

# Die Frankfurter Küche

von Roma Szczocarz

„Die Frankfurter Küche“ war kaum weniger als eine Revolution. Die Prinzipien, denen sie folgte, waren so klug und fortschrittlich, dass sie noch heute Grundlage der Küchenplanung sind.

Ein Zitat von Peter Kaufmann sagt: „Die damals gelegte Saat sollte, wenn auch mit Verspätung, fulminant aufgehen“.

## Die Pionierin des neuen Küchen-Designs

Die Wiener Architektin und Designerin Margarete Schütte-Lihotzky schrieb im Jahre 1921 einen Text mit dem Titel „Wie kann man durch richtigen Wohnungsbau der Frau Arbeit ersparen“. Sie wollte damit die Arbeit der Hausfrau rationeller gestalten.

Dies gelang ihr mit dem funktionalen Design der „Frankfurter Küche“ so gut, dass diese zum Meilenstein für Kücheneinrichtungen wurde. Lihotzky revolutionierte den Küchenbau zugleich mit dem sozialen und frühfeministischen Ziel, die Haushaltsarbeit für Frauen zu erleichtern und zu verkürzen.

Lihotzky sah, dass nach dem Ersten Weltkrieg viele Frauen auf ein eigenes Einkommen angewiesen waren. Dabei wurden Haushalt und Beruf

zu einer untragbaren Doppelbelastung. Lihotzky ging schon zum damaligen Zeitpunkt davon aus, dass die Frau zum tatsächlichen allgemeinen Broterwerb der Familie einem Beruf nachgehen müssen. Aus diesem Grund darf die Hausarbeit so wenig Zeit wie möglich in Anspruch nehmen, damit die Frau sich neben Beruf und Haushalt noch ausreichend um die Kinder kümmern kann.

[Mehr über den Lebensweg von Margarete Schütte-Lihotzky](#)

## Das Frankfurter Projekt

Im Rahmen des Projektes „Neues Frankfurt“, das die Arbeitsabläufe der Hausfrau optimierte, entstand das moderne System: die „Frankfurter Küche“.

Als Ernst May 1925 das Bauprojekt „Neues Frankfurt“ betreute, engagierte er Lihotzky in sein Team, zur Ausarbeitung der „Frankfurter Küche“. Das Projekt sollte sowohl die finanzielle Situation der Arbeiter berücksichtigen als auch auf die beengten Wohnverhältnisse im angestrebten Massenwohnungsbau zugeschnitten sein. Bei ihrer Arbeit wurde Lihotzky durch das Buch „Die rationale Haushaltsführung“ von Irene Witte und auch durch das amerikanische, so genannte „Taylorsystem“ inspiriert.

## Das Taylor-System



Frankfurter Küche

Das Buch „Die rationale Haushaltsführung“ sagt, dass die industrielle Arbeitstechnik auf den Haushalt übertragen werden und wirken sollte. Daher ist die Grundlage für die Entwicklung der „Frankfurter Küche“ das Taylor-System, das industrielle Arbeitsschritte durch Stoppuhrmessungen zu rationalisieren versuchte. Aufgrund der wissenschaftlichen Forschung durch Taylor, diente Lihotzky eine Speisewagenküche der Eisenbahn als Modell, um das „Labor einer Hausfrau“ zu entwerfen, das bei minimalem Raum, ein Maximum an Komfort und Ausstattung der Hausfrau anbietet. „Weniger ist mehr“. Alles war perfekt geplant. Das Grundprinzip war, das der Rationalisierung. Wie in der industriellen Produktion ist es auch in der Küche wichtig, „größte“ Leistung bei geringstem Kraftaufwand“ zu erreichen, wie es in einem zeitgenössischen Werbefilm hieß. Die Hausfrauen sollten von viel unnötiger Arbeit befreit werden. Kein unnötiges Bücken und Stehen, dafür Sitzen auf einem Drehstuhl, keine überflüssigen Handgriffe, kein Schritt zuviel mehr in der Küche.

## Rationalität und Gewohnheit

Die „Frankfurter Küche“ ist nicht für das gehobene Bürgertum gedacht, sondern für die untere Mittelschicht und die Arbeiterklasse. Bis 1930 wurden allein in Frankfurt 10.000 Wohnungen mit diesem Küchensystem ausgestattet, hauptsächlich im städtisch finanzierten sozialen Wohnungsbau.

Das Grundprinzip bei der Konzeption der „Frankfurter Küche“ entsprach zwar der Rationalisierung der Arbeit, aber nicht den „Gepflogenheiten“ gerade der Arbeiterschicht. Bei den deutschen Arbeitern spielte sich in der Regel das Familienleben in der Küche ab. Hier wurde gearbeitet, gegessen, die Schulaufgaben gemacht und noch vieles mehr. Eine Küche, in der nur eine Person Platz hatte, auch wenn sie noch so funktional eingerichtet sein mochte, entsprach nicht den Bedürfnissen der Einwohner.

In den ersten Jahren war man froh, eine Wohnung gefunden zu haben und hatte auch nicht das Geld, etwas zu verändern. Der schon 20 Jahre später ausbrechende Zweite Weltkrieg tat ein Übriges.

## Fazit

Wahrscheinlich hat deswegen die „Frankfurter Küche“ sich vergleichsweise lange gehalten. Eine der

wenigen sich noch in Gebrauch befindliche Küchen, hat erst in diesen Tagen zu existieren aufgehört. Die anderen hatten schon wesentlich eher ihre Existenz beendet. Sobald die Besitzer genügend Geld hatten oder der Eigentümer wechselte, stand eine Veränderung der Inneneinteilung des Hauses an. Als erstes wurde das Untergeschoss mit der Küche verändert.

Schon längst wohnen in den May-Siedlungen mit den zweistöckigen Häuschen, anders als in den Mehrfamilienhäusern, auch keine Arbeiter mehr, sondern es ziehen mehr und mehr Akademiker ein. So ein Häuschen ist nämlich gar nicht so billig.

[Mehr über "Die Frankfurter Küche"](#)

## **Kommentare**