepachtet, für sehr wenig Geld, und Kartoffeln eingesteckt. Durchgeschnitten, hatten wir dann schon zwei Saatkartoffeln. Obwohl wir keine große Ahnung von der Landwirtschaft hatten, war unsere Ernte gut. Zusätzlich haben wir Korn gesät, weil wir Hühnerfutter brauchten. Mein Mann und meine Schwiegermutter haben zur Ernte mit Sense und Sichel gemäht; von einem alten Mann, der das noch konnte, wurde es mit dem Flegel ausgedroschen. Etwa um 1947 hatten wir zwei Schweine bei der Oma einquartiert. Die satt zu bekommen war sehr schwierig – sie mußten ja auch meist mit Disteln zufrieden sein, die ich gleich frühmorgens gesammelt habe – dann sind sie noch naß vom Tau und lassen sich gut pflücken. Da die Schweine beim Schlachten so mager waren, haben wir dann diese Sparte aufgegeben.
Wir Frauen sind eigentlich ständig in der Gegend – mit einer Schere um den Bauch gebunden – herumgezogen, und entsprechend den Jahreszeiten haben wir gesammelt und geklaut, was es so gab. Zuckerrüben haben wir nachts unter Lebensgefahr organisiert. Wie man den Sirup herstellt, hat sich so herumgesprochen. Damals waren die Kontakte sehr eng, und einer zeigte es dem anderen. Es gab da einen, der hatte sich eine Rübenpresse gebastelt und verlieh das Ding gegen 2 Glas Sirup für eine Nacht. (Es konnte nur heimlich, d.h. nachts, gekocht und gepreßt werden.) In der Waschküche wurden die Rüben eingeweicht, gereinigt und mit einem selbstgebastelten Instrument zerhackt. Nach ein paar Stunden Kochen wurde das Weichgekochte ausgepreßt. Die Ausbeute war sehr klein, und ich war natürlich sauer, wenn die Kinder mal so nebenher ein Glas vernascht hatten.
Aus Brombeeren, Himbeeren und Schlehen machte ich Saft. 2 Stühle wurden so übereinandergestellt, daß man ein Leintuch darüberspannen konnte. Über Nacht tropfte dann der Saft heraus.
Ich war den ganzen Sommer über beschäftigt, um Vorräte für den Winter zu schaffen. Hunderte von Gläsern habe ich damals eingeweckt. Mit Hochgenuß habe ich die kleinen Schildchen beschriftet und alles in Reih und Glied geordnet, so als Krönung des Sommers. Im Winter habe ich mehr genäht und geschneidert, weil die Essenszubereitung ja recht schnell ging, aus den Gläsern raus und warmmachen.

Das Taylor-System beinhaltet ebenfalls ein individualisierendes Differentiallohnsystem und weitere speziell arbeitsorganisatorische Maßnahmen, die hier jedoch nebensächlich sind. Als Mittel der sozialen Kontrolle, als welches es Taylor auch konzipiert hatte, ist es trotz aller Überwindung im Detail nach wie vor aktuell: es verkörpert das Prinzip der Teilung und der kontrollierten Fügung, und als solches scheint es wegen seiner allgegenwärtigen Wirksamkeit den Charakter einer Konfiguration beanspruchen zu können.
Oft wird unter Taylorisation nur die extreme Zergliederung und die sinntötende Zerhackung der Arbeit verstanden, in der die atomisierten Elementarbewegungen dann in unermüdlicher Wiederholung kopflos dem Maschinenvorbild nacheifern sollen. Aber Taylorisation ist mehr als nur Enteignung und Entmündigung, ist nicht nur das Zergliedern und Elementarisieren, sondern auch Synthese der Bruchstücke. Das, was man gewöhnlich den „lebensweltlichen Zusammenhang" nennt: das wird zerstückelt; aber es bleibt nicht nur bei der Zerschlagung der vorgefundenen Lebenszusammenhänge" (Ullrich, 1979, S. 25); zur Zersetzung eines unkontrollierten Zusammenhanges tritt vielmehr eine neue Organisation, eine serielle Verknüpfungsstruktur, die ihrerseits erst den zerstörten Zusammenhang, ob er nun organisch „gewachsen" war oder nicht, dem Maschinenmodell verpflichten kann.
Taylorisation des Raumes, in: Klaus Lesemann, „Sanieren und Herrschen" (Giessen, 1982)

Die hier gezogenen Parallelen zwischen Privathaushalt und industrieller Produktion sollen hinsichtlich der tayloristischen Arbeitsorganisation zwar nicht überstrapaziert werden, dennoch sind die Gemeinsamkeiten nicht zu übersehen. Die Einführung des Taylorsystems untergrub etwa zur Jahrhundertwende die Stellung der qualifizierten Facharbeiterschaft. Die relativ autonomen Strukturen einer handwerklichen Arbeitsweise wurden damit zerstört. In der technologischen Weiterentwicklung hin zum Fließbandsystem wurde die Trennung von Kopf- und Handarbeit in letzter Konsequenz vollzogen. Der Verlust von Fertigkeiten und von Wissen ist im Bereich von Hauswirtschaft und Haushalt ebenfalls feststellbar. Der von Lesemann aufgestellte Begriff einer „Universalmechanik" soll als Leitfaden dienen, die Umstände und Hintergründe zu untersuchen, die den Arbeitsablauf im Haushalt der Nachkriegszeit beeinflußt haben. Das Diagramm im Abschnitt „Dequalifikation und Rationalität werden synchronisiert" ist eine Ergänzung zur nun folgenden Aufzählung.

