

Über das Arbeiten und Leben in der Küche

Zweifelsohne bringt das Format der feststehenden, in sich klar strukturierten Zeilenküche, wie sie 1926 von Margarete Schütte-Lihotzky als „Frankfurter Küche“ entwickelt wurde, den Nutzen mit sich, ökonomisch im Haushalt wirtschaften zu können. Doch besteht auch heute noch das Bedürfnis nach einem solchen optimierten Küchensystem? Muße ist nicht, wie unsere heutige Kultur meint, Freiheit von der Arbeit, sondern „Freiheit in der Arbeit,“¹ bemerkte 1979 die Designhistorikerin Lore Kramer. Die Überlegung, dass Freiheit nicht von, sondern in der Arbeit – und so auch im Arbeitsraum Küche – zu finden sei, führt so erneut zu der Überlegung, welchen Stellenwert der „Arbeitsplatz Küche“ heute hat. Was erwarten wir von der „neuen Küche“²? Und was sagen Küchen über uns und unser Leben aus?

Was – und wodurch – sich unsere zeitgenössische Küche definiert, ist oft schwer auszumachen, und lässt zugleich doch ein entscheidendes Kriterium hervor treten: das der Individualität. Im Verhältnis von Raum, Küchensystem und Benutzer wird die Küche wieder als sozialer Raum gedacht: Sie dient nicht bloß als Versorgungsstätte, sondern eröffnet das Feld Küche zu einem Raum für eine Choreografie des Lebens. Das optimierte Küchensystem, wie es sich mit der Einbauküche etabliert hat, erfährt hierbei einen Aufbruch hin zum System Küche, das sich im Spiel mit den Möglichkeiten ihrer Nutzung entfaltet. Die Vorstellung von einer – in ihrem Prinzip offen angelegten – Küche war so auch für den Designer Kilian Schindler entscheidend bei seinem Entwurf CONCEPT KITCHEN, deren Produktion von der Firma Naber initiiert und in ihrer Ausführung begleitet wird. Schindler richtet dabei den Fokus auf eine Küche, deren Struktur er durch Module vorgibt, die aber von ihrem Benutzer durch den sich darin vollziehenden Lebensprozess mitgestaltet wird. Naber, bekannt als Spezialist für Küchenzubehör, bietet mit Kilian Schindlers Konzept, das zunächst als Prototyp ausgeführt wird, erstmals ein Küchenmöbel an. „Inspiration“ – das Leitmotiv der Firma Naber erfährt hierbei eine neue und direkte Form der Gestaltung, bei der das Spezielle der Küche mit dem tätigen Leben in der Küche und den darin integrierten und sich stets in Gebrauch und Verwertung befindenden Gegenständen entsteht.

Die Entwicklung der Küche hin zu einem Raum zwischen Funktionalität und Emotionalität hat in den letzten Jahren viele konkrete wie theoretische Ausformulierungen erfahren. Die Küche wieder als einen sinnlichen Ort, als Raum der Gemeinschaft und des kommunikativen Handelns zu begreifen – und der Küche damit Qualitäten einzuräumen, die sie über die Versorgung hinaus wieder als Mittelpunkt des alltäglichen Lebens auf einer emotionalen Ebene wertvoll macht – war ein Anliegen, das der Gestalter Otl Aicher zu Beginn der 1980er Jahre verfolgte, und damit den Typus der „offenen Küche“ und das Prinzip der Werkbank wieder ins Blickfeld rückte. Mit seiner für die Firma bulthaup angefertigten Studie „Die Küche zum Kochen“ führte Aicher so 1982 eine grundlegende Revision der Bedeutung und Funktion der Küche in unserem Leben durch, die sich gleichsam gestalterisch wie auch soziologisch an traditionellen, archetypischen Strukturen der Wohnküche orientierte. Nicht Form und System, sondern das Verhalten in der Küche sollte die Organisation und Gestalt der Küche heraus bilden. Die Küche als

Organismus, die „aktive Küche“³ wurde so im Jahr 2006 von Mike Meiré einem radikalen Gestaltungs-Konzept unterzogen: „The Farm Project“⁴ hieß das für Dornbracht Edges realisierte Modell-Projekt – die Küche als ein (mobiler) Lebens-Raum, in dem gleichsam Geräte, Utensilien, Lebensmittel, Tiere, Menschen und deren Interaktion beim Kochen und Essen im Zentrum stehen.

