

DIE KÜCHE – DER MITTEL- PUNKT DES WOHNENS

Kochen wird zunehmend zelebriert. Kochbücher, Kochsendungen, Rezeptsammlungen im Internet und ein gesteigertes Interesse an gesundem Essen stellen neue Ansprüche an Küchenhersteller und Einrichtungsprofis.

VON CHRISTINE OERTEL

Die Küche - ein Ort in Wandelung

Die Küche war im Laufe ihrer Entwicklungsgeschichte immer ein Abbild der jeweiligen Lebenswelt. War sie in früheren Zeiten ein reiner Funktionsort für die Zubereitung von Speisen, sind heutige Küchen vermehrt auch Ausdruck des persönlichen Lebensstils. Die Küche, als Ort im heutigen Sinne, ist ein Ergebnis des zunehmenden Wohlstandes unserer Kultur.

Im Laufe der Geschichte kam es, aus hygienischen Gründen ebenso wie aus praktischen Überlegungen, zur räumlichen Trennung vom Koch- und Wohnbereich.

Das Essen bekam mehr und mehr repräsentativen Charakter und das Renommee eines Hauses stand in direktem Zusammenhang mit der Qualität und Präsentation der Speisen. Die Alltagsroutine beim Kochen wurde nachhaltig durch die Industrialisierung des späten 19. Jahrhunderts verändert, was unser heutiges Küchendesign weitreichend verändern sollte. Die berühmte Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky analysierte die Arbeitsschritte in der Küche und entwarf 1926 die Frankfurter Küche. Stilprägend wurde ihre Küche, weil sie erstmalig eine optimale Anordnung von Küchenmöbeln und -zubehör anstrebte, welche die Küchenarbeit erleichtern sollte. Diese Kompakt-



küche wurde in einem eigenen Raum untergebracht – was durchaus nicht nur ein Vorteil war. Das Gegenmodell dazu war die Münchner Küche, Ende der 20er Jahre von Hanna Löw gebaut, die das Konzept der Frankfurter Küche mit einer traditionellen Wohnküche vereinte und dabei v.a. auf das Bedürfnis von Müttern Rücksicht nahm, die ihre Kinder im Blick haben wollten. Ein Entwurf, der unserer heutigen offenen Küche sehr ähnlich ist.

Die Architektur von Altbauten lässt ein offenes Koch- und Wohnkonzept oftmals schwer realisieren. Nach wie vor werden Küchen in separaten Zimmern untergebracht, aber das muss nicht bedeuten, dass sie unkommunikative Orte sind. Selbst in der kleinsten Küche kann ein Sitzplatz, auch wenn es nur ein Klappstuhl ist, untergebracht werden. Auch auf- und wegklappbare Tischchen ermöglichen Platzgewinn auf kleinstem Raum.

Nach Jahrzehnten vorwiegend praktischer Überlegungen wollen die modernen Köchinnen und Köche maßgeschneiderte Konzepte, die dem zeitgemäßen Essverhalten Rechnung tragen, ohne auf schickes, pflegeleichtes Design zu verzichten.