Momente, die für eine Veränderung sprechen:
- beschleunigte Verstädterung (Umstrukturierung der Versorgungsebene, wie Hausgarten, entfällt usw.)
- traditionelle Denk- und Verhaltensmuster werden überflüssig (Umsiedler, Flüchtlinge etc. müssen sich neuorientieren)
- bestehender starker Nachholbedarf auf der Konsumebene (durch Kriegszerstörungen und ständige Defiziterfahrungen)

Momente, die einer Veränderung gegenläufig sind:
- zu geringe Kaufkraft im Privatbereich (das Geld reicht nur das Notwendigste im Haushalt, für besondere Anschaffungen nicht mehr)
- die traditionelle Haushalts- und Lebensführung (sie ermöglicht überhaupt erst ein Überleben)

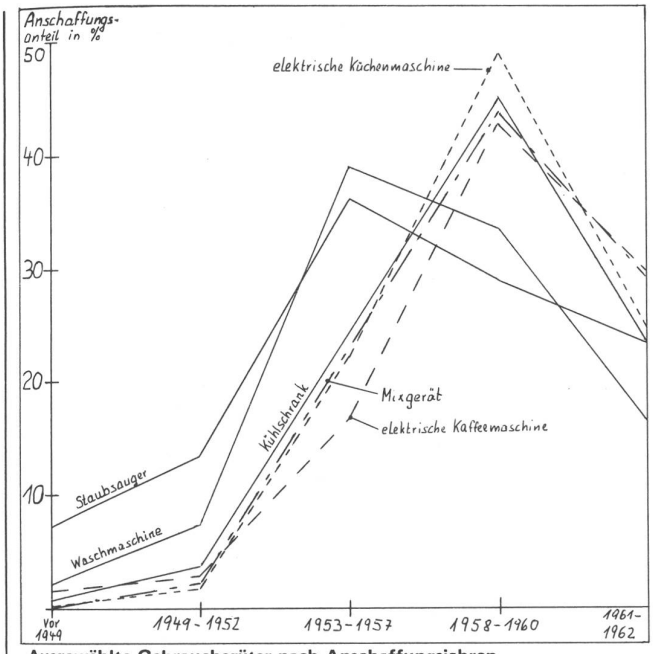
Die auf Veränderung gerichteten Faktoren charakterisieren eine Bevölkerungsgruppe, die für einen Wandel besonders anfällig ist:
Die Stadtbewohner, hier speziell die berufstätigen Kriegerwitwen, die ihre Kinder zu versorgen haben. Aus ihrer besonderen wirtschaftlichen und psycho-sozialen Lage heraus werden sie zur Zielgruppe eines nachfolgenden Innovationsprozesses. Die Ansatzpunkte konzentrieren sich auf längst überfällige Arbeitsmethoden im Haushalt:
die Lebensmittellagerung,
die Kleiderpflege, hier insbesondere der Waschvorgang,
und die Wohnungsreinigung.
Es sind die drei Felder, in denen schon in den zwanziger Jahren maschinelle Arbeitshilfen angeboten wurden – für den, der es sich damals leisten konnte. Die mechanische Nähmaschine möchte ich ausklammern. Sie wurde in vielen Haushalten bereits vor dem 1. Weltkrieg benutzt. Es liegt hier ein Bedarf einer zahlenmäßig starken Bevölkerungsgruppe vor, der aber aus finanziellen Gründen nicht befriedigt werden könnte, sofern sich nicht die Ratenzahlung als Lösung anböte. Für diesen Abschnitt der Nachkriegszeit war somit ein wesentliches Hindernis in der Entwicklung zur Konsumgesellschaft beseitigt. In dieselbe Richtung weisen die mit dem nachfolgenden Wirtschaftsaufschwung gekoppelten Lohnerhöhungen.

Drei Dinge braucht der Haushalt: einen Kühlschrank, eine Waschmaschine, einen Staubsauger

Wie notwendig und erwünscht diese Arbeitshilfen damals gewesen sind, können eigentlich nur diejenigen beurteilen, die Akteure in dem mühseligen Arbeitsfeld waren. Über die Handwäsche berichtet eine Hausfrau:
„Als ich meine erste Waschmaschine hatte, mußte ich an meine Mutter denken. Ihr hätte ich solch eine Maschine gewünscht. Die Handwäsche war einfach mühsam, obwohl ich es nicht mehr in ganz so böser Erinnerung habe – vielleicht, weil ich damals noch jung und rüstig war. Und es war so selbstverständlich, es machten ja auch alle Leute, und so fiel das gar nicht so auf. Außerdem war die Nachbarschaftshilfe groß – bei dem Auswringen der großen Stücke ist mir oft geholfen worden. Ich hatte das Glück, eine Waschküche zu haben. Die Lauge wurde bis zum letzten Tropfen ausgenutzt, fürs Treppenhaus usw. Die Wäsche wurde mit einem Stab aus dem Kessel rausgeholt. Mit dem hat man in der kochenden Lauge rumgestochert und sich die Stücke geangelt. Die waren oft sehr schwer, weil sie sich vollgesogen hatten. Die großen Stücke oder die stark verschmutzte Wäsche wurde auf dem Rubbelbrett bearbeitet.
Mir persönlich war das Auswringen besonders verhaßt. Auch das Spülen ging aufs Kreuz. Im Winter dann das eiskalte Wasser an den Händen, denn Vorwärmen gab's nicht – mit der Feuerung mußte auch gespart werden."
Waschmaschine, Kühlschrank und Staubsauger waren die ersten elektrischen Geräte, die im Nachkriegshaushalt ihren Einzug hielten. Sie spielten eine Vorreiterrolle für den späteren vollmaschinisierten Haushalt, der sich in den sechziger Jahren durchsetzt.

