

# DIPLOMARBEIT

## "Kitchen ID"

Über die Ideologie der Beziehung von Küche und Wohnraum und die Entwicklung  
zur Küche von Heute in Angloamerika, Mitteleuropa und Japan

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades  
eines Diplom-Ingenieurs

unter der Leitung von

Ao. Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. techn. Erich Lehner  
E251-1  
Baugeschichte und Bauforschung

eingereicht an der technischen Universität Wien  
Fakultät Architektur

von

Akira Andreas Schäfer  
Matrikelnummer 8726963  
1070 Wien, Westbahnstraße 33/4

Wien, am 18.05.2011

Für Yuri, Tamako und Barbara



Pablo Picasso, The Kitchen, Paris, 1948

Ich danke meinem Betreuer, Herrn Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Lehner, für seine Zeit, für die interessanten, anregenden Gespräche und die wertvollen Impulse, die er mir gegeben hat.

Akira Schäfer

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>EINLEITUNG .....</b>	<b>2</b>
1.1	Wohnküche - offene Küche.....	3
1.2	Küchenzelle - geschlossene Küche .....	5
1.3	Küchenobjekt - Küche zur Repräsentation .....	6
<b>2</b>	<b>THEORIE DER ZUSAMMENHÄNGE - DIE CONF-HYPOTHESE.....</b>	<b>8</b>
2.1	Die Fragen .....	8
2.2	Die 2 Beziehungsdimensionen .....	9
2.2.1	1. Dimension: Beziehungen der offenen und geschlossenen Raumform .....	9
2.2.2	2. Dimension: Beziehungen der Lage der Küche zum Wohnbereich .....	10
2.3	Die CONF-Hypothese .....	11
2.3.1	CONF-Diagramm.....	12
2.3.2	Castle-Cabin-Modell .....	13
2.3.3	Das erweiterte Modell - Auf- und Abwärtsbeziehung der Archetypen .....	14
2.3.4	Gesamtübersicht zur CONF-Hypothese.....	15
2.3.5	Schematische Grundrissdarstellung der Eckpunkte des CONF-Diagramms.....	17
2.3.6	Sonderfälle .....	18
2.3.7	Ergänzende Bemerkungen .....	18
<b>3</b>	<b>BEGRIFFSBESTIMMUNGEN "KÜCHE" .....</b>	<b>19</b>
<b>4</b>	<b>GESCHICHTE DER KÜCHE BIS ZUM 19. JAHRHUNDERT .....</b>	<b>23</b>
<b>5</b>	<b>GESCHICHTE DER AMERIKANISCHEN KÜCHE .....</b>	<b>32</b>
5.1	Zwei Modelle der amerikanischen Küche.....	32
5.1.1	Küche als Objekt.....	32
5.1.2	Küche als Raum .....	33
5.1.3	Die Annäherung der beiden Konzepte Ende des 19. Jahrhunderts .....	33
5.2	Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften in den USA ab 1840 .....	34
5.2.1	Catherine Beecher und Harriet Beecher-Stowe .....	35
5.2.1.1	Die Idealküche von 1869 .....	35
5.2.2	Christine Frederick.....	39
5.2.2.1	Die arbeitssparende Küche - labor-saving kitchen 1915 .....	40
5.2.2.2	Grundrisse der labor-saving kitchen .....	41
5.2.2.3	Die optimale Lage der labor-saving kitchen .....	43
5.2.2.4	Einfluss auf die Haushaltswissenschaften in Europa ab 1921 .....	43
5.2.3	Haushaltsgeräte und industrielle Küchenfertigung in den USA vor dem 2. Weltkrieg.....	44
5.3	Küchenplanung von Frank Lloyd Wright.....	46
5.3.1	Das einfache Leben.....	47
5.3.2	Der Einfluss Japans .....	48
5.3.3	Bezeichnungen für die Küche.....	48

5.3.4	Willey House .....	49
5.3.5	Jacobs House I und II .....	52
5.3.6	Hanna House .....	56
	CONF-Diagramm Frank Lloyd Wright Häuser .....	60
5.3.7	Isolation in der offenen Küche? .....	61
5.4	Amerika der Nachkriegszeit - Postwar Kitchen und Ready Cut Homes .....	62
5.5	The Case Study Houses (CSH).....	67
	CONF-Diagramm Case Study Houses .....	70
5.5.1	Julius Ralph DAVIDSON: CSH #1 .....	71
5.5.2	Sumner SPAULDING und John REX: CSH #2 .....	74
5.5.3	Charles EAMES und Eero SAARINEN: CSH #8 - "Eames House" .....	77
5.5.4	Charles EAMES und Eero SAARINEN: CSH #9 - "Entenza House" .....	81
5.5.5	Kemper NOMLAND und Kemper NOMLAND Jr.: CSH #10.....	84
5.5.6	Richard NEUTRA: CSH #20 - "Bailey House" .....	87
5.5.7	Craig ELLWOOD: CSH 1953 .....	90
5.5.8	Craig ELLWOOD: CSH #17 .....	92
5.5.9	Craig ELLWOOD: CSH #18 - "Fields House".....	94
5.5.10	Conrad BUFF III, Donald Charles HENSMAN, Calvin C. STRAUB: CSH #20 - "Bass House" .....	97
5.5.11	Pierre KOENIG: CSH #21.....	99
5.5.12	Pierre KOENIG: CSH #22 - "Stahl House" .....	103
5.5.13	Edward KILLINGSWORTH, BRADY & SMITH Associates: CSH #23 - "Triad" .....	106
	CONF-Diagramm Triad-Strategie.....	111
	Drei Strategien der Verbindung von Repräsentation und "einfachem Leben" .....	111
5.5.14	Edward KILLINGSWORTH, BRADY & SMITH Associates: CSH #25 - "Frank House".....	112
	CONF-Diagramm Bass House / Frank House .....	115
5.5.15	Beverly THORNE: CSH #26 - "Harrison House" .....	116
5.6	Querschnitt der amerikanischen Küche - Kit House, Loft und Castle .....	119
	CONF-Diagramm Ready Cuts .....	123
5.6.1	Geller House II .....	124
	CONF-Diagramm Gellar Jacobs .....	127
5.6.2	Douglas House.....	128
5.6.3	Dumbo Residence.....	131
<b>6</b>	<b>GESCHICHTE DER EUROPÄISCHEN KÜCHE .....</b>	<b>134</b>
6.1	Alberti und Palladio zur Küche .....	134
6.1.1	Alberti und Funktion.....	134
6.1.2	Palladio und Form .....	135
6.2	Beginn der Gestaltung der Küche durch Architekten.....	136
6.3	Die europäische Küche nach dem 1. Weltkrieg - Küchenkonzepte der Zwischenkriegszeit.....	146
6.3.1	Das Einküchenhaus.....	147

6.3.2	Der Geschosswohnbau und die Gartenstadtsiedlung.....	150
6.3.3	Hauswirtschaft und Architekten .....	151
6.3.4	Die Frankfurter Küche.....	155
	CONF-Diagramm Frankfurter Küche.....	158
6.4	Die europäische Küche nach dem 2. Weltkrieg - von der "isolierten Arbeitsmaschine" zum "wohnlichen Arbeitszentrum" .....	159
6.4.1	Die schwedische Küche.....	159
6.4.2	Die Küche der 50er Jahre .....	160
6.4.3	Die Küche der 60er Jahre .....	162
6.4.4	Die Visionen der 70er Jahre .....	166
6.4.5	Otl Aicher - von Kochinseln und Wohnküchen .....	171
6.4.6	Zwei Modelle der Küche aus (heutiger) europäischer Sicht.....	174
6.4.6.1	Küche als traditionell-romantischer Raum .....	174
6.4.6.2	Küche als nüchtern-moderner Raum .....	175
6.5	Exkurse zur westlichen Küche .....	179
6.5.1	Exkurs: Farnsworth House / Glass House / Gedankenexperiment.....	179
	CONF-Diagramm.....	181
6.5.2	Exkurs: C. Alexander, Pattern # 139 .....	183
<b>7</b>	<b>GESCHICHTE DER JAPANISCHEN KÜCHE .....</b>	<b>186</b>
7.1	Begriffsbestimmung und Etymologie .....	186
7.2	Die historische Entwicklung - die Küche im traditionell japanischen Haus .....	186
7.2.1	Die Perfektionierung der frühen japanischen Küche .....	189
7.2.2	Die Kaiserliche Küche der Heian Periode.....	191
7.2.3	Die Rückkehr der Küche in das Haupthaus .....	193
7.2.4	Aufbruch in der japanischen Küche.....	195
7.2.5	Die japanische Durchschnittstraumküche von 1912.....	197
7.2.6	Die Wandlung der Küche in der Taisho Demokratie .....	198
7.2.7	Die Suzuki Modulküche von 1922 .....	199
7.2.8	Küchengröße und Elektrogeräte .....	200
7.3	Die neue Zeit - Neuorientierung der Architektur und der Küche .....	202
7.3.1	Der Wiederaufbau .....	202
7.3.2	Rückkehr zum System.....	202
7.3.3	Metabolismus - Beginn der Suche nach einer modernen Identität.....	205
7.3.4	Bestandsaufnahme 1970 .....	210
7.4	Die Findung der Identität - das neue Verständnis der Küche bis zur Gegenwart.....	211
	CONF Diagramm japanische Häuser.....	217
7.4.1	Steel House - das neue internationale Bewusstsein .....	218
7.4.2	TSUNAGU - die verbindende Vision .....	222
7.4.3	"TSUI NO SUMIKA" House .....	226
7.4.4	Tree House .....	228
7.4.5	InBetween House .....	231
7.4.6	Kishi Waro: Nipponbashi House.....	233
7.4.7	Shigeru Ban .....	237

7.4.8	Kengo Kuma - Anbau zu Lee House II (Glass / Wood House) .....	242
	CONF-Diagramm.....	248
<b>8</b>	<b>GEDANKEN ZUM SCHLUSS.....</b>	<b>249</b>
8.1	Gedanken zur geschlossenen Küche .....	249
8.2	Gedanken zur repräsentativen Küche .....	253
8.3	Gedanken zu Designerküchen und Gastrosexuellen.....	254
8.4	Exkurs: Internationale Küchen-Entwürfe und Raumkonzepte .....	256
8.4.1	Hideaway Kitchen (Magda Masalska & Marta Pala, Polen) .....	256
8.4.2	All in one kitchen (Sebastien Poupeau für Fagor Brandt, Frankreich) .....	257
8.4.3	Küche der Zukunft (Ora Ito für Gorenje, Frankreich) .....	257
8.4.4	Elements Modular Kitchen (Matthew Gilbride, USA) .....	258
8.4.5	b2 (EOOS für Bulthaup, Österreich) .....	259
8.4.6	Kamido (Menno Kroezen für Panasonic, Japan) .....	261
8.4.7	Kenchikukagu (Atelier OPA, Japan) .....	262
8.4.8	Domo arigato Mr. Roboto.....	263
8.5	Gedanken zur Wohnküche.....	265
	CONF-Diagramm Durchbruch .....	265
8.6	Bezug zur laufenden Entwicklung .....	267
8.6.1	Zurück an die Feuerstelle - la cucina von Matteo Thun.....	268
8.6.2	Ein Schiff wird Kochen - Alnos Küche für Leichtmatrosen & Landratten .....	270
<b>9</b>	<b>ANHANG.....</b>	<b>271</b>
9.1	Kapitel aus: "A Treatise on Domestic Economy", H. Beecher-Stowe, 1843 .....	271
9.2	Übersicht der in dieser Arbeit nicht enthaltenen CSH Entwürfe .....	272
9.3	Christopher Alexander: A Pattern Language - Übersicht aller Patterns.....	273
<b>10</b>	<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>276</b>
<b>11</b>	<b>ABBILDUNGSVERZEICHNIS .....</b>	<b>280</b>

**Wien** Die Mutter der Familie geht am Vortag einkaufen, der Vater kümmert sich um die Getränke. Am Tag der Einladung verlässt die Mutter die Küche nur, um die Wohnung auf Hochglanz zu bringen und den Tisch zu decken. Die Kinder halten sich nach Möglichkeit im Hintergrund. Die Gäste kommen. Eine Flasche Wein und ein kleines Paket, vielleicht auch noch Blumen für die Mühen der Hausfrau. Das Paket wird sofort geöffnet - eine Bonboniere - "Dankeschön". Nach den 3 Gängen im Wohnzimmer beim Kaffee noch ein extra Lob für den Gugelhupf - "so gut wie selbstgemacht!"

**Tokyo** Die Mutter der Familie fährt am Vortag zu einem Restaurant mit bestem Ruf und bestellt dort die Speisen, die am folgenden Tag geliefert werden sollen. Am Tag der Einladung fährt die Hausfrau eineinhalb Stunden durch Tokyo zu einem exklusiven Geschäft, das kleine Desserts aus einer entlegenen Region Japans vertreibt (dieser Region wird natürlich nachgesagt, die besten Desserts dieser Art zu produzieren). Wieder zu Hause wird saubergemacht, der Vater und die Kinder halten sich im Hintergrund. Die Gäste kommen. Gastgeschenke sind Pflicht. Eine Spezialität aus der Gegend (wenn man von einer anderen Region angereist ist) oder andere kleine Geschenke hoher Qualität (auch gutes - und in Tokyo sehr teures - Obst ist eine Möglichkeit). Die prachtvoll verpackten Geschenke werden behutsam beiseitegelegt und ausgepackt, nachdem die Gäste gegangen sind (am nächsten Tag wird man sich telefonisch bedanken). Die Gäste würdigen die gediegene Auswahl der Speisen und die mit ihrer Bereitstellung verbundene Mühe. Hätte die Hausfrau zum japanischen Tee selbst gemachten Gugelhupf gereicht, so würden die Gäste bemerken: "Schmackhaft! So gut wie gekauft."

**Chicago** Die Mutter der Familie telefoniert am Vortag mit der Mutter der anderen Familie. Sie besprechen gemeinsam, was gegessen werden soll. Am Tag der Einladung fährt die Mutter zum "Super Market", um einzukaufen. Der Mann hilft, die Einkäufe auszuladen. Während die Hausfrau das Hauptgericht zubereitet, dürfen die Kinder die Nachspeise verzieren. Der Vater beschäftigt die Kinder, die Mutter macht sauber. Die Gäste kommen: Mitgebracht haben sie die Beilagen zum Hauptgericht und selbstgebackene Küchlein als Gastgeschenk. Die beiden Mütter machen die letzten Vorbereitungen zum Essen gemeinsam. Formlos beginnt das Essen. Gelobt werden Speisen und Köchinnen während des Essens. Danach tragen alle ihre Teller in die Küche und warten dort gemeinsam auf das Fertigwerden des Kaffees. Später: die Kinder sind müde, die Gäste brechen auf. An der Tür bei der Verabschiedung überreicht die Mutter, mit einem Lächeln, den Gästen ein braunes Papiersackerl: "homemade bundt-cake leftovers, to go - enjoy!"

## 1 EINLEITUNG

Um die Küchenkulturen, die in dieser Arbeit betrachtet werden, zu verstehen, hilft ein Blick auf die Esskulturen, um Unterschiede zu verdeutlichen.

Die drei Beispiele durchschnittlicher Familien, die Gäste zu einem gemeinsamen Essen einladen, wecken nicht nur Bilder von Küchen und den Ess- und Wohnräumen, sondern vor allem von den gesellschaftlichen und kulturellen Lebensumständen.

Die bestens ausgestattete europäische Einbauküche am entgegengesetzten Ende des langen Ganges zu Ess- und Wohnzimmer, wo man der Mutter ab und zu Gesellschaft leistet; die kompakte japanische Minimalküche, überladen mit Einzelgeräten, in der Nähe, aber vollkommen abgeschlossen zum traditionell japanischen Wohnraum, wo man höchstens vom Gang aus ein paar Worte wechselt, weil eine zweite Person einfach keinen Platz in der Küche findet; die zum Ess- und Wohnbereich offene, großzügig angelegte amerikanische Küche mit vielen technischen Feinessen, wo man sich sogar hinsetzen kann, um beim Kochen dabei zu sein.

Haben unsere Lebensweisen die verschiedenen Formen der Küche und des Wohnens hervorgebracht, muss es auch den umgekehrten Bezug geben - einen Einfluss der verschiedenen Küchen- und Wohnkonzepte auf unser Leben.

Die vorliegende Diplomarbeit betrachtet die Entwicklung der Küche, mit besonderem Augenmerk auf ihre Lage im Haus und ihre Beziehung zu anderen Räumen.

Ausgewählte Ereignisse, Entwicklungen und Personen, welche auf politischer, technischer, gesellschaftlicher oder kultureller Ebene eine "Bewegung" der Küche initiiert, ermöglicht oder vorbereitet haben, werden einer Betrachtung unterzogen.

Anhand von Beispielen wird die wechselnde Beziehung der Küche zu anderen Räumen analysiert und die Entwicklung der Küche zu ihren heutigen Formen beschrieben. Betrachtet werden Mitteleuropa, Angloamerika und Japan, die vergleichbare wirtschaftliche und klimatische Rahmenbedingungen bieten, aber kulturell und gesellschaftlich verschieden sind. Bei der Auswahl der Beispiele wurde auf eine große Bandbreite des Themas Öffnung und Trennung von Küche, Ess- und Wohnbereich Wert gelegt.

Um den Einfluss, den die Lage und die Form der Küche auf das Wohnen haben, untersuchen zu können, wurde von mir eine Hypothese (CONF-Hypothese) aufgestellt, die in Kapitel 2 erläutert wird. Anhand von CONF-Diagrammen werden unterschiedliche Küchenkonzepte einander gegenübergestellt.

Ausgehend von der kulturellen Bedeutung der Küche ist in Zusammenhang mit den kulturellen Unterschieden in der Architektur naheliegend, dass der Lage der Küche in Beziehung zu anderen Räumen eine gesellschaftliche Akzeptanz und eine Affinität zu Kultur und Zeit zu Grunde liegen müssen.

Die Lage der Küche kann demnach als Spiegelbild der zivilisatorischen Entwicklung verstanden werden. Dieses zeigt auch ein Stück der Vergangenheit und der nahen Zukunft.

Bevor die Lage der Küche im Detail analysiert wird, werden nachfolgend jene drei Grundformen der heutigen Küche beschrieben, die ich im Rahmen der Auseinandersetzung mit den Zusammenhängen und dem wechselseitigen Einfluss Mitteleuropas, Angloamerikas und Japans auf deren Entwicklung identifiziert habe.

## **1.1 Wohnküche - offene Küche**

Archäologen gehen davon aus, dass Menschen vor etwa einer Million Jahren den Umgang mit dem Feuer beherrschten und in weiterer Folge das Garen von Speisen in der Flamme oder der Glut entdeckten. Die ursprünglichste Form des Zusammenlebens von Menschen in einer Höhle um das Feuer könnte man wohl als die Geburt der ersten Wohnküche bezeichnen. Die Menschen früher Kulturen aller Kontinente errichteten Behausungen aus verschiedenen Materialien, mit zentralen Feuerstellen und einfachen Lehmöfen.

Im Gegensatz zu Amerika und Europa hat die japanische Küche in ihrer Geschichte bis 1900 eine sehr langsame, gleichförmige Entwicklung durchgemacht. Während seiner Aufenthalte in Japan Anfang des 20. Jahrhunderts hat die Einfachheit und Ursprünglichkeit, welche die Häuser über Jahrhunderte bewahrt hatten, Frank Lloyd Wright beeindruckt und inspiriert.

Der japanische Architekt Kengo Kuma spricht von einer Verwandtschaft von Wrights Stil mit der japanischen Architektur und ist der Meinung, dass Wright es geschafft hat, die japanische Philosophie in eine internationale Sprache zu übersetzen (siehe Kap. 7.4.1 Steel House - das neue internationale Bewusstsein, Seite 218).

Frank Lloyd Wright fand auch die Küchen der Japaner bemerkenswert: "Steigen Sie einige Stufen zu dieser (Küche) hinunter, da sie auf Bodenniveau liegt und sich, mit Fliesen versehen, hoch bis in die Dachsparren hinauf erstreckt. Sie gleicht einem kühlen, sauberen und gut durchlüfteten "Studio". Ihre einfache Ausstattung ist aus poliertem Beton und Stein."<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Frank Lloyd Wright, An Autobiography (erschienen 1932), Pomegranate, Petaluma (CA), 2005

Wright übertrug die Eindrücke der japanischen Architektur in seine Küchenkonzepte; teilweise mit höherem Bodenniveau als die umliegenden Räume, aber vor allem mit einer höher gelegten Decke, um sie zum Abzug für das ganze Haus zu machen.

Die Sehnsucht nach dem "einfachen Leben", zurückgehend auf seine Kindheit in Wisconsin, in dem sich der offene Wohn-, Ess-, Küchenbereich um ein zentrales, offenes Feuer gruppiert; dieses Leitbild der familiären Geborgenheit überträgt er in seine offenen Küchen. Wesentlich dabei sind auch die Blickbeziehungen zu Wohnraum, Essplatz, Kinderspielbereich und Garten, die Küche ist zentraler Punkt des Hauses, der diese Beziehungen herstellt und ermöglicht.

In Amerika wurde der europäische Einfluss der Siedler auf Bauweise und Lebensstil nach und nach von einer neuen, amerikanischen Lebensweise abgelöst. Die Häuser des Case Study House (CSH) Programms zeigen, dass verschiedene Architekten - ohne Vorgaben zur Küchengestaltung erhalten zu haben - überwiegend offene Küchen geplant haben.

Das CSH Programm bietet einen guten Überblick über die vielen möglichen Varianten und Abstufungen des Themas "offene Küche" und einen Einblick in das neue amerikanische Lebensbild.

Der Begriff "amerikanische Küche" wurde im Europa der 60er und 70er Jahre ein Synonym für die offene Küche. Sie kann auch als modernisierte Neuinterpretation der Bauernküche verstanden werden, die zu dieser Zeit die Abkehr vom verbreiteten Konzept der isolierten Küche versinnbildlichte.

Freilich war die amerikanische Küche im Europa der Nachkriegszeit für die meisten Menschen eine Utopie oder ein unerfüllter Traum, weil in den bestehenden Strukturen kostspielige Umbauten notwendig geworden wären, die nicht leistbar waren (siehe Kap. 6.4.3 Die Küche der 60er Jahre, Seite 162).

Im heutigen Japan ist die "amerikanische Küche" in kompakter Form zu finden. Die offene japanische Systemküche (Einbauküche) war bis zur Mitte der 70er so kostspielig, dass sie kaum Verbreitung fand. Als Systemküchen erschwinglich wurden, fand bei Neubauten die Wohnküche in Japan immer mehr Anklang und entspricht heute in einer teilweise offenen Form der japanischen Idealküche.

## 1.2 Küchenzelle - geschlossene Küche

Die ursprüngliche technologische Trennung der Küche vom Lebensraum erfolgte aufgrund des Bedürfnisses, durch das Feuer entstehenden Rauch und Ruß abzuschotten. Die zurückverfolgbare Grundlage zur heutigen Form der isolierten Küchenzelle schaffte die Amerikanerin Catherine Beecher mit ihrer Idealküche aus 1869 (siehe Kap. 5.2.1.1 Die Idealküche von 1869, Seite 35).

Beecher hat in ihren Büchern (vgl. S. 35) Überlegungen zur rationellen Haushaltsführung angestellt und damit die Disziplin der Haushaltswissenschaften begründet.

Die Bestrebungen der Rationalisierung, aber auch wirtschaftliche Überlegungen, führten dazu, die Küche als reine Arbeits- und Produktionsstätte zu betrachten. Die Folge war eine abgeschlossene, ergonomische und funktionale Küche.

Beecher wollte mit ihren Büchern die im Haushalt erbrachten Leistungen der Frauen und die Haushaltsführung als anerkannte, wichtige und hochwertige Arbeit etablieren, für deren Erfüllung ein geeigneter Arbeitsplatz vorhanden sein muss. Ihr Ziel war, Frauen die Hausarbeit zu erleichtern, um ihnen damit mehr Freiraum zu verschaffen.

Die Ironie ist, dass die Idealküche Beechers zu einer isolierten Küche geführt hat und durch die Definition der Küche als Arbeitsraum der Anschluss an andere Räume in den Hintergrund getreten ist.

Weiterführend, auf Basis der Ideen Beechers, versuchte Christine Frederick 1915 die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren und zu verkürzen. Die Einflüsse Taylors und die Ganglinien, die sie durch die Küche legte, weckten Assoziationen zu Rationalisierungsmaßnahmen in Fabriken und die Küche entwickelte sich schließlich zur abgeschlossenen Kochwerkstatt.

Die amerikanischen Theorien und Ratgeber wurden in den 20er Jahren ins Deutsche übersetzt und u.a. von Erna Meyer übernommen und weiterentwickelt.

Auch Schütte-Lihotzky arbeitete an diesen Ideen mit. Der Schwerpunkt lag bei beiden in der Verbesserung der Ergonomie und der Optimierung der Arbeitsabläufe.

Der Hauptgedanke der Bewegung war, durch eine Raumreduktion und die sich dadurch ergebenden Einsparungen bei Bauvolumen und Kosten, mehr Wohnraum schaffen zu können. Der Preis dafür war die Isolation der Frau in der Arbeitsküche.

Nach den Weltkriegen war in Europa der funktionelle Grundriss von den äußeren Bedingungen des Wiederaufbaus und der Standardisierung der Küchenmöbel geprägt.

In Japan wurden, nach den Zerstörungen des Zweiten Weltkrieges, die europäischen Modelle übernommen und für die japanischen Familien geringfügig modifiziert.

Mit den europäischen Studien zum Vorbild, wurden kompakte Minimalküchen am Rand des Hauses platziert. Vom Wohnraum isolierte Sektionalküchen fanden weite Verbreitung. Die Sektionalküche kann als Anbauküche (Küche aus genormten Einzelkomponenten) verstanden werden. Bis heute ist dies in Altbauten die gängigste Form der japanischen Küche, bzw. die Beziehung der Küche zum Wohnraum.

### **1.3 Küchenobjekt - Küche zur Repräsentation**

Die finanziellen Möglichkeiten, die sich bestimmten (kleinen) Bevölkerungsschichten geboten haben, bzw. bieten - unabhängig davon, ob in Europa, Japan oder Amerika - haben einen wesentlichen Einfluss auf die Gestaltung des Wohnraums und auf das Verhältnis der Küche zu den Wohn- und/oder Repräsentationsräumen; im Laufe der Entwicklung soweit, dass auch die Küche der Repräsentation dienen kann.

Neben der gesellschaftlichen Hierarchie unterstreicht die räumliche Trennung zwischen dem Wohnbereich der Herrschaft und den Wirtschaftsräumen der Diener die Stellung der Besitzer. Diese Trennung von herrschaftlichem und dienendem Bereich können wir bei den Römern und Griechen der Antike ebenso wie bei den japanischen Edelleuten und den Großgrundbesitzern in den amerikanischen Südstaaten beobachten.

Die Küche hatte, wie die anderen Nutzräume, keine gesteigerte Bedeutung für die Herrschaften (siehe Kap. 6.1.2 Palladio und Form, Seite 135).

Es könnte sein, dass die heutigen "Designküchen" und "Starköche" ihre Stellung zu einem guten Teil dem französischen König Ludwig XV. zu verdanken haben. König Ludwig XV. liebte es, zu feiern und zu essen und lud Köche des ganzen Landes ein, ihm ihre Gerichte zu bereiten. Die Köche gewannen zu dieser Zeit an Ansehen, da sich ihre Stellung von jenen anderer Bediensteter bis dahin nicht unterschied. Einen guten Koch zu beschäftigen, steigerte plötzlich - vor allem in Frankreich und England - das Prestige des Gastgebers.

Mit den Köchen rückten bei einigen Adeligen auch die Küchen ins Blickfeld des Interesses. König Georg IV. beauftragte 1815 den britischen Architekten John Nash mit der Gestaltung des Royal Pavilion in Brighton und ließ die "Great Kitchen" gleich neben dem repräsentativen Bankettsaal mit einer durchgehenden Innenraumgestaltung anlegen. Um seine Besucher zu beeindrucken, führte der König Besucher nicht nur durch die Repräsentationsräume, sondern auch in die Küche, eine Tatsache, die als Sensation bezeichnet werden kann.

Der extrovertierte Koch Alexis Soyer analysierte in seinem Buch "The Gastronomic Regenerator" 1846 die Abläufe beim Kochen und ordnete jedem einzelnen

Zubereitungsschritt einen bestimmten Bereich der Küche zu. Der "Starkoch" wurde von den oberen Schichten eingeladen, um ihre Schauküchen zu gestalten.

Die gut ausgestatteten Küchen wurden zum Statussymbol, das Essen zur Kunst und der Koch vom einfachen Bediensteten zum "Chef". Peter Behrens erhob die Küche, wie den Rest des Hauses, sogar zur Kunst.

Die Ausführung dieser herzeigbaren Küchen - zum Ansehen der Besitzer - setzte sich in Europa z.B. im Palais Stoclet in Brüssel fort, das von Josef Hoffmann gestaltet wurde.

Interessanterweise ist diese Entwicklung in Amerika und Japan nicht in dieser Weise zu verfolgen.

In der Reihe der Case Study Houses findet sich nur ein Haus (CSH #21 von Pierre König, siehe Kap. 5.5.11, Seite 99), bei dem man die deutliche Tendenz erkennt, anhand der Küche, zwischen Ess- und Wohnbereich, zu zeigen, was man hat.

Diese Tendenz bezieht sich aber in erster Line auf die neue Technologie und die Innovationen in der Küche.

Aufgrund der zunehmenden Wichtigkeit und Bedeutung der technischen Küchenausstattung gewinnt man den Eindruck, dass Elektrogeräte die neuen Bediensteten sind - je mehr man hat, desto besser ist der soziale und gesellschaftliche Stand.

Diese Einstellung kann man auch in Europa der 60er und 70er erkennen - die fortschreitende Technisierung eröffnet neue Wege der Repräsentation.

Der Prototyp von Colanis Experiment 70 ("Kugelküche") und Coop Himmelb(l)aus "Malzeit" leiten die Bewegung der "Designerküchen" zur Repräsentation und Selbstdarstellung ein.

In "Library" von Phillipe Stark - einer Kombination aus Bücherregal und Einbauküche (siehe Kap. 8.3, Seite 254) - ist heute, wie in anderen Designerküchen, das Kochen möglich, aber nicht eigentlicher Zweck; ihre Hauptaufgabe als Statussymbol für das Wohnzimmer erfüllen sie noch besser.

Die Entwicklung ist sicher noch nicht zu Ende - der Gipfel der zeitgenössischen Showküche für mich ist im Augenblick die Marecucina - das Küchenboot fürs Wohnzimmer (siehe Kap. 8.6.2 Ein Schiff wird Kochen - Alnos Küche für Leichtmatrosen & Landratten, Seite 270).

## 2 THEORIE DER ZUSAMMENHÄNGE - DIE CONF-HYPOTHESE

Davon ausgehend, dass trotz aller Verschiedenheiten der Kulturen Menschen im Grunde ähnliche Bedürfnisse haben, müssten sich diese Gemeinsamkeiten auch in der Küche wiederfinden lassen. Das wirft die Frage auf, welche gemeinsame Basis besteht und wie sich diese in der Gestaltung der Küche, ihrer Lage und ihrem Stellenwert für den Besitzer (oder Nutzer?, Bewohner?, Gestalter?, Betrachter?) widerspiegelt.

Die Kochzelle, die geschlossene Küche als Ausdruck von Separation und Isolation und die Wohnküche als integratives Modell zur Zusammenführung der Familie?

Aufbauend auf bestehenden Gemeinsamkeiten, parallelen Entwicklungen und untersuchten Beispielen, sehe ich meine Hypothese als Versuch, eine interkulturelle Verbindung zwischen der Lage und Form der Küche, und der Intention der Planer oder Auftraggeber herzustellen.

### 2.1 Die Fragen

Gibt es Parallelen bei der Entwicklung der Küche und ihrer Lage in den betrachteten Ländern und wie stellen sie sich dar? Ist die Art der Küchenform ein Indikator für die Art des Zusammenlebens der Kulturen? Worin bestehen die interkulturellen Zusammenhänge und Gemeinsamkeiten oder auch Unterschiede?

Einer der Schwerpunkte der Arbeit liegt in der Betrachtung der gesellschaftlichen und kulturellen Einflüsse auf die Lage der Küche, die Grundsatzfrage nach dem Warum und den Hintergründen der sichtbaren Veränderung des Küchenraumes. Nach meiner Beobachtung finden sich die kulturellen Unterschiede der betrachteten Länder am ehesten in der Ausstattung der Küche wieder - eine direkte Verbindung zur Lage ist für mich nicht ersichtlich.

Bei den Untersuchungen zum Thema Küche habe ich festgestellt, dass es mehr Parallelen zwischen den betrachteten Regionen und Kulturen gibt, als zu Beginn erwartet. Der gesellschaftliche Einfluss auf die Lage der Küche scheint mir dominant. Interessant ist dabei, dass sich der Einfluss nahezu unabhängig von Zeit und Kultur in ähnlicher Weise auf die Grundform und Lage der Küche auszuwirken scheint. Anhand meiner CONF-Hypothese soll die Küchenform in eine Beziehung zur Lage der Küche zum Wohnbereich gesetzt werden.

## 2.2 Die 2 Beziehungsdimensionen

Betrachtet man die Küchenform anhand ihres Verhältnisses zu den umgebenden Räumen, so zeigen sich die Ausprägungen offene und geschlossene Raumform (1. Beziehungsdimension). Einen weiteren Zusammenhang stelle ich in meinem Modell zwischen der Entfernung von Kochen und Leben und der finanziellen Potenz oder dem Grad des Wohlstandes her (2. Beziehungsdimension).

Aufgrund der Auseinandersetzung mit den in dieser Arbeit enthaltenen Küchenbeispielen und den vielen weiteren Küchen, die ich während der Recherche gesichtet habe, zeigten sich folgende Affinitäten.

### 2.2.1 1. Dimension: Beziehungen der offenen und geschlossenen Raumform

Die Beziehung der offenen Küche, durch den direkten Kontakt ihrer Bewohner zu den Abläufen Kochen, Essen und Leben (Wohnen), besteht zu den Werten des "einfachen Lebens" (im Sinne Frank Lloyd Wrights, siehe Kap. 5.3.1 Das einfache Leben, Seite 47).

Die offene Küche unterstützt die Form des ursprünglichen Lebens, welche die meiste Zeit der Menschheitsgeschichte praktiziert wurde.

Die offene Küche wird zum Sinnbild des "einfachen Lebens" bzw. dem Wunsch nach dem einfachen Leben.

Die geschlossene Küche trennt das Kochen von den anderen Lebensbereichen (Essen, Wohnen). Es zeigt sich, dass diese "künstliche" Trennung Kochen-Essen-Leben anfänglich technologische Gründe hat, aber ursächlich mit einem Akt der gesellschaftlichen Abgrenzung einhergeht.

Eine Beziehung der geschlossen, isolierten Küche besteht für mich zum Wunsch nach Repräsentation und Abgrenzung (siehe Kap. 6.1.2 Palladio und Form, Seite 135).

### Abstufungen

Es besteht die Möglichkeit, die Reinformen geschlossene und offene Küche systematisch zu graduieren (z.B. geschlossene Tür zum Wohnbereich, Durchreiche, offene Zeile mit oder ohne Sichtbeziehung oder raumbildende Zeile).

In dieser Stufe des Modells geht es um ein möglichst umfassendes Schema, Küchenformen einander gegenüberzustellen.

## Archetypen

- Die Hütte (Cabin - offene Küche ): das Sinnbild des "einfachen" Lebens
- Das Schloss (Castle - geschlossene, isolierte Küche): Intention ist die Repräsentation

### 2.2.2 2. Dimension: Beziehungen der Lage der Küche zum Wohnbereich

Nach meinen anhand der Küchenbeispiele der betrachteten Regionen gewonnenen Erkenntnissen dürfte Wohlstand eine steigende Entfernung zwischen Küche (Kochen) und Wohnraum (Leben) zur Folge haben. Diese Beziehung setzt aber voraus, dass man ein absolutes Ordnungssystem anwendet. Im Sinne eines breiten Anwendungsbereichs lege ich in meiner Hypothese noch kein konkretes Ordnungssystem fest. Im direkten Vergleich der Objekte wird ihre relative Entfernung zwischen Küche und Wohnbereich (relativ zur Objektgröße) hinzugezogen. Dadurch werden Vergleiche verschiedenartiger Objekte ermöglicht.

### 2.3 Die CONF-Hypothese

Das aus den 2 Beziehungs-Dimensionen resultierende Modell stellt zusammengefasst folgende Relationen her:

$$\left[ \begin{array}{c} \text{offene Küche : geschlossene Küche} \\ = \\ \text{(der Wunsch nach dem) einfachen Leben : dem Wunsch nach Repräsentation} \end{array} \right]$$

$$\left[ \begin{array}{c} \text{keine Entfernung zw. Koch- und Wohnbereich : Entfernung zw. Koch- und Wohnbereich} \\ = \\ \text{eingesetzte finanzielle Mittel gering : eingesetzte finanzielle Mittel umfangreich} \end{array} \right]$$

Die Eckpunkte der Einordnung der Küche nach ihrer Lage sind daher:

- CLOSED OFF - geschlossen
- OPEN - offen
- NEAR - nah
- FAR - fern

### 2.3.1 CONF-Diagramm

1. Achse Küchenform: offen zu geschlossen (OC - open:closed off)
2. Achse Küchenlage: nahe zu entfernt (NF - near:far)

**Einordnung:**

geschlossen - Wunsch zur Repräsentation  
offen - (der Wunsch nach) einfachem Leben

entfernt - umfangreicher Einsatz finanzieller Mittel  
nahe - geringer Einsatz finanzieller Mittel

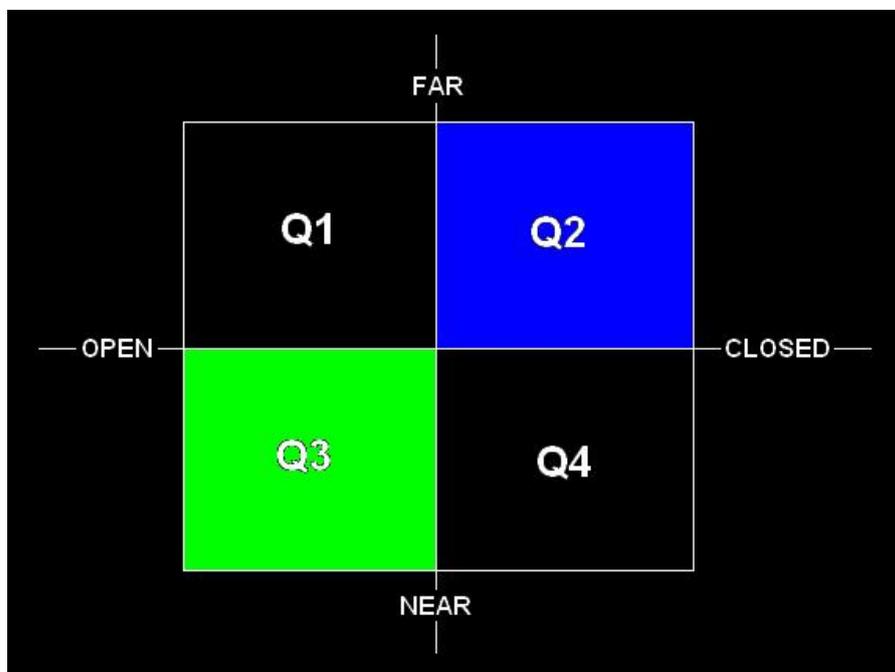


Abbildung 2: CONF-Diagramm, Basismodell

### 2.3.2 Castle-Cabin-Modell

Auslesbarkeit des repräsentativ-hierarchischen oder integrativ-demokratischen Lebensmodells (Struktur):

aus dem CONF-Modell lassen die Extremata **Castle (CF)** und **Cabin (ON)** die allgemeine Aussage zu, dass es sich bei Objekten im zweiten Quadranten (Q2, rechts oben, blau) um tendenziell hierarchische und im dritten Quadranten (Q3, links unten, grün) um demokratisierte Strukturen handelt. Gemeint ist dabei die tendenzielle Gesinnung.

#### Archetypen Schloss und Hütte (Castle - Cabin)

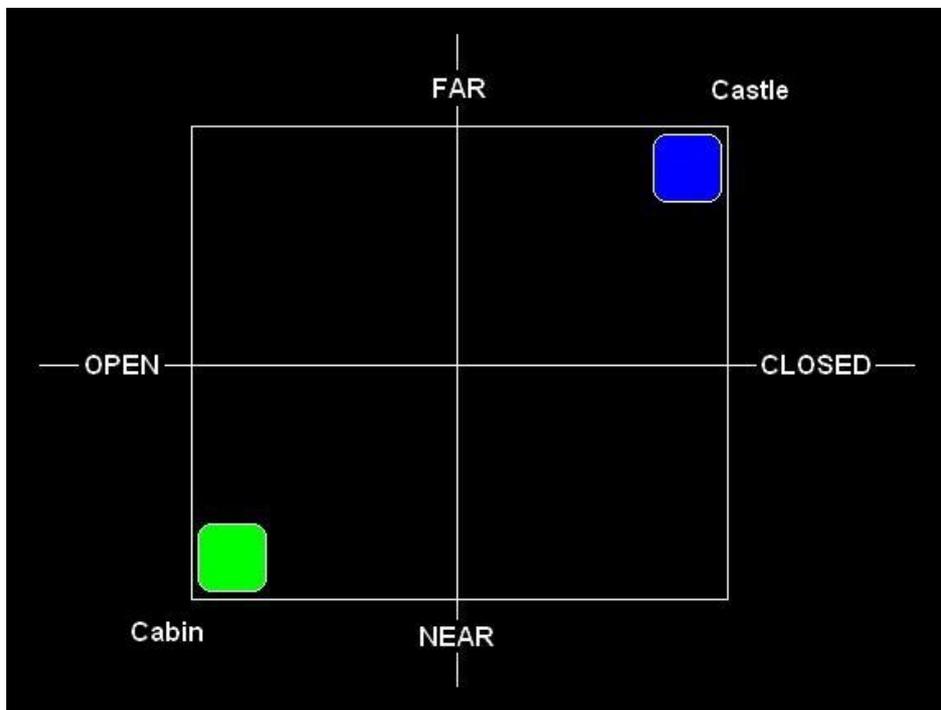


Abbildung 3: CONF-Diagramm, Archetypen Castle - Cabin

Integrativ-demokratisches "einfaches Leben" (Cabin, grün) gegen repräsentative Hierarchie (Castle, blau).

### 2.3.3 Das erweiterte Modell - Auf- und Abwärtsbeziehung der Archetypen

Die Bereiche Q1 und Q4 stehen in einer Abhängigkeit zu den Archetypen Castle (Q2) und Cabin (Q3). Der Bereich Q1 orientiert sich abwärts an Q3 (Cabin), der Bereich Q4 aufwärts an Q2 (Castle). Das heißt, dass die Bereiche Q1 und Q4 die beiden Archetypen als Leitbilder haben.

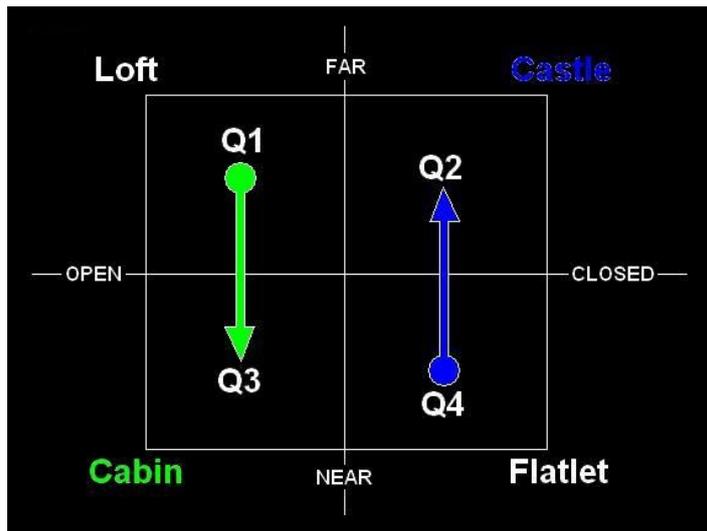


Abbildung 4: CONF-Diagramm, erweitertes Modell

Die Typen 2. Ordnung (Extremata NC und OF)

Der Quadrant Q4 (NC): Als Extremform findet man in diesem Quadranten eine geschlossene Küche mit einem benachbarten Wohnbereich ohne Verbindung. Diese funktionellen Grundrisse werden im Diagramm als **Flatlet** subsummiert. Die Abgrenzung der Küche, ob aus Gründen der Funktionalisierung der Räume oder dem Wunsch nach Repräsentation durch Trennung, weist in Richtung des hierarchisch-repräsentativen Castle Typs. Das Flatlet steht im CONF Diagramm für ein funktionell-konservatives Lebenskonzept.

Das Flatlet orientiert sich an einem übergeordneten Leitbild: (Flatlet → Castle = upward approach).

Der Quadrant Q1 (OF): Extremtyp ist das **Loft**. Der ideologische Ansatz ist die Lebensweise Cabin, die innovativ entwickelt wird. Man findet hier progressive Charaktere, die neue Konzepte leben. Die Orientierung des Lofts (Q1) erfolgt Richtung Basis: (Loft → Cabin = downward approach).

### 2.3.4 Gesamtübersicht zur CONF-Hypothese

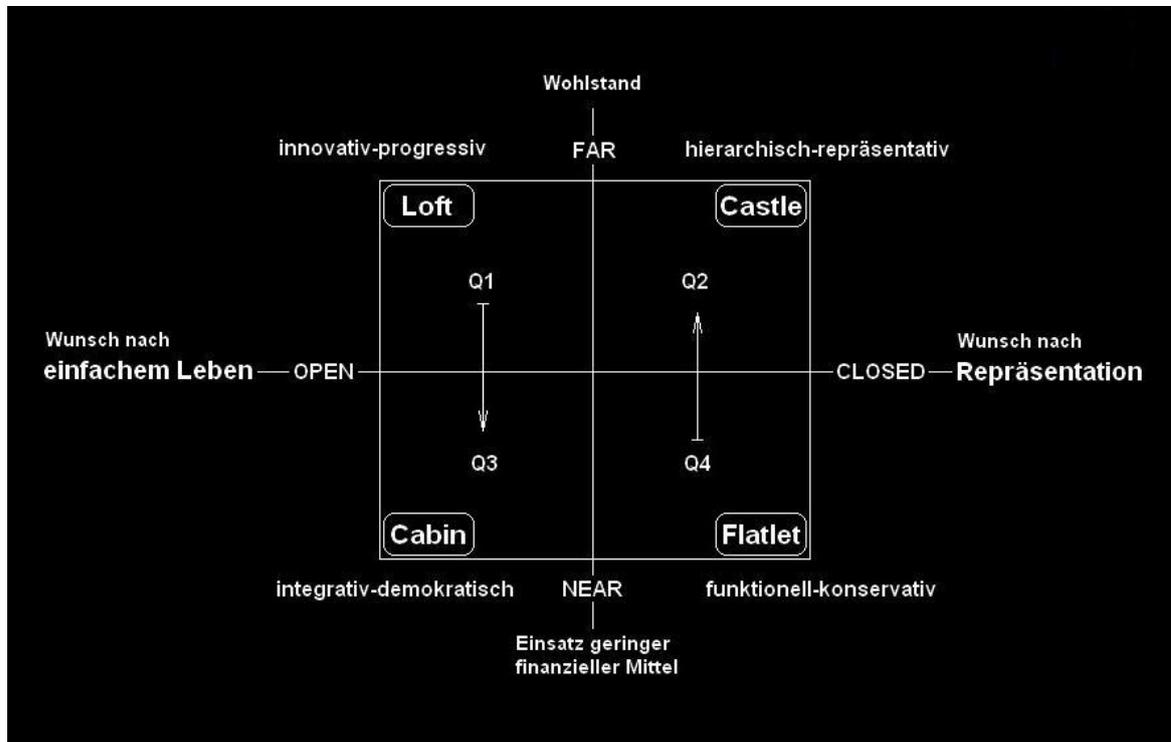


Abbildung 5: CONF-Hypothese, Gesamtübersicht

Erläuterung zur CONF-Hypothese mit Beispielen und Einteilung der zu betrachtenden Objekte nach Bauform der Küche (open - closed off) und der relativen Entfernung zum Wohnbereich.

Der Quadrant Q2 (FC): Extremform Castle, hierarchisch-repräsentativ

Beispiele: Haus R128 (Sobek, S. 175), Royal Pavilion (Nash, S. 136)  
Fertigteilhaus 1940 (S. 62 ff.).

Küche und Wohnraum befinden sich an entgegengesetzten Positionen im Haus. Die Küche hat keine Verbindung zum Wohnraum und ist abgeschlossen. Der Castle Typ steht für die hierarchische Trennung von dienenden und herrschaftlichen Bereichen. Intention ist, zu beeindrucken und die gesellschaftliche Stellung zu unterstreichen.

Der Quadrant Q4 (NC): Extremform Flatlet, funktionell-konservativ

Beispiel: Wohnung in der Römerhofsiedlung mit Frankfurter Küche (S. 155 ff.)

Küche und Wohnraum sind unmittelbar benachbart. Trotz der Nähe gibt es keine Verbindung zwischen Küche und Wohnraum. Die Küche ist abgeschlossen.

Der Flatlet Typ steht für die Trennung der Funktionen und die Abgrenzung im Sinne der "Castle-Ideologie". Intention ist, durch Mittel der Repräsentation die eigene Stellung zu heben.

Der Quadrant Q3 (ON): Extremform Cabin, integrativ-demokratisch

Beispiel: Arbeiterwohnung der 20er Jahre mit Wohnküche (S. 144).

Die Küche ist offen und steht in direkter Verbindung mit dem Wohnbereich. Beim Cabin Typ sind Wohnraum und die Küche nicht mehr zu unterscheiden. Die fehlende Trennung und die fehlende hierarchische Ordnung machen die Räume zu einer gleichberechtigten Einheit - der Wohnküche. Die Offenheit bringt ein Maximum an Kommunikation und eine Durchmischung der Funktionen. Der Bewohner muss flexibel sein und seine Systematik ist am besten die Unordnung. Im Mittelpunkt steht die Kommunikation der Bewohner.

Der Quadrant Q1 (OF): Extremform Loft, innovativ-progressiv

Beispiele: Naked House (Ban, S. 237), Jacobs II (Wright, S. 52 ff.).

Die Küche ist offen, der Wohnbereich ist an der entgegengesetzten Position. Trotzdem besteht eine direkte Verbindung zwischen Küche und Wohnbereich. Der Loft Typ orientiert sich ideologisch am Cabin Typ, ist aber als eine weiterentwickelte, individualisierte Version zu sehen. Fortschrittliche, vielleicht sogar experimentelle Raumbeziehungen sind zumeist von einer Ideologie bestimmt, die der Bewohner mittragen können muss.

### 2.3.5 Schematische Grundrissdarstellung der Eckpunkte des CONF-Diagramms

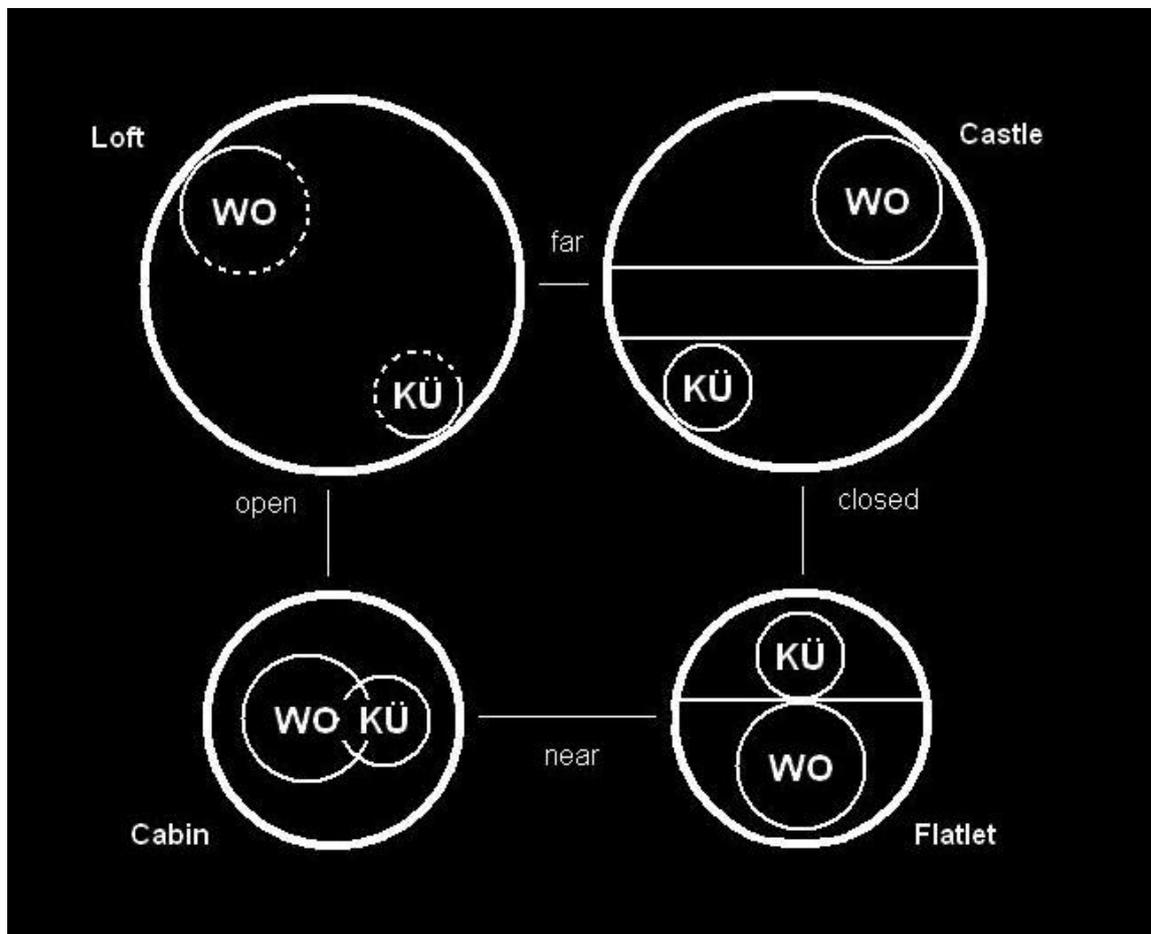


Abbildung 6: CONF-Diagramm, schematische Grundrissdarstellung

Loft → Küche offen, Wohnbereich fern, ungehinderter Sichtkontakt und Kommunikation

Castle → Küche geschlossen, Wohnbereich fern und zusätzlich durch Räume getrennt

Cabin → Küche offen, Wohnbereich ist gleich Küche (nah)

Flatlet → Küche geschlossen (zum Wohnbereich), keine Verbindung Küche zu Wohnbereich

Die Beziehung der Küche zum Wohnbereich hat Einfluss auf Raumeindruck und Erscheinungsbild einer Wohnung oder eines Hauses. Sie lässt Rückschlüsse auf die Intention der Planer, die Ideologie der Auftraggeber oder die Einstellung der Käufer zu. Die Darstellung im CONF-Diagramm, in Verbindung mit der Interpretation durch die CONF-Hypothese, veranschaulicht diese Beziehungen und Abhängigkeiten.

### 2.3.6 Sonderfälle

Wenn die Küche selbst zum Repräsentationsobjekt wird, ist sie nicht als offene Küche zu betrachten. Die Auffassung korreliert mit Murphys Küche als Objekt (siehe Kap. 5.1.1 Küche als Objekt, Seite 32).

Beispiele: CSH #21 Pierre Koenig (S. 99), Schauküchen, Objektküchen (z.B. Coop Himmelb(l)au "Mal-zeit" (S. 169) oder Alno "Marecucina" (S. 270)).

### 2.3.7 Ergänzende Bemerkungen

Im Diagramm wird die Beziehung der Küche zum Wohnraum bewertet; closed off bezieht sich auf den Wohn- und nicht auf den Essraum. Das heißt, dass in erster Linie die Offenheit der Küche zum Wohnbereich zu bewerten ist.

Das Modell verwendet keine absoluten Größen und ist daher im Vergleich verschiedener Objekte zueinander anzuwenden. Natürlich bestimmt die finanzielle Situation die Wohnungs- bzw. Hausgröße. Die Tendenz, dass bei mehr Wohlstand die Entfernung "Küche zu Leben" wächst, ist auch bei Objekten ähnlicher Größe erkennbar.

Die Entfernung kann relativ zum verfügbaren Raum angenommen werden, unter Berücksichtigung der Bereiche dazwischen. Niveauunterschiede (Stufen und Stockwerke) sind trennende Elemente; die Entfernung muss im Verhältnis grösser angenommen werden.

Bei einem Vergleich verschiedener Objekte ist bei der Betrachtung von Objekten mit mehreren Wohnbereichen der weitest entfernte, bei Objekten mit flexiblem Wohnraum der weitest mögliche Wohnbereich anzunehmen.

Bei Vergleichen verschiedener Grundrisskonfigurationen (Layouts) an einem Objekt ist die Aussage über die aufgewendeten Mittel nicht anzuwenden.

Für eine Aussage über die eingesetzten Mittel ist ein absolutes Ordnungssystem festzulegen.

### 3 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN "KÜCHE"

Die Suche nach dem Begriff "Küche" in den nachfolgend angeführten Quellen liefert folgende Ergebnisse:

Quelle: Oekonomische Encyklopädie<sup>2</sup> (1793)

#### **Küche**

1. Dasjenige Gemach, worin die Speisen zu- und angerichtet werden.
2. Überhaupt der Ort, wo Arbeiten gemacht werden, wozu man Feuer gebraucht. In diesem Verstande wurde ehemals die Münzschmiede (das Haus, worin man münzte) auch Küche, und der engere Ausschuss des Magistrates, dem Staatssachen und alles dasjenige, was nicht öffentlich behandelt werden konnte und durfte, vorbehalten waren, der Küchen-Rath genannt. In eben diesem Verstande pflegen die Wollenfärber den Ort, den die Feuermauer einschließt, wo das Feuer unter den Kesseln angemacht wird, die Küche zu nennen.
3. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, der gemeinlich verschlossene Teil eines Gebäudes, wo die Speisen zubereitet und angerichtet werden. "Eigentliche" Küche: große, helle Küche, Hof-Küche, Gar-Küche, Feld-Küche und Schiffs-Küche. "Figürliche" Küche: Zubereitung von Speisen und die Speisen selbst.

Quelle: Brockhaus Konversationslexikon<sup>3</sup> (1880)

**Küchenlatein (*Latinitas culinaria*)**, das gemeine, fehlerhafte Latein, wie es etwa in den Küchen zu Rom gesprochen wurde, bezeichnete bef. auch das verderbte Mönchslatein des Mittelalters.

**Küchenschelle (*Pulsatilla*)**, s. Anemone

---

<sup>2</sup> Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirtschaft, in alphabetischer Ordnung; von D. Johann Georg Krünitz, 80 Bände (in 78 Büchern), Band 54, Berlin, Joachim Pauli, 1784-1819, Brünn, Joseph Georg Traßler, 1787-1796

<sup>3</sup> Brockhaus' kleines Conversations-Lexikon, 1880

Quelle: Meyers Konversationslexikon<sup>4</sup> (1885)

**Küche**, der zur Bereitung der Speisen bestimmte Raum eines Gebäudes. In kleineren, nur von einer Familie bewohnten Häusern wird dieselbe nach englischer Sitte oft in das Souterrain verlegt, von wo allerlei bei der Bereitung der Speisen sich entwickelnde Gerüche weniger leicht in die Wohnräume gelangen. In der Regel steht die K. mit Speisekammer, Spülküche, Anrichterraum und Küchenstube für den Aufenthalt der Dienstboten in Verbindung. Eine gut angelegte K. muß hell, geräumig, im Sommer kühl (also nach N. oder NO. gelegen), vom Vorplatz aus zugänglich, gut ventiliert und feuersicher sein; sie erhält deshalb einen mit dem Kamin in Verbindung stehenden Rauchabzug und einen wenigstens in der Nähe der Feuerstelle mit Thonplatten belegten oder mit Blech überzogenen hölzernen Fußboden. Die Wände der Küchen werden, um abgewaschen werden zu können, am besten mit Ölfarbe oder Wasserglas angestrichen oder mit Porzellanplatten belegt. Sehr bequem ist die Zuleitung von Wasser zur Küche, sei es aus einem natürlichen Wasserlauf, aus einem unter dem Dach des Hauses aufgestellten Reservoir oder aus einer künstlichen Wasserleitung, sowie ein Gußstein zum Ableiten des unreinen Wassers mit Wasserverschluß, um das Eindringen übelriechender Gase aus dem Abflußkanal zu vermeiden. Über Kochherd und Kochmaschine s. d. Als Heizmaterial benutzt man Holz, Torf, Braun-, Steinkohlen, Koks und sehr vorteilhaft Grude, welche eine sehr gleichmäßige, nicht zu starke Hitze entwickelt und daher zur Bereitung der Speisen besonders geeignet erscheint. In größeren Städten kocht man mehr und mehr mit Gas, welches beim Ausströmen mit so viel Luft gemischt wird, daß es nicht schwärzt. Gaskochapparate sind bei mäßigen Gaspreisen besonders für die Sommerzeit deshalb empfehlenswert, weil man bei ihnen die eben erforderliche Menge von Brennmaterial genau abmessen kann, während in den Kochmaschinen namentlich zum Erhitzen geringer Mengen stets sehr viel Brennmaterial ungenutzt verbrannt wird. Hiernach empfiehlt sich die sehr verbreitete abwechselnde Anwendung von Kochherden und Gaskochern zur Bereitung der Haupt- und Zwischenmahlzeiten. Für große Einrichtungen empfehlen sich Dampfkochapparate, neben welchen aber für gewisse Zwecke stets noch freies Feuer gebraucht wird. Die Kochgefäße bestehen aus glasiertem Thon, dessen Glasur an saure Speisen kein Blei abgeben darf, aus emailliertem Eisen, Weißblech, Kupfer- oder Messingblech. In neuerer Zeit verdrängen aus einem Stück Stahlblech gestanzte und emaillierte Gefäße die gelöteten Weißblechgefäße mehr und mehr, auch führen sich vernickelte Geschirre schnell ein. Von großem Vorteil ist die Anwendung der Dampfkochtöpfe, in welchen die Speisen unter erhöhtem Dampfe viel schneller gar werden als in offenen Töpfen. Für viele Zwecke eignen sich auch Blechtöpfe, in welchen das eigentliche Kochgefäß derartig angebracht ist, daß es nirgends die Wand des äußern berührt. Wird letzteres mit einem

---

<sup>4</sup> Meyers Konversationslexikon in 20. Bänden, Leipzig und Wien, vierte Auflage, 1885-1892, Quelle: [www.retrobibliothek.de](http://www.retrobibliothek.de)

gut schließenden Deckel bedeckt, so ist das Kochgefäß allseitig von heißer Luft umgeben, ohne leicht überhitzt zu werden. Bei Messing- und Kupfergeschirr ist die Möglichkeit, daß die Speisen kupferhaltig werden, zu beachten.

Außer dem Ort, in welchem gekocht wird, bedeutet K. auch das Produkt der Kochkunst (...). Man bezeichnet damit aber auch den Charakter der zubereiteten Speisen, die Art und Weise dieser Zubereitung in den verschiedenen Ländern und unterscheidet französische, englische, italienische, russische, deutsche K. etc. Die französische K. ist die berühmteste und am weitesten verbreitete; fast auf der ganzen Welt und namentlich in allen Hotels der Großstädte ißt man Speisen, welche auf französische Art zubereitet sind. (...) Die echte französische K. ist die beste der Welt und hat nach und nach einen ganz wesentlichen Einfluß ausgeübt auf die Küchen der andern Länder. Die englische K. bevorzugt das Solide und Kräftige; große Stücke Fleisch (Roastbeef, Schinken), in Wasser gekochtes Gemüse und Pie (Pudding). Namentlich wird in den Häusern des Mittelstandes viel kaltes Fleisch auch zum Mittagstisch genossen. (...) Eine deutsche K. im eigentlichen Sinn des Wortes gibt es nicht; unsere moderne K. hat von den ausländischen Küchen mehr entlehnt als die K. irgend einer anderen Nation. Dabei ist oft der Geist des Originals verloren gegangen und nur die verschwommene, geschmacklose Nachahmung der Form geblieben. (...) Die mitteldeutsche K. ist die schlechteste; bei ihr dominiert die Suppe und da wieder die Wassersuppe oder Suppe aus Bier, Milch, Obst etc. (...)

Quelle: Danubia Volkslexikon<sup>5</sup> (1948)

**Küchenlatein**, verderbtes Mönchs- u. Universitätslatein des ausgehenden Mittelalters.

**Küchenschelle**, (sh.) Kuhschelle<sup>6</sup>

Quelle: Webster's Dictionary<sup>7</sup> (1956)

**kitchen** [AS. *cycene*, fr. L. *coquina*, fr. *coquere* to cook.]

1. A room or part of an establishment appropriated to cookery
2. The cooking department; cuisine
3. *Scot. & Dial.* Food eaten as a relish to other food.

Quelle: Duden Herkunftswörterbuch<sup>8</sup> (1989)

**Küche**: Das nur *westgerm.* Substantiv (*mhd.* küchen, *ahd.* chuhhina, *mnd.* koke[ne], *niederl.* keuken, *engl.* kitchen; die *nord.* Sippe von entsprechend *schwed.* kök stammt aus dem *Mnd.*), beruht auf einer frühen Entlehnung aus *spätlat.* *coquina* (*vlat.* *cocina*) "Küche". Dies gehört zu *lat.* *coquere* "kochen" (vgl. das Lehnwort *kochen*).

Die Küche ist also als "Kochraum" benannt.

Gleicher Herkunft wie das *westgerm.* Wort sind aus dem *roman.* Sprachbereich z.B. *frz.* *cuisine* "Küche" und gleichbed. *it.* *cucina*.

Quelle: Brockhaus<sup>9</sup> (1998)

**Küchenlatein**, Spottbezeichnung für schlechtes Latein, bes. das fehlerhafte Mönchs- und Universitätslatein des späten Mittelalters.

**Küchenschelle**, (sh.) Kuhschelle

---

<sup>5</sup> Danubia Volkslexikon, 1948

<sup>6</sup> Anemonengewächs

<sup>7</sup> Webster's New Collegiate Dictionary, 1956

<sup>8</sup> Duden Etymologie, 1989

<sup>9</sup> Der Brockhaus in fünfzehn Bänden, 1998

## 4 GESCHICHTE DER KÜCHE BIS ZUM 19. JAHRHUNDERT

Kurzer Abriss zur Entwicklung des Umgangs mit Feuer und der Küche:

8.350 v. Chr.	<p>Eine Ausgrabungsstätte in Jericho<sup>10</sup> belegt bauliche Maßnahmen rund um Feuerstellen, aus denen sich die Nutzung als Küchen ableiten lässt. Die Küchen dürften gemeinschaftlich genutzt worden sein und befanden sich in Innenhöfen. Sie bestanden aus offenen Feuerstellen und einfachen Lehmöfen.</p> <p>In der Jōmon Ära (10.000-300 v. Chr.) in Japan befinden sich in den einfachen Hütten zentrale Feuerstellen. Die flache Vertiefung im Boden wurde im Laufe der Zeit mit Steinen umrandet. Später ging man dazu über, Tonvasen mit zerbrochenem Boden zu vergraben, in denen das Feuer entfacht wurde.</p>
7.000 v. Chr.	In Anatolien <sup>11</sup> finden sich in eigenen Räumen oder Gebäuden ebenfalls Lehmöfen.
6.200-4.300 v. Chr.	In Mesopotamien werden, zumeist im Freien, Küchen aus einer Kombination von einfachen Öfen und offenen Feuerstellen errichtet.
4.500–2.500 v. Chr.	In Europa finden sich zahlreiche Feuchtbodensiedlungen (Pfahlbauten an Binnengewässern). Die Häuser, zumeist zweischiffig, haben eine Grundfläche zwischen 6m <sup>2</sup> und 75m <sup>2</sup> . Funde belegen Herdstellen und Backöfen im Inneren der Häuser.
700-146 <sup>12</sup> v. Chr.	Im antiken Griechenland befand sich die Küche meist in einem offenen Patio. Wohnhäuser der reichen Bevölkerungsschichten verfügten über einen eigenen Raum, der als Küche diente. Einige Funde lassen darauf schließen, dass neben der Küche liegende, kleinere Räume zur Lagerung von Nahrungsmitteln dienten. Ebenfalls neben den Küchen angeordnet finden sich Badezimmer, die durch die Küche beheizt wurden.
800 <sup>13</sup> v. Chr.- 700 n. Chr.	Im römischen Reich nutzte die einfache Bevölkerung <sup>14</sup> , die zumeist in mehrgeschossigen Mietkasernen lebte, hauptsächlich öffentliche Küchen. Die Brotzubereitung erfolgte in zunehmendem Maße durch Bäckereien <sup>15</sup> ,

<sup>10</sup> Stadt in den heutigen Palästinensischen Autonomiegebieten

<sup>11</sup> Kleinasien, der zu Vorderasien zählende Teil der heutigen Türkei

<sup>12</sup> mit 146 vor Christus wird die Integration Griechenlands in das Römische Reich datiert

<sup>13</sup> "ab urbe condita" - der Beginn der römischen Zeitrechnung (zurückzuführen auf Marcus Terentius Varro) wird mit 753 v. Chr. datiert.

<sup>14</sup> Rom hatte zu Zeiten von Kaiser Augustus (63 v. Chr.-14 n. Chr.) rund 800.000 Einwohner

<sup>15</sup> Großbäckereien gab es ab ca. 180 v. Chr. in Rom, später auch in anderen Städten, vgl. Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur; Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag GmbH, Frankfurt/Main, 2001

da Backöfen aus den einfachen Wohnungen verschwanden. In größeren Wohnbauten befand sich eine Feuerstelle im Atrium<sup>16</sup>.

Trotz der Einrichtung öffentlicher Küchen wurde zum Teil auch in Wohnungen auf kleinen Herden über offenem Feuer gekocht; nicht zuletzt mit ein Grund dafür, dass fast täglich zum Teil verheerende Brände entstanden.

Aus der in dieser Zeit entstandenen Entwicklung der gemeinschaftlich genutzten Küchen ist meiner Ansicht nach ableitbar, dass durch eine Spezialisierung von Arbeitskräften oder Dienstleistungen im urbanen Raum die Gestaltung des persönlichen Wohnbereichs wesentlich beeinflusst werden kann, da sogar die Küche aus den Wohnungen (ärmerer Bevölkerungsschichten) verschwunden ist. Als Konsequenz gehen Wissen und Fertigkeiten verloren. Folglich scheint neu erworbene (spezialisierte) Kompetenz über Umwege auch auf Kosten von althergebrachtem Wissen zu gehen.

Römische Villen der reicheren Bevölkerungsschichten verfügten über Küchen, die als eigener Raum im Haupthaus untergebracht waren. Es ist eine strenge Trennung der Küche von anderen Räumen des Hauses ableitbar, was darauf zurückzuführen ist, dass die Küchenarbeit von Sklaven verrichtet wurde. Weiters sollte dadurch verhindert werden, dass der in der Küche entstehende Rauch in andere Räume zieht. Auch in den Villen reicher Römer befinden sich noch keine Kamine.

Römische Küche samt Inventar<sup>17</sup> (nachgestellt):



<sup>16</sup> Die Bezeichnung Atrium ist abgeleitet vom lateinischen Wort "ater", schwarz, da die Wände der Innenhöfe durch den Ruß des Feuers geschwärzt waren

<sup>17</sup> vgl. Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur; Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag GmbH, Frankfurt/Main, 2001





Küche im Haus<sup>19</sup> Albrecht Dürers (1471-1528), Nürnberg

Während des Mittelalters ändert sich wenig an der Gestaltung der Küche, für arme Bevölkerungsschichten bleibt die Küche, mit dem offenen Feuer als Wärmequelle, Mittelpunkt des häuslichen Lebens, in ländlichen Gegenden zum Teil bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts.

In reichen Haushalten, Schlössern und Klöstern wird die Küche von den Wohn- und Schlafräumen abgetrennt. Was dazu führt, dass Gerüche und Rauch in den "Schwarzküchen" bleiben, letztlich aber auch dazu, dass zur Beheizung der übrigen Räume die Entwicklung der Kachelöfen eingeleitet wird.

Im Spätmittelalter entfernten sich die Küchen immer weiter von den Wohn- und auch Essräumen, was zur Verbreitung von Speiseaufzügen führte.

Entwicklung in Japan:

"Heian" Periode

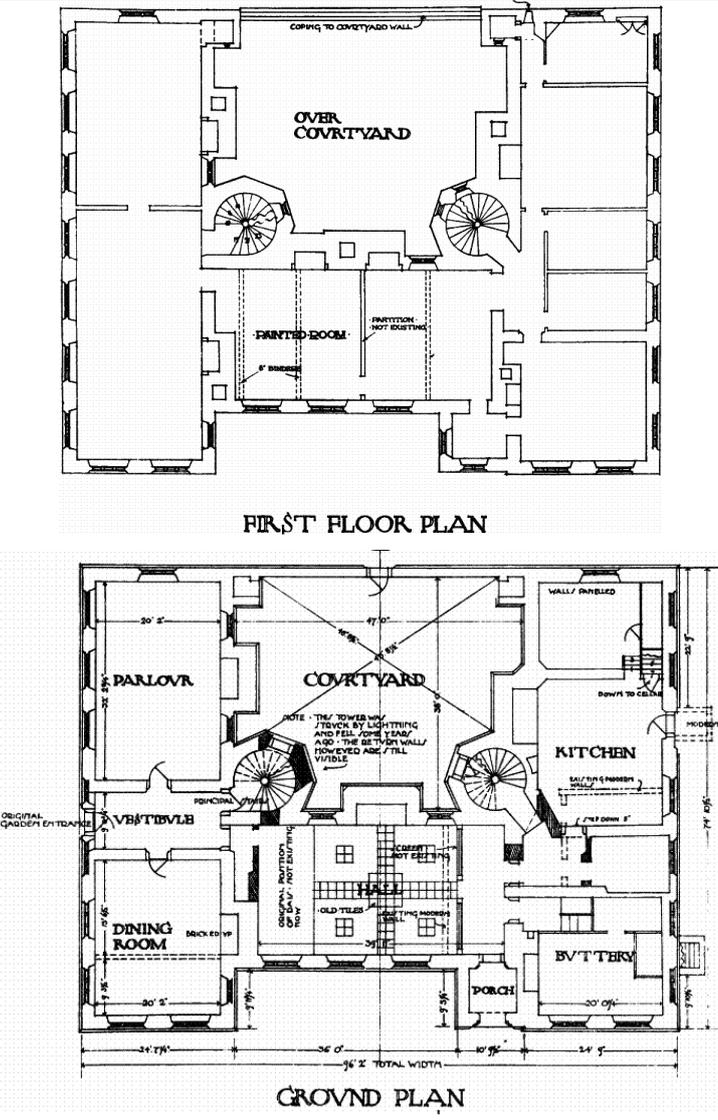
Aufzeichnungen belegen die Verwendung des Worts "Daidokoro" in der heutigen Bedeutung des Wortes Küche.

794-1185

<sup>19</sup> Quelle: [www.museen.nuernberg.de/duererhaus](http://www.museen.nuernberg.de/duererhaus): Im ersten Obergeschoss des Dürer-Hauses bietet die historische Küche mit der großen, noch originalen Herdstelle einen Einblick in das Alltagsleben gutbürgerlicher Menschen zu Beginn des 16. Jahrhunderts. Auf der gegenüberliegenden Seite des Flures liegen zwei Wohnräume.

1185-1333	<p>"Kamakura" Periode</p> <p>Es verbreitet sich der Shoinzukuri Hausstil - Feuer und Wasser werden an einem Ort kombiniert. Küchen werden in Nebenhäusern untergebracht und über einen Korridor mit dem Haupthaus verbunden.</p>
1333-1568	<p>"Muromachi" Periode</p> <p>Die Herde (Kamado) bekommen eine zweite Öffnung, um mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten zu können. Bis zum 17. Jahrhundert verbreiten sich in den Küchen der Wohlhabenden Herde mit mehreren Öffnungen.</p>
16. Jahrhd.	<p>Die offenen Feuerstellen in Europa wanderten nun von der Mitte des Raumes an die Wand und wurden an 3 Seiten ummauert.</p> <div data-bbox="512 813 1230 1563" data-label="Image"> </div> <p>Kupferstich der päpstlichen Hauptküche<sup>20</sup>, 1570</p> <p>Die nachfolgenden Abbildungen zeigen Grundrisse des Eastbury Manor House in London, erbaut ca. 1557.</p>

<sup>20</sup> Bildrechte und Quelle: OÖ. Museumsverband, [www.oogeschichte.at](http://www.oogeschichte.at)

	 <p>Typisches herrschaftliches Haus, in dem die Küche in der größtmöglichen Entfernung zum Speisezimmer liegt. Die Räume der Dienboten befinden sich in der Nähe der Küche.</p>
1735-1800	<p>1735 entwickelte Francois de Cuvillies den ersten Herd (Castrol<sup>21</sup> Herd) mit vollständig geschlossener Feuerkammer. Als Abdeckung dienten perforierte Eisenplatten.</p> <p>Der Herd wurde bis zum Ende des Jahrhunderts weiterentwickelt; später wurden in die Abdeckung Löcher gemacht, um Töpfe einzuhängen – dadurch konnte weder Feuer ausschlagen, noch entstand ein Wärmeverlust. Einen wesentlichen Beitrag zur Weiterentwicklung dieses Herdes lieferte Count Rumford<sup>22</sup> - der optimierte Herd wird auch Rumford Herd oder, wegen des geringeren Brennstoffverbrauchs, Sparherd genannt.</p>

<sup>21</sup> Wortursprung: franz. Casserole (Kochtopf)

<sup>22</sup> geb. als Benjamin Thompson in den USA (1753-1814), Reichsgraf bzw. Count Rumford

1603-1868	<p>Count Rumford publiziert 1796 sein Werk "Of Chimney Fireplaces", in dem er bahnbrechende Verbesserungen zur Gestaltung offener Kamine beschreibt. Wurde früher angenommen, dass ein Kamin umso mehr Rauch ableiten könnte, je größer er sei, so belegte Rumford, dass der Rauchabzug durch eine Reduzierung des Brennraums und des Kamins erhöht wird. Nach der Veröffentlichung seiner Konstruktionsvorschläge wurden in London innerhalb von 2 Monaten 250 offene Kamine entsprechend umgebaut.<sup>23</sup></p> <p>Durch diese Entwicklung wurde ein wichtiger Beitrag für eine effektive und kostengünstige Beheizung von Wohn- und Schlafräumen geliefert, was die räumliche Unabhängigkeit von der Küche als Wärmequelle unterstützte.</p> <p>Rumford setzte sich jedoch auch mit den Bedürfnissen der ärmeren Bevölkerung auseinander, ein (auf der bisher in Europa nicht häufig verwendeten Kartoffel basierendes) Suppenrezept und einige Entwürfe für leistbare Küchenutensilien werden auf ihn zurückgeführt.</p> <p>"Edo" Periode in Japan. Der Begriff "Daidokoro" wird für die Bezeichnung der Küche allgemein gebräuchlich. Die Küche wandert, auch in kleineren Häusern, vom Nebengebäude ins Haupthaus.</p>
19. Jahrhdt.	<p>Antonin Carême<sup>24</sup> schreibt über sein Leben als Koch: "Allzu häufig verbringt der Koch sein arbeitsreiches Leben in Küchen unter der Erde, in denen das schlechte Licht und das Feuer seine Augen verderben; die Feuchtigkeit der Wände und die Zugluft quälen ihn mit Rheuma, das sein Leben mit Schmerzen beschwert. Wenn die Küchen ebenerdig gelegen sind, lebt der Koch gesünder, aber er sieht immer die vier Wände voller Kupfergeschirr, dessen Glanz ihm die Augen verdirbt; dazu noch das Hin und Her mühsamer und schwieriger Arbeiten, dann das tödliche Gas der rotglühenden Kohlen, deren Dämpfe er den ganzen Tag einatmet. Das ist das Leben des Kochs."</p> <p>Das Idealbild der bürgerlichen Ehefrau und Mutter im 19. Jahrhundert ist das der Hüterin des repräsentativen, ordentlichen und behaglichen Heims.</p>

<sup>23</sup> Quelle: on-line Publikation der Jane Austen Society of North America, Vol. 23, No.1, Winter 2002, [www.jasna.org](http://www.jasna.org)

<sup>24</sup> Antonin Carême (1783-1833), *L'art de la cuisine française XIX siècle*, Paris 1833-1835 in: *Die Küche*, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999. Carême war unter anderem Koch von Zar Alexander I., Küchenchef von James de Rothschild und für kurze Zeit von König Georg IV (Royal Pavilion).

1887	<p>Die Beschäftigung von mindestens einem Dienstmädchen war wichtiger Ausdruck des Standes, gekocht wurde nicht von der Hausfrau selbst, die Tätigkeiten der Köchin in der Küche wurden überwacht. Das Bürgertum betrachtete die Küche als reine Arbeitsstätte, benötigter, aber nicht wichtiger Bestandteil des Hauses.</p> <p>In Amerika entstehen die Haushaltswissenschaften (siehe Kap. 5.2, Seite 34) zu Beecher und Beecher-Stowe). In Großbritannien veröffentlicht Isabella Mary Beeton<sup>25</sup> den ersten in Europa erschienenen umfassenden Ratgeber zum Haushaltsmanagement: "Mrs. Beeton's Book of Household Management". Zielgruppe war die aufstrebende Mittelklasse, für die es Informationsquelle und Ratgeber sein sollte. Im Erscheinungsjahr wurden 60.000 Exemplare verkauft. Es enthielt 44 Kapitel, darunter eines mit dem Titel "Arrangement and Economy of the Kitchen".</p> <p>In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts werden durch die zunehmende Industrialisierung Veränderungen in der Küchengestaltung eingeleitet, die Herde werden weiter verbessert sowie kleiner und dadurch für nicht-herrschaftliche Küchen interessant. Weiters werden die Versorgung mit Wasseranschlüssen und die Anbindung an die Kanalisation in den Haushalten der Städte nach und nach zum Standard.</p> <p>Das in den größeren Städten bereits vorhandene Gasversorgungsnetz wird erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts zur Beheizung von Räumen und zur Versorgung von Küchen genutzt.</p> <p>Dass sich zwischen 1890 und 1914 die Anzahl der Gaststätten in Frankfurt verdoppelte, begründet Hirschfelder<sup>26</sup> (aus Sicht der Entwicklung der europäischen Esskultur) u.a. damit, dass die Zubereitungsmöglichkeiten vor allem in den Mietkasernen der Städte schlecht waren.</p> <p>In den Arbeiterfamilien entsteht Mitte des 19. Jahrhunderts das Problem der Doppelbelastung der Frau, die neben der Hausarbeit auch einer Erwerbstätigkeit nachgehen muss, um das Einkommen der Familie zu erhöhen.</p> <p>In Yokohama, Japan, wird die erste öffentliche Wasserversorgung in Betrieb genommen.</p>
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>25</sup> geb. Isabella Mayson (1836-1865)

<sup>26</sup> vgl. Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur; Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag GmbH, Frankfurt/Main, 2001

1893 werden bei der Weltausstellung in Chicago<sup>27</sup> u.a. der erste elektrische Herd sowie der erste elektrische Wasserkocher vorgestellt.

Um 1900 werden Kochbücher aus aller Welt erstmals in großer Zahl ins Japanische übersetzt. Dadurch verändern sich nach und nach die Speisegewohnheiten und die japanische Küche selbst.

---

<sup>27</sup> auch "World's Columbian Exposition" genannt, anlässlich des 400sten Jahrestages der Landung von Columbus

## 5 GESCHICHTE DER AMERIKANISCHEN KÜCHE

In diesem Kapitel werden die Entstehung der Disziplin der Haushaltswissenschaften und die Hintergründe der Entwicklung der Küchenkonzeptionen in Amerika beleuchtet.

### 5.1 Zwei Modelle der amerikanischen Küche

Die nachfolgenden Ausführungen basieren auf Jane Murphys<sup>28</sup> Betrachtungen zur Entwicklung zweier unterschiedlicher amerikanischer Küchenmodelle; "kitchen as space" (Küche als Raum) und "kitchen as object" (Küche als Objekt).