Kilian Schindler setzt an diesen Gedanken an und modifiziert die Küche zugleich als Forum und Display. Die Gestaltung von Modulen aus offenen Regalen und geschlossenen Stauflächen – für eine Küche, die sich im Zuge ihres täglichen Gebrauchs verändern darf – stellt das Modell der „offenen Küche“ wie auch ihre Prozesshaftigkeit ins Zentrum. Das durch Bausteine konstruktiv erweiterbare oder mit eigenen Küchengeräten, Haushaltsgegenständen und Lebensmitteln bereicherungsfähige Küchensystem wird dabei zu einem Möbel, dessen Gestaltung sich – zwischen Aufbewahrungsregal, Wohnraummöbel und Skulptur changierend – durch eine stete Neu-Ordnung definieren lässt. Der flexible Umgang mit dem Möbel und die Möglichkeit zur Improvisation orientieren sich an den Bedürfnissen des Benutzers und richten so auch in der Gestaltung den Fokus auf das Persönliche, wobei die Küche CONCEPT KITCHEN ein solides Gerüst für eine chaotische Alltagsästhetik bieten kann. Aufmerksamkeit kommt so auch den in das Möbel integrierten Objekten zu, deren Oberfläche, Farbe und Form als ein konstitutiver Teil des reduziert gestalteten, doch auf Wachstum basierenden Küchenmöbels bestehen. Qualität im Detail sichtbar werden zu lassen und den Wert des Individuellen auch visuell hervorzukehren, vermittelt eine Aufrichtigkeit, wie sie auch der Benutzer selbst in seine Küche hinein legt und zum Teil dieser werden lässt. In Schindlers Gestaltung hat die Freiheit bei der Benutzung Priorität: Die Küche besteht hier nicht mehr nur als Arbeitsplatz, sie ist als Objekt formulierter Teil des Lebens, das sich an, in und mit der Küche herausbildet. Mit einer Ästhetik der Einfachheit, Vielfältigkeit und Lebendigkeit verspricht das Küchenmöbel CONCEPT KITCHEN letztlich nicht nur Flexibilität im Küchenraum, sondern auch die Möglichkeit, es überall dort mit hin zu nehmen, wo das Leben des Benutzers sich entfaltet.

Text: Christina Irrgang

1 — Zitiert nach: Kramer, Lore: Zur sozialgeschichtlichen Entwicklung des ‚Arbeitsplatzes Küche‘, 1979, in: Texte – Zur aktuellen Geschichte von Architektur und Design, Hochschule für Gestaltung, Offenbach am Main, 1993, S. 23

2 — „neue Küche“: ein Begriff um das Verständnis von Küche, und nicht zuletzt auch eine Frage, die der englische Designer und Autor Terence Conran zu Beginn unseres neuen Jahrtausends zum Ausdruck gebracht hat. Vgl. Conran, Terence: Die neue Küche, Deutsche Verlags-Anstalt, Stuttgart/München, 2003 (im Original: The kitchen, 2002)

3 — Vgl. Aicher, Otl: Die Küche zum Kochen – Werkstatt einer neuen Lebenskultur, ökobuch, Callwey, München, 1982 (Manuskript nach einer Untersuchung für die Firma b ulthaup, 1982)

4 — Meiré, Mike: The Farm Project – The kitchen as a space of life. Not a showroom of design, Dornbracht Edges, 2006–2007