Das Vertreterprinzip als Fuß in der Tür oder Die kleinen Fallen transportieren die großen

Die Gebrauchsgütergrafik zeigt, wie im Gefolge von Kühlschrank, Waschmaschine und Staubsauger sich nacheinander Küchenmaschine, Mixer, Tiefkühltruhe, Grill, Kaffeemaschine und Geschirrspülmaschine im Haushalt etablieren, sozusagen



Ausgewählte Gebrauchsgüter nach Anschaffungsjahren (Von jeweils 100 Geräten wurden bis 1962 angeschafft)

den Haushalt „erobern". Im Gegensatz zu den erstgenannten Haushaltsmaschinen können diese als nicht unbedingt notwendig, oft sogar als unsinnig betrachtet werden – jedenfalls als überflüssig im Sinne der damaligen Bedürfnislage. Welche psychologischen Aspekte wirkten bei der Anschaffung der Geräte mit? Eine 65jährige Hausfrau schildert ihre damalige Bedürfnislage, die zur Anschaffung ihres ersten Mixgerätes führte, so:

„Für die damaligen Verhältnisse ‚unheimlich' viel Geld, hatte ich mir 1956 solch einen Mixer angeschafft. Eine Kundin in dem Geschäft, in dem ich gearbeitet hatte, machte Propaganda für die Dinger, führte sie vor und so. Ich war so stark beeindruckt davon, was der alles konnte, und mußte das Ding unbedingt haben. Auf Raten habe ich ihn dann bezahlt. Im Verhältnis zum hohen Preis hat sich das Gerät nicht bezahlt gemacht. Es war einfach ein Luxus, hat wohl meine Seligkeit bedeutet, ihn zu besitzen. Manchmal benutze ich ihn heute noch, so brauche ich den fertigen Kram nicht zu kaufen. Das Selbermachen ist doch etwas natürlicher. Aber so täglich genutzt worden ist der Mixer nicht, für das Geld hätte ich damals wirklich nötigere Dinge anschaffen können."

Der Bericht macht deutlich, daß die materiellen Überlegungen beim Kauf des Mixers in den Hintergrund treten und die psychischen Faktoren, als technische Bewunderung der Geräteleistung und als Wunsch nach dem Besitz eines Luxusartikels, letztlich zur Anschaffung führen.

Nach meiner Annahme entstehen mit der Anschaffung der ersten arbeitsentlastenden Geräte bei den Benutzern besondere Denk- und Verhaltensmuster, die die spätere Entwicklung hin zum industrieabhängigen, vollmaschinisierten Stadthaushalt nachhaltig beeinflussen.

Die Geräte vermitteln eine positive Erfahrung, die verinnerlicht wird und später zu einer Kritiklosigkeit gegenüber neuen Maschinen führt. Es entwickelt sich hier eine besondere Psychostruktur:

- der Maschineneinsatz wird akzeptiert,
- der Gebrauch einer elektromechanischen Apparatur wird erlernt (die Schwellenangst zu einer „undurchschaubaren" Technik wird gesenkt),
- traditionelle Arbeitsformen werden als altmodisch abgetan (Oma hat uns nichts mehr zu bieten und zu sagen).

Der innere Widerstand der Individuen ist somit lahmgelegt worden, der Weg ist frei für das „Neue". Mit der Maschine wird eine von außen festgelegte Norm eines Lebensstandardes für den Haushalt wünschenswert und verbindlich.

. . . und nun weiß nicht nur Bauknecht, was Frauen wünschen

Beim Durchblättern einer Bedienungsnaleitung für einen Kühlschrank, Jahrgang 1958, ist erst einmal auffallend, daß die 44 Seiten umfassende Broschüre zur Hälfte aus Rezeptzusammenstellungen besteht. Stellt sich für den erstaunten Leser die Frage, was diese Rezepte in einer Bedienungsanleitung zu suchen haben? Daß die bis dato gebräuchliche Speisekammer an heißen Hochsommertagen nicht immer tadellos funktionierte oder auch der Gang in den Keller oft als beschwerlich angesehen wurde, kann als Antriebsfeder für die Entwicklung einer kontinuierlichen, griffbereiten Kühldimension gelten. Doch dieses bescheidene Sich-in-den-Dienst-Stellen, um gegebene Unzulänglichkeiten aus der Welt zu schaffen, genügt den cleveren Absatzstrategen der Konsumgüterindustrie nicht. Ein vertieftes Lesen der Anleitung zeigt auf, daß die angepriesenen Gerichte ein Gemeinsames haben: Sie machen einen Kühlschrank erforderlich, und zwar so einen, den die Industrie hier feilhält, nämlich mit eingebautem Eisfach. So wird der animatorische Teil des Heftchens kurzgeschlossen mit einer neu kreierten Kühldimension, dem Eisfach. Der Zusatz mausert sich zur Hauptsache: Das Eisfach ist das Bindeglied zur Küchenmaschine. Folgerichtig macht Bosch der Hausfrau klar:

> Die alte Art zu kühlen ist passé.
> Die neue und richtige Art ist die **mit** dem Eisfach, d.h. ein Kühlschrank ohne Eisfach ist keiner.

Da der Appetit mit dem Essen kommt, liefern wir die Rezepte. Die damit konfrontierte Hausfrau ist erst einmal verunsichert.