Eine grundsätzliche Differenzierung zwischen den beiden Modellen kann anhand der unterschiedlichen sozialen Strukturen in den USA vorgenommen werden; jene der Südstaaten, in denen das Kochen von Hausangestellten (früher Sklaven) übernommen wird und jene der Nordstaaten, in denen laut Murphy das Konzept der Selbstversorgung, basierend auf dem Pioniergeist, im Vordergrund steht.

#### 5.1.1 Küche als Objekt

Das Modell der Küche als Objekt kann vor allem dem Süden der USA zugeordnet werden. In der deutlichsten Ausprägung findet man das Küchenhaus; ein eigenständiges Gebäude, das mit dem Haupthaus nicht verbunden ist. Die Trennung der Gebäude ist einerseits auf die klimatischen Gegebenheiten zurückzuführen; durch die im Südosten der USA vorherrschende hohe Luftfeuchtigkeit und Temperaturen in den Sommermonaten. Andererseits hatte die Trennung den Hintergrund, dass man mit Küchenarbeiten und den Arbeitenden selbst nicht konfrontiert werden wollte.

Die Küche als Objekt ist ein Sinnbild der Küche als effiziente Produktionsstätte von Speisen durch Aufwandsminimierung.

Als repräsentativen Vertreter des Modells "Küche als Objekt" bezeichnet Murphy Mies van der Rohe: "In dessen Haus Farnsworth (1950) zum Beispiel gibt es die Geräte und die Arbeitsfläche zur Erfüllung der erforderlichen Funktionen, aber in der Architektur erscheinen sie eher abstrakt als Teil eines Objekts innerhalb des Hauses. Die Küche selbst ist verschwunden"<sup>29</sup>.

---

<sup>28</sup> Architektin und Professorin für Architektur, Ohio State University, USA, in: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

<sup>29</sup> Murphy in: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

### 5.1.2 Küche als Raum

Die Ureinwohner der USA und die frühen europäischen Siedler liefern das Modell für die Küche als Raum.

Die deutlichste Ausprägung dieses Modells repräsentieren Einraumhäuser und Hütten mit einer zentralen Feuerstelle als Wärme und Lichtquelle und zum Kochen - ohne eine bauliche Differenzierung der Funktionen.

Die Küche als Raum steht für Murphy für die Sehnsucht nach dem einfachen Leben. Repräsentativer Vertreter des Modells der "Küche als Raum" ist Frank Lloyd Wright, dessen Küchenkonzepte u.a. von den Einraumwohnungen der Pioniere und dem zentralen Element der Feuerstelle inspiriert waren.

### 5.1.3 Die Annäherung der beiden Konzepte Ende des 19. Jahrhunderts

Im Zuge der industriellen Revolution, der dadurch voranschreitenden Urbanisierung und der Lohnarbeit entwickeln sich die beiden Konzepte, die ursprünglich ländliche Gegebenheiten widerspiegeln, aufeinander zu.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass noch Mitte des 19. Jahrhunderts der Anteil der Landbevölkerung deutlich überwiegt, erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die Bevölkerungsdichte in den Städten höher.

Murphy hält dazu fest: "Vor diesem Hintergrund [der industriellen Revolution] entwickelte sich ein feministischer Diskurs rund um die Frage, ob die Qualität und Effizienz der Küche als Arbeitsbereich gesteigert und sie als rechtmäßiger Platz für Frauen befürwortet werden sollte, oder ob sie zugunsten kommunaler oder kommerzieller Küchen überhaupt abgeschafft werden sollte, was die den Frauen durch ihre Stellung im Haushalt auferlegte Isolation vermindert hätte".

## 5.2 Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften in den USA ab 1840

Im Zuge der sozialen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Veränderungen in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts erfolgte in den USA eine bedeutende Auseinandersetzung mit der Küche als Arbeitsplatz, den organisatorischen Voraussetzungen für eine effektive Haushaltsführung und den Rahmenbedingungen, die für die Erfüllung der gestellten Aufgaben zu schaffen waren.

Jene Frauen, die u.a. als Begründerinnen der Haushaltswissenschaften zu verstehen sind, waren, neben zahlreichen sozialen und gesellschaftspolitischen Verdiensten, auf die in dieser Arbeit nicht im Detail eingegangen werden kann, Wegbereiterinnen wesentlicher Veränderungen in der Küchenkonzeption, -organisation und -entwicklung.

Die von Beecher, Beecher-Stowe und Frederick Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts erschienen Publikationen hatten wesentlichen Einfluss auf die europäische Auseinandersetzung mit Haushaltswissenschaften nach dem ersten Weltkrieg.

Hinsichtlich der Auswirkung der in den USA entstandenen Theorien und praktischen Vorschläge zur Organisation von Küchen, ist festzuhalten, dass der Ansatz, die Küche als Arbeitsstätte mit spezifischen Anforderungen (z.B. hinsichtlich Hygiene, Arbeitsablauf und Strukturierung) zu betrachten, die Positionierung der Küche im Haus maßgeblich beeinflusste.

## 5.2.1 Catherine Beecher und Harriet Beecher-Stowe

Harriet Beecher-Stowe<sup>30</sup> veröffentlichte im Jahr 1843 "A Treatise on Domestic Economy"<sup>31</sup>, das erste umfassende Nachschlagewerk zu allen Aspekten der Aufgaben und Verantwortungen im Bereich der Haushaltsführung. Es gab zu dieser Zeit selbstverständlich bereits Ratgeber zu den Themenbereichen Haushalt, Kochen Kindererziehung oder Krankenpflege, jedoch kein umfassendes Kompendium.

In den Anhang der vorliegenden Arbeit wurde ein Kapitel aufgenommen, das das Inhaltsverzeichnis des Werkes enthält, um dessen inhaltlichen Umfang zu veranschaulichen (vgl. Seite 271).

Im Jahr 1869 veröffentlichten Beecher und Beecher-Stowe das Buch "The American Woman's Home: or Principles of Domestic Science being a Guide to the Formation and Maintenance of Economical, Healthful, Beautiful and Christian Houses".

### 5.2.1.1 Die Idealküche von 1869

Das Buch ist eine Überarbeitung und Erweiterung des Werkes von 1843 und enthält u.a. C. Beechers Modell der "Idealküche".

Es umfasst Anleitungen zur optimalen Aufbereitung und effektiven Zubereitung von Speisen, zur Strukturierung der einzelnen Arbeitsbereiche und zur Anordnung von Kochgeschirr.

Weiters enthält es eine Darstellung der Idealküche sowie einen Küchengrundriss.

---

<sup>30</sup> Jüngere Schwester von Catherine Beecher.

Harriet Beecher-Stowe ist die Autorin von "Uncle Tom's Cabin, or, Life among the Lowly", Boston 1852, John P. Jewett & Company.

"Uncle Tom's Cabin" war in den USA der meistverkaufte Roman des 19. Jahrhundert und das meistverkaufte Buch nach der Bibel.

Beecher-Stowe und Abraham Lincoln sind einander während des Bürgerkrieges 1862 begegnet. Ihm wird zugeschrieben, was jedoch historisch nicht belegt ist, sie mit den Worten "So this is the little lady who started this big war." ("Das ist also die kleine Dame, die diesen großen Krieg begonnen hat."), begrüßt zu haben.

<sup>31</sup> Auszug aus der Einleitung zu diesem Buch: "[...] The tendencies of democratic institutions, in reference to the rights and interests of the female sex, have been fully developed in the United States; and it is in this aspect, that the subject is one of peculiar interest to American women.

In this Country, it is established, both by opinion and by practice, that woman has an equal interest in all social and civil concerns; and that no domestic, civil, or political, institution, is right, which sacrifices her interest to promote that of the other sex. But in order to secure her the more firmly in all these privileges, it is decided, that, in the domestic relation, she take a subordinate station, and that, in civil and political concerns, her interests be intrusted to the other sex, without her taking any part in voting, or in making and administering laws." [...]

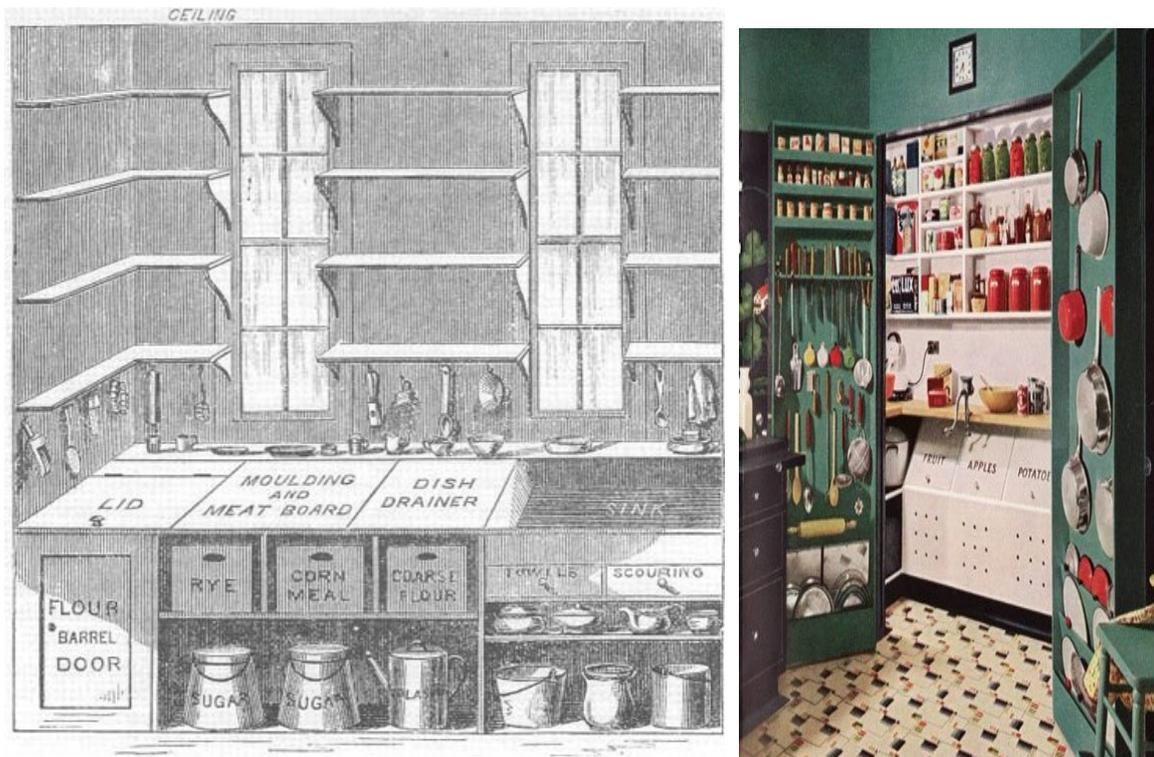


Abbildung 7: links; Kitchen Design, Catherine Beecher, Quelle: [www.ediblegeography.com](http://www.ediblegeography.com)

Die Abbildung rechts zeigt einen Küchenentwurf<sup>32</sup> aus dem Jahr 1945 mit "Working Pantry".

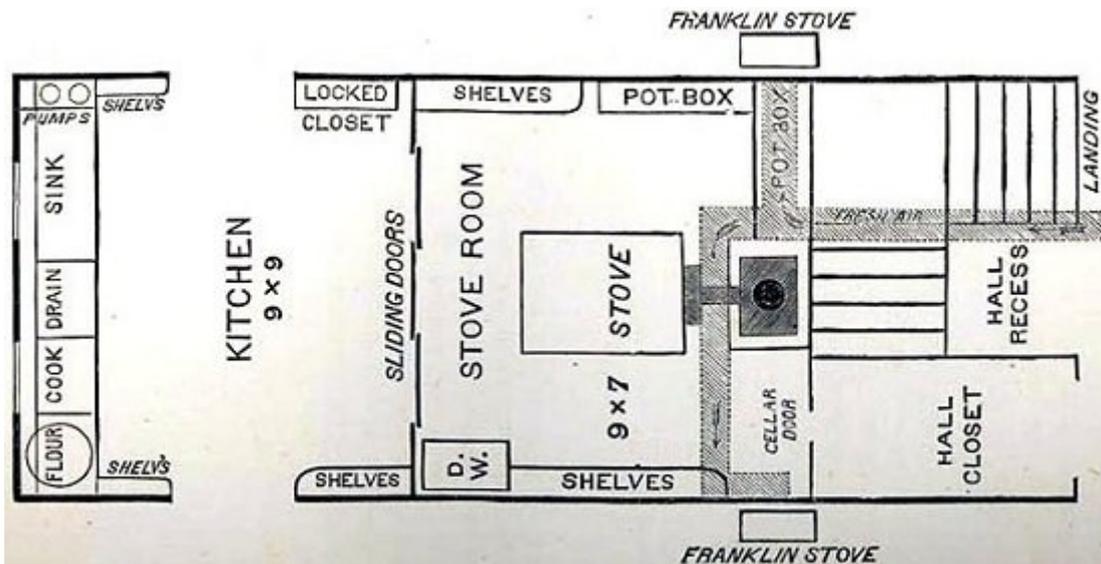


Abbildung 8: Kitchen Floorplan, Catherine Beecher, Quelle: <http://wonderandthewoodenpost.files.wordpress.com>

Aus der Darstellung der Küche und dem Grundriss geht hervor, dass aus Sicht der Autorinnen die Idealküche über eine durchgehende Arbeitsfläche mit darunter liegendem Stauraum verfügt, die vom Herd räumlich getrennt wird.

<sup>32</sup> Foto: Armstrong Kitchen, 1945, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

Der Herd wurde in einem eigenen - mittels Schiebetüren - von der Küche getrenntem Raum vorgesehen, um die Hitzeentwicklung in einen begrenzten Bereich zu verlagern. Der Lebensmittelaufbewahrungs- und der Speisenzubereitungsbereich verfügen in diesem Konzept über klar strukturierte Ablageflächen und Behältnisse. Die Neuorganisation der Küche sah auch einen eigenen Vorbereitungs- und Spülbereich, sowie regelmäßig angeordnete Regale vor.

Diese Idealküche war das Ergebnis von Überlegungen zur strukturierten Organisation sämtlicher in einer Küche anfallender Arbeitsschritte, ihrer zeitlichen Abläufe und deren vor- und nachgelagerten Prozesse.

Sozialer bzw. gesellschaftspolitischer Hintergrund des Konzepts war die Einstellung der Autorinnen zu den Pflichten einer - nach Perfektion strebenden - christlichen Ehefrau und Mutter.

Mit der Haus-Arbeit, die von der Frau selbst verrichtet und nicht an Bedienstete delegiert werden sollte, würde die Hausfrau ihre Pflicht an der Gesellschaft erfüllen. Um dies zu erreichen und die angestrebte Perfektion erlangen zu können, war ein entsprechend organisierter und optimierter (Küchen-) Arbeitsplatz aus Sicht der Autorinnen Grundvoraussetzung.

Zur Konzeption der Idealküche gehörten auch technische Hilfsmittel; der Entwurf berücksichtigte die neueste Technologie und es war für Catherine Beecher selbstverständlich, dass diese der Hausfrau zur Verfügung gestellt werden sollten.

James M. Fitch<sup>33</sup> hält Folgendes fest: "Die Häuser Catherine Beechers werden als Maschinen für das Familienleben gesehen oder, um die Worte der Autorin zu gebrauchen: sie sind "für den ausdrücklichen Zweck entworfen, jedes Familienmitglied in den Stand zu setzen, mit den Händen für das gemeinsame Wohl zu arbeiten, und zwar auf eine zugleich gesunde, wirtschaftliche und geschmackvolle Weise".

Es gibt keine unklar definierten oder anonymen Räume mehr. Vom Keller bis zum Dachgeschoß ist jedem Quadratmeter eine eindeutige Funktion zugewiesen. Als wichtigste Voraussetzung für eine rationelle Hausarbeit wird die übersichtliche Unterbringung der Vorräte und Gerätschaften angesehen."

Ich vertrete die Ansicht, dass dem progressiven Ansatz und der Arbeit von Beecher und Beecher-Stowe für die Auseinandersetzung mit der (neuen) Disziplin der Haushaltswissenschaften und der Entwicklung von Küchen in den USA und in weiterer Folge in Europa besondere Bedeutung beizumessen ist.

---

<sup>33</sup> James M. Fitch: Vier Jahrhunderte Bauen in USA, Berlin, Frankfurt/M., Wien, Ullstein, 1968

Dies ist meiner Meinung nach dadurch zu belegen, dass die bereits 1869 vorgestellte Idealküche lediglich geringfügig verändert wurde, um zur Einbauküche des 20. Jahrhunderts zu werden; die Arbeitsfläche wurde zur durchgehenden Arbeitsplatte, den Unterschränken wurden Türen vorgesetzt und aus den offenen Regalen wurden mit Türen und Seitenwänden versehene Oberschränke.

Als Vorreiterin der Überlegungen zu Ergonomie und Hygiene war ihre Intention, Frauen - durch Organisation - die Haushaltsführung zu erleichtern. Gleichzeitig wurde aber damit das Bild des Hauses als Arbeitsplatz und der Küche als Werkstatt der Frau gefestigt. Die Ironie war, dass Beecher grundsätzlich die geleistete, und kaum beachtete Arbeit der Frauen, jener der Männer gleichstellen wollte. Sie schrieb sogar, dass ein Mann, der nur für ein einziges Fachgebiet ausgebildet sei, die Hausarbeit aufgrund ihrer vielfältigen Herausforderungen gar nicht würde vollbringen können.

### 5.2.2 Christine Frederick

Christine Frederick veröffentlichte 1912 unter den Titel "The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management" <sup>34</sup> ihre betriebswirtschaftlichen Untersuchungen zu Bewegungs- und Zeitabläufen im Haushalt.

Ihre Analysen basieren u.a. auf den von Frederick W. Taylor <sup>35</sup> für die Industrie vorgenommenen Zeit- und Bewegungsstudien bei Produktionsprozessen und den zu dieser Zeit diskutierten betriebswirtschaftlichen Schlagwörtern Effizienz, Produktivität und Standardverfahren.

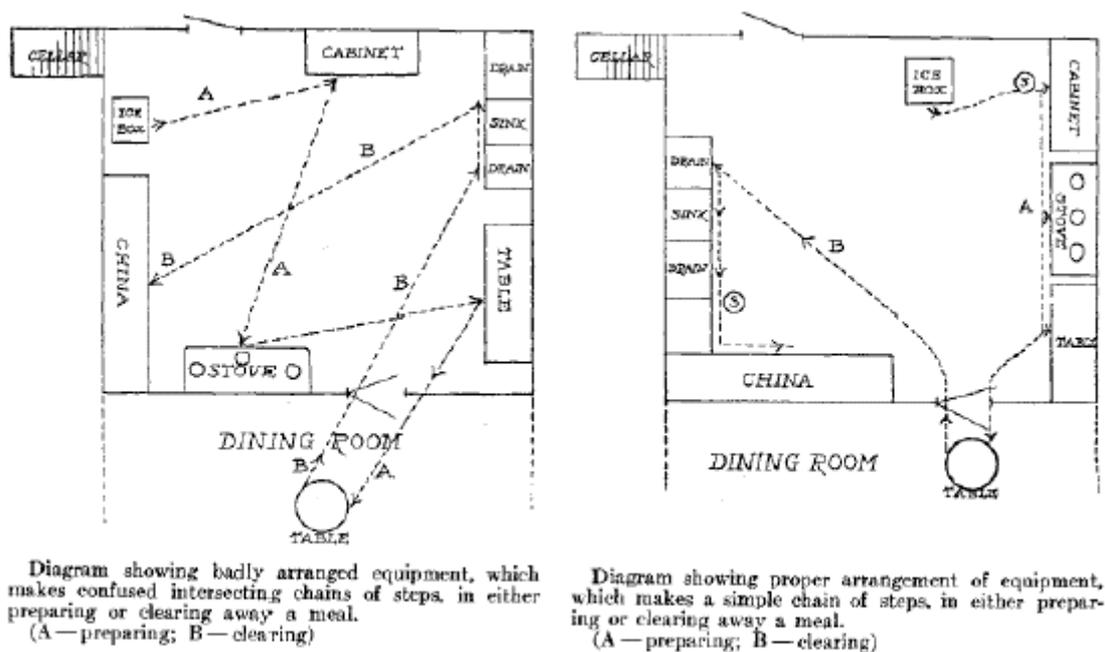


Abbildung 9: Grouping of Kitchen Equipment, Christine Frederick, Quelle: Ladies Home Journal, 1912

<sup>34</sup> Ladies Home Journal, Sept.-Dec. 1912, später in Buchform: The Musson Book Company, Toronto, Kanada, 1913

<sup>35</sup> Frederick Winslow Taylor (20.03.1856-21.03.1915), The Principles of Scientific Management, Harper & Brothers, London, 1911

### 5.2.2.1 Die arbeitssparende Küche - labor-saving kitchen 1915

Im Jahr 1915<sup>36</sup> erschien ihr Buch "Household Engineering: Scientific Management in the Home", in dem sie das Modell der arbeitssparenden Küche ("labor-saving kitchen") entwickelt.

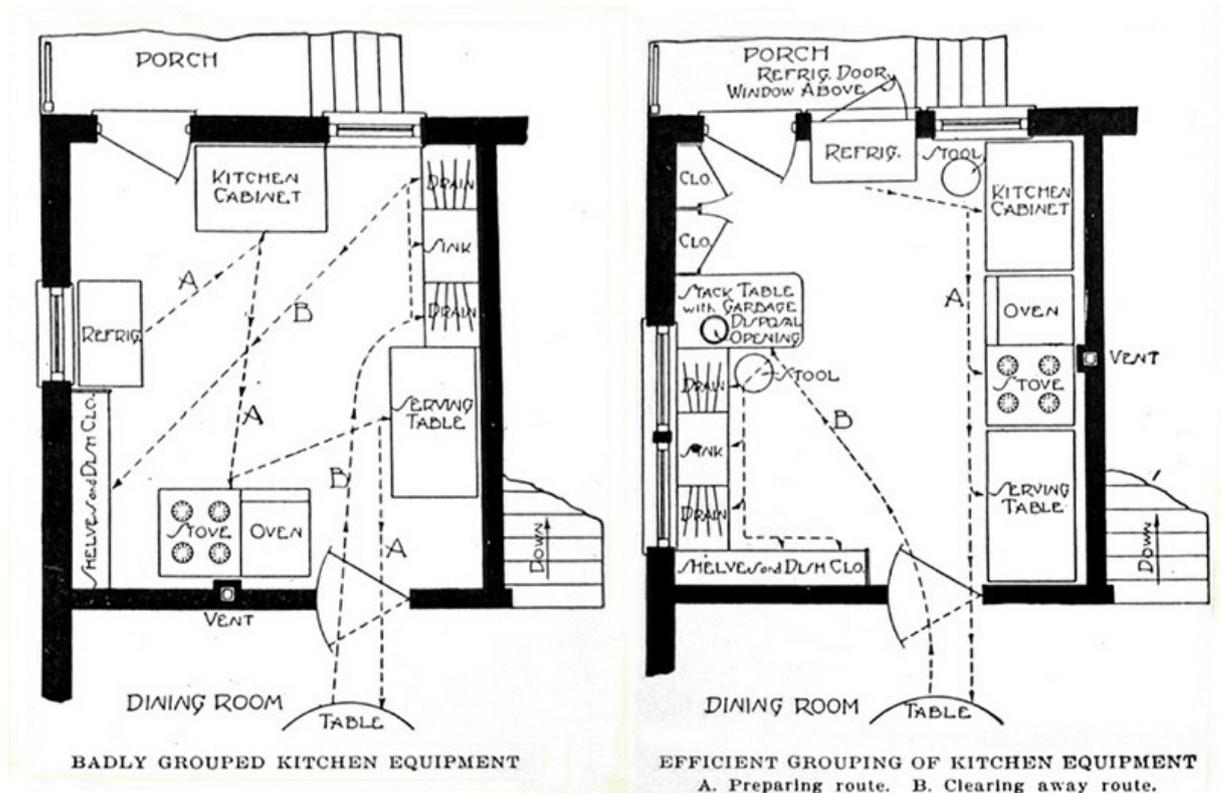


Abbildung 10: Grouping of Kitchen Equipment, Christine Frederick, Quelle: www.rhgdigital2.co.uk

In ihrem Buch stellt Frederick mit Hilfe von Illustrationen eine schlecht strukturierte Küchenausstattung einer effizienten Strukturierung gegenüber.

Dabei betrachtet sie die Wege und Abläufe zwischen Küche und Esszimmer zum Anrichten (A - Preparing route) und zum Abräumen (B - Clearing away route) von Speisen.

Interessant beim Vergleich der 1913 bzw. 1915 veröffentlichten Darstellungen sind auch die damit dokumentierten Veränderungen; 1913 sind noch eine "ice box" und ein "stove" dargestellt, 1915 bereits ein "refrigerator" und ein zusätzlicher "oven".

Frederick beschreibt 1915 auch im Detail, dass der Eiskasten ein fixer Bestandteil der Küchenkonstruktion sein sollte und in die Wand einzulassen ist, damit das benötigte Eis von außen zugeführt werden kann.

<sup>36</sup> Home Economics Association, Chicago, 1915

Ihre Ausführungen zur "labor-saving kitchen" umfassen u.a. die Themenbereiche Beleuchtung, Belüftung, Farbgebung, Heißwasser-Zufuhr, Wand- und Bodenbeläge, Oberflächenbeschaffenheit, Arbeitshöhen und technische Hilfsmittel.

Betreffend die korrekte Höhe von Arbeitsflächen ist eine detaillierte Tabelle enthalten, der zu entnehmen ist, welche Höhe - in Abhängigkeit von Körpergröße und Art der zu verrichtenden Tätigkeit (stehend oder sitzend) - gewählt werden sollte.

Ihr Buch enthält weiters einen Abschnitt über den Vorteil von Einbauten ("built-in convenience"), dazu ein Auszug aus dem Original-Text: "[...] As said previously, it is better to eliminate the disconnected pantry and build into the kitchen itself permanent closets and shelving in harmony with the processes of work. [...]"

### 5.2.2.2 Grundrisse der labor-saving kitchen

Abhängig von der Größe eines Hauses hat Frederick Grundrisse für die "labor-saving kitchen" entwickelt, von denen nachfolgend drei angeführt werden<sup>37</sup>:

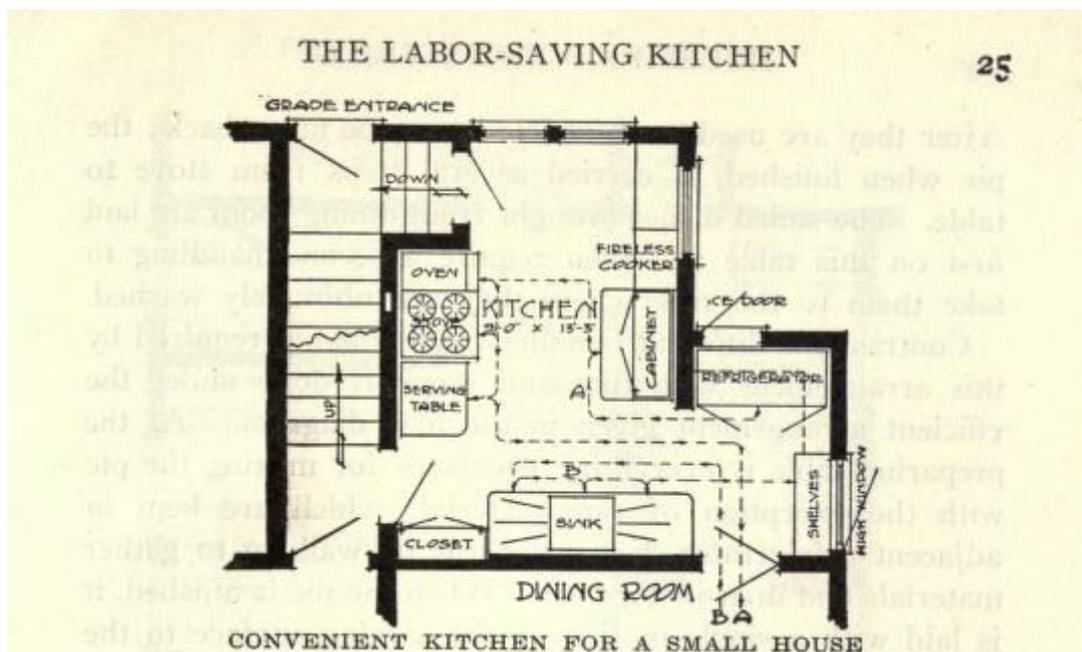


Abbildung 11: Grundriss arbeitssparende Küche für ein kleines Haus, Christine Frederick

<sup>37</sup> Alle entnommen aus: Christine Frederick, Household Engineering: Scientific Management in the House, Home Economics Association, Chicago, 1915

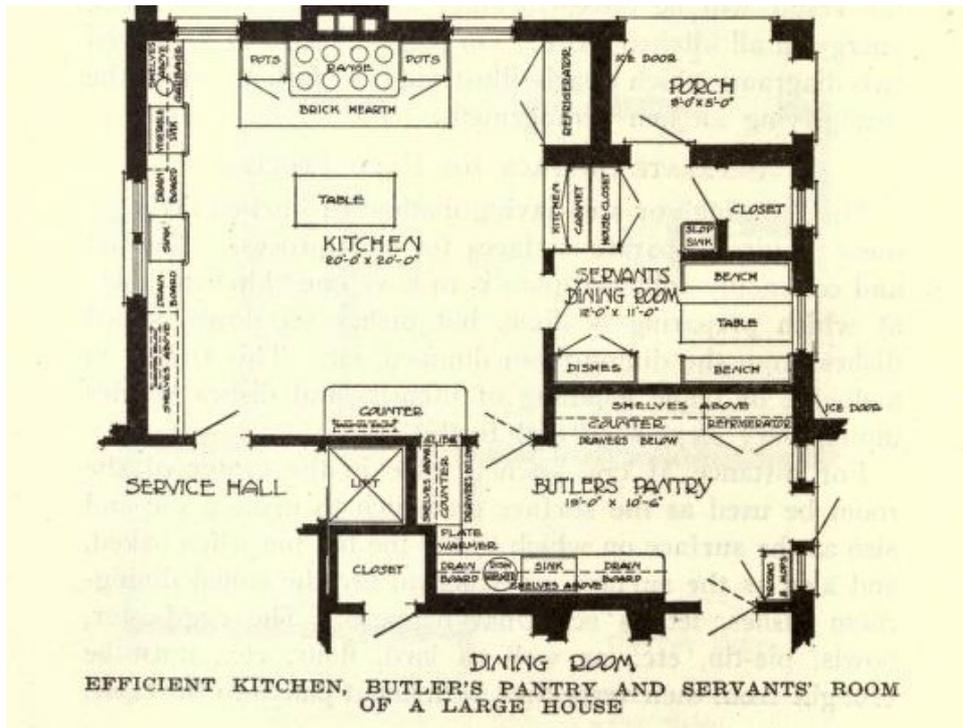


Abbildung 12: Grundriss arbeitssparende Küche für ein großes Haus, Christine Frederick

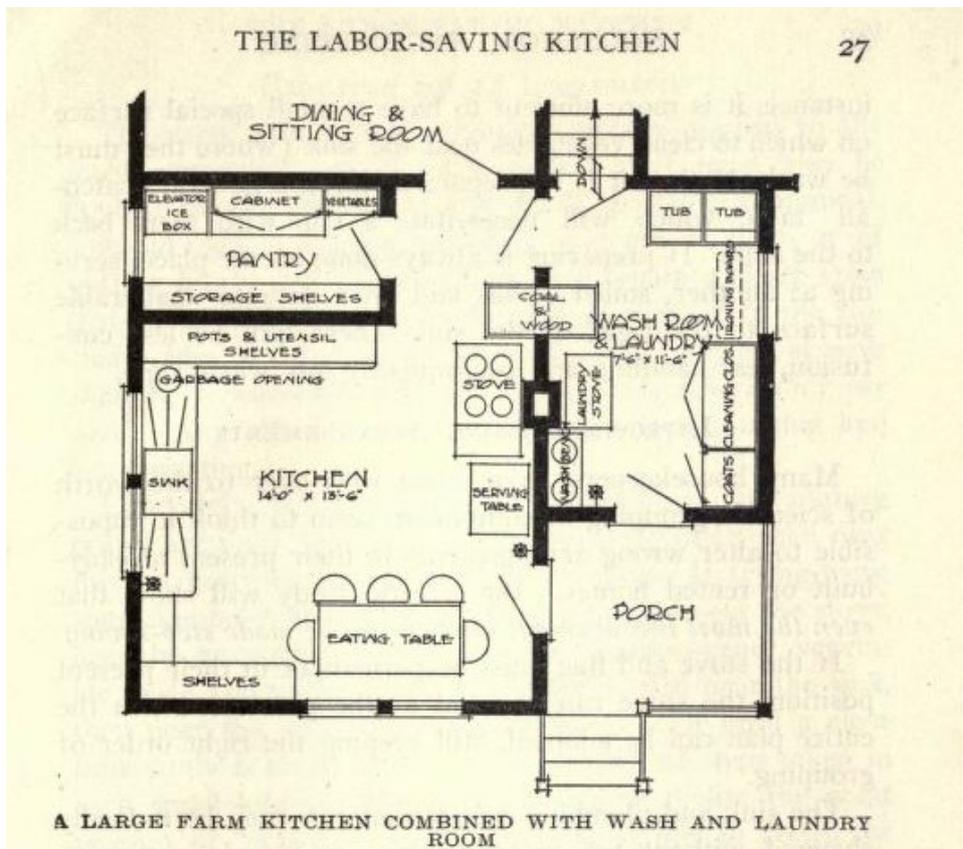


Abbildung 13: Grundriss arbeitssparende Küche mit angeschlossenen Wirtschaftsraum für ein großes Landhaus, Christine Frederick

### 5.2.2.3 Die optimale Lage der labor-saving kitchen

Frederick stellt nachfolgende Überlegungen zu optimalen Lage der Küche an<sup>38</sup>: "[...] Norden und Osten wird kühl und heiter und nicht zu heiß und sonnig für Nachmittagsarbeit sein. (...) Es ist nicht so einfach, ein attraktives Haus zu entwerfen, in dem Küche und Esszimmer auf die Straße schauen, aber es ist möglich. [...]"

Das Erfordernis eines von der Küche getrennten Esszimmers wird von Frederick kritisch hinterfragt, sie plädiert für einen zusätzlichen Essbereich in der Küche, der das Esszimmer nicht ablösen, aber die Möglichkeit schaffen sollte, kleinere Mahlzeiten direkt in der Küche einzunehmen.

An dieser Stelle sei nochmals darauf hingewiesen, dass diese Überlegungen aus dem Jahr 1915 stammen.

### 5.2.2.4 Einfluss auf die Haushaltswissenschaften in Europa ab 1921

Fredericks Werk "Household Engineering: Scientific Management in the Home" ist in deutscher Sprache 1921 unter den Titel "Die rationelle Haushaltsführung. Betriebswirtschaftliche Studien" in Berlin erschienen.

Erna Meyer wurde von den Betrachtungen Fredericks wesentlich beeinflusst. Ihre Arbeit zur Küchenplanung, die zum Teil auf Fredericks Erkenntnissen und Analysen basierte, wurde unter dem Titel "Der neue Haushalt: Ein Wegweiser zur wirtschaftlichen Betriebsführung"<sup>39</sup> 1926 veröffentlicht.

---

<sup>38</sup> deutsche Übersetzung übernommen aus: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

<sup>39</sup> Franck'sche Verlagshandlung, Stuttgart, 1926

### 5.2.3 Haushaltsgeräte und industrielle Küchenfertigung in den USA vor dem 2. Weltkrieg

Christine Frederick veröffentlichte 1929 ein weiteres Buch, das den Titel "Selling Mrs. Consumer<sup>40</sup>" trug. Ihre Absicht war es, Informationen zum Konsumverhalten der amerikanischen Hausfrau und Mutter so aufzubereiten, dass die Industrie in die Lage versetzt wird, die beschriebenen Bedürfnisse durch die Entwicklung und Vermarktung entsprechender Produkte zu erfüllen.

Kapitel XVII ihres Buches trägt den Titel "The Household Equipment Revolution". Aus diesem ist zur Verdeutlichung des Stands der technischen Entwicklung von Haushaltsgeräten in den USA 1929 ein Teil des Originaltextes zitiert:

"[...] Ask any foreigner what is the most vivid association which first leaps to his mind at mention of America, and you will find that it is equipment.

Men in other countries think of America and factory efficiency in the same breath (...).

In quite the same way women in other countries now think America and household efficiency are synonymous; and are very eagerly noting our automatic cooking devices, wringer- less washing, dustless cleaning, power ironing, and houses which are marvels of compact comfort, equipped for saving woman's time, steps, and effort. In short, America stands preeminent throughout the entire world for its development of mechanical aids and its use of power, both in household and in factory, together with its adoption of house constructions which make for ease, comfort, convenience, sanitation, warmth, and labor-saving. [...]"

Jane Murphy<sup>41</sup> schreibt es u.a. Fredericks Bemühungen zu, dass Mitte der 30er Jahre eine intensive Vermarktung von Haushaltsgegenständen, deren Gestaltung und Ausführung immer stärker an Bedeutung gewann, einsetzte.

Einige der von Beecher, Beecher-Stowe und Frederick entwickelten Vorschläge und Empfehlungen wurden im Rahmen der beginnenden industriellen Fertigung von Küchen berücksichtigt.

---

<sup>40</sup> The Business Bourse, New York, 1929

<sup>41</sup> Architektin und Professorin für Architektur, Ohio State University, USA, in: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

Der Forderung, den von der Hausfrau wahrgenommenen Management-Aufgaben durch Berücksichtigung eines entsprechenden Arbeitsbereichs Rechnung zu tragen, kamen einige amerikanische Küchenhersteller nach - sie sahen einen Tisch und Ablageflächen für die zum Management benötigten Unterlagen vor (siehe nachfolgende Abbildungen).

Andere Lösungen, die effiziente Arbeitsabläufe in der Küche unterstützten sollen, fielen den Effizienz-Vorgaben für die Erzeugung von Industrieprodukten zum Opfer.

Es wurden Standardmaße festgelegt, nach denen Küchen entwickelt wurden, Einbauküchen nehmen bis heute kaum auf die Körpergröße des Benutzers Rücksicht und die durchgängige Arbeitsfläche oder -platte macht die Überlegung, ob im Stehen oder im Sitzen gearbeitet werden soll, überflüssig.

Fredericks Überlegungen führen zu einem Bild der Küche als optimierten, aber letztlich isolierten Arbeitsraum.



**Abbildung 14:** Printwerbungen von Armstrong Kitchen, 1940 und 1948, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

### 5.3 Küchenplanung von Frank Lloyd Wright

Die amerikanische Architektin und Professorin für Architektur an der Ohio State University, Jane Murphy, merkt im Rahmen ihrer Untersuchungen<sup>42</sup> zu den Modellen "Küche als Raum" bzw. "Küche als Objekt" an, dass amerikanische Architekten in den 30er Jahren der Küche im Zuge theoretischer Betrachtungen wenig Aufmerksamkeit widmeten.

Die Küche wurde nicht als wichtiger Raum, sondern als Arbeitsraum behandelt. Murphy hält fest, dass sich "sogar in avantgardistisch gestalteten Häusern vor dem 2. Weltkrieg kaum ein wirklicher Unterschied in der Küchenkonzeption ausmachen lässt."<sup>43</sup>

Als Beispiel führt sie Kochers und Freys Aluminaire (1935) an, das zwar einen Speisenaufzug vorsieht, aber ansonsten keine konzeptionellen Änderungen bei der Küchenplanung.



Abbildung 15: Aluminaire, Außenansicht, Quelle: [www.salecrane.com](http://www.salecrane.com)

Murphy bezeichnet den Ansatz Fredericks als charakteristisch für das Modell "Küche als Objekt"; die Küche ist strukturierter, prozessoptimierter Arbeitsplatz, der nach neuesten betriebswirtschaftlichen Erkenntnissen "die Technologie und den Fortschritt umarmt". Im Gegensatz dazu sind die Küchenkonzepte Frank Lloyd Wrights (08.06.1867 – 09.04.1959) zu sehen; er vollzog mit seinen Arbeiten den Wandel der Küche vom reinen Arbeitsraum zum bedeutsamen Raum.

<sup>42</sup> vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklantz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

<sup>43</sup> vgl. ebenda

Wright hielt 1894 zur Küchengestaltung fest: "Gestalten Sie Ihre Küche lebenswert, ordnen Sie all die kleinen praktischen und notwendigen Dinge gut an, denn sie verringern die kleinlichen Reibereien, derentwegen alles seufzt und ächzt...

Ihre Lebensphilosophie wird sich zu Ihrer Schande oder zu Ihren Ehren in all diesen Dingen widerspiegeln. Wenn sie auch stumm sind, so sind sie doch beredte Zeichen Ihrer persönlichen Eigenart und Ihres Charakters."<sup>44</sup>

### 5.3.1 Das einfache Leben

Wright wuchs in einer ländlichen Umgebung in Wisconsin auf. Er betonte im Laufe seiner Karriere mehrfach, wie sehr ihn das Bild der ländlichen Familie, die einen großen Wohnraum zur Verfügung hatte, in dem die Mutter kochte, die Kinder hütete, sich mit ihrem Mann unterhielt und in dem gemeinsam gegessen wurde, beeinflusst hatte.

Dieses Bild bezeichnete er u.a. als Inspiration für die Küchen seiner "organischen Häuser"<sup>45</sup> und hob die Bedeutung der Feuerstelle als zentrales Element in den Entwürfen zu den "Prairie Houses"<sup>46</sup> hervor.

---

<sup>44</sup> The Architect and the Machine, 1894, enthalten in: Bruce Pfeiffer (Hrg.), Collected Writings, Band 1, 1884-1930, New York, 1992, Übersetzung übernommen aus: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

<sup>45</sup> Originaltext aus: [www.der-organische-architekt.de](http://www.der-organische-architekt.de): "Frank Lloyd Wright entwickelte zusammen mit Louis Sullivan die Idee der "organischen Architektur", bei der sich das Bauwerk in seine natürliche Umwelt eingliedert. So wurden nicht nur Form und Farbe, sondern auch Material und Struktur der Bauten passend der entsprechenden Umwelt ausgesucht und entwickelt. Die organische Architektur orientiert sich außerdem stark an den Bedürfnissen des Menschen. Für jeden soll ein angemessener Lebensraum entstehen. Der Leitsatz vieler großer Designer "form follows function", der von Sullivan stammte, wurde aufgenommen und umgestellt zu "Form und Funktion sind eins". Beide verschmelzen zu einer Einheit. Wright benutzte statt "organisch" auch oft die Wörter "integrierend" oder "wesentlich". Er entwickelte diesen Baustil in einer Zeit, in der die Industrienationen ihre permanent fortschreitenden technischen Errungenschaften auslebten und die Menschen immer stärkere Beziehungen zur Technik aufbauten. Wright jedoch stellte den Menschen wieder in Beziehung zur Natur und sah gleichzeitig die Architektur verwurzelt mit dem Boden, auf dem sie steht. Die Natur sollte beim Bauen stets respektiert werden. Das beste Beispiel für dieses Ideal ist das Haus "Fallingwater" in Pennsylvania."

<sup>46</sup> Seine so genannten Prairie Houses sollten Ausdruck des amerikanischen Geistes von Demokratie, Pioniergeist und Zusammenhalt sein. Das wichtigste Element war die Feuerstelle als Treffpunkt der Gemeinschaft, um die herum sich das Gebäude entwickelt. Harmonisch bettet sich das Ganze in die umliegende Landschaft ein.

### 5.3.2 Der Einfluss Japans

Wright erhielt während des 1. Weltkrieges den Auftrag, das Imperial Hotel<sup>47</sup> in Tokyo zu entwerfen. Dieser Auftrag führte ihn nach Japan und nahm zwischen 1916-1922 den Großteil seiner Zeit in Anspruch.

Murphy<sup>48</sup> führt in ihrer Auseinandersetzung mit der Bedeutung von Wrights Konzepten zur Küchengestaltung aus, dass die Beobachtungen der japanischen Architektur Wright zur Verwendung niveaugleich eingelassener Badewannen, beheizter Bodenflächen und nicht zuletzt zu einer Neukonzeption der Küche veranlasst haben.

In seiner Autobiographie<sup>49</sup> hielt Wright 1932 über die japanische Küche fest: "Steigen Sie einige Stufen zu dieser (Küche) hinunter, da sie auf Bodenniveau liegt und sich, mit Fliesen versehen, hoch bis in die Dachsparren hinauf erstreckt. Sie gleicht einem kühlen, sauberen und gut durchlüfteten 'Studio'. Ihre einfache Ausstattung ist aus poliertem Beton und Stein."

### 5.3.3 Bezeichnungen für die Küche

Wright hat in seinen Entwürfen immer wieder unterschiedliche Benennungen der Küche verwendet, um die in diesem Bereich durchgeführten Tätigkeiten von der reinen Erbringung von Arbeitsleistungen zu differenzieren.

Nach Aussage von Murphy<sup>50</sup> war "Wright nicht der einzige, der über eine Änderung der Bezeichnung nachdachte, aber er dürfte der einzige männliche Architekt gewesen sein, der dies zum damaligen Zeitpunkt tat."

Folgende Benennungen sind in den Entwürfen Wrights zu finden:

- **laboratory** (vgl. Hanna House)
- **workspace** (vgl. House Jacobs II)
- **cooking** (vgl. House Jacobs I)
- **studio** (für die japanische Küche)

---

<sup>47</sup> Das Hotel zählt zu den wenigen Bauten seiner Größe, die das verheerende Kanto-Erdbeben von 1923 überstanden.

<sup>48</sup> vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklantz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

<sup>49</sup> An Autobiography, 1932, enthalten in: Bruce Pfeiffer (Hrg.), Collected Writings, Band 2, 1930-1932, New York, 1992, Übersetzung übernommen aus: Die Küche (vgl. ebenda)

<sup>50</sup> vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklantz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

### 5.3.4 Willey House

Murphy<sup>51</sup> erläutert zu dem für Malcolm und Nancy Willey im Jahr 1932 gebauten Haus, dass hier die Idee der organischen Architektur umgesetzt wird und ein bedeutender Wandel bei der Konzeption der Küche stattgefunden hat.



Abbildung 16: Willey House, Außenansicht, Quelle: [www.thewilleyhouse.com](http://www.thewilleyhouse.com)

Murphy<sup>52</sup> führt dazu aus, dass "das Esszimmer als unabhängige Einheit aufgelöst ist und sich die Trennwand zwischen Küche und Wohnbereich zu öffnen beginnt."

Die Küche wird mit dem Wohnbereich durch die aus Regalen bestehende Trennwand verbunden und gleichzeitig getrennt, da zwischen den Regalbrettern Glasscheiben angebracht sind, die erreichen sollen, dass eine Sichtverbindung zwischen den Räumen entsteht, gleichzeitig aber Küchengerüche vom Wohnbereich ferngehalten werden. Zwischen Küche und Esszimmer ist eine quergeteilte Türe angebracht, die verschiedene Varianten der Verbindung bzw. Trennung ermöglicht.

<sup>51</sup> vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklutz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

<sup>52</sup> ebenda

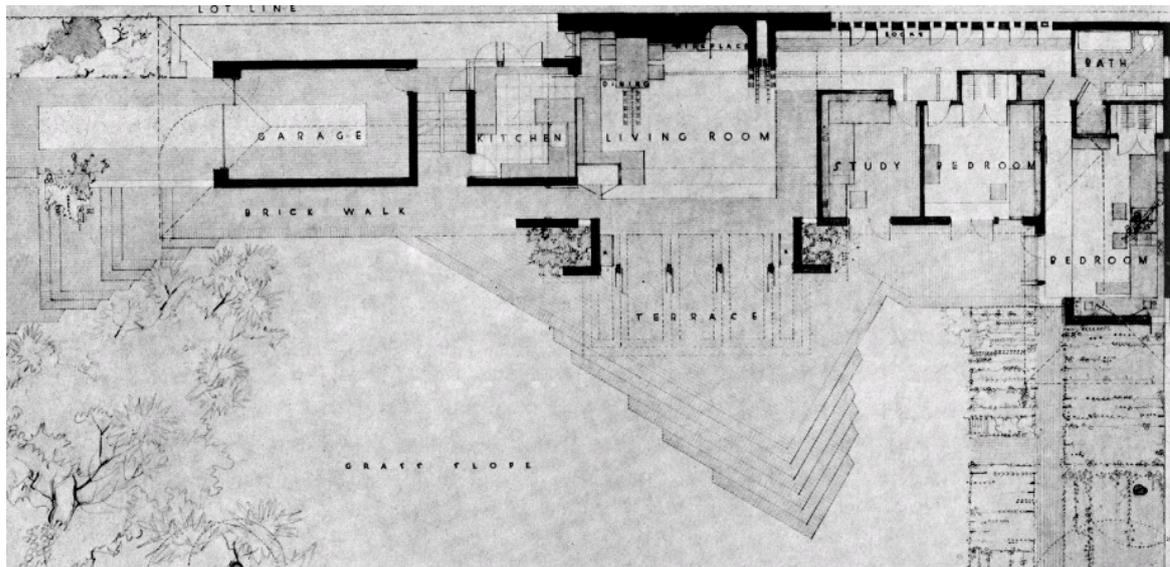


Abbildung 17: Willey House, Grundriss, Quelle: [www.medienarchitektur.at](http://www.medienarchitektur.at)

Im Jahr 1948 publizierte das Museum of Modern Art das Buch "So You Want to Build a House", das zu einem Bestseller wurde. In diesem wurde angeregt, dass eine Alternative zwischen der Küche als "kaltem Labor" und einer kargen Landhausküche geschaffen werden sollte. Als Beispiel für eine solche Alternative wurde die Küche von Willey House abgebildet.



Abbildung 18: Willey House, Küche mit Blick zum Esszimmer, Quelle: [www.thewilleyhouse.com](http://www.thewilleyhouse.com)



Abbildung 19: Willey House, Esszimmer mit Blick zur Küche, Quelle: [www.thewilleyhouse.com](http://www.thewilleyhouse.com)



Abbildung 20: Willey House, Küche, Quelle: [www.thewilleyhouse.com](http://www.thewilleyhouse.com)

### 5.3.5 Jacobs House I und II

Für Herbert und Katherine Jacobs realisierte Wright zwischen 1936 und 1947 zwei Häuser.

Für das erste Haus (Jacobs House I), das 1936 mit einem Budget von \$ 5.000.- beauftragt wurde, war nach Aussage Murphys<sup>53</sup> das ideale Versuchsobjekt für Wright. Sie bezeichnet die Auftraggeber als perfekte Versuchskaninchen für Wrights Experimente, da sie seinen Anforderungen an den amerikanischen Pioniergeist entsprachen und seinen Vorschlägen zur Konstruktionstechnik gegenüber aufgeschlossen waren.

Nach ihrer Aussage wurde Wright damit die Möglichkeit geboten, nach einer neuen Mehrschichtbauweise Wände zu errichten, eine Fußbodenheizung vorzusehen und eine im Inneren befindliche, mit Oberlicht ausgestattete und belüftete Küche, die Ausblick zum Essbereich und den dahinterliegenden Garten bietet, zu realisieren.



**Abbildung 21:** Jacobs House I, Außenansicht, Quelle: [www.dgunning.org](http://www.dgunning.org)

---

<sup>53</sup> vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

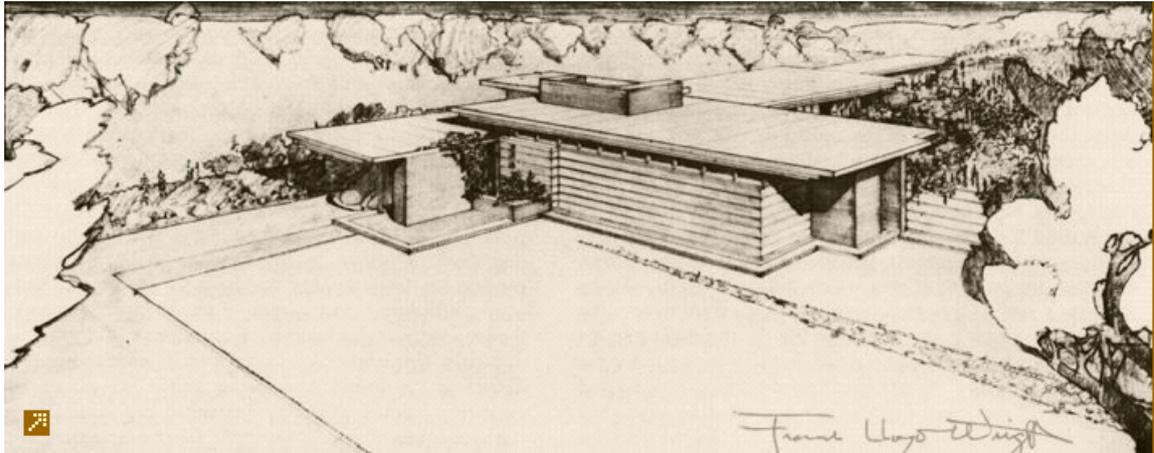


Abbildung 22: Jacobs House I, Zeichnung Außenansicht, Quelle: [www.usonia1.com](http://www.usonia1.com)

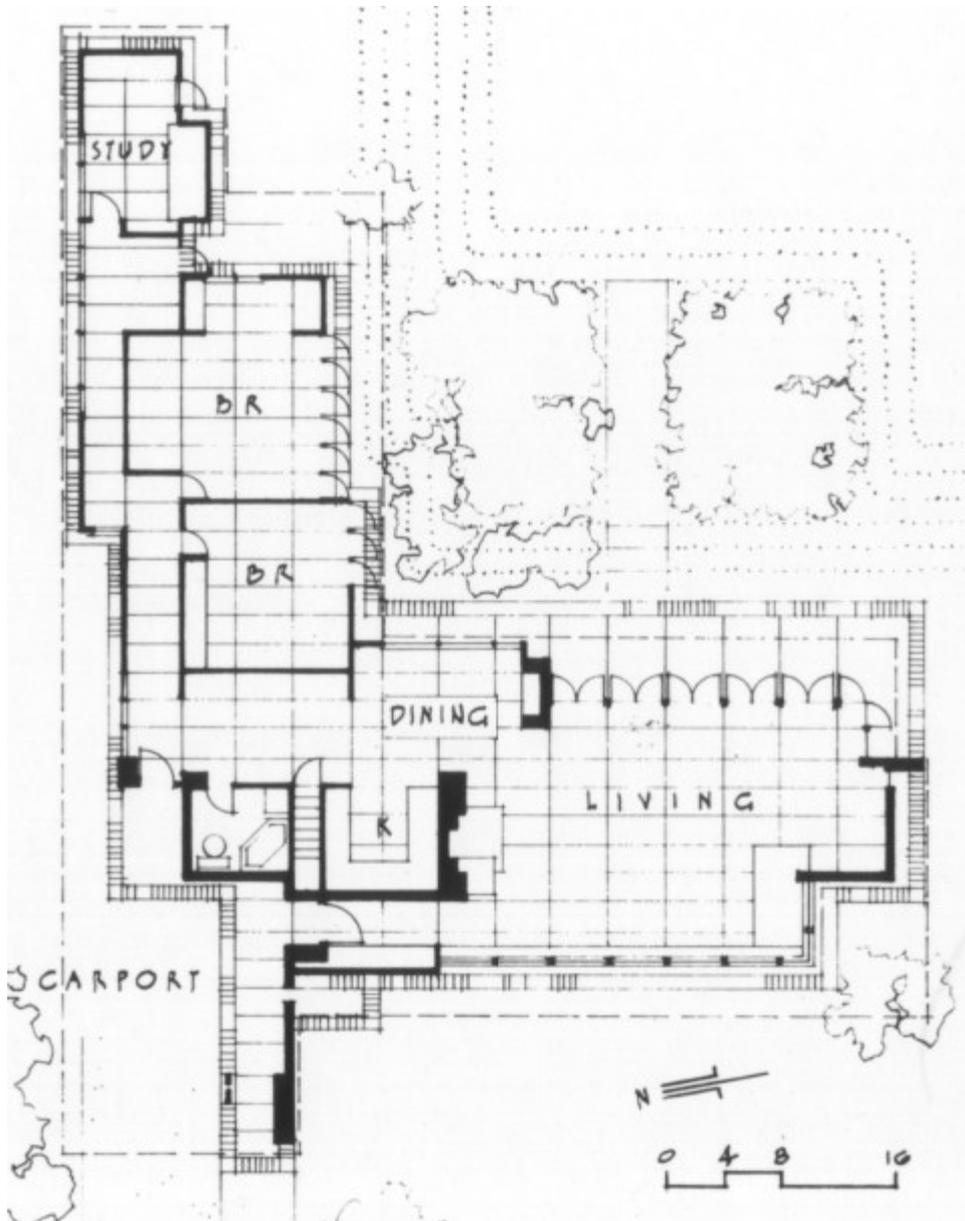


Abbildung 23: Jacobs House I, Grundriss, Quelle: [www.savewright.org](http://www.savewright.org)

Wright bezeichnete den Küchenbereich dieses Hauses mit "cooking". Da die Küche im Inneren das Haus liegt, an einer Seite angrenzend an die Kaminwand, hat sie kein Außenfenster, bietet jedoch, über den Essplatz hinweg, Ausblick nach Osten in den Garten.

Bei den Besprechungen zur Planung des Hauses hatte die Bauherrin zahlreiche Anforderungen zur Gestaltung der Küche an Wright übergeben, diese wurden jedoch, bis auf einen erhöhten Arbeitsbereich und eine erhöhte Spüle, von Wright nicht umgesetzt.

Sie sagte über die Zusammenarbeit mit dem Architekten nach der Fertigstellung des Hauses<sup>54</sup>: "Ich bin überzeugt, dass die Meinung der Hausfrau nur im Hinblick auf wenige grundlegende Bedürfnisse ihrer Familie Beachtung finden kann, wenn dem Architekten in seiner Konzeption durchgehende Kontinuität zugestanden wird"

Die Jacobs bewohnten ihr Haus bis 1947 und entschieden sich, dem ursprünglichen Vorschlag Wrights folgend, auf einem größeren Grundstück in einer etwas ländlicheren Gegend ein weiteres Haus zu bauen und beauftragten ihn mit der Planung und Umsetzung (Jacobs House II oder "Solar Hemicycle").



Abbildung 24: Jacobs House II, Außenansicht, Quelle: [www.wikiarquitectura.com](http://www.wikiarquitectura.com)

<sup>54</sup> Aussage im Rahmen von Gesprächen mit einer Frauengruppe aus Madison, bzw. von Wrights Werbekampagne. Quelle: Jane Murphy, vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklantz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

Murphy<sup>55</sup> merkt zu diesem Haus an, dass es hinsichtlich der Küchenkonzeption insofern von Bedeutung ist, als "die Küche wirklich einen Teil des Wohnzimmerbereichs an einem Ende der gekrümmten Form bildet, während das Arbeitszimmer am anderen Ende liegt. (...) Dieses Haus entspricht räumlich vermutlich am meisten von allen Wrights Bild von der um die Feuerstelle versammelten mythischen Familie: ein großer Raum mit dem Kamin in der Mitte."

Sie erläutert weiters, dass "die Hintertüre als der Ort der Anlieferung der Waren und der Entsorgung des Abfalls in den innen liegenden Küchen der Häuser Jacobs und Hanna (siehe nachfolgendes Kapitel) vollkommen abgeschafft wird.

Das wichtigste Vorbild dieser Küchen war in der Tat die Farmhausküche, in der das Essen direkt vom Garten kam."

In diesem Entwurf bezeichnet Wright den Küchenbereich wiederum als "workspace".

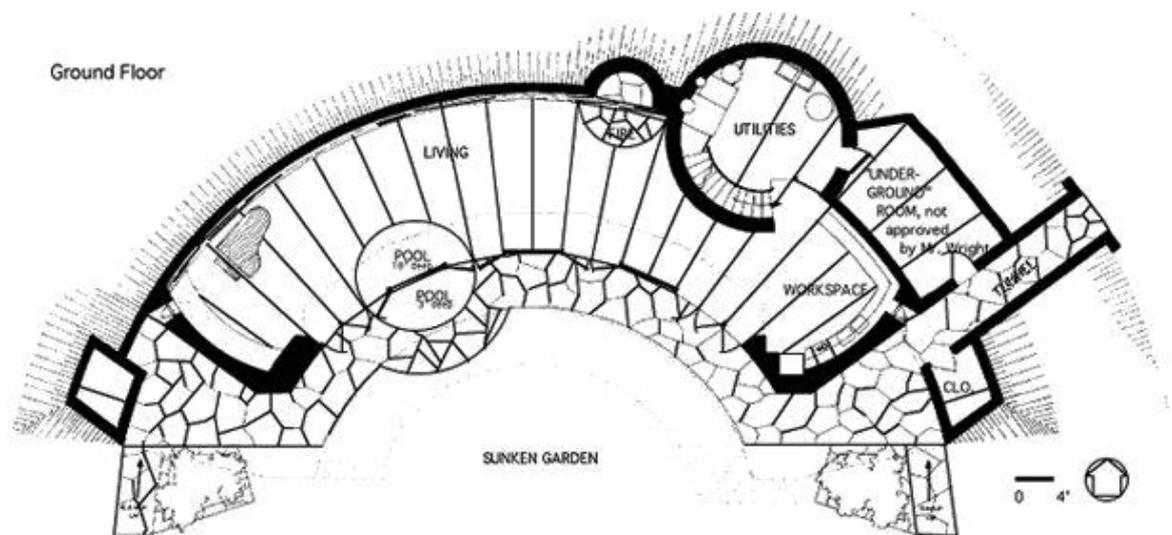


Abbildung 25: Jacobs House II, Grundriss, Quelle: [www.greatbuildings.com](http://www.greatbuildings.com)

<sup>55</sup> vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklutz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

### 5.3.6 Hanna House

Auch im Haus der Bauherren Paul und Jean Hanna wird die Küche - entsprechend dem Vorbild der japanischen Küchen, die Wright inspiriert hatten - für die Ableitung von Wärme und Gerüchen verwendet.

Dadurch war es möglich, die innenliegende Küche des Hauses, das auch als "Hanna-Honeycomb House" bezeichnet wird, nach allen Seiten zu den einzelnen Aufenthaltsbereichen zu öffnen.

Die Küche dieses Hauses wurde von Wright als "laboratory" bezeichnet, auch die Besitzer legten Wert darauf, diese Bezeichnung weiterzuführen.

Hinsichtlich der konstruktiven Anlehnung des Hauses an Bienenwaben (honeycomb) hielt Wright in einem Schreiben an seine Auftraggeber 1937 fest:

"You look so well in the bee cells that were made to imprison you in sunlight."



Abbildung 26: Hanna House (Honeycomb), Außenansicht 1, Quelle: [www.stanford.edu](http://www.stanford.edu)

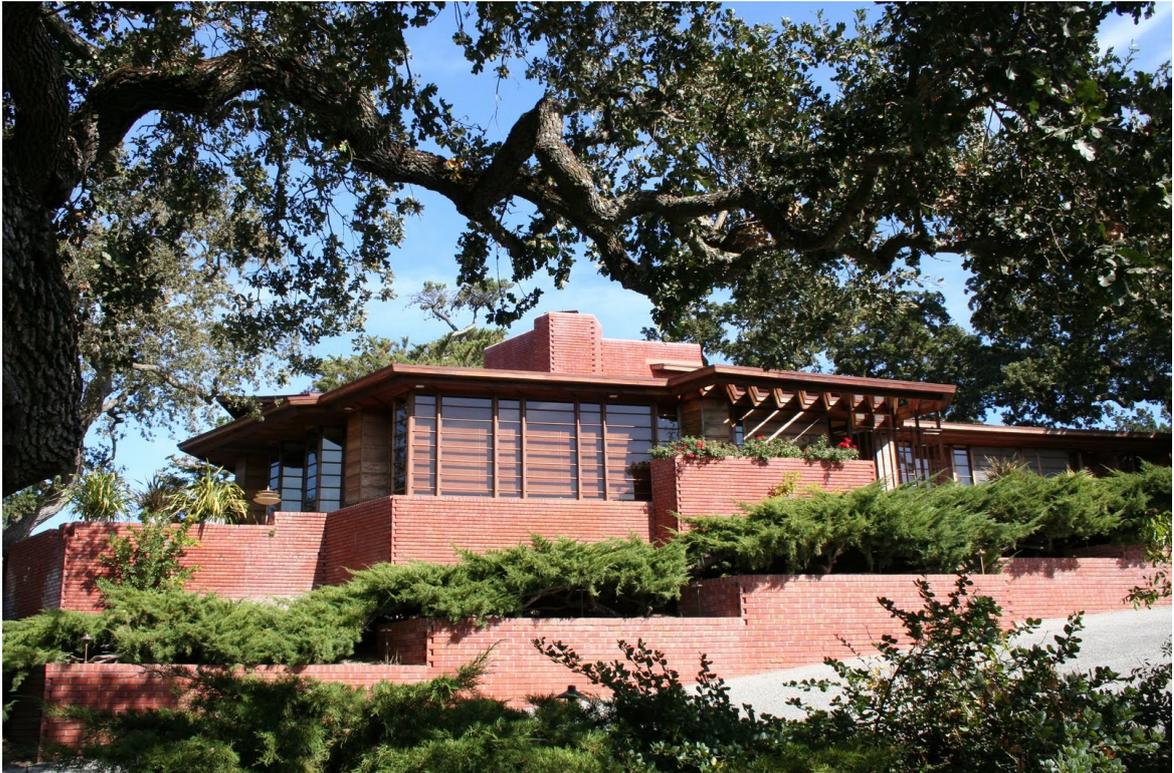


Abbildung 27: Hanna House (Honeycomb), Außenansicht 2, Quelle: [www.stanford.edu](http://www.stanford.edu)

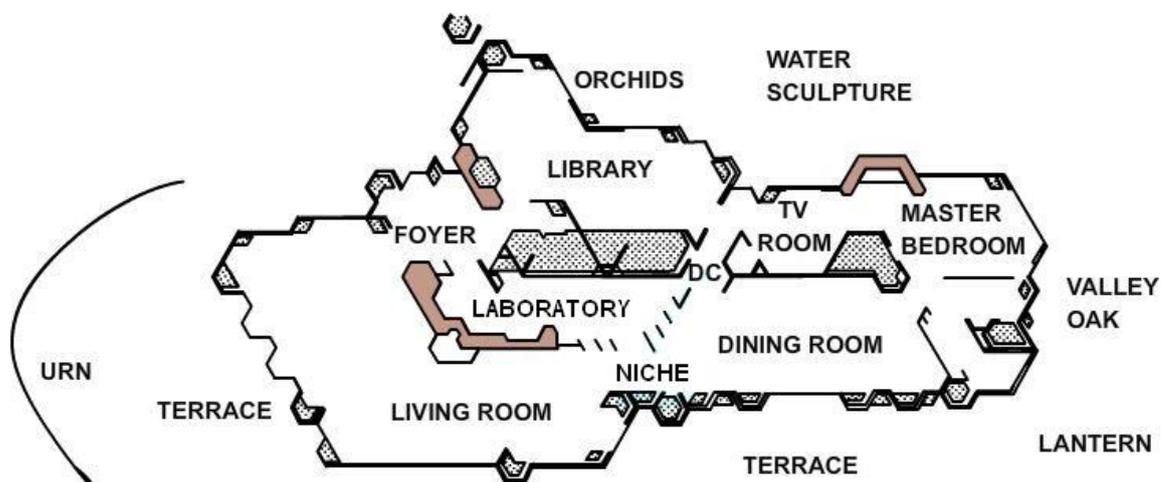


Abbildung 28: Hanna House (Honeycomb), Grundriss, Quelle: [www.stanford.edu](http://www.stanford.edu)



Abbildung 29: Hanna House (Honeycomb), Küche, Quelle: [www.terrageria.com](http://www.terrageria.com)



Abbildung 30: Hanna House (Honeycomb), Esszimmer, Quelle: [www.terrageria.com](http://www.terrageria.com)

Wright machte zu seinem Küchenkonzept und dem Entwurf des Hauses im Jänner 1938 folgende Anmerkung<sup>56</sup>:

"Ausreichenden Koch- und Essraum nebenan, wenn nicht als Teil des Wohnraums. Dieser Platz kann innerhalb des Wohnbereichs von den Außenwänden abgesetzt werden, um die Arbeit der Hausfrau zu erleichtern.

Das ist ein neuer Gedanke hinsichtlich der Küche - nimm sie fort von den Außenwänden und, erhöht, hinein in den Raum zwischen Kamin und Essplatz; so ist die Verbindung zwischen beiden hergestellt, hässliche Ecken werden vermieden und den Haupträumen geht keine Außenwand verloren. Ein natürlicher Luftstrom geht zur Küche wie zum Kamin, Kochgerüche strömen nicht ins Haus."

Wright wurde wiederholt auf die durch offene Küchen entstehende Lärm- und Geruchsbelästigung angesprochen bzw. für sein Konzept auch kritisiert. Er merkte dazu 1954 an<sup>57</sup>:

"Da die Küche einer der Räume ist, in dem die Gerüche entstehen, machten wir sie zum Ventilationsabzug des ganzen Hauses, in dem wir ihre Decke höher legten als die des Wohnraumes.

So wurde die Luft aus dem um die Küche liegenden Haus durch diesen Raum selbst hochgezogen. Und wenn es zu Tisch Leber mit Zwiebeln gab, merkte man es im Wohnraum nicht eher, als bis das Gericht serviert wurde...

Allerdings gelang es uns durch dieses Mittel nicht, Geräusche auszuschalten. Deshalb ist im usonischen<sup>58</sup> Haus eine Küche, in der es unnötig laut zugeht, eine schlechte Sache."

---

<sup>56</sup> Architectural Forum, Jänner 1938

<sup>57</sup> Frank Lloyd Wright, Das Natürliche Haus, Langen/Müller, München, 1962

<sup>58</sup> Usonia ist das von Wright verwendete Synonym für ein visionäres Amerika

Alvin Rosenbaum, der in einem usonischen Haus in Alabama aufgewachsen ist, das Wright 1939 realisiert hat, hielt dazu fest: "Usonia was Frank Lloyd Wright's vision for America, a place where design commingled with nature, expanding the idea of architecture to include a civilization, a utopian ideal that integrated spiritual harmony and material prosperity across a seamless, unspoiled landscape. Usonia was a state of mind, combining an evolving prescription for the elimination of high-density American cities and their replacement by pastoral communities organized around modern transportation and communications technology with a new type of home for middle-income families."

### CONF-Diagramm Frank Lloyd Wright Häuser

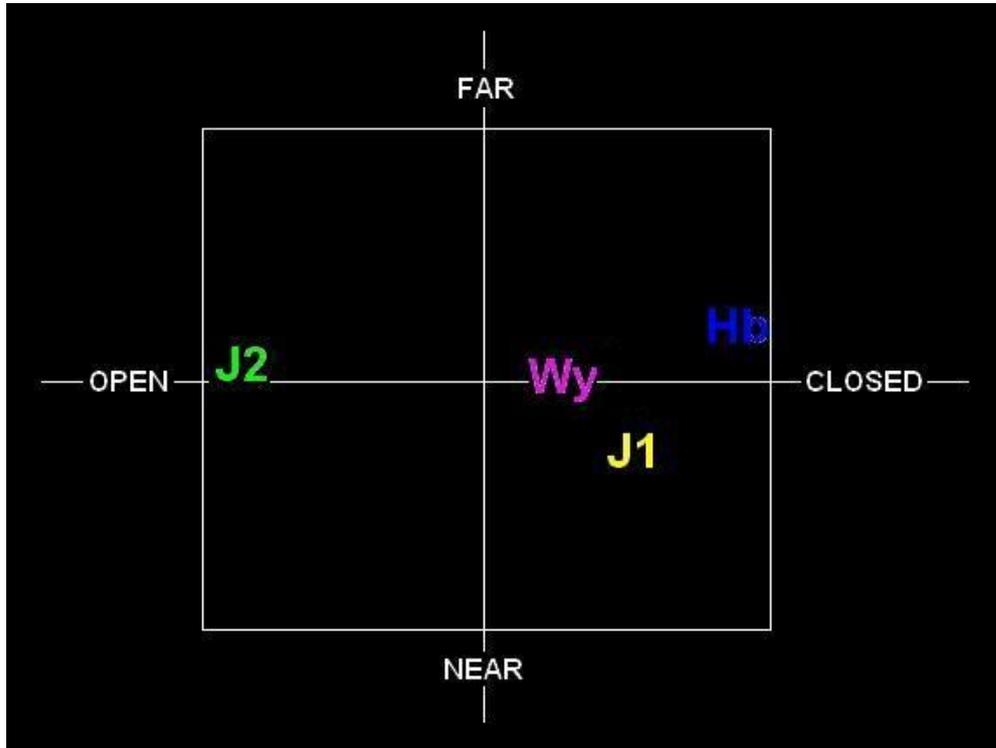


Abbildung 31: CONF-Diagramm, Vergleich der Häuser Frank Lloyd Wrights

Bei der Gegenüberstellung der in dieser Arbeit beschriebenen Häuser Frank Lloyd Wrights sieht man die Aussage Wrights bestätigt, dass er im Jacobs House 2 sein Idealbild des einfachen Lebens am Besten umgesetzt sieht.

Das Honeycomb (Hanna) House hat eine hierarchische Anordnung der Räume und einen starken repräsentativen Anspruch.

Bei der Familie Jacobs fällt auf, dass sie sich von einem konservativen zu einem modernen Wohnkonzept hin entwickelt hat. Das Jacobs House 1 hat keine Sichtverbindung von der Küche zum Wohnraum, während die Küche in Jacobs 2 vollkommen offen ist. Das Willey House reiht sich zwischen Hanna und Jacobs 1 ein.

### 5.3.7 Isolation in der offenen Küche?

Die Öffnung der Küche zum Wohnraum bedingt, da sie selbst Teil des Kommunikationszentrums ist, dass sie für die Interaktion mit anderen nicht verlassen werden muss.

Das Konsum-Modell der 1930er Jahre von Frederick, das Frauen einen in jeder Weise (Lage, Form, Ausstattung, Farbe) idealen Arbeitsplatz bieten und die Küche zu einem angenehmen Aufenthaltsort machen sollte, schloss Frauen von der im Haus stattfindenden Kommunikation aus. Die Frau hat in der Küche keine direkte Verbindung zum Haus.

Murphy<sup>59</sup> merkt dazu an, dass das Konzept Fredericks die Frau letztlich aus der Küche hinaustreibt. In Wrights Küchen, ist die Frau nicht vom Haus, sondern vielmehr von der Außenwelt abgeschnitten, das Verlassen der Küche im Sinne Fredericks aber nicht erforderlich, sodass die Frau durch Wrights Modell viel eher an die Küche "gebunden" wird.

---

<sup>59</sup> vgl. den Beitrag in: Die Küche, Miklutz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

## 5.4 Amerika der Nachkriegszeit - Postwar Kitchen und Ready Cut Homes

Im Amerika der Nachkriegszeit war man sofort nach Beendigung des Krieges bemüht, die Zeit der Depression und die Auswirkungen des Krieges vergessen zu machen. Während des 2. Weltkrieges war der Haus- und Wohnungsbau nahezu stillgestanden, 1945 setzte ein Bau-Boom ein, der u.a. durch leicht zugängliche und günstige Kredite für Kriegsheimkehrer<sup>60</sup> und junge Familien ausgelöst wurde.

Industrie und Medien trugen dazu bei, den Blick der Bevölkerung auf die Zukunft zu richten, um das Wirtschaftswachstum anzukurbeln.

Die nachfolgende Abbildung zeigt eine 1945 veröffentlichte Printwerbung der Western Pine Association, Oregon, die die Küche der Zukunft zeigt. Gestalter der Küche war Lyle Wheeler<sup>61</sup>, studierter Architekt und Ausstattungsdirektor zahlreicher Hollywood-Filme.



<sup>60</sup> gesetzlich verankert im Servicemen's Readjustment Act von 1944 ("G.I. Bill")

<sup>61</sup> Lyle Reynolds Wheeler (02.02.1905-10.01.1990), US-amerikanischer Architekt, Illustrator und Art Director, u.a. für Vom Winde verweht (Oscar 1940), Anna und der König von Siam (Oscar 1947), Niagara, Tokio Story (House of Bamboo), Bus Stop und Das Tagebuch der Anne Frank.

Der Werbetext leitet ein mit "Nachkriegsküche (postwar kitchen), die über neueste Hilfsmittel für eine effiziente Nutzung verfügt und der lebenswerteste Raum des Hauses ist".

Das von den Vertreterinnen einer effizienten und management-orientierten Haushaltsführung geforderte Büro für die Hausfrau ist in diesem Entwurf ebenfalls enthalten (siehe Kap. 5.2.3 Haushaltsgeräte und industrielle Küchenfertigung in den USA vor dem 2. Weltkrieg, Seite 44).

Weiters wird die Küche als wahrgewordener Traum für eine sorgenfreie Zukunft beschrieben, die keine Ähnlichkeit mit einem "Laboratorium" hat. Ausgestattet mit Klimaanlage, Tiefkühltruhe und spritzfreier Abwasch wird sie zum "living center" für die ganze Familie und - in guter amerikanischer Tradition - Herzstück für das Zusammentreffen mit Gästen.

Dass Familienmitglieder und Gäste 1945 den Flatscreen-TV in einer solchen Küche tatsächlich zu Gesicht bekommen haben, darf an dieser Stelle bezweifelt werden.

Die von Baufirmen und Herstellern von Fertigteilhäusern (Ready Cut Homes) zu dieser Zeit angebotenen Entwürfe geben Aufschluss darüber, welcher Wohnstandard für durchschnittliche amerikanische Familien, nicht zuletzt durch die günstigen und langfristigen Finanzierungsmöglichkeiten, leistbar war.

Die Grundrisse orientierten sich in der Nachkriegszeit überwiegend an bereits vorhandenen Plänen der 20er und 30er Jahre, eine Anpassung der Grundrisse an die sich verändernden Anforderungen und Vorstellungen der Konsumenten trat erst im Laufe der 50er Jahre ein.

Als repräsentative Beispiele für die von Baufirmen angebotenen Häuser bzw. entwickelten Grundrisse werden Entwürfe mit 3 Schlafzimmern herangezogen (in den folgenden Abbildungen sowie in den Abbildungen zu Häusern aus 1955 bzw. 1960 in Kapitel 5.6 Querschnitt der amerikanischen Küche, Seite 119).

Das Modell "Concord" der Firma Aladdin<sup>62</sup> basiert auf Plänen eines 1920 entworfenen Hauses im Kolonialstil und wurde in den Jahren 1937-1952 mit geringfügigen Adaptionen angeboten.

---

<sup>62</sup> Aladdin, Ready-Cut Homes, Bay City, Michigan, Familienbetrieb, 1908-1981



**THE CONCORD—One of Aladdin's Newest—** Price Given On Enclosed Price List And We Pay The Freight

Distinction is given this charming design by an entrance at once original and appealing. Pillars grace the gabled vestibule while an arched ceiling adds a new touch to the design. Narrow side lights on each side of the front door afford light to the vestibule. The main structure of the Concord is beautifully proportioned. Besides a splendidly spacious living room, the first floor contains a suite including bedroom, lavatory, linen closet, and clothes closet. These are entered from the separate hall from which the stairway also leads to the second floor. Grade cellar entrance occupies the space under the main stairway. All four downstairs rooms have double exposure for light and air. The fireplace may be built in as shown or omitted if desired. On the second floor is found two well planned bedrooms, bathroom and four closets. Always keep in mind the high quality of materials built into all Aladdin Houses and that this quality can be had at such great economies only from The Aladdin Company. The Read-cut System backed by volume production is the reason. Our Golden Rule Service and money back guarantee are your protection. Complete detail specifications mailed on request.

Shipment of any Aladdin Home can be made a few days after receipt of order.

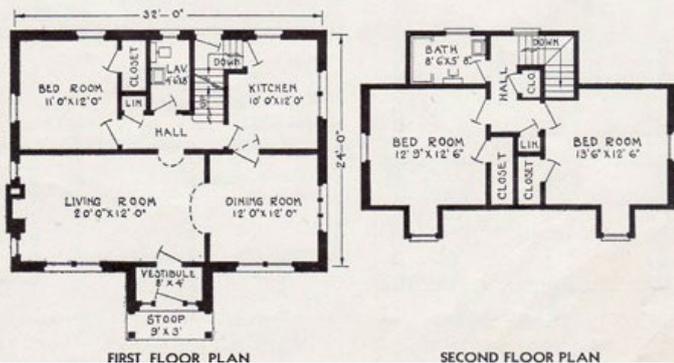
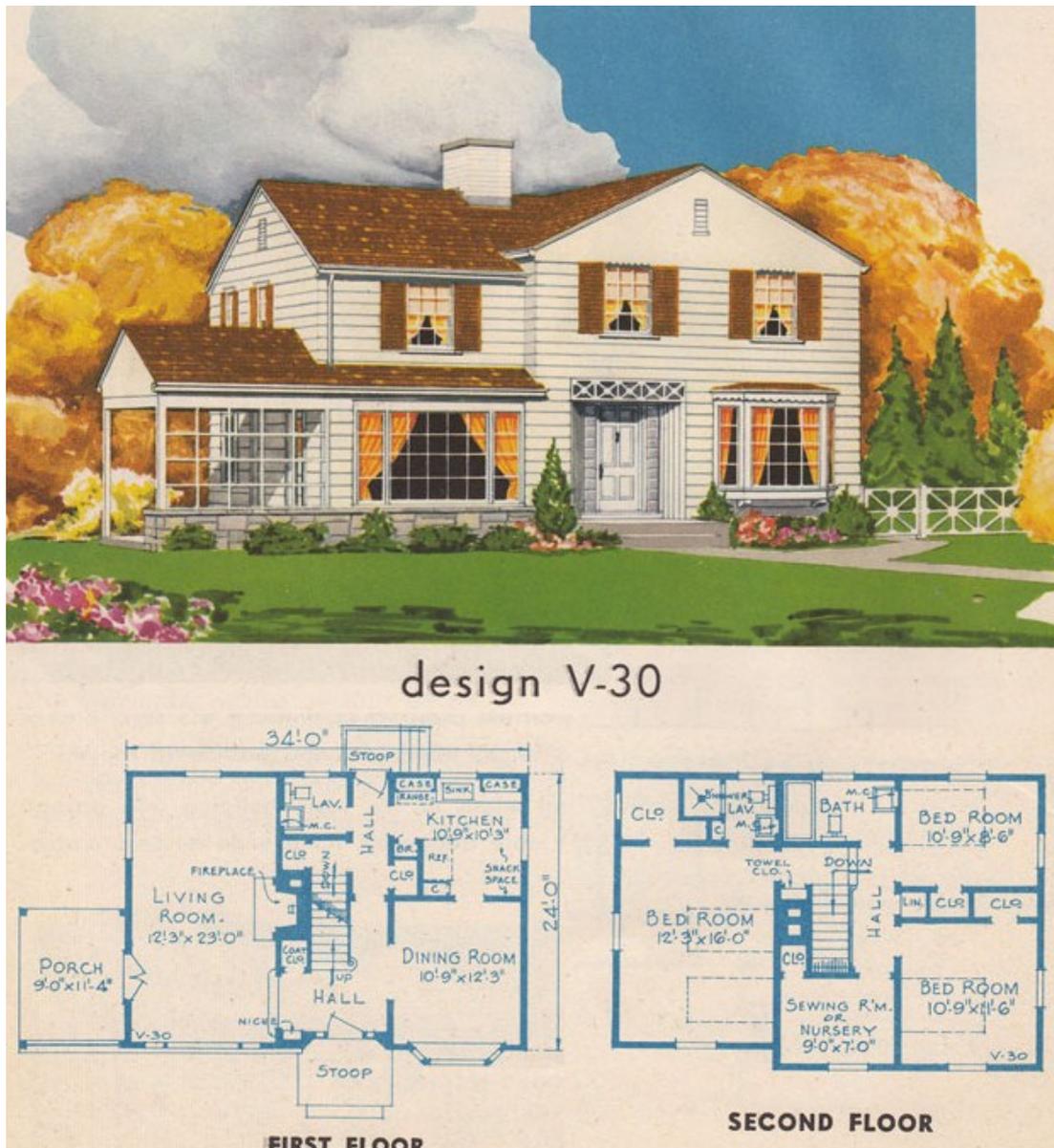


Abbildung 32: Haus Concord, Außenansicht und Grundriss, Aladdin, 1940, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

Die Küche ist in diesem Entwurf abgeschlossen und zum Esszimmer hin nicht offen. Weder zu Ess- noch Wohnzimmer besteht eine Sichtverbindung. Die Planung der Küche entspricht der eines funktionellen Arbeitsbereiches.

