

WIE GEWOHNT...

Die Traumküche

oder Bratendüfte und scharfe Messer

Von Katharina Wernicke

In einer fremden Küche beim Kochen zu helfen, ist immer wieder ein spannendes Unternehmen. In einer gut organisierten findet man auf Anhieb Arbeitsgeräte, Mülleimer, Teller und Besteck. In weniger durchdachten Einrichtungen muss man wegen jeder Kleinigkeit die Bewohner um Hinweise bitten und vielleicht steht man sich beim Zubereiten verschiedener Speisen ständig gegenseitig auf den Füßen. Hoch erfreut bin ich, wenn man nicht nur die Messer leicht findet, sondern diese auch noch scharf sind. Zu meiner Traumküche gehört auf jeden Fall gutes Werkzeug: verschiedene scharfe Messer, große Schneidebretter, gute Töpfe und Pfannen, und eine Feuerstelle – ich bevorzuge das Kochen mit Gas.

Städten, mit ihren dicht an dicht stehenden Holzhäusern, dies immer wieder ein Ausgangs-

punkt für große Feuersbrünste, der ganze Stadtteile zu Opfer fielen.

Durch das Aufkommen des Kamins wurde die Feuerstelle von der Mitte des Raumes an eine Wand verlegt und erst seit dem Ende des 18. Jh. gibt es echte Kochherde mit vollständig geschlossenem Feuerraum und damit auch einer besseren Ausnutzung des Brennstoffes. In den Haushalten der feinen Leute, in Schlössern und Burgen, später auch in bürgerlichen Haushalten, konnten Wohnräume mit offenen Kaminen beheizt werden und die Küche war ausschließlich Arbeitsplatz von Bediensteten. Schwerer, schwarzer Rauch und Bratengerüche und das Klappern von Töpfen sollte nicht bis zu den Herrschaften vordringen und wurde da-

wesens verlegt. Erst in der 2. Hälfte des 19. Jh. sollte sich die Dame des Hauses wieder selber der Küche zuwenden. Das Kochen wurde dabei zunehmend verwissenschaftlicht, die Hausfrau sollte sich Kenntnisse über chemische und physikalische Eigenschaften nutz- und dienstbar machen. Der Umgang mit einer Vielzahl verschiedener Materialien, die unterschiedlichster Pflege und Reinigung bedurften sowie die körperliche Arbeit, die ein Haushalt in Zeiten ohne fließendes Wasser und Elektrizität bedeutete, machten die Haushaltsführung zu einer anspruchsvollen und zeitraubenden Tätigkeit.

Zentralküchen oder Einbauküchen

Durch die Industrialisierung veränderte sich vor allem die Situation für die Frauen, die mehr und mehr gezwungen waren, einer bezahlten Arbeit nachzugehen. Die Notwendigkeit zur schnellen Zubereitung von Nahrung trat nun in den Vordergrund. Konzepte, wie z.B. der Frauenrechtlerin Lily Braun aus dem Jahre 1901, nach dem alle Mietparteien eines Mehrfamilienhauses die Essenzubereitung einer Zentralküche des Hauses überlassen sollten, setzten sich allerdings nicht durch.

In der Architektur des Bauhauses sollte die Optimierung der Küche und deren Arbeitsabläufe weiter vorangetrieben werden. Eine der bekanntesten Küchenoptimierungen ist die „Frankfurter Küche“ der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky von 1926, die Arbeitsschritte in der Küche analysierte und durch optimierte Anordnung von Küchenmöbeln und

Kochzubehör die Küchenarbeit erleichtern sollte. Mit dem Werkstoff Resopal, der in den 1950er Jahren als robuster, pflegeleichter Werkstoff für die Oberflächen

von Küchenmöbeln Verwendung fand, und der Normierung im Massenhousingbau vereinheitlichte sich das Aussehen moderner Einbauküchen immer mehr. Man könnte doch meinen, die Nahrungszubereitung und die Reinigung

WIE GEWOHNT...

der Küche ginge nun wie von selbst. Doch weit gefehlt! In den Traumküchen brodelt es oft ganz gewaltig. Denn wer soll die Spülmaschine einräumen und wer wieder aus? Wer schrubbt die großen Töpfe und wer entsorgt die vielen Sorten von Abfall in welchen Container? Und vor allem: Wer kocht? Nicht allen geht die tägliche Versorgung mit gesunden, d.h. zeitaufwendigeren Mahlzeiten leicht und nebenbei von der Hand und so manch berufstätige/r Frau/Mann, wünscht sich eine Köchin ins Haus! Oder die Versorgung über einen Caterer, täglich um die gleiche Zeit.

Kommt ihr Kinder, kommt zu Tisch!

Unsere Küche ist aber mehr als Produktionsstätte, in der nur gekocht und der Abwasch erledigt wird. Am Küchentisch werden Hausaufgaben gemacht, der Teig ausgerollt, am Abend mit Freunden Karten gespielt, geredet und natürlich gegessen. Die Küche hat nicht nur funktional, sondern auch gemütlich zu sein. Der Her-

steller Resopal bietet inzwischen hunderte von Dekoren, die Möbelindustrie vom Block bis zur Zeile, alles was man sich nur wünschen kann. Statt Fliesenspiegel kann es Edelstahl, Lack, Glas oder Tapete sein, die Beleuchtung ist integriert, der Kühlschrank mit Frischfach, die Espressomaschine ist ein Designerstück und als eine besondere Attraktion ist die Kochstelle, mit einer dekorativen Abzugshaube darüber, wieder in-mitten des Raumes angeordnet.

Die Küche ist der Mittelpunkt des sozialen Lebens geblieben. Auch wenn die individuelle Zubereitung von Speisen eine aufwendige Angelegenheit ist, geht die Liebe doch durch den Magen.