Muß sie ihre hergebrachten Kenntnisse über die Lagerung von Lebensmitteln angesichts des neuen Kühlschrankes über Bord werfen? Bosch erleichtert ihr die Neuorientierung: Laut Anleitung kann sie sich als „stolze" Besitzerin des neuen Aggregats fühlen. Damit wird das Hergebrachte degradiert, die psychisch instabile Lage ins Lot gerückt. Die Hausfrau darf sich dem Boschreglement unterwerfen. Was, wie und weshalb gekühlt wird, diktiert jetzt Bosch. Der Sorgen enthoben, das Zweckmäßige aus der eigenen Erfahrung abzuleiten und anzuwenden, wird sie per Instruktion durch ein Wechselbad von

vernünftigen, unnötigen und falschen Hinweisen gezogen. Bieten die Textteile der Bedienungsanleitung noch eine halbwegs richtige Vorstellung vom Kühlen an, so steht das Bildmaterial im krassen Gegensatz dazu. Hier fällt auf, daß Lebensmittel im Gerät verstaut sind, die

- gar nicht kühlbedürftig sind (Konserven wie Kirschen, Oliven, Würstchen . . .),
- für eine Kühllagerung fehlerhaft verpackt sind (Torte, Wurst, Kuchen . . .),
- nicht dem durchschnittlichen Warenkorb jener Zeit entsprechen (Joghurt, Mineralwasser, Sekt . . .).

Insgesamt erhält man den Eindruck von einem krampfhaft vollgestopften Unikum. Mit dem Warensortiment wird ein Lebensstil propagiert, der in weiten Bevölkerungskreisen (noch) nicht Usus ist. Die auf Kritiklosigkeit getrimmte Hausfrau schluckt diesen Köder. Damit kann sich Bosch's erweiterte Strategie entfalten.

Und zum Schluß noch ein kleiner Tip:
Ihre Küche wird vollkommen sein, Ihre Mühe noch geringer und Ihre Freude doppelt so groß, wenn Sie auch noch die bewährte BOSCH-*Küchenmaschine besitzen; denn alle Arbeiten, wie Rühren, Mahlen, Schlagen, Passieren, Kartoffelschälen usw., erledigt die* BOSCH-*Küchenmaschine in kürzester Zeit. Also lassen Sie sich das durch den Kopf gehen und sprechen Sie einmal mit Ihrem Mann darüber.*

Für heute aber guten Appetit!

. . . ist die Freude doppelt groß

Ein kleiner Tip mit großen Folgen. Er leitet die zweite Maschinisierungswelle im Haushalt ein. Die Gebrauchsgütergrafik zeigt, daß sich die Küchenmaschine und der Mixer nach den drei Grundgeräten in der Küche etablieren. Sie haben dort noch einen schweren Stand, denn zur Zeit hantieren zwei Generationen im Haus, von denen die eine den neuen Dingern recht mißtrauisch gegenüber steht (Oma macht's halt lieber mit dem Messer) und die jüngere sich sozusagen in der Einübungsphase befindet, was einschließt, daß sie noch alternativ auf das Hergebrachte ausweichen kann. Der Sprung, der dieses Restzipfelchen an Autonomie vernichtet, wird sich erst mit der nachfolgenden Generation vollziehen.

Die Ära der Mixer und Küchenmaschinen

Die große Freßwelle neigt sich dem Ende zu. Der Sättigungspunkt einer groben Völlerei, die als Reaktion auf erlittene permanente Defiziterfahrungen gesehen werden kann, ist erreicht. Abgelöst wird sie durch verfeinerte Gaumenfreuden, die sich in Form von Cremes, Joghurts, Mixereien etc. anbieten. Von der Zubereitung her verlangen diese viel Rüttelei und Kleingemessertes. Die Unmengen von Sahne in und auf Eis, Torten und Schalen müssen erst einmal geschlagen sein. Die jetzt auf dem Markt erscheinenden elektromechanischen Kleingeräte sind für die Mehrzahl der Käufer gerade noch erschwinglich, und sie signalisieren einen gewissen Komfort. Nach der ersten Benutzungseuphorie schwindet das Interesse an ihnen merklich. Die Dinger sind klobig, laut und schlecht zu reinigen. So verschwinden sie langsam aus der Arbeitssphäre. Sie stauben vor sich hin, anfangs noch repräsentativ in irgendeiner Küchenecke sichtbar, später dann verschoben in den hintersten Winkel des Schrankes, dahin, wo sie durch ihre Anwesenheit auch wirklich nicht mehr die tägliche Arbeit stören können.

. . . und die Folgen

Die psychischen Verarbeitungsmuster im Zusammenhang von Mensch, Maschine und Umwelt verlaufen in einem sozialisatorischen Kontext. Davon ist schon die erste Nachkriegsgeneration betroffen. Sie hat sich durch die Anwendungspraxis Geräte eine andere Einstellung zur Haushaltsführung erworben. Die Vorzüge des Maschineneinsatzes können nicht mehr aus der eigenen Erfahrung abgeleitet werden. Dazu fehlt der direkte Vergleichsmaßstab, den Eltern und Großeltern noch haben. Deren mühselige Praxis führte zum Bruch mit ihr. Diese Form der Abwertung des Hergebrachten wandelt sich in eine Verachtung durch die nachfolgende Generation.
Die Abnabelung von der traditionellen Haushaltsführung hat zur Folge, daß Wissen und Fertigkeiten in diesem Bereich bei den Jüngeren nur noch bruchstückhaft vorhanden sind.
Die Haushaltsliteratur paßt sich diesem Trend an – sie verlagert ihre Themenschwerpunkte: Der Fundus an Tricks und Kniffen, die gediegene Kenntnis von Materialien und deren Behandlung, die eine gute Hausfrau zu beherrschen hatte, weicht im Laufe der Ausgaben der formalen Einführung in den Umgang mit den verschiedenen Energieträgern, wie Strom und Gas und der anhängigen Apparatur.