Der Entwurf V-30 ("Attractive Colonial") der Firma National Plan Service<sup>63</sup> ist ebenfalls eine Interpretation des Kolonialstils aus dem Jahr 1945, Zielgruppe waren Vertreter des Mittelstands.



**Abbildung 33:** Haus V-30, Außenansicht und Grundriss, National Plan Service, 1945, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

Dieser Plan zeigt eine deutliche Trennung von Küche/Essbereich und dem Wohnzimmer, da die Räume durch den Eingangsbereich voneinander getrennt sind. Die Küche, in deren Nähe sich auch ein Wirtschaftsraum befindet, verfügt über einen eigenen Hintereingang, bzw. direkten Ausgang zum Garten.

<sup>63</sup> Planungsberatung, gegründet 1920, im Jahr 1997 übernommen von HDA Inc. (Home Design Alternatives)

Dem im Jahr 1945 gestarteten "Case Study House Program", in dessen Rahmen - ausgehend von dem zu erwartenden Bau-Boom der Nachkriegszeit - Architekten eingeladen wurden, zeitgemäße Häuser zu entwickeln und zu realisieren, die für eine amerikanische Durchschnittsfamilie leistbar sind, ist das nachfolgende Kapitel gewidmet.

## 5.5 The Case Study Houses (CSH)

Im Jahr 1945 wurde auf Initiative des Herausgebers und Chefredakteurs der Zeitschrift "arts & architecture", John Entenza, das "Case Study House Program" gestartet.

Die vorrangigen Beweggründe für das Programm waren der von Entenza erwartete Bauboom in der Nachkriegszeit und die Auseinandersetzung mit Baumaterialien und -systemen.

In der Jänner-Ausgabe 1945 wurde das Programm durch Entenza angekündigt. Ursprüngliche Absicht war, wie Entenza in seiner Ankündigung selbst festhielt, im Rahmen des Case Study House (CSH) Programms durch acht anerkannte Architekten, acht Wohnhäuser planen, entwerfen und bauen zu lassen, die jeweils für Südkalifornien repräsentative Wohnprobleme lösen sollten. Die entsprechenden Entwürfe sollten - beginnend mit der Februar-Ausgabe 1945 - acht Monate lang vorgestellt werden.

Nachfolgend ein Auszug aus Entenzas Vorwort, das den Anstoß für die Initiierung des Programms widerspiegelt:

"Because most opinion, both profound and light-headed, in terms of post war housing is nothing but speculation in the form of talk and reams of paper, it occurs to us that it might be a good idea to get down to cases and at least make a beginning in the gathering of that mass of material that must eventually result in what we know as "house-post war".<sup>64</sup>

Entgegen der ursprünglichen Vorstellung, das Programm über einen Zeitraum von acht Monaten zu führen, wurde es über einen Zeitraum von 21 Jahren durchgeführt, von 1945 bis zur Einstellung der Zeitschrift im Jahr 1966.

Einer der Gründe für die Betrachtung der CSH ist die zeitliche Spanne, die das Programm abdeckt und die damit verbundene Fülle an Vorstellungen und Entwicklungen aus architektonischer, materialtechnischer, kreativer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Sicht.

Weiters ist die Studie deshalb von großem Interesse für die Untersuchungen, die im Rahmen dieser Arbeit angestellt werden, da die eingeladenen Architekten vorgegebene Rahmenbedingungen in Form festgelegter Budgets, der Berücksichtigung bestehender

---

<sup>64</sup> Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses – the complete CSH program 1945-1966, führt dazu folgende Übersetzung an:

"Vieles, das mal oberflächlich, mal tief, zum Wohnungsbau der Nachkriegszeit gesagt wird, scheint uns doch nur bloßes Gerede oder Spekulation auf bedrucktem Papier zu sein.

Es ist an der Zeit, zu konkreten Fallbeispielen überzugehen und eine Fülle an Material zusammenzutragen, aus dem schließlich etwas entsteht, das sich "Wohnhaus der Nachkriegszeit" nennen kann."

baulicher Auflagen und der Nutzung der "[...] besten verfügbaren Materialien in der bestmöglichen Weise [...]" einzuhalten hatten.

Es wurden in den zu den CSH verfügbaren Unterlagen keine Hinweise darauf gefunden, dass es Vorgaben hinsichtlich der Innenraumgestaltung gab und vor allem keine Einschränkungen - für diese Arbeit von besonderer Bedeutung - in Bezug auf die Lage, Anordnung, Größe, Gestaltung und Funktionalität der Küche gemacht wurden.

Vorgaben bestanden hinsichtlich der Wohnbedingungen, diese hatten "zeitgemäß" zu sein, das Haus sollte für einen durchschnittlichen Amerikaner leistbar sein und dem Lebensgefühl der Menschen der modernen Zeit entsprechen.

"[...] we hope it [the program] will be understood and accepted as a sincere attempt not merely to preview, but to assist in giving some direction to the creative thinking on housing being done by good architects and good manufacturers whose joint objective is good housing."<sup>65</sup>

Dieser gestalterische Freiraum erscheint vordergründig als besonders wertvoll, um über einen Zeitraum von 21 Jahren betrachten zu können, welche Entwicklungen und Ansätze verschiedenste Architekten hinsichtlich der Platzierung und Gestaltung von Küchen in amerikanischen Wohnhäusern vorgeschlagen und ausgelöst haben oder hätten.

An dieser Stelle muss jedoch festgehalten werden, dass das Programm nicht für alle interessierten Architekten zugänglich war und die Ergebnisse somit nur in beschränktem Maße als repräsentativ gewertet werden können.

Die von Entenza persönlich eingeladenen Architekten waren, wie er in der Vorstellung des Programms selbst festhielt, "gute und bekannte Architekten, die nicht nur wegen ihrer Talente, sondern auch ihrer Fähigkeit, die Anforderungen an Wohnhäuser realistisch einzuschätzen, ausgewählt wurden". Da die Wahl der Architekten von Entenza selbst getroffen wurde, spiegelt sie auch seinen persönlichen Geschmack wider.

Smith<sup>66</sup> hält dazu fest, dass die Liste der Auserwählten keinen repräsentativen Querschnitt durch die damalige amerikanische Architektur widerspiegelt, die im Rahmen des Programms entstandenen Häuser jedoch eine große Bandbreite architektonischer Ausdrucksformen und Gestaltungen abdecken.

---

<sup>65</sup> Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses – the complete CSH program 1945-1966, führt dazu folgende Übersetzung an:

"[...] Wir hoffen, dass man es als ernsthaften Versuch begreifen und akzeptieren wird, nicht nur Prognosen zu liefern, sondern dazu beizutragen, das kreative Denken guter Architekten und guter Hersteller, deren gemeinsames Ziel gutes Wohnen ist, zu unterstützen und voranzutreiben."

<sup>66</sup> Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses – the complete CSH program 1945-1966

Sie führt weiters aus, dass das Programm nicht als isoliertes Phänomen, sondern in einem weiterreichenden baugeschichtlichen Zusammenhang zu sehen ist, da zu den bekanntesten Vorläufern des Programms die Stuttgarter Weißenhofsiedlung von 1927 (Leitung Mies van der Rohe, mit Beiträgen u.a. von Le Corbusier und Walter Gropius) zählt. Ebenso die in den 1920er Jahren in Frankfurt entstandenen Wohnsiedlungen (Leitung Ernst May) mit Beiträgen u.a. von Mies van der Rohe und Marcel Breuer, in denen die von Margarete Schütte-Lihotzky gestaltete Standardküche umgesetzt wurde (siehe Kap. 6.3.4 Die Frankfurter Küche, Seite 155).

Sie ergänzt, dass in den USA von Architekten entworfene Musterhäuser seit der Mitte des 19. Jahrhunderts Tradition hatten und Frank Lloyd Wright 1901 ein "kleines Haus mit viel Platz darin" vorstellte, das in der Zeitschrift "Ladies Home Journal" einem breiten Publikum vorgestellt wurde.

Vor dem Hintergrund, dass das Hauptaugenmerk des Programms nicht auf der Positionierung oder Gestaltung von Küchen lag und aufgrund der langen Zeitspanne, über die sich das Programm erstreckte, werden die Entwürfe und Realisierungen in den nachfolgenden Kapiteln näher betrachtet.

Die freie Wahl der Gestaltungsmöglichkeiten liefert einen repräsentativen Querschnitt über die Idealvorstellungen verschiedener Architekten dieser Zeit.

Die Relevanz der Case Study Houses liegt, unter anderem, in der unverfälschten Dokumentation des Zeitgeschehens und in ihrem Einfluss auf folgende Architektengenerationen.

CONF-Diagramm Case Study Houses

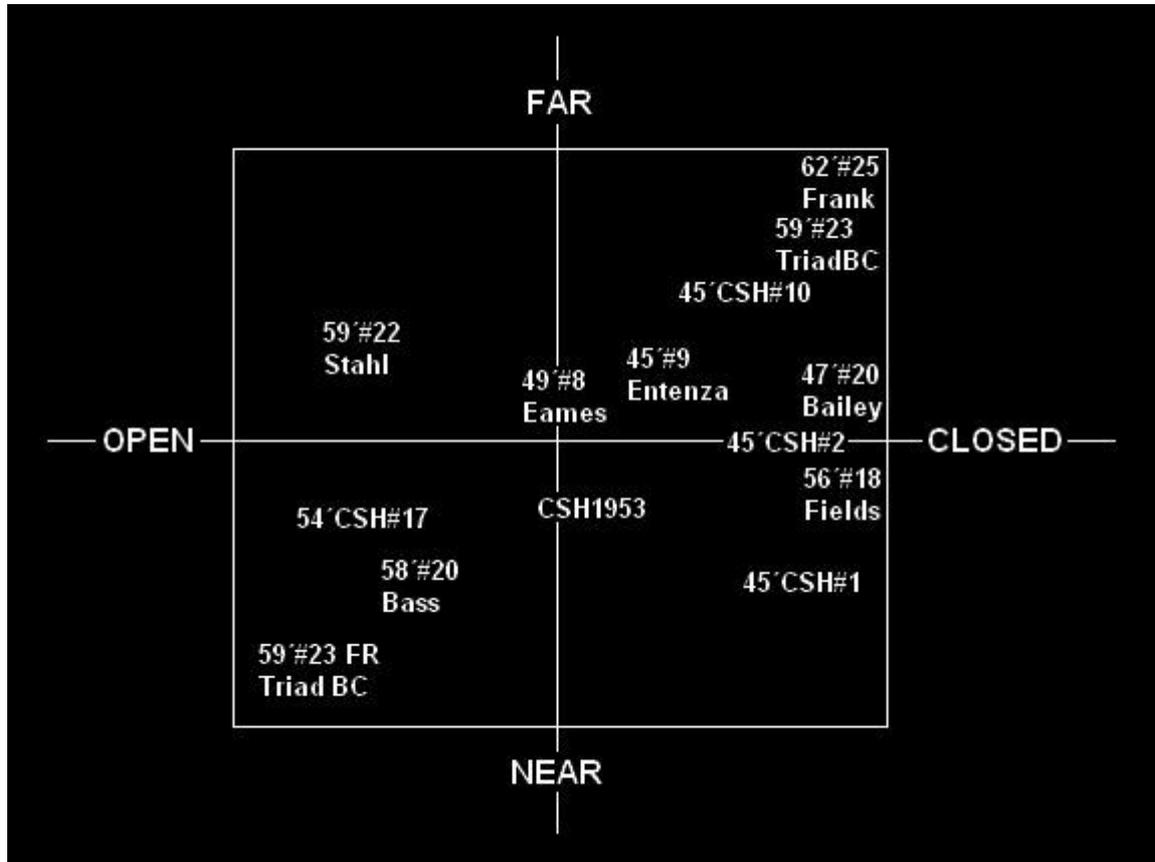


Abbildung 34: CONF-Diagramm, Case Study Houses, Übersicht

Dieses CONF-Diagramm zeigt Case Study Houses (vor der Nummer des Hauses ist die Jahreszahl des Entwurfs angeführt) und ihre Beziehungen zwischen Küche und Wohnraum. Die im Rahmen des CSH Programms realisierten Häuser zeigen deutlich die vielfältigen Abstufungen von geschlossener zu offener Küche. Die Möglichkeiten der Gestaltung und die daraus ersichtlichen Interpretationen des Themas Küche und Wohnraum dienen einem besseren Verständnis der Abstufungen und deren Einfluss auf Raumwirkung und Ideologie. Die Extremata Castle-Flatlet-Cabin-Loft haben in der Realität zahlreiche Graduierungen - die Case Study Houses zeigen diese beispielhaft.

Betrachtet man den Verlauf des Programms, zeigt sich, dass zu Beginn (40er Jahre) die Beziehungen der Küche zum Wohnraum verstärkt auf der repräsentativen Seite zu finden sind - im Laufe des Programms ändert sich der Charakter der Objekte zum "einfachen Leben". Gleichzeitig ist bei den Objekten um 1960 eine starke Gegentendenz zu einem hierarchisch-repräsentativen Typus zu erkennen. Bei den Triad Häusern ist die Beziehung der Küche zum Family Room (FR) gesondert dargestellt. Sie zeigen die Vereinigung der Wünsche nach Repräsentation und integrativen Familienleben

### 5.5.1 Julius Ralph DAVIDSON: CSH #1

Entwurf: 1945

Realisierung: 1948, 10152 Toluca Lake Avenue, North Hollywood

Der bereits 1945 von Davidson vorgelegte Entwurf wurde, da sich keine Bauherren fanden, wesentlich verändert und 1948 im Norden Hollywoods realisiert. Davidson wurde die Aufgabe gestellt, ein Wohnhaus für eine durchschnittliche Familie zu entwerfen, deren Einkommen ausreicht, einen wohlhabenden Lebensstandard zu ermöglichen. Die Familie bestand aus den berufstätigen Eltern, einer nicht im Haus lebenden, studierenden Tochter und einer Schwiegermutter, die gelegentlich zu Besuch kommt.

Zur Planung der Küche hat Davidson 1945 festgehalten<sup>67</sup>:

"[...] Es ist ein Schlaftrakt mit 2 separaten Ankleide- und Badezimmern vorgesehen, der an die Küche angrenzt. Diese Anordnung erleichtert es Mrs. X, das Frühstück und schnelle Mahlzeiten vorzubereiten, während sie sich ankleidet oder im Schlafzimmer arbeitet. [...]"



**Abbildung 35:** CSH #1, Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

---

<sup>67</sup> Originaltext: "[...] The kitchen is adjacent to the dressing-bedroom wing, and by this arrangement, Mrs. X can attend easily the preparation of breakfast and quick meals while dressing or working at the bedroom desk. [...]"

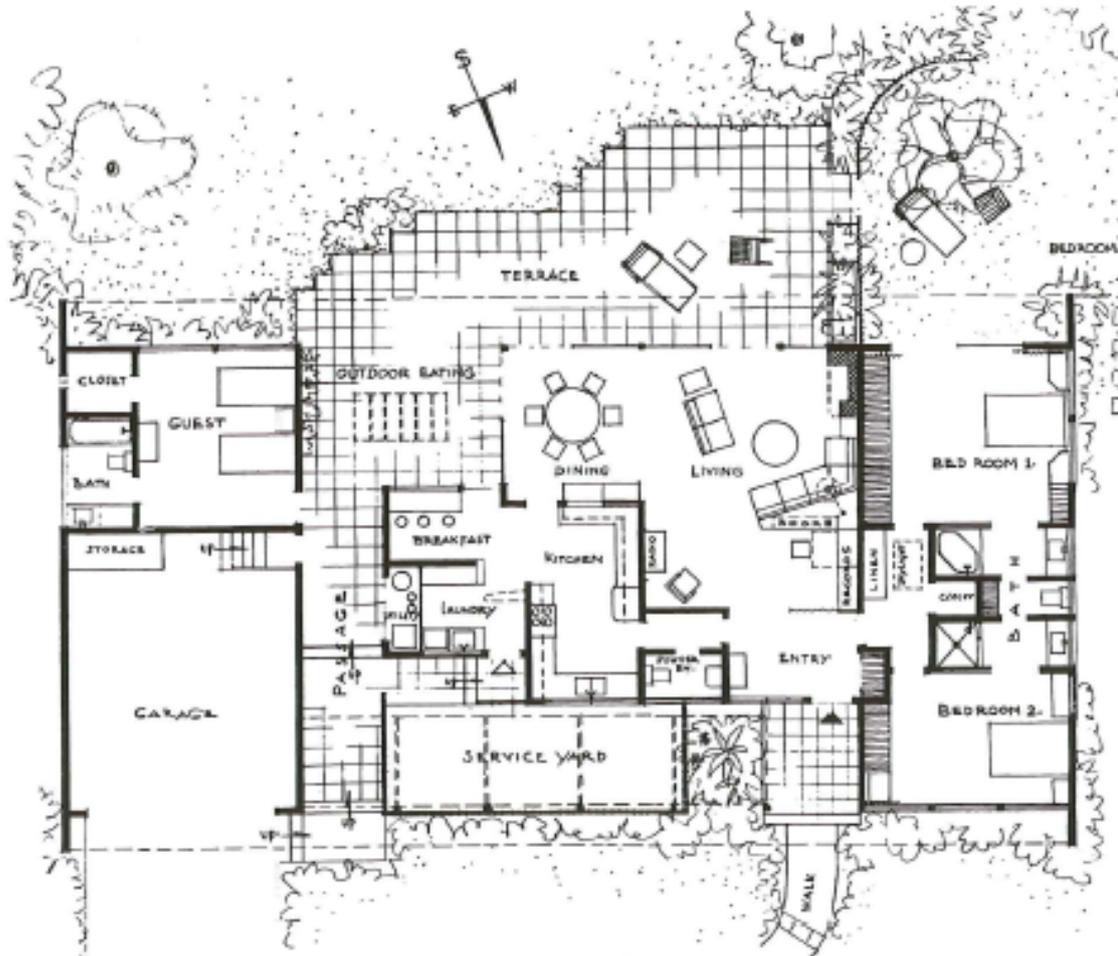
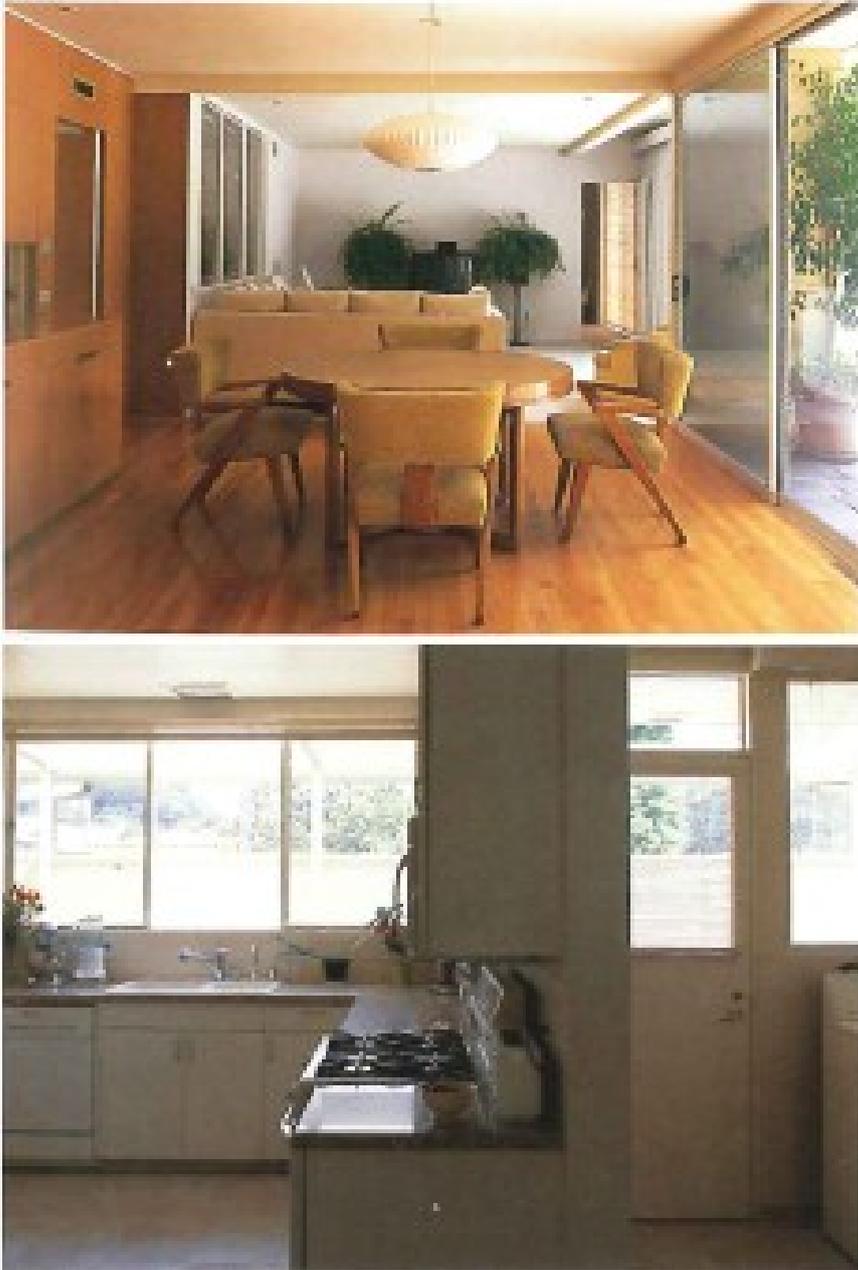


Abbildung 36: CSH #1, Grundriss (1948), Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

In dem 1948 realisierten Entwurf wurde Mrs. X diese Möglichkeit nicht mehr geboten, da vom ursprünglichen Ansatz, ein an die Küche angrenzendes Bad und ein an den Wohn- und Essbereich angrenzendes Schlafzimmer vorzusehen, abgegangen wurde.

Realisiert wurde ein Haus, in dem die Küche über einen eigenen Frühstücksbereich verfügt, der zum Essplatz im Außenbereich hin orientiert ist. Direkt angrenzend an die Küche wurde der Wirtschaftsraum vorgesehen.

Der Essbereich im Inneren des Hauses sowie der Wohnbereich sind nach Südosten orientiert und durch Glasschiebetüren mit der vorgelagerten Terrasse verbunden. Die Küche ist vom Wohn- und Essbereich nicht direkt einsehbar, jedoch von 2 Seiten zugänglich und vom Schlafbereich deutlich getrennt.



**Abbildung 37:** CSH #1, Innenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Vom Entwurf zur Umsetzung wandert die Küche ins Zentrum des Hauses. Die Wege der Hausfrau werden dadurch optimiert, der Charakter der Küche als uneinsehbarer Kern wird dadurch noch verstärkt.

## 5.5.2 Sumner SPAULDING und John REX: CSH #2

Entwurf: 1945

Realisierung: 1947, 857 Chapea Road, Chapmann Woods, Arcadia

Die Aufgabe für diesen Entwurf war, für eine vierköpfige Familie ein rund 185m<sup>2</sup> großes Haus zu konzipieren, das eine moderne Lebensweise unterstützt und ohne Hauspersonal kostengünstig Instand gehalten werden kann.



**Abbildung 38:** CSH #2, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Realisiert wurde das Haus mit von der Küche getrennten Lagerräumen, als massiver Riegel ausgebildet zur Begrenzung des Autostellplatzes und zur Lastabtragung des Daches. In diesem Riegel ist u.a. die Lagerung von tiefgekühlten Lebensmitteln und Vorräten vorgesehen.

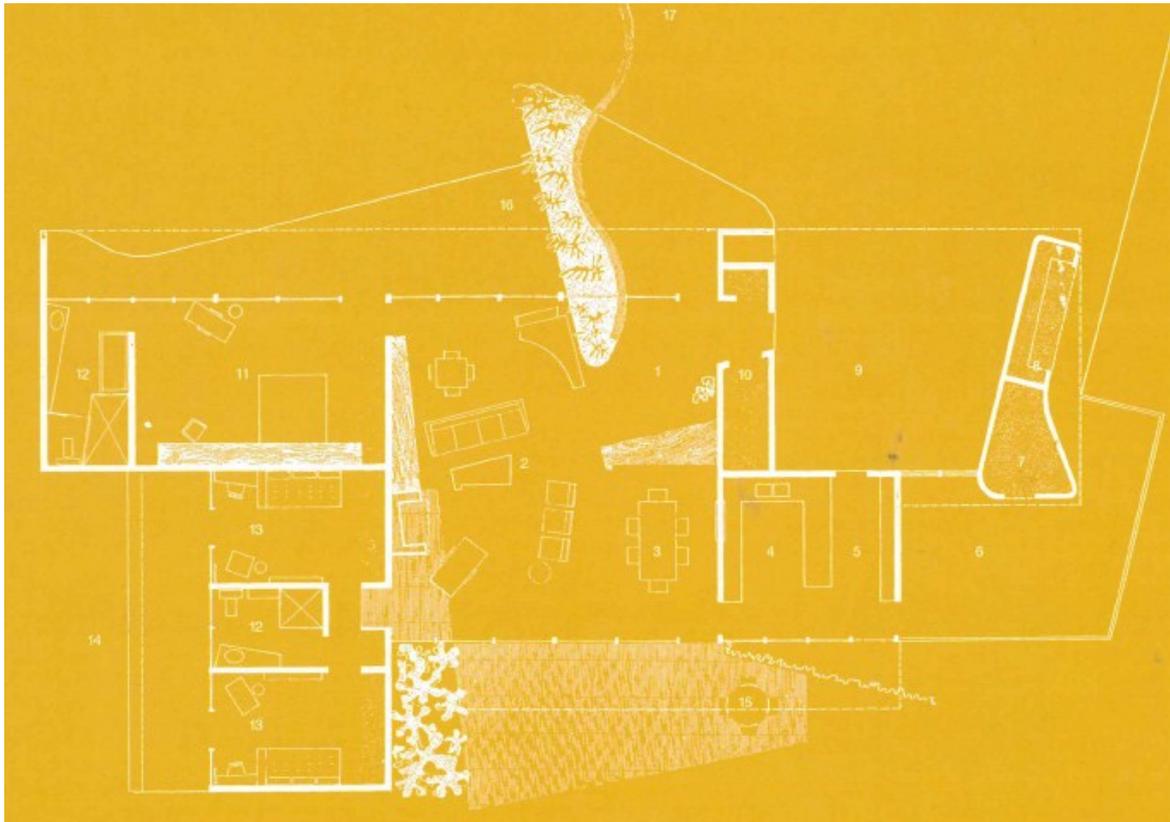


Abbildung 39: CSH #2, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

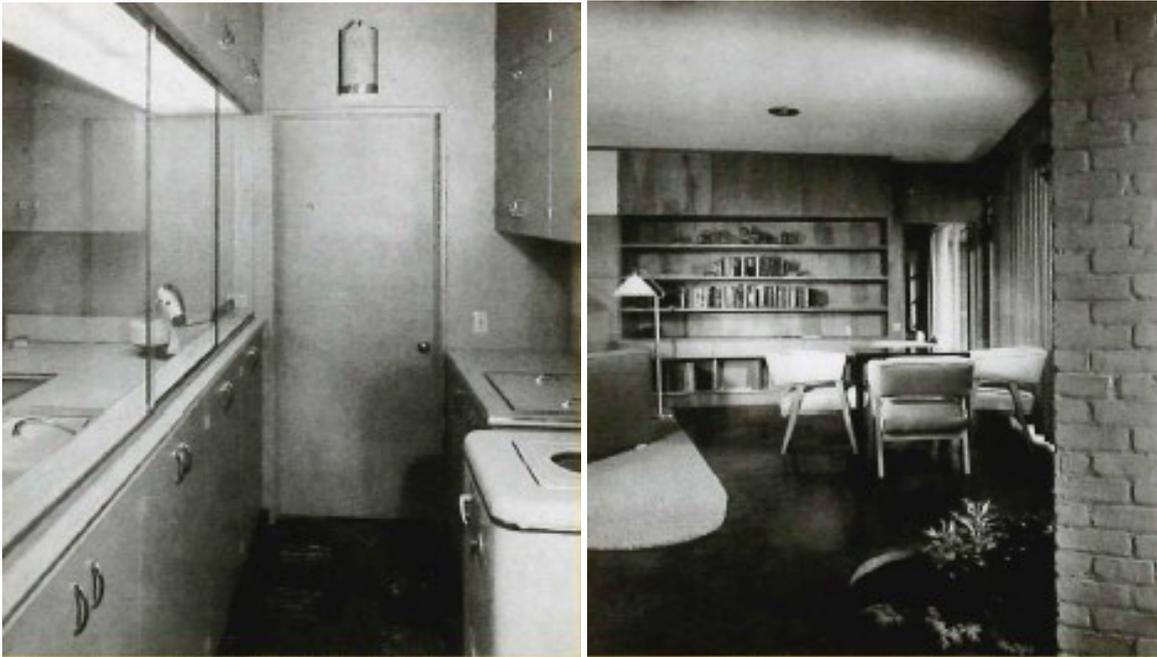
1 RECEPTION	10 HEAT
2 LIVING	11 MASTER BEDROOM
3 DINING	12 BATHROOM
4 KITCHEN	13 CHILD'S ROOM
5 LAUNDRY	14 CHILDREN'S YARD
6 SERVICE YARD	15 DINING TERRACE
7 STORAGE	16 LIVING TERRACE
8 GARDEN STORAGE	17 MOTOR COURT
9 CAR SHELTER	

Die Küche wurde an der Nordseite des Hauses untergebracht, zwischen Abstellraum und Essbereich. Dabei wurde der vorhandene Baumbestand bei der Planung berücksichtigt, der den Küchen- und Wirtschaftsbereich im Inneren des Hauses ebenso beschattet, wie die vor der Küche liegende Terrasse, auf der ein Essplatz vorgesehen wurde.

Von der Terrasse sind die Küche und das Wohnesszimmer durch eine raumhohe Schiebetür aus Glas getrennt, wodurch Außen- und Innenbereich verbunden werden sollten, um einen möglichst großzügigen Wohnbereich zu schaffen.

Im Wohnbereich wurde durch einen Raumteiler eine Abgrenzung des Essplatzes vorgenommen. Die Küche selbst ist von Wohn- und Essbereich nicht direkt einsehbar, verfügt jedoch über eine Durchreiche zum Essbereich.

Der Zugang zur Küche erfolgt im Innenbereich durch das Wohnesszimmer, entlang der verglasten Außenwand, bzw. von außen über den Autoabstellplatz und den neben der Küche angesiedelten Wirtschaftsraum.



**Abbildung 40:** CSH #2, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

In der Küche wurde, mittels einer ausziehbaren Platte, ein zusätzlicher, sehr begrenzter Platz für die Einnahme von Speisen geschaffen. Mit dem angrenzenden Wirtschaftsraum ist die Küche durch verschiebbare Glasscheiben zwischen den Ober- und Unterschränken verbunden.

Die Küche - als einziger Raum nur nach Norden orientiert - sitzt am Rand, fast außerhalb des Baukörpers. Das Einkaufen fahren, Waschen und Kochen sind als ein eigenständiger Komplex vollkommen getrennt von den restlichen Aktivitäten im Haus.

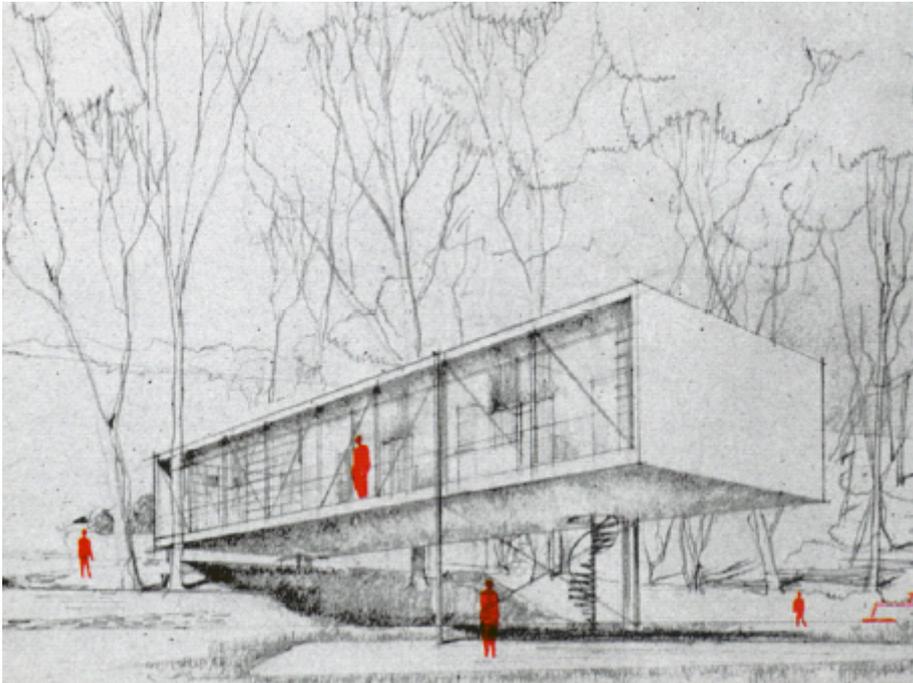
### 5.5.3 Charles EAMES und Eero SAARINEN: CSH #8 - "Eames House"

Entwurf: 1945

Weiterführung des Entwurfs: Charles und Ray EAMES

Realisierung: 1949, 203 Chautauqua Boulevard, Pacific Palisades

Der erste Entwurf dieses Hauses (bezeichnet als Bridge House) stammt von Charles Eames und Eero Saarinen und umfasst auch CSH #9 (Entenza House). Die Häuser befinden sich auf demselben Grundstück und wurden für Bewohner mit unterschiedlichem beruflichem Umfeld, aber gleichen Interessen konzipiert. Die Entwürfe für CSH #8 und #9 wurden gemeinsam präsentiert.



**Abbildung 41:** Bridge House, Entwurf von Eames und Saarinen, Quelle: arts & architecture

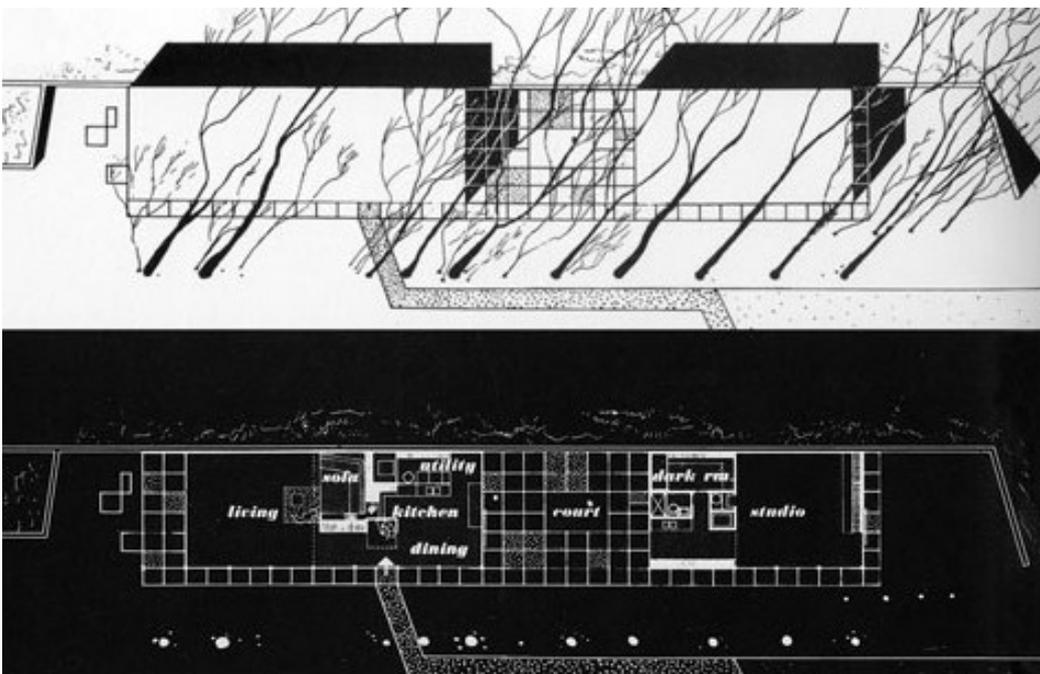
Das Haus wurde für ein Ehepaar konzipiert, das Leben und Arbeiten räumlich miteinander verbindet. Der für die benötigte Umsetzung des ursprünglichen Entwurfs bestellte Stahl konnte aufgrund der kriegsbedingten Materialknappheit erst 3 Jahre später (Ende 1948) bereitgestellt werden.

In dieser Zeit nahmen Charles Eames und seine Frau Ray konzeptionelle Änderungen vor, um die Ausführung und Innenraumgestaltung an ihre konkreten Anforderungen und Vorstellungen anzupassen. Das 1949 fertig gestellte Haus weicht daher erheblich von der ursprünglichen Planung ab.



**Abbildung 42:** Eames House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Charles und Ray Eames haben das Haus am Weihnachtsabend 1949 bezogen und bis zu ihrem Tode (1978 bzw. 1988) bewohnt. Das Haus befindet sich noch in Privatbesitz, wird von einer Stiftung<sup>68</sup> verwaltet und ist Besuchern im Rahmen geführter Besichtigungen zugänglich.



**Abbildung 43:** Eames House, Grundriss, Quelle: <http://eamesfoundation.org>

---

<sup>68</sup> <http://eamesfoundation.org>

Das durch einen Innenhof in 2 Bereiche - Leben und Arbeiten - strukturierte Haus verfügt über einen großzügigen Wohnbereich, der an die Küche und den Essbereich angrenzt. Der Essplatz befindet sich direkt vor der offenen Küche, die jedoch durch eine Falttüre abgetrennt werden kann. An der Rückwand der Küche wurde ein Wirtschaftsraum vorgesehen.



**Abbildung 44:** Eames House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Essen und Kochen sind hier untrennbar miteinander verbunden. Die Bedeutung im Vergleich zum Wohnen, das zelebriert wird, und dem Arbeiten (beide Bereiche mit doppelter Raumhöhe) scheint stark untergeordnet. Die Notwendigkeiten des Lebens finden konzentriert auf wenig Raum Platz. Die "Lesecke" und der Koch- und Essbereich haben ähnliche Dimensionen. Die Küche kann durch die Faltwand sogar vollkommen aus dem Blick verschwinden.



Abbildung 45: Eames House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

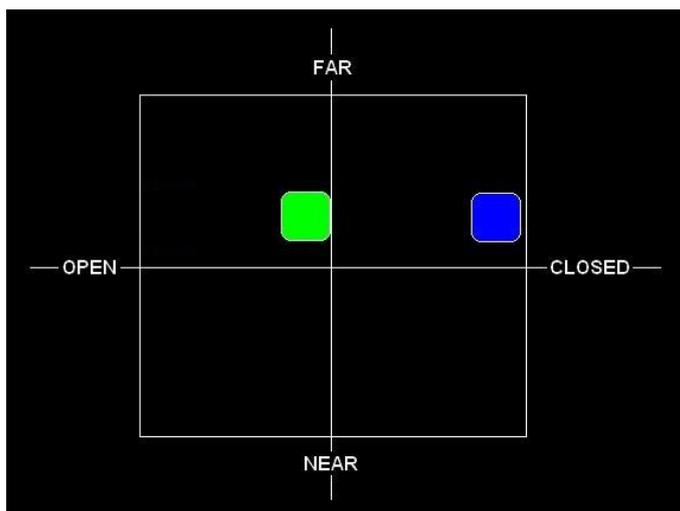


Abbildung 46: CONF-Diagramm, Eames House

Das Eames House hat eine mit einer Faltwand "versteckbare" Küche. Durch Schließen der Faltwand ändert sich der Eindruck des Hauses von einfach (grün) auf repräsentativ (blau).

### 5.5.4 Charles EAMES und Eero SAARINEN: CSH #9 - "Entenza House"

Entwurf: 1945

Realisierung: 1949, 205 Chautauqua Boulevard, Pacific Palisades

Das für den Hausausgeber der Zeitschrift arts & architecture, John Entenza, geplante Haus wurde mit geringfügigen Abweichungen nach dem 1945 erstellten Entwurf realisiert.

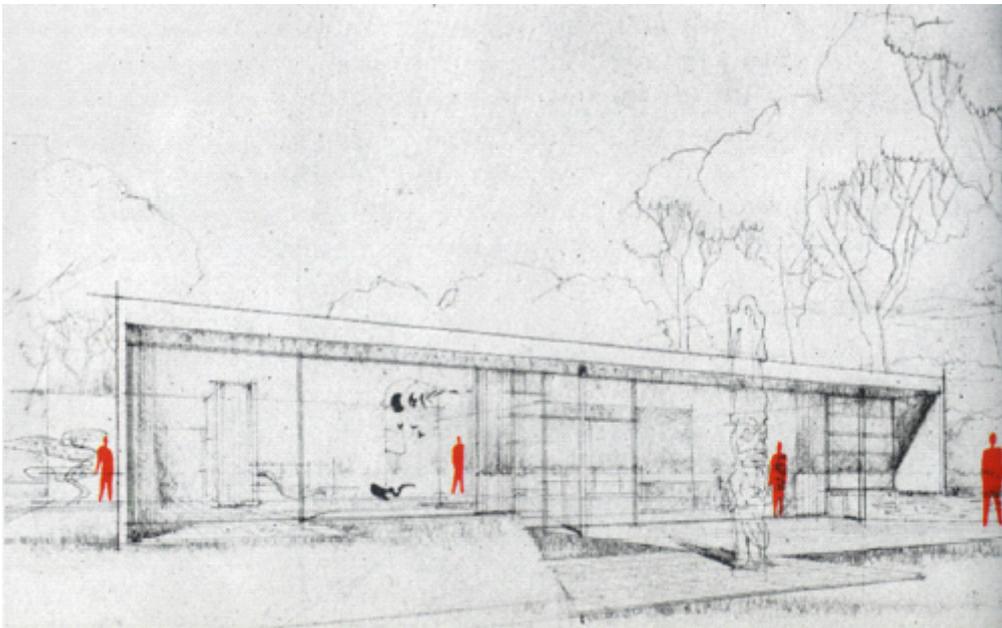


Abbildung 47: Entenza House, Entwurf von Eames und Saarinen, Quelle: arts & architecture



Abbildung 48: Entenza House, Außenansicht, Quelle: <http://artsmeme.com>

Entenzas Vorstellungen entsprechend, wurde ein Haus mit repräsentativem Wohn- und Essbereich umgesetzt, das Raum für verschiedenste gesellschaftliche Zusammenkünfte bietet. Auf großzügige Schlaf- oder Privatzimmer hat Entenza ausdrücklich keinen Wert gelegt.

Die Küche ist zum Wohnbereich durch eine Wand abgetrennt und nicht direkt einsehbar. Die Wand wurde nicht über die gesamte Länge gezogen, wodurch am Ende des Wohnbereichs, zur Terrasse hin, ein direkter, türloser Zugang möglich ist. Die Mauer stellt jedoch sicher, dass die Arbeitsfläche der Küche, sowie Geräte und Spüle nicht vom Wohnbereich eingesehen werden können.

Der Zugang zur Küche erfolgt durch die Garage, durch die sie auch vom Wirtschaftsraum getrennt ist.

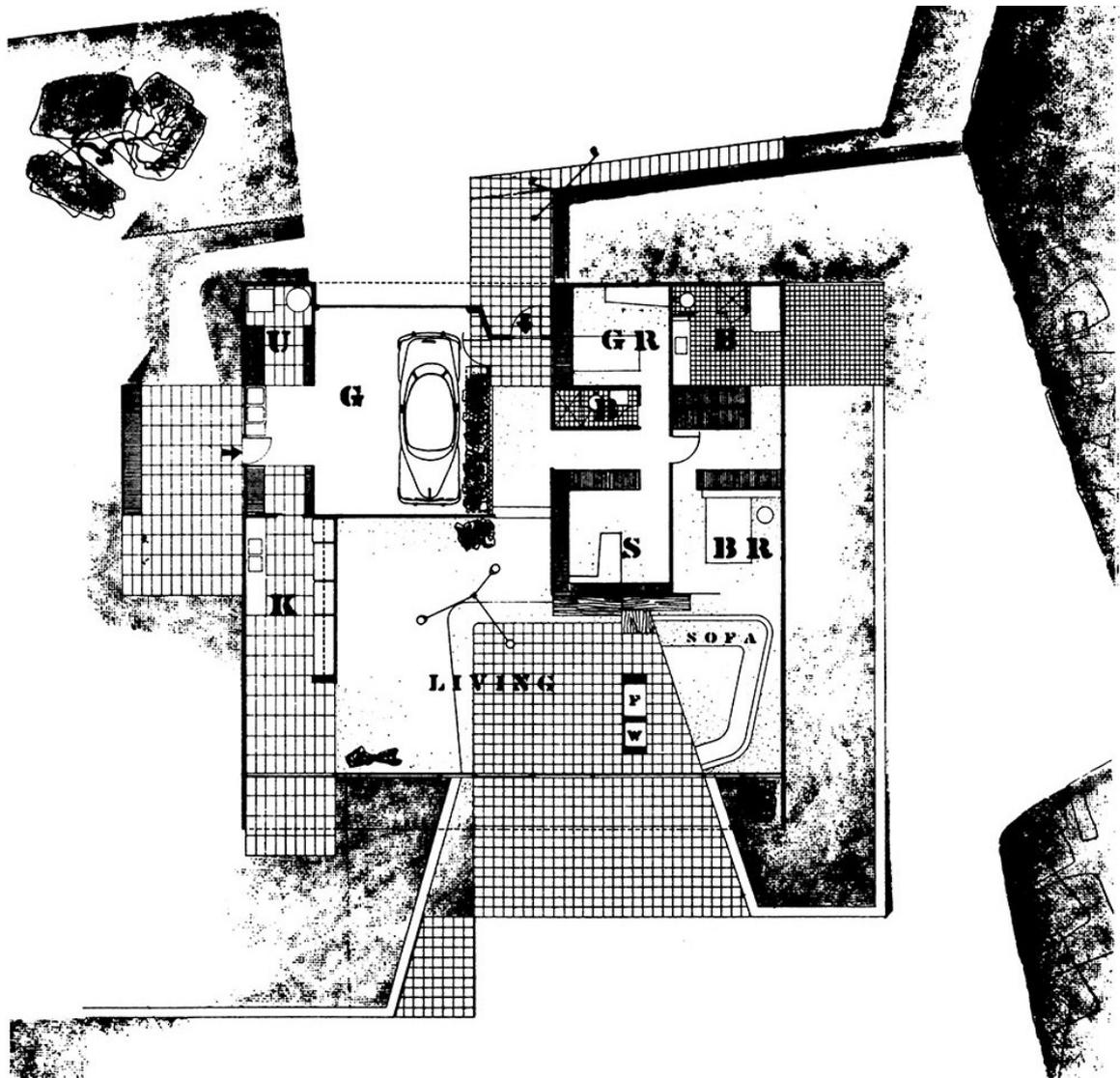


Abbildung 49: Entenza House, Grundriss, Quelle: [www.archigraphie.eu](http://www.archigraphie.eu)

Wie in CSH #2 von Sumner SPAULDING und John REX gibt es im Entenza Haus eine "Küchen Hauswirtschaftsraum Garagen Einheit". Jedoch rückt dieser Block hier als integrierter Bestandteil in die Gebäudekubatur hinein.

Trotz mehr Nähe zum Wohnraum und Verzicht auf die Möglichkeit des räumlichen Trennens der Küche vom Wohnraum, bleibt man in der Küche isoliert, nicht zuletzt, weil sie nur eingeschränkt Ein- oder Ausblick gewährt.



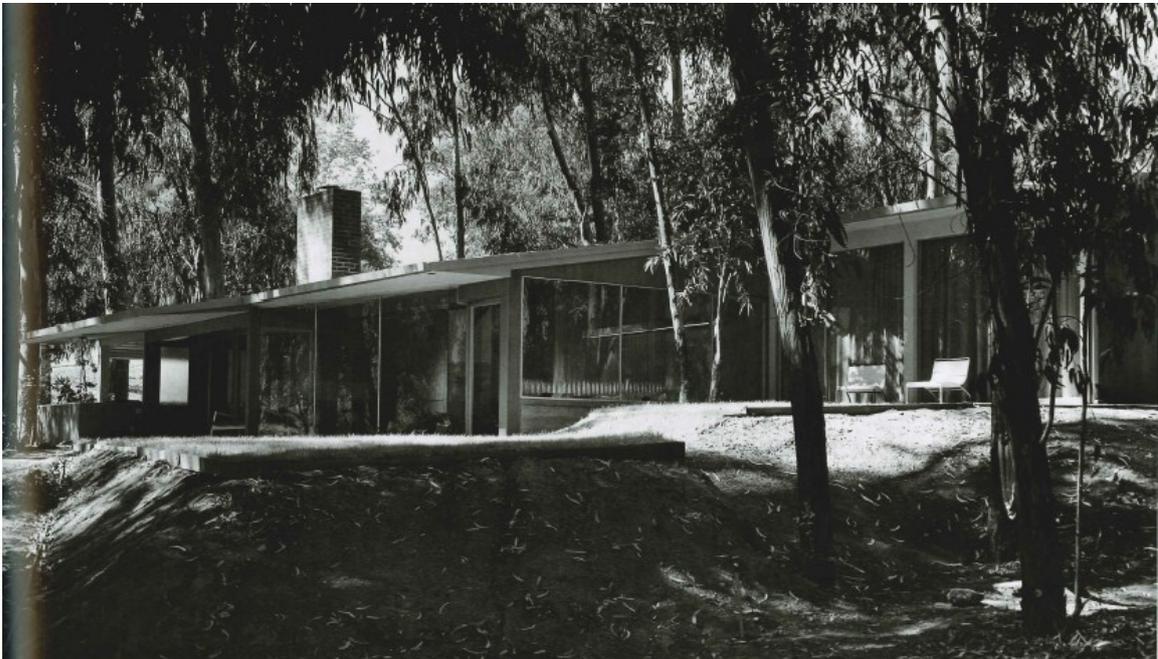
**Abbildung 50:** Entenza House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

### 5.5.5 Kemper NOMLAND und Kemper NOMLAND Jr.: CSH #10

Entwurf: 1945

Realisierung: 1947, 711 San Rafael Avenue, Pasadena

In diesem Fall wurde einem Wohnhaus mit Architekturbüro von Kemper Nomland Senior und Junior realisiert. Das Haus war ursprünglich nicht Teil des CSH Programms und wurde erst nach dessen Fertigstellung, da es den Vorgaben und der Zielsetzung des Programms entsprach, aufgenommen.



**Abbildung 51:** CSH #10, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Das Haus, das in Hanglage liegt, besteht aus 3 Wohnebenen, um es an die Geländeneigung anzupassen, bzw. um eine Verbindung zwischen Hang und Haus zu schaffen. Auf der unteren Ebene, die von der Straße am weitesten entfernt ist, befinden sich die Küche sowie der Wohnbereich, in der mittleren Ebene die Schlafzimmer. Auf der oberen Ebene liegen, neben Eingang und Garage, die Räumlichkeiten des Architekturbüros.

Kemper Nomland Jr. bewohnte das Haus bis zum Jahre 2002 und bezeichnete es als sein "multi-level hillside home".

Um den Wohn- und Essbereich mit der umgebenden Landschaft so weit als möglich zu verbinden, sind die Außenwände aus Glas, mit zum Teil öffnbaren Schiebeelementen. Der zum Garten bzw. zur Terrasse orientierte Teil der Küche wurde ebenfalls großzügig verglast, auf Oberschränke wurde verzichtet, um den Ausblick nicht einzuschränken.



**Abbildung 52:** CSH #10, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Der Küchenbereich, der über eine Frühstücksbar verfügt, grenzt an Ess- und Wohnzimmerbereich an und ist von diesen aus teilweise einsehbar. Bei der Gestaltung des Essbereichs wurde größter Wert auf Flexibilität und Integration mit dem Außenbereich gelegt: "[...] Das Dach ragt mehr als einen Meter über die Essterrasse hinaus und die verschiebbaren Glaswände gleiten in eine Nische hinter dem Kamin. (...) Der Esstisch kann ganz oder teilweise auf die überdachte Terrasse geschoben werden; aus praktischen Gründen wurde auch ein Zugang zur Küche vorgesehen. [...]"<sup>69</sup>

<sup>69</sup> arts & architecture, Oktober 1947 bzw. Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses – the complete program 1945-1966



**Abbildung 53:** CSH #10, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Die integrierte Position der Küche im Grundriss, in einem Bauteil und einer Ebene mit Wohn- und Essbereich, täuscht. Durch die geschlossene Ausführung ist die Zugehörigkeit zum Küche-Wirtschaftsraum-Garage Ensemble, welches sich hier über 3 Etagen gestreckt darstellt, vorrangig.

Kleine Zugeständnisse an die Hausfrau in Form von einer Schiebetür zum Essbereich, die geöffnete Teile der Küche freigibt, der Frühstücksbar, die einen Platz zum Verweilen bietet, und einer großzügigen Verglasung, die einen besseren Blick ins Freie erlaubt, bieten zumindest mehr Qualität als isolierte Küchen im Kern des Hauses (vgl. CSH #1, Seite 71).



**Abbildung 54:** CSH #10, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

### 5.5.6 Richard NEUTRA: CSH #20 - "Bailey House"

Entwurf: 1947

Realisierung: 1948, 219 Chautauqua Boulevard, Pacific Palisades



Abbildung 55: Bailey House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Das Haus wurde für eine junge Familie realisiert, die ein Wohnhaus mit 2 Schlafzimmern benötigte und die Vorgabe machten, dass das Haus - bei entsprechendem Bedarf bzw. bei Vorhandensein der benötigten finanziellen Mittel - erweiterbar sein müsste<sup>70</sup>.



Abbildung 56: Bailey House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

---

<sup>70</sup> Das Haus wurde nach der Fertigstellung um 3 Erweiterungen bzw. Anbauten ergänzt, die von Richard Neutra ausgeführt wurden.

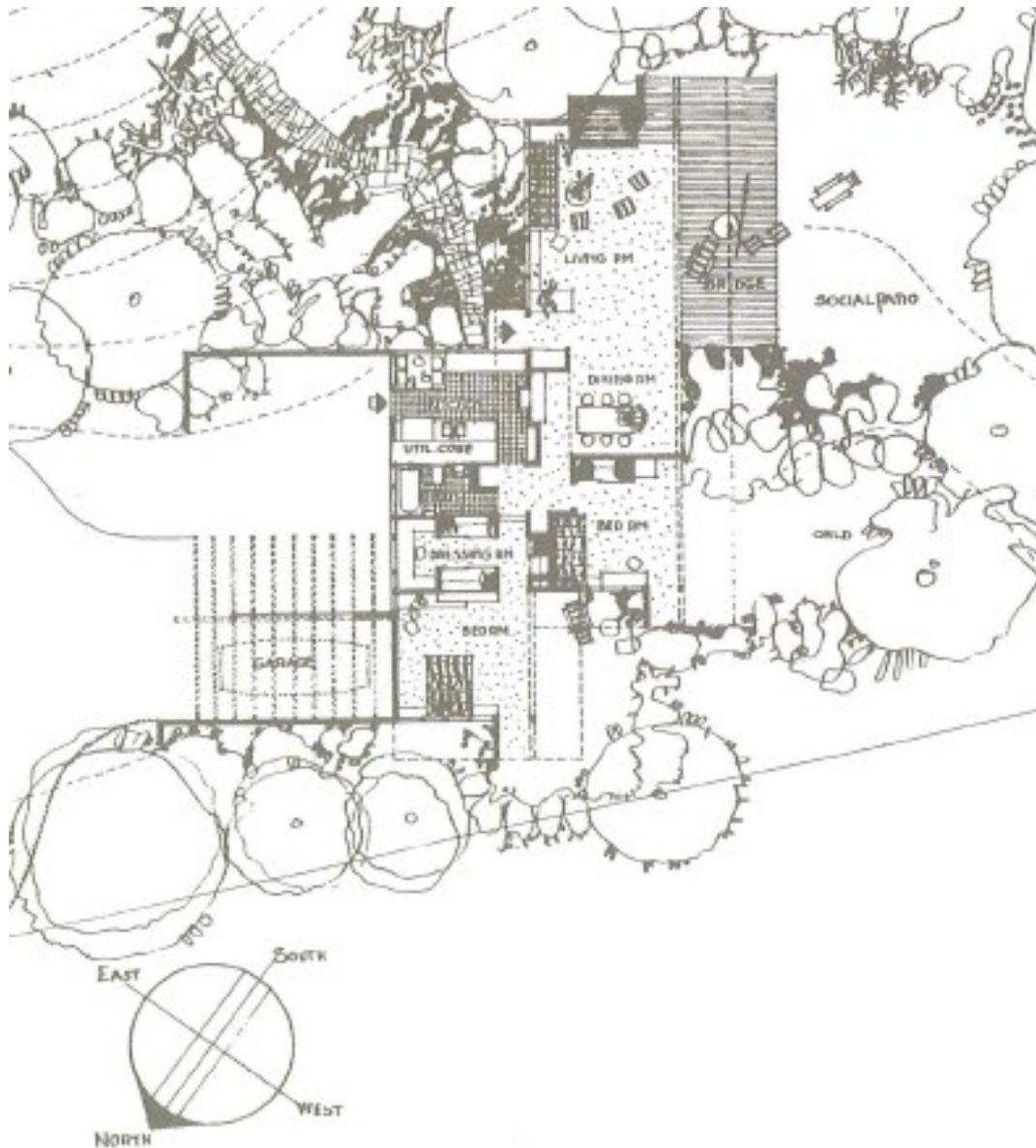


Abbildung 57: Bailey House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

In der Dezember-Ausgabe 1948 von arts & architecture hat Richard Neutra folgende Anmerkungen zur Küchenplanung gemacht:

"[...] Ein bedeutendes Element, über das ich fast mein ganzes Leben nachgedacht habe, wird hier in der Ausführung erprobt. Case Study House Nr. 20 ist um einen vorgefertigten Installationskern entwickelt, eine fertig gelieferte, kompakte mechanische Einheit, welche die zentral zusammengefassten Wasser- und Wärmeinstallationen enthält. Wenn man die Räume, die von diesen Installationen abhängen - Küche und Bad - so anordnen muss, dass sie an den Versorgungskern grenzen, beeinflusst dass notgedrungen den Grundriss erheblich. [...]"



**Abbildung 58:** Bailey House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Neutras Leitidee, das Haus mit einem Kern zu versorgen, hat zur Folge, dass der Privatbereich (wegen der Bäder) und der Wirtschaftsbereich zusammenrücken müssen. Der Hauswirtschaftsraum wandert in die Küche. Neutra bezeichnet die Küche als Zentrum der Hausarbeit.

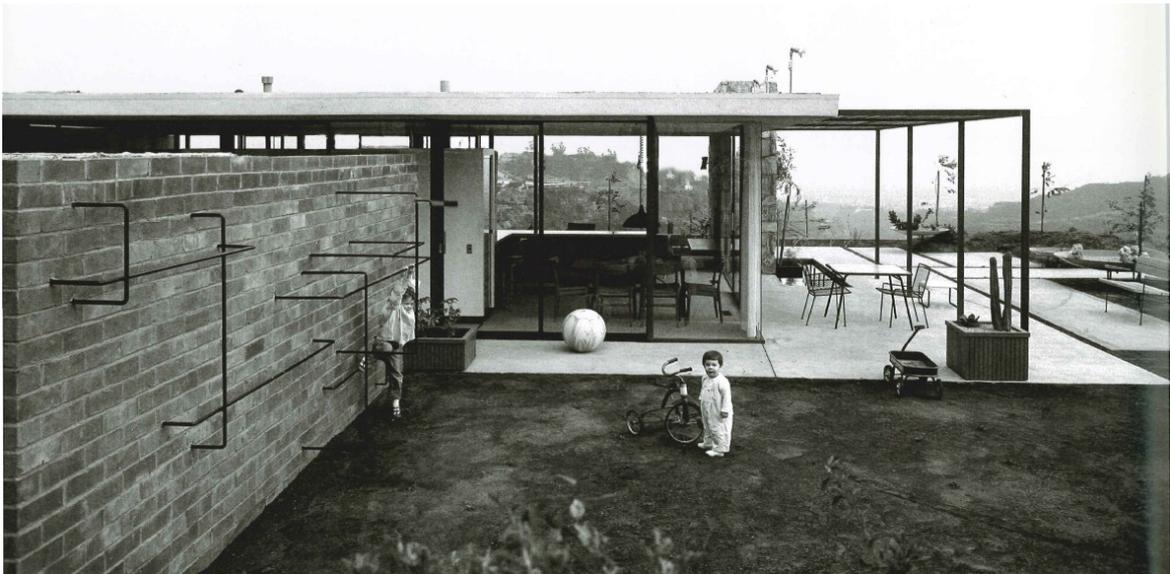
Neben dem repräsentativen Haupteingang in den Wohnbereich, führt der Nebeneingang durch die Küche die Bewohner am kürzesten Weg von den Stellplätzen in das Haus.

Bei einer Erweiterung müsste man wahrscheinlich, nach amerikanischem Standard, von der Idee eines einzigen Versorgungskerns Abstand nehmen.

### 5.5.7 Craig ELLWOOD: CSH 1953<sup>71</sup>

Entwurf: 1952

Realisierung: 1953, 1811 Bel Air Road, Bel Air



**Abbildung 59:** CSH 1953, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Der rund 150m<sup>2</sup> große Bungalow verfügt über eine nach Norden orientierte Küche, die mit dem offenen und erweiterbaren Wohnbereich durch eine lange Theke verbunden ist. Die Wirtschaftsräume schließen direkt an die Küche an.

Der Küche Richtung Westen vorgelagert befindet sich der Essplatz, zu diesem hin ist die Küche offen gestaltet, mit einem Frühstücksbereich, der an die Arbeitsfläche anschließt und die beiden Bereiche deutlich verbindet.

Die Öffnung der Küche zum Essplatz hin, die vom Wohnzimmer aus seitlich einzusehen ist, wurde so konzipiert, dass sie mit einer Schiebetür abschließbar, bzw. trennbar ist.

Wie in vielen anderen Entwürfen des Programms sind auch bei diesem die im Freien befindlichen Aufenthaltsflächen der Kinder und die Frühstücksterrasse von der Küche direkt einsehbar und zugänglich. Die Küche ist zum Wohnbereich geschlossen, aber zum Essbereich offenbar.

---

<sup>71</sup> Das Haus wird auch als CSH #16 bezeichnet; um es jedoch von der bereits vergebenen Nummer 16 (Rodney Walker 1946-1947) zu unterscheiden, wird es als CSH 1953 geführt.

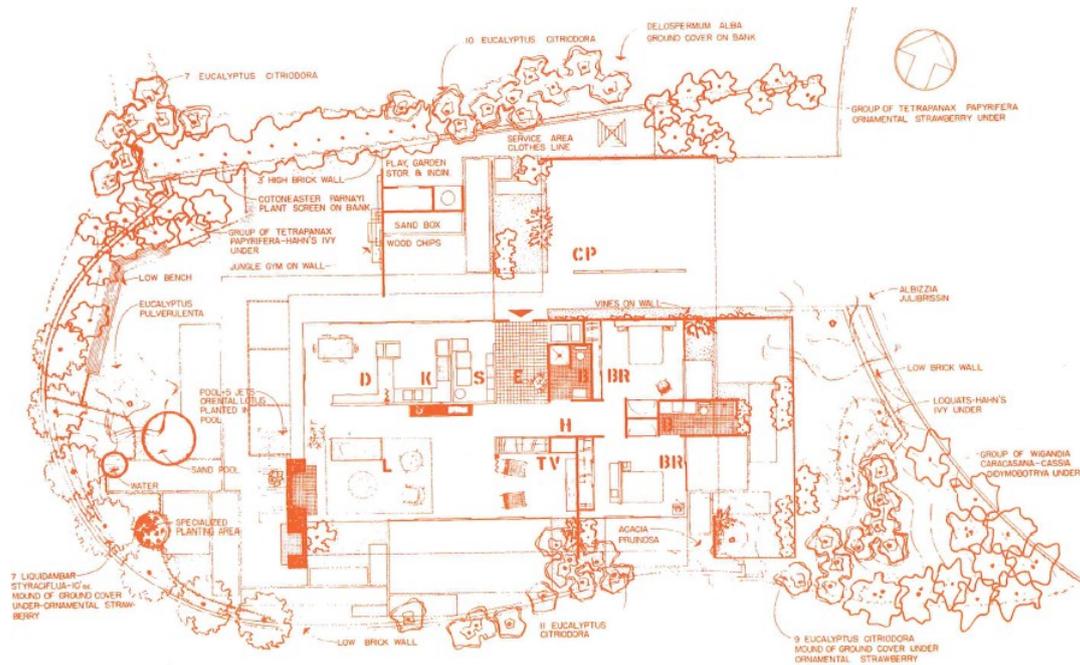


Abbildung 60: CSH 1953, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Essen und Kochen bilden eine Einheit. Zwischen Essen und Wohnen besteht eine räumliche Trennung, aber dennoch freie Sicht.

Ellwood verwirklicht hier einen Kompromiss zwischen einer traditionellen Raumaufteilung und einem offenen, modernistischen Raumeindruck.



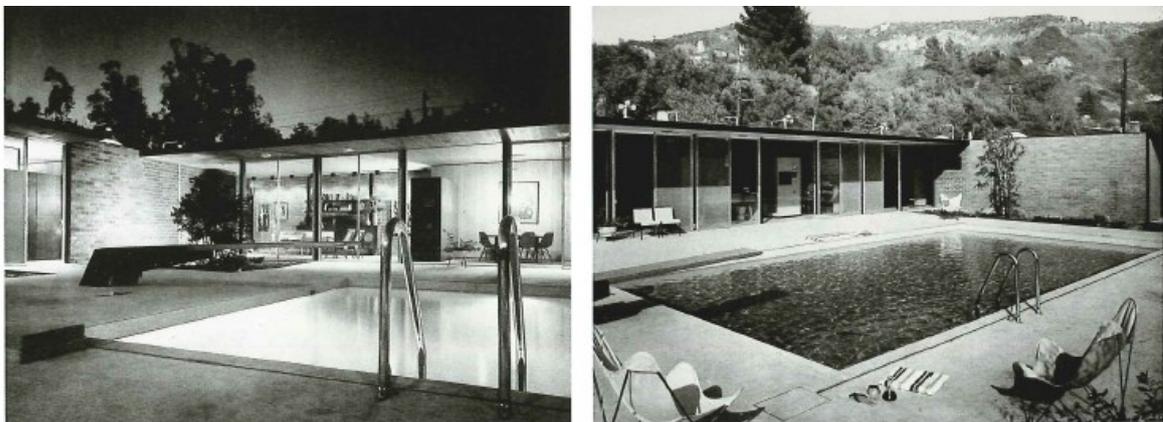
Abbildung 61: CSH 1953, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

### 5.5.8 Craig ELLWOOD: CSH #17

Entwurf: 1954

Realisierung: 1955, 9554 Hidden Valley Road, Beverly Hills

Realisiert wurde dieses Haus für eine sechsköpfige Familie, wodurch es deutlich größer ist als andere Entwürfe des CSH Programms. Es verfügt neben einem Pool auch über Tennisplätze und eine Personalwohnung.



**Abbildung 62:** CSH #17, Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Der Grundriss des Hauses ist U-förmig; Schlaf- und Wohnbereich wurden deutlich voneinander getrennt. Vom Eingangsbereich, der auf Wunsch des Bauherrn auch als Galerie für eine Gemäldesammlung dienen sollte, sind außer dem Schlafbereich alle anderen Räume direkt zugänglich.

Zur Küche bestehen kurze Verbindungswege, sowohl vom Autoabstellplatz als auch von der Personalwohnung, die an der Nordseite des Hauses untergebracht wurde.

Auch in diesem Entwurf findet Ellwood einen Mittelweg zwischen den repräsentativen Anforderungen der Bauherren und einer demokratischen Gestaltung des "Küchen-Wirtschaftsraum-Garagen" Themas.

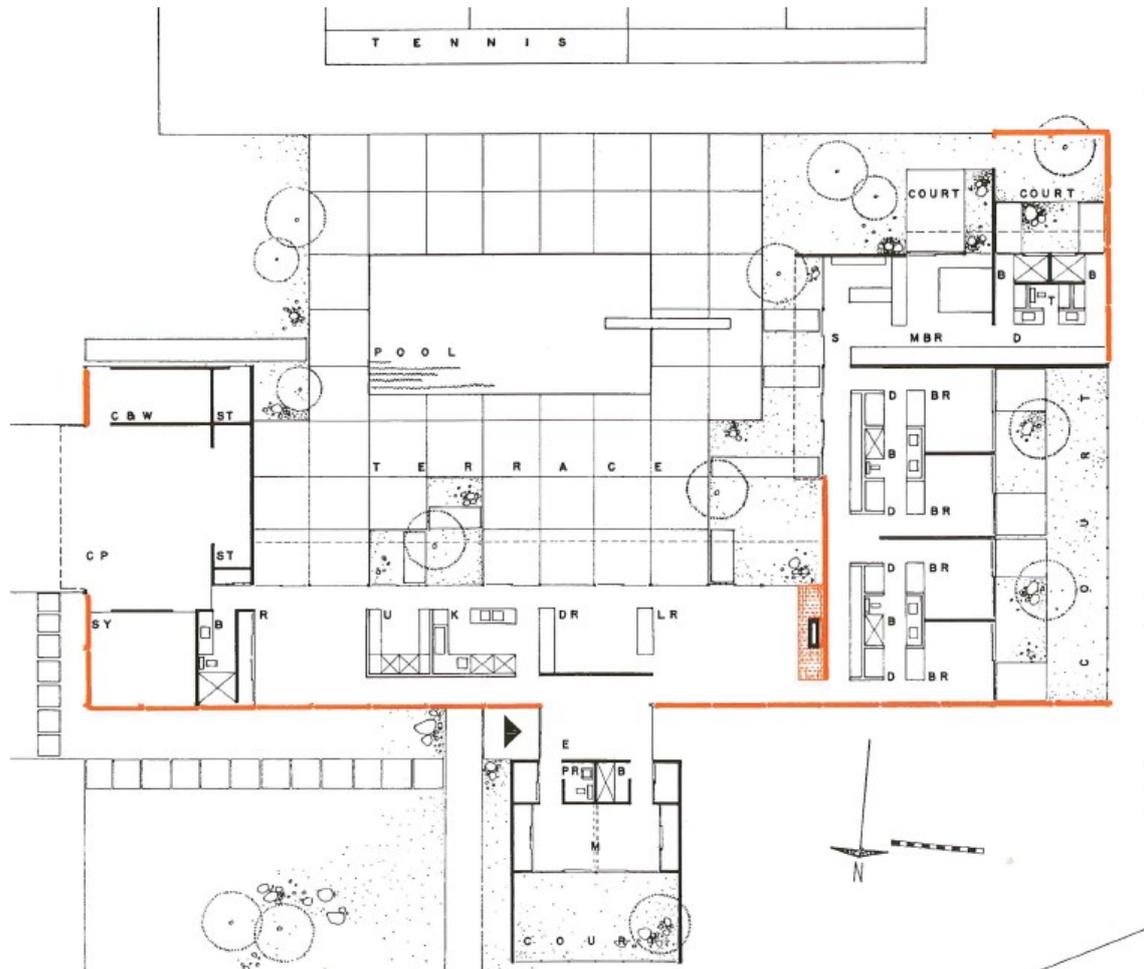


Abbildung 63: CSH #17, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Die Küche ist zum Esszimmer hin offen. Wie auch bei anderen Entwürfen, wurde hier davon ausgegangen, dass die Küche zentraler Aufenthaltsbereich der Mutter, bzw. des Kindermädchens oder der Haushälterin ist. Dies wird durch die Beschreibung des Grundrisses <sup>72</sup> besonders deutlich:

"[...] Das Mädchenzimmer liegt von den Wohn-, Freizeit- und Terrassenflächen entfernt nahe des Eingangs und der Versorgungsräume für die Küche (...). Die Versorgungseinheit für die Küche befindet sich in der Nähe des Eingangs, des Carports, der Ess- und Terrassenbereiche und ist auch vom Freizeitbereich aus leicht zugänglich. Auch die Spielflächen im Freien sind von diesem Teil des Hauses problemlos im Auge zu behalten. (...) Die westliche Küchenwand öffnet sich zu einem Essbereich und dient als Frühstücksbar für die Kinder. [...]"

<sup>72</sup> arts & architecture, August 1954

### 5.5.9 Craig ELLWOOD: CSH #18 - "Fields House"

Entwurf: 1956

Realisierung: 1958, 1129 Miradero Road, Beverly Hills



**Abbildung 64:** Fields House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

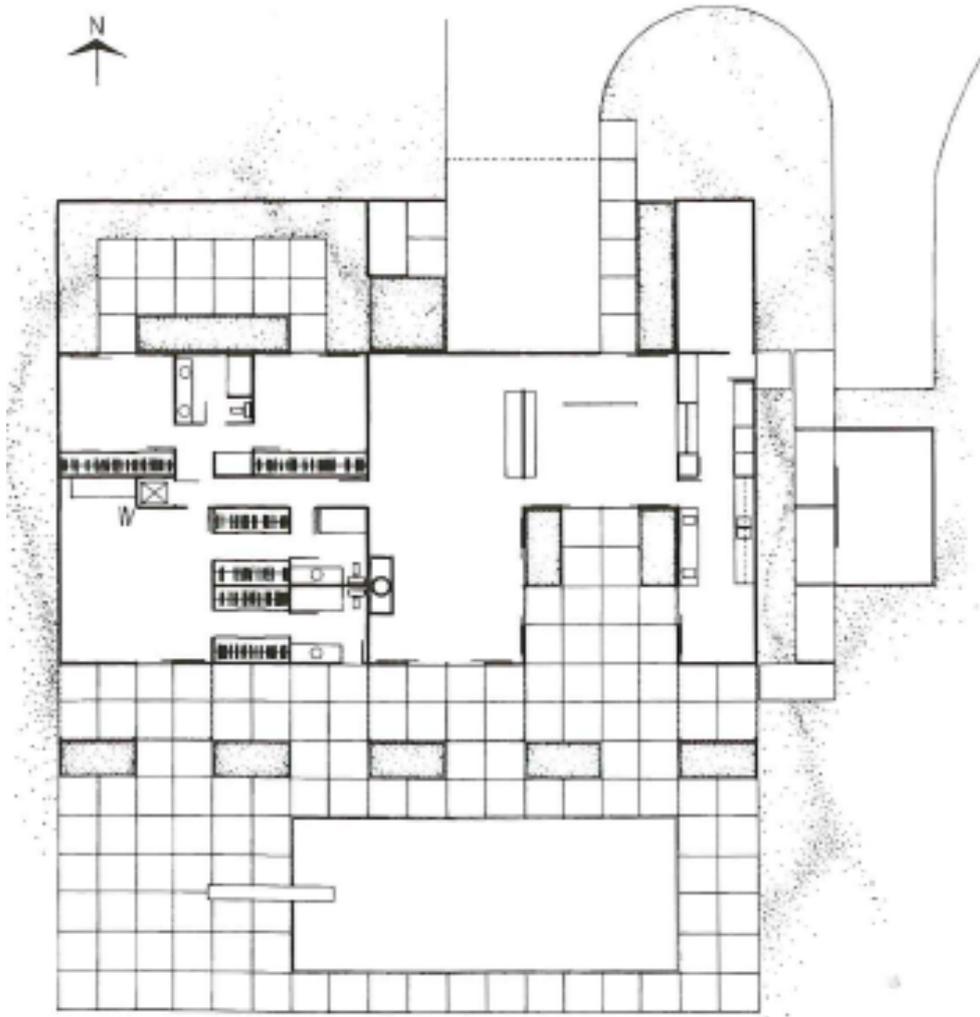
Übersetzter Teil des einleitenden Artikels<sup>73</sup> zu diesem Entwurf aus *arts & architecture*, Ausgabe April 1957:

"[...] Einer der Hauptzwecke dieses Gebäudes ist, zu zeigen, wie sich gute Entwurfsverfahren am besten auf die Fertigbauweise anwenden lassen. Das übliche und gebräuchliche Verfahren besteht darin, das Konstruktionsverfahren zu verstecken (...). Hier hingegen wird nichts versteckt und das angewandte System wird vom Entwurf herausgestellt. Die Rahmen und Füllungstafeln werden deutlich betont, sie sind die Grundlage des architektonischen Ausdrucks. [...]"

---

<sup>73</sup> *arts & architecture*, April 1957 bzw. Elizabeth A.T. Smith, *Case Study Houses – the complete program 1945-1966*

Dieser Entwurf findet hier Erwähnung, da im Gegensatz zu den anderen Häusern des Programms (mit Ausnahme von #25, "Frank House", vgl. Seite 112) Küche und Esszimmer durch eine Türe deutlich voneinander getrennt sind und keine Öffnung der Küche zu Wohn-, Ess- oder Musikzimmer besteht.



**Abbildung 65:** Fields House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Bei diesem Haus befindet sich die Küche mit kleinem Essplatz an der Südostseite des Hauses und verfügt über einen direkten Blick und Zugang zum vorgelagerten Pool.

Großzügig einsehbar ist die Küche lediglich von außen, von der davorliegenden Terrasse. Trotz der Abgeschlossenheit bietet der kleine Essplatz in der Küche Los Angeles Panorama und Blickbeziehungen zu Wohnraum und das Geschehen am Pool. Zu diesem Haus ist zu erwähnen, dass es von den späteren Besitzern vollständig umgebaut wurde und dem ursprünglichen Entwurf nicht mehr entspricht.



Abbildung 66: Fields House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses



Abbildung 67: Fields House, Esszimmer, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

### 5.5.10 Conrad BUFF III, Donald Charles HENSMAN, Calvin C. STRAUB: CSH #20 - "Bass House"

Entwurf: 1958

Realisierung: 1958, 2275 North Santa Rosa Avenue, Altadena



**Abbildung 68:** Bass House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Das in Holzbauweise (vorgefertigte Sperrholzkomponenten) errichtete Haus verfügt über Tonnengewölbe und breite Dachüberstände. Realisiert wurde es für einen Designer und Biochemiker, der Wert auf die Umsetzung plastischer Formelemente legte.

Die Küche befindet sich an der Südseite des Hauses. Sie hat einen direkten Zugang zum Esszimmer und eine große Öffnung zu diesem, da rund 4/5 der zum Esszimmer orientierten Fläche nicht mit Ober- sondern nur mit Unterschränken versehen sind. Die Arbeitsplatte der Küche setzt sich dadurch in den Essbereich fort und ist von diesem aus benutzbar.

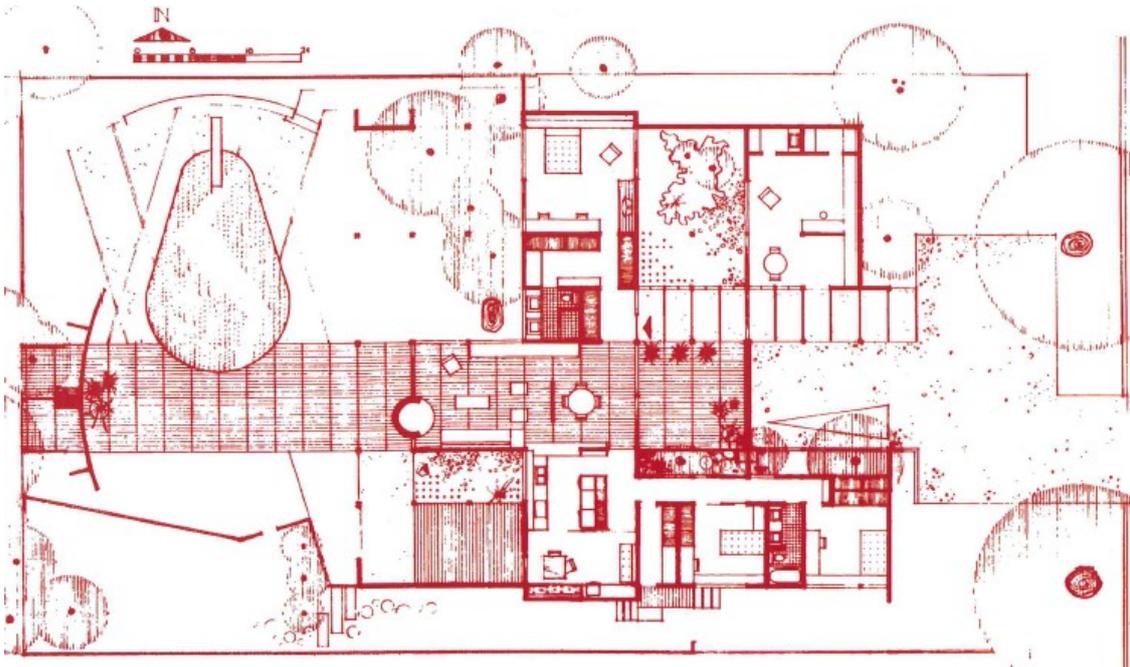


Abbildung 69: Bass House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses



Abbildung 70: Bass House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Dem Küchenbereich südseitig vorgelagert befindet sich das Familienzimmer, das über eine Glasschiebetüre direkten Zugang zum im Freien liegenden "family deck" hat. Von der Küche besteht weiters ein direkter Zugang zu den im Südostflügel gelegenen Kinderschlafzimmern. Das Elternschlafzimmer ist von der Küche abgewandt und von dieser durch den Wohn- und Essbereich getrennt.

### 5.5.11 Pierre KOENIG: CSH #21

Entwurf: 1958

Realisierung: 1958, 9038 Wonderland Park Avenue, West Hollywood



**Abbildung 71:** CSH #21, Außenansicht, 1958, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Das für ein kinderloses Ehepaar realisierte Haus ist aus Stahl und Glas gefertigt - König setzte in das Tragwerk aus Stahl abwechselnd Glaswände, Stahlböden und Gipskartonplatten ein.

Auf Beschattung durch Dachüberstände wurde gänzlich verzichtet; stattdessen wurden zur Isolierung Blendelemente vor den Glasflächen angebracht. Zur weiteren Kühlung (bzw. um zusätzlich durch das Geräusch des fließenden Wassers den Eindruck einer solchen zu verstärken), wurde ein zeitgesteuertes Wasser-Kreislaufsystem umgesetzt. Die entlang des Hauses angebrachten Wasserbecken sind integraler Bestandteil der Konstruktion und dienen zur Speisung von Wasserfällen, die über Traufkanten vom Dach abgeleitet werden und in die Wasserbecken zurückfließen.

Zur Trennung der Wohn- und Schlafräume dient eine selbständige Einheit, die aus Innenhof, 2 Badezimmern und einer Warmwasseraufbereitungsanlage besteht.

Anders als bei anderen Entwürfen der CSH ist der Essplatz (und nicht nur eine Frühstücksecke) direkt in die Küche integriert, wodurch erreicht werden sollte, dass sie auch als Familienzimmer genutzt werden kann.

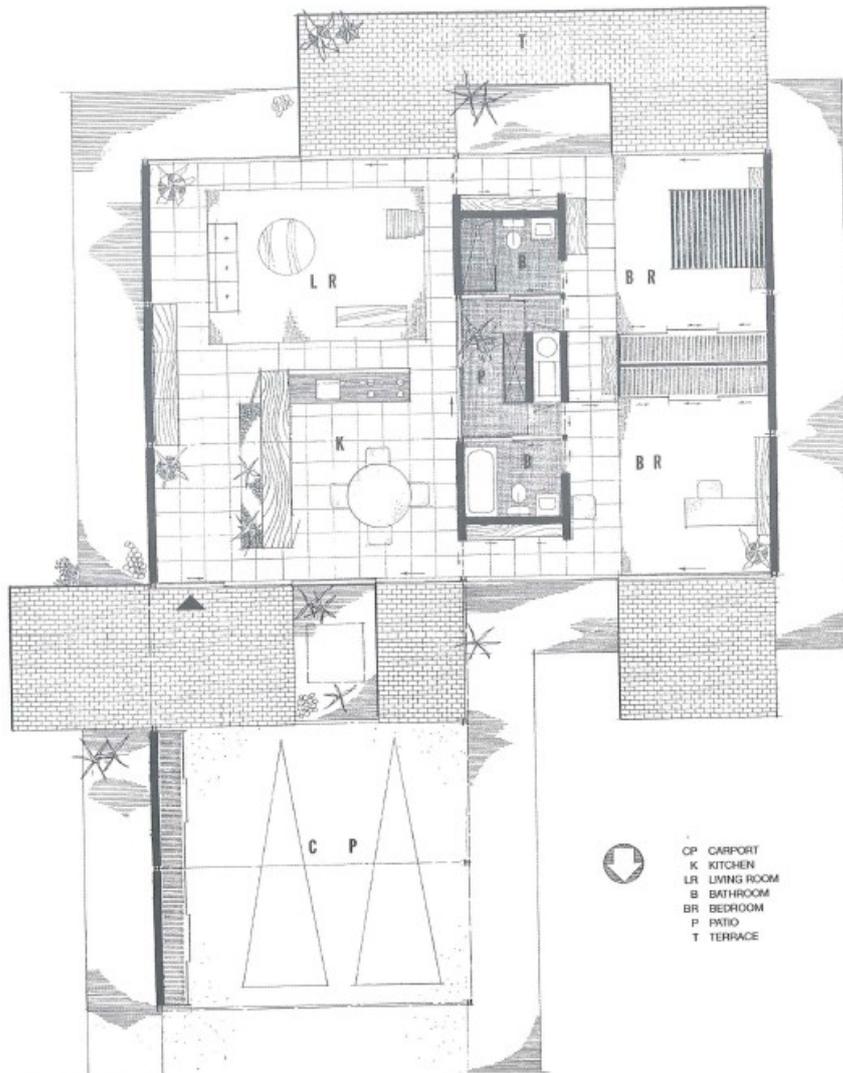


Abbildung 72: CSH #21, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Die Küche ist nach Westen orientiert und verfügt über einen direkten Zugang zum Autoabstellplatz, der durch die Wandverglasung direkt einsehbar ist.

