

Kitchen Stories¹ – mögliche Transformationen von Alltagsräumen am Beispiel der Ernährung

Julia von Mende

Unsicherheit herrscht nicht nur in Bezug auf mögliche Zukünfte und das, was wir in Zukunft tun werden. Unsicherheit herrscht auch in Bezug auf unser gegenwärtiges Alltagshandeln, auf das, was wir im Jetzt tun und was wir damit in Gang setzen. Die kaskadenartigen Zusammenhänge von lokaler und individueller Handlung und globaler Wirkung bleiben uns in der Regel verborgen. Alltagshandeln ist ein eingeübtes Verhalten, welches unbewusst, oder wie es umgangssprachlich heißt ›automatisch‹ vollzogen wird, ohne Reflexion seiner Auswirkungen. Das kann man gut in jenem Bereich beobachten, der von einer grundlegenden Bedingtheit unserer Existenz geprägt ist, nämlich der Nahrungsaufnahme. Im Basisprojekt *Die Anthropozän-Küche – Das Labor der Verknüpfung von Haus und Welt* wurde die Küche als »folgenreicher Ort des Energieaustausches« (Interdisziplinäres Labor Bild Wissen Gestaltung 2018) thematisiert und der Frage nachgegangen, welchen Beitrag unsere Ernährung im Erdzeitalter des Anthropozän zur dringend notwendigen Umgestaltung des globalen Metabolismus leisten kann.²

1 Der Titel ist der gleichnamigen deutschen Fassung des Films *Salmer fra kjøkkenet/Psalmer från köket* entliehen (Kitchen Stories 2004).

2 Die Inhalte dieser Einleitung sind den Ausführungen zu den Arbeitsinhalten des Basisprojekts *Die Anthropozän-Küche – Das Labor der Verknüpfung von Haus und Welt* am Exzellenzcluster Bild Wissen Gestaltung. Ein interdisziplinäres Labor der Humboldt-Universität zu Berlin, finanziert von der Deutschen

Forschungsgemeinschaft (DFG) entnommen (vgl. u.a. Krausse et al. 2017; Oswald et al. 2016). Die Mitarbeit der Autorin im Teilprojekt Stadt (Prof. Philipp Oswald/ Associated Investigator, Stephan Barthel, Julia von Mende, Anne Schmidt) bildet den Hintergrund für die folgenden Gedanken zur Frage nach der Transformation von Alltagsräumen. Zum Basisprojekt gehörten zudem das Teilprojekt Küche (Prof. Dr. Joachim Krausse/ Associated Investigator, Karl W. Große) und das Teilprojekt Welt

(Prof. Dr. Reinhold Leinfelder/ Principal Investigator, Alexandra Hamann, Jens Kirstein und Marc Schleunitz).

Unmittelbar erfahrbar wird die Wechselwirkung von stofflichen und energetischen Prozessen rund um die Ernährung anhand ihrer baulich-räumlichen Strukturen. Dazu gehören die Räume, die uns von früh bis spät umgeben: der öffentliche Raum der Stadt, Wohn- und Arbeitsräume sowie nicht zuletzt die Küche und der Essplatz. Wir gestalten diese Räume schon mit der Wahl des Ortes der Nahrungseinnahme: Diese fällt immer öfter auf Lokalitäten jenseits der eigenen vier Wände. Ein breit ausdifferenziertes Angebot an Möglichkeiten der Außer-Haus-Verkostung, insbesondere in Großstädten, spiegelt diese veränderte Essenspraxis wider. Funktionsräume wie das Esszimmer, die vorher in der Wohnung angesiedelt waren, verlagern sich in Form von Gastronomieangeboten in die Erdgeschosszone der Stadt und in Gebäude, die der Arbeit oder dem Konsum vorbehalten sind. Gleichzeitig wird mit Take-Away, Lieferdiensten oder Fertigessen aus der Tiefkühltruhe des Supermarktes außer Haus gegartes Essen in der Wohnung konsumiert. Der Nahrungskonsum außer Haus stellt, zumindest in großen Städten und im Zuge sich verändernder Essenspraktiken, einen wesentlichen Gegenpart zu häuslicher Nahrungszubereitung und häuslichem Verzehr dar.

Ausdifferenzierung der Orte des Essens außer Haus

Im Zuge der Industrialisierung verschob sich das Verhältnis zwischen der Küche, ihrer Anbindung an ein urbanes Versorgungsnetz, ihrem Bezug zur Region und schließlich zur Welt. Funktionen, die zuvor in oder rund um den Haushalt angesiedelt waren, wurden zunehmend aus dem privaten Haushalt ausgelagert. Die Küche wandelte sich von einem produktiven zu einem konsumtiven Ort (Barthel et al. 2014: 103; Barthel et al. 2016: 24). Mit dem Aufkommen der Lohnarbeit verlagerten sich nicht nur die Lebensmittelproduktion, sondern auch die Einnahme der Mahlzeiten wie Frühstück und Mittagessen an Orte jenseits der eigenen vier Wände. So wuchs die Anzahl gastronomischer Betriebe gegenüber den Bevölkerungszahlen im Deutschen Reich zwischen 1895 und 1907 überproportional an (Drummer