Ausgewertete Haushaltsliteratur

A	Hauspflegearbeiten	Rommeler	1956
B	Heimpflege	Brock	1957
C	Wohnungsgestaltung und -pflege	Schratz	1962
D	Heimpflege und Gerätekunde	Brock	1963
E	Erprobtes Haushalten	Altmann-Gädke	1963
F	Der gepflegte Haushalt	Kastner	1965
G	Rationelle Hauswirtschaft	Hardt	1967

Themenschwerpunkte	Prozentualer Anteil der Themenschwerpunkte an der Gesamtseitenzahl						
	A	B	C	D	E	F	G
Reinigung/Pflege	100	80	59	48	60	65	2
Wohnungsplanung u. Küchengestaltung			20		10	9	12
Wohnungseinrichtung u. -ausstattung			4		2	2	
Gerätekunde		20	13	52	20	24	35
Rationelle Arbeitsmethoden zur Haushaltsführung					8		8
Haushaltsbuchführung, Kosten Verbrauch, Einkauf			2				25
Rationelle Speisenzubereitung							6
Mängelbeseitigung, Unfallgefahren			2				12

In welchem Umfang Kenntnisse und Fähigkeiten im Generationswechsel verschwinden, soll mit einer kleinen Umfrage in meinem Bekanntenkreis demonstriert werden.
Mit insgesamt 17 Fragen werden 5 Themenkomplexe behandelt:

- Reinigung und Pflege der Küchengerätschaft, Umgang und Pflege von Materialien im sonstigen Haushalt, Ausbessern von Textilien,
- Konservierung und Lagerung von Lebensmitteln,
- Herstellungsprozeduren von Speisen, Anwendung von Zutaten (Gewürzen),
- Spezialkenntnisse zur Fleckentfernung,
- Verwendungsmöglichkeiten von Naturprodukten.

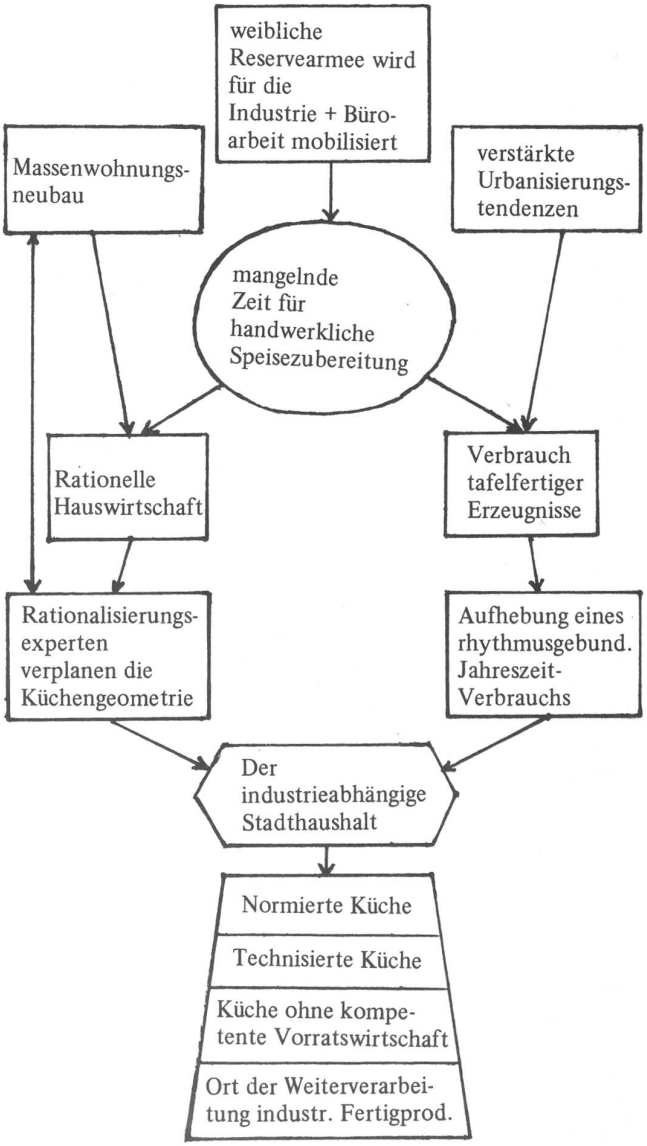
Die Fragen werden von Frauen im Alter von 25 bis 65 Jahren beantwortet.

Bei den Jüngeren spielt die Verschiedenartigkeit der Materialien, die Art und der Grad der Verschmutzung kaum eine Rolle: Heißes Wasser und Geschirrspülmittel ist die Universalmethode. Ebenfalls werden von dieser Altersgruppe die Reinigungsgeräte wie Besen und Handfeger stiefmütterlich behandelt: sehr selten verwandt, wird weder zur Pflege mehr gewußt als „ausklopfen", noch werden beim Einkauf Qualitätsmaßstäbe angelegt. Beim Ausbessern (Flicken, Stopfen) von Textilien schlägt der Trend zur Neuanschaffung durch: „Es lohnt sich nicht mehr", obwohl das Wissen durchweg vorhanden ist. Die Selbstherstellung von Marmelade wird von allen beherrscht, doch nur die Älteren kennen noch das Verfahren ohne Gelierzucker. Bei der fachgerechten Lagerung von Lebensmitteln schneiden die jüngeren Frauen schlechter ab, ebenso beim Wissen über bestimmte Einlegeverfahren (Gurken). Kuchen gebacken wird von allen Altersgruppen, Brot fast gar nicht mehr. Aufwendigere Rezepte wie Hefeteig werden von den Jüngeren vermieden. In der Gewürzanwendung sind die jüngeren Frauen unsicherer: Lorbeeren, Kümmel, Wacholder werden nur von den älteren eindeutig einzelnen Speisen zugewiesen. Die Kenntnisse über Fleckenentfernung sind bei allen mangelhaft. In der Verwendung von Pflaumen und Kürbissen ist die jüngere Generation besonders bei letzteren nicht sehr kreativ: die Frucht ist bei ihnen durchweg nur namentlich bekannt.