Der Entwurf von Koenig unterscheidet sich auch dadurch von anderen Lösungen, dass Waschmaschine und Trockner in der Küche und nicht in einem separaten Wirtschaftsraum vorgesehen sind.

Der Küchenbereich, der sich zum Wohnzimmer orientiert, verfügt über Ober- und Unterschränke, die auf einem Stahlgerüst befestigt sind. Die Fläche zwischen den Schränken wurde nicht vollständig verkleidet, so dass eine Öffnung zum Wohnbereich entsteht. Die Öffnung wurde so dimensioniert, dass Arbeitsfläche bzw. Küchengeräte vom Wohnzimmer aus nicht direkt einsehbar sind. Darüber hinaus ist die Öffnung durch Schiebetüren vollständig verschließbar.

Jener Teil der Küche, der sich zum Vorzimmer orientiert, ist mit einer geschlossenen Rückwand versehen. Vom Vorzimmer aus besteht daher keine Sicht auf die Küche, sondern lediglich ein relativ schmaler, türloser Durchgang in diese.

Das Stahlgerüst, das für die L-förmige Küche konstruiert wurde, wurde nicht bis zur Decke gezogen, wodurch sich die Küche einerseits als selbständiges Element innerhalb des Hauses präsentiert, andererseits durch Lage und Verbindung zum Wohnzimmer einen integrierten Bestandteil des Hauses darstellt.



**Abbildung 73:** CSH #21, Küche, 1958, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Die Küche ist im Zentrum zwischen Wohnen und Essen, alle Funktionen des Hauses sind von Innen und Außen klar ersichtlich.

Anders als bei der Blockhütte wird aber hier gezeigt, was man hat. Die neuesten Küchengeräte werden schon beim Zufahren zum Haus präsentiert. Interessant ist der Ausblick vom Essplatz, wo das Automobil, wie im Autosalon ausgestellt, hinter der Auslagenscheibe steht.

Die nachfolgenden Abbildungen zeigen die (neue) Küche und den Essplatz (vom Abstellplatz des (neuen) Autos aus gesehen). Die Fotos wurden 2 Jahre nach der Fertigstellung des Hauses aufgenommen (Fotograph: Julius Shulman, 1960).



**Abbildung 74:** CSH #21, Küche, 1960, Quelle: [www.dailyicon.net](http://www.dailyicon.net)



**Abbildung 75:** CSH #21, Außenansicht, 1960, Quelle: [www.dailyicon.net](http://www.dailyicon.net)

### 5.5.12 Pierre KOENIG: CSH #22 - "Stahl House"

Entwurf: 1959

Realisierung: 1960, 1635 Woods Drive, West Hollywood

Das Stahl House zählt zu den bekanntesten Entwürfen des Programms. Es wird als "Kultobjekt der kalifornischen Moderne" bezeichnet und diente häufig als Drehort für Film- und Fernsehaufnahmen sowie als Kulisse für Kunst- und Modefotographie. Das Haus befindet sich noch heute im Besitz der Familie Stahl, wird jedoch nicht mehr privat genutzt, sondern kann im Rahmen von Führungen besichtigt und auch für Veranstaltungen gemietet werden<sup>74</sup>.

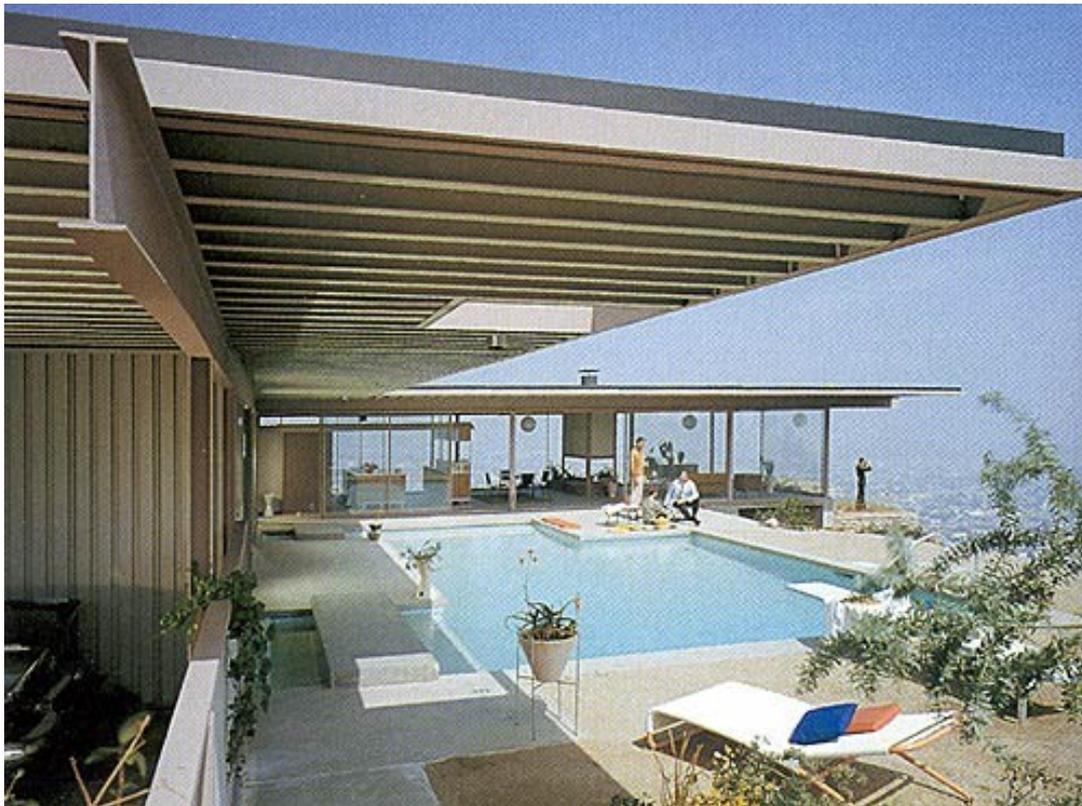


Abbildung 76: Stahl House, Außenansicht, Foto Julius Shulman, Quelle: [www.stahlhouse.com](http://www.stahlhouse.com)

Das Grundstück befindet sich in den "Hollywood Hills", liegt auf einem Felsvorsprung und bietet einen Blickwinkel von rund 240° - von den Bergen, über Los Angeles, bis hin zum Pazifik.

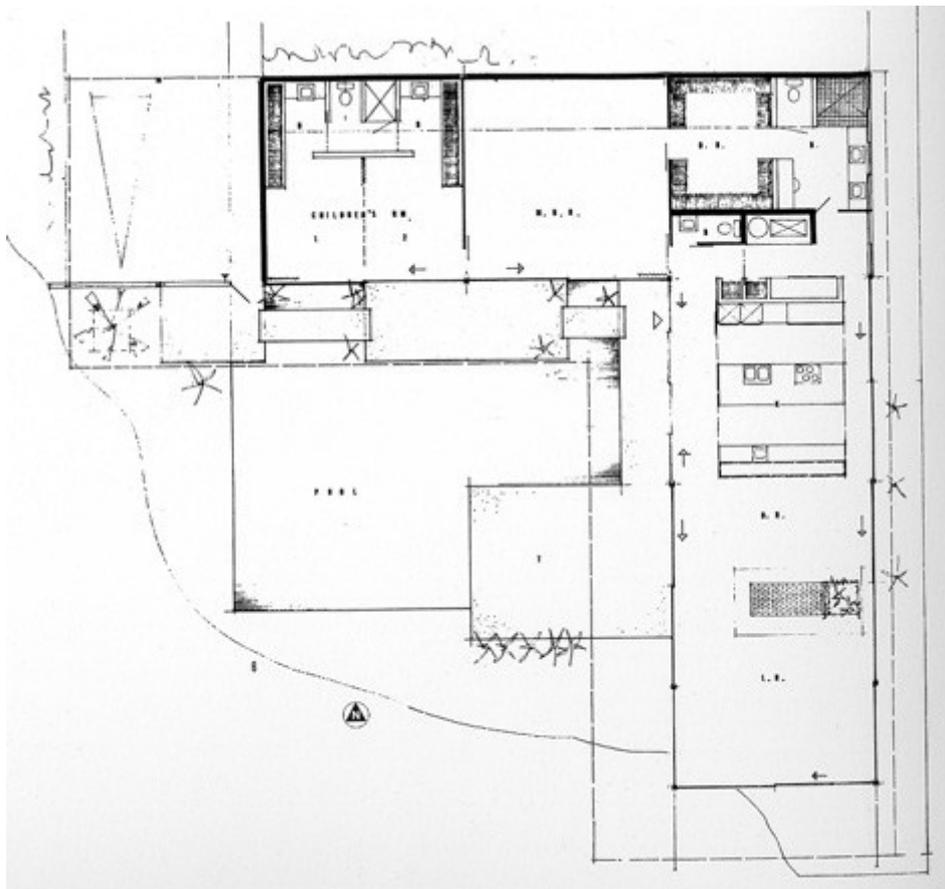
---

<sup>74</sup> [www.stahlhouse.com](http://www.stahlhouse.com)

Im Jahr 2011 hat das LA Magazine unter dem Titel "The making of an Icon"<sup>75</sup> ein Interview u.a. mit den Bauherren, Buck und Carlotta Stahl, dem Architekten Pierre Koenig und dem Fotografen Julius Shulman geführt.

Die Bauherren merkten in diesem Interview an, dass sie das Grundstück aufgrund des Ausblicks und der Lage öfter aufgesucht und schließlich 1959 um \$13.500.- erworben haben<sup>76</sup>. Auf der Suche nach dem geeigneten Architekten für die Realisierung ihrer Vorstellungen - keine Mauern im Wohn-, Ess- und Küchenbereich, um den Ausblick nicht einzuschränken - wurden sie auch auf das CSH Programm und die Arbeiten von Craig Ellwood und Pierre Koenig aufmerksam.

Pierre Koenig erhielt den Auftrag, das Haus zu entwerfen, und hielt zum Grundstück fest<sup>77</sup>: "[...] For No. 22, the site was terrible. Nobody could build on it. I was trying to solve a problem. The client had champagne tastes and a beer budget. [...]"



**Abbildung 77:** Stahl House, Grundriss, Quelle: [www.ArchiAtlas.org](http://www.ArchiAtlas.org)

<sup>75</sup> LA Magazine, July 2001

<sup>76</sup> Entspricht zu dieser Zeit der betragslichen Größenordnung für die Anschaffung eines Einfamilienhauses mit 3 Schlafzimmern.

<sup>77</sup> LA Magazine, July 2001

Der in Stahlrahmenbauweise konstruierte L-förmige Bungalow verfügt mit Ausnahme der zur Straßenseite gerichteten Außenmauer (Blechverkleidung) ausschließlich über verglaste Außenwände, hinter denen die Wohn- und Schlafräume zum Pool hin orientiert sind.

Der Wohnbereich ist offen gestaltet und wird lediglich von den beiden freistehenden, von den Außenwänden abgesetzten, Küchenzeilen unterbrochen. Eine räumliche Trennung zwischen dem Küchen- Essbereich und dem Wohnzimmer wurde dadurch erreicht, dass zwischen Essplatz und Wohnbereich ein frei stehender, mit Stahlblech verkleideter Kamin errichtet wurde.



**Abbildung 78:** Stahl House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Obwohl die Rollen noch aufgeteilt sind (siehe Abb.), ist die Küche wieder ein Teil des Lebens.

### 5.5.13 Edward KILLINGSWORTH, BRADY & SMITH Associates: CSH #23 - "Triad"

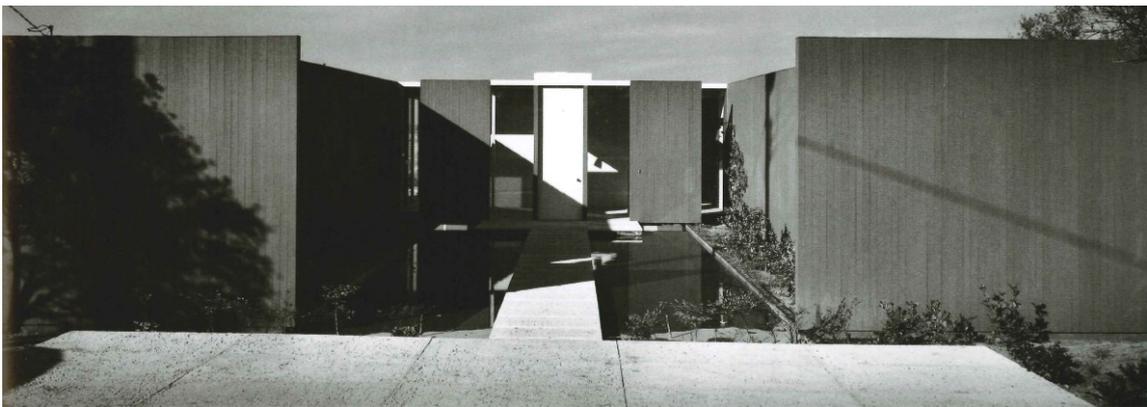
Entwurf: 1959

Realisierung: 1960, Rue de Anna, La Jolla

Das Projekt umfasste 3 realisierte Häuser, die auf einem gemeinsamen Grundstück mit Meerblick erbaut wurden. Ursprünglich war vorgesehen, eine größere Wohnhausanlage mit mehreren Häusern zu errichten, dieser Plan wurde jedoch nicht umgesetzt.

Den realisierten Entwürfen ist die Holzrahmenbauweise gemein und die Berücksichtigung eines Familien- und Esszimmers.

#### House A

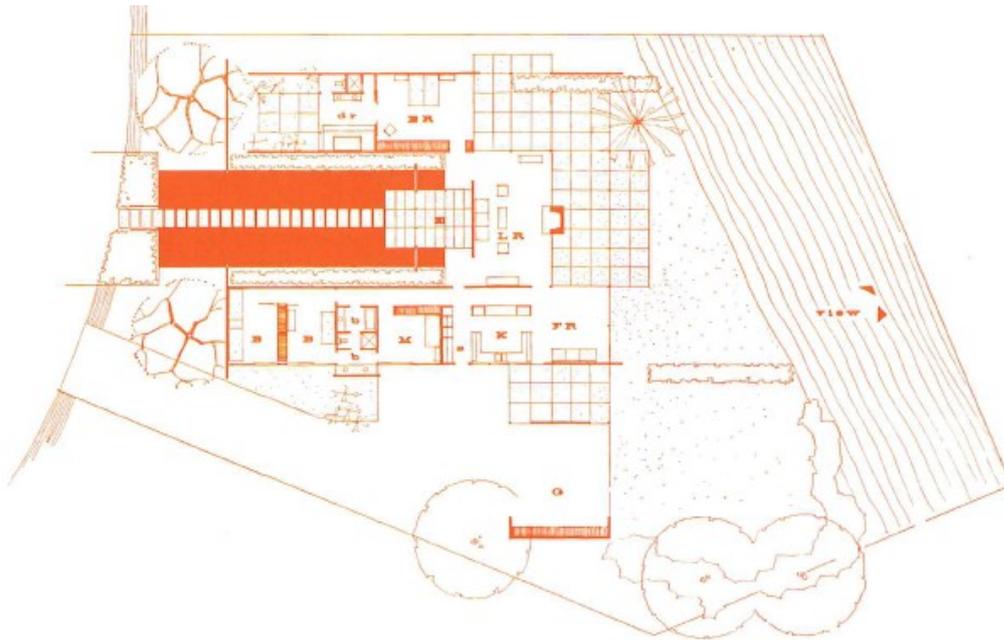


**Abbildung 79:** Triad (A), Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Bei der Beschreibung<sup>78</sup> des Grundrisses dieses Hauses wird nicht der Begriff "kitchen" hervorgehoben, sondern ein "kitchen-family room".

---

<sup>78</sup> arts & architecture, August 1959 bzw. Elizabeth A.T.Smith, Case Study Houses – the complete program 1945-1966



**Abbildung 80:** Triad (A), Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Die Küche befindet sich an der Ostseite des U-förmig errichteten Hauses und ist sowohl vom zentral gelegenen Eingang, als auch von der Garage aus leicht erreichbar. Die Hauptarbeitsfläche ist zu einem Vorhof orientiert; sowohl über diesen Außenbereich, als auch über eine direkte Innenverbindung ist der Vorrats- und Hauswirtschaftsraum zu betreten.



**Abbildung 81:** Triad (A), Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Die Küche öffnet sich zum Familienzimmer, das nach Norden gerichtet ist und gemeinsam mit dem Wohnzimmer über eine große vorgelagerte Terrasse verfügt. Die Raumhöhe beträgt 3m, um jedoch, wie in der Ausgabe von arts & architecture im Oktober 1959 festgehalten wurde, "den intimen Charakter des Hauses zu erhalten", wurde im gesamten Küchenbereich eine abgehängte Decke in einer Höhe von 2,4m eingezogen.

An der Ostseite des Hauses sind neben Familienzimmer, Küche und Hauswirtschaftsraum noch ein Dienstbotenzimmer, ein Badezimmer und 2 Kinderzimmer vorgesehen. Das Wohnzimmer erschließt sich direkt über den Vorraum, Elternschlafzimmer und Bad sind nach Westen orientiert.

### House B



**Abbildung 82:** Triad (B), Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Entgegen dem ursprünglichen Entwurf, wurde der Grundriss dieses Hauses so angepasst, dass die Küche einen direkten Zugang zum Innenhof und freien Blick auf die Umgebung und den Horizont hat. Dadurch wurde auch gewährleistet, dass jener Teil des Hauses, in dem die Schlafzimmer untergebracht sind, vom "Versorgungsbereich" getrennt ist.

Wie bei Grundriss A ist auch für dieses Haus ein Familienzimmer vorgesehen, das an die Küche anschließt. In diesem Fall ist das Familienzimmer nach Südwesten orientiert und bietet Ausblick sowie direkten Zugang zum Pool. An die Küche grenzen ein Hauswirtschaftsraum und die Garage (Carport) an.



**Abbildung 83:** Triad (B), Innenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

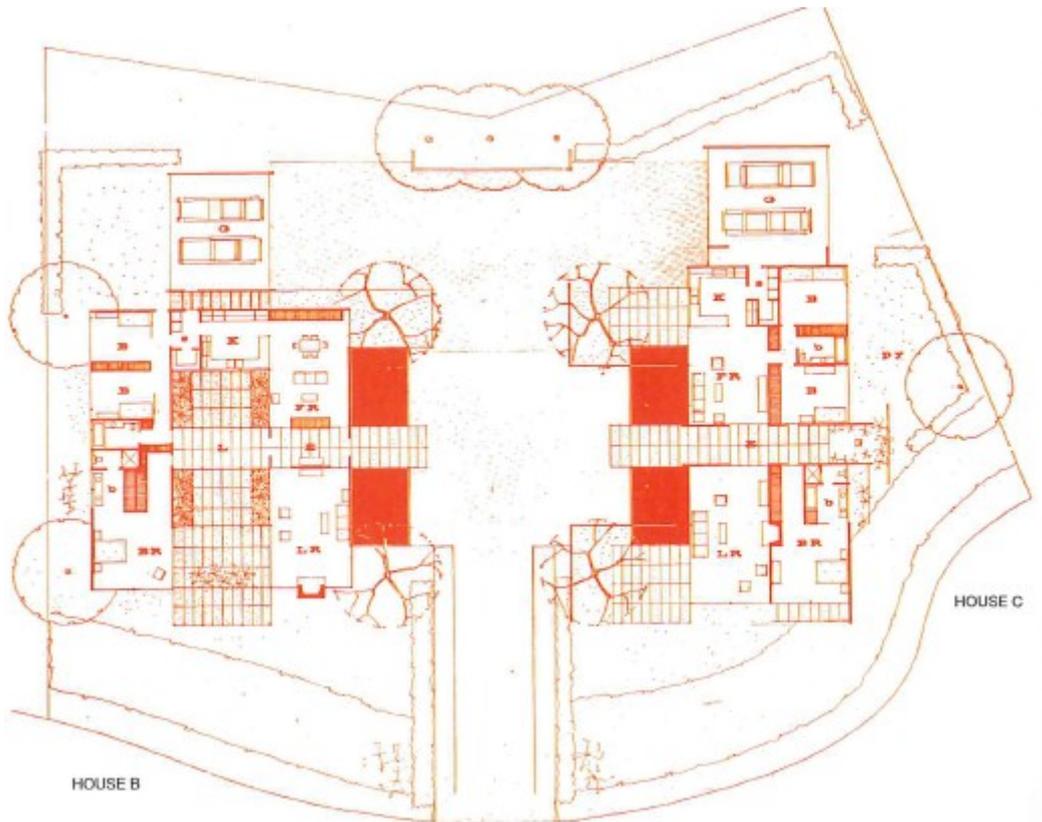


Abbildung 84: Triad (B und C), Grundrisse, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

### House C

Dieses Haus ist flächenmäßig kleiner als die Typen A und B, die Konzepte für die Grundrissgestaltung entsprechen einander jedoch. An die zum Familien- und Esszimmer offene Küche schließen die Garage und der Hauswirtschaftsraum an. Der Küche ist eine nach Westen orientierte Terrasse vorgelagert.



Abbildung 85: Triad (C), Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses



**Abbildung 86:** Triad (C), family room, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Die 3 Triad Häuser tragen den Bedürfnissen des "einfachen Lebens" in Form eines Küchen-Familienbereichs Rechnung, haben aber gleichzeitig ein Wohnzimmer, das der Repräsentation dient. Die Inszenierung des Zugangs und der haushohe Haupteingang spiegeln schon beim Betreten des Grundstücks den exklusiven Geschmack der Besitzer wider.

### CONF-Diagramm Triad-Strategie

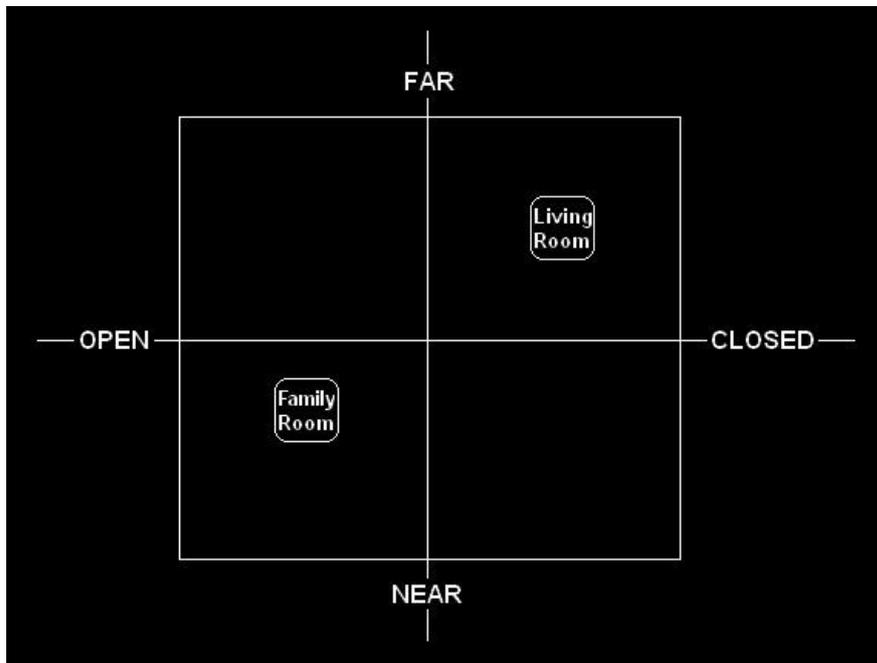


Abbildung 87: CONF-Diagramm, Triad, Living Room / Family Room

Die Triad Häuser haben zusätzlich zum Living Room einen Family Room. Ergebnis bei Betrachtung beider Räume als Lebensräume in Bezug zur Küche: der Living Room zeigt sich repräsentativ - der Family Room ist ein Ort für die gleichberechtigten Familienmitglieder.

### Drei Strategien der Verbindung von Repräsentation und "einfachem Leben"

Die Strategien der Verbindung von den Ansprüchen Repräsentation und einfaches Leben zeigen sich im CONF-Diagramm als Typen mit 2 Wohnbereichen wie z.B. die Triad Häuser oder in der Möglichkeit, die Küche gegen den Wohnbereich temporär abzutrennen, wie z.B. im Eames House (siehe Kap. 5.5.3 Charles EAMES und Eero SAARINEN: CSH #8 - "Eames House", Seite 77).

Die dritte Strategie ist der Kompromiss einer zum Essbereich hin offenen Küche, die eine Türe, aber keine Sichtbeziehung zum Wohnbereich hat (vgl. Craig ELLWOOD: CSH 1953, Seite 90). Diese Variante ist aber bedingt empfehlenswert, weil sie die Nachteile einer offenen (Geruch und Geräusche), mit der einer geschlossenen (kein Kontakt zum Geschehen im Wohnbereich) Küche kombiniert.

### 5.5.14 Edward KILLINGSWORTH, BRADY & SMITH Associates: CSH #25 - "Frank House"

Entwurf: 1962

Realisierung: 1962, 82 Rivo Alto Canal, Long Beach

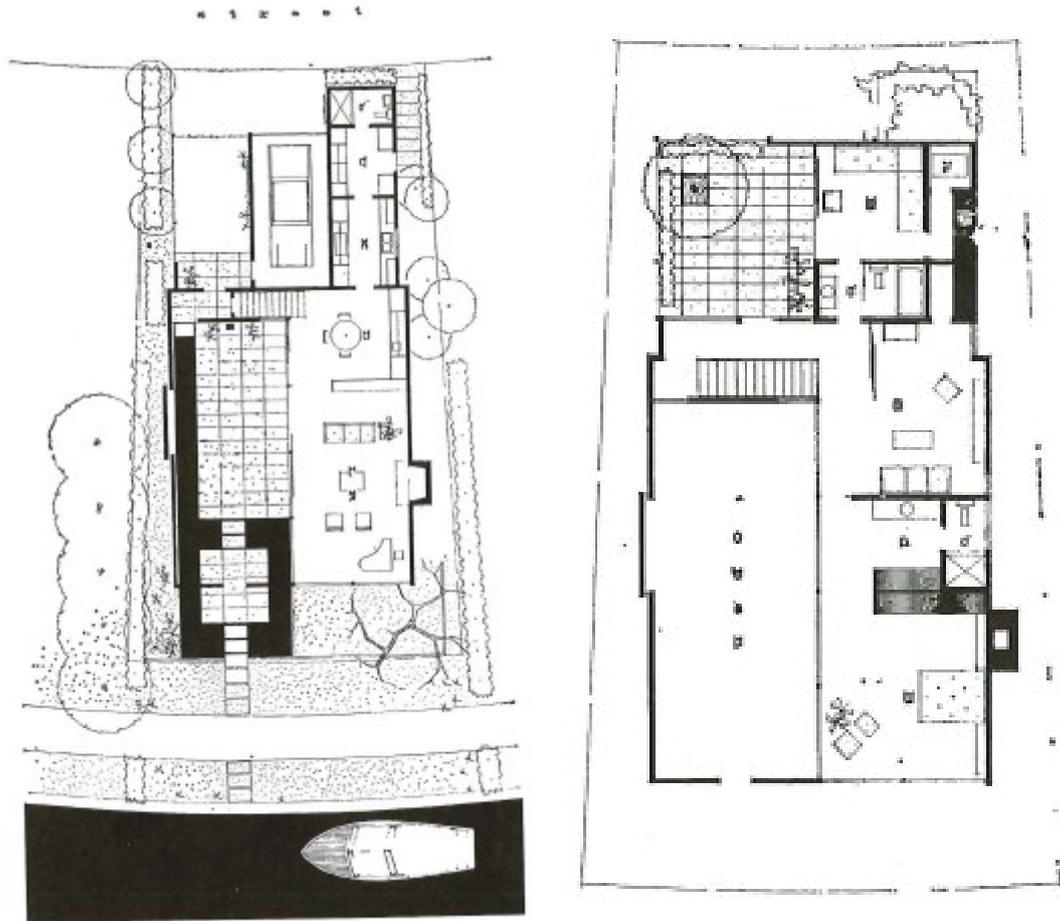


**Abbildung 88:** Frank House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Dieses Haus wurde an einem rund 12m breiten Kanal (Rivo Alto) realisiert. Die Grundstücksgröße beträgt rund 288m<sup>2</sup>.

Das in Holzrahmenbauweise konstruierte, zweigeschossige Haus wurde für einen unverheirateten kalifornischen Geschäftsmann errichtet. Anforderung des Bauherrn war, dass ein Familienhaus errichtet wird, das auch ausreichend Platz für Gesellschaften bietet. Weiters sollten sowohl Wohn- als auch Hauptschlafzimmer zum Kanal hin orientiert sein.

Der Eingang des Hauses, das eine Grundfläche von 175m<sup>2</sup> hat, liegt an der Kanalseite. Um die Bedeutung dieses Zugangs hervor zu streichen, wurde eine Eingangstüre von 5m Höhe eingesetzt. Betreten wird das Haus über einen Innenhof, in den sich flache Wasserbecken aus dem Außenbereich fortsetzen.



**Abbildung 89:** Frank House, Grundrisse, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Im Erdgeschoss des Hauses sind ein Wohnzimmer mit angrenzendem Esszimmer, Küche und Wirtschaftsraum untergebracht.

Im Frank House spielt die Küche eine deutlich untergeordnetere Rolle als bei den anderen Häusern des CSH Programms. Die Küche ist neben der Garage des Hauses angeordnet, von dieser jedoch nicht direkt begehbar. Hinter der Küche befinden sich ein Wirtschaftsraum und ein Bad. Der Zugang zur Küche erfolgt über das Esszimmer, die beiden Räume sind jedoch optisch nicht miteinander verbunden. Die Eingangstüre zur Küche wurde im Gegensatz so gestaltet, dass sie nicht als solche wahrgenommen wird, da sie raumhoch und grifflos ist und eine geschlossene Einheit mit der Wandverkleidung des Esszimmers bildet.



Abbildung 90: Frank House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses



Abbildung 91: Frank House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Von den anderen Häusern, die Killingsworth mitentworfen hat, unterscheidet sich dieses Haus daher deutlich, da das Hauptaugenmerk keineswegs auf familienfreundlichen Gemeinschaftsräumen liegt, sondern auf repräsentativen Räumlichkeiten.

Im 1. Stock des Hauses befinden sich Schlaf- und Badezimmer; dem Gästeschlafzimmer ist eine Terrasse vorgelagert, die über der Garage liegt. Dadurch besteht zwischen dieser Terrasse und der Küche im Erdgeschoss eine kurze Verbindung über die Treppe.

### CONF-Diagramm Bass House / Frank House

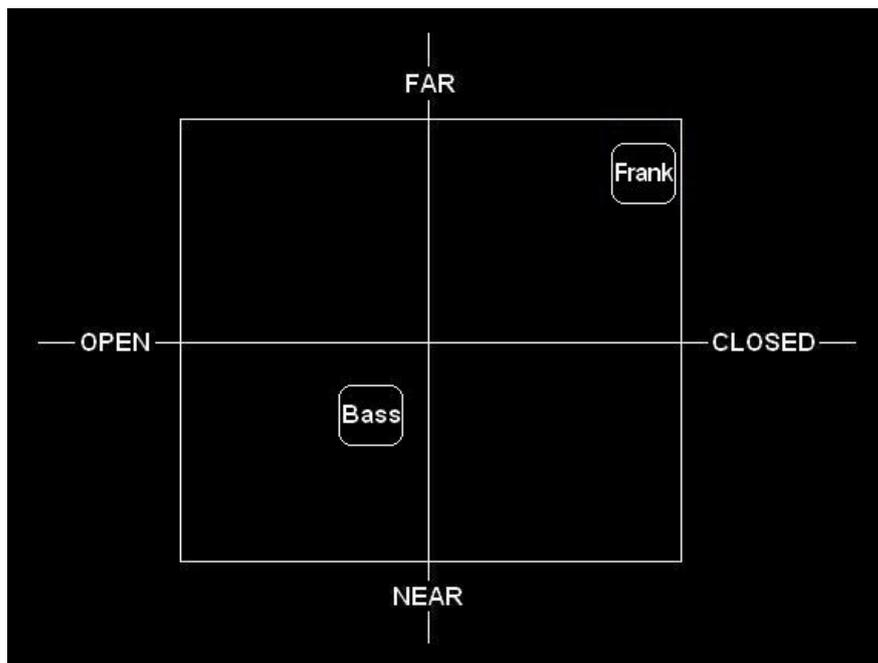


Abbildung 92: CONF-Diagramm, Gegenüberstellung Bass House / Frank House

Das gleiche Gefälle wie bei den Archetypen Castle und Cabin, kann man bei Bass und Frank House beobachten. Wohn-, Essbereich und Küche sind beim Bass House kompakt um die Feuerstelle gruppiert. Der Baum, der schon im Entwurf berücksichtigt wurde, und die zentrale Feuerstelle sind Ausdruck für den Wunsch nach ursprünglichem Zusammenleben in Verbindung mit der Natur.

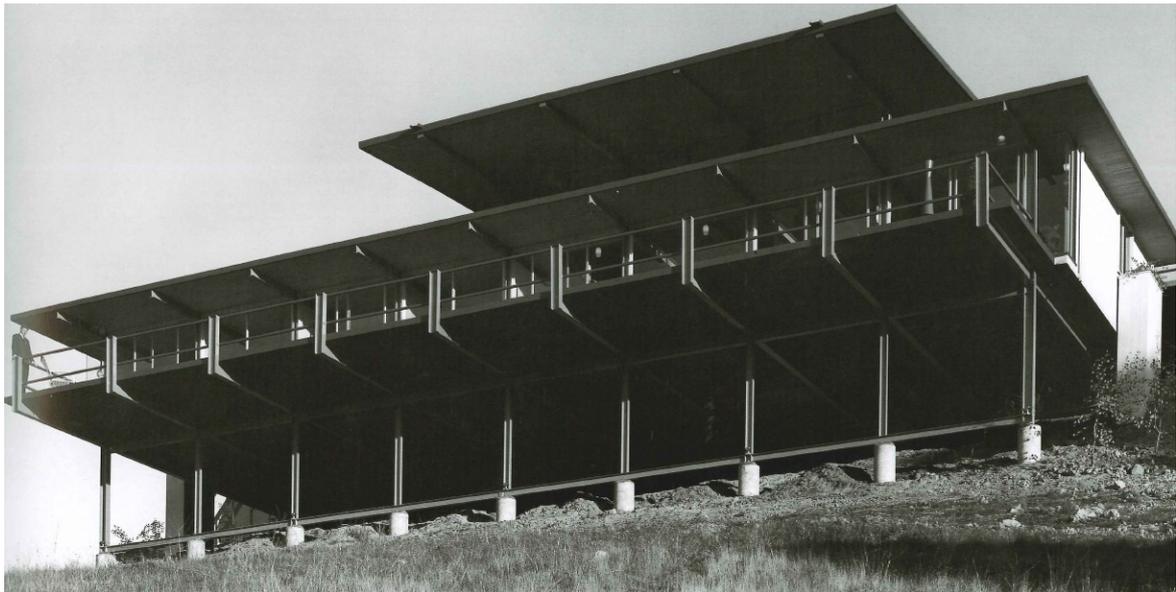
Das Frank House ist entworfen, um zu beeindrucken, vielleicht sogar einzuschüchtern. Wie die 5m hohe Eingangstüre, die den Besuchern beim Betreten des Hauses vermittelt, klein zu sein. Das spiegelt sich auch im Verhältnis der Küche zum Wohnraum wider. Sie ist am entgegengesetzten Ende des Hauses nicht nur abgeschlossen, sondern hat auch eine raumhohe Türe, die so wie die Wand verkleidet ist und damit gleichsam verschwindet.

Die Positionen im CONF-Diagramm zeigen diesen Gegensatz zwischen dem integrativen Bass und dem hierarchischen Frank Haus.

### 5.5.15 Beverly THORNE: CSH #26 - "Harrison House"

Entwurf: 1962

Realisierung: 1963, San Marino Drive, San Rafael



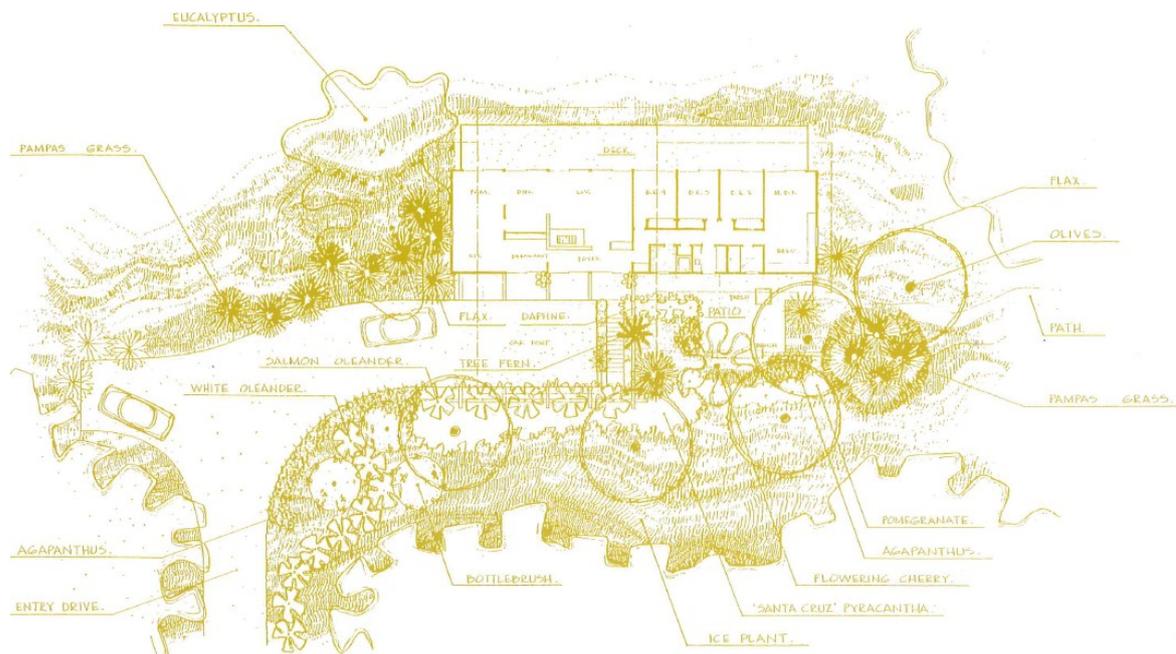
**Abbildung 93:** Harrison House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Thorne schreibt in seiner Vorstellung<sup>79</sup> des Hauses (rund 180m<sup>2</sup> Wohnfläche):

"[...] Die Küche wurde sorgfältig entworfen und nähert sich der idealen Doughnut-Form so weit wie möglich. (...) Einbauschränke, die als Raumteiler fungieren, lassen den Raum in das Frühstückszimmer und in das Familienzimmer übergehen. Das Frühstückszimmer bietet eine zweifache Funktion, da es zugleich als Durchgang zwischen Foyer und Küche dient. (...) Das Familienzimmer ist durch 2 Türen vom Esszimmer getrennt: eine übliche Schwingflügeltür sowie eine 2,4m breite Pella-Faltpür. Dies ist stets ein guter Kompromiss zwischen einem angeschlossenen Esszimmer und dem offenen Grundriss. (...)

---

<sup>79</sup> arts & architecture, November 1962 bzw. Elizabeth A.T.Smith, Case Study Houses – the complete program 1945-1966



**Abbildung 94:** Harrison House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

Alle Zimmer mit Ausnahme der Küche, zweier Bäder und des Ankleidezimmers öffnen sich zur Aussichtsplattform oder einem landschaftsarchitektonisch gestaltetem Weg. (...)

Die Küche bildet im Grundriss eine Sackgasse, so dass sie kein Durchgangszimmer ist – ein wichtiger Aspekt bei Familien mit zwei oder drei Kindern. (...)

Eine weitere Änderung war die quadratische 1,6m x 1,6m Öffnung zu einem Oberlichtaufbau über dem Frühstücksraum.

Dieser kleine Raum, der den Übergang aus dem Foyer in die Küche bildet, ist vielleicht der gelungenste Teil des Hauses. Hier ist der Eindruck der Integration in die Hügellandschaft, die wir in der Ausgangskonzeption erhofften, tatsächlich verwirklicht worden. [...]"



Abbildung 95: Harrison House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses



Abbildung 96: Harrison House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses

## 5.6 Querschnitt der amerikanischen Küche - Kit House, Loft und Castle

Obwohl die vorrangigen Beweggründe für das Case Study House (CSH) Programm der von Entenza erwartete Bauboom in der Nachkriegszeit und die Auseinandersetzung mit Baumaterialien und -systemen für eine kostengünstige Serienfertigung waren, wurden die realisierten Häuser für gut situierte Bauherren in hochpreisigen Wohngebieten errichtet.

Bewertungen des heutigen Marktwertes<sup>80</sup> noch existierender Häuser des Programms legen offen, dass dieser im Durchschnitt über jenem im Großraum Los Angeles, bzw. der einzelnen Wohngebieten (wie z.B. West Hollywood) liegt.

So wird CSH #9 "Entenza House", das zuletzt am 22.06.2010 verkauft wurde, mit einem Marktwert von 10 Mio. Dollar gelistet. CSH #18 "Fields House" hat im Jahr 2011 einen Schätzwert von 3,5 Mio. Dollar (2008 noch 5,6 Mio. Dollar), der geschätzte monatliche Mietpreis läge bei 17.000.- Dollar.

Es stellt sich damit die Frage, ob das CSH Programm als isoliertes Phänomen zu betrachten ist, das über den Lebensstil einer durchschnittlichen amerikanischen Familie und die Lage der Küche zu anderen Wohnräumen keine repräsentativen Rückschlüsse erlaubt.

Um diese Frage beantworten zu können, werden nachfolgend Entwürfe und Grundrisse von Häusern betrachtet, die gegen Ende des CSH Programms von amerikanischen Baufirmen für Familien mit durchschnittlichem Einkommen entwickelt und angeboten wurden. Es kann davon ausgegangen werden, dass in Amerika auf dem Einfamilienhaussektor zwischen 1910 und 1970 rund 500.000 Häuser von den sogenannten "Kit House" und "Ready-Cut Homes" Anbietern verkauft wurden.

Wie schon in Kap. 5.4 (siehe Seite 62) wurden auch in diesen Beispielen Entwürfe mit 3 Schlafzimmern herangezogen, um die Grundriss-Gestaltungen, bzw. deren Veränderungen, über einen Zeitraum von 20 Jahren, analysieren zu können.

Das von der Firma National Plan Service im Jahr 1955 vorgestellte Haus E-612 unterscheidet sich deutlich vom 10 Jahre zuvor präsentierten Haus V-30 - die Trennung zwischen Wohn- und Essbereich ist nun aufgehoben, die Küche ist zum Esszimmer hin offen und verfügt über eine Frühstücksbar. Der "dining-kitchen area" ist eine wesentlich größere Terrasse als dem Wohnzimmer vorgelagert, was die Bedeutung dieses Bereichs unterstreicht.

---

<sup>80</sup> z.B. der Immobilien Bewertungs- und Vermittlungsgesellschaften Zillow oder Redfin (www.zillow.com, www.redfin.com)

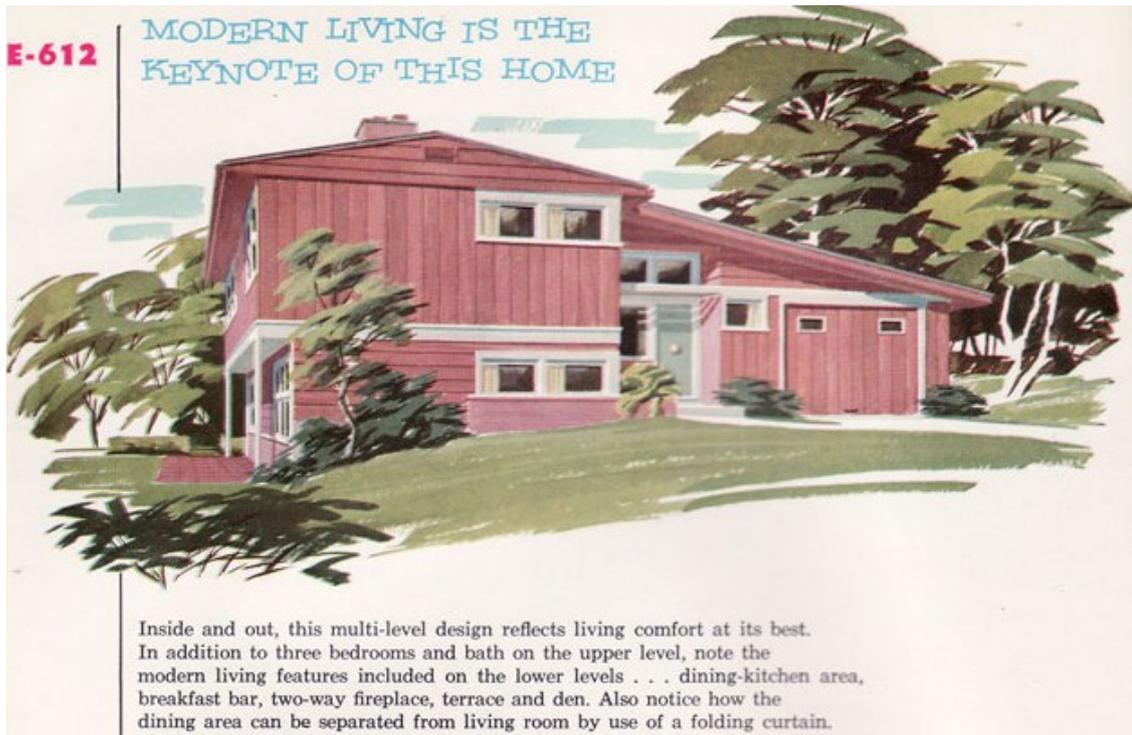


Abbildung 97: Haus E-612, Außenansicht (illustriert), National Plan Service, 1955, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

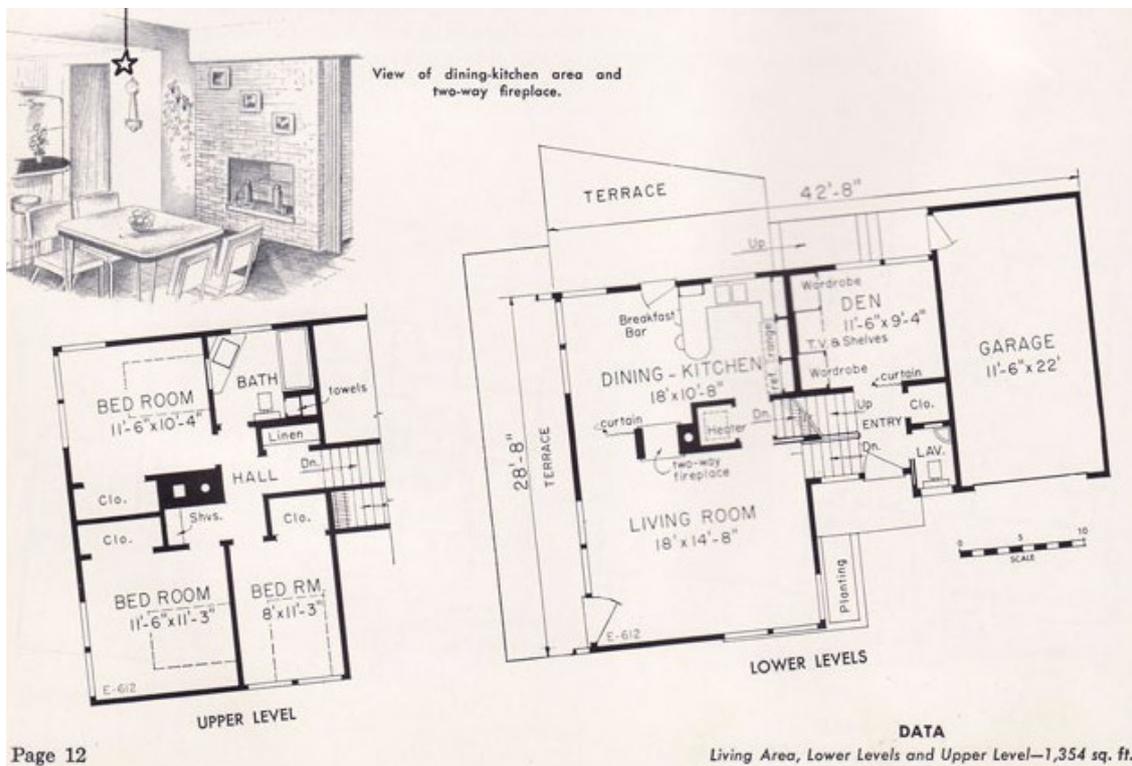


Abbildung 98: Haus E-612, Grundriss, National Plan Service, 1955, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

Von der Lewis Manufacturing Company<sup>81</sup> wurde 1960 der Entwurf "Meadowbrook" veröffentlicht. In diesem Haus ist, wie in vielen CSH-Entwürfen, ein "family room" vorgesehen, der sich direkt neben der offen gestalteten Küche befindet. Ess- und Wohnbereich sind miteinander verbunden und nur durch einen, sich über die halbe Raumbreite erstreckenden Kamin, optisch getrennt. Zwischen dem Familien- und Wohnzimmer besteht keine Sichtverbindung, der Zugang von Küche zu Esszimmer erfolgt über eine Schiebetür.

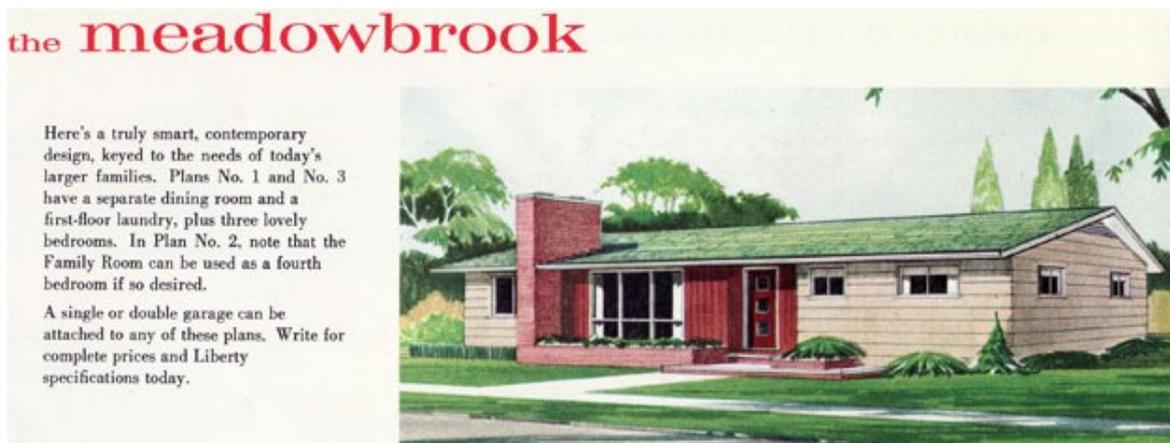


Abbildung 99: Haus Meadowbrook, Außenansicht (illustriert), Lewis Manufacturing, 1960, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)



Abbildung 100: Haus Meadowbrook, Grundriss, Lewis Manufacturing, 1960, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

<sup>81</sup> Lewis Manufacturing Co., Bay City, Michigan, ca. 1905-1970



**Abbildung 101:** Haus Meadowbrook, Innenansicht, Lewis Manufacturing, 1960, Quelle: [www.midcenturyhomestyle.com](http://www.midcenturyhomestyle.com)

In diesem Entwurf wird dem Wunsch nach Repräsentation durch den integrierten Wohn- und Essbereich ebenso Rechnung getragen, wie dem Wunsch nach einem gemütlichen Familienleben durch die mit dem Familienzimmer verbundene Küche.

Abschließend kann festgehalten werden, dass die Häuser des CSH Programms nicht nur eine Vorbildwirkung hatten, sondern auch als Reaktion auf die geänderten Bedürfnisse amerikanischer Familien gewertet werden können, die sich von isolierten, geschlossenen zu integrativ-offenen Küchen entwickelt haben. Diesen Bedürfnissen wird auch in den kostengünstigeren Entwürfen der Ready-Cut Houses Rechnung getragen.

### CONF-Diagramm Ready Cuts

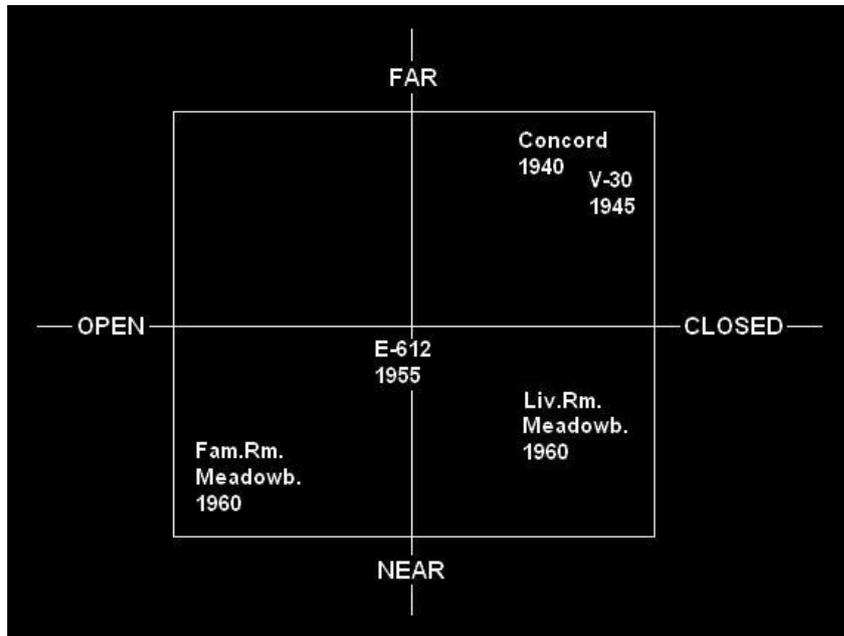


Abbildung 102: CONF-Diagramm, Vergleich der Ready Cut Häuser von 1940 - 1960<sup>82</sup>

Diese vorgefertigten Häuser waren für viele Amerikaner eine günstige Möglichkeit zu ihrem "Traumhaus" zu kommen. Der Vergleich veranschaulicht die steigende Akzeptanz der offenen Küche und den wachsenden Wunsch nach einem Zusammenrücken der Familie. Das Concord und das Design V-30 Haus folgen trotz bescheidener Ausmaße einer tradierten Trennung der Küche von Ess- und Wohnbereich.

Das ab 1955 meistgekauft Modell mit dem klingenden Namen E-612 ist in seiner optischen Trennung der nun geöffneten Ess- und Wohnbereiche ein guter Kompromiss zwischen dem "modern Living"(siehe Prospekt) und dem repräsentativen "Living".

Das ab 1960 vertriebene House Meadowbrook benutzt ein geschicktes Konzept, welches wir schon bei den CSH Triad Häusern gesehen haben, zwei Welten unter einem Dach zu vereinen. Betrachtet man den Living Room im CONF-Diagramm sieht man den repräsentativen Anspruch, betrachtet man die Beziehung Küche zu Family Room, zeigt sich eine höchst integrative Einstellung.

Das integrative Modell der amerikanischen Küche steht 1960 erst am Beginn der Akzeptanz durch ein breites Zielpublikum. Die Kompromisse bei den Typen E-612 und Meadowbrook zeigen deutlich die Nachfrage nach funktionaler Trennung und dass man auf repräsentative Räume noch nicht verzichten wollte.

<sup>82</sup> Bei diesem CONF-Diagramm stimmt die Aussage über den Einsatz finanzieller Mittel (bei meiner Annahme, dass die Häuser ein ähnliches Preisniveau haben) auf der Achse NEAR-FAR nicht. Ich erkläre mir das damit, dass die Ready Cut Houses (1940 bzw. 1945) verkleinerte, angepasste Kopien der Urtypen sind. Durch die fehlende Maßstäblichkeit wird das Ergebnis verfälscht. Das CONF Diagramm bleibt jedoch trotzdem aussagekräftig und der Eindruck der Häuser deckt sich mit den Ergebnissen.

### 5.6.1 Geller House II

1967 erhielten Marcel Breuer<sup>83</sup> und Herbert Beckhard<sup>84</sup> den Auftrag, ein weiteres Haus für Bert und Phyllis Geller (Geller House II) zu errichten.



Abbildung 103: Geller House II, Außenansicht, Quelle: www.aaa.si.edu

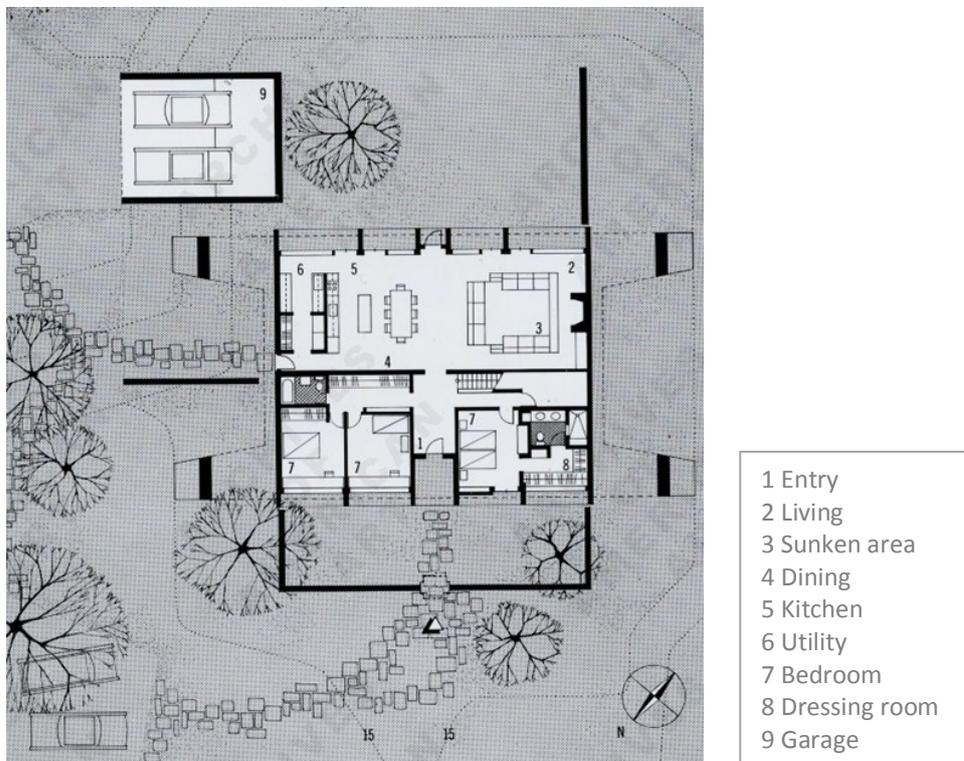


Abbildung 104: Geller House II, Grundriss, Quelle: www.aaa.si.edu

<sup>83</sup> Marcel Lajos Breuer (21.05.1902-01.07.1981)

<sup>84</sup> Herbert Beckhard, US-amerikanischer Architekt (1926-2003)

In diesem Haus, das für 3 Personen errichtet wurde, bilden der Wohn-, Ess- und Küchenbereich eine geschlossene Einheit. Es war Wunsch der Bauherren, die Bereiche nicht voneinander zu trennen, um innerhalb eines offenen Raumes die Betonung auf die gewünschte Ungezwungenheit des sozialen und gesellschaftlichen Miteinanders legen zu können. Weiters sollten alle Bereiche gleichberechtigten Ausblick in den Garten erhalten.



**Abbildung 105:** Geller House II, Innenansicht, Quelle: [www.aaa.si.edu](http://www.aaa.si.edu)

Breuer merkte 1966 in einem Interview<sup>85</sup> an, dass er bereit sei, ein bis zwei Privathäuser pro Jahr zu entwerfen, vorausgesetzt, die Kunden seien an experimentellen Ideen interessiert.

Er bezog sich in diesem Fall auf die aus Beton gefertigte, parabelförmige Gebäudehülle. Durch sie sollte ein ausgedehnter und vielgestaltiger Lebensraum entstehen.

"In 1943, Breuer had developed a plan for a house which he termed 'binuclear', separating the living-dining-kitchen area from the sleeping area. The two wings of the house are connected by an entrance hallway. The Geller House ( 1 ) was the first of these to be built, and is an exciting complex. Both the house and the adjacent guest house have 'butterfly roofs' which slope inward and are centrally drained. The main house and guest house are so positioned that they created semi-enclosed, courtyard-

<sup>85</sup> geführt mit Architectural Record im November 1966, Quelle: archives of american art ([www.aaa.si.edu](http://www.aaa.si.edu))

like areas which invite outdoor living. Many of Breuer's houses since have employed this 'binuclear' principle."<sup>86</sup>

Marcel Breuer hat bereits 1945 für die Familie Gellar ein Haus entworfen und realisiert (Gellar House I) - diesem liegt ein anderes Wohnkonzept als dem Gellar House II zugrunde, weshalb es für einen Vergleich herangezogen wird.

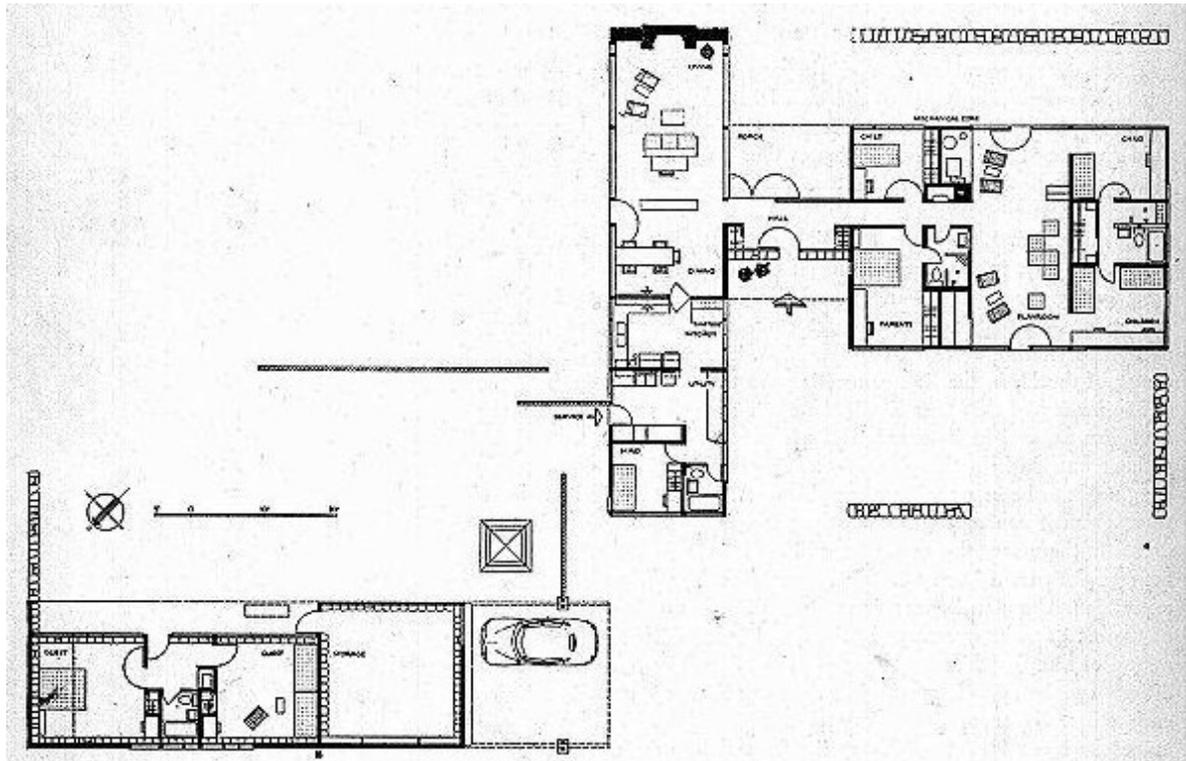
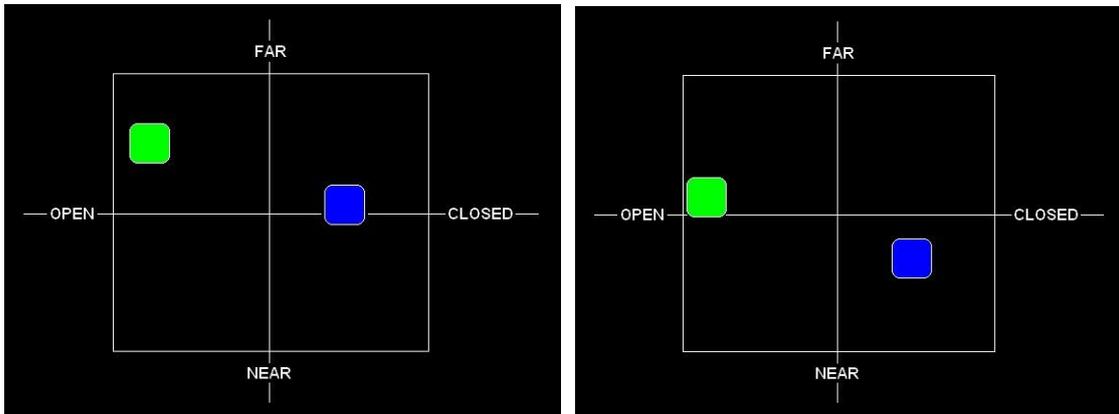


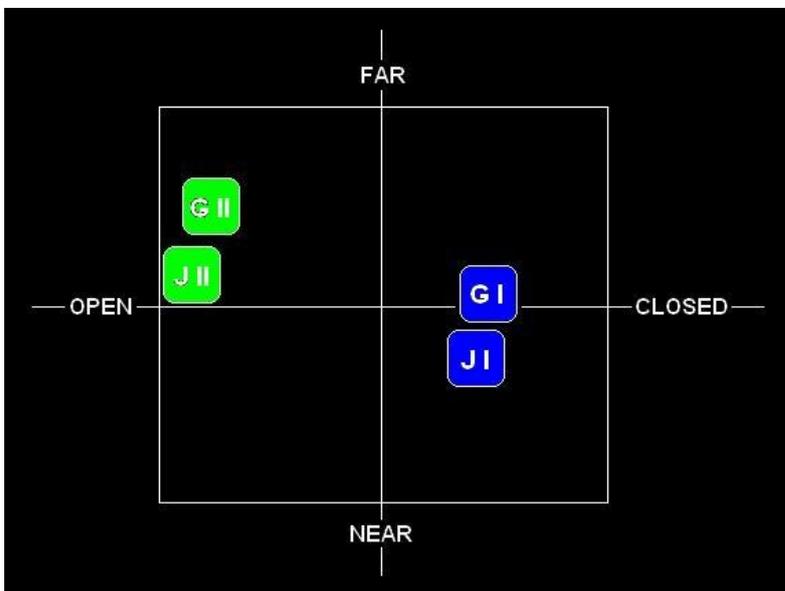
Abbildung 106: Gellar House I, Grundriss, Quelle: [www.aaa.si.edu](http://www.aaa.si.edu)

<sup>86</sup> Peter Blake, Marcel Breuer, Architect and Designer, Museum of Modern Art/Architectural Record, New York, 1949

**CONF-Diagramm Gellar Jacobs**



**Abbildung 107:** CONF-Diagramme, Geller II (grün) und I (blau) sowie Jacobs II (grün) und I (blau)



**Abbildung 108:** CONF-Diagramm, Vergleich Geller II und Jacobs II sowie Geller I und Jacobs I

J I (1936), J II (1947), G I (1944) und G II (1967):

Als die Familie Jacobs ihr erstes "Wright Haus" (J I) in 1936 in Auftrag gab, konnten sie sich mit dem progressiven Ansatz Wrights noch nicht anfreunden. 11 Jahre später, 1947, ließen sie Wright seine Ideen im zweiten Haus für die Familie (J II) umsetzen. Vergleichbar ist die Entwicklung mit der Wohnsituation der Familie Geller. Sie hat ihr erstes Haus (G I) bei Marcel Breuer 1944 beauftragt, das mit seiner geschlossenen Küche und abgesetzten Privaträumen einen konservativ-repräsentativen Anspruch hatte. 23 Jahre danach (G II) wählen die Gellars eine gegen den Wohnraum nur durch einen Anrichtetisch optisch begrenzte Küche. Man kann hier beispielhaft beobachten, wie sich die - auch in den Häuser des CSH Programms angewandten - offenen Küche-Wohnbereich Konzepte allmählich durch-setzen.

### 5.6.2 Douglas House

Ein gänzlich anderes Konzept als Breuer beim Geller House II wendet Richard Meier 1973 bei der Realisierung des Douglas House an.

Goldberger<sup>87</sup> merkt zum Douglas Haus 1974 an, dass es eines der besten Häuser Amerikas der letzten Jahre sei. Mit der Interpretation von Le Corbusiers Formensprache habe Meier modernes Design nicht widergespiegelt, sondern ein Haus errichtet, das deutlich für sich selbst steht. 1974 hat Yukio Futagawa, Gründer und Herausgeber von "Global Architecture"<sup>88</sup> dem Douglas Haus eine eigene Ausgabe gewidmet. 1976 hat das Haus 6 Ehrenpreise des American Institute of Architects erhalten, darunter den einzigen, der in diesem Jahr für ein Einfamilienhaus vergeben wurde.



**Abbildung 109:** Douglas House, Außenansicht, Quelle: [www.richardmeier.com](http://www.richardmeier.com)

Vor dem Hintergrund der Anerkennung, die dieses Haus erfahren hat, ist es für diese Arbeit von besonderem Interesse, dass sich in den genannten Artikeln oder der Projektbeschreibung Meiers keine Aussagen zur Küche und deren Lage finden<sup>89</sup>.

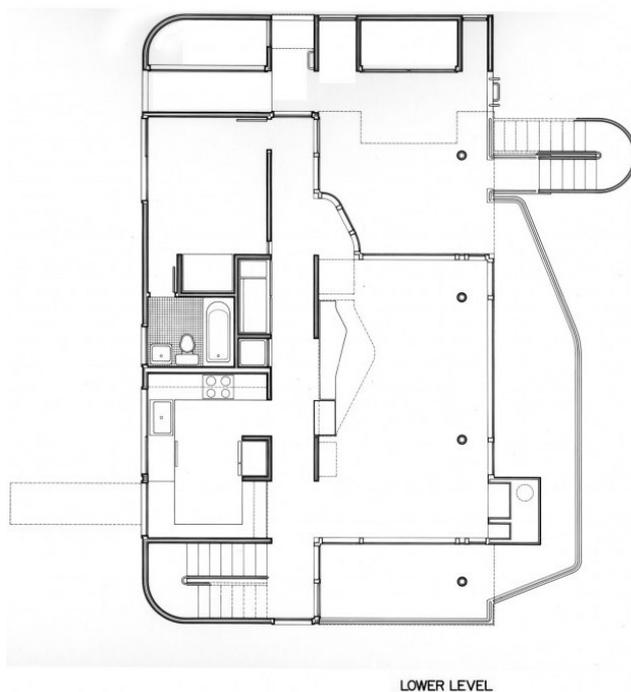
<sup>87</sup> Paul Goldberger, Architekturkritiker und Journalist, in: New York Times, 1974, [www.nytimes.com](http://www.nytimes.com)

<sup>88</sup> [www.ga-ada.co.jp](http://www.ga-ada.co.jp)

<sup>89</sup> vgl. auch [www.richardmeier.com](http://www.richardmeier.com)

Meier hebt die Lage des am Lake Michigan errichteten Hauses<sup>90</sup> hervor, das Zusammenspiel mit der Umwelt, die Öffnung des Hauses zum See, macht aber keine Anmerkungen zur Beziehung zwischen der Küche und den Wohnbereichen. Er betont allerdings deutlich die Trennung der privaten von den öffentlichen Wohnbereichen, die durch das Oberlicht und die Durchbrechung der Ebenen erreicht wird.

Das in Hanglage errichtete Haus besteht aus 4 Ebenen, Küche und Esszimmer befinden sich auf der untersten Ebene.



**Abbildung 110:** Douglas House, Grundriss, Essplatz, Quelle: [www.richardmeier.com](http://www.richardmeier.com)

Die Fenster der Küche sind zum Hang orientiert. Die Küche bietet keinen Ausblick auf den See, vor dem Eingang zur Küche befindet sich der Speiseaufzug, neben dem Eingang zur Küche wird der Blick durch den Kaminschacht versperrt.

Nicht nur ist der Wohnbereich von Essplatz und Küche getrennt, auch zwischen Küchen- und Essbereich besteht eine deutliche Trennung, wodurch die Küche, obwohl sie offen ist, eindeutig als geschlossener Arbeitsplatz definiert wird.

<sup>90</sup> Quelle: Richard Meier, Richard Meier, Architect, Oxford University Press, New York, 1976: "So steep is the slope to the water that the house appears to have been dropped into the site, a machine-crafted object that has landed in a natural world. The dramatic dialogue between the whiteness of the house and the primary blues and greens of the water, trees, and sky allows the house not only to assert its own presence but to enhance, by contrast, the beauty of its natural environment as well."



**Abbildung 111:** Douglas House, Innenansicht, Quelle: [www.richardmeier.com](http://www.richardmeier.com)

### 5.6.3 Dumbo Residence<sup>91</sup>

Im Jahr 2000 realisierten die Architekten Clarissa Richardson und Heidar Sadeki<sup>92</sup> die Gestaltung eines Apartments in Brooklyn, New York.

Der quadratische Grundriss des Apartments, das über Fenster in alle Himmelsrichtungen verfügt, erinnert die britische Journalistin Thompson<sup>93</sup> an die Villa Rotonda Palladios. Sadeki<sup>94</sup> hielt zu seiner Ausführung fest, dass er das Apartment zu einem "de-domestizierten" Aussichtspunkt machen wollte.



Abbildung 112: Dumbo Residence, Innenansicht, Quelle: [www.richardsonsadeki.com](http://www.richardsonsadeki.com)

Eingang des Apartments bildet ein Aufzug, vor dessen Ausgang ein kleiner Vorraum geschaffen wurde, der in einen Gang führt, über den man Galerie, Küche oder Essplatz erreicht.

<sup>91</sup> Die Bezeichnung leitet sich von der Bezeichnung der Gegend in Brooklyn ab; Dumbo = Down Under Manhattan Bridge

<sup>92</sup> Architekturbüro UT, [www.utarchitecture.com](http://www.utarchitecture.com)

<sup>93</sup> Jessica Cargill Thompson, 40 architects under 40, Taschen Verlag, 2000

<sup>94</sup> ebenda

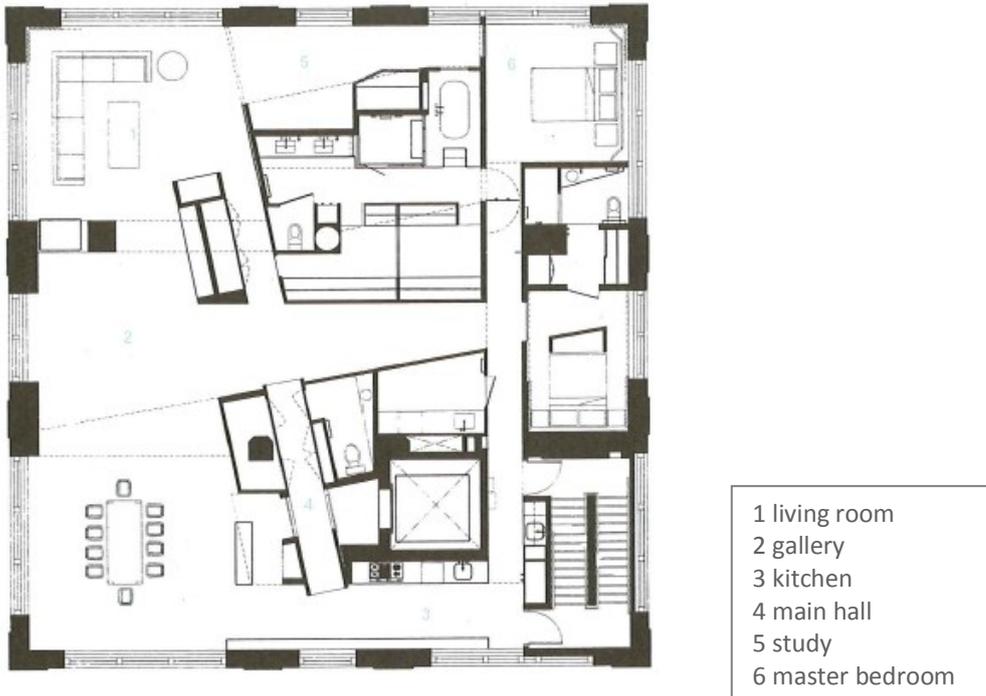


Abbildung 113: Dumbo Residence, Grundriss, Quelle: Taschen Verlag<sup>95</sup>

Durch das Apartment wurden 2 Achsen gezogen, von deren Schnittpunkt sich Ausblicke nach jeder Seite ergeben sollen. Die Küche befindet sich in einem schmalen Durchgang und in größtmöglicher Entfernung zum Wohnbereich. Die Schlafzimmer sind über schmale Gänge zu erreichen und von Küche, Essplatz und Wohnbereich deutlich getrennt.



Abbildung 114: Dumbo Residence, Küche; Quelle: [www.richardsonsadeki.com](http://www.richardsonsadeki.com)

<sup>95</sup> Jessica Cargill Thompson, 40 architects under 40, Taschen Verlag, 2000 (das Apartment wird im Buch als Bilgore Boue Residence bezeichnet, von den Architekten allerdings als Dumbo Residence)



**Abbildung 115:** Dumbo Residence, Essplatz, Quelle: [www.richardsonsadeki.com](http://www.richardsonsadeki.com)

Obwohl ich die von Thompson identifizierte Ähnlichkeit mit der Villa Rotonda nicht erkennen kann, finde ich in der hierarchisch-repräsentativen Gestaltung eines an sich offenen Grundrisses eine Parallele zu Palladios Einstellung zur Küche.

## 6 GESCHICHTE DER EUROPÄISCHEN KÜCHE

### 6.1 Alberti und Palladio zur Küche

#### 6.1.1 Alberti und Funktion

In seinen "De re aedificatoria"<sup>96</sup> beschreibt der Renaissancearchitekt und Kunsttheoretiker Leon Battista Alberti die ideale Lage der Küche folgendermaßen:

"[...] Die Küche eines Herrenhauses soll sich weder mitten unter den Tischgästen befinden, noch darf sie allzu weit entfernt sein, damit nicht die für die Gastmähler warm zubereiteten Speisen beim Auftragen kalt werden. Es wird genügen, wenn man vom Lärm der Diener, der Teller und Schüsseln und vom Kuchendunst nichts merkt. [...]"

Alberti gibt uns pragmatische Anweisungen zur Positionierung der Küche, die auch unter heutigen Umständen ihre Gültigkeit behalten haben.

In der Aufgabe, den Gästen warme Speisen zu servieren, ohne sie mit dem Prozess der Zubereitung zu "belästigen", thematisiert Alberti das immer wiederkehrende Spannungsfeld zwischen Funktion und Repräsentation.

Aus meiner Sicht steht Repräsentation in diesem Spannungsfeld für Form.

Die klare Anweisung Albertis, die funktionale Einheit von Küche und Speisesaal auch in einem repräsentativen Herrenhaus zu berücksichtigen, verdeutlicht seinen praktischen Zugang.

---

<sup>96</sup> De re aedificatoria (1452), dt.: Zehn Bücher über die Baukunst, ins Deutsche übertragen, eingeleitet und mit Anmerkungen versehen durch Max Theurer, Darmstadt, 1975

### 6.1.2 Palladio und Form

Ein Jahrhundert später (1570), schrieb Andrea Palladio<sup>97</sup>:

"[...] (...) Denn wie auch im menschlichen Körper einige edle und schöne Teile und einige eher unedle und hässliche anzutreffen sind, die für jene offensichtlich außerordentlich notwendig sind und ohne die Ersteren nicht sein können, so müssen auch in den Bauwerken neben einigen ansehnlichen und ehrenvollen auch einige weniger elegante Gebäudeteile vorhanden sein, von denen die erstgenannten jedoch nicht unbeeinflusst bleiben können und dies so einem Teil ihrer Würde und Schönheit einbüßen.

Aber Gott hat die Teile, die am schönsten sind, an jene Stellen gesetzt, auf die der Blick zuerst fällt, die weniger ehrenvollen Teile aber an versteckte Orte. Und so ordnen auch wir beim Bauen die hauptsächlichsten und ansehnlichsten Gebäudeteile offen und die weniger schönen an den unseren Augen am verborgensten liegenden Stellen an, damit so alle Hässlichkeit des Hauses und all jene Dinge, die einen in Verlegenheit bringen und die die schönen Teile hässlich machen würden, untergebracht werden können.

Deshalb lobe ich es, dass an der tiefsten Stelle eines Gebäudes, die ich immer etwas unter die Erde lege, nämlich die Keller, Holzmagazine, die Vorratskammern, die Küchen, die Stuben, die Waschküchen, die Öfen und dergleichen mehr, was zum täglichen Gebrauch zählt, angelegt werden. [...]"

Palladio vergleicht den Architekten als Schöpfer des Hauses mit der Schöpfung des Menschen durch Gott. Die Interpretation Palladios, dass Gott das Schöne hervorhebt und das Notwendige versteckt, hat wohl den Ursprung in seinem Wunsch nach einer hierarchischen Gliederung der Bedeutung der Räume in der Funktion "Gottes" zur Architektur und in der Suche eines Sinnbildes in der Schöpfung.

Die Vorstellung Palladios priorisiert den perfekten, schönen, proportionierten Raum als die makellose Schöpfung und sieht es als Aufgabe des Architekten, die Funktionen und Notwendigkeiten des täglichen Lebens - als die Unzulänglichkeiten - zu verbergen.

In seiner Aufzählung erkennt man, dass die Küche in ihrer Bedeutung mit einem Keller und "dergleichen mehr, was zum täglichen Gebrauch zählt" gleichgesetzt wird.

Auch die Empfehlung, diese "niederen" Räume unter der Sockelzone des Hauses zu verstecken, zeigt, dass die Priorität auf der Perfektion der Form liegt. Die Repräsentation hat eine wesentlich höhere Bedeutung als die Funktion - diese Sichtweise steht in Gegensatz zur Auffassung Albertis.

---

<sup>97</sup> Andrea Palladio: Die vier Bücher zu Architektur, nach der Ausgabe Venedig 1570: I Quattro Libri dell' Architettura, aus dem Italienischen übertragen und herausgegeben von Andreas Beyer Ulrich Schütte, Zürich, München, 1993

## 6.2 Beginn der Gestaltung der Küche durch Architekten

Vor 1900 beschäftigten sich sehr wenige Architekten mit der Einrichtung oder Gestaltung der Küche, da sie als erforderlicher, aber nicht wichtiger Bestandteil eines Hauses oder einer Wohnung angesehen wurde.

Eine der wenigen Ausnahmen ist der von John Nash<sup>98</sup> in den Jahren 1815-1823 neugestaltete Royal Pavilion in Brighton, mit der "Great Kitchen".



Abbildung 116: Royal Pavilion, Außenansicht, Quelle: [www.thefridge.dk](http://www.thefridge.dk)

Die Gestaltung des Königlichen Pavillons in Brighton wurde nach den Vorstellungen von König Georg IV (1762-1839) vorgenommen.