1997: 309-312). Die Bedingungen für die rasante Entwicklung des Gastronomiegewerbes sind nach Drummer nicht nur im Bevölkerungswachstum und der damit einhergehenden steigenden Nachfrage zu sehen, sondern hängen auch mit den sich wandelnden Lebensweisen zusammen. Dazu gehören die mit der Lohnarbeit einhergehende Trennung von Wohnen und Arbeiten, die sich wandelnde Rolle der Frau, veränderte Familienstrukturen, zunehmende Mobilität, Wohlstand und das Streben nach sozialer Abgrenzung beziehungsweise Repräsentation (ebd.: 309 ff.). Mit der zunehmenden Nachfrage entstand bis zum Ende des 19. Jahrhunderts in Großstädten wie Berlin ein ausdifferenziertes Angebot externer Versorgungseinrichtungen, Dienstleister*innen und ganzer Industriezweige. Dazu gehörten auch neuartige Formen des urbanen Außer-Haus-Verzehrs wie die Schnell- oder Systemgastronomie. So versprachen die sich ab 1892 in Berlin verbreitenden Bierquellen der Gebrüder Aschinger schnelles Essen außer Haus, das durch ein Filialsystem und eigene Produktionsstätten inklusive Brot- und Wurstfabrik mit dem stets gleichen Qualitätsversprechen jederzeit und überall verfügbar war. Neben den zugehörigen Architekturen einer zentralisierten Produktion entstanden in der Stadt auf diese Weise auch neue Raumtypologien für den Konsum von Nahrung jenseits des Haushalts. Der rasante Aufstieg des Unternehmens – bis 1901 waren in Berlin bereits 29 Filialen an wichtigen Verkehrsknotenpunkten entstanden – lässt sich auch auf die damals neuartige und technische Ausstattung und die transparente Gestaltung der Räumlichkeiten zurückführen. Der wesentliche räumliche Unterschied zu herkömmlichen, meist im Souterrain untergebrachten Speiselokalen lag darin, dass die Speiseräume vom Straßenraum aus ebenerdig zugänglich und durch großflächige Fenster einsehbar waren. Aber nicht nur die Räume, auch die in Vitrinen angerichteten Speisen waren von außen sichtbar (Glaser 2004: 40 ff.; Allen 2002: 95-99).

Gegenwärtige Orte und Räume der Essenspraxis im Wandel

Phänomene der sich wandelnden Essenspraxis im frühen 20. Jahrhundert wie Schnellgastronomie oder auch das Automatenrestaurant, das sich



1 Aschinger's Aktiengesellschaft, Kartoffelschälkeller um 1930

damals noch nicht etablieren konnte, tauchen heute wieder auf – wenn auch in anderer Form. Der Verlagerung der Essensorte jenseits des Haushalts und der Ausdifferenzierung des entsprechenden Angebots liegen heute zum Teil ähnliche, zum Teil aber auch neue Entwicklungen zugrunde. Dazu gehören unter anderem veränderte Familien- und Haushaltsstrukturen (Küster et al. 2004: 114), demografischer Wandel, eine zunehmende Entstrukturierung des Alltags und seine Flexibilisierung durch das Berufsleben, Migration und Multikulturalisierung³, gestiegene Mobilität und das Wachstum der Tourismusbranche sowie, immer noch, der Wunsch nach gesellschaftlicher Repräsentation, Abgrenzung und Identität⁴. Räume des Außer-Haus-Konsums im 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ließen sich noch relativ übersichtlich kategorisieren, etwa in Orte der Grundversorgung wie Volksküchen oder Imbisse und Orte sozialer Differenzierung wie Cafés und

3 Miriam Stock gibt in ihrer Arbeit über arabische Imbisse in Berlin einen Überblick über die Entwicklung der multikulturellen Imbisskultur Berlins (Stock 2013: 43 ff.).

4 Symptomatisch dafür ist zum Beispiel die aufkommende Popularität regionaler Spezialitäten (Hirschfelder 2001: 257 ff.).

Restaurants. Im Gegensatz hierzu gestalten sich heutige Betriebstypen vielfältiger und mehrdeutiger. Der Nahrungskonsum überlagert Räume, die für andere Nutzungen wie Transport, Arbeiten, Einkaufen oder Lernen konzipiert sind. Es gibt nur noch wenige Orte, an denen nichts verzehrt wird. Jedoch liegen die Orte des Garens der Nahrungsmittel und ihres Konsums dabei nicht mehr unbedingt beieinander, im Gegenteil: Die Zubereitung bleibt häufig unsichtbar. Parallel dazu werden Essen und Kochen öffentlich inszeniert, auch jenseits des kommerziellen Kontextes.⁵ Auch das Kochen zu Hause ist heute in das Interesse der Öffentlichkeit gerückt. Davon zeugen zum Beispiel die mediale Vermittlung in Kochshows oder -wettbewerben und Angebote für vorkonfektionierte und angelieferte Zutatenpakete, die das Kochen ganzer Menüs im Privathaushalt erleichtern sollen. Auch sprechen steigende Verkaufszahlen insbesondere im Bereich hochwertiger Küchenausstattungen (vgl. GfK 2016) für eine neue Bedeutung der häuslichen Nahrungszubereitung. Gleichzeitig aber ist die Anzahl der zu Hause eingenommenen Mahlzeiten rückläufig (Küster et al. 2004: 118 ff.). Zwei Drittel der 20-49-Jährigen essen laut GfK unter der Woche mittags außer Haus, insbesondere Erwerbstätige und deren Kinder nehmen immer seltener im eigenen Haushalt Frühstück oder Mittagessen zu sich (vgl. GfK 2015). Täglich gekocht wird in weniger als der Hälfte der großstädtischen Haushalte (TK 2013: 13).