Obwohl meine kleine Umfrage nur punktuell auf die verschiedenen Themenkomplexe eingeht, wird durch sie die Annahme bestätigt, daß Kenntnisse und Fähigkeiten in der Haushaltsführung altersabhängig sind.

Ergonomie und Zeittakt in der Küche

Marmelade gibt's im Supermarkt, wo denn sonst? So weiß es heute jedes kleine Kind. Vor 20, 25 Jahren – oh, wie lang ist's her –, da kochte sie Muttern noch selbst. Auf selbstfabrizierte Exemplare stößt man noch hin und wieder und merkt dabei, wie gut so ein Fruchtbrei doch schmecken kann. Schwierig ist die Selbstherstellung nicht, und billiger wird's auch. Was hat also unsere Eltern dazu getrieben, die Industriemarmelade dieser Gaumenfreude vorzuziehen?
„Auf dem Land, vor 1953, habe ich natürlich Marmelade selber gemacht. Aber nach meinem Umzug in die Stadt war in der Küche zuwenig Platz, und es gab auch keinen Keller. Außerdem war ich berufstätig. Ende der sechziger Jahre haben wir uns schon wieder gefreut, wenn wir mal an ein Glas Selbstgemachte herankamen. Als dann die Wohnung größer wurde (erneuter Umzug), bin ich im Hochsommer zum Markt Obstkaufen und habe ein paar Gläser eingemacht."
Das folgende Flußdiagramm (die Pfeile geben die Wirkungsrichtung an) soll die politökonomischen und sozialen Verschiebungen ab Mitte der 50iger Jahre wiedergeben, die den



Privathaushalt und die Tätigkeitssphäre der Frau so beeinflußt haben, daß der heutige industrieabhängige Stadthaushalt als Endprodukt erscheint.

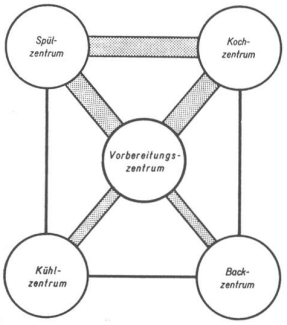
Demnach hat unsere Mutter ihre Geschmacksnerven nicht im Trubel des Wiederaufbaus verloren, sondern ist in die Zange von Sachzwängen geraten, die sie zum Fließbandaufstrich greifen ließen. Ihr Entschluß hatte Folgen: Mit dem Auslagern der Herstellungsprozeduren aus dem Haushalt verschwinden auch die Kenntnisse. Besonders betroffen davon sind natürlich die Zaungäste in der Küche, die Kinder. Mc Donald wird später seine helle Freude an ihnen haben.

Das Kaffeefiltersyndrom

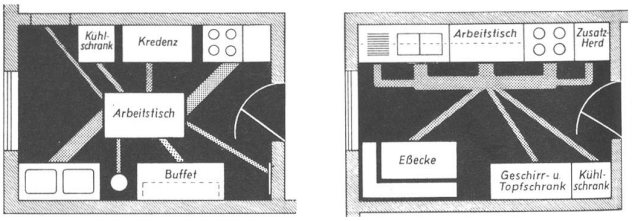
Wie stark die Abhängigkeit von geschaffenen Sachzwängen sein kann und wie intensiv ein normiertes Zwangsverhalten bei der jüngsten Generation schon eingerastet ist, soll folgender Dialog ironisieren.

Ich: *Kannste mal Kaffee machen!*
X: *Klar, haste alles da?*
Ich: *Steht oben im Bord.* (Gehe aus der Küche.)
Ich: (Bin wieder in der Küche und sehe X mit einem Kaffeefilter inder Hand herumsuchen.)
X: *Wo habt ihr denn die Filtertüten?*
Ich: *Haben keine, machen nur Brühkaffee.*
X: *Was isn das?*
Ich: *Na, Kaffee, ohne zu filtern.*
X: *Kann ich nicht, ohne Tüten keinen Kaffee!*