Ursprünglich ein einfacherer Landsitz (farmhouse) der königlichen Familie, wurde 1787 eine Neugestaltung vorgenommen, ab diesem Zeitpunkt wurde das Gebäude als "Marine Pavilion" bezeichnet und ab 1823 schließlich als "Royal Pavilion".<sup>99</sup>

Die Arbeiten von Nash begannen mit der Neugestaltung der westlichen Fassade, gefolgt von der Haupt-Küche ("Great Kitchen")<sup>100</sup> und 2 neuen Repräsentationsräumen; dem Musikzimmer und dem Bankett-Saal.

<sup>98</sup> britischer Architekt (1752-1835), der zahlreiche Aufträge des britischen Königshauses ausführte

<sup>99</sup> auf der Homepage des Museums Brighton wird die Umgestaltung wie folgt zusammengefasst: "The Royal Pavilion grew over 35 years from a simple farmhouse to a spectacular oriental palace." Quelle: [www.brighton-hove-rpml.org.uk](http://www.brighton-hove-rpml.org.uk)

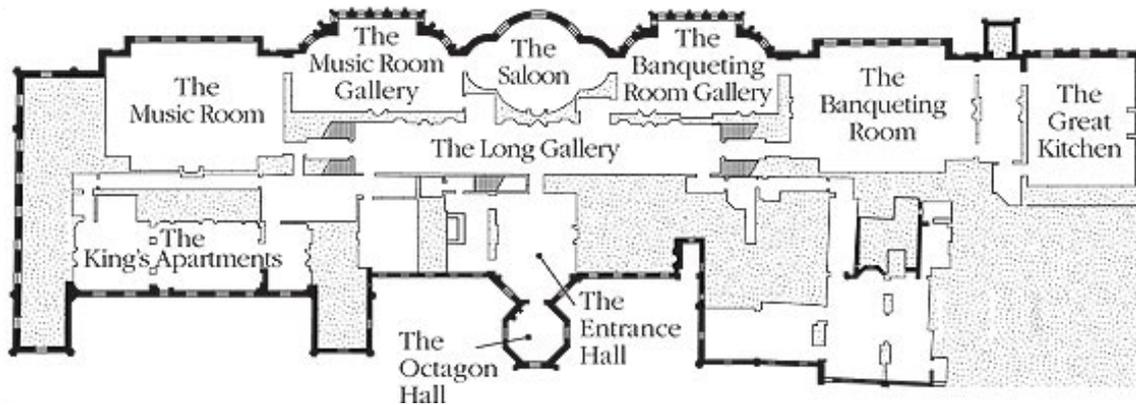


Abbildung 117: Royal Pavilion, Grundriss, Quelle: [www.openlearn.open.ac.uk](http://www.openlearn.open.ac.uk)

Die Tatsache, dass die Küche in unmittelbarer Nähe zum Bankett-Saal<sup>101</sup> errichtet wurde und das Konzept der Innenraumgestaltung in der Küche fortgesetzt wurde, ist für die damalige Zeit sehr ungewöhnlich und auf die Persönlichkeit und die Ideale von König Georg IV. zurückzuführen. Bereits während der Bauphase führte der König Besucher durch die Küche - nach der Fertigstellung gehörte die Präsentation der Küche und ihrer technischen Ausstattung häufig zu den Führungen für die Gäste, um diese zu beeindrucken.

Berichten zufolge speiste der König sogar einmal in der Küche, was sicher als Sensation bezeichnet werden kann, vor allem vor dem Hintergrund, dass im Buckingham Palace der "Verkehr" zwischen Dienerschaft und königlicher Hoheit über eine Ampel geregelt wurde.<sup>102</sup>

Die Küche wurde 1816 fertiggestellt und war auf Wunsch des Königs mit allen verfügbaren technischen Errungenschaften dieser Zeit ausgestattet. Sie verfügte über eine Dampfheizung, direkte Wasserleitungen vom Wasserturm des Pavillons zu unterschiedlichen Bereichen der Küche, Abzughauben über den Herden und dem offenen Feuer, eine Entlüftung über das Dach, einen dampfbeheizten Wärmetisch, sowie 12 großzügige Fenster zur Belichtung und mehrere Pendelleuchten, denen Öl als Brennstoff diente.

<sup>100</sup> neben der königlichen Küche gab es eine eigene Küche für das Personal, eine Dampfküche, sowie Patisserie-Küchen

<sup>101</sup> getrennt sind die Räume nur durch den "Table Deckers` Room", einem Anrichtezimmer

<sup>102</sup> vgl. Artikel von Beate Blatz, "Vom Höhlenfeuer zur Frankfurter Küche", [www.ahzw-online.de](http://www.ahzw-online.de).



**Abbildung 118:** Royal Pavilion, Innenansicht, Quelle: [www.art.com](http://www.art.com)

Für 8 Monate war der französische Koch Antonin Carême (siehe Seite 29) als Küchenchef im Royal Pavilion angestellt.

Nach dem Tod König Georgs IV wurde der Pavillon nicht mehr häufig von der königlichen Familie genutzt und schließlich 1850 an die Stadt Brighton verkauft, die ihn der Öffentlichkeit zugänglich gemacht hat.

1900 realisierte Peter Behrens für sein eigenes Wohnhaus in einer Künstlerkolonie in Darmstadt (Mathildenhöhe)<sup>103</sup> ein Gestaltungskonzept, das die Küche mit dem Esszimmer verband.

Die Küchengestaltung musste nicht nur zweckmäßigen, sondern auch ästhetischen Grundsätzen folgen. Einheitliche Materialien (weiß lackiertes Pappelholz) und sich wiederholende geometrische Formen verbinden die Zimmer gestalterisch.



**Abbildung 119:** Haus Behrens, Küche, Quelle: Österr. Nationalbibliothek, Bildarchiv

<sup>103</sup> Originaltext des Deutschen Historischen Museums zur Mathildenhöhe: "Der Begriff der Darmstädter Künstlerkolonie bezeichnet eine Künstlergruppe und -siedlung, die mit der Berufung des Entwerfers Hans Christiansen (1866-1945), auf der Mathildenhöhe in Darmstadt entstand. Ihre Gründung geht auf die Initiative des hessischen Großherzogs Ernst Ludwig zurück, der auch aufgrund verwandtschaftlicher Beziehungen Kenntnis von der englischen Reformbewegung hatte.

Die zugrundeliegende Absicht war, Handwerk und kunstgewerbliche Industrie des Großherzogtums gestalterisch zu fördern und national und international konkurrenzfähig zu machen; besonderes Augenmerk wurde dabei auf die Architektur und die Innendekoration gelegt. Nach Alexander Koch, der einigen Einfluß auf die Aufnahme und Durchsetzung kunstreformerischer Gedanken hatte, sollte eine Verbindung zwischen "Kunst und Leben, Künstler und Volk" entstehen. Für die von der Kolonie veranstalteten Ausstellungen entstanden ganzheitlich gestaltete und eingerichtete Wohnhäuser der Künstler."

In einer Besprechung von Behrens Wohnhaus hielt Breysig<sup>104</sup> Folgendes fest: "Einen Prüfstein gibt es, an dem sich die Kunstzeitalter scheiden, das ist ihr Verhalten auf den Grenzgebieten von Kunst und Leben. Jede Sitte, jede Form des Verkehrs ist künstlich, künstlerisch verwandeltes Leben... und dieser Lebenskunst ist die dem Leben dienende Kunst nahe verschwistert, die Kunst, die nicht die Feste, sondern den Alltag der Menschen schmücken, die Haus und Hausrat, Gewand und Leib betreuen will."

Trotz des Vorstoßes Behrens, Kunst und Alltag zu verbinden, bleibt die Lage der Küche im Souterrain des Hauses wenig revolutionär, sondern entspricht jener der Lage in gutbürgerlichen Häusern der Zeit.

Obwohl Behrens das alltägliche Leben zur Kunst erhebt, bleibt das tatsächliche Leben konservativ bürgerlich. Da das ganze Haus zur Kunst geworden ist, wird auch die Küche ein Repräsentationsraum.

Damit haben uns Nash mit dem "Royal Pavilion" und Behrens mit seinem Haus in Darmstadt, aus heutiger Sicht als eine der Ersten, die Vorstellung, das Gedankengerüst und die Grundlage für den Begriff "Designerküche" geliefert.

---

<sup>104</sup> Kurt Breysig: Das Haus Behrens. Mit einem Versuch über Kunst und Leben, in: Deutsche Kunst & Dekoration, Bd. IX, Oktober 1901 – März 1902

Leopold Bauer, ein Schüler Otto Wagners, verwirklichte eine Küche mit einem strengen, über Einrichtung, Boden und Wände gelegten Raster.

Nach den neuesten Erkenntnissen der Hygiene wurden zur Aufbewahrung von Geschirr und Töpfen Vitrinen anstelle von Regalen verbaut und die Wände zur besseren Sichtbarmachung von Schmutz bis auf halbe Höhe in weiß gefliest.



**Abbildung 120:** Villa Franz Kurz, 1902, Küche, Quelle: Österr. Nationalbibliothek, Bildarchiv

Im Palais Stoclet in Brüssel plante Josef Hoffmann eine dekorative Küche, die von den Wiener Werkstätten realisiert wurde (1905-1911). Die Küche befand sich in einem Wirtschaftsflügel, der durch ein Anrichtezimmer und ein Frühstückszimmer vom Speisesaal getrennt war.



Abbildung 121: Palais Stoclet, Außenansicht, Quelle: Taschen Verlag<sup>105</sup>

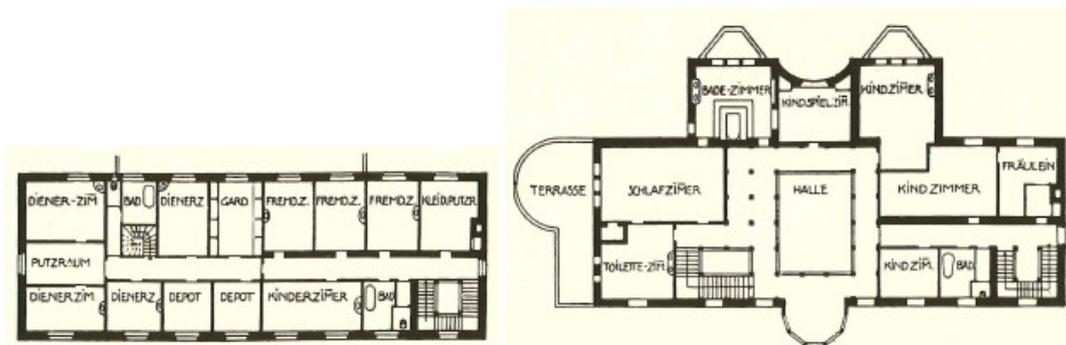


Abbildung 122: Palais Stoclet, Grundrisse 2. und 1. Stock, Quelle: Taschen Verlag<sup>106</sup>

<sup>105</sup> Gabriele Fahr-Becker, Wiener Werkstaette 1903-1932, Taschen Verlag, Köln, 2008

<sup>106</sup> ebenda

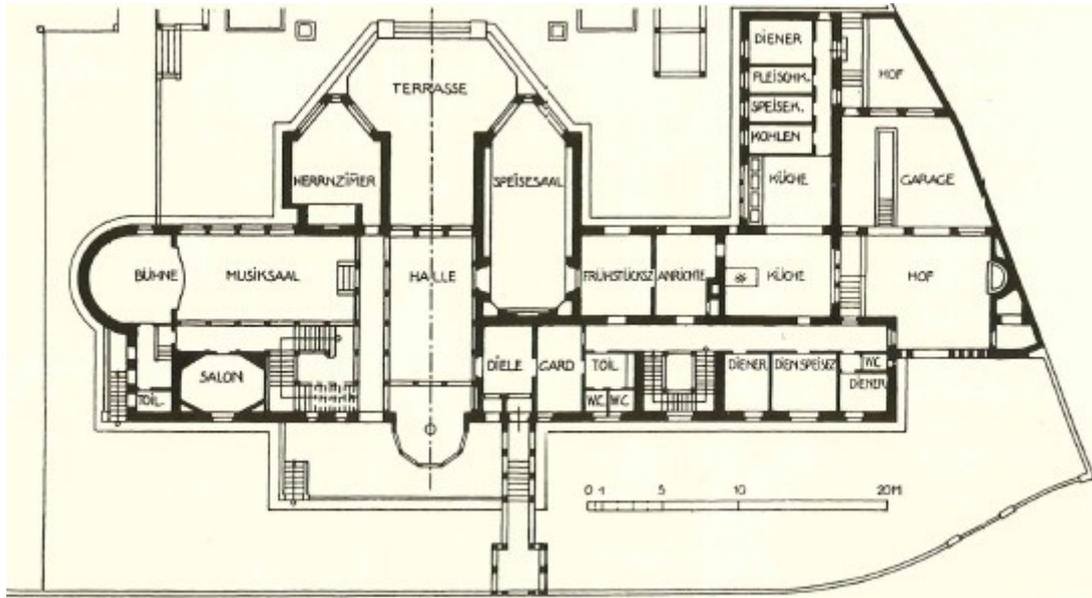


Abbildung 123: Palais Stoclet, Grundriss Erdgeschoß, Quelle: Taschen Verlag<sup>107</sup>



Abbildung 124: Palais Stoclet, Küche, Quelle: Birkhäuser Verlag<sup>108</sup>

<sup>107</sup> Gabriele Fahr-Becker, Wiener Werkstaette 1903-1932, Taschen Verlag, Köln, 2008

<sup>108</sup> Klaus Spechtenhauser, Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

Diesen wenigen frühen "Architektenküchen" war gemein, dass die Auftraggeber und Bauherren wohlhabend waren und dadurch der Anspruch bestand, die Repräsentationsräume von den Wirtschafts- und Personalräumen zu trennen.

Diesem Idealbild eiferten auch die bürgerlichen Wohnungen um 1900 nach. Dienstbotenzimmer und Küche befanden sich möglichst weit von den repräsentativen Räumen entfernt. Die "dienenden Zimmer" waren im Verhältnis zur Gesamtfläche der Wohnungen klein und räumlich getrennt. Manchmal sogar mit eigenen Dienstboteneingängen und Stiegenhäusern ausgestattet. Die kleineren bürgerlichen Wohnungen nahmen Einbußen in der Wohnqualität in Kauf, um dem repräsentativen Vorbild zu folgen und um das "Idealkonzept" zu wahren.

Gleichzeitig hatten die Massenquartiere der Arbeiter Durchgangsküchen ohne Belüftung nach außen, die meist in das einzige Zimmer der Wohnung führten. Im Europa des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts waren diese Wohnverhältnisse - obwohl sie als soziales Problem erkannt wurden - für Arbeiter der Standard.

Selbst in verkleinerter und vereinfachter Ausführung wären Wohnungen nach bürgerlichem Vorbild für Arbeiter keinesfalls finanzierbar gewesen. Die Arbeiterwohnungen verfügten zumeist über zwei Räume, von denen einer als Schlafzimmer, der andere als Wohnküche diente. Um die Miete aufbringen zu können, nahmen vor allem Schichtarbeiter oftmals "Bettgeher" auf, mit denen gegen eine Mietbeteiligung der Schlafplatz geteilt wurde. In den Wohnküchen der Arbeiter waren häufig weitere Schlafmöglichkeiten vorgesehen; im Jahr 1919 wurde in Deutschland per Erlass das Schlafen in Küchen untersagt.



**Abbildung 125:** Wohnküche einer Arbeiterfamilie in Dortmund, 1917, Quelle: Birkhäuser Verlag<sup>109</sup>

<sup>109</sup> Klaus Spechtenhauser, Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

Die Wohnküche wurde zur Aufbewahrung und Zubereitung von Speisen genutzt, diente als Ess-, Wohn- und Arbeitszimmer und musste auf einer Fläche zwischen 10-15m<sup>2</sup> auch zum Wäschewaschen und für die Erledigung der Körperhygiene genutzt werden.

Im Wien der Jahrhundertwende verfügen 95% aller Wohnungen weder über WC noch Wasseranschluss. In den Zimmer-Küche Wohnungen wohnten nicht selten mehr als 10 Personen.

Typisch für Arbeiterhaushalte waren Einmonatsmietverträge, die weite Teile der Bevölkerung zu Nomaden machten, da es keine gesetzlichen Mietzinsobergrenzen gab. Die Wohnsituation in Wien war nach internationalen Vergleichen stets die schlechteste Europas. Aufgrund der beengten Wohnsituation ergaben sich auch schwerwiegende gesundheitliche Beeinträchtigungen; die Tuberkulose wurde in dieser Zeit "Wiener Krankheit" genannt.<sup>110</sup>

Während die Arbeiterfrauen seit der Mitte des 19. Jahrhunderts einer beruflichen Doppelbelastung ausgesetzt sind, tritt für die bürgerliche Hausfrau um die Jahrhundertwende ein anders geartetes Problem auf; immer weniger Arbeitskräfte treten in den Dienstbotenstand, sodass die bürgerliche Hausfrau zusehends gezwungen ist, die Hausarbeit nicht (nur) zu überwachen und zu steuern, sondern selbst auszuführen. Damit und mit dem volkswirtschaftlichen Bestreben, die Ressource Arbeit bei Gesundheit zu halten, wird in Europa der Ruf nach einer Rationalisierung der Hausarbeit eingeläutet.

---

<sup>110</sup> Quelle: Wiener Gebietsbetreuung, Sozialer Wohnbau in Wien, [www.gebietsbetreuung.wien.at](http://www.gebietsbetreuung.wien.at)

### 6.3 Die europäische Küche nach dem 1. Weltkrieg - Küchenkonzepte der Zwischenkriegszeit

Am Ende des 1. Weltkriegs hatte sich die Situation für die Arbeiter zwar keineswegs verbessert, aber die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen hatten sich grundlegend geändert.

Die schlechte Wirtschaftslage betraf jetzt verstärkt auch das Bürgertum. Frauen waren zu dieser Zeit meist mehrfach belastet. Sie hatten zusätzlich zur traditionellen Hausarbeit auch einer Erwerbstätigkeit nachzukommen und den Wiederaufbau zu unterstützen. Durch ihre dringend benötigte Arbeitskraft bestand jetzt auch ein Interesse an der im Haushalt erbrachten Leistung und der dafür aufgebrauchten Ressourcen.

Im Geiste der industriellen Revolution suchte man nach Möglichkeiten der Rationalisierung im Haushalt. Hintergrund war ein allgemeines wirtschaftliches Interesse, die Haushaltsarbeit zu optimieren und eine höhere Lohnarbeiterleistung zu generieren.

Es ging also in erster Linie nicht um eine Entlastung, sondern um eine wirtschaftliche Leistungssteigerung der Arbeit der Frauen.

Die Ablehnung und Skepsis der Bevölkerung gegenüber manchen Küchenkonzepten ging oft nicht von den Änderungen selbst, sondern vor allem vom ideologischen Druck hinter den Konzepten aus. In einer Publikation aus dem Jahr 1928<sup>111</sup> wurde festgehalten, dass "[...] In einer Zeit, in der die berufliche Tätigkeit der Frau im und außer dem Haus noch immer mehr an Ausdehnung zunimmt, findet die Rationalisierung des millionenfach vorhandenen Kleinbetriebes, den die Küche ja wirtschaftlich betrachtet darstellt, mit Recht ein immer steigendes Interesse. [...]"

Diese Überlegungen führten zu einer öffentlichen politischen Diskussion zur Lage und Konzeption der Küche.

---

<sup>111</sup> Wohnungswirtschaft fünfter Jahrgang, 1928

### 6.3.1 Das Einküchenhaus

Einküchenhäuser waren aus staatswirtschaftlicher und rationaler Sicht ein Idealmodell. Vereinzelt wurden sie zu Beginn des 20. Jahrhunderts verwirklicht. Eine zentrale Küche für alle Bewohner sollte die einzelnen Küchen in den Wohnungen ersetzen.

In den Wohnungen gab es bestenfalls eine Kochnische - die Essensversorgung sollte durch wenige Personen für das ganze Haus sichergestellt werden: Die Verteilung erfolgte über Gemeinschaftsspeiseräume, wärmeisolierte Schließfächer oder Speiseaufzüge.

Mit Gemeinschaftseinrichtungen wie zum Beispiel Waschküchen und Erholungsräumen sollte den Bewohnern ihr neues Lebenskonzept schmackhaft gemacht werden. Die Ausführungen wurden je nach Zielgruppe variiert, wobei die Zielgruppe weit gestreut war.

Alleinstehende Männer und Frauen, Familien - sowohl aus der Arbeiter- als auch aus der Bürgerschicht - sollten ihre Hausarbeiten abgeben.

Einküchenhäuser wurden 1906 in Kopenhagen, 1907 in Stockholm, 1909 in Berlin und 1916 in Zürich errichtet.

Über das Einküchenhaus im 15. Wiener Gemeindebezirk findet sich im Lexikon der Wiener Sozialdemokratie folgender Beitrag:<sup>112</sup>

*Der Heimhof stellt eine Besonderheit innerhalb der Wohnanlagen des "Roten Wien" dar, weil er in seiner ursprünglichen Form nicht auf einer sozialdemokratischen Initiative, sondern auf bürgerlich-liberalen Ideen beruht. Am 14. Oktober 1911 wurde von der "Gemeinnützigen Bau- und Wohnungs-genossenschaft Heimhof" auf Initiative von Auguste Fickert in der Peter-Jordan-Straße 32-34 im 19. Bezirk ein erster "Heimhof" für alleinstehende, berufstätige Frauen errichtet.*

*Der große "Heimhof" für Ehepaare und Familien im 15. Bezirk war die logische Fortsetzung dieser Initiative. In seiner heutigen Form ist der Heimhof das Ergebnis mehrerer Erweiterungen.*

*Kern der Anlage ist der dreigeschossige Trakt in der Pilgerimgasse, in dessen Mitte sich auch der Haupteingang befindet. Dieser ursprüngliche Heimhof wurde in den Jahren 1921 bis 1923 nach Plänen von Otto Polak-Hellwig von der Genossenschaft "Heimhof" errichtet und 1923 eröffnet.*

---

<sup>112</sup> Originaltext aus: [www.dasrotewien.at](http://www.dasrotewien.at)

*Er umfasste 24 Kleinstwohnungen, eine Zentralküche, einen gemeinsamen Speiseraum und Wäschereien im Souterrain, die alle bereits für das Vielfache an Ein- oder Zweizimmerwohnungen ausgelegt waren.*

*Um die Hausfrauen von der Hausarbeit zu entlasten, wurden die häuslichen Arbeiten wie Aufräumen, Kochen und Wäschewaschen von Angestellten verrichtet, die von den MieterInnen bezahlt werden mussten. Außerdem waren auch moderne Einrichtungen wie Zentralheizung, eine mit allen verfügbaren technischen Hilfsmitteln der Zeit eingerichtete Zentralküche, ein Speiseaufzug aufs Zimmer, eine Zentralwäscherei, eine Badeanlage und ein Müllschacht vorhanden.*

*Im gemeinsamen Speisesaal fanden auch wissenschaftliche und politische Vorträge oder unterhaltsame Veranstaltungen statt. Eine große Dachterrasse bot Gelegenheit zur Entspannung und zu geselligem Zusammensein.*

*Familien und Paare wurden im Heimhof nur dann aufgenommen, wenn beide Partner berufstätig waren. Die Miete war etwas höher als in anderen Sozialbauten und beinhaltete auch die Reinigungs- und Energiekosten. Insgesamt war der Heimhof eher für Angehörige des Mittelstandes gedacht; der gesamte (frühe) Bau wirkt deshalb auch eher konservativ-klassizistisch.*

*Da eine Entwicklung eigener, unkontrollierbarer Sozialisationsformen (kinderloser) Intellektueller im Gegensatz zur gewünschten Reproduktion der Arbeiterklasse in Kleinfamilien und unter Aufsicht der Parteiorganisationen stand, weigerte sich die Parteispitze ursprünglich, die Ideen des Einküchenhauses zu fördern – und das, obwohl die Vergenossenschaftlichung der Hausarbeit von fortschrittlichen Vordenkerinnen wie Therese Schlesinger und Auguste Fickert wiederholt eingefordert worden war.*

*Im Sitzungsprotokoll der Gemeinderatssitzung vom 9. März 1923 heißt es:*

*"Es ist ein Unsinn, wenn eine Familie in einem solchen Einküchenhaus wohnt. Es ist auch aus sittlichen Gründen nicht anzuraten, der Hausfrau alle Sorgen für den Haushalt abzunehmen. Die junge Hausfrau soll sich nur sorgen, sie soll wirtschaften und sparen lernen, das wird ihr für die Zukunft nur von Nutzen sein."*

*Die Kommentare in der bürgerlichen Presse waren ebenfalls negativ. So schrieb die "Reichspost" am 5. September 1925:*

*"Gemeinsame Küchen in Mietshäusern sind abzulehnen, alles ist abzulehnen, was die seelischen Kräfte der Familie zerstört."*

*Nach finanziellen Schwierigkeiten der Genossenschaft übernahm die Gemeinde Wien 1924 das Einküchenhaus und ließ den Heimhof in den Jahren 1925/26 nach Plänen von*

*Carl Witzmann auf 352 Wohnungen erweitern. Das ursprünglich freistehende Einzelgebäude in der Pilgerimgasse wurde durch umfangreiche Zubauten zu einem geschlossenen Block erweitert, in dessen Mitte auch ein städtischer Kindergarten integriert wurde. Durch die Erweiterung entstand eine etwas verwirrende und architektonisch uneinheitliche Anlage, die dem Bau den Spitznamen "Labyrinth" eintrug (Podbrecky, 2003).*

*Die zentrale Küchenbewirtschaftung wurde vorerst beibehalten und durch die Erhöhung der Wohnungsanzahl auch rentabler. Die neu errichteten Wohnungen waren größer, wurden nun doch auch Familien mit Kindern angesprochen. Die Verwaltung blieb bei der "Heimhofgenossenschaft".*

*Das Einküchenhaus blieb jedoch ein isoliertes Experiment. Bereits zu Beginn des Austrofaschismus, spätestens aber nach der Machtübernahme durch die Nationalsozialisten im Jahr 1938 fand die fortschrittliche Idee ein Ende. Speisesaal und Zentralküche wurden bereits 1934 gesperrt.*

*1939 wurde die Genossenschaft liquidiert und die Zentralwirtschaft endgültig aufgelöst; nach und nach wurden die Wohnungen nun mit kleinen Küchen und Bädern ausgestattet. Jede Frau sollte nun wieder in ihrem eigenen "kleinen Reich" für die Familie sorgen können. Aufgrund der hohen Anzahl engagierter Sozialdemokraten und Angehöriger der jüdischen Minderheit war nach der Machtübernahme durch die Nationalsozialisten ein Großteil der BewohnerInnen des Heimhofs delogiert und verschleppt worden. Die kleinen Wohnungen ohne die Infrastruktur der Gemeinschaftseinrichtungen verloren nun jegliche Attraktivität, wurden zu Notunterkünften und verwahrlosten zusehends.*

*In den neunziger Jahren wurde der Heimhof renoviert: Wohnungen wurden zusammengelegt, die Fassade, das Dach und die Fenster in Ordnung gebracht, Aufzüge eingebaut und der bestehende Kindergarten erweitert. Von der einstigen Idee ist heute nur noch der Name geblieben.*

*Nicht zum Heimhof gehört der ganz in der Nähe gelegene "Heimathof", Johnstraße 56-58, der bereits 1914 von Robert Kalesa (später: Metzleinstaler Hof) errichtet wurde und eine interessante Mischung aus Elementen der Villenarchitektur, des Klassizismus und des Biedermeier aufweist.*

**Literatur:** Hans und Rudolf Hautmann, *Die Gemeindebauten des Roten Wien 1919–1934*, 1980; Helmut Kendler, *Die Sozialisierung des Haushalts. Von Fouriers Plänen bis zum Wiener "Heimhof"*, 1990; Gottfried Pirhofer und Reinhard Sieder, *Zur Konstitution der Arbeiterfamilie im Roten Wien. Familienpolitik, Kulturreform, Alltag und Ästhetik*, in: Reinhard Sieder (Hrsg.), *Sozialgeschichte der Familie*, 1991; Inge Podbrecky, *Rotes Wien*, 2003; Helmut Weihsmann, *Das Rote Wien: Sozialdemokratische Architektur und Sozialpolitik*, 1985.

Für Europa war das Konzept weit vom gewohnten Alltagsleben entfernt und konnte politisch nicht durchgesetzt werden. Die Überbleibsel des Konzepts waren Kochnischen und Minimalküchen in Kleinstwohnungen für Alleinstehende.

Der Massenwohnungsbau in den europäischen Großstädten ist eine zentrale Aufgabe nach dem 1. Weltkrieg und wird wegen seiner Bedeutung von der öffentlichen Hand und von Genossenschaften übernommen. Neben dem Wiederaufbau und der wirtschaftlichen Krise sieht man die Chance, die schon lange problematischen Lebensbedingungen der Arbeiter zu verbessern.

Es kristallisieren sich zwei gegensätzliche Konzepte heraus.

### **6.3.2 Der Geschosswohnbau und die Gartenstadtsiedlung**

Der Geschosswohnbau galt als die neue, moderne Art zu leben und war auch finanziell interessant. Die Grundrissaufteilung klein, aber funktionell, sollte die Lebensqualität verbessern.

Das Konzept der Gartenstadtsiedlung sah - ausgehend von der englischen Gartenstadtbewegung<sup>113</sup> - minimalisierte Reihenhäuser mit kleinen Gartenflächen zur Selbstversorgung vor.

Ein Streitpunkt bei beiden Konzepten war die Position der Küche im Grundriss. Die Befürworter der Gartenstadtsiedlung hatten die Tendenz zur Wohnküche. Die Wohnküche erinnerte aber damals viele Menschen an die Küchenform, die in den Arbeiterquartieren vorherrschte und welche man gerade ersetzen wollte. Deshalb gab es auch eine starke Gegenströmung zur Wohnküche aus Furcht, die mangelhaften hygienischen Zustände des 19. Jahrhunderts könnten sich dadurch in den neuen Häusern fortsetzen.

Adolf Loos war ein Befürworter der Selbstversorgersiedlungen, wie seine Siedlung Frieden(s)stadt im 13. Wiener Gemeindebezirk belegt. Die von ihm geplante Küche war schlicht und mit einem gemauerten Herd mit Abzug und einfachen Holzregalen ausgestattet. Die Küche wurde von ihm als "Kochraum" bezeichnet und sah, wie auch andere seiner Entwürfe, eine Sitznische vor.

---

<sup>113</sup> gegründet auf den Ideen von Ebenezer Howard sollte die erste Gartenstadt in Letchworth das gesunde Landleben mit dem Komfort der Stadt verbinden. Sie war der Ausgangspunkt für eine internationale Bewegung.

Loos wollte durch seine Konzeption unterstützen, dass Hausfrauen nicht in der Küche isoliert werden und hielt 1921 fest: "Denn die Frau hat ein Anrecht darauf, ihre Zeit nicht in der Küche, sondern im Wohnzimmer zu verbringen."<sup>114</sup>

Aus dieser Anmerkung von Loos lässt sich ableiten, dass der die Nachteile einer als reinen Arbeitsraum gestalteten Küche gegenüber einer Wohnküche schon früh erkannte; 6 Jahre, bevor sich mit der Frankfurter Küche das Konzept der Arbeitsküche durchsetzen und schließlich weite Verbreitung finden wird.

### 6.3.3 Hauswirtschaft und Architekten

Die von Christine Frederick 1912 unter den Titel "The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management"<sup>115</sup> veröffentlichten betriebswirtschaftlichen Untersuchungen zu Bewegungs- und Zeitabläufen im Haushalt (siehe Kap. 5.2.2.1 Die arbeitssparende Küche - labor-saving kitchen 1915, Seite 40) wurden 1921 ins Deutsche übersetzt.

Die Arbeiten von Frederick wurden von der Volkswirtin Dr. Erna Meyer aufgegriffen, die im Jahr 1926 das Buch "Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wirtschaftlichen Betriebsführung"<sup>116</sup> veröffentlichte. Meyer forderte eine enge Zusammenarbeit zwischen Hausfrau und Architekt: "Die Lage der Wohnräume, also Grundriss und alle sonstigen Einzelheiten des Haushalts seien derart, dass die zu nehmenden Wege und alle zu verrichtenden Instandhaltungsarbeiten auf ein möglichstes Mindestmaß beschränkt werden (vorwiegend Architektensache)".

Der Architekt Bruno Taut hat bereits 1924 die Untersuchungen Fredericks aufgegriffen und seinen Wohnratgeber "Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin" veröffentlicht.

Gerd Kuhn<sup>117</sup> hält zu den Ansätzen von Meyer und Taut fest: "[...] Beide Personen suchten die Hausfrau als Verbündete; Aspekte der intellektuellen Bevormundung, aber auch der Respektierung der Hausfrauen überlagerten sich untrennbar. Beide wollten durch Gestaltung eine neue Ordnung schaffen; diese sollte aber nicht durch Repression erzwungen werden, sondern durch eine Aneignung, beruhend auf der Wechselwirkung zwischen Architekt und Konsumentin. Voraussetzung für das Gelingen dieser

---

<sup>114</sup> Adolf Loos: Wohnen lernen, in Neues Wiener Tagblatt 15.5.1921

<sup>115</sup> Ladies Home Journal, Sept.-Dec. 1912, später in Buchform: The Musson Book Company, Toronto, Kanada, 1913

<sup>116</sup> Franck'sche Verlagshandlung, Stuttgart, 1926

<sup>117</sup> Wohnkultur und kommunale Wohnungspolitik in Frankfurt am Main 1880-1930. Auf dem Weg zu einer pluralen Gesellschaft der Individuen, (Diss. TU Berlin), Bonn, 1998

Kulturrevolution war aber die Bereitschaft der Frauen, an diesem Reformprojekt mitzuwirken: deshalb auch der intensive Versuch der Aufklärung durch Publikationen. [...]"

Die Möglichkeit zur Zusammenarbeit mit einem Architekten bot sich Meyer 1927 im Rahmen der Werkbundausstellung "Die Wohnung" am Stuttgarter Weißenhof<sup>118</sup>. Das Projekt stand unter der Leitung von Mies van der Rohe, einer der mitwirkenden Architekten war Bruno Taut.

Meyer entwickelte mit Hilde Zimmermann, geprüfter Hauswirtschaftslehrerin und Ehefrau des Architekten Hans Zimmermann, die "Stuttgarter Kleinküche", die im Rahmen der Stuttgarter Ausstellung vorgestellt wurde.

Die Stuttgarter Kleinküche sollte, so wie die Frankfurter Küche, effiziente Arbeitsabläufe ermöglichen, bestand im Unterschied zu dieser aber aus (normierten) Elementmöbeln, die auch einen Einbau in Altbauwohnungen ermöglichten.

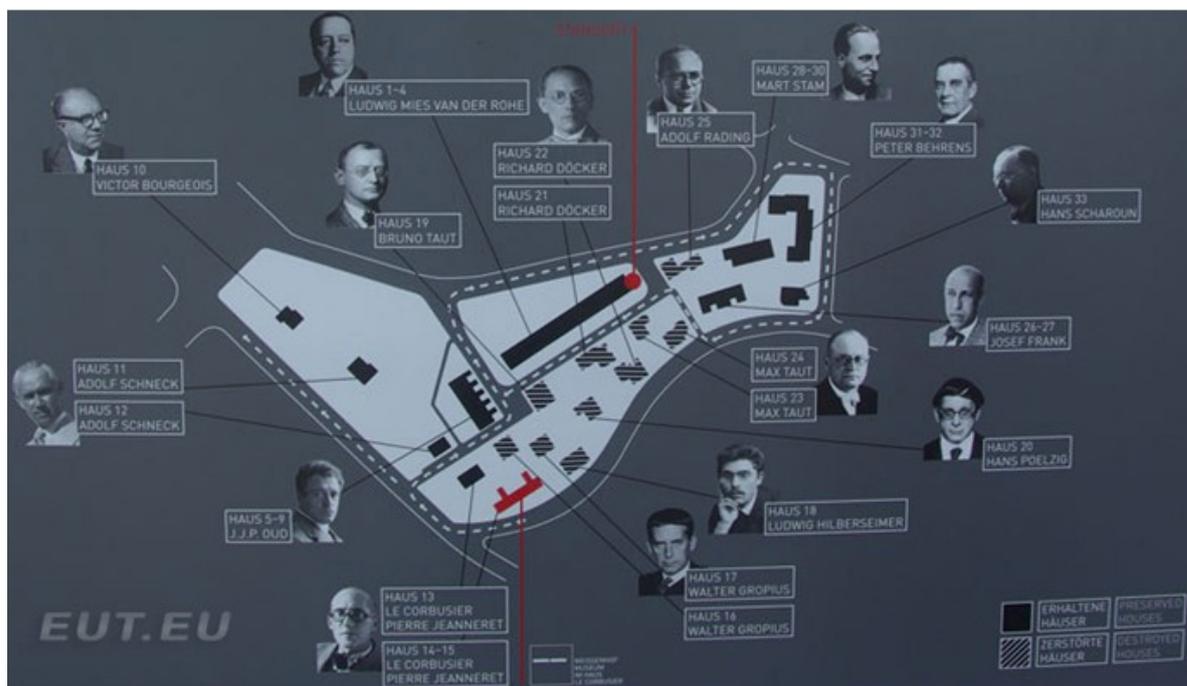


Abbildung 126: Weißenhofsiedlung; Lageplan und beteiligte Architekten; Quelle: www.eut.eu

<sup>118</sup> Einleitender Originaltext zu einer neuen Publikation (2002) über die Weißenhofsiedlung: "17 Architekten haben mit insgesamt 21 Häusern, die sie 1927 auf dem Stuttgarter Killesberg errichtet haben, ein Wohnprogramm wegweisender Architektur vorgestellt. Ein Minimum an Form sollte dem Großstadtmenschen ein Maximum an Freiheit gewährleisten. Mit flexiblen Grundrissen haben die wichtigsten Architekten des 20. Jahrhunderts Prototypen von Wohnungen in einer sonnigen, gut durchlüfteten und gesunden Architektur geschaffen.", Quelle: www.weissenhof.ckom.de

Kähler<sup>119</sup> hält zur Weißenhofsiedlung fest, dass sie zwar die bekannteste Ausstellung zur Klärung der "Wohnungsfrage" war, aber nicht wirklich brauchbare Lösungen geliefert hätte.

Dass der Leiter des Projektes, Mies van der Rohe, bestrebt war, Vorschläge und Konzepte für zukünftige Wohnformen zu machen und aus seiner Sicht Rationalisierung nicht zum Selbstzweck werden sollte, geht aus dem von ihm verfassten Vorwort zum Ausstellungskatalog der Weißenhofsiedlung hervor:

"Das Problem der Rationalisierung und Typisierung ist nur ein Teilproblem. Rationalisierung und Typisierung sind nur Mittel, dürfen niemals Ziel sein. Das Problem der Neuen Wohnung ist im Grunde ein geistiges Problem und der Kampf um die Neue Wohnung nur ein Glied in dem großen Kampf um neue Lebensformen."<sup>120</sup>

(Anm.: Die Frage, ob die Rationalisierung ein Irrweg war, wird in Kap. 8.1 Gedanken zur geschlossenen Küche, Seite 249 behandelt.)

Von den am Weißenhof realisierten Projekten fand die Küche von Jacobus Johannes Pieter Oud die größte Zustimmung Meyers.



**Abbildung 127:** J.J. P. Oud, Küche, Weißenhofsiedlung, Stuttgart, Quelle: [www.artnet.de](http://www.artnet.de)

<sup>119</sup> Gert Kähler, *Wohnung und Moderne. Die Massenwohnung in den zwanziger Jahren*, *Wolkenkuckucksheim*, 2. Jahrgang, Heft 1, Mai 1997

<sup>120</sup> Fritz Neumeyer; Mies van der Rohe. *Das kunstlose Wort – Gedanken zur Baukunst*, Siedler, Berlin, 1986

Hanisch und Widrich<sup>121</sup> bezeichnen es als Leistung J.J.P. Ouds "nicht einen neutralen Behälter, der den Zweck aufnimmt, sondern einen Raum geschaffen zu haben, in dem sich formale Kriterien wie Linie, Körper, Leere auf der einen und Nutzung auf der anderen Seite gegenseitig bestätigen

Auch das Gegeneinandersetzen von festem Körper und durchlässigen Raum ist eng mit den täglichen Verrichtungen verschränkt; Die Durchreiche ist so scharf aus dem Einbauschränk ausgeschnitten, als sollte das Hinüberreichen auf der Ebene der Raumwerte – festes Volumen versus durchlässigen Raum – noch einmal forciert ausgespielt werden.

Ouds Herkunft aus dem Kreis der holländischen De Stijl-Gruppe um Piet Mondrian und Theo van Doesburg ist deutlich spürbar. Keine andere Küche der Stuttgarter Siedlung stand so deutlich unter dem Eindruck zeitgenössischer Avantgardekunst."



**Abbildung 128:** J.J. P. Oud, Wohnraum, Weißenhofsiedlung, Stuttgart, Quelle: [www.artnet.de](http://www.artnet.de)

<sup>121</sup> Die Kunsthistorikerinnen Ruth Hanisch und Mechtild Widrich in: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

### 6.3.4 Die Frankfurter Küche

1927 wurde im Rahmen der Stuttgarter Werkbundausstellung "Die Wohnung" die von Margarete Schütte-Lihotzky konzipierte Frankfurter Küche vorgestellt.

Schütte-Lihotzky führte im Vorfeld der Planung soziologische und ergonomische Studien durch, die die Entwicklung von Maßnahmen zur Optimierung der Arbeitsabläufe und die Festlegung der erforderlichen Raumgrößen ermöglichen sollten.

Im Rahmen der Vorstellung der Frankfurter Küche des MAK, die in enger Zusammenarbeit zwischen Margarete Schütte-Lihotzky und dem Architekten Gerhard Lindner in den Jahren 1989/90 entstand, beantwortete Schütte-Lihotzky die Frage nach den Hintergründen für die Entwicklung der Frankfurter Küche wie folgt (Quelle: MAK Studiensammlung)<sup>122</sup>:

"Die Stadt Frankfurt hatte in der zweiten Hälfte der Zwanzigerjahre ein umfassendes Wohnbauprogramm. Meine Aufgabe war es, mich vorerst grundsätzlich mit der Planung und Bauausführung der Wohnungen im Hinblick auf die Rationalisierung der Hauswirtschaft auseinanderzusetzen. Wo wohnt, wo kocht, wo ißt, wo schläft man?

Das sind im Wesentlichen die vier Funktionen, denen jede Wohnung zu dienen hat. Das Herzstück, das den Grundriss von vornherein bestimmend beeinflusst, ist dabei Essen und Kochen. Mein erster Vorschlag, Wohnräume und Essküchen zu bauen, wurde wegen Geldmangels abgelehnt (...). So entschieden wir uns für kleine, komplett eingerichtete Arbeitsküchen, die, durch eine (...) breite Schiebetüre mit dem Wohnraum verbunden, in dem auch gegessen wurde, eine Einheit bildeten. Wir betrachteten die Küche als eine Art Laboratorium, das jedoch, da man sich einen wesentlichen Teil des Tages darin aufhält, auch einen eigenen Wohnwert haben sollte.

Die für die verschiedenen Küchenarbeiten benötigte Zeit wurde, wie beim Taylorsystem, nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten mit der Stoppuhr abgemessen, um dadurch die größte Schritt- und Griffersparnis zu erzielen. Die sich daraus ergebenden geringen Ausmaße des Raumes erlaubten es nicht, die damals im Handel üblichen Küchenmöbel zu verwenden.

---

<sup>122</sup> [http://www.mak.at/sammlung/studien/studiens\\_frakue2.html](http://www.mak.at/sammlung/studien/studiens_frakue2.html)

Wir hätten, um das zu ermöglichen, viel größere Küchen bauen müssen. Durch die ersparten Kubikmeter Bauumfang ergab sich jedoch eine nicht unerhebliche Kostenreduzierung<sup>123</sup>. Damit bot die Frankfurter Küche zwei Vorteile: Arbeitersparnis für die Bewohner und zugleich geringere Baukosten. Nur so konnte man den Einbau der Küchen mit all ihren raffinierten arbeitssparenden Einrichtungen in der Frankfurter Stadtverordnetenversammlung (Gemeinderat) durchsetzen. Das Ergebnis war, dass von 1926 bis 1930 keine Gemeindewohnung ohne Frankfurter Küche gebaut werden durfte. In diesem Zeitraum entstanden rund 10.000 Wohnungen<sup>124</sup> mit "Frankfurter Küchen". Die Kosten der gesamten Einrichtung wurden den Baukosten zugeschlagen und auf die Miete umgelegt. Das war für die Mieter tragbar, umso mehr, da die Anschaffung von Küchenmöbeln nicht erforderlich war.

Durch diese Art der Finanzierung war es möglich, die "Frankfurter Küche" massenweise zu erzeugen und damit tausenden Frauen sehr viel Zeit zu ersparen, die ihren Familien und ihrer eigenen Gesundheit zugute kam."



**Abbildung 129:** Die Frankfurter Küche, Original und Rekonstruktion des MAK, Quelle: [www.mak.at](http://www.mak.at)

<sup>123</sup> Ein anschauliches Rechenbeispiel wird 1929 in der Zeitschrift "Der Baumeister", Heft 2/1929 veröffentlicht: In Berlin forderte die Wohnungsfürsorgegesellschaft 1929, dass die Grundfläche einer Küche mind. 10m<sup>2</sup> betragen müsse. Würde die Grundfläche aber auf 4,5m<sup>2</sup> reduziert werden, so könnten 5,5m<sup>2</sup> Wohn- (bzw. Baufläche) eingespart werden; bei einem jährlichen Bauvolumen von 25.000 Wohnungen könnten dadurch 12,5 Millionen Reichsmark gespart, oder 2.000 Wohnungen zusätzlich gebaut werden.

<sup>124</sup> Zwischen den Jahren 1919 und 1934 wurden in Wien rund 64.000 Wohnungen errichtet; der Vergleichszeitraum ist zwar fast 4x so lang, die Anzahl der errichteten Wohnungen jedoch 6x so hoch; dies soll veranschaulichen, dass die Zahl der eingebauten Frankfurter Küchen in Relation nicht hoch ist.

Ende der 20er Jahre wurden vor allem technische Details der Frankfurter Köche kritisiert. Die Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bau- und Wohnungswesen (RFG), erstellte ein Gutachten zur Frankfurter Küche und hielt darin fest, dass "[...] die Küche für die doppelseitige Möblierung zu schmal ist (...), es stehen einige Schranktüren in geöffnetem Zustand zu weit in den Raum hinein; beim Eintritt aus dem Flur in die Küche stößt man mit dem Kopf unmittelbar gegen eine Schranktür, falls diese gerade geöffnet ist (...). Die Grundform der Küche ist zu lang und zu schmal. [...]"<sup>125</sup>

Die RFG führte Beobachtungen zur Nutzung der Frankfurter Küche, bzw. der neuen Wohnungen durch und stellte dazu fest<sup>126</sup>:

- "Ein Ehepaar nimmt die Mahlzeiten am Wirtschaftstisch der Küche ein und hat einen niedrigen Tisch mit niedrigen Stühlen für zwei kleine Kinder beschafft. Dieser Tisch ist neben dem Gasherd aufgestellt."
- "In einem anderen Hause sind die Küche und ihre gesamten Einbauten überhaupt nicht in Benutzung. Die Bewohner haben vielmehr im Erdgeschoß, d.h. in den geplanten Wohnräumen, die Betten aufgestellt und im Obergeschoß einen größeren Raum zu einer Wohnküche eingerichtet. In diesem Raum stehen Küchentisch und Kühlschrank; gekocht wird auf dem Stubenofen. Zweifelslos ist bei dieser Familie das Bedürfnis für eine Wohnküche so stark, dass sie die vom Architekten beabsichtigte Benutzungsart der einzelnen Räume vollkommen umkehrt."

---

<sup>125</sup> RGF, Praunheim, in: Gerd Kuhn: Wohnkultur und kommunale Wohnungspolitik in Frankfurt am Main 1880-1930. Auf dem Weg zu einer pluralen Gesellschaft der Individuen, (Diss. TU Berlin), Bonn, 1998

<sup>126</sup> ebenda

### CONF-Diagramm Frankfurter Küche

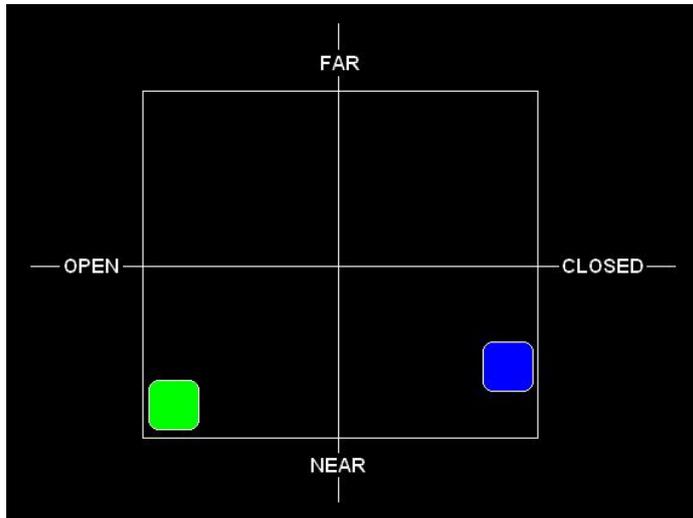


Abbildung 130: CONF-Diagramm Frankfurter Küche, grün: geänderte Nutzung der Bewohner, blau: Nutzung nach Entwurf

Die Frankfurter Küche in den Wohnungen der Römerhofsiedlung wurde als reine Arbeitsküche geplant. Die Idee der funktionellen Trennung der Räume hatte in der Zeit Prestige. Die tatsächliche Nutzung durch die Bewohner entsprach oft nicht der Planung, viele stellten Herde ins designierte Wohnzimmer (Nutzung als Wohnküche).

1997 hielt Kähler zur Massenwohnung der 20er Jahre fest<sup>127</sup>:

"Der Widerspruch einerseits, der zwischen dem Bild der selbständigen, emanzipierten Frau lag, das die Medien propagierten, und der an Herd, Kinder und Garten gefesselten Hausfrau, der wurde nicht gelöst; begrifflich wurde er übertüncht, indem die Küche als "Laboratorium der Frau" zum Arbeitsplatz gemacht wurde - unbezahlt, selbstverständlich. Und dennoch ist eines bei einer Bewertung der zwanziger Jahre zu berücksichtigen, das die kritischen Anmerkungen überragt: Wohnung und Wohnungsbau wurden mit einer nie wieder erreichten Intensität und Bandbreite diskutiert und experimentell erprobt. Was in diesen zehn Jahren in dieser Hinsicht geleistet wurde, ist bis heute nicht nur nicht wieder erreicht worden, sondern das, was damals diskutiert und vorgeschlagen wurde, ist bis heute nicht einmal völlig aufgearbeitet."

2006 wird Kähler<sup>128</sup> zur Rolle der Frau deutlicher; er bezeichnet es als merkwürdige Theorie, dass man die Frau dadurch befreien könne, dass man sie zunächst zur "Fabrikarbeiterin zu Hause" macht.

<sup>127</sup> Gert Kähler, Wohnung und Moderne. Die Massenwohnung in den zwanziger Jahren, Wolkenkuckucksheim, 2. Jahrgang, Heft 1, Mai 1997

<sup>128</sup> Gert Kähler, Beitrag "Küche heute. Und etwas Gestern. Und natürlich morgen." in: Spechtenhauser (Hrg.) Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

## 6.4 Die europäische Küche nach dem 2. Weltkrieg - von der "isolierten Arbeitsmaschine" zum "wohnlichen Arbeitszentrum"

In der Zwischenkriegszeit wurden im "Roten Wien" der sozialistischen Stadtverwaltung rund 64.000 Wohnungen errichtet. 1934 findet der soziale Wohnbau durch den politischen Machtwechsel ein Ende; die Bautätigkeit stagniert und es kommt zu einer "Schrebergartenwelle".

Im Jahr 1945 sind rund 13% des gesamten Wiener Wohnhausbestandes zerstört. Die erste nach dem Krieg entstandene Wohnhausanlage der Gemeinde Wien ist die Per-Albin-Hansson-Siedlung im 10. Bezirk.

In den Jahren 1945-1960 wurde der Wohnungsbestand in Wien um rund 1/3 erhöht. "Die Wohnungsgrößen und -ausstattungen orientieren sich am Gemeindewohnungsbau der Zwischenkriegszeit. Die durchschnittliche Wohnfläche liegt bei 45m<sup>2</sup>. In den Großwohnanlagen dieser Bauperiode überwiegen die Anteile von 1- und 2-Zimmerwohnungen. Zur Wohnungsausstattung gehört eine Wohnküche mit Kochnische und eine Nasszelle mit Bad/WC."<sup>129</sup>

### 6.4.1 Die schwedische Küche

Im Gegensatz zu anderen europäischen Staaten wurden in Schweden die Ansätze zur Rationalisierung in der Küche und im Haushalt auch in den Kriegsjahren weiter verfolgt. In schwedischen Forschungsinstituten werden - in Anlehnung an Frederick<sup>130</sup> und die Frankfurter Küche - Untersuchungen vorgenommen, um die Grundlagen für eine nach funktionalen, ergonomischen und ablauftechnischen Gesichtspunkten optimierte Küche zu erheben.

Ende der 40er Jahre wurden verschiedene Muster der "schwedischen Küche" vorgestellt; vorgesehen wurde ein Essplatz in der Küche oder ein angeschlossenes Esszimmer<sup>131</sup>. Da bei der Entwicklung der schwedischen Küche auch soziale Erkenntnisse berücksichtigt wurden, beschreiben Hanisch und Widrich<sup>132</sup> die Verbindung von funktionalen und sozialen Aspekten mit einfachen Holzmöbeln als "cosy functionalism".

---

<sup>129</sup> vgl. Infoservice wohnen+bauen Österreich, Der Wiederaufbau Wiens, [www.iswb.at](http://www.iswb.at)

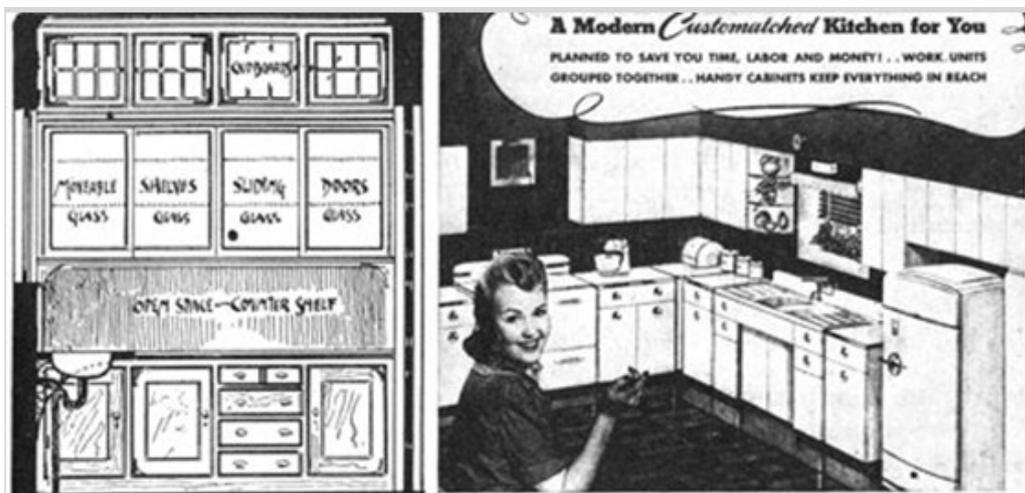
<sup>130</sup> vgl. Kapitel 5.2.2 Christine Frederick, Seite 39

<sup>131</sup> Im Jahr 1950 wurde von der schwedischen Standardisierungskommission SIS der erste schwedische Küchenstandard definiert

<sup>132</sup> Die Kunsthistorikerinnen Ruth Hanisch und Mechtild Widrich in: Die Küche, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999

## 6.4.2 Die Küche der 50er Jahre

Anfang der 50er Jahre wurden immer mehr europäische Haushalte über die Küchengestaltung und -einrichtung in Amerika informiert. Die in Amerika auch in der Kriegszeit vorangetriebene Technologisierung und Mechanisierung der Küche hat zu einem deutlichen Vorsprung gegenüber der europäischen Entwicklung geführt. "Streamlining" ist ein wichtiges Schlagwort; es bezieht sich sowohl auf die Form von Kleingeräten, als auch auf die Küche und die in ihr stattfindenden Abläufe als komplexe Einheit.



454. Anrichterraum. 1891. Der Anrichterraum mit eingebauten Schränken unter und Hängeschränken über der Arbeitsfläche ist ein Schritt auf dem Weg zur »Stromlinien«-Küche der dreißiger Jahre. Man beachte die verstellbaren Schrankböden und Glasschiebetüren. (Decorator and Furnisher, New York, 1891, Bd. 18)

455. Standardisierte Einheiten der »Stromlinien«-Küche der Versandhäuser. 1942. Die Versandhäuser der vierziger Jahre des zwanzigsten Jahrhunderts haben die in den achtzig Jahren seit Catherine Beecher ausgearbeiteten Prinzipien angewandt. Ihre Werbetexte sind ansprechend: »Alles in Reichweite – logische Anordnung der Schränke – viel Platz. Weiterer Schrankanbau nach Ihren finanziellen Möglichkeiten. Sears hilft Ihnen bei der Planung Ihrer modernen, arbeitsgerechten Küche (. . .), wo es zwischen den einzelnen Arbeitsgängen, sei es zwischen dem Forträumen der Einkäufe und dem Vorbereiten der Mahlzeiten, oder zwischen Kochen und Servieren, keine Stockungen gibt. Edelstahlzierleisten und Griffmulden für Schubladen verleihen zusätzliche Schönheit und Stromlinigkeit.« (Katalog, Sears Roebuck and Co., 1942)

Abbildung 131: Streamlining, rechts: amerikanische Versandhausküche 1942, Quelle: [www.zeithistorische-forschungen.de](http://www.zeithistorische-forschungen.de)

Spechtenhauser führt in seinem Buch<sup>133</sup> einen Mitte der 50er Jahre angestellten Vergleich zwischen den Wochenarbeitsstunden, die Hausfrauen für Beruf und Haushalt durchschnittlich aufgewendet haben, an: 63-86 Stunden die deutsche, 49 Stunden die amerikanische Hausfrau.

<sup>133</sup> Klaus Spechtenhauser (Hrg.) Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Beitrag: Kühlschränke, Kochinseln und andere Kultobjekte, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006



Abbildung 132: Küchenwerbung, Amerika 1946, Quelle: [www.retrorenovation.com](http://www.retrorenovation.com)



Abbildung 133: Titelblatt "Science et Vie" (Wissenschaft und Leben), Frankreich 03/1949, Quelle: [www.science-et-vie.net](http://www.science-et-vie.net)

Die Abbildungen der vorigen Seite sollen den Stand der technischen Entwicklung aber auch der gesellschaftlichen Haltung zur Küche verdeutlichen; die 1946 in Amerika beworbene Küche verfügt über einen Essplatz - Technik, Gemütlichkeit und Familienglück werden in der Küche als Lebensraum versinnbildlicht.

Deutlich anders präsentiert sich eine der ersten Einbauküchen auf dem Titelblatt eines französischen Wissenschaftsmagazins; die Küche ist geschlossen, die Hausfrau isoliert. Die Küche wird nicht Standard für die Durchschnittsfamilie, sondern als technische Zukunftsvision eines organisierten Arbeitsplatzes präsentiert.

Ende der 50er Jahren etablieren sich in Europa die ersten Einbauküchen nach amerikanischem Vorbild, Elektrogeräte werden durch die Massenproduktion erschwinglich und ziehen in die europäischen Haushalte ein. Aus zeitlicher Sicht ist auch hier ein Vergleich mit Amerika interessant; Frederick beschreibt in ihrem Buch "Selling Mrs. Consumer"<sup>134</sup> die für sie bereits 1929 selbstverständliche und notwendige Standardausstattung einer amerikanischen Küche (siehe Kap. 5.2.3 Haushaltsgeräte und industrielle Küchenfertigung in den USA vor dem 2. Weltkrieg, Seite 44). Die erwähnten Geräte waren 1929 in Europa nicht unbekannt, aber für den Großteil der Bevölkerung nicht leistbar, dies sollte sich erst in den Nachkriegsjahren deutlich ändern.

Der Einzug der Elektrogeräte in die europäischen Haushalte und die Durchsetzung der Einbauküche wird in der Literatur häufig mit einer Wandlung der Küche in ein Arsenal aus Küchenmaschinen<sup>135</sup> beschrieben.

### 6.4.3 Die Küche der 60er Jahre

Es setzt ein weiterer Rationalisierungstrend ein; die Bestrebung möglichst viele Groß- und Kleingeräte auf möglichst kompaktem Raum unterzubringen. Standardisierung, Typisierung und Normierung führen im Wohnungsbau der 1960er Jahre zu einer durchschnittlichen Küchengröße von 8m<sup>2</sup>. Es gibt jedoch auch Beispiele offener Wohnküchen, die zum Wohnraum oder Essplatz hin orientiert sind.

---

<sup>134</sup> Christine Frederick, *Selling Mrs. Consumer*, The Business Bourse, New York, 1929

<sup>135</sup> vgl. Philippe Duboy in *Die Küche*, Miklautz, Lachmayer, Eisendle (Hg.), Böhlau, Wien, Köln, Weimar, 1999 oder Klaus Spechtenhauser in: *Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven*, Beitrag: Kühlschränke, Kochinseln und andere Kultobjekte, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

Die Werbung zeichnet 1960 ein Bild der Küche und des angrenzenden Wohnraumes, das dem amerikanischen Vorbild sehr nahe kommt; eine Küche mit integriertem Essplatz und angeschlossener Waschküche - dies allerdings auf einer Raumgröße, die deutlich über dem Durchschnitt von 8m<sup>2</sup> liegt.

Die nachfolgende Abbildung zeigt eine Printwerbung von SieMatic - Küchenmodell 6006. Zum 50-jährigen Jubiläum der ersten grifflosen Küche der Welt, war in der Presseausendung 2010 zu lesen, dass "[...] Als Revolution gefeiert, avancierte sie mit ihrer charakteristischen Optik (...) schnell zur begehrtesten Küche ihrer Zeit - und zum Vorbild für viele. [...]"<sup>136</sup>



**Abbildung 134:** Küchenwerbung, SieMatic 6006, 1960, Quelle: [www.siematic.de](http://www.siematic.de)

Dass diese Küche die begehrteste ihrer Zeit war, soll an dieser Stelle nicht bestritten werden, dass sie für den Durchschnittshaushalt leistbar war, darf bezweifelt werden.

Wurde sie in bürgerlichen Haushalten nach dem Vorbild der Werbung eingesetzt, zeichnet sich eine interessante Wandlung ab; die Veränderung des bürgerlichen Haushalts der Jahrhundertwende mit einer geschlossenen, von den Wohnräumen deutlich getrennten Küche, hin zu einer Küche, die selbst wird Mittel zur Repräsentation wird.

Zur Verdeutlichung des Lebensstandards einer Bergbauernfamilie zu jener Zeit, als die SieMatic 6006 entwickelt wurde - circa Mitte der 1950er Jahre - soll die nachfolgende Abbildung dienen.

---

<sup>136</sup> Quelle: [www.siematic.de](http://www.siematic.de)

Sie zeigt die Küche einer Schweizer Familie im Engadin, beim Essen in der Küche. Das genaue Datum, zu dem das Foto entstanden<sup>137</sup> ist, liegt nicht vor, es ist jedenfalls bekannt, dass es um 1950 war.



**Abbildung 135:** Engadiner Küche mit Tonnengewölbe, 1950, Quelle: [www.kultur-online.net](http://www.kultur-online.net)

---

<sup>137</sup> Originaltext übernommen von: [www.kultur-online.net](http://www.kultur-online.net)

Peter Ammon (\*1924) reiste in den 1950er Jahren durch die Schweizer Bergtäler, um Leben und Arbeiten der Bergbauern fotografisch festzuhalten. Ihn interessierten vor allem traditionelle Betriebe und Lebensformen, wie sie nach dem Krieg in abgelegenen Gegenden noch oft anzutreffen waren. Damals fanden seine Bilder wenig Anerkennung, denn nach einer langen Zeit der Entbehrungen sehnten sich die Menschen nach Fortschritt und Moderne. Heute sind Ammons Bilder Zeitzeugen einer beinahe vergessenen Welt. Seine Aufnahmen sind auch technisch interessant, da es die ersten Farbaufnahmen ihrer Zeit sind. Peter Ammon fotografierte die Menschen in ihrer vertrauten Umgebung, mit den Dingen, die ihr Leben prägten. Zum Teil sind es Momentaufnahmen von bestechender Frische, zum anderen ruhige Portraits, in denen die Menschen Statisten ihrer selbst sind.

Spechtenhauser hält fest, dass "[...] bereits 1957 die mit elektrischen Geräten überfrachtete Küche in erster Linie als 'Ergebnis durchschlagender Verkaufsmethoden' bezeichnet wurde, die Trennung von Wohnraum und Küche als Ursache für 'Unruhe und Unbehagen' entlarvt und stattdessen die zum Wohnraum hin offene, von der 'isolierten Arbeitsmaschine' zum 'wohnlichen Arbeitszentrum' aufgewertete 'Atelierküche' propagiert wurde."<sup>138</sup>

In der Dezember Ausgabe 1963 titelt das deutsche Wohnmagazin "Schöner Wohnen"<sup>139</sup> mit: "Die Küche soll kein Gefängnis sein" - sie soll sich auf den Weg vom reinen Arbeitsplatz zum vollwertigen Wohnraum machen.

Auf dem Titelblatt der "Schöner Wohnen" Ausgabe 01/1966 wird dem eigenen Aufruf zur Ablöse des Gefängnisses Küche Folge geleistet; es findet sich gemeinsam mit dem Aufmacher "Der ideale Haushalt" eine offene Küche mit angebauter Bar, zum Artikel selbst wird kommentiert "Beim Kochen sollte niemand alleine bleiben."



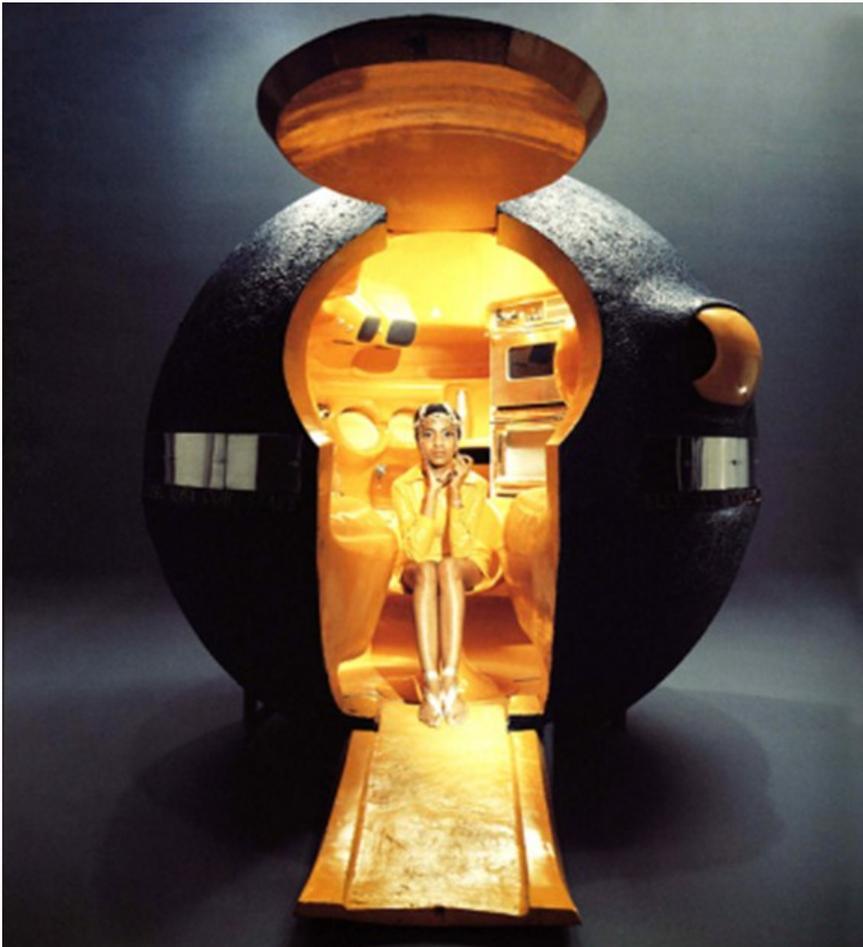
Abbildung 136: Titelblatt "Schöner Wohnen", Ausgabe 01/1966, Quelle: [www.schoener-wohnen.de](http://www.schoener-wohnen.de)

<sup>138</sup> Klaus Spechtenhauser in: Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Beitrag: Kühlschränke, Kochinseln und andere Kultobjekte, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006, zitiert aus Biäsch, "Wie verschönern wir die Arbeit der Hausfrau?", in: Bauen+Wohnen, Jg. 11, Nr. 1, Jan. 1957

<sup>139</sup> Quelle: [www.schoener-wohnen.de](http://www.schoener-wohnen.de)

#### 6.4.4 Die Visionen der 70er Jahre

In den 70er Jahren entstehen visionäre Entwürfe zum Wohn- und Städtebau durch die japanischen Metabolisten (siehe Kap. 7.3.3 Metabolismus, Seite 205). In Europa entstehen zu dieser Zeit visionäre Küchenentwürfe, z.B. von Luigi Colani (Experiment 70), Hasso Gehrman (Elektra-Technovision) und Coop Himmelb(l)au (Softmobil).



**Abbildung 137:** Experiment 70, Colani für Poggenpohl, 1970, Quelle: [www.colani.de](http://www.colani.de)

Der für den Küchenhersteller Poggenpohl von Colani<sup>140</sup> entwickelte Küchenprototyp "Experiment 70" sollte wie ein Satellit außerhalb eines ellipsenförmigen Wohnmoduls angebracht werden (Originalbeschreibung Colani: "the spherical kitchen was designed to hang like a satellite outside attached to an ellipse-shaped residential module").

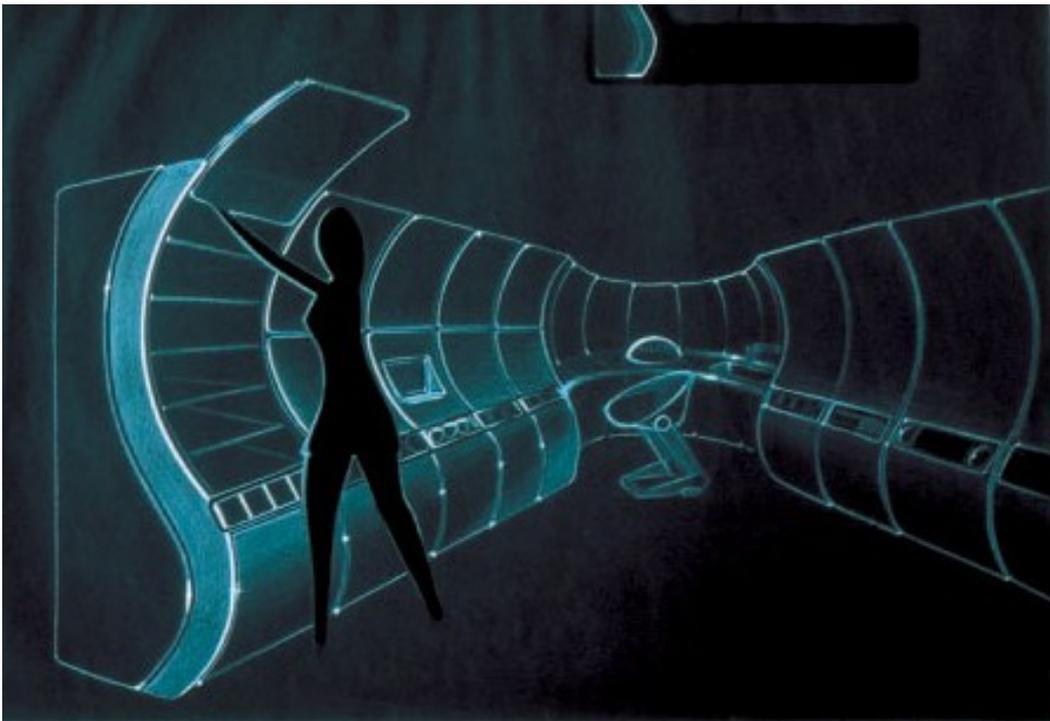
Die Auseinandersetzung mit der Natur spielte eine wichtige Rolle; die Gestaltung ist an die Urform des Wohnens in der Natur, die Höhle, angelehnt.

---

<sup>140</sup> Luigi Colani (\* 1928 in Berlin)

Auf die Frage, warum in seinen Entwürfen eigentlich alles rund sein müsse, antwortete Colani in einem Interview 2008<sup>141</sup>:

"Zunächst einmal wegen der Astrophysik: Wir leben auf einem runden Erdkörper. Es fliegt nicht ein einziger Koffer da oben herum, der eckig ist. Sämtliche Planeten sind mehr oder weniger rund. Rotationssymmetrie bestimmt alles dort oben. Selbst das Weltall ist ein rundes Gerät, von dem wir noch gar nicht wissen, wie es aussieht! (...). Die zweite Erklärung lautet: Meine Vorfahren kommen nicht aus der Schweiz, sondern aus Kurdistan, väterlicherseits aus dem Norden des Irak. Dort gibt es einen Stamm, der 'gholani' heißt. (...). Ich war sehr verblüfft, als ich sie einmal besuchte: Da habe ich mir einen Turban aufgesetzt, eine Kalaschnikow in die Knie gelegt - und sah aus wie diese Typen da! Ich war ganz erstaunt und erleichtert zu wissen, woher meine runde Formsprache kommt: Der Orient verbietet sich, das menschliche Antlitz darzustellen, von Allah oder von Gott, und hat sich in die Ornamentik, in die Arabeske geflüchtet. Das ist in meinem Blut vorhanden. Meine Formen sind arabesk im besten Sinne des Wortes. Und daher rund."



**Abbildung 138:** Studie für SieMatic, Colani, 1971, Quelle: [www.colani.de](http://www.colani.de)

<sup>141</sup> Interview mit der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 02.08.2008, [www.faz.net](http://www.faz.net)

Der Philosoph, Kunsthistoriker, bildende Künstler und Elektra-Bregenz Chefdesigner Hasso Gehrman<sup>142</sup> entwickelt die 1970 vorgestellte, frei im Wohnraum stehende Küche "Elektra Technovision".

Sie soll der Frau dienen, in Form einer zentralen Schaltstelle. Ein Entwurf, der die Aufhebung der Trennung zwischen Wohn- und Arbeitsräumen vorantreibt. Der Prototyp ist heute im Deutschen Museum in München ausgestellt.



**Abbildung 139:** Elektra-Technovision, Gehrman für Elektra Bregenz, 1970, Quelle: [www.mak.at](http://www.mak.at)

*Presstext Elektra Bregenz: Die erste vollautomatische Küche der Welt. Die Frau "geht also nicht mehr zu den einzelnen Geräten, sondern die Geräte kommen zu ihr". Nach der Rezeptwahl am Monitor des Schaltpults drehen sich per Knopf- oder Pedaldruck die entsprechenden Geräte und Schränke zum Arbeitsplatz: ob Eierkocher, Alles-Schneider oder Infrarotgrill, Toaster, Spülmaschine oder Müllschlucker, Kühlschrank oder Vorratsraum - sie alle sind im Korpus oder den seitlichen Drehzylindern untergebracht und warten auf ihre Aktivierung durch die zentrale Schaltstelle.*

---

<sup>142</sup> Hasso Gehrman, 15.10.1924-06.03.2008



**Abbildung 140:** Softmobil, Coop Himmelb(l)au für EWE, 1973, Quelle: [www.ewe.de](http://www.ewe.de)

*Presstext EWE: 1973 beginnt die Entwicklung der softmobil, die zum absoluten Küchenhit wird. Erstmals wird hier die Küche als Kommunikationszentrum gestaltet.*

1983 entwarf der Designer Stefan Wewerka den Küchenbaum für die Firma TECTA. 1987 wagten sich Coop Himmelb(l)au wieder an das Thema und schufen in Zusammenarbeit mit EWE Küchen "Mal-zeit". Der Projektleiter Max Pauly führt aus: "Mal-zeit" ist die dreidimensionale, bewegliche Übersetzung einer Zeichnung, die das kunst-, lustvolle Vorbereiten eines Essens beschreibt.



**Abbildung 141:** Küchenbaum, Wewerka für Tecta, 1983, Quelle: [www.architonic.com](http://www.architonic.com)

**Abbildung 142:** Mal-zeit, Coop Himmelb(l)au für EWE, 1987, Quelle: [www.ewe.at](http://www.ewe.at)

Manchen der Objektküchen liegt ein Küchenkonzept zugrunde, das mit einem Schweizer Armeemesser vergleichbar ist. Die Küche als Raum spielt keine Rolle mehr und wird zum Objekt, zum schicken Einrichtungsgegenstand. Die Überlegungen zur Funktion finden sich in den Konzepten zwar wieder, aber der Komfort und die Praktikabilität leiden.

Wie Stanislaw Lem<sup>143</sup>, der polnische Science-Fiction Autor, in seiner Erzählung "Das Patentamt" seinen Beamten sagen lässt: "Ein Liegestuhl der zugleich ein Regenschirm ist, ist meist weder ein bequemer Stuhl noch ein praktischer Schirm."

---

<sup>143</sup> 12.09.1921-27.03.2006

#### 6.4.5 Otl Aicher - von Kochinseln und Wohnküchen

1982 wurde von Otl Aicher<sup>144</sup> ein Manuskript über die Küche im Auftrag der Firma Bulthaup (Kücheneinrichtungen) erstellt.

Aicher übt scharfe Kritik an den Designern, die Kücheneinrichtungen rein nach formalen Kriterien "ohne Geist" gestalten und an den Architekten die, wie er meint, die Küche an den Rand der Wohnung gedrückt haben.

Die letzte Entwicklung der Küche sieht er in den 20er Jahren, wobei er zur geschlossenen Kleinküche (Arbeitsküche) meint: "Hier hielt sich die Frau, die nicht selten ebenfalls erwerbstätig war, praktisch zum Aufwärmen kochfertiger Speisen auf, wobei man ihr zumuten durfte, immer nur mit dem Gesicht zur Wand zu arbeiten. Es gab idealisierte Vorbilder, Kochen in Flugzeugen, Kochen im Speisewagen, deren Raumnot als Beleg herangezogen wurde, dass die Elektrifizierung und Technisierung der Küche, ihre Ausstattung mit Kühlschränken und Mikrowellengeräten, nur effizient sein könne bei kompakter Anordnung. Ende dieser Entwicklung wäre dann ein Raum der Küchenmechanik gewesen mit einem elektronischen Schaltpult."<sup>145</sup>

Zur Frankfurter Küche meinte er, dass man ihr zubilligen müsse, "[...] dass sie unter Design-Gesichtspunkten der Ergonomie (...) einen Schritt weiter war. [...]"

Die einzige Küche, die in seinem Buch Lob erntet, ist die Münchner Küche. Aicher schreibt sie Hanna Löw zu. Die Sichtverbindung zwischen Küche und Wohnbereich bezeichnete er sinngemäß als erziehungs- und familienpsychologisch progressive, gelungene Lösung.

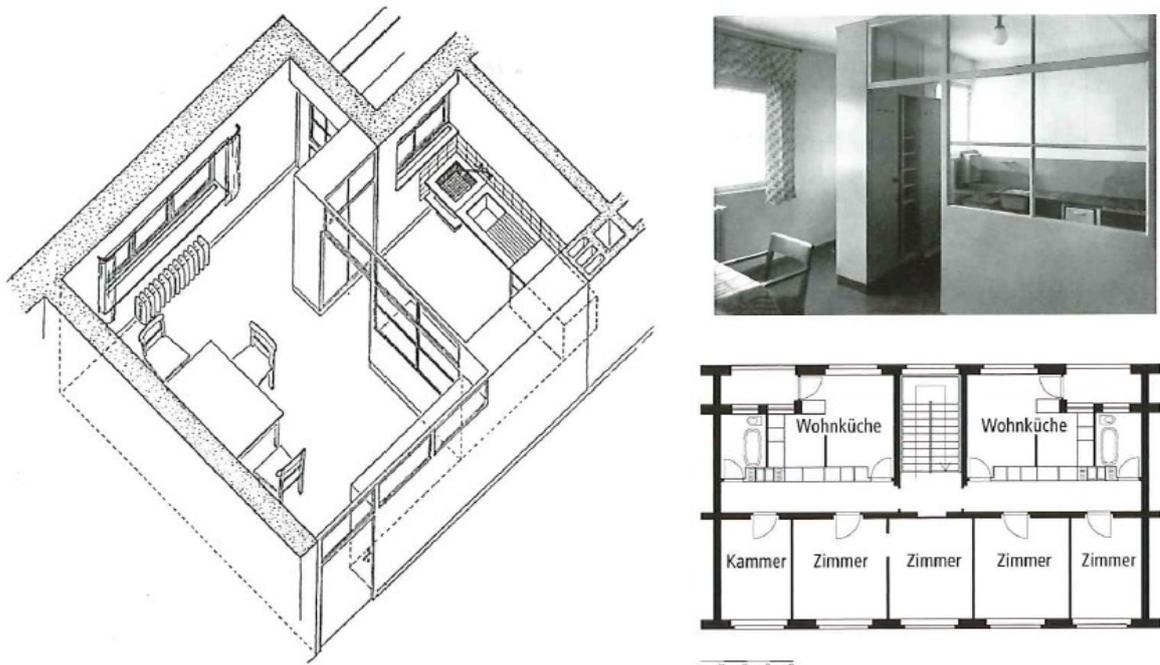
Die Münchner Küche wurde von Hanna Löw und Erna Meyer entwickelt und versuchte, die Trennung von Wohnraum und Küche durch eine verglaste Holzkonstruktion aufzulösen. Sie wurde nur einmal verwirklicht; in der Versuchssiedlung des bayrischen Post- und Telegrafenerverbandes in München (1928).

---

<sup>144</sup> biographische Information aus: <http://www.design-literatur.de/otl-aicher-design-autor>;  
Otl Aicher (studierter Bildhauer) wird als der bedeutendsten Grafiker Nachkriegsdeutschlands bezeichnet. Er bereitete den Weg für die Entwicklung der Corporate Identity im Zuge der Olympischen Spiele in München 1972 und seiner Arbeit für die Fluglinie Lufthansa.

Weltbekannt wurde er mit seiner Serifenlosen Schrift Rotis (SemiSans).

<sup>145</sup> Otl Aicher; Die Küche zum Kochen, Werkstatt einer neuen Lebenskultur, 3.Auflage 2010, ökobuch Verlag, Staufen bei Freiburg



**Abbildung 143:** Münchner Küche, Axonometrie, Ansicht, Grundriss, Quelle: Spechtenhauser<sup>146</sup>

Zur Lage der Küche verliert er nur wenige Worte in seinem Buch aufgrund derer er aber als der Pionier der modernen Wohnküche gehandelt wird: "[...] Die Geschichte der Architektur und die Gestaltung von Grundrissen ist kaum als abgeschlossen zu betrachten. Man darf zum Beispiel annehmen, dass das Verhältnis Küche - Wohnzimmer sich weiterhin ändern wird.

Wenn die Küche schon aus der Verbannung in die sozial unteren Schichten emporgehoben wurde, ist es nicht vorstellbar, dass Kochen und Wohnen eine noch engere Beziehung gewinnen werden und die Trennung zwischen Wohnzimmer und Küche transparenter wird, wenn sie nicht sogar ganz fällt. [...]"<sup>147</sup>

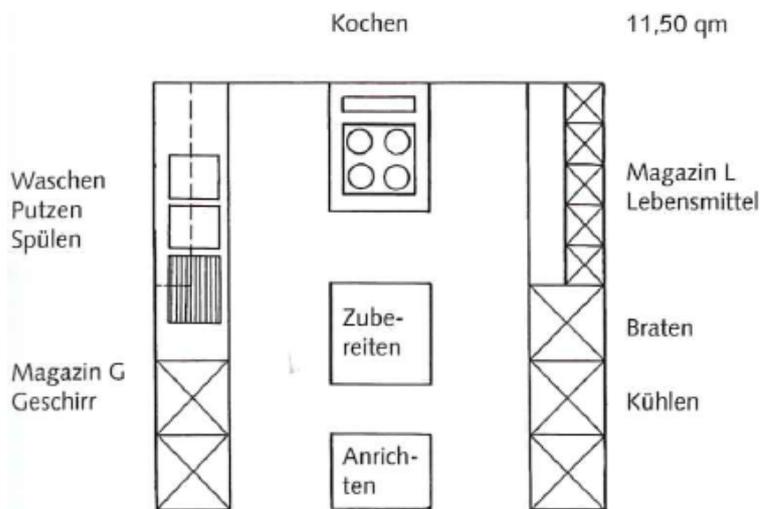
In seinem Modell der neuen Küche wird zusätzlich darauf hingewiesen, dass die Ausführung als Wohnküche zu präferieren ist. Aichers Vorbild für seine Idealküche ist die Restaurantküche der gehobenen Gastronomie. Er übernimmt diese Prinzipien und passt sie auf den kleineren Maßstab einer Privatküche an. Als Vorbild für Ergonomie und Ausstattung nimmt er meiner Meinung nach Anleihen an der Frankfurter Küche.

