



Meine Küchenphilosophie

Aufsatz vom Juli 1994

Anno 1926, in einer Zeit der Wohnungsnot und kargen Kost hat die Wienerin Margarete Schütte-Lihotzky, eine berühmte Architektin die Frage aufgeworfen: "Wie kann man durch richtigen Wohnungsbau der Frau Arbeit ersparen?" Sie erfand die Einbauküche. Was dabei herauskam, war 1,90 breit und 3,44 Meter lang. Die Einzelzelle als perfekter Arbeitsplatz für jemanden, der eine ungeliebte Tätigkeit schnell und möglichst mühelos hinter sich bringen will.

Im Laufe der Jahre wurden die Küchen zwar größer, und man besann sich wieder auf wünschenswerte familiäre Kommunikation. Doch prinzipiell hat sich an der Einbauküchenplanung wenig geändert: sie wurde länger, bekam eine L- oder U-Form. Nach wie vor steht die Köchin mit dem Gesicht zur Wand vor zu geringen 60 cm Arbeitstiefe. Früher stellte man unartige Kinder zum Büßen an die Wand, ganz böse mussten in der Ecke stehen. Dort sieht man häufig Herd oder Spüle. Deshalb spreche ich bei der immer noch üblichen Küchenplanung von „Sklavendarbeitsplätzen“. Familienmitglieder oder Gäste, die die Küche betreten, fallen der Köchin buchstäblich in den Rücken. Der Designer Otl Aicher bezeichnete in den Siebzigern diese Entwicklung als "Indiz für eine schikanöse Männerwelt".

Warum kochen die meisten Küchenplaner selbst nicht? Nur wer weiß, wie man mit Lust und Laune feine Gerichte zaubert, kann mit seinen innenarchitektonischen Fähigkeiten wirklich neue, kreative Wege gehen. „Chefarbeitsplatz“ statt „Sklavendarbeitsplatz“, heißt die Devise. Wie meine Erfahrung zeigt, begeistert das eben nicht nur die kochende Männerwelt, sondern gerade die Dame des Hauses, die von der Haushälterin zur Gastgeberin und Managerin eines Haushalts avanciert und den Bedienstetenstatus verlässt.

Die Industrie demonstriert bereits erfreuliche Versuche, die in den diversen Ausstellungen gezeigt werden. Bedauerlicherweise sind jedoch gezeigte Kochinsellösungen, die frei im Raum stehen meistens mangelhafte Kompromisse. Die Arbeitsflächen links und rechts des Kochfeldes sind häufig zu knapp bemessen, was auf Kosten der Arbeitsfreude geht. Und wer wendet sich schon gerne vom Herd ab, wenn es gerade brutzelt, um erforderliche Nebenarbeiten notgedrungener Weise auf der anderen Küchenseite zu erledigen?

Schon in den Siebzigern begann ich, mich nicht primär um die Frage zu kümmern, was es denn *gibt*. Mich interessiert, was der Mensch *braucht*. Die Industrie verkauft erfolgreich neue Ideen, deren Nutzen ich stark anzweifle. Als Beispiel sei die immer noch beliebte Eckspüle genannt. Wie kann man eine Frau nur in die Ecke stellen!? Außerdem: Eine zweite Person kann Spüle und/oder Abfallsammler nicht nutzen („lass mich mal kurz ran“). Die Ecke ist kein „Wohlfühlplatz“, ganz zu schweigen von der Stauraumverschwendung.

Beobachtet man einen Barkeeper an seinem „Chefarbeitsplatz“, kann man eine Menge nützlicher Anregungen für die Küchenplanung erhalten. Die Wand ist in der Regel gut mit Schränken und Regalen bestückt (Abstellflächen), aber der Keeper arbeitet dort nicht! Er bedient sich dort nur. Er arbeitet konsequent mit Blick zum Raum. Natürlich schaut man bei der Arbeit auf die Arbeitsfläche, aber der freie Blickwinkel sorgt für deutlich mehr Wohlbefinden. Aus diesem Beispiel lernt man auch, dass es höchst sinnvoll ist, Abstellflächen und Arbeitsflächen zu trennen. Die übliche Kombination aus Arbeits- und Abstellfläche macht niemanden wirklich glücklich.

Die räumlichen Gegebenheiten setzten naturgemäß Grenzen. Hunderte von Kunden waren jedoch erstaunt, welche Ideen machbar sind. Wie oft hörte ich schon von Kunden, dass sie gerne den Backofen und den Geschirrspüler in Bedienghöhe hätten, aber das bei ihnen „leider nicht geht“. Und dann ging es doch! Einige Beispiele folgen später.

Einer Küche, in der man nur Kochen und Essen kann fehlt es an Menschlichkeit: Man muss leben!