Ein Blick zurück auf das Diagramm: Den grafischen Mittelpunkt bildet die Rubrik „Zeitmangel". Für die sechziger Jahre soll damit der Stellenwert des Aspekts – Berufstätigkeit der Frau – vermittelt werden. Die Hausarbeit wird für viele Frauen zu einer Zusatzarbeit. Diesem „Nebenschauplatz" rücken jetzt die Architekten, Planer und Verkaufsstrategen zu Leibe. Die Küche, in deren Ecken, Winkeln und Nischen sich ein Festhalten an gediegene Benutzungsgewohnheiten über lange Zeiträume hinweg halten konnte, wird nun vermessen und „aufgeräumt".
Von der Industrie und Forschung werden die im Ansatz stekkengebliebenen Versuche der Küchenrationalisierung in den zwanziger Jahren wieder aufgenommen. Als günstiger Impuls nach vorne sollen sich die inzwischen veränderten Rahmenbedingungen erweisen. Die im Faschismus propagierte Parole „Kraft durch Freude" wird jetzt über die physikalische Formel „Leistung = Arbeit pro Zeiteinheit" zur ideologischen Richtschnur. Freude soll nur die Arbeit machen, die eine hohe Leistung auszeichnet, in der sich der Faktor Zeit also minimiert. Vorbild für diesen Leistungsbegriff ist die Fabrikarbeit. Entsprechend wird der Haushalt, insbesondere die Küche, nach dem Fabrikmuster umfunktioniert. Die Grundlage dazu bildet das bewährte Prinzip der Taylorisation (siehe Lesemann). Die alte Struktur wird zerschlagen, indem schrittweise vorgegangen wird. Es beginnt mit der Elementarisierung der vorhandenen Anordnung:
„Herd, Arbeitstisch und Spüle werden als Grundelemente bezeichnet. Sie werden von rechts nach links – das ist die Arbeitsfolge der Rechtshänder – aneinandergereiht und ermöglichen so einen fließenden Arbeitsablauf, ähnlich der Fließbandarbeit in Industriebetrieben." (Rationelle Hauswirtschaft/Hardt, 1967)
Und endet mit der anschließenden Synthese, der Fügung der Bruchstücke, die dann so aussieht:

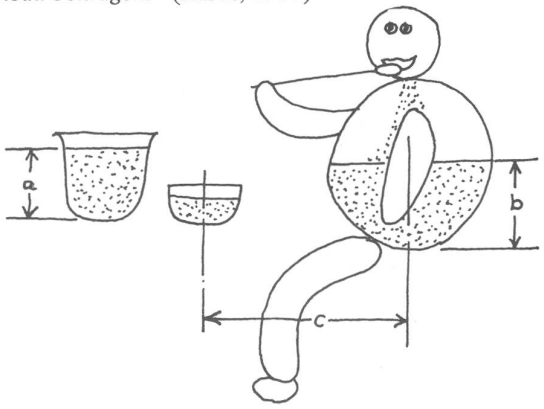


Der hier entstandenen Verknüpfungsstruktur eine architektonische Form zu geben bedarf es nur noch eines kleinen Schrittes, und schon haben wir sie vor uns: die normgerichtete Küche, die in ihren Varianten, der einzeiligen, zweizeiligen, der L-und U-Küche, uns heute überall begegnet. Daß dieser Rationalisierungs- und Normierungseifer weder vorm Kücheninventar noch vor den verschiedenen Materialien halt macht, ist wohl selbstredend. Ebenso, daß die Vermaßung bis ins kleinste Detail reicht: *„Die Forschungsarbeiten über die moderne Küche haben zu Ergebnissen geführt, die in den Normvorschriften DIN 18022 (DIN = Deutsche Industrie Norm) ‚Küche und Bad im Wohnungsbau' festgelegt wurden. Darin sind Mindestforderungen aufgestellt, wie eine moderne Küche geplant und ausgestattet werden soll."* (Hardt, 1967)



114 km im Jahr legt die Hausfrau in einer falsch eingerichteten Küche zurück

Die klugen Leute, die das alles ausgerechnet hatten, sind Arbeitstechnologen. In ihrer Ingenieursmentalität begreifen sie diese Rationalisierungstendenzen nicht als Fehlentwicklung. Was die verplanten Betroffenen angeht, so haben diese kaum eine Chance, ihre Vorstellungen von Hausarbeit durchzusetzen. Der nachfolgende Appell kann daher nur als Hohn auf die Verhältnisse angesehen werden.
„Da rationelle Küchenarbeit nur dort möglich ist, wo die Küche richtig geplant und sinnvoll eingerichtet ist, sollten nicht nur Architekten und Bauherren sich mit diesen Richtlinien befassen, sondern vor allem die Hausfrauen. Sie müssen beim Wohnungsbau mitwirken und besonders zu einem sinnvollen Küchenbau beitragen." (Hardt, 1967)



Wer A sagt, muß auch B sagen

Vorgefertigte Nahrung und Fertiggerichte

Hat sich die Frau entschlossen mitzuarbeiten, so werden Haushaltsführung und Berufstätigkeit für sie zu einer Doppelbelastung. Nach Untersuchungen und Schätzungen muß die Hausfrau im Durchschnitt etwa 3 Stunden allein zum Vorbereiten und Kochen der täglichen Mahlzeiten aufbringen. Die arbeitssparenden Geräte und die ergonomisch gestaltete Küche stellen einen Versuch dar, sich auf diese Weise zu entlasten. Die Folgen, die sich daraus für den Alltag im Haushalt ergeben, habe ich versucht zu schildern. Eine zusätzliche Variante, mehr Zeit für sich herauszuholen, ist der Griff nach tafelfertigen Erzeugnissen.
Diese Produkte sind zwar zwischen 25 und 30% teurer, mit ihnen lassen sich aber Zeiteinsparungen bis zu 80% erreichen.

Zunahme des Verbrauchs tafelfertiger Erzeugnisse in den angegebenen Zeiträumen

Lebensmittel	Zeitraum	Zunahme
Tafelfertige Suppen	von 1960 bis 1963	73 v.H.
Gemüsekonserven	von 1953 bis 1963	223 v.H.
Obstkonserven	von 1953 bis 1963	400 v.H.
Gemüse in Essig	von 1957 bis 1963	300 v.H.
Tiefgefrorenes Gemüse	von 1960 bis 1963	400 v.H.
Fleischmischkonserven . . .	von 1957 bis 1963	900 v.H.
Fleischsalat und Feinkost . .	von 1953 bis 1963	200 v.H.
Kartoffelpuffer und -kloßmehl	von 1957 bis 1963	169 v.H.
Kartoffelbreipulver und -flocken	von 1958 bis 1963	1400 v.H.