<sup>146</sup> Klaus Spechtenhauser in: Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Beitrag: Kühlschränke, Kochinseln und andere Kultobjekte, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

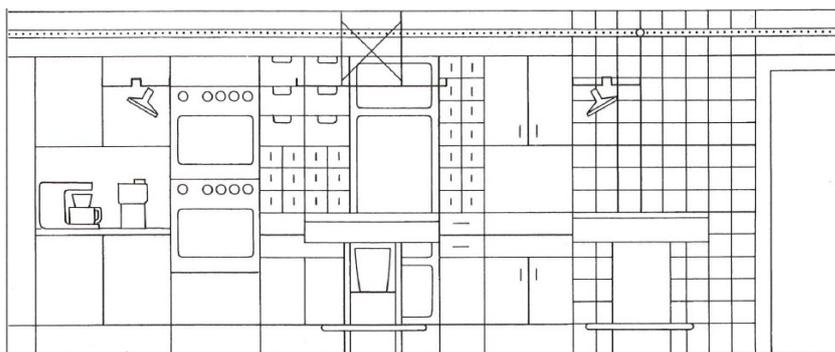
<sup>147</sup> Otl Aicher; Die Küche zum Kochen, Werkstatt einer neuen Lebenskultur. 3.Auflage 2010, ökobuch Verlag, Staufen bei Freiburg

**Die wesentlichen Prinzipien der Aicher Küche:**

Die Offene Küche: gemeint sind offene Regale und frei zugängliche Küchenutensilien zur schnelleren Verwendung. Zwei Funktionskreise: die Putzküche und die Kochküche der Gastronomie werden transformiert in gegenüberliegende Küchenzeilen - die heiße und die nasse Zone. Das Kochen und Anrichten soll sich in einem Zentralbereich ereignen (führt zur Kochinsel). Für seine ergonomischen Betrachtungen schafft er den Begriff "Greifraum", den er halbkugelförmig annimmt. Greifbare Auswirkungen auf die Küchengestaltung sind für mich aber nicht erkennbar.



**Abbildung 144:** 11,5m<sup>2</sup> Variante der Otl Aicher Küche<sup>148</sup>



**Abbildung 145:** Ansicht der "heißen Kochschiene"<sup>149</sup> der Otl Aicher Küche

Die Bedeutung Aichers auf die Kücheneinrichtungshersteller, Küchenstudios und Einrichtungshäuser ist bis heute deutlich erkennbar, auch wenn oft der funktionale Hintergrund Aichers ein wenig dem Formalen weicht (sicher zum Ärger Aichers!).

<sup>148</sup> ebenda

<sup>149</sup> Otl Aicher; Die Küche zum Kochen, Werkstatt einer neuen Lebenskultur. 3.Auflage 2010, ökobuch Verlag, Staufen bei Freiburg

#### 6.4.6 Zwei Modelle der Küche aus (heutiger) europäischer Sicht

Dass die Küche heute fast selbstverständlich nicht nur als Ort der Nahrungszubereitung, sondern auch als Ort der Kommunikation gesehen wird, kommentiert Kähler<sup>150</sup> wie folgt: "Die Küche als Ort der Begegnung und der Kommunikation - das unterstellt nicht nur, dass Männer mit Frauen reden, sondern auch, dass sie das in der Küche tun. Beides kann füglich bestritten werden."

Er führt aus, dass die heutige Küche zwar mehr sei, als die Summe der Funktionen und Geräte der Frankfurter Küche, aber auch immer weniger ihrem eigentlichen Zweck nach, dem Kochen, verwendet werde. Als "eigenartiges" Phänomen beurteilt er die Tatsache, dass die heutige Küche an Werktagen der schnellen Zubereitung von (Halb-) Fertigware dient und am Wochenende der aufwendigen Zubereitung von Speisen.

Kähler identifiziert in seinen Betrachtungen der heutigen Küche zwei Prototypen: die "traditionell-romantische" Küche, wie sie Christopher Alexander<sup>151</sup> beschreibt und die "nüchtern-moderne" Küche, wie sie in "R 128" von Sobek<sup>152</sup> umgesetzt wurde.

##### 6.4.6.1 Küche als traditionell-romantischer Raum

Alexanders Werk "A Pattern Language" (Eine Muster-Sprache) ist Teil einer Trilogie (dazu gehören auch "A Timeless Way of Building" sowie "The Oregon Experiment"). Darin greift er anhand von 253 Mustern Entwurfsprobleme auf; jedes Muster enthält eine Beschreibung des Problems, Hintergrundinformationen dazu, eine Lösung und eine Illustration der Lösung. Siehe dazu Kapitel 6.5.2 Exkurs: C. Alexander, Pattern # 139, Seite 183. In den Anhang der vorliegenden Arbeit wurde ein Kapitel aufgenommen, das eine Übersicht der Muster enthält (vgl. Seite 273).

---

<sup>150</sup> Gert Kähler (\*1942 in Hamburg), Architekt, freier Journalist, Beitrag "Küche heute. Und etwas Gestern. Und natürlich morgen." in: Spechtenhauser (Hrg.) Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

<sup>151</sup> Architekt und Architekturtheoretiker (\*1936 in Wien), A Pattern Language, Towns. Buildings: Construction, Christopher Alexander, Sara Ishikawa, Murray Silverstein, with Max Jacobson, Ingrid Fiksdahl-King, Shlomo Angel, Oxford University Press, New York, 1977

<sup>152</sup> Werner Sobek (\*1953 in Aalen), Architekt, die Bezeichnung des Hauses bezieht sich auf die Adresse in Stuttgart, Römerstrasse 128

Für Alexander dient die Küche auch als Ort der Reflexion über sich selbst und seine Beziehung zu anderen Menschen. Er schlägt vor, unabhängig von der Größe des Raumes und den zur Verfügung stehenden finanziellen Mitteln, einen Ort zu schaffen, der schön und behaglich ist, an dem man arbeiten oder auch einfach "nur sein" kann. Wichtigstes Zentrum der Küche ist für Alexander der Tisch, an dem sich die Familie versammelt (vgl. Kap. 5.3.1 Das einfache Leben, Seite 47).

Kähler interpretiert Alexanders Lösung als Beschreibung dessen, was alle Menschen im Verborgenen suchen: Die heile Welt und Inbegriff des Gemütlichen<sup>153</sup>.

#### 6.4.6.2 Küche als nüchtern-moderner Raum

Das von Sobek für sich und seine Frau in den Jahren 1999-2000 gebaute Haus R 128 bezeichnet Kähler als "Manifest einer Villa des 21. Jahrhunderts und als Fortsetzung von Mies van der Rohes<sup>154</sup> Farnsworth-Haus aus dem Jahr 1951".



**Abbildung 146:** Farnsworth House; Außenansicht, Quelle: [www.farnsworthhouse.org](http://www.farnsworthhouse.org)

---

<sup>153</sup> Beitrag "Küche heute. Und etwas Gestern. Und natürlich morgen." in: Spechtenhauser (Hrg.) Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

<sup>154</sup> Ludwig Mies van der Rohe (1886-1969)



Abbildung 147: Farnsworth House; Grundriss, Quelle: [www.farnsworthhouse.org](http://www.farnsworthhouse.org)



Abbildung 148: Farnsworth House; Blick vom Essplatz zur Küche, Quelle: [www.farnsworthhouse.org](http://www.farnsworthhouse.org)

Sobek, der derzeit u.a. auch Mies van der Rohe Gast-Professor am Illinois Institute of Technology (IIT) in Chicago ist, hielt zur Küche in einem Interview 2009 fest "Wir fragen uns, warum es denn nicht einfach Grundrisse gibt, die man jetzt so und nachher anders nutzen kann, indem man beispielsweise die Möbel wegrückt. Und wo eine Küche eben dann eine Küche ist, wenn man sie benötigt; ansonsten ist sie weder da, noch eine Küche".<sup>155</sup>

---

<sup>155</sup> Fair, Zeitung für Kunst und Ästhetik, Wien/Berlin, Ausgabe 04/2009, [www.fairarts.org](http://www.fairarts.org)

Die Erschließung von Sobeks Haus R 128 erfolgt aufgrund der Steilhanglage über eine Brücke, die in die oberste der 4 Geschoßebenen führt. In dieser befinden sich Küche und Essbereich. Darunter befinden sich Wohnebene, Schlafebene und Kinderzimmer mit Technikbereich. Sobek und seine Frau haben zu ihrem Haus angemerkt, dass es kein Musterbeispiel darstellt, sondern eine ganz persönliche Manifestation seiner Bewohner.



Abbildung 149: Sobek Haus, R 128, Außenansicht, Quelle: [www.wernersobek.de](http://www.wernersobek.de)

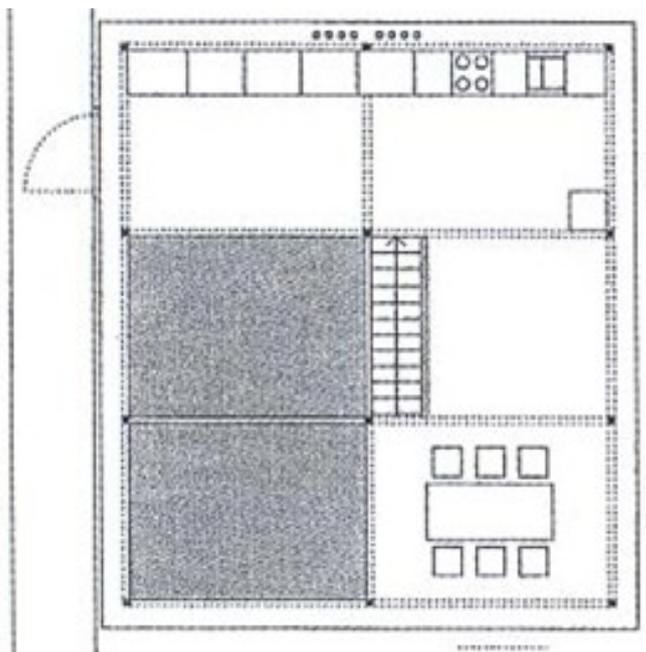


Abbildung 150: Sobek Haus, R 128, Grundriss Küchenebene, Quelle: [www.wernersobek.de](http://www.wernersobek.de)



**Abbildung 151:** Sobek Haus, R 128, Küche, Quelle: [www.wernersobek.de](http://www.wernersobek.de)

Die Gliederung der Ebene, auf der sich die Küche befindet, erfolgt durch den Luftraum, den frei stehenden Kühlschrank, die Küchenzeile und den Essplatz.

Kähler merkt zu den von ihm beschriebenen Prototypen der heutigen Küchen an, dass beide zweifelsfrei "heutig" sind, auch wenn sich keiner der beiden Architekten in der Küche des anderen wohlfühlen würde.<sup>156</sup>

---

<sup>156</sup> Beitrag "Küche heute. Und etwas Gestern. Und natürlich morgen." in: Spechtenhauser (Hrg.) Die Küche. Lebenswelt. Nutzung. Perspektiven, Birkhäuser Verlag, Basel, 2006

## 6.5 Exkurse zur westlichen Küche

### 6.5.1 Exkurs: Farnsworth House / Glass House / Gedankenexperiment

Philip Johnson<sup>157</sup>, Glass House:



Abbildung 152: Glass House, Außenansicht, Quelle: <http://philipjohnsonglasshouse.org>

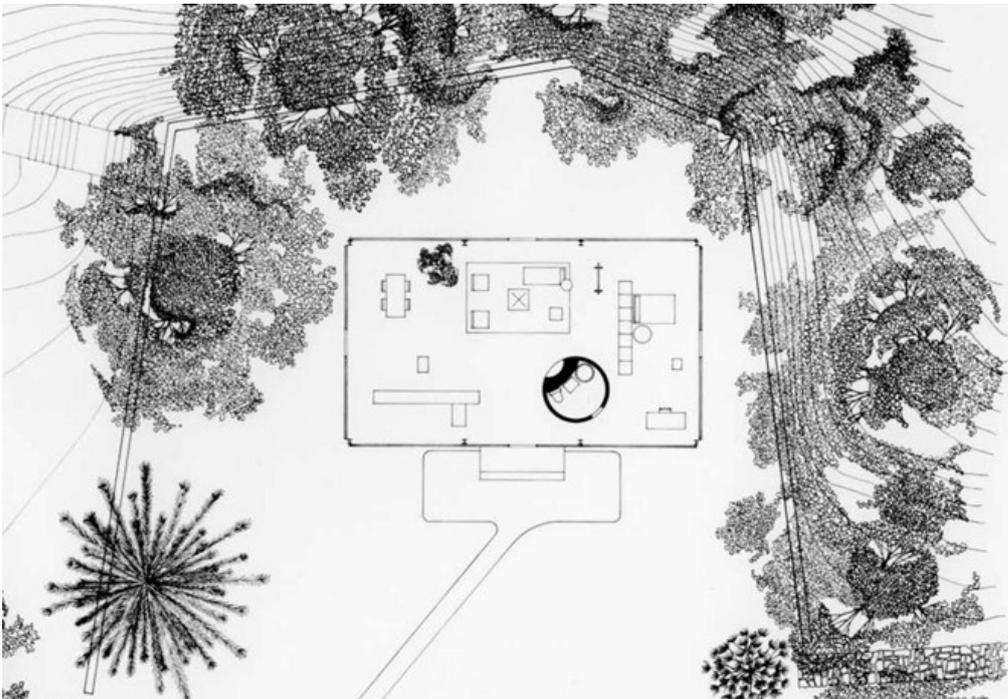


Abbildung 153: Glass House, Grundriss, Quelle: <http://philipjohnsonglasshouse.org>

---

<sup>157</sup> US-amerikanischer Architekt, 1906-2005



Abbildung 154: Glass House, Wohnzimmer/Küche, Quelle: <http://philipjohnsonglasshouse.org>



Abbildung 155: Glass House, Küche, Quelle: <http://philipjohnsonglasshouse.org>

### CONF-Diagramm

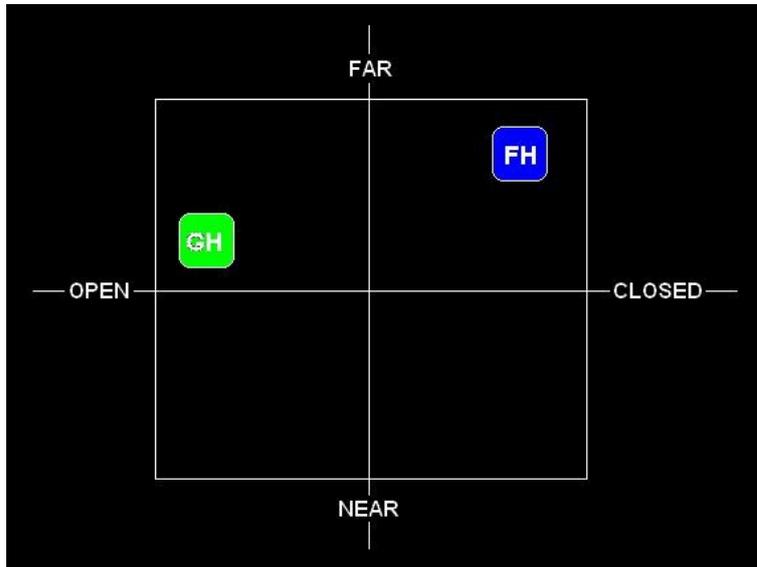


Abbildung 156: CONF-Diagramm, Glass House, Farnsworth House

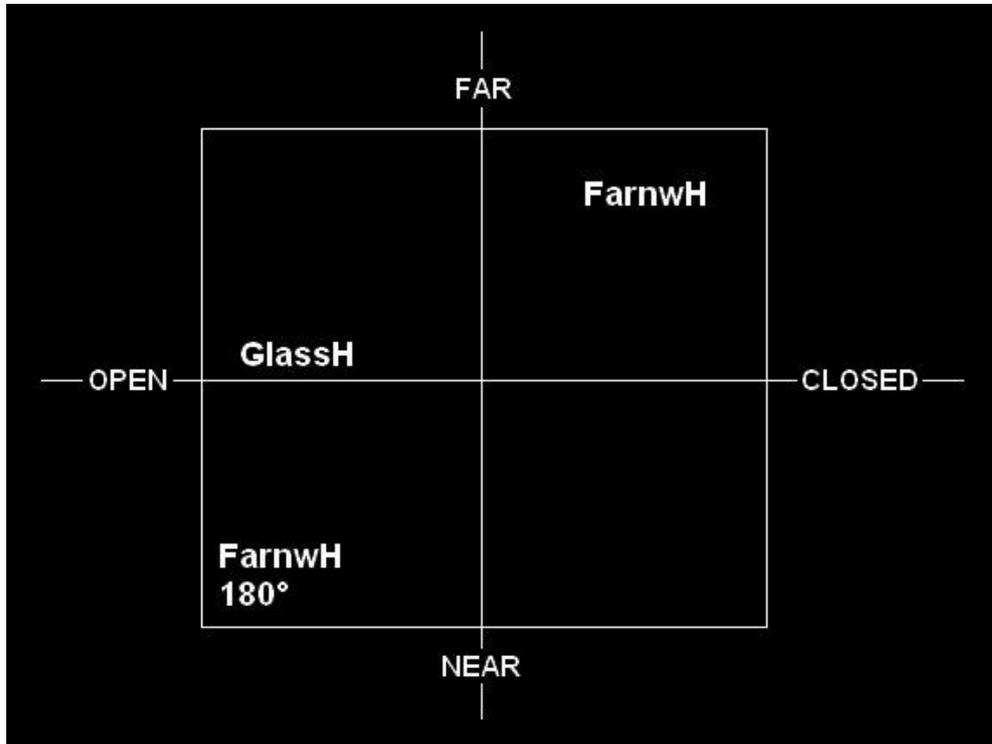
Abgesehen von den Diskussionen, warum das Farnsworth House "schwebt" und das Glass House mit der Erde verwurzelt ist, betrachte ich die beiden Häuser mithilfe des CONF-Diagramms. Es zeigt tatsächlich das abgehobene Farnsworth House als hierarchisch-repräsentativ und das geerdete Glass House als innovativ-progressiv dem einfachen Leben verschrieben.



Abbildung 157: Farnsworth House, Glass House, Grundrisse

Die Küche des Farnsworth House ist, besonders bezogen auf die offene Gestaltung, durch den Block mit der Nasszelle stark vom Wohnbereich getrennt. Die Flanken links und rechts der Küchenzeile verstärken den Eindruck der Separation. Eine Sichtbeziehung zum Wohnraum besteht nicht und um von der Küche in den Wohnbereich zu gelangen, muss man den weitest möglichen Weg gehen.

Im Glass House trennt nur die Küchenzeile selbst, die der Ordnung aber nicht der Trennung dient, den Küchenbereich vom Wohnbereich. Freie Sicht und ungehinderte Kommunikation sind jederzeit möglich.



**Abbildung 158:** CONF-Diagramm, Glass House, Farnsworth House gespiegelte Küche

Wenn man in einem Gedankenexperiment den "Küchen-Nasszellen-Block" des Farnsworth House um 180° Grad dreht, sodass sich die Küchenzeile zum Wohnbereich öffnet, kann man sich den vollkommen geänderten Raumeindruck vergegenwärtigen.

6.5.2 Exkurs: C. Alexander, Pattern # 139<sup>158</sup>

		
<b>Pattern name</b>	Wohnküche	
<b>Pattern number</b>	139	
<b>Design problem</b>	<p><i>Die von der Familie getrennt liegende, isolierte Küche, die als zwar effektive, aber unfreundliche Lebensmittelfabrik betrachtet wird, ist ein Überbleibsel aus der Zeit des Hauspersonals; und aus den noch nicht so lang vergangenen Zeiten, als Frauen die Rolle der Bediensteten bereitwillig übernahmen.</i></p>	
<b>Explanation of design problem</b>	<p><i>In traditionellen Gesellschaften, in denen es keine Bediensteten gab und sich die Mitglieder einer Familie selbst um ihr Essen kümmerten, war die isoliert liegende Küche praktisch unbekannt. Selbst wo das Kochen in Händen der Frauen lag, was sehr oft der Fall war, galt die Arbeit des Kochens als grundlegende gemeinschaftliche Tätigkeit; und der "Herd", der Ort, an dem die Speisen zubereitet und gegessen wurden, war der Mittelpunkt des Familienlebens. Als in den Palästen und Herrschaftshäusern Bedienstete das Kochen übernahmen, wurden die Küchen natürlich vom Speisezimmer getrennt. In den Wohnhäusern der Mittelklasse im 19. Jahrhundert war es bereits weithin üblich, Bedienstete zu haben, und als Folge dessen setzte sich auch die isoliert liegende Küche als ein selbstverständlicher Teil des Hauses durch. Als die Zeit des Dienstpersonals vorbei war, blieb die Küche aber trotzdem ein getrennter Bereich, weil es als "vornehm" und "nett" galt, im Speisezimmer, fernab vom Anblick und den Gerüchen des Kochens, zu essen. Die isoliert liegende Küche wurde immer noch mit den Häusern der Reichen assoziiert, wo derartige Speisezimmer etwas ganz Selbstverständliches waren.</i></p>	

<sup>158</sup> A Pattern Language, Christopher Alexander, Sara Ishikawa, Murray Silverstein, with Max Jacobson, Ingrid Fiksdahl-King, Shlomo Angel, Oxford University Press, New York, 1977

*Diese Trennung in der Familie hat die Frauen jedoch in eine sehr schwierige Situation gebracht. Es ist wahrscheinlich nicht übertrieben, wenn man sagt, dass dadurch jene Umstände gefördert wurden, die die gesellschaftliche Stellung der Frauen in der Mitte des 20. Jahrhunderts unpraktikabel und unzumutbar gemacht haben. Einfach gesagt: Wenn eine Frau die Verantwortung übernahm, für das Essen zu sorgen, erklärte sie sich gleichzeitig auch ganz einfach damit einverstanden, sich in der "Küche" zu isolieren - und unterschwellig auch damit, eine Bedienstete zu sein.*

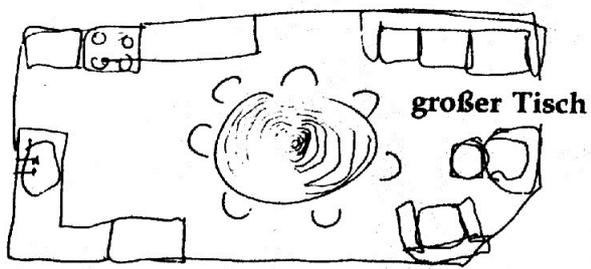
*Moderne amerikanische Häuser mit sogenanntem offenen Grundriß sind der Lösung dieses Problems nähergekommen. Bei ihnen ist die Küche häufig nur zur Hälfte vom Wohnzimmer getrennt: nicht isoliert und nicht ganz im Wohnzimmer. Auf diese Weise können die Leute, die kochen, mit der restlichen Familie noch in Verbindung stehen, während sie arbeiten. Und der Bereich hat nicht das eindeutige Stigma und die unerfreulichen Nebenwirkungen eines getrennten Spül- und Kochbereichs.*

*Das ist aber nicht genug. Wenn wir unter die Oberfläche schauen, steckt hinter dieser Art von Grundriß noch immer heimlich die Einstellung, dass Kochen eine Last ist, Essen hingegen ein Vergnügen.*

*So lange diese Denkweise die Anlage des Hauses bestimmt, bleibt das Problem der isolierten Küche bestehen.*

*Die Schwierigkeiten rund um diese Situation werden letztlich nur dann aufhören, wenn alle Familienmitglieder voll und ganz die Tatsache akzeptieren, dass Kochen ebenso Teil ihres Lebens ist wie Essen.*

*Das wird nur dann möglich sein, wenn eine Gemeinschaft wieder um den großen Küchentisch herum versammelt ist, wie es in den primitiven Gesellschaften der Fall ist, wo die Vorsorge für notwendige Funktionen Teil des täglichen Lebens war und noch nicht durch die irreführende Funktion des Dieners aus dem Bewusstsein der Menschen verdrängt wurde.*

	<p><i>Wir sind davon überzeugt, dass die Lösung im Muster der alten Wohnküche steckt. In der Wohnküche waren Küchenarbeit und Familienleben völlig in einen großen Raum integriert. Das Familienleben spielte sich um einen großen Tisch in der Mitte ab: Hier wurde gegessen, geredet, Karten gespielt und auch alle mögliche Arbeit erledigt, einschließlich der Zubereitung der Speisen.</i></p> <p><i>Die Küchenarbeit wurde sowohl am Tisch als auch auf Arbeitsflächen entlang der Wand von allen gemeinsam gemacht. Und in der Ecke stand vielleicht ein bequemer alter Sessel, in den jemand während all dieser Tätigkeiten schlafen konnte.</i></p>
<p><b>Design solution</b></p>	<p><b><i>Mach die Küche größer als normal, und zwar groß genug, dass auch für den "Familienraum" Platz ist, und leg sie nahe der Mitte der Gemeinschaftsbereiche an - nicht so weit hinten im Haus wie eine gewöhnliche Küche. Gib ihr genug Fläche, dass ein solider, großer Tisch und Sessel - einige weich, einige hart - hineinpassen sowie Arbeitsflächen, Herd und Waschbecken außen herum; und mach ein helles, gemütliches Zimmer daraus.</i></b></p>
<p><b>Explanation of design solution</b></p>	<p><b>viel Platz</b></p>  <p><b>Arbeitsfläche</b></p>

## 7 GESCHICHTE DER JAPANISCHEN KÜCHE

### 7.1 Begriffsbestimmung und Etymologie

**Daidokoro** (台所) ist das japanische Wort für Küche. Wörtlich ist es der Ort der Ablagen. Bis zur Meiji Ära benutzte man auch häufig das Wort **Kamado** (かまど) - der Herd (Bedeutung der Schriftzeichen: Ort des Kessels).

Die soziale und kulturelle Bedeutung der Küche spiegelt sich im japanischen Sprachgebrauch gut wider.

Der Begriff **Kamado** war ebenfalls ein Synonym für Haushalt und Familie.

**Kamado o wakeru** wörtlich übersetzt, den Herd aufteilen, stand früher für die Trennung einer Familie (heute nicht mehr gebräuchlich).

Die Küche wurde ab der Kamakura Periode **Katte** genannt, in der heutigen Bedeutung "Kochzeile", vor allem von älteren Personen wird die Küche auch heute noch als Katte bezeichnet. Jüngere Personen bezeichnen die Küche heute als **Kichin** (abgeleitet vom englischen kitchen).

### 7.2 Die historische Entwicklung - die Küche im traditionell japanischen Haus

#### Der erste Schritt von der Feuerstelle zum Herd - Das Feuer in der Vase

In der Jōmon Ära 10.000 - 300 Jahre vor Christus lebten die Japaner meist in dorfartigen Strukturen. Eine Gruppierung aus einfachen Hütten, 10 bis 30 Quadratmeter groß, die in Mulden errichtet wurden mit einer zentralen Feuerstelle. Anfangs war die Feuerstelle nicht mehr als eine flache Vertiefung (Jikaro 地床炉, heutige Leseweise: Jidokoro).

Die Feuerstelle wurde bald mit Steinen umrandet, um sich vor dem Funkenflug zu schützen, die Steine wurden schnell heiß, die Bewohner konnten sich leicht verletzen, daher ging man dazu über, Tonvasen mit zerbrochenen Böden zu vergraben, in denen das Feuer entfacht wurde - die sogenannten Umigamero (埋甕炉 - vergrabener Vasen Herd).

Durch diese Sicherungsmaßnahmen konnte die Feuerstelle aus dem Zentrum an den Rand der Hütte wandern, bis sich in der späten Kofun Periode (3.-6. Jahrhundert) bei fast allen Häusern der Herd an einem Ende des Hauses befand.

### Kamado - der Hauptherd

Diese Herde, Kamado genannt, waren meist aus Lehm und Sand. Sie wurden durch eine Öffnung an der Vorderseite befeuert und hatten eine weitere Öffnung an der Oberseite, in der Töpfe mit einem Rand eingesetzt wurden. Diese Art von Herd wurde über Jahrhunderte fast unverändert verwendet.

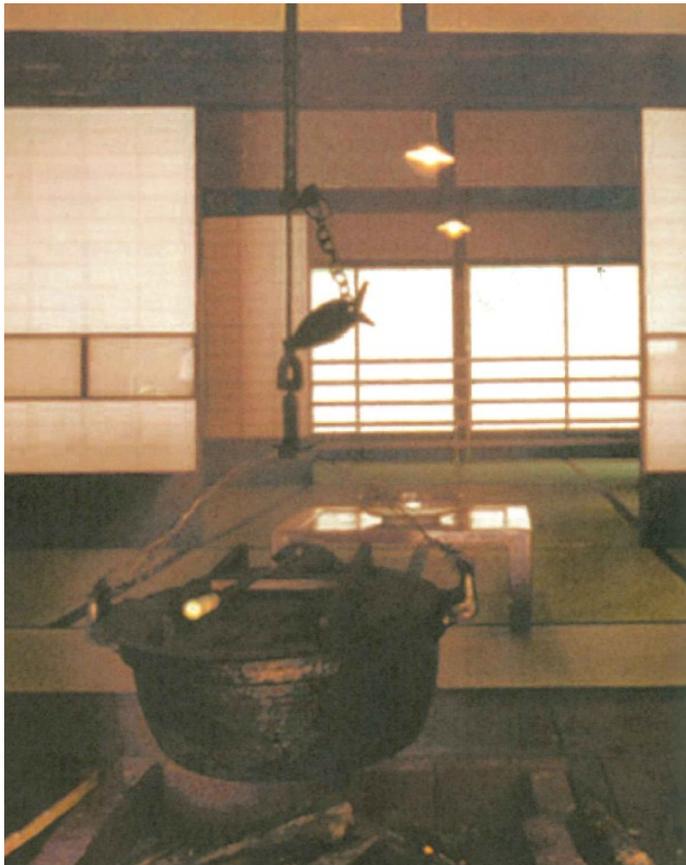


**Abbildung 159:** Kamado, Honda House, Nagasaki, Quelle: [www.aisf.or.jp](http://www.aisf.or.jp)

Im 14. Jahrhundert der Muromachi Periode (1338-1573) bekamen die Herde eine zweite Öffnung. Im frühen 17. Jahrhundert, zu Beginn der Edo Periode (1603-1867) waren große Öfen mit vielen Kochöffnungen in den Küchen der Wohlhabenden weit verbreitet. Die Öfen waren im Allgemeinen niedrig und die Köchinnen mussten hockend kochen. In größeren Küchen, speziell in Palästen und Tempeln, gab es höhere Kamado, die das Kochen im Stehen ermöglichten.

## Irori - das "Lagerfeuer"

Irori kamen in der Kofun Periode auf und dienten als Zweitherd. Ein Holzpaneel wurde aus dem Fußboden entfernt und an seine Stelle ein lackierter Holzrahmen eingepasst. Das Quadrat wurde mit Sand gefüllt und ein Eisenhaken von der Decke herab gelassen. Speisen wurden gekocht oder aufgewärmt - in einem Eisentopf über offenem Feuer, welches auch als Wärmequelle diente.



**Abbildung 160:** Irori, Quelle: The Japanese House<sup>159</sup>

Diese Art des Herdes verbreitete sich in vielen Häusern der Nara Periode (710-794). Eine kleinere Version des Irori ist auch heute noch der Mittelpunkt des Chashitsu (traditionelles Haus für Teezeremonien - "Chanoyu"). Bei wohlhabenden Familien wurden erstmals die Küchen in eigene Gebäude ausgelagert.

Diese Häuser wurden meist in der Nähe von Bächen oder Quellen errichtet, um komfortablen Zugang zu Wasser zu haben. Die Küchenhäuser der Kofun Ära beherbergten auch die Vorräte in Säcken und Krügen, welche in Löchern im Boden gelagert wurden.

<sup>159</sup> Nakagawa, Takeshi, The Japanese House; In Space, Memory, and Language, I-House Press, Japan, 2006

### 7.2.1 Die Perfektionierung der frühen japanischen Küche

In der Yayoi Periode (300 v.Chr. - 250 n. Chr.) wanderten die Dörfer und Ansiedlungen, durch die Verbreitung der Kultivierung von Reispflanzen, in das Tief- oder Sumpfland. Um das schlammige Wasser zu reinigen, wurden Filteranlagen aus Kies und Sand konstruiert, sogenannte Asaido (浅井戸).

Ein flacher Brunnen wurde mit Sand und Kies gefüllt, um das durchfließende Wasser von Schlamm und größeren Organismen zu reinigen. Ein tieferer Brunnen wurde mit einem ausgehöhlten Baumstamm gesichert, aus dem mit einem Topf Wasser geschöpft wurde. Dieses primitive Filtersystem wurde weiter verbessert, der Boden um die Brunnen wurde mit Steinen befestigt. Infolge wurden Bambus oder Holzstäbe verwendet, um Wasser aus Quellen oder Brunnen in der Nähe in das "Fune" (Bottich) zu leiten.

Von diesen Fune wurde das Wasser in Gefäßen in die Küchen transportiert. Manchmal gab es auch Fune im Haus, die Funktion war aber immer die Aufbewahrung von Wasser, nicht die eines Waschbeckens. Heute ist das Fune in Form von Suiban oder Tskubai ein beliebtes Element im japanischen Garten.

In der Nara Ära im achten Jahrhundert erreichte die laufend perfektionierte japanische Küche einen Standard, den sie die folgenden 600 Jahre, bis zum Ende der Muromachi Ära, fast unverändert beibehalten sollte.

### Die Kücheneinrichtung dieser Zeit:

- **Ashigama** (足釜): drei- oder vierbeiniger Eisentopf
- **Kakegama** (懸釜): ein Eisentopf mit Rand, eingepasst über dem Herd zur Zubereitung von Reis
- **Yukikamado** (行竈): ein Topf mit einem tragbaren Ofen
- **Seiro**: ein Holzkorb, der auf einem Topf platziert wurde zum Dampfkochen von Reis
- **Nabe** (鍋): Topf, entweder aus Ton oder Metall, für Eintöpfe, Beilagen und zum Wasserkochen
- **Sashinabe**: kleiner Topf mit Stiel, um unter anderem Sake in der Flasche zu wärmen
- **Kamado** (auch **Mushikamado**): der Herd aus Steinen, Mörtel und Fliesen
- **Karakamado**: eine Kombination aus Seiro, Kama (釜) und mobilem Kamado, ein früher Reiskocher
- **Takigi** (薪): getrocknetes Holz als Brennmaterial (das Zeichen 薪 wurde in der Nara Epoche als Takigi und nicht als "Maki" gelesen)
- **Oke**: ein Bottich oder Kübel in drei Größen
- **Shaku** (杓), auch gelesen als Hisago: ein Holzschöpfer zum Schöpfen von heißem und kaltem Wasser aus der Oke
- **Hochō**: Kochmesser
- **Kiritsukue** oder **Sekki** (切机), **Manaita** (俎): Schneidbretter
- **Fune** (船): eine große Holzwanne zur Aufbewahrung von Wasser
- **Shitami** (籬): ein grobes Hanftuch, wurde verwendet, um Wasser aus Lebensmitteln herauszupressen
- **Kame** (甕): große Vase zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Die erste Erwähnung eines Waschbeckens findet sich in Aufzeichnungen der frühen Muromachi Periode.

Die Küche des Nanrou Tempels hatte ein großes "Sunokoyuka" - einen "Abtropfgitterboden" neben einem Ofen mit einem wassergefüllten Oke und einen Hishaku (Shaku) zum Waschen.

Das Abtropfgitter war aus gespaltenem, geflochtenem Bambus, und war zuvor schon über Flüssen verwendet worden.

Die Innovation bestand in der Integration in den Küchenboden als Abfluss. Hygienische Probleme gab es mit dem Abwasser keine, weil Küchenabfälle zur Kompostierung gesammelt wurden und kaum Fleisch gegessen wurde. Nach einem Dekret des Kaisers aus dem achten Jahrhundert wurden Tiere in einiger Entfernung zum Haus geschlachtet. Bis zur späten Edo Periode war diese Art der Küche weit verbreitet.

### 7.2.2 Die Kaiserliche Küche der Heian Periode

Die ersten Aufzeichnungen der Verwendung des Wortes "Daidokoro" in der heutigen Bedeutung "Küche" findet man in der Heian Ära (794-1185).

Der kaiserliche Palast der Heian Periode hatte der Zubereitung von Speisen vier Räume gewidmet:

Oni no ma (鬼の間),  
Asage no ma (朝餉の間),  
Ōidono (大炊殿) und  
Daibandokoro (台盤所).

"Oni no ma":	ein Raum zum Vorkosten und Prüfen der Speisen auf Gifte,
"Asage no ma":	der Frühstücksraum,
"Ōidono":	ein Raum zum Kochen und Zubereiten der Speisen, im Norden gelegen, mit größtmöglicher Entfernung zu den Wohnräumen des Palastes,
"Daibandokoro":	der Raum zum Anrichten der Speisen auf dem Daiban (台盤, Ablage). Auf dem Daiban wurden die Zendai vorbereitet: lackierte kleine Tische (Tablets). Das Essen wurde jeder Person auf einem eigenen Zendai serviert.

Die Funktion der Daidokoro war also ursprünglich ein Anrichterraum und auch der Bereitschafts- und Speiseraum der Bediensteten.

## **Hibachi - Grillen und Wärmen**

Der Hibachi, wörtlich Feuertopf, tauchte in der frühen Heian Ära auf (war vermutlich aber auch schon früher in Verwendung). Ein Hibachi ist ein kleiner, tiefer Topf, zur Hälfte gefüllt mit Sand und Asche. Ein kleines Feuer wurde darin entfacht. Es diente vor allem als sichere Heizung, wurde aber bis in die 1950er Jahre auch zum Kochen von kleinen Mahlzeiten verwendet.

In der Kamakura Periode (1185–1337) verbreitete sich der Shoinzukuri Hausstil. Die Neuerung war die Kombination von Feuer (Herd) und Wasser (Quelle und Abfluss) an einem Ort. In den frühen Stadien des Shoinzukuri Stils war die Küche noch nicht im Omoya (Haupthaus), sondern in einem der vielen Nebengebäude untergebracht. Sie war allerdings durch einen schmalen Korridor mit dem Haupthaus verbunden und hatte bereits Kamado, Irori, Sunokoyuka (Bodenwaschbecken) und Wasser in einem Raum vereint.

Die Küche wanderte Stück für Stück in das Haus. Bis dahin wurde die Küche, wann immer es möglich war, als separates Haus errichtet, um Rauch und Gerüche, aber auch die Gefahr des Feuers, vom Wohnhaus abzuhalten. Die Küchen der Kamakura Periode waren unter dem gleichen Dach wie die anderen Räume. Es stand aber noch keine wesentliche Kücheneinrichtung, wie ein Waschbecken oder gar eine Wasserzuleitung, zur Verfügung.

### 7.2.3 Die Rückkehr der Küche in das Haupthaus

In der Edo Periode (1603-1868) wurde der auch heute noch verwendete Begriff Daidokoro für Küche gebräuchlich.

Die Küche wanderte ins Haus und wurde ein integrierter Bestandteil. Die Küche wurde zu dieser Zeit auch "Katte" genannt, in der heutigen Bedeutung "Kochzeile".

Vor allem von älteren Personen wird die Küche auch heute noch als Katte bezeichnet.

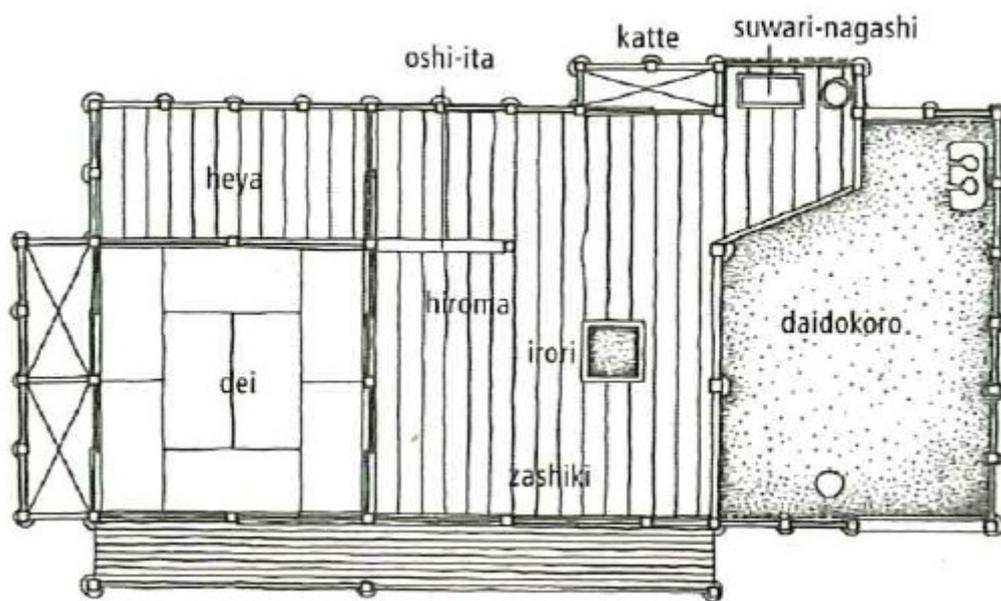


Abbildung 161: Katte und Daidokoro, Quelle: The Japanese House<sup>160</sup>

Die Hintertüre des Hauses, bzw. der Lieferanteneingang als Katteguchi (Kücheneingang). Der Raum, in dem Speisen angerichtet wurden, vormals Daidokoro genannt, wurde zu Zendatedokoro.

Die Anrichte und der Vorratsraum waren, besonders in Häusern gut situiertes Japaner, bestens ausgestattet und im Vergleich zu Heute extrem groß.

Im Landhaus von Tokugawa Mitsukuni, einem bekannten Gourmet der Edo Periode, war eine Fläche von etwa 34 Jou (ungefähr 53 m<sup>2</sup>) für die Küche reserviert. Das entsprach mehr als einem Drittel der gesamten Hausfläche, nicht eingerechnet die Sake-Lager und die Speisekammer.

<sup>160</sup> Nakagawa, Takeshi, The Japanese House; In Space, Memory, and Language, I-House Press, Japan, 2006

Gut ausgestattete Küchen verfügten über fließend Wasser über ein Bambusstab-Leitungssystem. Der separate Raum für die Küche wurde üblich und außer in kleinsten Einraumhäusern verfügte jedes Haus über eine abgetrennte Küche.

Zur Aufbewahrung von Küchenutensilien verwendete man den Mizuya Tansu. Ein japanischer Kasten mit einer Variation von Fächern, teilweise mit Schiebetüren und Laden verschiedener Größe. Früher oft lackiert und verziert gibt es sie heute noch als begehrte Antiquitäten. Auch in den heutigen "West-Style-Kitchen" findet man moderne Varianten dieser "Allzweckkiste".

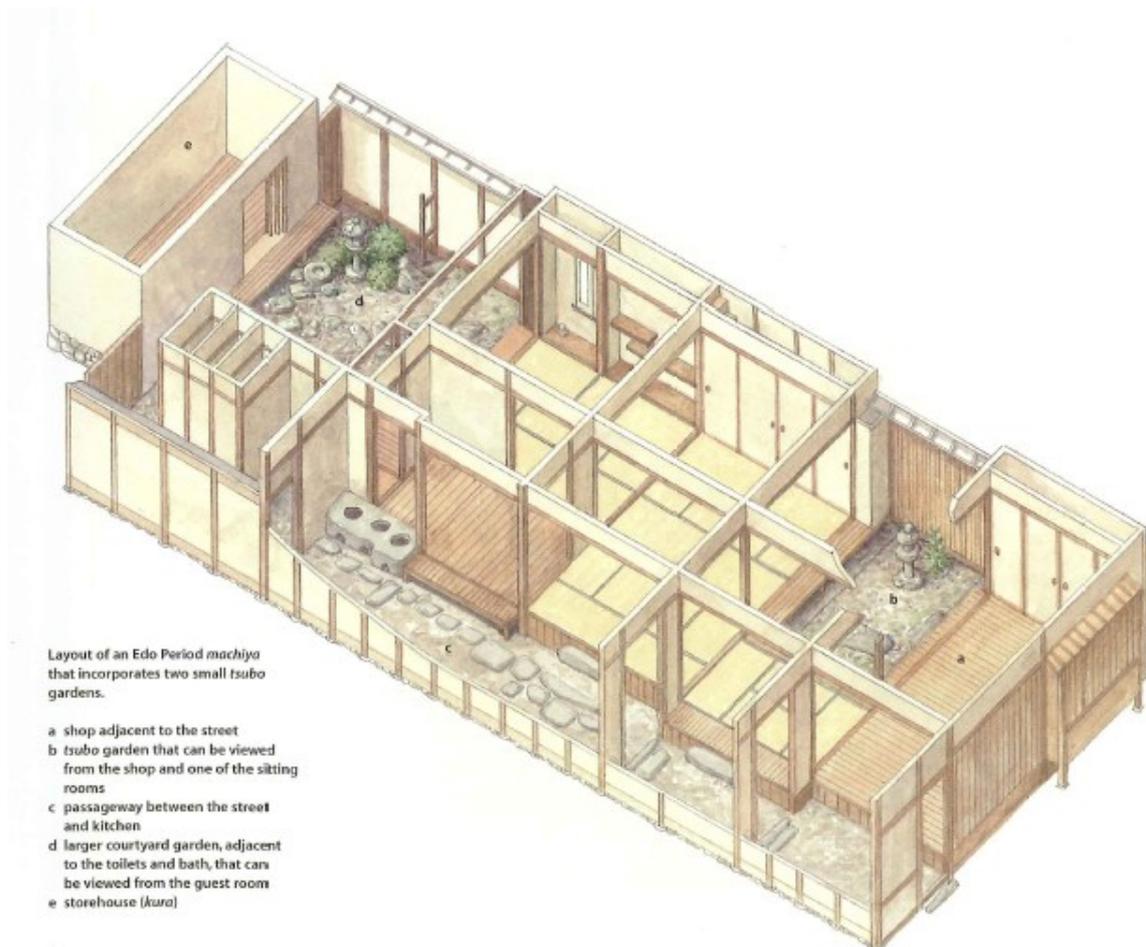


Abbildung 162: Axonometrie städtisches Wohnhaus, Quelle: The Art of the Japanese Garden<sup>161</sup>

Die Abbildung zeigt ein "Machiya" der Edo-Periode - ein städtisches Wohnhaus, mit einem straßenseitigen Verkaufs- oder Geschäftslokal.

<sup>161</sup> David and Michiko Young, The Art of the Japanese Garden, Tuttle Publishing, Tokyo, 2005

### 7.2.4 Aufbruch in der japanischen Küche

Der amerikanische Wissenschaftler Edward S. Morse untersuchte Küchen in städtischen und ländlichen Gebieten der früheren Meiji Periode.

Diese Küchen hatten sich seit der Edo Periode kaum verändert. Gas und Elektrizität setzten sich nur langsam durch, da die Infrastruktur kostspielig und nur mit massiven Subventionen von teilverstaatlichten nationalen Betrieben aufgebaut werden konnte.

Die erste öffentliche Wasserversorgung Japans wurde am 17. Oktober 1887 in Yokohama in Betrieb genommen. Anfang 1900 hatten die meisten Großstädte Wasserversorgung.

Zumeist führten die Wasserleitungen zu öffentlichen Brunnen. Eine Erfassung von 1892 in Yokohama legte offen, dass weniger als einem Viertel der Haushalte private Wasserleitungen und Fließwasser im Haus zur Verfügung standen.

18.184 Haushalte benutzten öffentliche Brunnen, demgegenüber standen nur 5.120 Haushalte mit privatem Wasseranschluss.



**Abbildung 163:** Frauen bei der Vorbereitung eines Festes in der Küche (ca. 1902), Quelle: okinawa soba, [www.flickr.com](http://www.flickr.com)

Eine große Veränderung der japanischen Küche und Speisegewohnheiten trat um 1900 ein. Kochbücher aus der ganzen Welt wurden übersetzt und überschwemmt den japanischen Markt. Diese Blütezeit wurde "Haikara" (vom englischen "high collar", im Sinne von westlich-modern) benannt; nach den damals in Europa populären Mänteln mit hohem Kragen. Beliebte Gerichte wie Curryreis (Indien), Sukiyaki (Portugal) und Shina-Soba (China) tauchten in der Meiji Periode als Teil der "Haikara"-Bewegung und der Fusion von traditionell japanischer Küche mit Küchen aus aller Welt auf. Die erste in Japan populäre Süßspeise (Kuchen) war Castella (Kasutera<sup>162</sup>) aus Spanien.

Heute sind diese Gerichte "typisch" japanisch, ähnlich wie das Gulasch typisch wienerisch ist. Die Küchen der Edo Periode, ausgelegt für einfache Menüs aus Reis, gekochtem Fisch, Suppen und eingelegtem Gemüse mussten grundlegend reorganisiert werden, um die "neuen" Speisen zubereiten zu können.

### **Gaslicht**

Die erste Gaslaterne wurde 1873 in Yokohama installiert, es vergingen aber noch mehr als 30 Jahre, bevor die ersten Werbungen für Gas in den Zeitungen gestaltet wurden. Zielgruppe war eine wohlhabende Oberschicht und nicht die Masse der Bevölkerung. Eine Studie von 1908 weist aus, dass in Tokyo in einem von neun Haushalten Gas zur Beleuchtung, aber nur in einem von hundert Haushalten Gas zum Kochen verwendet wurde. Die damaligen mit Gas betriebenen Geräte wurden in der Anfangszeit direkt aus England importiert und waren selbst für wohlhabende Bürger sehr kostspielig.

### **Reiskocher und Co.**

Der erste Artikel, der im Zuge der Industrialisierung in einer Vielzahl von Haushalten Einzug hielt, war der mit Gas betriebene Reiskocher. Der Gasherd wurde erst viel später eingeführt, da zu dieser Zeit die Gaskosten sehr hoch waren.

Ein Gasbackofen, ein zentrales Element in der europäischen und amerikanischen Küche, hat es bis heute nicht in die japanische Standardküche geschafft. Die japanische Küche ist immer noch mit einer Vielzahl von kleinen Einzelgeräten ausgestattet und unterscheidet sich dadurch von westlichen Küchen.

Anstatt des Ofens wird ein schmaler flacher Fischgrill in den Gasherd integriert. Der gasbetriebene Reiskocher blieb bis in die siebziger Jahre des 20. Jahrhunderts in Verwendung und wurde vom elektrischen Reiskocher abgelöst.

---

<sup>162</sup> Quelle: <http://web-japan.org>: Today, the Nagasaki Castella is known as the "Japanese sponge cake" and is well known both inside and outside Japan. There are various theories regarding the cake's origins, but it is generally thought that the castella recipe originated in Spain, and was passed on to people in and around Nagasaki at the end of the Muromachi Period by Portuguese missionaries who had learned how to make it from the Dutch.

### 7.2.5 Die japanische Durchschnittstraumküche von 1912

Das progressive Frauenmagazin "Hujin no tomo" (heute Fujin no tomo) schrieb 1912 einen Wettbewerb für die Traumküche der Durchschnittsperson aus. Die Durchschnittsperson war eine beliebte Phrase der Zeit und war ein Synonym für eine gut ausgebildete, fortschrittliche Person.

Aus 52 Einreichungen wurde u.a. der Entwurf einer Stadtküche mit einem Preis ausgezeichnet. Die Stadtküche war etwa 15,5m<sup>2</sup> groß und für eine Nutzung von Ehefrau und Schwiegermutter ausgelegt. Die Küche hatte Türen zu Speiseraum und dem Wäsche-Bereich.

Unter einem Viertel der Fläche des Holzbodens war ein Unterflur Aufbewahrungsraum aus Beton zur Lagerung von Lebensmitteln. An einem Ende waren zwei Kamado (Herde) vorgesehen, ein weiterer tragbarer Holzkohle-Herd war in der Mitte des Raumes aufgestellt. Neben dem Herd befand sich das Waschbecken aus Stein, allerdings ohne Wasserhahn. Daran anschließend Regalbretter; oben mit Töpfen und Pfannen, in der Mitte mit gewaschenem Geschirr in der Mitte und unten mit Gemüse und Miso.

Neben dem transportablen Herd war ein großer Tisch zur Zubereitung von Speisen mit mehreren Laden für Küchenutensilien vorgesehen. Grundnahrungsmittel, wie Reis, Zucker und Mehl wurden in Töpfen unter diesem Tisch aufbewahrt. Zusätzliche Regale am anderen Ende des Raumes konnten sowohl von der Küche, als auch vom Speiseraum aus benutzt werden. Neben diesen Regalen befand sich ein Tisch zur Vorbereitung von Speisen. Die Speisen wurden hier auf individuellen Tablettts angerichtet und anschließend im Speiseraum serviert. In Fenster und Shoji (transluzente Schiebeelemente aus Papier und Holz) wurden Glasplatten verbaut, für einen helleren Raumeindruck. Für die abendliche Beleuchtung wurde eine elektrische Pendelleuchte vorgesehen.

Diese Traumküche war, gemessen an den heutigen Standards, großzügig. Obwohl in ihr kleinere Verbesserungen berücksichtigt wurden, verfügte sie jedoch in keiner Weise über postindustrielle Annehmlichkeiten, die bereits zur Verfügung standen.

Zu dieser Zeit begann sich auch die Verwendung des Chabudai durchzusetzen, ein niedriger Tisch, auf die Tatami gestellt, um den sich die Familie versammelt. Bis dahin wurden die individuellen Zendai-Tablettts, kleine Tischchen für jede Person, verwendet. Bis in die 60er Jahre des 20. Jahrhunderts galt das Sitzen auf Stühlen um einen Esstisch als modern - "haikara" ("hoher Kragen", bzw. europäisch).

### 7.2.6 Die Wandlung der Küche in der Taisho Demokratie

In der Taisho Periode (1912 bis 1926) entstand eine populäre Bewegung namens "Taisho Demokratie". Der Hauptfokus der Bewegung lag auf dem universellen Stimmrecht für Männer, breitete sich aber auch auf andere Felder der Gesellschaft aus.

Vor der Taisho Periode waren Küchen so entworfen, dass die meisten Arbeiten im Sitzen, Hocken oder Knien erledigt wurden. Diese Notwendigkeit ergab sich einerseits aus langen Vorbereitungs- und Kochzeiten, andererseits war der niedrige Herd ein Sicherheitsaspekt, um den Funkenflug unter Kontrolle zu behalten.

Als Gasherde (zu Beginn meist aus Großbritannien importiert) und der europäische Kleidungsstil sich verbreiteten, wurden auch die Küchen, nach europäischem Muster, auf stehendes Kochen umgestaltet.

Die Innovation war, dass der Herd und die Spüle aus einem tiefer gelegenen "schmutzigen" Bereich der Küche auf dieselbe Ebene wie der Rest der Küche wanderten und dadurch die Notwendigkeit, die Stufe zwischen den Ebenen auf und ab zu gehen und sich jedes Mal die Schuhe an- und wieder auszuziehen, wegfiel.

### 7.2.7 Die Suzuki Modulküche von 1922

1922 führte Suzuki Shokai ein individuell anpassbares Baukasten-Küchensystem, die "System Kitchen", auf dem japanischen Markt ein. Die meisten Teile wurden vorgefertigt und konnten in Lücken von 1,8m - 2,7m Länge (entsprechend einer bis eineinhalb Tatami) eingepasst werden. Die Systemküche hatte ein Spülbecken, ein Schneidbrett, zwei oder mehr Gasbrenner und Kästchen.



**Abbildung 164:** Suzuki System Kitchen, Quelle: [www.yamada.jp](http://www.yamada.jp)

Die Suzuki Küche kostete ¥120, für viele Japaner zu teuer; das Durchschnittseinkommen eines Bankangestellten betrug zu dieser Zeit rund 50¥ monatlich.

## 7.2.8 Küchengröße und Elektrogeräte

Am Ende der Taisho Periode wurde es wirtschaftlich schwieriger, eine Haushaltshilfe zu beschäftigen. Dies hatte eine Reduzierung der Küche auf einen Einzelarbeitsplatz zur Folge.

Zum Vergleich: die für eine allein arbeitete Hausfrau konstruierte Frankfurter Küche maß 1,90m × 3,40m, hatte somit 6,46m<sup>2</sup>. Die Japaner reduzierten ihre Küchen auf ein Tsubo, d.h. 2 Tatami, die 3,3m<sup>2</sup> entsprechen. Drei Seiten dieser Küche wurden mit Regalen Aufbewahrungsbereichen Herd und Spüle eingerichtet.

### Strom - der Vormarsch der Elektrogeräte

Anfang des 20. Jahrhunderts verbreitete sich die Elektrizität in Durchschnittshaushalten. Im "Nihonkatei daihyakkajiten", der Enzyklopädie des japanischen Haushalts, herausgegeben 1927, gab es einen Eintrag zu "Katei Denka", dem voll elektrifizierten Haus:

"Die Hauptgründe, Elektrizität für die Bedürfnisse im Haus (Beleuchtung, Wärme, Motoren) zu verwenden, sind die Unterstützung der Frauen bei der Arbeit, die Effizienzsteigerung, der Komfort und die Ökonomie. Es müssen genügend elektrische Steckdosen in jedem Raum vorhanden sein, zum komfortablen Betrieb der Geräte, wie zum Beispiel eines Elektroheizgerätes. Sie ermöglichen den Bewohnern die Verwendung von elektrischem Licht zu jeder Zeit und den Betrieb von Geräten wie dem elektrischen Ventilator, der Elektroheizung oder des Toasters. Verschiedenste Elektrogeräte in der Küche zum Kochen zu benutzen, ist entscheidend, um die Arbeit auf kleinem Raum zu vereinfachen. Ein Elektroherd, ein Elektroofen, ein elektrischer Gefrierschrank oder eine elektrische Geschirrspülmaschine müssen ordentlich verkabelt an einem adäquaten Ort platziert werden."

Diese Vision des elektrifizierten Hauses war natürlich noch lange nicht Standard. 1937 beauftragte General Electric eine Studie über die Verbreitung von elektrischen Haushaltsgeräten im Großraum Tokyo. Das Ergebnis der halbjährigen Studie ergab den nachfolgend angeführten Stand an Elektrogeräten in Japan gesamt (Werte für Tokyo in Klammern):

Kühlschränke:	12.215 (4.700)	Raum Klimageräte:	260 (125)
Staubsauger:	6.610 (3.100)	Waschmaschinen:	3.197 (1.590)

Auf Basis der Studienergebnisse wurde angenommen, dass sich Elektrogeräte in den Haushalten weiter durchsetzen würden und sich ihre Anzahl innerhalb von wenigen Jahren vervierfachen könnte.



Abbildung 165: Elektrogeräte in einer aktuellen japanischen Küche, Quelle: Orange Page<sup>163</sup>

Im Gegensatz zu europäischen und amerikanischen Küchen sind japanische Küchen bis heute mit einer Vielzahl von kleinen Einzelgeräten ausgestattet (z.B. Geschirrspüler neben der Spüle, mehrere Reiskocher, Mikrowelle, Mini-Backofen, Heißwasserspender, Fischgrill und Kaffeemaschine).

<sup>163</sup> Orange Page: japanisches Küchenmagazin "für das moderne japanische Küchenleben", 2011

## **7.3 Die neue Zeit - Neuorientierung der Architektur und der Küche**

### **7.3.1 Der Wiederaufbau**

Viele japanische Häuser wurden im 2. Weltkrieg zerstört. Der Wiederaufbau erlaubte es den Architekten, völlig frei und neu zu gestalten. Das betraf auch die Küchen.

Es kam zu einem radikalen Bruch. Der Einfluss der Edo Periode war nahezu verschwunden. Elektrizität und Gas wurden eingeleitet und die Küchengestaltung spiegelte den Wandel wider.

Der elektrische Kühlschrank, ein Luxusartikel vor dem Krieg, wurde in den 50er Jahren zum Standard, gemeinsam mit der elektrischen Waschmaschine und dem schwarz-weiß Fernseher.

Nach der Niederlage im 2. Weltkrieg war es politisches Ziel Japans, sich auf die Errichtung einer friedlichen Kultur zu konzentrieren. Dieser Umstand und die Tatsache, dass Europa und Amerika wirtschaftliches Interesse am Absatzmarkt Japan hatten, erklären, dass die Nachkriegsmoderne in Japan stark von ausländischen Einflüssen geprägt war.

Teilweise kopierten japanische Architekten Pläne von amerikanischen oder europäischen Hausprojekten und nahmen geringfügige Anpassungen für die japanische Familie vor. Die Küchen waren klein und füllten sich rasch mit neuen Elektrogeräten, die keinen geeigneten Platz fanden.

In den ersten Nachkriegsjahren wurden präfabrizierte Häuser entwickelt, unter anderem von Kunio Maekawa ("Premos" Holzhäuser, die binnen einer Woche montiert wurden und eine Grundfläche von 55m<sup>2</sup> hatten) und Kiyoshi Ikebe (Minimalhäuser für 3 Personen).

### **7.3.2 Rückkehr zum System**

Der Ansatz der Systemküche und des Funktionalismus wurde wieder aufgegriffen, um die Arbeit für die Hausfrau zu erleichtern.

Da typischerweise zahlreiche unterschiedliche Gerichte zubereitet wurden, wurde der Kochprozess analysiert - mit dem Fokus auf der Art der Benutzung der Küche. In der Systemküche wurden dem Kühlschrank und anderen Elektrogeräten vorbestimmte Plätze zugewiesen und die Aufbewahrungsbereiche wurden sinnvoll und strategisch aufgeteilt.

Dass sich die japanische Architektur Ende der 50er Jahre äußerlich an westlichen Vorbildern orientiert, bei der Innenraumgestaltung jedoch stark der japanischen Tradition verhaftet war, spiegelt sich an dem von Kunio Maekawa 1959 errichteten Apartmenthaus in Harumi, Tokyo, besonders deutlich wider.



**Abbildung 166:** Block 15, Harumi/Tokyo, Maekawa 1959, Außenansicht, Quelle: [www.maekawa-assoc.co.jp](http://www.maekawa-assoc.co.jp)

Maekawa arbeitete nach Abschluss seines Studiums 2 Jahre bei Le Corbusier in Paris. Äußerlich ist bei Block 15 die Schule Le Corbusiers deutlich zu erkennen. Die Wohnungen stehen in einem starken Kontrast zur westlichen Bauweise. Die Grundrisse spiegeln die traditionellen japanischen Häuser wider; der Eingangsbereich mit den Holzdielen, die kleine Kochküche (Katte) und der sie umgebende Platz (Daidokoro) sind traditionelle Elemente.

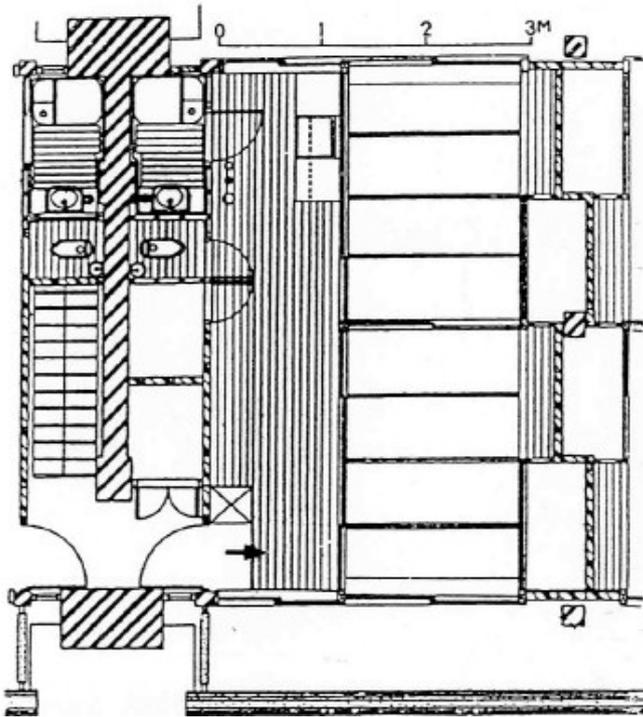


Abbildung 167: Block 15, Harumi/Tokyo, Maekawa 1959, Grundriss, Quelle: [www.maekawa-assoc.co.jp](http://www.maekawa-assoc.co.jp)



Abbildung 168: Block 15, Harumi/Tokyo, Maekawa 1959, Innenansicht, Quelle: [www.maekawa-assoc.co.jp](http://www.maekawa-assoc.co.jp)

In den Wohnräumen befinden sich klassische Tatami-Zimmer und wie in japanischen Häusern gibt es den Holzdielengang (Rōka), als Verbindung von Innen nach Außen.

### 7.3.3 Metabolismus - Beginn der Suche nach einer modernen Identität

1959 formierten sich die Architekten Noboru Kawazoe, Kisho Noriaki Kurokawa (Schüler von Kenzo Tange), Kiyonori Kikutake, Fumihiko Maki, Masato Ohtaka und die Designer Kenji Ekuan und Kiyoshi Awazu zur Gruppe der Metabolisten. Etwas später traten der Bewegung auch Kenzo Tange und Arata Isozaki bei.

1960 legte die Gruppe bei der World Design Conference in Tokyo ihr Manifest "Metabolism 1960 - A Proposal for New Urbanism" vor. Der Begriff Metabolismus (griechisch für (Stoff-) Wechsel, Veränderung, Wandel und zyklische Wandlung von Organismen) steht für die Architekten und Designer für den Ansatz, Architektur, Gestaltung und Bauen als organischen Prozess zu betrachten, da jedes Individuum - und somit auch die Gemeinschaft - einem ständigen biologischen Wandel unterzogen ist. Daraus lässt sich ableiten, dass Mensch, Umwelt und Natur eine ständige Erneuerung erfahren, der feststehende, nicht variable und sich nicht selbst entwickelnde Gestaltungsprinzipien diametral gegenüberstehen.

Die Loslösung von westlichen Idealen und die Bestrebung, ein Konzept zu entwickeln, das der japanischen Kultur, Tradition und Identität Raum zur Entfaltung gibt, aber international anwendbar ist, verdeutlichen folgende Aussagen der Metabolisten:

Noboru Kawazoe<sup>164</sup>: "Es bedurfte eines universellen Konzepts und einer Methode, die in ihrer Konzeption absolut japanisch, aber international anwendbar wäre und eines Namens, der dieses klar ausdrücken würde. (...) Diese Bewegung ist die einzige, die kein Import aus dem Westen war, sondern eigenständig in Japan entwickelt wurde."

Kisho Kurokawa<sup>165</sup>: "Wir glauben nicht, dass Metabolismus nur die Kenntnisnahme eines natürlichen oder geschichtlichen Hergangs bedeutet, sondern wir versuchen, eine aktive Entwicklung unserer Gesellschaft mithilfe unserer Vorschläge auszulösen. (...) Mensch und Maschine, Gesellschaft und Technologie sind keine notwendigerweise gegensätzlichen Ganzheiten, sondern Zustände von Existenzen, die eng miteinander verflochten sind, wie in einem rhizomartigen<sup>166</sup> Netz."

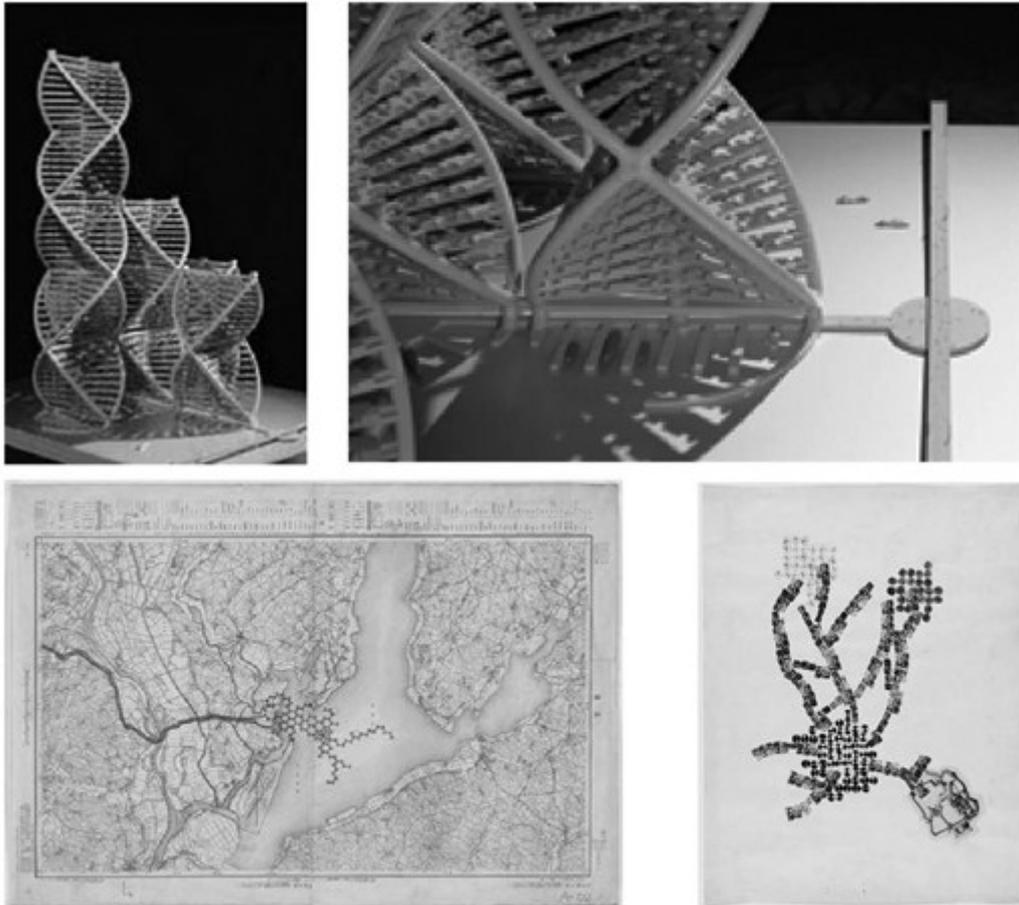
Zu den Entwürfen und Plänen der Metabolisten zählen unter anderem die Städtebaukonzepte "Helix City" (1961), "City in the Air" (1960/61) oder der Vorschlag einer strukturellen Neuordnung Tokyos von Kenzo Tange (1960).

---

<sup>164</sup> Noboru Kawazoe, Thirty Years of Metabolism in Thesis, wissenschaftliche Zeitschrift der Bauhaus-Universität Weimar, Heft 6, 1998

<sup>165</sup> Kisho Kurokawa, Einleitung zu "Metabolism 1960 - A Proposal for New Urbanism", Editions Centre Georges Pompidou, Paris, 1999

<sup>166</sup> Rhizom (griechisch): Wurzelgeflecht von Pflanzen



**Abbildung 169:** Helix City, Entwurf und Modell, Quelle: <http://landarchy.org>

Beispiel für die Formgebung der Metabolisten in einer praktischen Umsetzung ist der "Nakagin Capsule Tower" in Shimbashi, Tokyo, der von Kurokawa entworfen und 1972 fertiggestellt wurde. Es war das weltweit erste Gebäude, in dem die Zellenarchitektur der Metabolisten realisiert wurde. Das Gebäude besteht aus 2 miteinander verbundenen Türmen aus Stahlbeton, die 140 vorgefertigte Module (Kapseln) enthalten. Jede Kapsel misst rund 2,5m x 4m x 2,5m und dient als selbständige Wohn- oder Büroeinheit, kann aber auch mit anderen Kapseln zu größeren Einheiten verbunden werden.



Abbildung 170: Capsule Tower, Außenansicht, Quelle: [www.kisho.co.jp](http://www.kisho.co.jp)

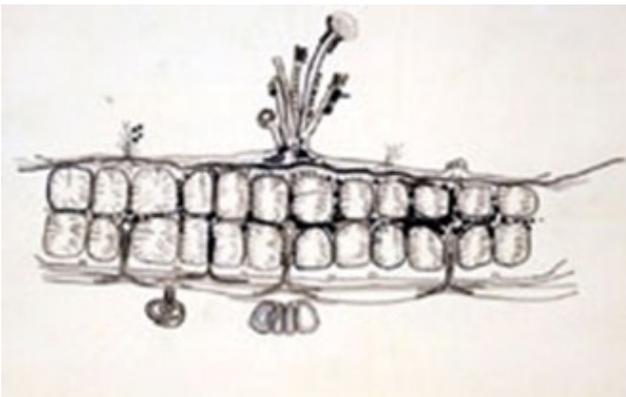


Abbildung 171: Zeichnung von Kisho Kurokawa, Quelle: [www.kisho.co.jp](http://www.kisho.co.jp)

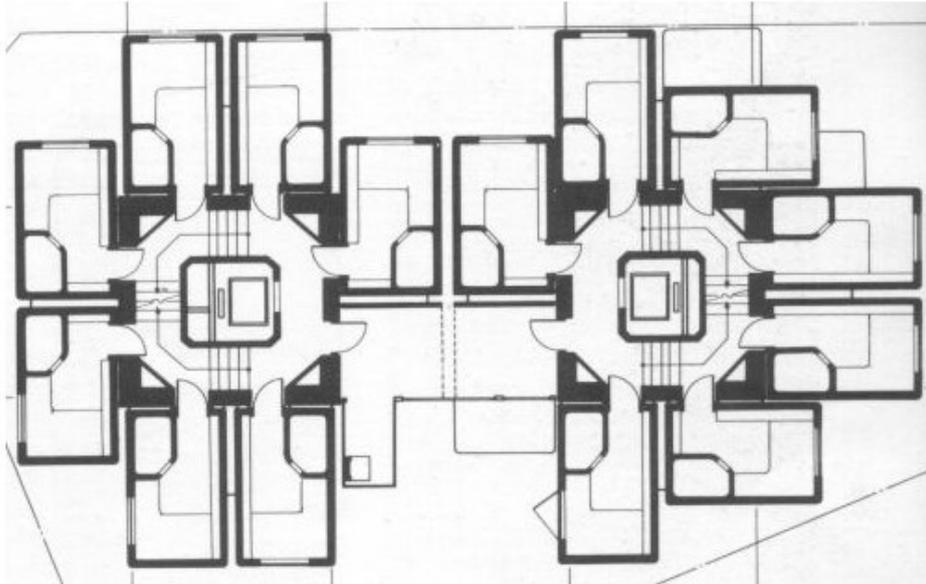


Abbildung 172: Capsule Tower, Grundriss, Quelle: [www.globalarchitectsguide.com](http://www.globalarchitectsguide.com)

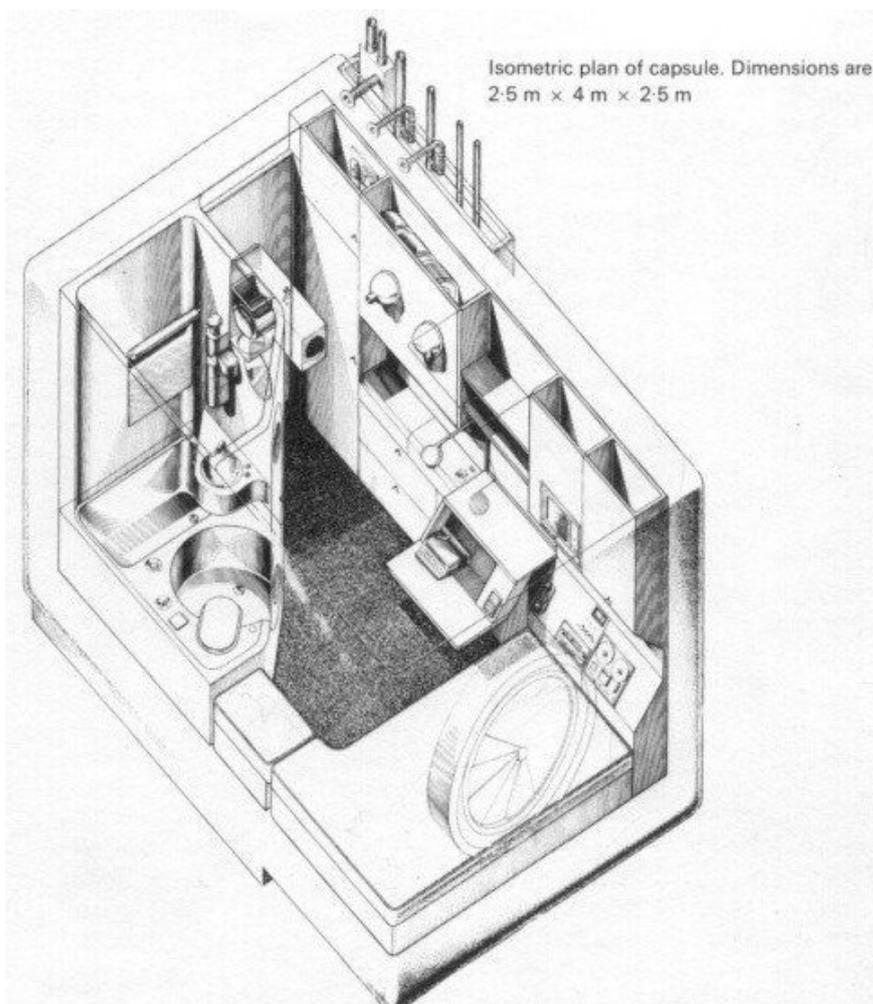


Abbildung 173: Capsule Tower, Kapsel, Quelle: [www.globalarchitectsguide.com](http://www.globalarchitectsguide.com)



**Abbildung 174:** Capsule Tower, Innenansicht, Quelle: [www.kisho.co.jp](http://www.kisho.co.jp)

Alle Einheiten des Capsule Towers wurden im Monat der Eröffnung verkauft, der Preis für eine Einheit lag zwischen 5.000 und 7.000 Dollar. Bis zum Jahr 2010 wurde keine Einheit getauscht, Kurokawa hatte eine Nutzungsdauer von maximal 25 Jahren vorgesehen, die deutlich überschritten wurde.

Die Wohneinheiten waren vollständig ausgestattet; mit einer minimalen Kücheneinrichtung, einem Bad und einem Schlafplatz.

### 7.3.4 Bestandsaufnahme 1970

"Ende der sechziger Jahre, fand man in einigen japanischen Häusern des Bauernstandes am Rande Tokyos noch immer Abwaschbecken auf Bodenniveau (bekannt als Suwari-Nagashi), welche am Boden sitzend benutzt wurden. Mehr als einmal habe ich eine alte Frau Küchenarbeit an einem Suwari-Nagashi, in einer schwach beleuchteten Ecke, verrichten sehen. Der Anblick hinterließ einen bleibenden Eindruck: Ich erinnere mich, dass dies, gemeinsam mit den Szenen rund um den Irori, für mich der Inbegriff des Lebens in einem traditionellen Landhaus war", schreibt Nakagawa Takeshi, Architektur Professor an der Waseda Universität, in seinem Buch "The Japanese House"<sup>167</sup>.

Obwohl es 1970 auch in Tokyo noch viele traditionelle japanische Häuser gab, hatten sich die Küchen in den Häusern gewandelt. Hersteller von Kücheneinrichtungen unterscheiden zwei Modelle: die Sektionalküche (Sectional Kitchen) und die Systemküche (System Kitchen).

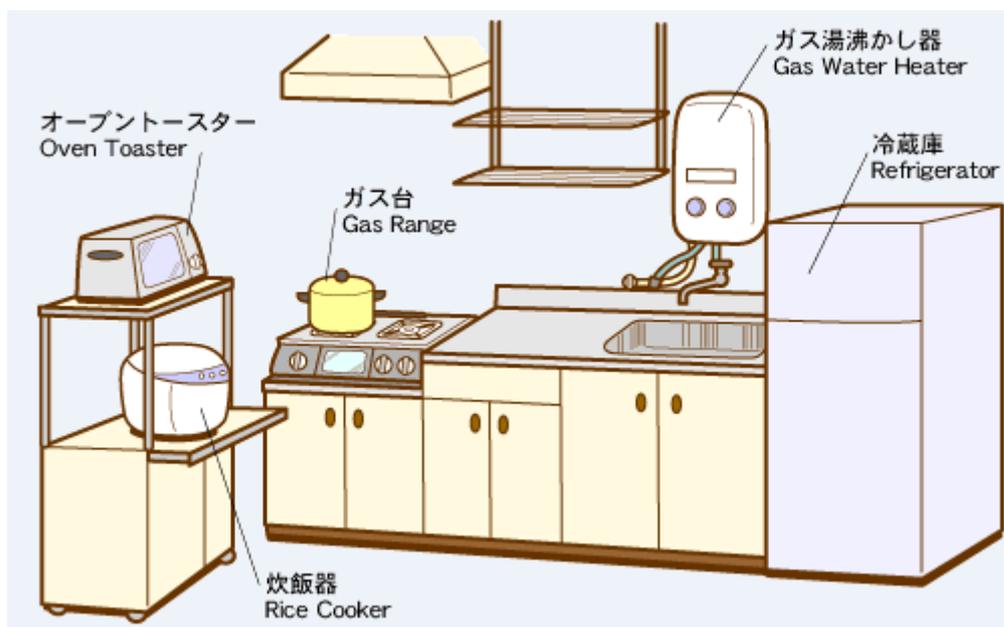


Abbildung 175: Schema der Sectional Kitchen, Quelle: [www.seika.jp](http://www.seika.jp)

Um 1970 war die Systemküche für die meisten Japaner noch immer zu kostspielig, die günstigere Sektionalküche war deshalb weiter verbreitet.

Ab der Mitte der 70er Jahre wurde die Sektionalküche hochwertiger, gleichzeitig wurden die Preise für Systemküchen gesenkt, um den Absatz zu erhöhen.

<sup>167</sup> Nakagawa Takeshi, The Japanese House, In Space, Memory, and Language, 2nd Edition by I-HousePress, Tokyo, 2006

## 7.4 Die Findung der Identität - das neue Verständnis der Küche bis zur Gegenwart

Japan ist nach den USA der weltgrößte Handelsmarkt für Küchen, im Jahr 2008 wurden in Japan 1,8 Mio. Küchen verkauft. Diese hohe Verkaufszahl ist durch die sich verändernden Ansprüche der Konsumenten und die laufende Erweiterung des Angebots durch die Industrie zu begründen. Darüber hinaus beträgt die durchschnittliche Nutzungsdauer eines Hauses in Japan 35 Jahre, wodurch sich in den letzten Jahrzehnten auch Gestaltung und Lage der japanischen Küche verändert haben.

Auf die Entwicklung der Küche als Raum und ihre Einbeziehung in den Wohnbereich haben auch gesellschaftliche Veränderungen einen wesentlichen Einfluss genommen. Vor dem 2. Weltkrieg folgten die Sitzordnung beim Essen sowie die Abfolge der Speisenweiterreichung einem streng patriarchalischen und hierarchischen System; an erster Stelle Großvater und Vater, an zweiter der älteste Sohn des Hauses, an dritter Stelle die Großmutter, zuletzt die weiteren Kinder und die Mutter.

Hintergrund dafür ist auch die Tradition, die Speisen auf Zendai (Tablets) anzurichten und zu servieren, wodurch eine bestimmte Reihenfolge auch aus praktischen Gründen definiert werden musste, da es nicht möglich war (und ist), mehrere Tablets auf einmal zu tragen.

Von dieser Struktur ist man, nicht zuletzt aus Respekt vor älteren Menschen, nicht grundsätzlich abgewichen, sie wurde durch die Tatsache, dass die Zendai nach und nach durch Esstische ersetzt wurden, etwas gelockert.

Um das Verhalten der Japaner bei Tisch und die Rolle der Hausfrau und Köchin zu verstehen, ist es wichtig, zu wissen, dass es in Japan keine Tradition hat, sich bei Tisch selbst zu bedienen; die Speisen werden von demjenigen, der sie zubereitet hat, serviert und gereicht. Die Zubereitung von Speisen ist in Japan ein Gesamtprozess, der die Verteilung miteinschließt, diesen Prozess durch Selbstbedienung zu unterbrechen, wäre ein Akt der Unhöflichkeit, es sei denn, man wird ausdrücklich dazu aufgefordert, sich selbst zu nehmen.

Zu den in dieser Arbeit einleitend angeführten Beispielen kultureller Unterschiede bei Essenseinladungen liefert auch die Tatsache, dass die vor allem europäische und auch amerikanische Speisenabfolge Vorspeise (starters), Hauptspeise (main dish), Nachspeise (dessert) in Japan nicht üblich ist, eine wichtige Hintergrundinformation.

In Japan werden alle Gerichte zur gleichen Zeit serviert, Nachspeisen werden, wenn überhaupt, in Form von etwas frischem Obst und eventuell süßer Bohnenpaste gereicht.

Selbstverständlich sind in Japan sämtliche amerikanischen und europäischen Süßspeisen käuflich zu erwerben, original Wiener Sachertorte, Eclairs bei Les deux Magots, Tiramisu bei Pagliaccio und Doughnuts bei Krispy Creme, um nur einige der unzähligen zu nennen. Auch Baumkuchen, der Bamukuhen genannt wird, ist in Japan erhältlich. Die westliche Sitte, nach dem Essen zum Teil sehr üppige Süßspeisen zu verzehren, wurde von den Japanern jedoch nicht übernommen.

Im Rahmen einer 2007 durchgeführten Marktstudie<sup>168</sup> wurden 3 in Japan gängige Küchentypen identifiziert:

1. **closed** style kitchen (geschlossene Küche)
2. **semi-open** style kitchen (teilweise offene Küche mit zumindest Sichtverbindung zu Ess- oder Wohnbereich)
3. **open** style kitchen (offene Küche, vollständige Integration in Ess- und Wohnbereich)

Eine Befragung von 622 verheirateten Frauen (zwischen 20 und 50 Jahren) zu ihrem in Verwendung befindlichen Küchentyp hat gezeigt, dass die einzelnen Typen annähernd gleich verteilt waren; 31,8% closed, 33,1% semi-open, 35% open.

Auf die Frage, welchen Küchentyp sie bei einer Neuanschaffung wählen würden, gaben die Befragten Folgendes an:

derzeitiger Küchentyp	gewünschter Küchentyp
closed	26,8% closed, 47,5% semi-open, 25,8% open
semi-open	13,6% closed, 59,7% semi-open, 26,7% open
open	11,9% closed, 50,9% semi-open, 37,2% open

Aus diesen Zahlen lässt sich ableiten, dass geschlossene Küchen am wenigsten gewünscht werden und teilweise offene Küchen am meisten bevorzugt werden. Interessant ist an diesem Umfrageergebnis, dass auch Frauen, die eine offene Küche haben, beim nächsten Küchenkauf mehrheitlich eine teilweise geschlossene wählen würden. 37,2% der Besitzer einer offenen Küche würden diesen Typ wieder wählen, fast 51% von ihnen eine teilweise geschlossene.

---

<sup>168</sup> [www.japanretailnews.com](http://www.japanretailnews.com)

Eine Befragung des on-line Marktforschungsinstituts "My Voice"<sup>169</sup>, die 2007 durchgeführt wurde, liefert ebenfalls interessante Informationen über die Küche in Japan.

Von 14.363 Befragten (54% weiblich, 46% männlich) geben 31,9% an, dass ihnen nicht bekannt sei, von welchem Hersteller ihre Küche ist. 24,3% haben keine Systemküche. Von den verbleibenden 56,2% besitzt rund 1% eine Küche ausländischen Fabrikats.

Die Tatsache, dass fast ein Drittel der Befragten den Hersteller ihrer Küche nicht benennen kann, liegt zum einen daran, dass es in Japan üblich ist, die Küche im Zuge eines Hausbaus entweder über den Bauunternehmer oder auch den Energielieferanten zu beziehen. Ein weiterer Grund ist möglicherweise, dass vor allem Angestellte in leitenden Positionen in voll ausgestatteten Wohnungen leben, die ihnen vom Arbeitgeber zur Verfügung gestellt werden.

Bei persönlichen Gesprächen mit Bekannten in Tokyo habe ich festgestellt, dass jene, die mit Gas kochen, als Bezugsquelle ihrer Küche den Energielieferanten Tokyo Gas angeben.

Wie die meisten japanischen Elektronikkonzerne hat auch Panasonic eine eigene Küchensparte. Die für Konsumenten verfügbaren Informationen lassen einen Rückschluss auf die Lage der Küche und ihre Gestaltung zu. Eine Internetplanungshilfe<sup>170</sup> soll in 6 Schritten zur Traumküche führen.

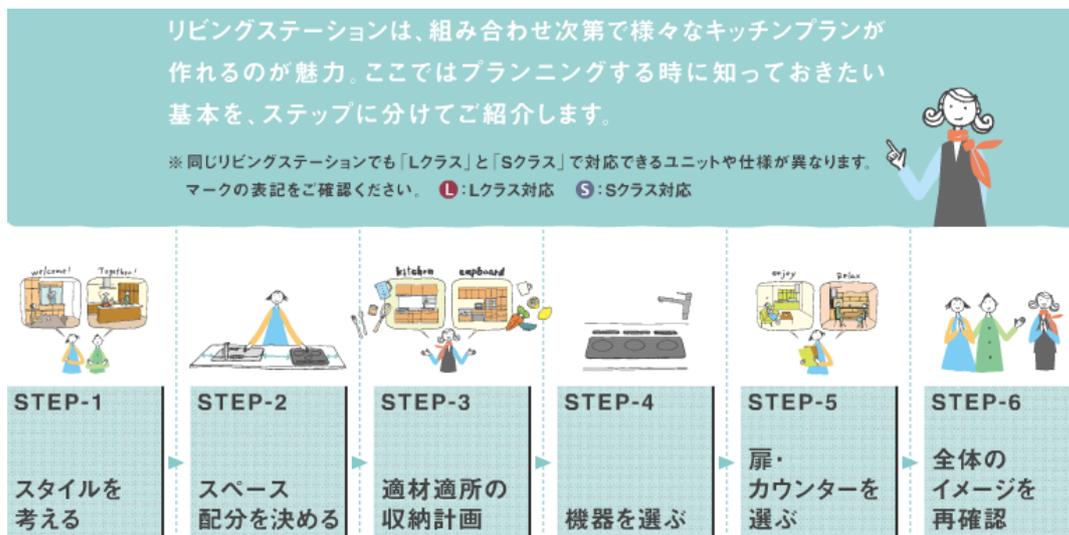


Abbildung 176: on-line Küchenplaner, Übersicht, Quelle: <http://sumai.panasonic.jp>

<sup>169</sup> <http://whatjapanthinks.com>

<sup>170</sup> <http://sumai.panasonic.jp>

Von Bedeutung ist in diesem Zusammenhang, dass bei den Anordnungsmöglichkeiten der Küche in Schritt 1 grundsätzlich davon ausgegangen wird, dass sich in der Küche ein Essplatz befindet, mit mehr oder weniger offener Sicht zur Küche selbst. Auch bei der in der Planungshilfe als "versteckt" bezeichneten Küche handelt es sich - nach europäischem Standard - um eine offene Küche.

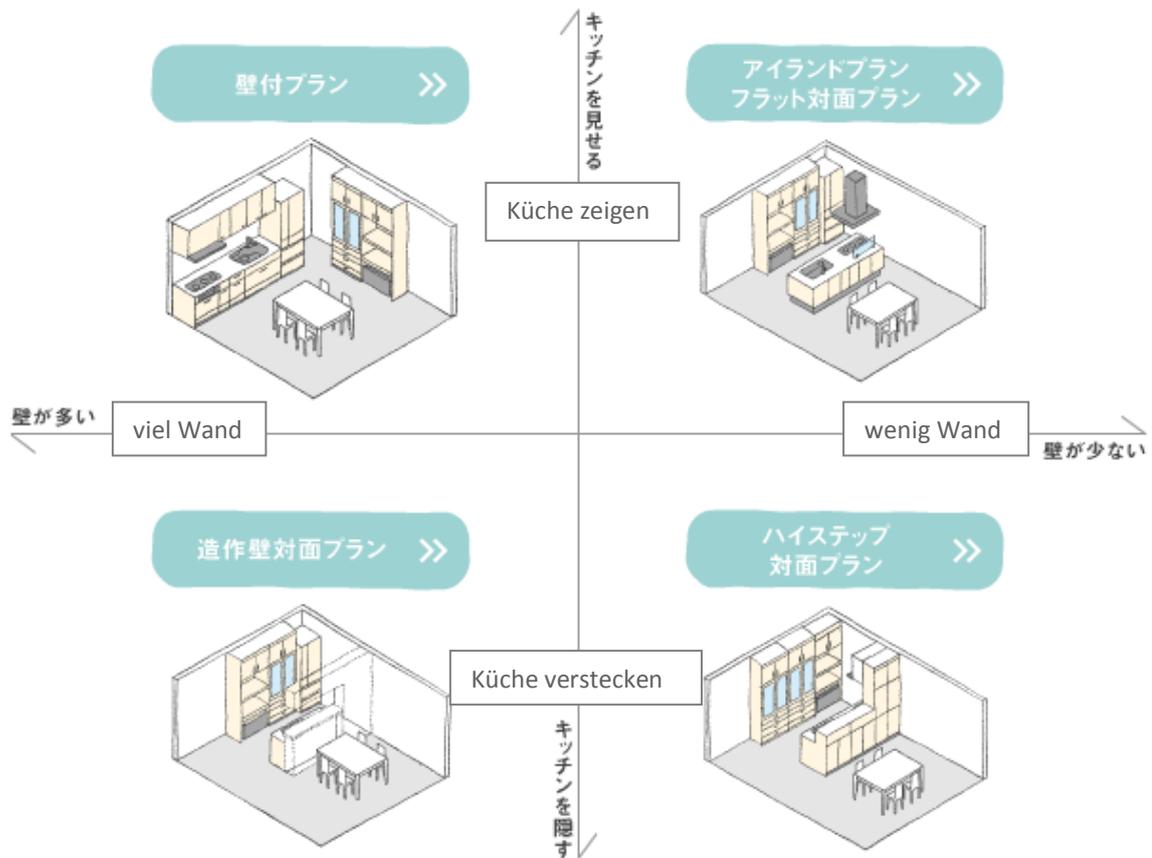


Abbildung 177: on-line Küchenplaner, Schritt 1, Quelle: <http://sumai.panasonic.jp>

Am Ende des Planungsprozesses, nachdem die benötigte Arbeitsfläche, der benötigte Stauraum, die Anordnung der Schränke und Geräte sowie die gewünschte Ausstattung angegeben wurden, wird im 6. Schritt das Ergebnis dargestellt. Auch in diesem Schritt werden alle Küchen mit angeschlossenem Essplatz oder zumindest einer Bar dargestellt.

[HOME](#) ▶ [STEP-1  
スタイルを考える](#) ▶ [STEP-2  
スペース配分](#) ▶ [STEP-3  
収納計画](#) ▶ [STEP-4  
機器を選ぶ](#) ▶ [STEP-5  
扉・カウンター](#) ▶ **STEP-6  
イメージを再確認**



[STEP-5  
に戻る](#)    [次へ](#)

**STEP-6  
全体のイメージを  
再確認**

理想のキッチンプランができたなら、全体のバランスや使い勝手を再度確認。納得のいくまでプランを詰めることが大切です。

**関連情報**

- ・リビングステーション「セットプラン例」
- ・リビングステーション「納入事例・お客様の声」

※上記のリンクをクリックすると、別カテゴリーのページにジャンプします。  
このページに戻るには、左メニューから「かしこいキッチン選び」を選択してください。



Abbildung 178: on-line Küchenplaner, Schritt 6, Quelle: <http://sumai.panasonic.jp>

In den Prospekten von Sumai-Panasonic wird die neueste Küche als "living station" bezeichnet, sie ist entweder teilweise oder vollständig in den Ess- und Wohnbereich integriert.



パナソニック キッチン リビングステーション  
**Living Station**

一見シンプルなキッチン空間。しかしそこには、パナソニックらしい機能が集積されています。料理の効率、お掃除性、収納力、それらを選べる楽しさ。料理と暮らしを考え抜いた新コンセプトの先進キッチンです。

Abbildung 179: Panasonic Living Station, Werbeanzeige, Quelle: <http://sumai.panasonic.jp>

Die verfügbaren Modelle werden in 2 Klassen unterteilt "L-class" und "S-class", ein Bezeichnungs- und Kategorisierungstrend, der sich auch auf der Kölner Küchenmesse "LivingKitchen" 2011<sup>171</sup> nachvollziehen ließ; dort waren Kompakt- und Sonderklasse vorzufinden, ebenso wie "high-end" Küchen.

<sup>171</sup> Im Rahmen der imm cologne (internationale Möbelsmesse Köln), die Messe Living Kitchen umfasste 185 Aussteller aus 20 Ländern und zählte 96.000 Fachbesucher und 42.000 Endverbraucher



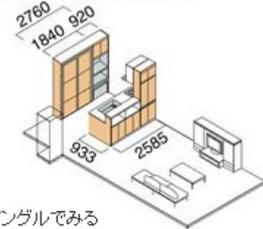
**L-class ベーシックグレード**

キッチン部：約205万円 (税抜 約195万円)

アクティブウォール・家電収納部：約 95万円 (税抜 約 91万円)

冷蔵庫部：約 32万円 (税抜 約 30万円)

※キッチンボード、テーブル、椅子、  
取付設置費用は含まれておりません。



別のアングルでみる



Abbildung 180: Panasonic Living Station, L-class, Quelle: <http://sumai.panasonic.jp>

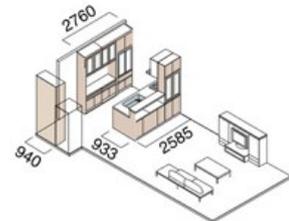


**S-class スタンダードグレード**

キッチン部：約192万円 (税抜 約183万円)

カッポード部：約125万円 (税抜 約119万円)

※冷蔵庫、キッチンボード、テーブル、椅子、  
取付設置費用は含まれておりません。



別のアングルでみる



Abbildung 181: Panasonic Living Station, S-class, Quelle: <http://sumai.panasonic.jp>

CONF Diagramm japanische Häuser

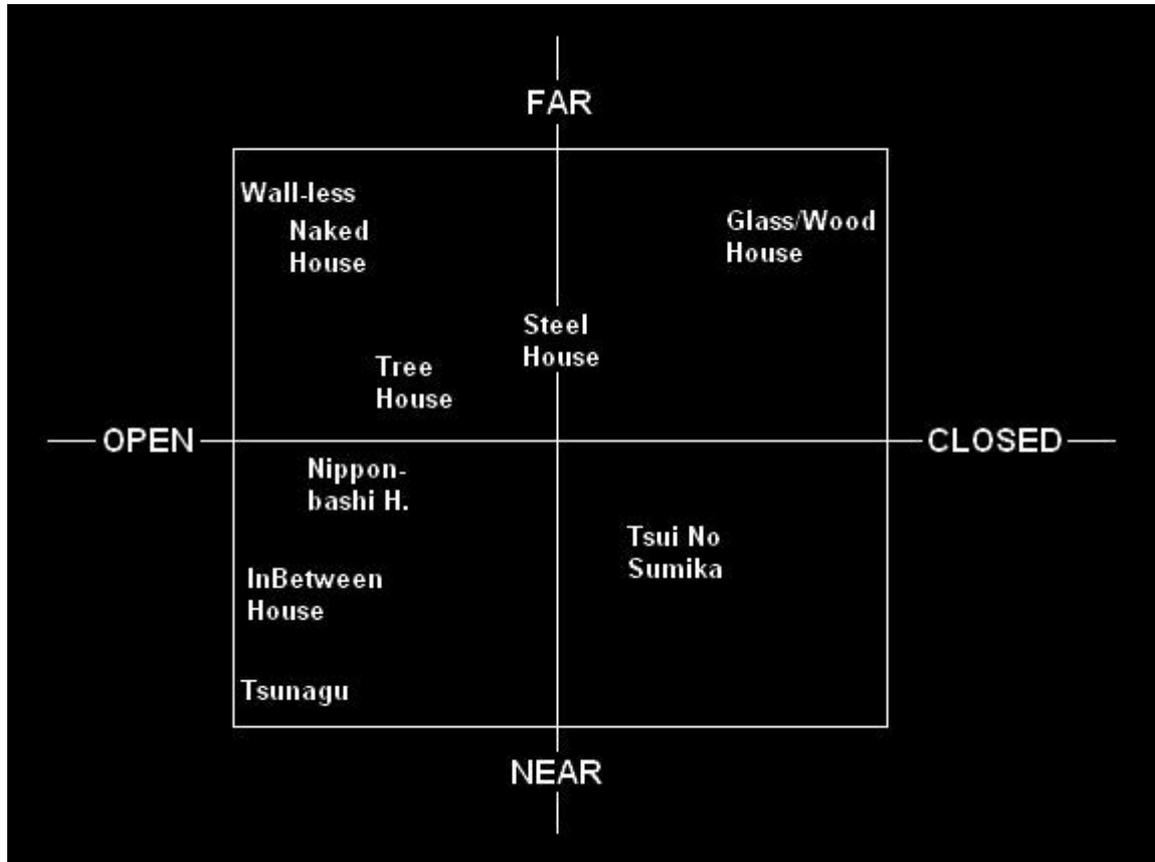


Abbildung 182: CONF-Diagramm, japanische Häuser, Übersicht

Dieses CONF-Diagramm zeigt die japanischen Häuser, die nachfolgend im Detail betrachtet werden. Es fällt auf, dass das Hauptgewicht auf der dem "einfachen Leben" zugeordneten Seite liegt. Das Glass / Wood Haus wurde auf ausdrücklichen Wunsch der amerikanischen Auftraggeber hierarchisch-repräsentativ gestaltet (New Canaan, USA, vom japanischen Architekten Kengo Kuma umgebaut). Das funktionell-konservative TSUI NO SUMIKA ist mit vertrauten Raumabfolgen für ein älteres Ehepaar entworfen. Alle anderen Häuser befinden sich in den Quadranten der Cabin und des Lofts. Das Konzept TSUNAGU (Kengo Kuma) steht sogar für den Archetypen Cabin und das Wall-less House (Shigeru Ban) kann mit dem Extremtyp Loft gleichgesetzt werden. Die offene Küche scheint heute die gefragteste Form der japanischen Küche zu sein. Die Hauptursache sehe ich im Wunsch nach einem integrativen Familienleben als Gegengewicht zur intensiven Arbeitsauslastung. Weiterer Grund könnte die klar geregelte gesellschaftliche Hierarchie sein, die das Bedürfnis nach Repräsentation, zum Teil, obsolet werden lässt. Die beschränkten Platzverhältnisse sprechen ebenfalls für die Form der Wohnküche, allerdings zeigen die Altbauten, dass auch isolierte Küchen in den kleinen Häusern Platz finden.

### 7.4.1 Steel House - das neue internationale Bewusstsein

Architekt Kengo Kuma hat im Jahr 2007 das 265m<sup>2</sup> große "Steel House" in Tokyo für die dreiköpfige Familie eines Universitätsprofessors fertiggestellt.

Kuma, der 1954 in Yokohama geboren wurde, informierte in einem Interview<sup>172</sup> über seine Beweggründe Architekt zu werden und seine Vorbilder:

***What was your first contact with architecture? Why architecture?***

*Because of my house. I lived in a very old house, different from my friends' houses. It was built in the 1920's with wood and clay. My friends' houses were typical prefabrication suburban buildings with modern materials from the 1960's and 1970's. I felt strong sympathy for my building. This made me begin to think about differences and what could be the future architecture, and wish to study about the body of my old house. But the trigger was the Tokyo Olympics in 1964 when at the age of 10 I saw Kenzo Tange (Japan, 1913/2005), who designed the National Gymnasium (Yoyogi National Gymnasium, Tokyo, Japan, 1961-1964), explaining on TV about japanese tradition and the modern movement. His philosophy was very impressive.*

***Sources of inspiration, influences and references. Which architect or building has most inspired you up to now?***

*Frank Lloyd Wright (USA, 1867/1959) was the biggest influence. He went back and forth from America and Japan many times. His style has much similarity to traditional japanese architecture. He translated japanese philosophy in a general global language. I'm trying to do the same thing as Frank Lloyd Wright, but in a very modal way.*

---

<sup>172</sup> Das Interview wurde am 02.06.2007 in Lissabon gegeben, Quelle: [www.constructalia.com](http://www.constructalia.com)

Der Bauherr, passionierter Sammler von Modelleisenbahnen, wünschte ein Haus, das an die Form eines Eisenbahnwaggons angelehnt ist, westliche und japanische Werte miteinander verbindet und die Präsentation seiner mehrere tausend Stücke umfassenden Sammlung in einer familiengerechten Umgebung ermöglicht.



**Abbildung 183:** Steel House, Außenansicht, Quelle: [www.kkaa.co.jp](http://www.kkaa.co.jp)

Das Haus besteht aus 3 Ebenen; auf der ersten befinden sich der großzügige Eingangsbereich und ein traditionelles japanisches Zimmer. In der Ebene darüber sind Wohn- und Esszimmer, sowie die offene Küche angeordnet. Die letzte Ebene umfasst Schlaf- und Badezimmer sowie eine Terrasse.



Abbildung 184: Steel House, Grundrisse, Quelle: [www.kkaa.co.jp](http://www.kkaa.co.jp)

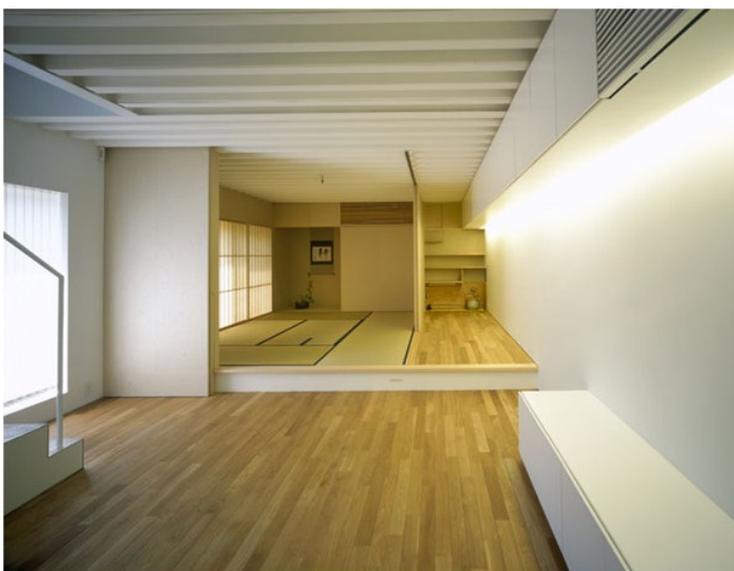


Abbildung 185: Steel House, Innenansicht Eingangsbereich und japanisches Zimmer, Quelle: [www.kkaa.co.jp](http://www.kkaa.co.jp)



**Abbildung 186:** Steel House, Esszimmer, Quelle: [www.kkaa.co.jp](http://www.kkaa.co.jp)

Obwohl die Küche offen ist, ist ihre Position ein Zugeständnis an die geschlossene Küche, da keine direkte Sichtverbindung zu Wohn- und Esszimmer besteht. Die Wohnzimmereinrichtung (Schaukasten für die Eisenbahn-Modelle) setzt sich in der Küche fort, wodurch die Räume miteinander verbunden werden. Die umgesetzte Lösung stellt einen Kompromiss zwischen einem Wohnküchen-Konzept und einer getrennten Küche dar, die ohne eine offensichtliche Trennung auskommt.

Eine Eigenheit des neuen japanischen Bewusstseins ist die selbstverständliche Kombination von westlichen und japanischen Elementen. Das traditionell japanische Tatami-Zimmer findet nicht nur im Steel House, sondern auch in kleineren Häusern und Apartments seinen Platz. Gerade bei beengten Platzverhältnissen ist die Multifunktionalität dieses Raumes von Vorteil.

### 7.4.2 TSUNAGU - die verbindende Vision



Im April 2007 stellte Mitsui Fudosan Residential<sup>173</sup> das von Kengo Kuma entwickelte Konzept TSUNAGU:CONNECT auf dem "salone internazionale del mobile" in Mailand vor.

Kuma erhielt den Auftrag, in Zusammenarbeit mit dem italienischen Architekturbüro Calvi/Brambilla<sup>174</sup> und dem japanischen Grafikdesigner Kenya Hara<sup>175</sup>, ein Wohnkonzept zu entwickeln, das eine Verbindung zwischen Räumen, Menschen, Osten und Westen, Gestern und Heute, sowie zwischen Innen- und Außenbereich schafft.

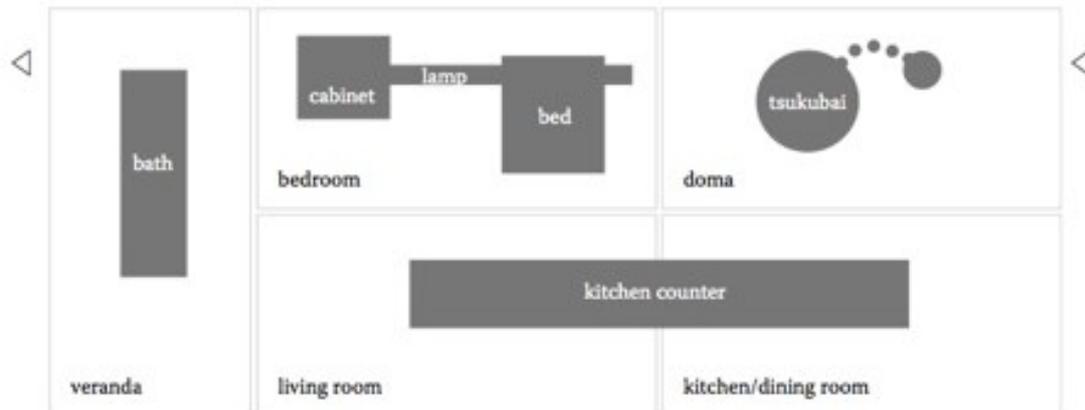


Abbildung 187: TSUNAGU, Grundriss, Quelle: <http://tsunagu.31wow.com>

Der Grundriss ist an die klassische japanische Gestaltung angelehnt, er basiert auf dem Schriftzeichen 田 ("Ta" in der Bedeutung "Feld").

Der Eingangsbereich trägt Bezeichnung "doma", die Ausführung soll an die traditionellen Böden aus verdichteter Erde erinnern, die bis vor rund 60 Jahren in fast allen japanischen Häusern vorzufinden waren.

<sup>173</sup> [www.mitsuifudosan.co.jp](http://www.mitsuifudosan.co.jp)

<sup>174</sup> Fabio Calvi und Paolo Brambilla, [www.calvibrambilla.it](http://www.calvibrambilla.it)

<sup>175</sup> Nippon design center, Hara design institute, [www.ndc.co.jp](http://www.ndc.co.jp)



**Abbildung 188:** TSUNAGU, doma, Quelle: <http://tsunagu.31wow.com>

Im doma befindet sich eine Wasserschale, die einem "Tsukubai" nachempfunden ist, einem Becken, das im Eingangsbereich buddhistischer Tempel oder im Chashitsu (traditionelles Haus für Teezeremonien) zur Waschung dient. Ein Tsukubai ist auch ein wesentliches Element japanischer Gärten - im Konzept von Tsunagu steht es für die Verbindung von Außen- und Innenbereich und ist Symbol für herzlichen Empfang und Verabschiedung von jenen, die das Haus betreten oder verlassen.



**Abbildung 189:** TSUNAGU, Wohnzimmer/Küche/Esszimmer, Quelle: <http://tsunagu.31wow.com>

Um im Sinne der konzeptionellen Vorstellung von Tsunagu die Bereiche miteinander zu verbinden, erstreckt sich eine durchgehende 6m lange Theke von der Küche über den Essbereich bis hin zum Wohnzimmer. Sie schafft eine zwanglose Vereinigung von Räumen mit unterschiedlichen Funktionen zu einem Wohn- und Lebensbereich. Die Trennung von Kochen und Essen wird vollständig aufgehoben, die transparente Theke reduziert den Eindruck von Funktion und soll die Individualität der Menschen, die an ihr Platz nehmen oder kochen, betonen.



Abbildung 190: TSUNAGU, Detail Küchentheke, Quelle: <http://tsunagu.31wow.com>



Abbildung 191: TSUNAGU, Küchentheke, Essplatz, Quelle: [www.architectrue.com](http://www.architectrue.com)

Zur Verbindung der Bereiche dienen auch die traditionellen "Sumushiko", hochtransparente Raumteiler, sie sollen Begrenzungen aufheben und Zeit und Menschen miteinander verbinden.



**Abbildung 192:** TSUNAGU, Badezimmer und Wohnbereich, Quelle: <http://tsunagu.31wow.com>

Meiner Ansicht nach stellt Kuma mit seinem Konzept eine abstrakte Form des zukünftigen Wohnens dar - die einzelnen Funktionen, die in diesem Konzept durch die Küche verbunden werden, wachsen zu einem Raum zusammen. Ein Kommunikationsbereich muss dadurch nicht definiert werden, da im ganzen Haus gleichberechtigt Kommunikation ermöglicht wird. Persönliche Rückzugsbereiche können durch die Trennwände geschaffen werden.

### 7.4.3 "TSUI NO SUMIKA" House

2009 hat das Büro zweier junger japanischer Architekten<sup>176</sup> ein Wohnhaus für die vor der Pensionierung stehenden Eltern der 31-jährigen Architektin Eri Ishida entworfen und realisiert. Die Bezeichnung des Hauses kann mit "Haus für den Lebensabend" übersetzt werden.

Das Haus befindet sich am Stadtrand von Kyoto und hat eine Grundfläche von rund 93m<sup>2</sup>. Nach den Vorgaben der Bauherren sollte der Innenraum so flexibel gestaltet sein, dass jeder Bewohner über einen eigenen Rückzugsbereich verfügt, die Gegenwart des anderen aber spürbar bleibt.



**Abbildung 193:** TSUI NO SUMIKA House, Außenansicht, Quelle: [www.kite-architecture.jp](http://www.kite-architecture.jp)

Der im Grunde offene Raum wird durch 2 Baukörper, in denen sich die Bäder, ein Abstellraum und die Küche befinden, strukturiert. Aus Sicht der Bewohner wurde ihr Wunsch, 2 Lebensstile und Kulturen miteinander zu verbinden, umgesetzt. Die Offenheit des Hauses, die Raumhöhe und die moderne Einrichtung spiegeln ihre Vorstellung des westlichen Lebensstils wider, der flexible Innenraum und das Fehlen von Trennwänden seien typisch für die japanische Wohnkultur.

<sup>176</sup> Kite-Architecture, Eri Ishida und Akiyoshi Takagi, [www.kite-architecture.jp](http://www.kite-architecture.jp)

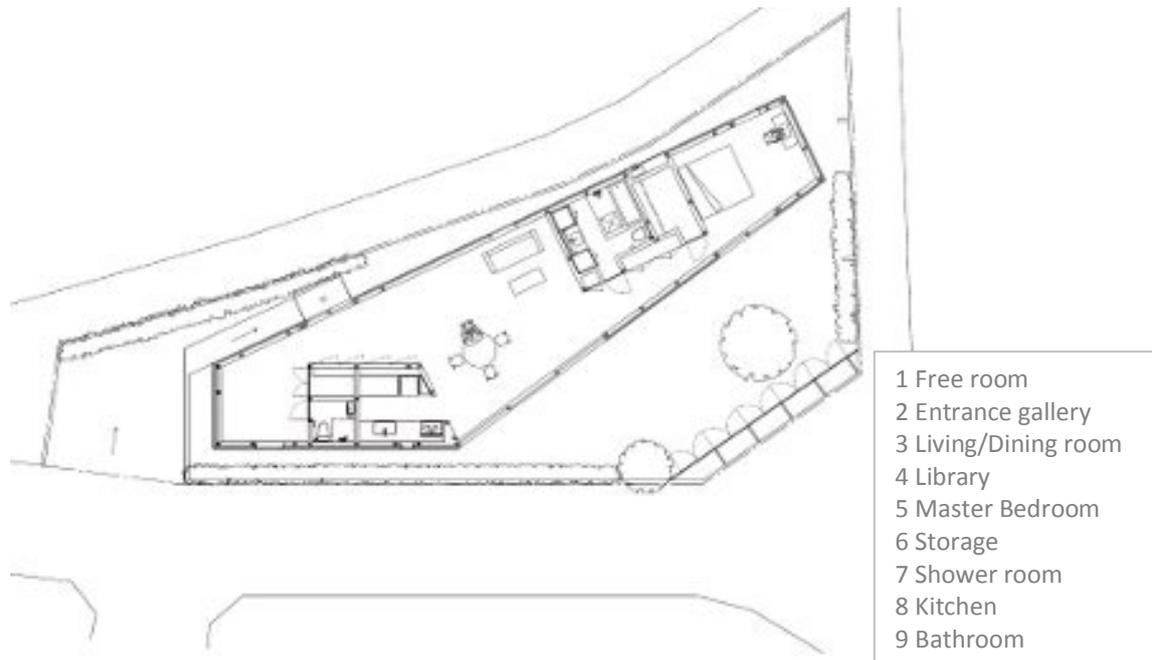


Abbildung 194: TSUI NO SUMIKA House, Grundriss, Quelle: [www.kite-architecture.jp](http://www.kite-architecture.jp)



Abbildung 195: TSUI NO SUMIKA House, Innenansicht, Quelle: [www.kite-architecture.jp](http://www.kite-architecture.jp)

Die moderne, offene Bauweise macht auch Zugeständnisse an die älteren Bewohner, trotz ihrer Offenheit stellen sich die Räume in traditioneller Art dar; die geschlossene Küche ist türlos und offen zum Wohnraum. Die Maßstäblichkeit der Räume entspricht einem vertrauten Raumeindruck, obwohl das Haus im Grunde nur aus einem Raum besteht. Dadurch wird mit einem modernen Konzept eine vertraute Umgebung für die Bewohner geschaffen.

#### 7.4.4 Tree House

Das im Jahr 2009 vom Mount Fuji Architects Studio fertiggestellte Haus befindet sich in Tokyo und sollte den Bauherren, einem Ehepaar, einen großzügigen Wohnraum und einen Naturbezug im urbanen Umfeld bieten.



Abbildung 196: Tree House, Außenansicht, Quelle: [www14.plala.or.jp](http://www14.plala.or.jp)

Der Grundriss der Hauses entspricht der traditionellen japanischen Gestaltung, er basiert auf dem Schriftzeichen 田 ("Ta" in der Bedeutung "Feld") und ist dementsprechend in die 4 häuslichen Hauptfunktionen Kochen, Essen, Leben und Schlafen unterteilt. Küche, Wohn- und Essbereich gehen ineinander über und bilden die zentrale Einheit des Hauses.

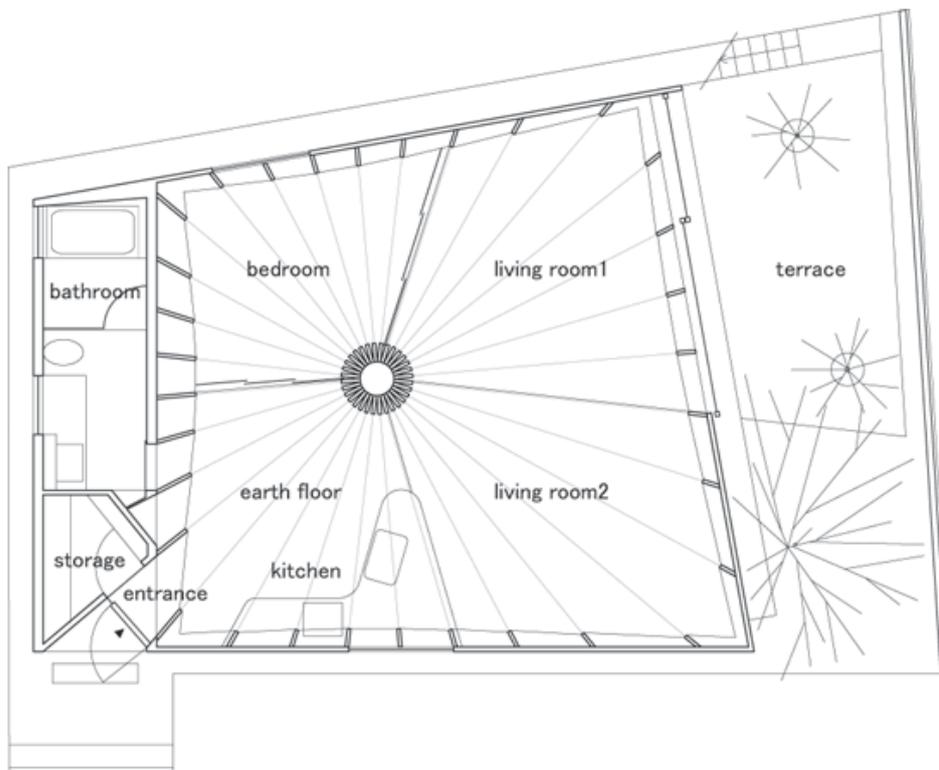


Abbildung 197: Tree House, Grundriss, Quelle: [www.designboom.com](http://www.designboom.com)



Abbildung 198: Tree House, Innenansicht, Quelle: [www14.plala.or.jp](http://www14.plala.or.jp)

Der Boden in Eingangsbereich und Küche ist aus Beton gefertigt; dadurch soll einerseits der stärkeren Beanspruchung dieser Bereiche Rechnung getragen werden, andererseits soll die Bodengestaltung an den "Doma" erinnern, den traditionellen Fussboden aus verdichteter Erde und Lehm.

Diese Lösung entspricht einer Neuinterpretation eines traditionell japanischen Hauses, in dem sich die Küche auf einer tiefer liegenden, "schmutzigen" Ebene als der Wohnbereich befindet. Die traditionellen Wandschränke wurden als offene Regale umgesetzt, die Papier-Schiebetüren wurden innen durch massive Holztüren und außen durch Glasschiebewände ersetzt.

### 7.4.5 InBetween House

In Karuizawa, 150km nordwestlich von Tokyo, wurde 2010 das InBetween House von Koji Tsutsui fertiggestellt. Auftraggeber war ein berufstätiges Ehepaar, das konkrete Vorstellungen hinsichtlich des neuen Wohnsitzes im Grünen hatte; es sollte eine Mischung aus Philip Johnson und Junzo Yoshimura entstehen - großzügige Glasflächen und Pultdächer.

Architekt und Bauherren einigten sich schließlich auf die Realisierung von 5 ringförmig gruppierten Baukörpern mit zahlreichen Glaswänden und einem durchgehenden, mehrfach geneigten Dach.



Abbildung 199: InBetween House, Außenansicht, Quelle: www.kf-aa.com

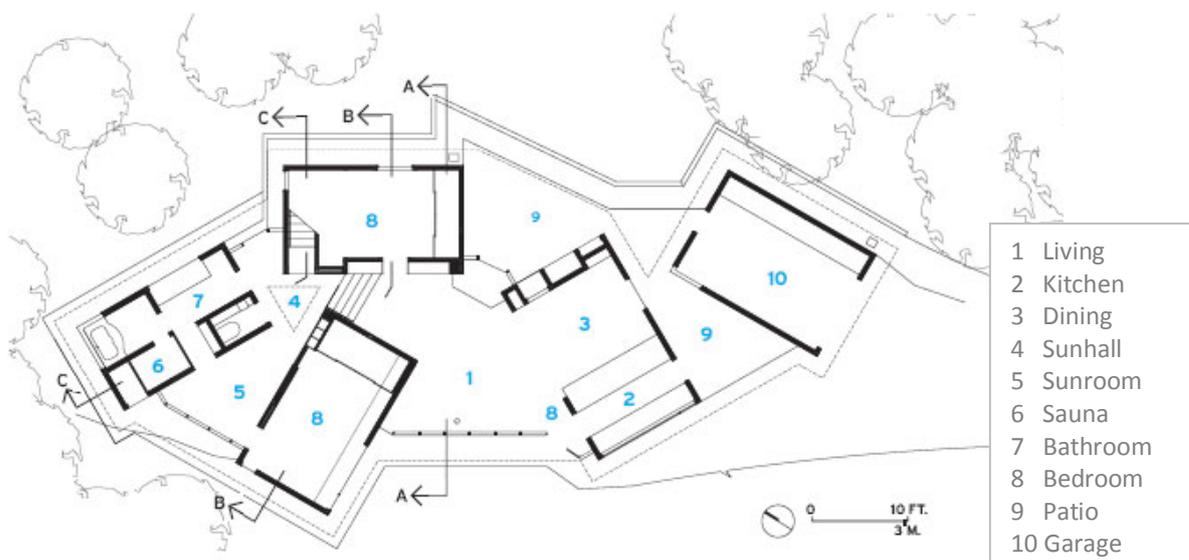


Abbildung 200: InBetween House, Grundriss, Quelle: www.kf-aa.com

Das Haus verfügt über zwei, übereinander angeordnete, Gästezimmer - eines im westlichen Stil und eines im traditionell japanischen Stil mit Tatami. Zur Anordnung der Baukörper erklärt Tsutsui in einem Interview,<sup>177</sup> dass diese auf den ersten Blick zufällig wirken könnte. Die Baukörper sind jedoch in Winkeln von 30° oder 60° aufeinander ausgerichtet, alle Räume stehen in einer definierten geometrischen Beziehung zueinander und entsprechen in Größe und Proportion jenen von traditionellen japanischen Häusern.



**Abbildung 201:** InBetween House, Innenansicht, Quelle: [www.kf-aa.com](http://www.kf-aa.com)

Die Küche wird durch eine Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl dominiert. Um die Sichtlinien aus Wohn- und Essbereich nicht zu unterbrechen, wurden sämtliche Küchengeräte, so auch 2 Kühlschränke, unterhalb der Arbeitsfläche installiert.

Im Gegensatz zu den geometrisch angeordneten Räumen, entsteht in den Zwischenräumen eine westliche Wohnküche, die mit dem 2-zeiligen Aufbau und den Sichtverbindungen zu Außen- und Innenbereichen an die Wohnküchen-Konzeption des "Stahl House" erinnert (vgl. Kap. 5.5.12 Pierre KOENIG: CSH #22 - "Stahl House", Seite 103).

---

<sup>177</sup> Naomi R. Pollock für Architectural Record, Oktober 2010, [www.archrecord.construction.com](http://www.archrecord.construction.com)

#### 7.4.6 Kishi Waro: Nipponbashi House

1992 stellte Waro ein Einfamilienhaus in Nipponbashi, Osaka, fertig, das sich auf einem für japanische Großstädte typischen Grundstück befindet. Es ist - so wie das Haus - 2,5m breit und 13m lang.



Abbildung 202: Nipponbashi House, Außenansicht, Quelle: [www.e-architects.co.uk](http://www.e-architects.co.uk)

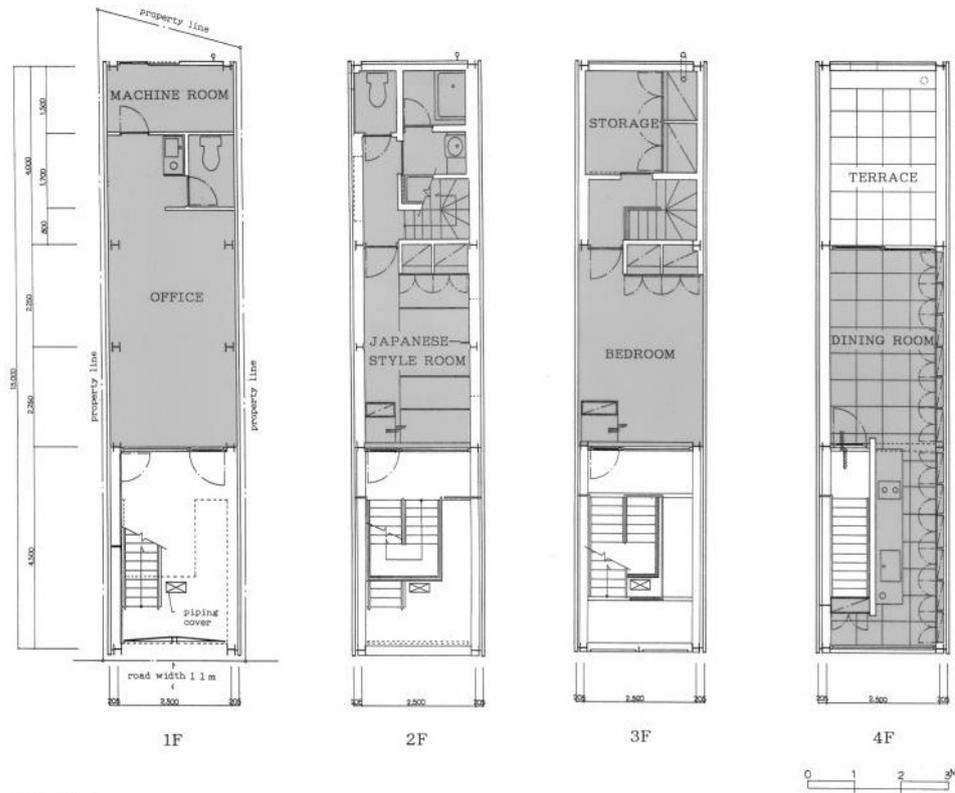
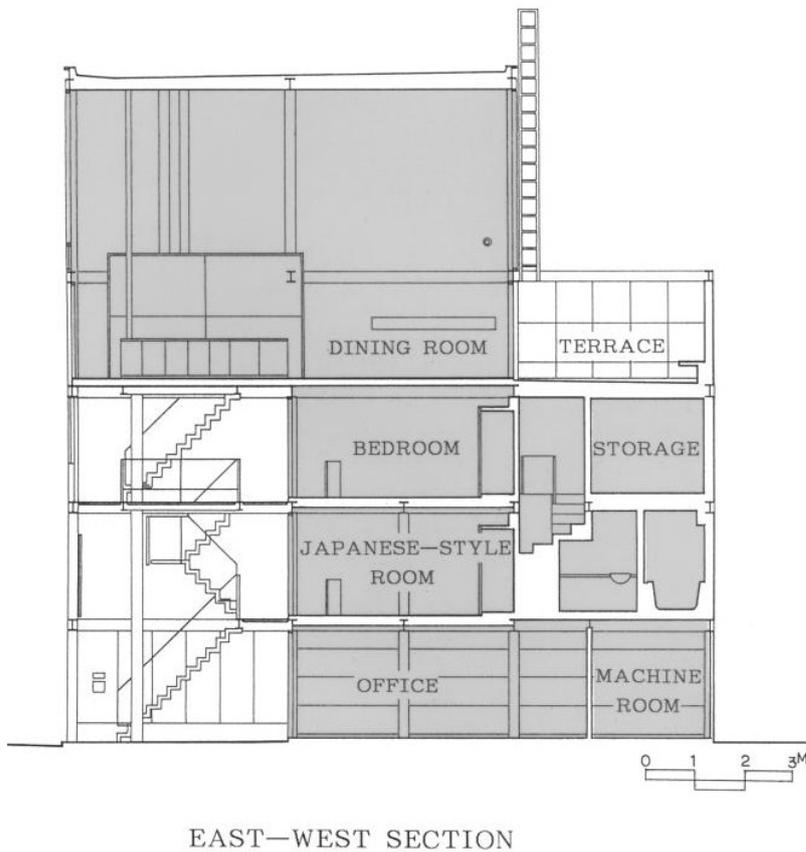


Abbildung 203: Nipponbashi House, Grundrisse, Quelle: <http://k-associates.com>



EAST-WEST SECTION

Abbildung 204: Nipponbashi House, Schnitt, Quelle: <http://k-associates.com>

Das Haus verfügt über 4 Ebenen, in der letzten wurden die Küche und der Essplatz sowie eine Terrasse vorgesehen. Waro hält zu seinem Entwurf und dem Konzept, in der Großstadt offene Wohnräume mit Naturbezug zu schaffen, fest:

"[...] With a 6m high ceiling, the dining room occupies as much as two-thirds of the entire building; the remaining third of the depth is filled by an open-air terrace. As a result, the structure not only emphasizes the vertical direction but takes full advantage of the depth of the narrow site.

The building has two main themes. One is the verticality of urban life. The other is the creation of a floating living space (the top floor) that is cut off from the noise of the street and is close to Nature. Achieving this required nothing more than a few square m of terrace space and just 30 sqm of building space, including the generous dining room. What I tried to do in designing this house was to give new meaning to the concept of a roof garden. [...]"<sup>178</sup>

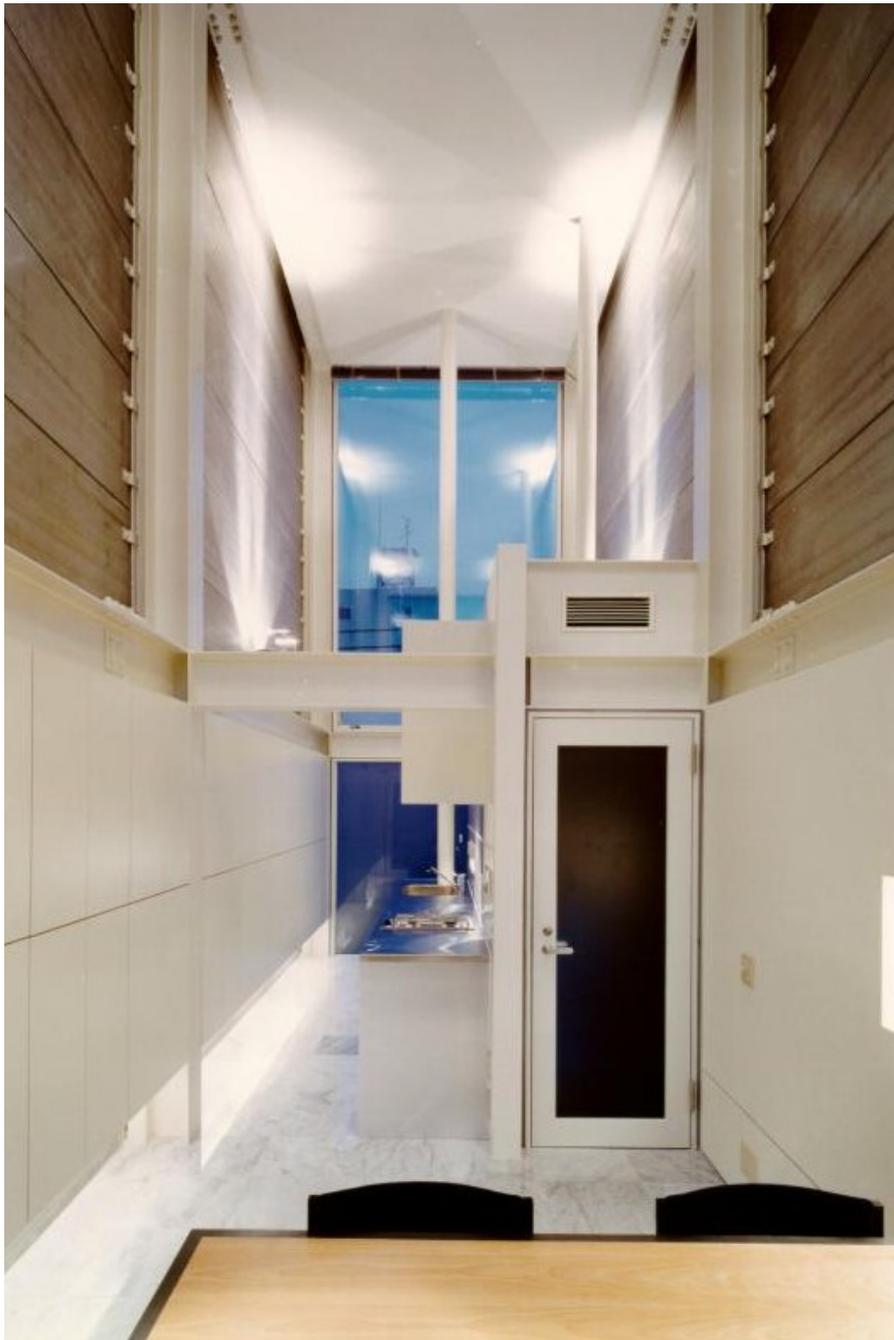
Der Bauherr, Tetsuo Kinsho, bestätigt die Aussagen des Architekten:

"I am the owner of "House in Nipponbashi" and I have been living in that house soon after completion. My house is located in the heart of the city, but it gives us a very comfortable space to live. Especially, in the fourth floor, living space and roof garden, we can always live with nature even in the city. We are very pleased to live in "House in Nipponbashi" in other words."<sup>179</sup>

---

<sup>178</sup> Quelle: <http://k-associates.com>

<sup>179</sup> Quelle: [www2.hawaii.edu](http://www2.hawaii.edu)



**Abbildung 205:** Nipponbashi House, Küche, Quelle: <http://k-associates.com>

Diese Lösung auf einem typisch japanischen Großstadt-Grundstück, ermöglicht auf einer Breite von 2,5m eine relativ großzügige Wohnküche. Durch die Aussagen des Architekten und des Bauherren wird der Stellenwert einer integrativen Wohnküche bestätigt - in der praktischen Umsetzung wird diese Bedeutung durch das geschaffene Raumvolumen hervorgehoben.

### 7.4.7 Shigeru Ban

Shigeru Bans<sup>180</sup> Häuser stehen für mich für die neue japanische Identität der Architektur. Die Suche, die mit dem Umbruch zur "neuen Zeit" und dem Lernen von den Europäern und Amerikanern begann, hat ihr eigenes, unverwechselbares japanisches Gesicht bekommen. Für mich ist dabei die vordergründig internationale zeitgenössische Erscheinung, gepaart mit den wiederkehrenden Elementen des traditionell japanischen Hauses, eine faszinierende Synthese, aus der eine neue, unverwechselbare Formensprache entsteht.

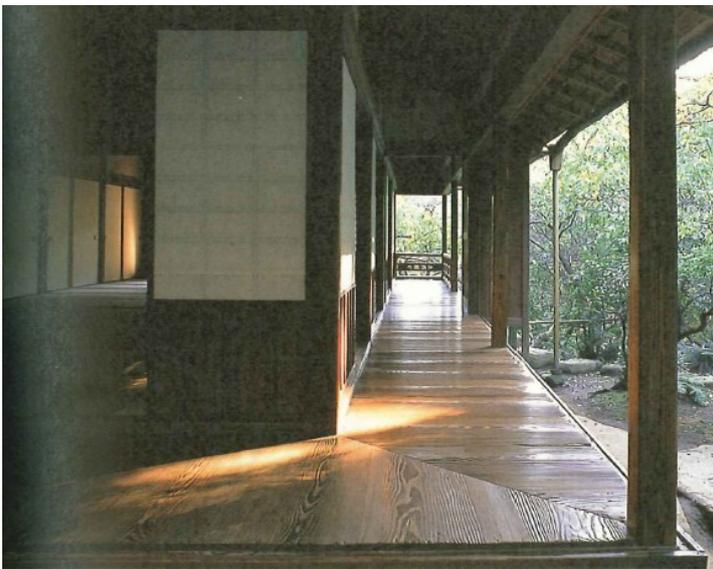


Abbildung 206: Traditionell japanisches Haus, Veranda, Quelle: The Japanese House<sup>181</sup>



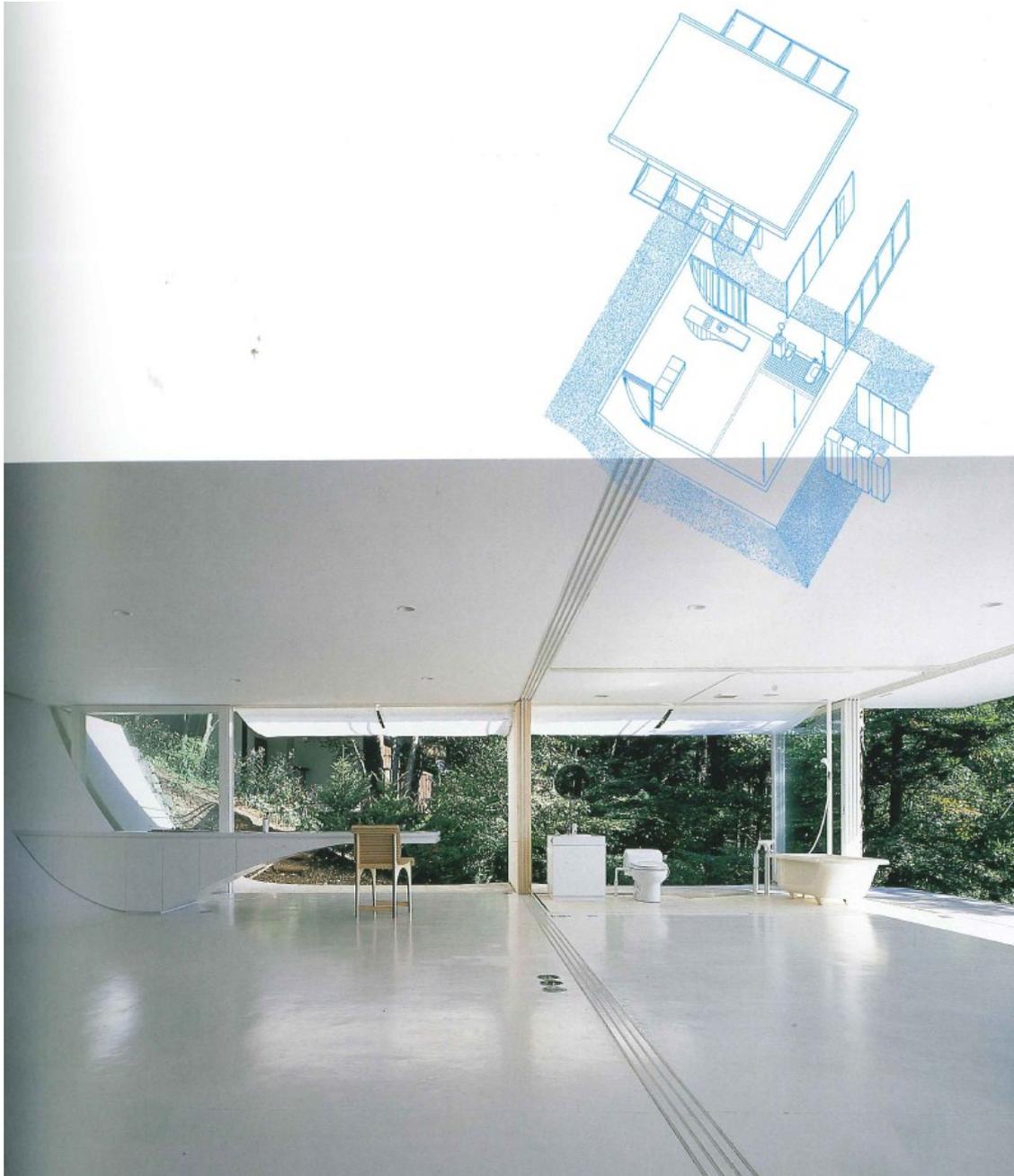
Abbildung 207: Curtain Wall House, Tokyo, 1995, Veranda, Quelle: www.moma.org

---

<sup>180</sup> Japanischer Architekt, geboren in Tokyo 1957

<sup>181</sup> Nakawaga Takeshi, The Japanese House in Space, Memory, and Language, I-House Press, Tokyo, 2006

Der unkonventionelle Umgang mit Papier und Textilien als Baumaterialien und die Konzentration auf die nicht greifbaren Leerräume, auf die fließenden Übergänge der Orientierung nach Außen und dem Transluzenten (vor dem Transparenten), sind für mich Ausdruck dieser Identität.



**Abbildung 208:** Wall-less House, "Universalgeschoss", Quelle: 100 Contemporary Architects<sup>182</sup>

---

<sup>182</sup> Philip Jodidio, 100 Contemporary Architects, Band A-I, Verlag Taschen, Köln, 2008

Das Naked House<sup>183</sup> (Saitama, 2000) und das Wall-less House (Nagano, 1997) sind Extremata des Typus Loft im CONF-Diagramm. Die klar definierten 4 mobilen Räume machen aus meiner Sicht die Flexibilität des Loft Typus besonders deutlich sichtbar. Die Kommunikation ist nicht nur zwischen Küche und "Wohnbereich" möglich - der ganze Raum wird zur Küche wenn gekocht wird, zum Esszimmer wenn gegessen wird, zum Wohnzimmer bei Tag und zum Schlafzimmer bei Nacht.

Beim Wall-less House ist (im offenen Zustand) selbst der Raum nicht mehr zu definieren. Kommunikation ist über die aufgelösten Grenzen des Raums sogar bis in den Außenbereich möglich.

Das Innovative, das auch der Benutzer "mittragen" können muss, ist ein weiteres Merkmal dieses Typus. Nicht nur in seinem Raumkonzept, sondern auch in seiner Vergänglichkeit ist das Naked House Bans in Europa für mich kaum vorstellbar. Wie in folgendem Interview nachzulesen ist, hat der Auftraggeber Ban sogar inspiriert.



**Abbildung 209:** Naked House, Küche, Quelle: [www.shigerubanarchitects.com](http://www.shigerubanarchitects.com)

---

<sup>183</sup> Ban bezeichnet seine Wohnhaus-Entwürfe auch als "Case Study Houses", Naked House (#10), Wall-less House (#8), Curtain Wall House (#7)

## Shigeru Ban zum Naked House

"Nach dem ersten Treffen mit meinem Klienten überlegte ich mir, wie ich dieses Projekt angehen sollte, als ich ein Fax mit genaueren Anforderungen von ihm bekam. Seine Anforderungen beschrieb er als:

'ein Haus, das die geringstmögliche Privatsphäre bietet, so dass die Familienmitglieder nicht voneinander abgekapselt werden, ein Haus, das jedem seinen Freiraum für individuelle Aktivitäten zugesteht, in einer gemeinschaftlichen Atmosphäre, inmitten der vereinigten Familie'.

Nachdem ich das Fax gelesen hatte, wusste ich, dass ich mir diese Herausforderung nicht entgehen lassen konnte. Das Grundstück liegt an einem Fluss und ist umgeben von Feldern und vereinzelt Glashäusern. Die Außenwände sind aus zwei Schichten geriffeltem, faserverstärktem Kunststoff, die Innenwände aus Nylongewebe; beide sind auf gedübelten Holzrahmen parallel aufgezogen. Zwischen den Schichten sind zur Isolation klare Kunststoffbeutel angebracht, sorgfältig gefüllt mit extrudierten Polyethylenstreifen. Ins Haus dringt weiches, diffuses Licht durch diese Beutel.

Das Haus besteht aus einem großen, zweigeschossigen Raum, in dem vier Privaträume auf Laufrollen frei bewegt werden können.

Zur Reduktion des Gewichts und einer optimierten Mobilität der Räume sind sie klein gehalten und bieten nur Platz für die notwendigsten persönlichen Sachen.

Die Räume können verschoben werden, um sie an die Bedürfnisse und Anforderungen anzupassen. An die Wand des Hauses geschoben, vor der Heizungs- oder Kühlungsanlage, fließt warme Luft oder eine kühle Brise durch den mobilen Raum. Nebeneinander gestellt, erweitern sie sich zu einem größeren Raum, indem man die Schiebetüren entfernt. Sie können auch in den Außenbereich auf die Terrasse geschoben werden; zur Nutzung des gesamten Innenraums. Der Platz auf den Räumen kann von den Kindern, als zusätzlicher Platz zum Spielen, verwendet werden.

Das Haus ist ein gelungenes Ergebnis meiner Vision eines unterhaltsamen und flexiblen Wohnens, welche sich aus dem Wunsch des Auftraggebers, Wohnen und Familienleben zu vereinen, entwickelt hat."<sup>184</sup>

---

<sup>184</sup> Projektbeschreibung von Shigeru Ban, Quelle: [www.shigerubanarchitects.com](http://www.shigerubanarchitects.com)



**Abbildung 210:** Naked House, Innenansicht, Quelle: [www.shigerubanarchitects.com](http://www.shigerubanarchitects.com)

Der Wunsch des Auftraggebers nach "geringstmöglicher Privatsphäre" zeigt deutlich die innovativ-progressive Einstellung mit dem deutlich formulierten Wunsch nach einer "vereinigten Familie" und damit dem "einfachen Leben".

2003 stellte Ban in einem Interview<sup>185</sup> den Beitrag der Architekten für die Gesellschaft in Frage. Er merkt an, dass "in der Geschichte Architekten zum Bau von "Monumenten" für wohlhabende Menschen und Gesellschaften, wie religiöse Gruppierungen, Regierungen oder Privatfirmen, engagiert wurden. Zumeist gilt dies bis heute, Anfang 1900 wuchs die Forderung nach "sozialem Wohnungsbau". Damals begann die Arbeit der Architekten für die Allgemeinheit - das Thema der sozialen Verantwortung wurde lebhaft von den modernen Avant-Garde Bewegungen diskutiert. Heute sehe ich die soziale Verantwortung des Architekten zusätzlich eng verbunden mit den ausufernden globalen Natur- und von der Menschheit verursachten Katastrophen."

---

<sup>185</sup> Interview vom 08.05.2003, erschienen in *Architecture Now!*, Band 3, Taschen, 2004

#### 7.4.8 Kengo Kuma - Anbau zu Lee House II (Glass / Wood House)

Der amerikanische Architekt John Black Lee<sup>186</sup> hat 1956 ein Haus in New Canaan, Connecticut, für sich und seine Familie fertiggestellt (Lee House II). Das symetrische Raumkonzept umfasste eine zentrale Feuerstelle in der Mitte des Hauses. Um die Feuerstelle wurden der Eingangsbereich, das Wohnzimmer sowie Küche und Essplatz angeordnet - diese Bereiche gingen ineinander über und waren vollkommen offen gestaltet.

Auf die zentrale Anordnung von Wohn-, Ess und Küchenbereich angesprochen, merkte Lee in einem Interview 1957<sup>187</sup> an: "I placed the family living space in the center of the house, because my wife, three children and I like being together most of the time."

Im Untergeschoss des Hauses befand sich ein Spielzimmer für die Kinder, dieses Zimmer war vom Wohnbereich nicht direkt einsehbar und nur über eine Bodenluke zugänglich.



**Abbildung 211:** Lee House II, Außenansicht, 1957, Quelle: [www.preservationnation.org](http://www.preservationnation.org)

---

<sup>186</sup> US-amerikanischer Architekt, geboren 1924 in Chicago

<sup>187</sup> Interview mit dem New York Times Magazine, erschienen am 03.11.1957



Abbildung 212: Lee House II, family living space, 1957, Quelle: <http://mcculleydesign.com>



Abbildung 213: Lee House II, Küche und family living space, 1957, Quelle: <http://mcculleydesign.com>

Aus den obigen Abbildungen, die das Wohnzimmer, den Essplatz und die Küche zeigen, ist ersichtlich, welche zentrale Rolle diesen Bereichen zukommt. Gangflächen wurden vollständig aufgelöst. Durch den Kamin werden die Bereiche strukturiert, die Sichtverbindung aber nicht unterbrochen. Die Küche verfügt lediglich über Unterschränke und bildet, zur Gartenseite des Hauses hin, eine Art Rezeption für eintretende Familienmitglieder oder Gäste.

Lee hat das Haus 1990 an die Familie Pollish verkauft, die es bis heute 3 mal umbauen ließ. Um zwischen dem ursprünglichen Entwurf von Lee und den vorgenommenen Umbauten besser unterscheiden zu können, wird das Haus in weiterer Folge als Pollish House bezeichnet. Nach dem letzten Umbau, der von Kengo Kuma durchgeführt wurde, wird das Haus als Glass / Wood House bezeichnet.

Der erste Umbau wurde im Jahr 1992 fertiggestellt; die in Kobe, Japan, geborene Architektin Toshiko Mori, die im Alter von 14 Jahren mit ihren Eltern nach New York übersiedelte, wurde u.a. beauftragt, das Dach des Hauses anzuheben, die Holz- durch Stahlträger zu ersetzen, sowie die Badezimmer und die Küche zu renovieren.



**Abbildung 214:** Pollish House, Außenansicht, 1992, Quelle: [www.tmarch.com](http://www.tmarch.com)

Anhand dieser Abbildung läßt sich erkennen, dass die Lage der Küche durch die von Mori vorgenommenen Umbauten nicht verändert wurde. Die Küche ist zentral im Kern des Hauses platziert und bildet gemeinsam mit den Anrichten im Wohnzimmer einen Block um die Feuerstelle.

Im Jahr 2004 wurde der in New York ansässige Architekt Thomas Phifer beauftragt, einen neuen family room im Untergeschoss des Hauses zu gestalten. Im Zuge dieses Umbaus wurde der ursprüngliche Zugang zu diesem Raum, eine Bodenluke in der Nähe des Eingangsbereichs, durch eine Innenstiege an der Südwest Seite des Hauses ersetzt.

Als 2006 ein umgestützter Baum die Nordwestseite des Hauses zerstörte, entschlossen sich die Besitzer, für den Wiederaufbau Kengo Kuma zu beauftragen, der auch einen Entwurf für eine Umgestaltung des Wohn- und Essbereiches vorlegen sollte.

Kuma errichtete einen Anbau an der Westseite des Hauses, der einen weiteren Schlafraum, eine größere Küche und einen formellen Essbereich umfasst.



Abbildung 215: Glass / Wood House, Außenansicht, 2010, Quelle: <http://kkaa.co.jp>

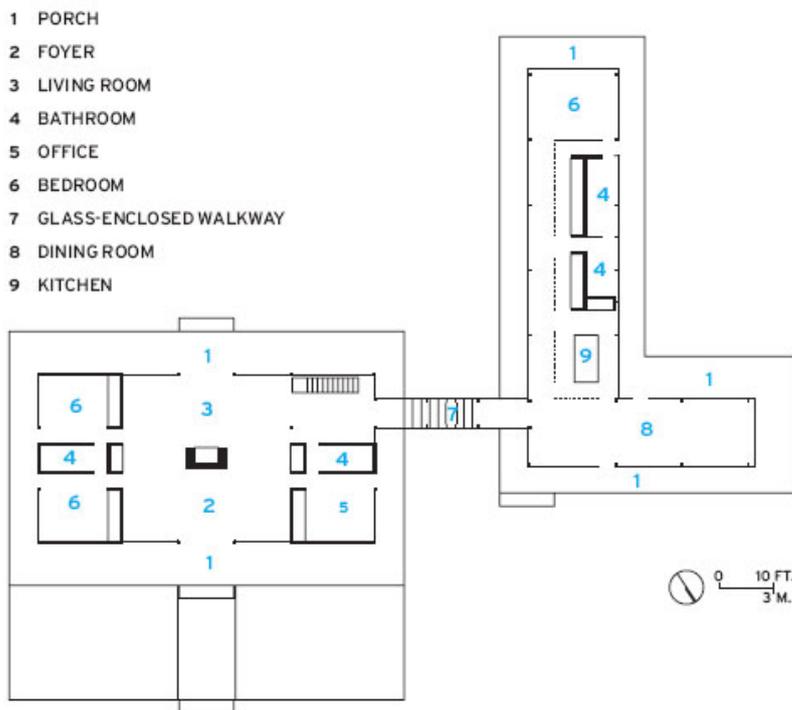


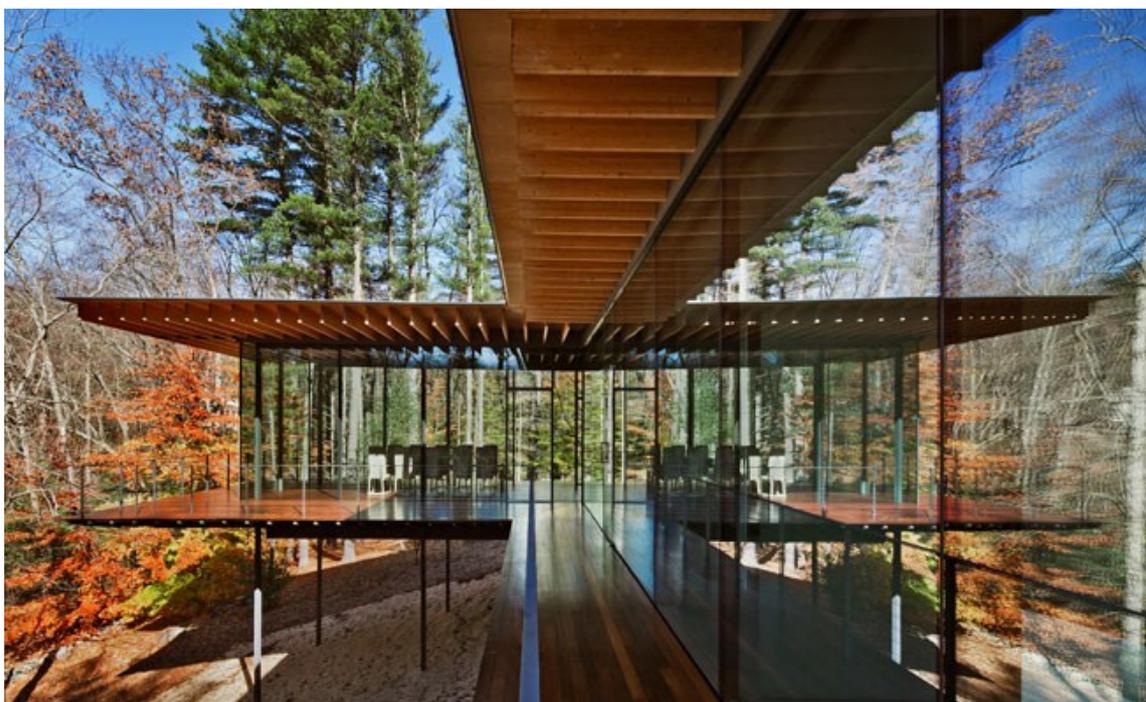
Abbildung 216: Glass / Wood House, Grundriss, 2010, Quelle: <http://archrecord.construction.com>

Das Lee House II verfügte über 4 Schlafzimmer identischer Größe, die symmetrisch an der Nordwest bzw. Südost Seite des Hauses angebracht waren. Bereits im Zuge des Umbaus im Jahr 2004, in dem eine Innenstiege zum (neuen) family room errichtet wurde, wurde eines der Schlafzimmer im Nordwesten entfernt. In diesem Bereich befindet sich auch der Zugang zum Anbau, den Kuma errichtet hat.

Der von Lee gestaltete family living space dient nun ausschließlich als Eingangs- bzw. Wohnbereich, die Küche und das Esszimmer wurden in den Anbau des Hauses verlegt.



**Abbildung 217:** Glass / Wood House, Eingang/Wohnzimmer, 2010, Quelle: <http://archrecord.construction.com>



**Abbildung 218:** Glass / Wood House, Außenansicht (Essplatz), Quelle: <http://kkaa.co.jp>

Der Küchenbereich ist durch transparente Raumteiler aus Edelstahl von der Gangfläche und dem Essplatz abgeteilt, jedoch nicht vollständig getrennt. Den Bauherren war es ein Anliegen, den Zubau in die Landschaft zu integrieren und mit dem Haupthaus so zu verbinden, dass der Charakter von Lee House II nicht verloren geht.

Lee merkt zu Kumas Anbau an, dass es wünschenswert gewesen wäre, die Erweiterung des Hauses so vorzunehmen, dass die Aussenhülle des Originals nicht durchdrungen wird, ergänzt aber, dass ihm der Anbau, vor allem, wie er sich in die Landschaft einfügt, gefällt.<sup>188</sup>



**Abbildung 219:** Glass / Wood House, 2010, Küche und Essplatz, Quelle: <http://kkaa.co.jp>

---

<sup>188</sup> Quelle: Architectural Record, 2010

CONF-Diagramm

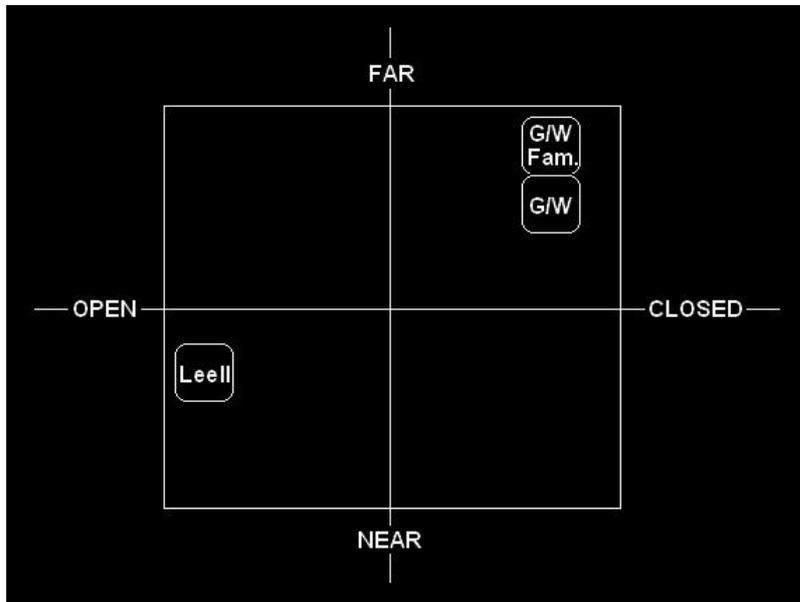


Abbildung 220: CONF-Diagramm, Lee House II, Glass / Wood House

Nach dem Kauf von Lee House II ließen es die neuen Besitzer renovieren und umbauen. Im Souterrain entstand ein Family Room, das Dach wurde leicht angehoben und die Oberlichten vergrößert. John Black Lee fand diese Umbaumaßnahmen sehr gelungen.

2006 wurde Kengo Kuma mit einer Erweiterung des Hauses beauftragt. Kuma sollte unter anderem den zentralen Raum für Wohnen, Essen und Kochen auflösen und ein repräsentatives Speisezimmer sowie eine größere, vom Wohn- und Eingangsbereich getrennte Küche schaffen.

Kuma verband das Haus mit seiner Erweiterung durch einen verglasten Gang. Die neu geschaffene Situation: ein symmetrischer Eingang in Foyer und Wohnbereich, die Achse des Glasganges führt vom Foyer direkt in den Speiseraum.

John Black Lee, der mit dem Entwurf des eigenen Hauses durch einen Raum mit zentraler Feuerstelle, um die sich Wohnen Essen und Kochen gruppieren, eine moderne Interpretation des Lebens um das Feuer schaffen wollte, konnte sich mit der Erweiterung von Kuma nicht anfreunden, da der Charakter des Hauses wesentlich verändert wurde.

Der Anspruch auf Repräsentation sowie eine hierarchische Ordnung der Räume und Funktionen sind in den Vordergrund getreten.

Betrachtet man die Beziehung der (neuen) Küche zum Family Room im Keller am CONF-Diagramm, sieht man, dass die isolierte Position des Familienwohnraums die Hierarchie im Haus noch unterstreicht.

## 8 Gedanken zum Schluss

### 8.1 Gedanken zur geschlossenen Küche

#### **Führte die Rationalisierung zur Küchenzelle?**

Die Rationalisierungsmaßnahmen in der Küche, die im Zuge der Einführung der Haushaltswissenschaften durch Beecher, Frederick und Meyer eingeleitet wurden, legten den Grundstein für die Sichtweise der Küche als abgeschlossene Werkstatt.

In der modernen Wohnküche sind diese Prinzipien mit gleicher Sinnhaftigkeit und Gültigkeit anzuwenden. Die eingeleitete Entwicklung sehe ich vor allem als Basis für optimierte Arbeitsabläufe, Standardisierung, Normung und industrielle Fertigung von Kücheneinrichtungen. Das alles sind Entwicklungen, die sinnvollerweise nicht auf eine spezielle Küchenform zu beschränken sind.

Die Bemühungen der Hauswirtschaftslehre, durch eine funktionelle Trennung der Abläufe und Aufbewahrungsmöglichkeiten hygienische Rahmenbedingungen zu schaffen, müssen nicht zwangsläufig zu einer isolierten Küche führen.

#### **Führten die begrenzten Mittel für den Massenwohnungsbau der 1920er zur Küchenzelle?**

Die Argumentation für die geschlossene Kleinküche in Deutschland war, durch Rationalisierung und die damit verbundene Flächenreduktion der Küche Baukosten zu reduzieren, um mehr Wohneinheiten errichten zu können. Im Roten Wien stand man vor den gleichen Herausforderungen und wählte die Form der Wohnküche, aus den gleichen Gründen; zur Flächenreduktion der Wohneinheiten.

### Wodurch begründet sich die "funktionale" Trennung der Küche vom Wohnraum?

Anhand einer Analyse mittels der CONF-Hypothese wird eine ideologische Differenz zwischen den unterschiedlichen Ansätzen für den sozialen Wohnungsbau in Wien bzw. Frankfurt sichtbar.

Betrachtet man die Abhängigkeiten der geschlossenen Küchenformen im CONF-Diagramm (upward approach), so lässt sich die Aussage treffen, dass sich der Typ mit isolierter Küche (Flatlet) am übergeordneten Typus orientiert (Castle).

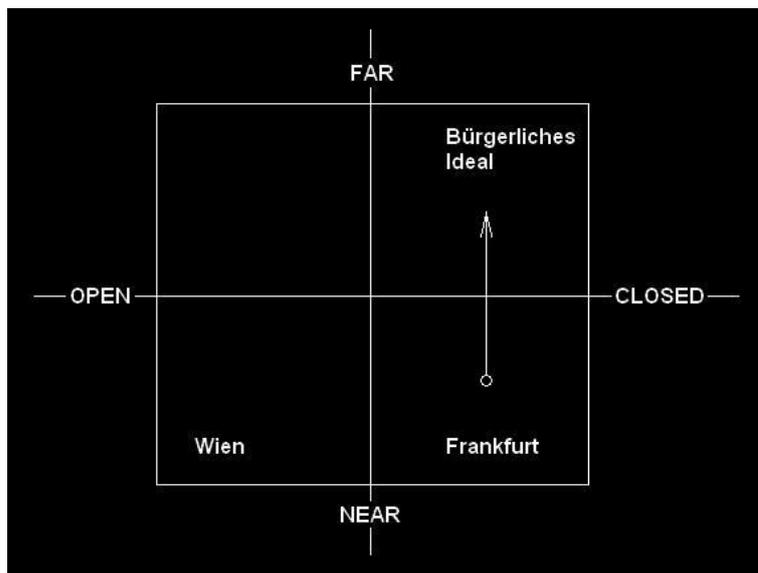


Abbildung 221: CONF-Diagramm, sozialer Wohnungsbau Wien und Frankfurt

Politischer Entscheidungsträger für den Frankfurter Siedlungsbau war v.a. die christlich-soziale Zentrumspartei. Die Beschlüsse des Reichswirtschaftsministeriums von 1929, in denen die "funktionelle Küche" (d.h. isolierte Küche) als das zu präferierende Modell bezeichnet wurde, wurden unter dem Vorsitz eines bürgerlich-demokratischen Ministers gefasst.

Für mich liegt der Schluss nahe, dass der vordergründig funktionellen und rationellen Trennung das Leitbild der Bürgerlichen und ein konservativ-christliches Frauenbild zugrunde liegt. Das würde bedeuten, dass auch die funktionelle Kochzelle die hierarchische Trennung von den Wohnbereichen zum Vorbild hat und diese ideologisch, und nicht intellektuell, eingeleitet wurde.

Die im Roten Wien entstandenen Gemeindebauten, die Wohnküchen vorgesehen haben, sind wiederum von einer sozial-demokratischen Ideologie getragen. In diesem Sinne wurde für die sozial-demokratischen Arbeiter in Wien das integrativ-demokratische Modell der Wohnküche (Cabin) umgesetzt.

Die in Deutschland durch die Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bau- und Wohnungswesen (RFG) belegte "Fehlnutzung" der Wohnungen mit Frankfurter Küche (z.B. durch Umbauten zu Wohnküchen) ist für mich ein weiterer Anhaltspunkt, dass die Planung einer von oben herab verordneten Ideologie entsprach, die nicht mit den Einstellungen der Arbeiter korrelierte<sup>189</sup>.

### Die funktionale Trennung der Kochzelle?

Anhand meiner vorherigen Ausführungen sehe ich den Hintergrund der Trennung aus "funktionellen" Gründen in der aus der Geschichte bekannten Trennung der "dienenden" Räume aus hierarchisch-repräsentativen Gründen.

Der sozialdemokratische Ansatz, der zur Entscheidung für die Wohnküche führt, und der christlich-konservative Ansatz, der die isolierte Küche präferiert, lassen eine weitere Interpretation der CONF-Hypothese zu. Eine politisch motivierte, ideologische Zuteilung von Rechts und Links.

Die linke Seite des CONF-Diagramms (Quadranten Q1 und Q3) kann demnach als sozialistisch-demokratisch, zur Basis hin orientiert, interpretiert werden, die rechte Seite des CONF-Diagramms (Quadranten Q2 und Q4) als christlich-konservativ, mit einer Aufwärtsorientierung.