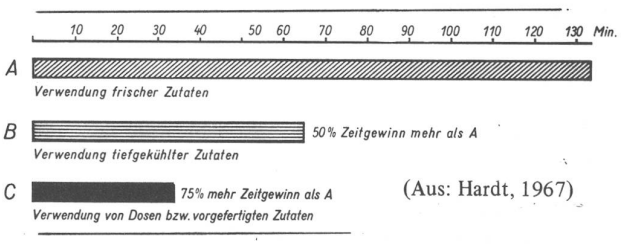
Hier wird einerseits ein Abhängigkeitsverhältnis deutlich: Die bis zu einem Drittel höheren Kosten müssen wiederum erarbeitet werden. Zum anderen verstärken sich – über den Wegfall der Zubereitungsverfahren – abermals die Dequalifikationstendenzen.
Die neuen „küchenfertigen" Lebensmittel verlangen neue Bearbeitungsmethoden. Da sie nun schon fast fertig sind, haben wir es mit reduzierten Fertigkeiten zu tun. Großmutters komplexe Rezeptsammlung wird zurückgestutzt auf eine Verwendungsvorschrift, die in einprägsamen Kürzeln auf Dosen und Packungen erscheint. Je fertiger das Gericht, desto karger das Angebot der noch übrig bleibenden Resthandhabung. Wer da meint, zu kurz zu kommen, für den eröffnet sich das neue Feld der immer aufwendiger werdenden Verpackungen. Hier kann sie /er sich austoben im fachgerechten Einreißen, Eindrücken und Öffnen derselben. Auf den vielen großzügigen Papier-, Papp- und Plastikflächen entfaltet sich in kleinen Bildserien eine Pädagogik, die es versteht, auch dem Dümmsten klarzumachen, wie er z.B. eine Milchtüte zu öffnen hat.
Eine weitere Auswirkung betrifft die Ebene des Geschmacks und der Eßgewohnheiten. Sie wird von der gängigen Literatur in den sechziger Jahren glatt unterschlagen. Ein typisches Beispiel dafür soll ein Experiment der Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft (BfH) sein, bei der Herr Taylor schon mitten in unserem Kochtopf vermutet werden könnte.

Bei Versuchen (Zeitstudien) in der BfH wurde folgende Mahlzeit (für 3 Personen) bei gleichen Arbeitsbedingungen bereitet:

Rindsrouladen – Spinat – Kartoffelklöße

Versuch A	Versuch B	Versuch C
Verwendung frischer Zutaten	Verwendung tiefgekühlter Zutaten	Verwendung von Dosen bzw. vorgefertigten Zutaten
Rouladen zurichten und schmoren	tiefgefrorene fertig zubereitete Rouladen ohne Auftauen garschmoren	„Rindsrouladen in pikanter Tunke" in der Dose im Wasserbad erwärmen
Spinat verlesen, waschen, zerkleinern, garen –	tiefgefrorenen Spinat unaufgetaut kurz garkochen –	Spinat aus der Dose mit Abschmeckzutaten aufkochen –
Kartoffeln für Klöße kochen, schälen, reiben, Teig bereiten, formen, garen.	tiefgefrorene, geformte Kartoffelklöße garziehen lassen.	aus vorgefertigter Klößemasse Teig und Klöße bereiten, garziehen lassen.

Die **Arbeitszeit** wurde mit einem Laboratoriums-Zeitmesser aufgenommen und umfaßt die gesamte Vorbereitungszeit, einschließlich der Vorbereitung der Nahrungsmittel und der Reinigung des gebrauchten Geschirrs.
Es wurde eine **Gesamtarbeitszeit** gemessen:
Versuch A = 134 Minuten
Versuch B = 65 Minuten
Versuch C = 34 Minuten



(Aus: Hardt, 1967)

Bei diesem eindimensionalen strengen Blick auf die Stoppuhr rücken andere Dimensionen erst gar nicht ins Visier. Erst später tauchen die ersten kritischen Stimmen zu diesem traurigen Kapitel auf.
„Vielleicht sollte trotz der positiven Eigenschaften industriell vorgefertigter Nahrungsmittel ein wesentliches Moment nicht übersehen werden: die Vereinheitlichung des Geschmacks. Sieht man ab von Delikatessen mit extrem hohem Preis, so führt das Kochen aus Dosen, das Verwenden von Fertiggerichten oder das Abschmecken mit Einheitsgewürzen zur Entindividualisierung der häuslichen Küche, und die Familie könnte, abgesehen von den höheren Kosten, ebensogut in einer einfachen Gaststätte essen. Es darf also nicht nur an Zeitersparnis für die Hausfrau gedacht, sondern muß zugleich immer auch der Wert subjektiver Nahrungsgestaltung mit in Rechnung gestellt werden." (Aus: Aspekte des hauswirtschaftlichen Strukturwandels, Egner, 1967)
Der zeitgenössische „Geschmackseunuche", als Mc Donald- und Imbißbuden-Kunde, demonstriert, daß die Enteignung selbst vor den Geschmacksknospen nicht halt gemacht hat. Von der Kantinen-, Mensen- und Imbißabfütterung kann sich wiederum nur der loskaufen, der das entsprechende Kleingeld hat. Vom ortsüblichen Griechen oder Türken bis zum Schlemmerlokal haben sich im letzten Jahrzehnt hier Pufferzonen entwickelt, die nicht nur die Geschmacksnerven zeitweilig regenerieren, sondern auch Anregungen geben könnten, über Mund, Nase und Auge den Widerstand zu entfalten.