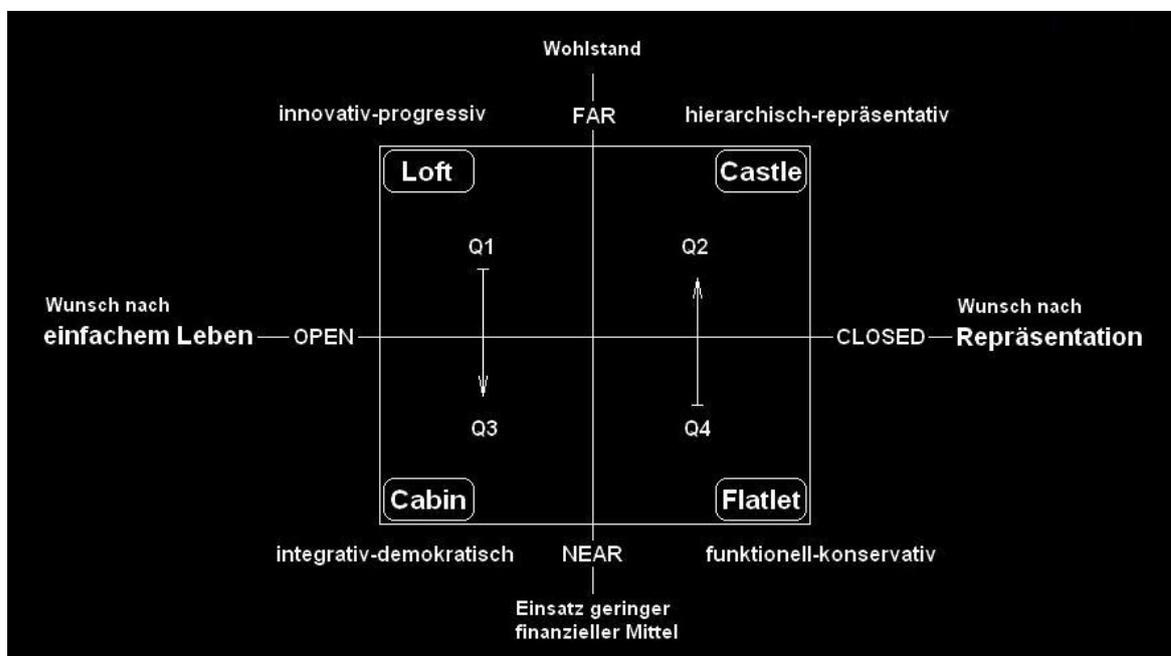


Abbildung 222: CONF-Diagramm, Gesamtübersicht

<sup>189</sup> Ernst May schrieb über die Frankfurter Küche: "Die Wohnküchen sind bei uns so angeordnet, dass der gesamte Wirtschaftsbetrieb abtrennbar ist vom Wohnteil, sodass die Belästigung der Bewohner durch Geruch, Dämpfe und vor allem auch gefühlsmäßige Belästigung durch herumstehende Speisereste, Teller, Schüsseln, Aufwaschlappen und dergleichen wegfällt. Die Einrichtung unserer Küchen dürfte bisher noch nirgends in gleicher Vollkommenheit vorzufinden sein. Quelle: Frankfurter Volksstimme vom 22.09.1926

Zusammengefasst ist meiner Erkenntnis nach die Küchenzelle nicht eine notwendige Folge der Rationalisierung, sondern eine Trennung von Küche und Wohnbereich aus ideologischen Gründen. Das Leitbild<sup>190</sup> der bürgerlichen Wohnung, das sich wiederum an den Domizilen der Adligen orientierte, wurde in Deutschland reduziert auf Kleinwohnungen für christlich-konservative Arbeiterfamilien. Das bedeutet, die Küchenzelle war keineswegs eine notwendige, sondern eine ideologisch gesteuerte Entwicklung.

---

<sup>190</sup> Für Ernst May war 2-geschossige Flachbau die idealste, weil natürlichste Wohnform. "Es sichert der Familie die häusliche Ruhe und Zurückgezogenheit, die gerade in einer stark kollektivistisch reagierenden Epoche ihre besondere Bedeutung erhält. Nie wird die Wohnung im vielgeschossigen Mietshause der Familie und vor allem dem Kinde die gesunden Lebensbedingungen ersetzen können, die das Einfamilienhaus bietet." Quelle: Das neue Frankfurt, Heft 2/3, 1930

## 8.2 Gedanken zur repräsentativen Küche

Das Frankfurter Siedlungsmodell wurde von Ernst May stark beworben und propagiert. Dies ist sicher mit einer der Gründe für die zahllosen Publikationen und den hohen Bekanntheitsgrad der Frankfurter Küche, damals wie heute. Die funktionelle Trennung der Küche war bis in die 70er Jahre, auch bei Neubauten, in Europa weit verbreitet.

Ich denke, dass der ideologische Hintergrund der Trennung von Küche und Wohnraum im Laufe des 20. Jahrhunderts verloren gegangen ist. Während Anfang des Jahrhunderts eine funktionell getrennte Küche noch Assoziationen zu einem wohlhabenden Lebensstil wecken konnte, war Ende des Jahrhunderts wohl kaum jemand von der Trennung zwischen Küche und Wohnraum beeindruckt. Als Repräsentationsmittel dienten vielmehr die Ausstattung und die technischen "Helfer", als die Position der Küche im Grundriss. So wie in Amerika nahmen die technischen Innovationen, die man sich leisten konnte, nach und nach einen Stellenwert ein, der jenen von Bediensteten in den früheren Herrschaftshäusern entsprach.

Durch das in den Hintergrund tretende "Herrschaft-Diener Bild" und die verstärkte Repräsentation durch Besitz, will man mehr "zeigen" und inszenieren, als trennen. Genügte in den 1970ern noch eine Geschirrspülmaschine, um Gäste zu beeindrucken, muss heute das Ensemble Küchenmöblierung und Geräte eine formale Einheit bilden. Diese Designerküchen, in denen meinem persönlichen Eindruck nach, der Grad der Benutzung durch Kochen, linear reziprok zu den eingesetzten finanziellen Mitteln fällt, müssen laufend um aktuelle Trend-Geräte (zur Zeit ein Dampfgarer) erweitert und zur Individualisierung um Designstücke (z.B. einer Espressomaschine im Gegenwert von ungefähr einem Monatseinkommen) ergänzt werden.

Natürlich bestehen weiterhin Formen der getrennten Repräsentationsküche wie bei dem in der Arbeit beschriebenen Royal Pavilion in Brighton. Bei amerikanischen Celebrities ist es derzeit modern, Schauküchen im Gastronomieformat für die engagierten Starköche einzurichten. Wenn in einer solchen Schauküche dem Anspruch nach Repräsentation mit einer Espressomaschine nicht mehr Genüge getan werden kann, bietet sich die Eröffnung einer höchstpersönlichen Starbucks-Filiale im Esszimmer an.

### 8.3 Gedanken zu Designerküchen und Gastrosexuellen

In Europa hat sich die Küche vom Nutz- und Arbeitsraum zum Statussymbol gewandelt. Die 2010 vorgestellte Küche "LIBRARY" des französischen Designers Phillip Stark - eine Synthese von Bücherregal und Küchenzeile - ist in ihrer Konzeption ein Lifestyle Produkt, das aufgrund seiner Abmessungen in einer europäischen Standardküche sicher keinen Platz findet.



**Abbildung 164:** LIBRARY, Starck für Warendorf, Quelle: [www.warendorf.eu](http://www.warendorf.eu)

*Presstext Warendorf: Hochglanz und Deckweiß als Nahrung für Körper und Geist. Die Starck-Kreation LIBRARY lässt Hobby- und Profiköchen viel Raum für Literatur - eine genial ausgefüllte Marktnische aus Meisterhand.*

Die Produkte des Designers stellen Farbe und Form in den Vordergrund und treffen damit den Zeitgeist. Die Formen sind gefällig und sprechen ein breites Publikum an - die Funktion rückt manchmal in den Hintergrund, wie zum Beispiel bei der Zitronenpresse "Juicy Salif". Die skulpturale Form wäre für die Präsentation in einer Galerie geeignet, die Funktion zur Gewinnung von Zitronensaft kann bestenfalls als ausreichend bezeichnet werden. Wahrscheinlich hat jeder Besitzer einer "Juicy Salif" eine zweite und auch billigere Zitronenpresse in der Schublade.

Die "LIBRARY", die auf Messen als zukunftsweisend angepriesen wird, hat ihre Berechtigung als Schauküche, die - überspitzt formuliert - ihre Zielgruppe weder in Leseratten noch in guten Köchen finden wird. Die Entwicklung des Kochens geht in die Richtung, ein Hobby, eine Freizeitbeschäftigung und eine Fertigkeit zu sein, um seine Persönlichkeit auszudrücken - ähnlich wie die Beherrschung eines Musikinstruments.

In Frankreich ist der Begriff des "Gastrosexuellen" entstanden. Bezeichnet werden damit meist männliche Personen, die mit ihrer Fähigkeit, kochen zu können, das andere Geschlecht beeindrucken und verführen möchten. Die Küche dient ihnen als Bühne. Die Aufstellung der Küche im Wohnraum, der zum Zuschauerraum wird, ist ein Muss.



**Abbildung 223:** JUICY SALIF, Starck für Alessi, Quelle: [www.alessi.it](http://www.alessi.it)

## 8.4 Exkurs: Internationale Küchen-Entwürfe und Raumkonzepte

### 8.4.1 Hideaway Kitchen (Magda Masalska & Marta Pala, Polen)

Dem Konzept für Koch- und Essbereich für das Jahr 2020 liegt zugrunde, dass sowohl Küche als auch Essbereich pro Tag für immer kürzere Zeitspannen verwendet werden. Die beiden Kücheninseln dieses Entwurfs lassen sich daher (solarbetrieben) im Boden versenken, um vor allem in kleineren Wohnungen oder Häusern Platz für andere Aktivitäten zu schaffen.



Abbildung 224: Hideaway kitchen (1), Masalka & Pala, Quelle: [www.thedesighnhome.com](http://www.thedesighnhome.com)



Abbildung 225: Hideaway kitchen (2), Masalka & Pala, Quelle: [www.thedesighnhome.com](http://www.thedesighnhome.com)

#### 8.4.2 All in one kitchen (Sebastien Poupeau für Fagor Brandt, Frankreich)

Dieser Entwurf interpretiert die Küche als Zentrum, in dem Koch und Gäste miteinander kommunizieren und Kommunikationsmedien bedienen. Über die fix installierte Technik in der Bar wird die Küche bedient, Musik und Internet gesteuert.



Abbildung 226: all in one kitchen, Poupeau, Quelle: [www.yankodesign.com](http://www.yankodesign.com)

#### 8.4.3 Küche der Zukunft (Ora Ito für Gorenje, Frankreich)

Presstext Gorenje: **Simplexity**, die "neue effiziente Klugheit". Sie bietet maximale Auswahl nützlicher Ausstattungsmerkmale bei einfacher Handhabung und Bedienung. Simplexity ist mit der neuen Designlinie Ora-İto von Gorenje Realität geworden. Dabei arbeitet komplexe Technologie dezent und wirksam hinter einer minimalistischen Fassade; das macht die Produkte einzigartig.<sup>191</sup>



Abbildung 227: Küche der Zukunft, Ito, Quelle: [www.ora-ito.com](http://www.ora-ito.com)

<sup>191</sup> Quelle: [www.gorenje-oraito.com](http://www.gorenje-oraito.com)

### 8.4.4 Elements Modular Kitchen (Matthew Gilbride, USA)

Elekrolux hat im Rahmen der "Design Lab Competition" Studenten eingeladen, ihr Konzept der Küche für das Jahr 2050 vorzustellen. Der Industriedesign Student Gilbride hat sich bei seinem Entwurf an Schiffsküchen und am Wabenbau von Bienen orientiert. Um die wesentlichen Grundfunktionen einer Küche abzudecken, werden nur wenige Elemente benötigt, die sich jedoch, abhängig vom vorhandenen Raum und dem Wohnkonzept beliebig erweitern lassen, sodass auch die Verbindung von Küche mit Ess- und Wohnbereich möglich ist.

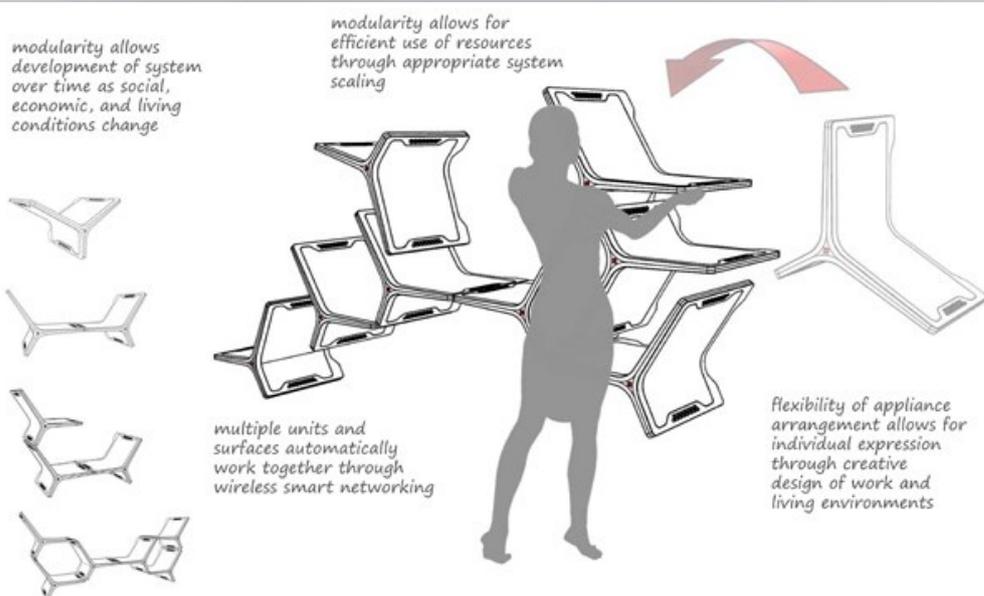


Abbildung 228: Elements Modular Kitchen, Gilbride, Quelle: [www.ncsu.edu](http://www.ncsu.edu)

#### 8.4.5 b2 (EOOS für Bulthaup, Österreich)

Das Wiener Designstudio EOOS hat - ausgehend vom ursprünglichen Lebensraum mit Wasser- und Feuerstelle - eine offene und mobile Küche entwickelt. Die Entwerfer<sup>192</sup> definieren die Küchenwerkstatt im Sinne einer Werkbank (Feuer- und Wasserstelle), eines Werkschranks (Kochwerkzeug) und eines Geräteschranks (Backofen, Geschirrspüler und Kühlschrank).



Abbildung 229: b2, EOOS, Quelle: www.eoos.com

In einem Interview<sup>193</sup> geben die Designer an, dass sie zu ihrem Entwurf unter anderem ein Stich der päpstlichen Küche des 16. Jahrhunderts, der eine Art offene Küchenwerkstatt zeigt, inspiriert hat. Für sie ist "der Unterschied zwischen einer Werkstatt und einer Nicht-Werkstatt das Ordnungsprinzip, da ein Handwerker ein anderes Ordnungsprinzip als das Universum einer Einbauküche hat".

Auf die Frage nach den Trends im Küchendesign geben sie zur Antwort: "Die Küche der Zukunft ist fettreduziert, essenziell, fantasievoll, gesund und abwechslungsreich. Das sollte für die tägliche Nahrung genauso gelten wie es im übertragenen Sinn für das Design der Küchenschränke gelten muss. Außerdem sollte die Küche der Zukunft den wirklichen Bedürfnissen der darin lebenden Menschen angepasst sein.

<sup>192</sup> Gernot Bohmann, Harald Gründl, Martin Bergmann, www.eoos.com

<sup>193</sup> Quelle: Diners Club Magazin, Ausgabe 05/2011

Als Nutzer oder Nutzerin sollte man den Mut haben, sich nur dann einen Mikrowellenherd an die Wand zu schrauben, wenn man nicht kocht - oder aber auch das größte Zimmer einer Wohnung ganz dem Kochen zu widmen, wenn das mehr dem alltäglichen Anspruch entspricht. Küchendesign der Zukunft sollte also Möglichkeiten bieten, diese individuellen Bedürfnisse in Einrichtung zu übersetzen."

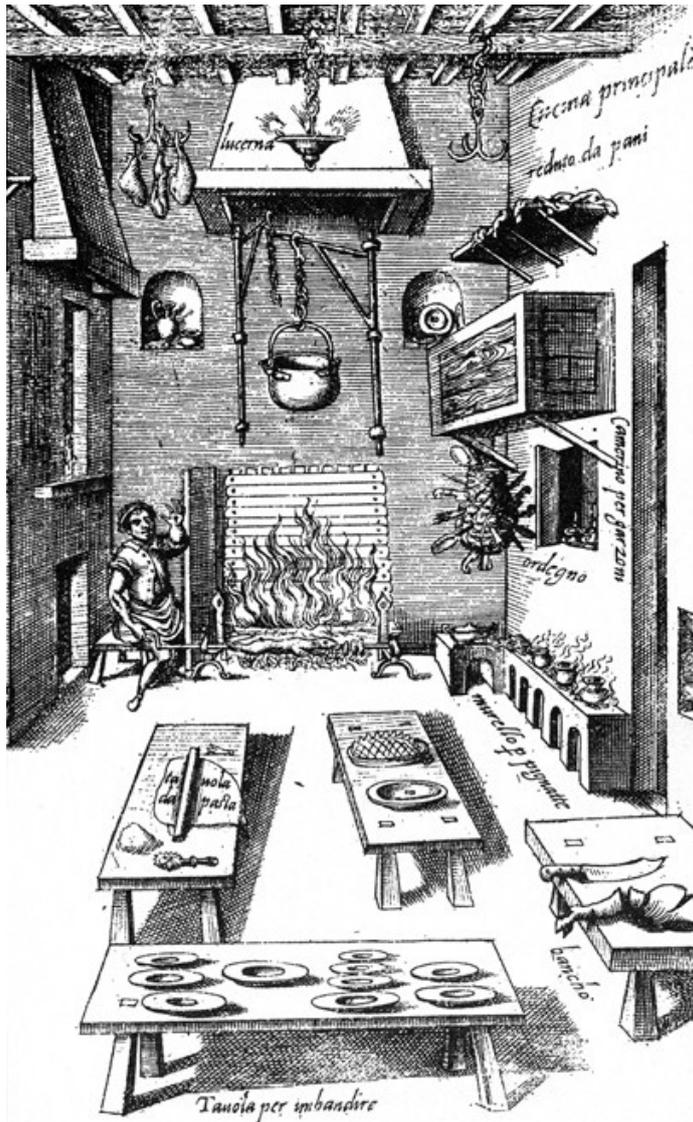


Abbildung 230: Stich der päpstlichen Küche, 1570, Bartolomeo Scappi<sup>194</sup>, Quelle: www.loc.gv

Die Frage nach ihren Lieblingsdesignstück beantworten die Designer mit "Schwierige Frage. Bei uns im Büro ist es wohl die Espressomaschine..."

<sup>194</sup> Bartolomeo Scappi; berühmter Koch der Renaissance, u.a. für mehrere Papste, L' arte et prudenza d' un mastro Cuoco

#### 8.4.6 Kamido (Menno Kroezen für Panasonic, Japan)

Der niederländische Designer Menno Kroezen hat für Panasonic auf Basis der Ergebnisse umfangreicher Verbraucheranalysen ein Küchenkonzept entwickelt, das den japanischen Kochprozess unterstützt und mit wenigen Handgriffen an die einzelnen Prozessschritte angepasst werden kann.

Ein weiterer Schwerpunkt des Konzepts liegt auf der Optimierung des benötigten Raums, um die vorwiegend geringen Größen japanischer Küchen bzw. Wohnungen zu berücksichtigen. Dem Sicherheitsaspekt wurde ebenfalls Rechnung getragen, die Küchengeräte sind in den Küchenblock integriert und die Kochplatten so abdeckbar, dass sich vor allem Kinder nicht verbrennen können.



Abbildung 231: Kamido (1), Kroezen, Quelle: [www.mennokroezen.nl](http://www.mennokroezen.nl)

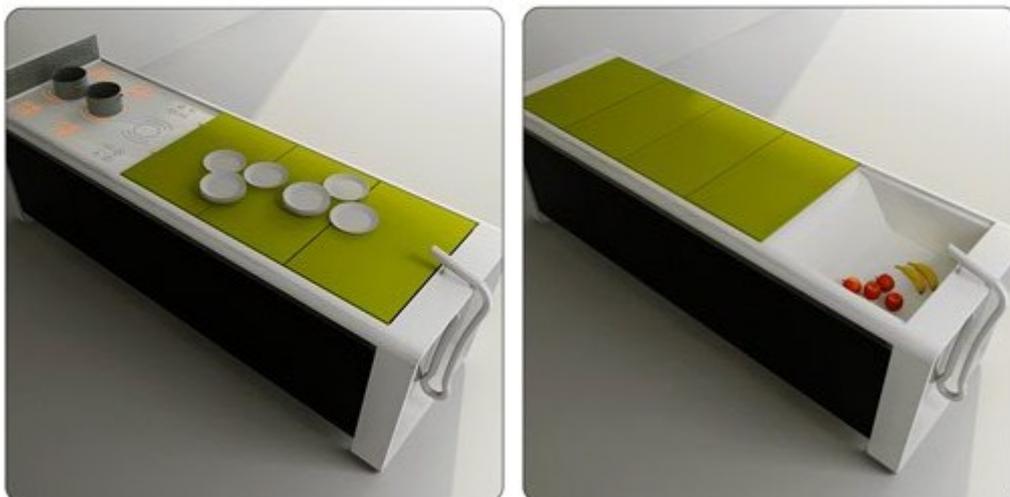


Abbildung 232: Kamido (2), Kroezen, Quelle: [www.mennokroezen.nl](http://www.mennokroezen.nl)

### 8.4.7 Kenchikukagu (Atelier OPA, Japan)

Das japanische Atelier OPA (Original Products and Architecture) hat mit der Serie "Kenchikukagu" ebenfalls ein Konzept entwickelt, das auf die teilweise beschränkten Raumverhältnisse in Japan Rücksicht nimmt. Die Serie umfasst eine mobile Küche, einen mobilen Arbeitsplatz sowie einen mobilen Schlafplatz (erhältlich ab ca. 6.000.- Euro).



Abbildung 233: Kenchikukagu, Atelier OPA, Quelle: [www.atelier-opa.com](http://www.atelier-opa.com)



Abbildung 234: Kenchikukagu, mobile Küche, Atelier OPA, Quelle: [www.atelier-opa.com](http://www.atelier-opa.com)

### 8.4.8 Domo arigato Mr. Roboto

Die Begeisterung der Japaner für Robotik macht auch vor der Küche nicht Halt.



Abbildung 235: KAR (Kitchen Assist Robot), Panasonic & University of Tokyo



Abbildung 236: future kitchen robot, University of Tokyo



**Abbildung 237:** Motoman SDA 10, Yaskawa Electric

Im Restaurant FA-men (Abkürzung für Fully Automated Ramen<sup>195</sup>) in Tokyo wird bereits von Robotern gekocht:



**Abbildung 238:** Roboter-Küchenchefs, Restaurant FA-men, Hersteller AISEI

Sollten sich diese Visionen der Robotik-Ingenieure erfüllen, könnte in Zukunft aus der Kochwerkstatt der Kochmaschinenraum werden. Diesfalls wäre mit einer Übernahme der Küche durch Männer zu rechnen.

---

<sup>195</sup> "Beliebte Japanische" Nudelsuppe"

## 8.5 Gedanken zur Wohnküche

Neben den Küchenobjekten und Designerküchen, die eine Wohnküche als Bühne benötigen, glaube ich, dass die überwiegende Mehrheit der Konsumenten ihre Wohnküchen als "Bühne" für die Familie vorsieht.

Die zur Jahrhundertwende bestehende Assoziation der Wohnküche mit Armut und schlechten hygienischen Bedingungen wechselte zu einem Verständnis der Wohnküche als Kommunikationszentrum für die Familie und Mittelpunkt des Hauses.

### Der Aufbruch zum Durchbruch

Als in den 1970ern in Europa die "amerikanische Küche" zu einem neuen Leitbild für viele Familien wurde, begann (für jene, die den Aufwand nicht scheuten und es sich leisten konnten) der Aufbruch zum Durchbruch. Waren Wohn- oder Esszimmer benachbart zur Küche, führte dies zumindest zu einer kleinen Durchreiche. Bei entschlossfreudigeren Familien sah man größere Durchbrüche oder Komplettumbauten zur Wohnküche durch Schleifen der Wände. War der Grundriss nicht günstig, wurden Küchen mit benachbarten Kabinetten zusammengelegt. War auch das nicht möglich, wurde versucht, ein kleinen Essplatz oder zumindest ein kleines Board mit zwei Hockern in der Küche vorzusehen.

### CONF-Diagramm Durchbruch

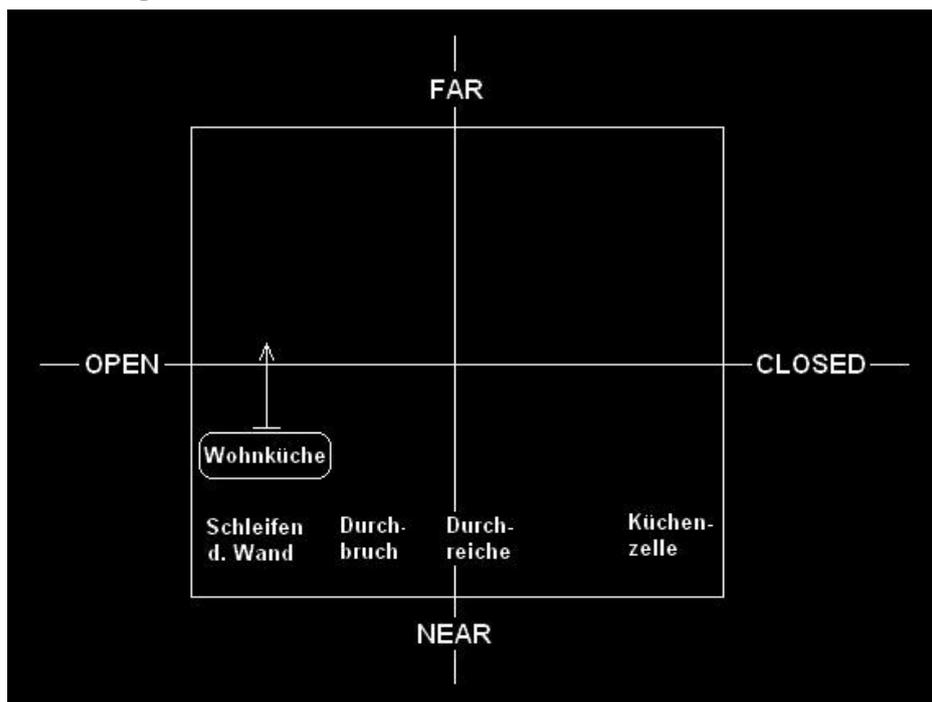


Abbildung 239: CONF-Diagramm, 1970er Umbauten und Wohnküche heute

Das CONF-Diagramm zeigt die Veränderung der Wohnungen von funktionell-konservativ (Flatlet) auf integrativ-demokratisch (Cabin) und lässt auch Rückschlüsse auf die neue Einstellung der Bewohner zu.

Anhand der CONF-Hypothese würde sich die heutige Wohnküche als integrativ-demokratisch darstellen lassen. Aufgrund von steigendem Wohlstand und Bildung zeigt sich eine Entwicklung zu innovativ-progressiv.

Es könnte sein, dass wir in Zukunft anstelle der Aufteilung von Küche, Esszimmer, Wohnzimmer und Schlafzimmer von einem Kommunikationsraum und persönlichen Bereichen sprechen.

Die Tendenz zur Wohnküche ist in Amerika, Japan und Europa zu beobachten. Für mich ist das ein Zeichen dafür, dass das Verlangen der Menschen nach gemeinschaftlicher Atmosphäre und einem vereinigten Familienleben - über kulturelle Unterschiede hinaus - gleich ist.

## 8.6 Bezug zur laufenden Entwicklung

Aus den in den CONF-Diagrammen beschriebenen Zusammenhängen erkläre ich mir die derzeitige Rückkehr zur Wohnküche einerseits aus finanziellen Überlegungen der Planer, die kompaktere Wohneinheiten günstiger und leichter vertreiben können, andererseits sehe ich den Hauptgrund in der Nachfrage und in der Akzeptanz der Bewohner nach Wohnküchen - und daher - dem Wunsch nach dem einfachen Leben.

Das "hektische Leben" und die Doppelbelastungen durch Beruf und Organisation des Alltags leiten uns zum Wohnküchenkonzept. Trotz dem Wunsch der Anordnung einer offenen Küche besteht der Anspruch auf optimierte Abläufe, die wir heute in allen Lebensbereichen vorfinden.

Weil Menschen aber nicht auf rationelle Abläufe zu reduzieren sind, werden weiterhin das Bedürfnis nach Individualität, der Wunsch nach Repräsentation und das Bedürfnis, sich mit anderen zu messen, bestehen.

Im Spannungsfeld zwischen Repräsentation und dem "einfachen Leben" ist die Espressomaschine in der Wohnküche zu verstehen. Die Ausstattung der Küche dient dem Ausdruck der Individualität und ist ein Mittel geworden, um sich mit anderen zu messen. Kulturell bedingte Ausstattungsunterschiede erklären sich, nach meiner Meinung, auch durch die Individualität der Völker (bei gleichen Bedürfnissen). Die Reinform der Espressomaschine ist die Küche, die selbst zur Ausstattung wird.

Das Küchenobjekt (z.B. Küchenboot, siehe Kap. 8.6.2 Ein Schiff wird Kochen - Alnos Küche für Leichtmatrosen & Landratten, Seite 270) ist heute die höchste Form der Repräsentation über die Küche (im Spannungsfeld mit dem einfachen Leben).

Ich glaube, dass der Status dieser Küchenform und der über das Objekt gelebte Geltungsdrang bereits eine Abkehr von der Idee des einfachen Lebens darstellt und diese Form eine andere Bezeichnung als Wohnküche benötigt. Ich würde sie als moderne Form der "Schauküche", als "Showküche" bezeichnen.

Nachfolgend werden zwei aktuelle Berichte aus "Detail daily" wiedergegeben; der erste Artikel zeigt den Wunsch nach dem einfachen Leben (ein bisschen Show), der zweite die "Showküche" (die reine Show).

Die ursprüngliche Frage, warum Küchen ins Wohnzimmer "wandern" und es akzeptabel ist, für eine Espressomaschine ein Durchschnittsmonatsgehalt auszugeben, würde ich mit dem wachsenden Wunsch nach dem einfachen Leben, gepaart mit dem Bedürfnis nach Individualität und Repräsentation, beantworten.

### 8.6.1 Zurück an die Feuerstelle - la cucina von Matteo Thun<sup>196</sup>



Da lob ich mir das gute alte offene Feuer!!! Foto: Nina Shell

Neben sehr viel High Tech, Glas, Aluminium und Edelstahl, Materialien die quer durch die Living Kitchen dominieren, tut das Projekt La Cucina, ein Kollektivprojekt von Maurizio Riva (Riva 1920), Matteo Thun & Antonio Rodriguez und David Venables, AHEC, den Augen und den Sinnen richtig gut.

Das Prinzip Feuerstelle, Sammel- und Versammlungsplatz seit Urzeiten, ist seit vielen Jahren wieder Hauptthema bei vielen Küchenherstellern und natürlich auch Architekten, die längst die vier Quadratmeter großen Standard-Kochknäste verweigern und die Küche als Mittelpunkt des Hauses und vor allem des Zusammenlebens zelebrieren.

Das Projekt 'La Cucina' ist eine Hommage an eine mediterrane Küche - eine Hommage an das Material Holz. 'La Cucina' zollt der Tradition, der Authentizität, den wirklichen Werten auf moderne Weise Tribut - so das Statement von Matteo Thun.

Die Küche ist ein Ort der täglichen Zusammenkunft. Hier wird gegessen, getrunken, geteilt - die Küche ist der Raum zum Kommunizieren und damit ein zentraler Ort im mediterranen Haus. Die Küche birgt Wärme und bedeutet Genuss und Vergnügen.

<sup>196</sup> Quelle: Detail daily der Blog, 18. Jänner 2011, Architektur // Design // Materialien

Die Leidenschaft für Holz in seiner natürlichsten, ursprünglichsten Form hat Maurizio Riva und Matteo Thun vor langer Zeit zusammengeführt.

Nahe liegend, dass auch das gemeinsame Küchenprojekt weitgehend aus Holz und so ursprünglich wie möglich gestaltet ist: mit einem Platz für Feuer, einem Platz für Wasser und einem Platz zum Essen - dies ist der Mittelpunkt der Küche, um zusammen zu sein.

Es schien natürlich, weitere Partner einzuladen, um diese Küche als Kollektivprojekt zu realisieren. Partner, deren Produkte ebenfalls einen nachhaltigen Ansatz bieten und für höchste Qualität bei Form und Material bürgen. Der Mittelpunkt der Küche, der Essplatz, ist aus Holz von AHEC gefertigt. Amerikanische, rote Eiche und Walnussholz wurden aus der gemeinsamen Installation 'Wooden Beacons' von Riva 1920, Matteo Thun und AHEC für die Salone del Mobile 2010, für LA CUCINA wiederverwendet.

Wie bei einem guten italienischen Gericht wurden nur die allerbesten Zutaten verwendet - um den wirklichen Zweck der mediterranen Küche zu erfassen und entsprechend zu übertragen - auf moderne Art. Sehr gelungen, das Projekt, wie wir finden.

## 8.6.2 Ein Schiff wird Kochen - Alnos Küche für Leichtmatrosen & Landratten<sup>197</sup>



Mit dem Interior Innovation Award ausgezeichnet: Die Kombüse, die eigentlich ein ganzes Boot zum Kochen ist von Alno. Foto: Nina Shell

Marecucina heißt der Design-Knüller von Alno, der aktuell zweimal auf der imm cologne zu finden ist - auf dem walk of fame der mit dem Interior Innovation Award 2011 ausgezeichneten Neuheiten - und natürlich auf dem Alno Stand in der Living Kitchen.

Mit ihrer eleganten Form ist diese einzigartige Küche eine Hommage an die maritime Lebensart. Hochwertige Materialien, sanfte Formen und attraktive Details wecken Assoziationen zur nautischen Welt und geben dem Ambiente eine exklusive Ausstrahlung. Natürlicher Nussbaum und weiß glänzender Lack, brillanter Chrom und mildes Licht begeistern und sprechen alle Sinne an. Der Interior Innovation Award gehört weltweit zu den höchsten angesehenen Designpreisen der Einrichtungsbranche und wurde von der imm cologne initiiert, die auch Träger des Wettbewerbs ist.

Wir finden: Mal was anderes, fühlt sich gut an - und wer wirklich bootsbesessen ist, wird sich auch dazu entschließen können, sein liebstes Hobby ins Zuhause zu integrieren. Einen Extrapunkt gibt es für den Anlege-Poller als Bar oder Frühstückstresen. Für Porsche-Fans gibts von Poggenpohl schließlich auch eine Küche, wenn die auch nicht ganz so PS-stark ist.

<sup>197</sup> Quelle: Detail daily der Blog, 19. Jänner 2011, Architektur // Design // Materialien

## 9 ANHANG

### 9.1 Kapitel aus: "A Treatise on Domestic Economy", H. Beecher-Stowe, 1843

CHAPTER I.	PECULIAR RESPONSIBILITIES OF AMERICAN WOMEN
CHAPTER II.	DIFFICULTIES PECULIAR TO AMERICAN WOMEN
CHAPTER III.	REMEDIES FOR THE PRECEDING DIFFICULTIES
CHAPTER IV.	ON DOMESTIC ECONOMY AS A BRANCH OF STUDY
CHAPTER V.	ON THE CARE OF HEALTH
CHAPTER VI.	ON HEALTHFUL FOOD
CHAPTER VII.	ON HEALTHFUL DRINKS
CHAPTER VIII.	ON CLOTHING
CHAPTER IX.	ON CLEANLINESS
CHAPTER X.	ON EARLY RISING
CHAPTER XI.	ON DOMESTIC EXERCISE
CHAPTER XII.	ON DOMESTIC MANNERS
CHAPTER XIII.	ON THE PRESERVATION OF A GOOD TEMPER IN A HOUSEKEEPER
CHAPTER XIV.	ON HABITS OF SYSTEM AND ORDER
CHAPTER XV.	ON GIVING IN CHARITY
CHAPTER XVI.	ON ECONOMY OF TIME AND EXPENSES
CHAPTER XVII.	ON HEALTH OF MIND
CHAPTER XVIII.	ON THE CARE OF DOMESTICS
CHAPTER XIX.	ON THE CARE OF INFANTS
CHAPTER XX.	ON THE MANAGEMENT OF YOUNG CHILDREN
CHAPTER XXI.	ON THE CARE OF THE SICK
CHAPTER XXII.	ON ACCIDENTS AND ANTIDOTES
CHAPTER XXIII.	ON DOMESTIC AMUSEMENTS AND SOCIAL DUTIES
CHAPTER XXIV.	ON THE CONSTRUCTION OF HOUSES
CHAPTER XXV.	ON FIRES AND LIGHTS
CHAPTER XXVI.	ON WASHING
CHAPTER XXVII.	ON STARCHING, IRONING, AND CLEANSING
CHAPTER XXVIII.	ON WHITENING, CLEANSING, AND DYEING
CHAPTER XXX.	ON THE CARE OF PARLORS
CHAPTER XXXI.	ON THE CARE OF BREAKFAST AND DINING-ROOMS
CHAPTER XXXII.	ON THE CARE OF CHAMBERS AND BEDROOMS
CHAPTER XXXIII.	ON THE CARE OF THE KITCHEN, CELLAR, AND STOREROOM
CHAPTER XXXIV.	ON SEWING, CUTTING, AND MENDING
CHAPTER XXXV.	ON THE CARE OF YARDS AND GARDENS
CHAPTER XXXVI.	ON THE PROPAGATION OF PLANTS
CHAPTER XXXVII.	ON THE CULTIVATION OF FRUIT
CHAPTER XXXVIII.	MISCELLANEOUS DIRECTIONS

## 9.2 Übersicht der in dieser Arbeit nicht enthaltenen CSH Entwürfe

Um einen Überblick über alle im Rahmen des CSH Programms vorgestellten Entwürfe und Projekte zu ermöglichen, werden nachfolgend auch jene angeführt, die im Rahmen dieser Arbeit nicht im Detail behandelt wurden.

#3: William W. WURSTER and Theodore BERNARDI, 1945-49

#4: Ralph RAPSON, Greenbelt House, 1945

#5: Whitney R. SMITH, Loggia House, 1945

#6: Richard NEUTRA, Omega, 1945

#7: Thornton ABELL, 1945-48

#11: Julius Ralph DAVIDSON, 1945-46

#12: Whitney R. SMITH, 1946

#13: Richard NEUTRA, Alpha, 1946

#15: Julius Ralph DAVIDSON, 1947

#16: Rodney WALKER, 1946-47

#17: Rodney WALKER, 1947

#18: Rodney WALKER, West House, 1947-48

#16: Craig ELLWOOD, 1952-53

#17: Craig ELLWOOD, 1954-55

#19: Don KNORR, 1957

#21: Richard NEUTRA, 1947

CSH 1950, Raphael SORIANO, 1950

#24: A. Quincy JONES und Frederick E. EMMONS, 1961

#26: Edward KILLINGSWORTH, BRADY & SMITH Associates, 1962

#27: CAMPPELL & WONG, 1963

#28: BUFF & HENSMAN, 1965-66

CSA #1: Alfred N. BEADLE und Alan. A. DAILEY, 1964

CSA #2: KILLINGSWORTH-BRADY & Associates, 1964

### 9.3 Christopher Alexander: A Pattern Language - Übersicht aller Patterns

- |     |                                   |     |                                         |
|-----|-----------------------------------|-----|-----------------------------------------|
| 1.  | INDEPENDENT REGIONS               | 48. | HOUSING IN BETWEEN                      |
| 2.  | THE DISTRIBUTION OF TOWNS         | 49. | LOOPED LOCAL ROADS                      |
| 3.  | CITY COUNTRY FINGERS              | 50. | T JUNCTIONS                             |
| 4.  | AGRICULTURAL VALLEYS              | 51. | GREEN STREETS                           |
| 5.  | LACE OF COUNTRY STREETS           | 52. | NETWORK OF PATHS AND CARS               |
| 6.  | COUNTRY TOWNS                     | 53. | MAIN GATEWAYS                           |
| 7.  | THE COUNTRYSIDE                   | 54. | ROAD CROSSING                           |
| 8.  | MOSAIC OF SUBCULTURES             | 55. | RAISED WALK                             |
| 9.  | SCATTERED WORD                    | 56. | BIKE PATHS AND RACKS                    |
| 10. | MAGIC OF THE CITY                 | 57. | CHILDREN IN THE CITY                    |
| 11. | LOCAL TRANSPORT AREAS             | 58. | CARNIVAL                                |
| 12. | COMMUNITY OF 7000                 | 59. | QUIET BACKS                             |
| 13. | SUBCULTURE BOUNDARY               | 60. | ACCESSIBLE GREEN                        |
| 14. | IDENTIFIABLE NEIGHBORHOOD         | 61. | SMALL PUBLIC SQUARES                    |
| 15. | NEIGHBORHOOD BOUNDARY             | 62. | HIGH PLACES                             |
| 16. | WEB OF PUBLIC TRANSPORTATION      | 63. | DANCING IN THE STREET                   |
| 17. | RING ROADS                        | 64. | POOLS AND STREAMS                       |
| 18. | NETWORK OF LEARNING               | 65. | BIRTH PLACES                            |
| 19. | WEB OF SHOPPING                   | 66. | HOLY GROUND                             |
| 20. | MINI-BUSES                        | 67. | COMMON LAND                             |
| 21. | FOUR-STORY LIMIT                  | 68. | CONNECTED PLAY                          |
| 22. | NINE PER CENT PARKING             | 69. | PUBLIC OUTDOOR ROOM                     |
| 23. | PARALLEL ROADS                    | 70. | GRAVE SITES                             |
| 24. | SACRED SITES                      | 71. | STILL WATER                             |
| 25. | ACCESS TO WATER                   | 72. | LOCAL SPORTS                            |
| 26. | LIFE CYCLE                        | 73. | ADVENTURE PLAYGROUND                    |
| 27. | MEN AND WOMEN                     | 74. | ANIMALS                                 |
| 28. | ECCENTRIC NUCLEUS                 | 75. | THE FAMILY                              |
| 29. | DENSITY RINGS                     | 76. | HOUSE FOR A SMALL FAMILY                |
| 30. | ACTIVITY NODES                    | 77. | HOUSE FOR A COUPLE                      |
| 31. | PROMENADE                         | 78. | HOUSE FOR ONE PERSON                    |
| 32. | SHOPPING STREET                   | 79. | YOUR OWN HOME                           |
| 33. | NIGHT LIFE                        | 80. | SELF-GOVERNING WORKSHOPS<br>AND OFFICES |
| 34. | INTERCHANGE                       | 81. | SMALL SERVICES WITHOUT RED<br>TAPE      |
| 35. | HOUSEHOLD MIX                     | 82. | OFFICE CONNECTIONS                      |
| 36. | DEGREES OF PUBLICNESS             | 83. | MASTER AND APPRENTICES                  |
| 37. | HOUSE CLUSTER                     | 84. | TEENAGE SOCIETY                         |
| 38. | ROW HOUSES                        | 85. | SHOPFRONT SCHOOLS                       |
| 39. | HOUSING HILL                      | 86. | CHILDREN'S HOME                         |
| 40. | OLD PEOPLE EVERYWHERE             | 87. | INDIVIDUALLY OWNED SHOPS                |
| 41. | WORK COMMUNITY                    | 88. | STREET CAFE                             |
| 42. | INDUSTRIAL RIBBON                 | 89. | CORNER GROCERY                          |
| 43. | UNIVERSITY AS A MARKET PLACE      | 90. | BEER HALL                               |
| 44. | LOCAL TOWN HALL                   | 91. | TRAVELLER'S INN                         |
| 45. | NECKLACE OF COMMUNITY<br>PROJECTS | 92. | BUS STOP                                |
| 46. | MARKET OF MANY SHOPS              | 93. | FOOD STANDS                             |
| 47. | HEALTH CENTER                     |     |                                         |

- 
- |      |                                 |      |                                  |
|------|---------------------------------|------|----------------------------------|
| 94.  | SLEEPING IN PUBLIC              | 143. | BED CLUSTERS                     |
| 95.  | BUILDING COMPLEX                | 144. | BATHING ROOM                     |
| 96.  | NUMBER OF STORIES               | 145. | BULK STORAGE                     |
| 97.  | SHIELDED PARKING                | 146. | FLEXIBLE OFFICE SPACE            |
| 98.  | CIRCULATION REALMS              | 147. | COMMUNAL EATING                  |
| 99.  | MAIN BUILDING                   | 148. | SMALLWORK GROUPS                 |
| 100. | PEDESTRIAN STREET               | 149. | RECEPTION WELCOMES YOU           |
| 101. | BUILDING THOROUGHFARE           | 150. | A PLACE TO WAIT                  |
| 102. | FAMILY OF ENTRANCES             | 151. | SMALL MEETING ROOMS              |
| 103. | SMALL PARKING LOTS              | 152. | HALF-PRIVATE OFFICE              |
| 104. | SITE REPAIR                     | 153. | ROOMS TO RENT                    |
| 105. | SOUTH FACING OUTDOORS           | 154. | TEENAGER S COTTAGE               |
| 106. | POSITIVE OUTDOOR SPACE          | 155. | OLD AGE COTTAGE                  |
| 107. | WINGS OF LIGHT                  | 156. | SETTLED WORK                     |
| 108. | CONNECTED BUILDINGS             | 157. | HOME WORKSHOP                    |
| 109. | LONG THIN HOUSE                 | 158. | OPEN STAIRS                      |
| 110. | MAIN ENTRANCE                   | 159. | LIGHT ON TWO SIDES OF EVERY ROOM |
| 111. | HALF-HIDDEN GARDEN              | 160. | BUILDING EDGE                    |
| 112. | ENTRANCE TRANSITIONS            | 161. | SUNNY PLACE                      |
| 113. | CAR CONNECTION                  | 162. | NORTH FACE                       |
| 114. | HIERARCHY OF OPEN SPACE         | 163. | OUTDOOR ROOM                     |
| 115. | COURTYARDS WHICH LIVE           | 164. | STREET WINDOWS                   |
| 116. | CASCADE OF ROOFS                | 165. | OPENING TO THE STREET            |
| 117. | SHELTERING ROOF                 | 166. | GALLERY SURROUND                 |
| 118. | ROOF GARDEN                     | 167. | SIX-FOOT BALCONY                 |
| 119. | ARCADES                         | 168. | CONNECTION TO THE EARTH          |
| 120. | PATHS AND GOALS                 | 169. | TERRACED SLOPE                   |
| 121. | PATH SHAPE                      | 170. | FRUIT TREES                      |
| 122. | BUILDING FRONTS                 | 171. | TREE PLACES                      |
| 123. | PEDESTRIAN DENSITY              | 172. | GARDEN GROWING WILD              |
| 124. | ACTIVITY POCKETS                | 173. | GARDEN WALL                      |
| 125. | STAIR SEATS                     | 174. | TRELLISED WALK                   |
| 126. | SOMETHING ROUGHLY IN THE MIDDLE | 175. | GREENHOUSE                       |
| 127. | INTIMACY GRADIENT               | 176. | GARDEN SEAT                      |
| 128. | INDOOR SUNLIGHT                 | 177. | VEGETABLE GARDEN                 |
| 129. | COMMON AREAS AT THE HEART       | 178. | COMPOST                          |
| 130. | ENTRANCE ROOM                   | 179. | ALCOVES                          |
| 131. | THE FLOW THROUGH ROOMS          | 180. | WINDOW PLACE                     |
| 132. | SHORT PASSAGES                  | 181. | THE FIRE                         |
| 133. | STAIRCASE AS A STAGE            | 182. | EATING ATMOSPHERE                |
| 134. | ZEN VIEW                        | 183. | WORKSPACE ENCLOSURE              |
| 135. | TAPESTRY OF LIGHT AND DARK      | 184. | COOKING LAYOUT                   |
| 136. | COUPLE S REALM                  | 185. | SITTING CIRCLE                   |
| 137. | CHILDREN S REALM                | 186. | COMMUNAL SLEEPING                |
| 138. | SLEEPING TO THE EAST            | 187. | MARRIAGE BED                     |
| 139. | FARMHOUSE KITCHEN               | 188. | BED ALCOVE                       |
| 140. | PRIVATE TERRACE ON THE STREET   | 189. | DRESSING ROOM                    |
| 141. | A ROOM OF ONE S OWN             | 190. | CEILING HEIGHT VARIETY           |
| 142. | SEQUENCE OF SITTING SPACES      | 191. | THE SHAPE OF INDOOR SPACE        |

- 
- |      |                                 |      |                                       |
|------|---------------------------------|------|---------------------------------------|
| 192. | WINDOWS OVERLOOKING LIFE        | 225. | FRAMES AS THICKENED EDGES             |
| 193. | HALF-OPEN WALL                  | 226. | COLUMN PLACE                          |
| 194. | INTERIOR WINDOWS                | 227. | COLUMN CONNECTION                     |
| 195. | STAIRCASE VOLUME                | 228. | STAIR VAULT                           |
| 196. | CORNER DOORS                    | 229. | DUCT SPACE                            |
| 197. | THICK WALLS                     | 230. | RADIANT HEAT                          |
| 198. | CLOSETS BETWEEN ROOMS           | 231. | DORMER WINDOWS                        |
| 199. | SUNNY COUNTER                   | 232. | ROOF CAPS                             |
| 200. | OPEN SHELVES                    | 233. | FLOOR SURFACE                         |
| 201. | WAIST-HIGH SHELF                | 234. | LAPPED OUTSIDE WALLS                  |
| 202. | BUILT-IN SEATS                  | 235. | SOFT INSIDE                           |
| 203. | CHILD CAVES                     | 236. | WINDOWS WHICH OPEN WIDE               |
| 204. | SECRET PLACE                    | 237. | SOLID DOORS WITH GLASS                |
| 205. | STRUCTURE FOLLOWS SOCIAL SPACES | 238. | FILTERED LIGHT                        |
| 206. | EFFICIENT STRUCTURE             | 239. | SMALL PANES                           |
| 207. | GOOD MATERIALS                  | 240. | HALF-INCH TRIM                        |
| 208. | GRADUAL STIFFENING              | 241. | SEAT SPOTS                            |
| 209. | ROOF LAYOUT                     | 242. | FRONT DOOR BENCH                      |
| 210. | FLOOR AND CEILING LAYOUT        | 243. | SITTING WALL                          |
| 211. | THICKENING THE OUTER WALLS      | 244. | CANVAS ROOFS                          |
| 212. | COLUMNS AT THE CORNERS          | 245. | RAISED FLOWERS                        |
| 213. | FINAL COLUMN DISTRIBUTION       | 246. | CLIMBING PLANTS                       |
| 214. | ROOT FOUNDATIONS                | 247. | PAVING WITH CRACKS BETWEEN THE STONES |
| 215. | GROUND FLOOR SLAB               | 248. | SOFT TILE AND BRICK                   |
| 216. | BOX COLUMNS                     | 249. | ORNAMENT                              |
| 217. | PERIMETER BEAMS                 | 250. | WARM COLORS                           |
| 218. | WALL MEMBRANES                  | 251. | DIFFERENT CHAIRS                      |
| 219. | FLOOR-CEILING VAULTS            | 252. | POOLS OF LIGHT                        |
| 220. | ROOF VAULTS                     | 253. | THINGS FROM YOUR LIFE                 |
| 221. | NATURAL DOORS AND WINDOWS       |      |                                       |
| 222. | LOW STILL                       |      |                                       |
| 223. | DEEP REVEREALS                  |      |                                       |
| 224. | LOW DOORWAY                     |      |                                       |

## 10 BIBLIOGRAPHIE

**Aicher, Otl**

Die Küche zum Kochen; Werkstatt einer neuen Lebenskultur  
Ökobuch Verlag, Staufen bei Freiburg, 2010

**Alexander, Christopher, Sara Ishikawa, Murray Silverstein, with Max Jacobson, Ingrid Fiksdahl-King, Schlomo Angel**

A Pattern Language; Towns, Buildings, Construction  
Oxford University Press, New York, 1977

**Asensio, Paco**

Los Angeles Houses  
teNeues, Loft Publications, New York, 2002

**Borsi, Franco / Godoli, Ezio**

Wiener Bauten der Jahrhundertwende; die Architektur der habsburgischen Metropole  
zwischen Historismus und Moderne  
Nikol, Hamburg, 1985

**Burguière André, Christiane Klapisch-Zuber, Martine Segalen, Françoise Zonabend**

Geschichte der Familie; 20. Jahrhundert  
Magnus, Essen, 2005

**Cargill Thompson, Jessica**

40 architects under 40  
Taschen Verlag, Köln, 2000

**Canizares, Ana G.**

San Francisco Houses  
teNeues, Loft publications, Düsseldorf, 2003

**Dimster, Frank**

Die neue österreichische Architektur  
Rizzoli Inc., New York, 1995

**Drury Elizabeth / Lewis, Philippa**

Kitchen Memories; Food and Kitchen Life 1837-1939  
National Trust Books, London, 2009

**Fahr-Becker, Gabriele**

Wiener Werkstaette 1903-1932

Taschen Verlag, Köln, 2008

**Fiedler, Jeannine / Feierabend, Peter**

Bauhaus

Könemann, Köln, 1999

**Fitch, James M.**

Vier Jahrhunderte Bauen in USA

Ullstein, Berlin/Frankfurt am Main/Wien, 1968

**Gabriel, Kurt**

Wohnhäuser; Anlage und Konstruktion des Wohnhauses

Walter de Gruyter, Berlin/Leipzig, 1921

**Gössel, Peter / Leuthäuser, Gabriele**

Architektur des 20. Jahrhunderts

Benedikt Taschen Verlag, Köln, 1994

**Hirschfelder, Gunther**

Europäische Esskultur; Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute

Campus Verlag, Frankfurt/New York, 2005

**Jodidio, Philip**

- 100 Contemporary Architects

Taschen Verlag, Köln, 2008

- US - Architecture in the United States

Taschen Verlag, Köln, 2006

**Kräfte, Johann / Riha, Georg**

Bauen in Österreich

Christian Brandstätter Verlag & Edition, Wien/München, 1983

**Kuhlmann, Dörte**

Raum, macht & differenz; genderstudien in der architektur

Edition selene, Wien, 2005

**Le Corbusier**

Der Modulor

Deutsche Verlags Anstalt, Stuttgart, 1985

**Loos, Adolf**

Ins Leere gesprochen 1897-1900

Georg Prachner Verlag, Wien, 1921/1981

**Meech, Julia**

Frank Lloyd Wright and the Art of Japan; The Architect's Other Passion

Harry Abrams, New York, 2001

**Meier, Richard**

Richard Meier, Architect

Oxford University Press, New York, 1976

**Meyhöfer, Dirk**

Contemporary Japanese Architects

Benedikt Taschen Verlag, Köln, 1994

**Miklautz, Elfie, Lachmayer, Herbert, Eisendle Reinhard (HG.)**

Die Küche; Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums

Böhlau Verlag, Wien/Köln/Weimar, 1999

**Nakagawa, Takeshi**

The Japanese House; In Space, Memory, and Language

I-House Press, Japan, 2006

**Riera Ojeda, Oscar**

- Amerikanische Apartments; Innovation in Entwurf und Ausführung  
Evergreen/Benedikt Taschen Verlag, Köln, 1997
- Amerikanische Einfamilienhäuser; Innovation in Entwurf und Ausführung  
Evergreen/Benedikt Taschen Verlag, Köln, 1998

**Schaible, Ernst Martin (HG)**

Die Küche im Mittelpunkt des Lebens

Der Kreis, Leonberg, 2009

**Schmidtpott, Katja**

Nachbarschaft und Urbanisierung in Japan 1890-1970

Iudicium, München, 2009

**Schleifer, Simone**

- The big book of LOFTS  
Evergreen/Taschen, Köln, 2005
- Small Apartments  
Evergreen/Taschen, Köln, 2005

**Schulz, Annika / Glück, Dagmar**

Cook! Best of kitchen design

Braun Publishing, Salenstein (CH), 2009

**Smith, Elizabeth A.T.**

Case Study Houses – the complete CSH program 1945-1966

Taschen Verlag, Köln, 2002

**Spechtenhauser, Klaus (Hrsg.)**

Die Küche; Lebenswelt – Nutzung – Perspektiven

Birkhäuser Verlag für Architektur, Basel, 2006

**Sterk, Harald**

Bauen in Wien: d. letzte Jahrzehnt 1976-1986

Herold Verlag, Wien, 1986

**Toy, Maggie**

Japanese Architecture III, Architectural Design Profile No. 107

Academy Group, London, 1994

**Wright, Frank Lloyd**

Das Natürliche Haus

Langen/Müller, München, 1962

**Young, Michiko and David**

The Art of the Japanese Garden

Tuttle Publishing, Tokyo, 2005

## 11 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Pablo Picasso, The Kitchen, Paris, 1948, Quelle: <a href="http://www.moma.org">www.moma.org</a> .....	2
Abbildung 2: CONF-Diagramm, Basismodell .....	12
Abbildung 3: CONF-Diagramm, Archetypen Castle - Cabin .....	13
Abbildung 4: CONF-Diagramm, erweitertes Modell .....	14
Abbildung 5: CONF-Hypothese, Gesamtübersicht.....	15
Abbildung 6: CONF-Diagramm, schematische Grundrissdarstellung .....	17
Abbildung 7: links; Kitchen Design, Catherine Beecher, Quelle: <a href="http://www.ediblegeography.com">www.ediblegeography.com</a> .....	36
Abbildung 8: Kitchen Floorplan, Catherine Beecher, Quelle: <a href="http://wonderandthewoodenpost.files.wordpress.com">http://wonderandthewoodenpost.files.wordpress.com</a> .....	36
Abbildung 9: Grouping of Kitchen Equipment, Christine Frederick, Quelle: Ladies Home Journal, 1912 ....	39
Abbildung 10: Grouping of Kitchen Equipment, Christine Frederick, Quelle: <a href="http://www.rhgdigital2.co.uk">www.rhgdigital2.co.uk</a> .....	40
Abbildung 11: Grundriss arbeitssparende Küche für ein kleines Haus, Christine Frederick.....	41
Abbildung 12: Grundriss arbeitssparende Küche für ein großes Haus, Christine Frederick .....	42
Abbildung 13: Grundriss arbeitssparende Küche mit angeschlossenem Wirtschaftsraum für ein großes Landhaus, Christine Frederick .....	42
Abbildung 14: Printwerbungen von Armstrong Kitchen, 1940 und 1948, Quelle: <a href="http://www.midcenturyhomestyle.com">www.midcenturyhomestyle.com</a> .....	45
Abbildung 15: Aluminaire, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.salecrane.com">www.salecrane.com</a> .....	46
Abbildung 16: Willey House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.thewilleyhouse.com">www.thewilleyhouse.com</a> .....	49
Abbildung 17: Willey House, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.medienarchitektur.at">www.medienarchitektur.at</a> .....	50
Abbildung 18: Willey House, Küche mit Blick zum Esszimmer, Quelle: <a href="http://www.thewilleyhouse.com">www.thewilleyhouse.com</a> .....	50
Abbildung 19: Willey House, Esszimmer mit Blick zur Küche, Quelle: <a href="http://www.thewilleyhouse.com">www.thewilleyhouse.com</a> .....	51
Abbildung 20: Willey House, Küche, Quelle: <a href="http://www.thewilleyhouse.com">www.thewilleyhouse.com</a> .....	51
Abbildung 21: Jacobs House I, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.dgunning.org">www.dgunning.org</a> .....	52
Abbildung 22: Jacobs House I, Zeichnung Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.usonia1.com">www.usonia1.com</a> .....	53
Abbildung 23: Jacobs House I, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.savewright.org">www.savewright.org</a> .....	53
Abbildung 24: Jacobs House II, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.wikiarquitectura.com">www.wikiarquitectura.com</a> .....	54
Abbildung 25: Jacobs House II, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.greatbuildings.com">www.greatbuildings.com</a> .....	55
Abbildung 26: Hanna House (Honeycomb), Außenansicht 1, Quelle: <a href="http://www.stanford.edu">www.stanford.edu</a> .....	56
Abbildung 27: Hanna House (Honeycomb), Außenansicht 2, Quelle: <a href="http://www.stanford.edu">www.stanford.edu</a> .....	57
Abbildung 28: Hanna House (Honeycomb), Grundriss, Quelle: <a href="http://www.stanford.edu">www.stanford.edu</a> .....	57
Abbildung 29: Hanna House (Honeycomb), Küche, Quelle: <a href="http://www.terrageria.com">www.terrageria.com</a> .....	58
Abbildung 30: Hanna House (Honeycomb), Esszimmer, Quelle: <a href="http://www.terrageria.com">www.terrageria.com</a> .....	58
Abbildung 31: CONF-Diagramm, Vergleich der Häuser Frank Lloyd Wrights .....	60
Abbildung 32: Haus Concord, Außenansicht und Grundriss, Aladdin, 1940, Quelle: <a href="http://www.midcenturyhomestyle.com">www.midcenturyhomestyle.com</a> .....	64
Abbildung 33: Haus V-30, Außenansicht und Grundriss, National Plan Service, 1945, Quelle: <a href="http://www.midcenturyhomestyle.com">www.midcenturyhomestyle.com</a> .....	65
Abbildung 34: CONF-Diagramm, Case Study Houses, Übersicht .....	70
Abbildung 35: CSH #1, Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	71
Abbildung 36: CSH #1, Grundriss (1948), Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	72
Abbildung 37: CSH #1, Innenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	73
Abbildung 38: CSH #2, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses.....	74
Abbildung 39: CSH #2, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	75
Abbildung 40: CSH #2, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	76
Abbildung 41: Bridge House, Entwurf von Eames und Saarinen, Quelle: <a href="http://arts&amp;architecture">arts &amp; architecture</a> .....	77
Abbildung 42: Eames House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	78
Abbildung 43: Eames House, Grundriss, Quelle: <a href="http://eamesfoundation.org">http://eamesfoundation.org</a> .....	78
Abbildung 44: Eames House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	79
Abbildung 45: Eames House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	80
Abbildung 46: CONF-Diagramm, Eames House .....	80
Abbildung 47: Entenza House, Entwurf von Eames und Saarinen, Quelle: <a href="http://arts&amp;architecture">arts &amp; architecture</a> .....	81

Abbildung 48: Entenza House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://artsmeme.com">http://artsmeme.com</a> .....	81
Abbildung 49: Entenza House, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.archigraphie.eu">www.archigraphie.eu</a> .....	82
Abbildung 50: Entenza House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	83
Abbildung 51: CSH #10, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	84
Abbildung 52: CSH #10, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	85
Abbildung 53: CSH #10, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	86
Abbildung 54: CSH #10, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	86
Abbildung 55: Bailey House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	87
Abbildung 56: Bailey House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	87
Abbildung 57: Bailey House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	88
Abbildung 58: Bailey House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	89
Abbildung 59: CSH 1953, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	90
Abbildung 60: CSH 1953, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	91
Abbildung 61: CSH 1953, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	91
Abbildung 62: CSH #17, Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	92
Abbildung 63: CSH #17, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	93
Abbildung 64: Fields House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	94
Abbildung 65: Fields House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	95
Abbildung 66: Fields House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	96
Abbildung 67: Fields House, Esszimmer, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	96
Abbildung 68: Bass House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	97
Abbildung 69: Bass House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	98
Abbildung 70: Bass House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	98
Abbildung 71: CSH #21, Außenansicht, 1958, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	99
Abbildung 72: CSH #21, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	100
Abbildung 73: CSH #21, Küche, 1958, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	101
Abbildung 74: CSH #21, Küche, 1960, Quelle: <a href="http://www.dailyicon.net">www.dailyicon.net</a> .....	102
Abbildung 75: CSH #21, Außenansicht, 1960, Quelle: <a href="http://www.dailyicon.net">www.dailyicon.net</a> .....	102
Abbildung 76: Stahl House, Außenansicht, Foto Julius Shulman, Quelle: <a href="http://www.stahlhouse.com">www.stahlhouse.com</a> .....	103
Abbildung 77: Stahl House, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.ArchiAtlas.org">www.ArchiAtlas.org</a> .....	104
Abbildung 78: Stahl House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	105
Abbildung 79: Triad (A), Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	106
Abbildung 80: Triad (A), Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	107
Abbildung 81: Triad (A), Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	107
Abbildung 82: Triad (B), Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	108
Abbildung 83: Triad (B), Innenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	108
Abbildung 84: Triad (B und C), Grundrisse, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	109
Abbildung 85: Triad (C), Außenansichten, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	109
Abbildung 86: Triad (C), family room, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	110
Abbildung 87: CONF-Diagramm, Triad, Living Room / Family Room .....	111
Abbildung 88: Frank House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	112
Abbildung 89: Frank House, Grundrisse, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	113
Abbildung 90: Frank House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	114
Abbildung 91: Frank House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	114
Abbildung 92: CONF-Diagramm, Gegenüberstellung Bass House / Frank House .....	115
Abbildung 93: Harrison House, Außenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	116
Abbildung 94: Harrison House, Grundriss, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	117
Abbildung 95: Harrison House, Innenansicht, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	118
Abbildung 96: Harrison House, Küche, Quelle: Elizabeth A.T. Smith, Case Study Houses .....	118
Abbildung 97: Haus E-612, Außenansicht (illustriert), National Plan Service, 1955, Quelle: <a href="http://www.midcenturyhomestyle.com">www.midcenturyhomestyle.com</a> .....	120
Abbildung 98: Haus E-612, Grundriss, National Plan Service, 1955, Quelle: <a href="http://www.midcenturyhomestyle.com">www.midcenturyhomestyle.com</a> .....	120
Abbildung 99: Haus Meadowbrook, Außenansicht (illustriert), Lewis Manufacturing, 1960, Quelle: <a href="http://www.midcenturyhomestyle.com">www.midcenturyhomestyle.com</a> .....	121

Abbildung 100: Haus Meadowbrook, Grundriss, Lewis Manufacturing, 1960, Quelle: www.midcenturyhomestyle.com .....	121
Abbildung 101: Haus Meadowbrook, Innenansicht, Lewis Manufacturing, 1960, Quelle: www.midcenturyhomestyle.com .....	122
Abbildung 102: CONF-Diagramm, Vergleich der Ready Cut Häuser von 1940 - 1960.....	123
Abbildung 103: Geller House II, Außenansicht, Quelle: www.aaa.si.edu.....	124
Abbildung 104: Geller House II, Grundriss, Quelle: www.aaa.si.edu .....	124
Abbildung 105: Geller House II, Innenansicht, Quelle: www.aaa.si.edu .....	125
Abbildung 106: Gellar House I, Grundriss, Quelle: www.aaa.si.edu .....	126
Abbildung 107: CONF-Diagramme, Geller II (grün) und I (blau) sowie Jacobs II (grün) und I (blau).....	127
Abbildung 108: CONF-Diagramm, Vergleich Geller II und Jacobs II sowie Geller I und Jacobs I.....	127
Abbildung 109: Douglas House, Außenansicht, Quelle: www.richardmeier.com.....	128
Abbildung 110: Douglas House, Grundriss, Essplatz, Quelle: www.richardmeier.com.....	129
Abbildung 111: Douglas House, Innenansicht, Quelle: www.richardmeier.com.....	130
Abbildung 112: Dumbo Residence, Innenansicht, Quelle: www.richardsonsadeki.com.....	131
Abbildung 113: Dumbo Residence, Grundriss, Quelle: Taschen Verlag .....	132
Abbildung 114: Dumbo Residence, Küche; Quelle: www.richardsonsadeki.com .....	132
Abbildung 115: Dumbo Residence, Essplatz, Quelle: www.richardsonsadeki.com .....	133
Abbildung 116: Royal Pavilion, Außenansicht, Quelle: www.thefridge.dk.....	136
Abbildung 117: Royal Pavilion, Grundriss, Quelle: www.openlearn.open.ac.uk .....	137
Abbildung 118: Royal Pavilion, Innenansicht, Quelle: www.art.com.....	138
Abbildung 119: Haus Behrens, Küche, Quelle: Österr. Nationalbibliothek, Bildarchiv .....	139
Abbildung 120: Villa Franz Kurz, 1902, Küche, Quelle: Österr. Nationalbibliothek, Bildarchiv.....	141
Abbildung 121: Palais Stoclet, Außenansicht, Quelle: Taschen Verlag .....	142
Abbildung 122: Palais Stoclet, Grundrisse 2. und 1. Stock, Quelle: Taschen Verlag .....	142
Abbildung 123: Palais Stoclet, Grundriss Erdgeschoß, Quelle: Taschen Verlag.....	143
Abbildung 124: Palais Stoclet, Küche, Quelle: Birkhäuser Verlag .....	143
Abbildung 125: Wohnküche einer Arbeiterfamilie in Dortmund, 1917, Quelle: Birkhäuser Verlag .....	144
Abbildung 126: Weißenhofsiedlung; Lageplan und beteiligte Architekten; Quelle: www.eut.eu .....	152
Abbildung 127: J.J. P. Oud, Küche, Weißenhofsiedlung, Stuttgart, Quelle: www.artnet.de .....	153
Abbildung 128: J.J. P. Oud, Wohnraum, Weißenhofsiedlung, Stuttgart, Quelle: www.artnet.de .....	154
Abbildung 129: Die Frankfurter Küche, Original und Rekonstruktion des MAK, Quelle: www.mak.at.....	156
Abbildung 130: CONF-Diagramm Frankfurter Küche, grün: geänderte Nutzung der Bewohner, blau: Nutzung nach Entwurf .....	158
Abbildung 131: Streamlining, rechts: amerikanische Versandhausküche 1942, Quelle: www.zeithistorische-forschungen.de .....	160
Abbildung 132: Küchenwerbung, Amerika 1946, Quelle: www.retrorenovation.com .....	161
Abbildung 133: Titelblatt "Science et Vie" (Wissenschaft und Leben), Frankreich 03/1949, Quelle: www.science-et-vie.net .....	161
Abbildung 134: Küchenwerbung, SieMatic 6006, 1960, Quelle: www.siematic.de .....	163
Abbildung 135: Engadiner Küche mit Tonnengewölbe, 1950, Quelle: www.kultur-online.net.....	164
Abbildung 136: Titelblatt "Schöner Wohnen", Ausgabe 01/1966, Quelle: www.schoener-wohnen.de....	165
Abbildung 137: Experiment 70, Colani für Poggenpohl, 1970, Quelle: www.colani.de .....	166
Abbildung 138: Studie für SieMatic, Colani, 1971, Quelle: www.colani.de.....	167
Abbildung 139: Elektra-Technovision, Gehrmann für Elektra Bregenz, 1970, Quelle: www.mak.at .....	168
Abbildung 140: Softmobil, Coop Himmelb(l)au für EWE, 1973, Quelle: www.ewe.de .....	169
Abbildung 141: Küchenbaum, Wewerka für Tecta, 1983, Quelle: www.architonic.com .....	169
Abbildung 142: Mal-zeit, Coop Himmelb(l)au für EWE, 1987, Quelle: www.ewe.at .....	169
Abbildung 143: Münchner Küche, Axonometrie, Ansicht, Grundriss, Quelle: Spechtenhauser .....	172
Abbildung 144: 11,5m <sup>2</sup> Variante der Otl Aicher Küche .....	173
Abbildung 145: Ansicht der "heißen Kochschiene" der Otl Aicher Küche .....	173
Abbildung 146: Farnsworth House; Außenansicht, Quelle: www.farnsworthhouse.org .....	175
Abbildung 147: Farnsworth House; Grundriss, Quelle: www.farnsworthhouse.org .....	176
Abbildung 148: Farnsworth House; Blick vom Essplatz zur Küche, Quelle: www.farnsworthhouse.org ...	176
Abbildung 149: Sobek Haus, R 128, Außenansicht, Quelle: www.wernersobek.de.....	177

Abbildung 150: Sobek Haus, R 128, Grundriss Küchenebene, Quelle: <a href="http://www.wernersobek.de">www.wernersobek.de</a> .....	177
Abbildung 151: Sobek Haus, R 128, Küche, Quelle: <a href="http://www.wernersobek.de">www.wernersobek.de</a> .....	178
Abbildung 152: Glass House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://philipjohnsonglasshouse.org">http://philipjohnsonglasshouse.org</a> .....	179
Abbildung 153: Glass House, Grundriss, Quelle: <a href="http://philipjohnsonglasshouse.org">http://philipjohnsonglasshouse.org</a> .....	179
Abbildung 154: Glass House, Wohnzimmer/Küche, Quelle: <a href="http://philipjohnsonglasshouse.org">http://philipjohnsonglasshouse.org</a> .....	180
Abbildung 155: Glass House, Küche, Quelle: <a href="http://philipjohnsonglasshouse.org">http://philipjohnsonglasshouse.org</a> .....	180
Abbildung 156: CONF-Diagramm, Glass House, Farnsworth House .....	181
Abbildung 157: Farnsworth House, Glass House, Grundrisse .....	181
Abbildung 158: CONF-Diagramm, Glass House, Farnsworth House gespiegelte Küche .....	182
Abbildung 159: Kamado, Honda House, Nagasaki, Quelle: <a href="http://www.aisf.or.jp">www.aisf.or.jp</a> .....	187
Abbildung 160: Irori, Quelle: The Japanese House .....	188
Abbildung 161: Katte und Daidokoro, Quelle: The Japanese House.....	193
Abbildung 162: Axonometrie städtisches Wohnhaus, Quelle: The Art of the Japanese Garden.....	194
Abbildung 163: Frauen bei der Vorbereitung eines Festes in der Küche (ca. 1902), Quelle: <a href="http://okinawa.soba.com">okinawa.soba.com</a> , <a href="http://www.flickr.com">www.flickr.com</a> .....	195
Abbildung 164: Suzuki System Kitchen, Quelle: <a href="http://www.yamada.jp">www.yamada.jp</a> .....	199
Abbildung 165: Elektrogeräte in einer aktuellen japanischen Küche, Quelle: Orange Page .....	201
Abbildung 166: Block 15, Harumi/Tokyo, Maekawa 1959, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.maekawa-assoc.co.jp">www.maekawa- assoc.co.jp</a> .....	203
Abbildung 167: Block 15, Harumi/Tokyo, Maekawa 1959, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.maekawa-assoc.co.jp">www.maekawa-assoc.co.jp</a> .....	204
Abbildung 168: Block 15, Harumi/Tokyo, Maekawa 1959, Innenansicht, Quelle: <a href="http://www.maekawa-assoc.co.jp">www.maekawa-assoc.co.jp</a> .....	204
Abbildung 169: Helix City, Entwurf und Modell, Quelle: <a href="http://landarchy.org">http://landarchy.org</a> .....	206
Abbildung 170: Capsule Tower, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.kisho.co.jp">www.kisho.co.jp</a> .....	207
Abbildung 171: Zeichnung von Kisho Kurokawa, Quelle: <a href="http://www.kisho.co.jp">www.kisho.co.jp</a> .....	207
Abbildung 172: Capsule Tower, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.globalarchitectsguide.com">www.globalarchitectsguide.com</a> .....	208
Abbildung 173: Capsule Tower, Kapsel, Quelle: <a href="http://www.globalarchitectsguide.com">www.globalarchitectsguide.com</a> .....	208
Abbildung 174: Capsule Tower, Innenansicht, Quelle: <a href="http://www.kisho.co.jp">www.kisho.co.jp</a> .....	209
Abbildung 175: Schema der Sectional Kitchen, Quelle: <a href="http://www.seika.jp">www.seika.jp</a> .....	210
Abbildung 176: on-line Küchenplaner, Übersicht, Quelle: <a href="http://sumai.panasonic.jp">http://sumai.panasonic.jp</a> .....	213
Abbildung 177: on-line Küchenplaner, Schritt 1, Quelle: <a href="http://sumai.panasonic.jp">http://sumai.panasonic.jp</a> .....	214
Abbildung 178: on-line Küchenplaner, Schritt 6, Quelle: <a href="http://sumai.panasonic.jp">http://sumai.panasonic.jp</a> .....	215
Abbildung 179: Panasonic Living Station, Werbeanzeige, Quelle: <a href="http://sumai.panasonic.jp">http://sumai.panasonic.jp</a> .....	215
Abbildung 180: Panasonic Living Station, L-class, Quelle: <a href="http://sumai.panasonic.jp">http://sumai.panasonic.jp</a> .....	216
Abbildung 181: Panasonic Living Station, S-class, Quelle: <a href="http://sumai.panasonic.jp">http://sumai.panasonic.jp</a> .....	216
Abbildung 182: CONF-Diagramm, japanische Häuser, Übersicht .....	217
Abbildung 183: Steel House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.kkaa.co.jp">www.kkaa.co.jp</a> .....	219
Abbildung 184: Steel House, Grundrisse, Quelle: <a href="http://www.kkaa.co.jp">www.kkaa.co.jp</a> .....	220
Abbildung 185: Steel House, Innenansicht Eingangsbereich und japanisches Zimmer, Quelle: <a href="http://www.kkaa.co.jp">www.kkaa.co.jp</a> .....	220
Abbildung 186: Steel House, Esszimmer, Quelle: <a href="http://www.kkaa.co.jp">www.kkaa.co.jp</a> .....	221
Abbildung 187: TSUNAGU, Grundriss, Quelle: <a href="http://tsunagu.31wow.com">http://tsunagu.31wow.com</a> .....	222
Abbildung 188: TSUNAGU, doma, Quelle: <a href="http://tsunagu.31wow.com">http://tsunagu.31wow.com</a> .....	223
Abbildung 189: TSUNAGU, Wohnzimmer/Küche/Esszimmer, Quelle: <a href="http://tsunagu.31wow.com">http://tsunagu.31wow.com</a> .....	223
Abbildung 190: TSUNAGU, Detail Küchentheke, Quelle: <a href="http://tsunagu.31wow.com">http://tsunagu.31wow.com</a> .....	224
Abbildung 191: TSUNAGU, Küchentheke, Essplatz, Quelle: <a href="http://www.architectrue.com">www.architectrue.com</a> .....	224
Abbildung 192: TSUNAGU, Badezimmer und Wohnbereich, Quelle: <a href="http://tsunagu.31wow.com">http://tsunagu.31wow.com</a> .....	225
Abbildung 193: TSUI NO SUMIKA House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.kite-architecture.jp">www.kite-architecture.jp</a> .....	226
Abbildung 194: TSUI NO SUMIKA House, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.kite-architecture.jp">www.kite-architecture.jp</a> .....	227
Abbildung 195: TSUI NO SUMIKA House, Innenansicht, Quelle: <a href="http://www.kite-architecture.jp">www.kite-architecture.jp</a> .....	227
Abbildung 196: Tree House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www14.plala.or.jp">www14.plala.or.jp</a> .....	228
Abbildung 197: Tree House, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.designboom.com">www.designboom.com</a> .....	229
Abbildung 198: Tree House, Innenansicht, Quelle: <a href="http://www14.plala.or.jp">www14.plala.or.jp</a> .....	229
Abbildung 199: InBetween House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.kf-aa.com">www.kf-aa.com</a> .....	231

Abbildung 200: InBetween House, Grundriss, Quelle: <a href="http://www.kf-aa.com">www.kf-aa.com</a> .....	231
Abbildung 201: InBetween House, Innenansicht, Quelle: <a href="http://www.kf-aa.com">www.kf-aa.com</a> .....	232
Abbildung 202: Nipponbashi House, Außenansicht, Quelle: <a href="http://www.e-architects.co.uk">www.e-architects.co.uk</a> .....	233
Abbildung 203: Nipponbashi House, Grundrisse, Quelle: <a href="http://k-associates.com">http://k-associates.com</a> .....	234
Abbildung 204: Nipponbashi House, Schnitt, Quelle: <a href="http://k-associates.com">http://k-associates.com</a> .....	234
Abbildung 205: Nipponbashi House, Küche, Quelle: <a href="http://k-associates.com">http://k-associates.com</a> .....	236
Abbildung 206: Traditionell japanisches Haus, Veranda, Quelle: The Japanese House .....	237
Abbildung 207: Curtain Wall House, Tokyo, 1995, Veranda, Quelle: <a href="http://www.moma.org">www.moma.org</a> .....	237
Abbildung 208: Wall-less House, "Universalgeschoss", Quelle: 100 Contemporary Architects .....	238
Abbildung 209: Naked House, Küche, Quelle: <a href="http://www.shigerubanarchitects.com">www.shigerubanarchitects.com</a> .....	239
Abbildung 210: Naked House, Innenansicht, Quelle: <a href="http://www.shigerubanarchitects.com">www.shigerubanarchitects.com</a> .....	241
Abbildung 211: Lee House II, Außenansicht, 1957, Quelle: <a href="http://www.preservationnation.org">www.preservationnation.org</a> .....	242
Abbildung 212: Lee House II, family living space, 1957, Quelle: <a href="http://mcculleydesign.com">http://mcculleydesign.com</a> .....	243
Abbildung 213: Lee House II, Küche und family living space, 1957, Quelle: <a href="http://mcculleydesign.com">http://mcculleydesign.com</a> ..	243
Abbildung 214: Pollish House, Außenansicht, 1992, Quelle: <a href="http://www.tmarch.com">www.tmarch.com</a> .....	244
Abbildung 215: Glass / Wood House, Außenansicht, 2010, Quelle: <a href="http://kkaa.co.jp">http://kkaa.co.jp</a> .....	245
Abbildung 216: Glass / Wood House, Grundriss, 2010, Quelle: <a href="http://archrecord.construction.com">http://archrecord.construction.com</a> .....	245
Abbildung 217: Glass / Wood House, Eingang/Wohnzimmer, 2010, Quelle: <a href="http://archrecord.construction.com">http://archrecord.construction.com</a> .....	246
Abbildung 218: Glass / Wood House, Außenansicht (Essplatz), Quelle: <a href="http://kkaa.co.jp">http://kkaa.co.jp</a> .....	246
Abbildung 219: Glass / Wood House, 2010, Küche und Essplatz, Quelle: <a href="http://kkaa.co.jp">http://kkaa.co.jp</a> .....	247
Abbildung 220: CONF-Diagramm, Lee House II, Glass / Wood House .....	248
Abbildung 221: CONF-Diagramm, sozialer Wohnungsbau Wien und Frankfurt .....	250
Abbildung 222: CONF-Diagramm, Gesamtübersicht.....	251
Abbildung 223: JUCY SALIF, Starck für Alessi, Quelle: <a href="http://www.alessi.it">www.alessi.it</a> .....	255
Abbildung 224: Hideaway kitchen (1), Masalka & Pala, Quelle: <a href="http://www.thedesignhome.com">www.thedesignhome.com</a> .....	256
Abbildung 225: Hideaway kitchen (2), Masalka & Pala, Quelle: <a href="http://www.thedesignhome.com">www.thedesignhome.com</a> .....	256
Abbildung 226: all in one kitchen, Poupeau, Quelle: <a href="http://www.yankodesign.com">www.yankodesign.com</a> .....	257
Abbildung 227: Küche der Zukunft, Ito, Quelle: <a href="http://www.ora-ito.com">www.ora-ito.com</a> .....	257
Abbildung 228: Elements Modular Kitchen, Gilbride, Quelle: <a href="http://www.ncsu.edu">www.ncsu.edu</a> .....	258
Abbildung 229: b2, EOOS, Quelle: <a href="http://www.eoos.com">www.eoos.com</a> .....	259
Abbildung 230: Stich der päpstlichen Küche, 1570, Bartolomeo Scappi, Quelle: <a href="http://www.loc.gov">www.loc.gov</a> .....	260
Abbildung 231: Kamido (1), Kroezen, Quelle: <a href="http://www.mennokroezen.nl">www.mennokroezen.nl</a> .....	261
Abbildung 232: Kamido (2), Kroezen, Quelle: <a href="http://www.mennokroezen.nl">www.mennokroezen.nl</a> .....	261
Abbildung 233: Kenchikukagu, Atelier OPA, Quelle: <a href="http://www.atelier-opa.com">www.atelier-opa.com</a> .....	262
Abbildung 234: Kenchikukagu, mobile Küche, Atelier OPA, Quelle: <a href="http://www.atelier-opa.com">www.atelier-opa.com</a> .....	262
Abbildung 235: KAR (Kitchen Assist Robot), Panasonic & University of Tokyo .....	263
Abbildung 236: future kitchen robot, University of Tokyo .....	263
Abbildung 237: Motoman SDA 10, Yaskawa Electric .....	264
Abbildung 238: Roboter-Küchenchefs, Restaurant FA-men, Hersteller AISEI .....	264
Abbildung 239: CONF-Diagramm, 1970er Umbauten und Wohnküche heute.....	265