Küchenfrage reloaded

Der Widerspruch, dass zumindest in großen Städten einerseits immer weniger zu Hause gekocht und immer mehr außer Haus konsumiert wird oder verzehrfertige, andernorts gegarte Speisen auf den heimischen Esstisch kommen, andererseits aber dem Kochen selbst vermehrte Aufmerksamkeit zuteil wird, sorgt für Verunsicherung, wenn es um die Gestaltung unsere Alltagsräume geht. Wie werden unsere Küchen und Essräume genutzt und wie sollen sie zukünftig aussehen? Welche Spuren hinterlassen der oben beschriebene Wandel der Essenspraxis, die räumliche Verlagerung der Tätigkeiten rund um die Nahrungszubereitung und deren Konsum in den

⁵ Vgl. zu Formen des kollektiven Essens und Kochens in der Stadt Reimers 2017.

Küchen privater Haushalte, den im wahrsten Sinne des Wortes gewohnten Orten innerhalb der Wohnungen? Der Markt hat auf diese Fragen derzeit zahlreiche Antworten parat, welche die Ausdifferenzierung des Angebots nach Preiskategorien und Stilrichtungen beinhalten. Mit der Küche steht ein »neues Lebensgefühl« zum Verkauf (Dostert/Slavik 2017). Möblierungen, die allerlei hybride Nutzungsvarianten versprechen, müssen sich jedoch im Gebrauch erst beweisen. So gibt es Einrichtungsvorschläge wie zum Beispiel ein Hybrid aus Küche und Bibliothek als scheinbar visionärer Ausdruck verschwimmender Grenzen zwischen Nahrungszubereitung und anderen Tätigkeiten. Was solche Entwürfe allerdings nicht vermitteln ist die Geräuschkulisse eines Dunstabzugs, den solch ein Szenario bedingen würde.

Dies alles erzeugt Verunsicherung in der Frage, was in einer privaten Küche überhaupt stattfinden kann und soll. Angesichts sich wandelnder Lebensstile und des breiten Angebots der Nahrungseinnahme außer Haus stellen Baraona Pohl, Puigjaner und Reyes Nájera die Küche im Privathaushalt in ihrer Betrachtung zum Kitchen-Work-Triangle in Frage:

»Tendencies related with mobility, work schedules, or even street food culture can dramatically change the way we conceive the kitchen today; and we can even go further, wondering if there is a need for such domestic spaces at all [...] at least in the way it was conceived in the middle of last century.« (Baraona Pohl et al. 2012: 120-122)

Die Unsicherheit über die Zukunft der Küche regt dazu an, die Frage nach ihrer Rolle im Privathaushalt neu zu stellen: Sie birgt Handlungsoptionen für Gestalter*innen im Hinblick auf soziale, gesundheitliche und ökologische Aspekte der zu gestaltenden Lebensumwelt.

Rationalisierung als Gegenstand der Küchen-Forschung

Im Fokus wissenschaftlicher Untersuchungen zur Küche im Privathaushalt stand, wie Antonia Surmann ausführt (Surmann 2010: 1-4), mindestens bis in die 1960er Jahre die Rationalisierung von Raum und Arbeitsabläufen im Sinne einer tayloristischen Organisation – nicht zuletzt mit dem Ziel, den Zeitverbrauch der Hausarbeit zu senken beziehungsweise durch einen

optimal gestalteten ›Arbeitsplatz‹ Erleichterungen für die ›Hausfrau‹ zu schaffen. Die emanzipatorischen Bestrebungen, die hinter der Rationalisierung der Hausarbeit standen, fielen aber letztendlich hinter der Tatsache zurück, dass die Arbeit der Hausfrau nicht entlohnt wurde. Hier sind die Pionierleistungen von Catherine E. Beecher ab 1841, Christine Frederick und Lillian M. Gilbreth zu nennen, wie auch Erna Meyers' Beitrag zur Verwissenschaftlichung der Hausarbeit.⁶ Zum Politikum wurde die rationelle Küche im Zuge der staatlichen Wohnungsbauprogramme der 1920er Jahre. In dieser Zeit beschäftigte jede größere Stadt ihre eigenen Küchenplaner*in. Die Architektin Margarete Schütte-Lihotzky zum Beispiel übernahm diese Funktion für die Stadt Frankfurt.

Gestaltungsziele lagen aber nicht nur in der Optimierung von Produktion und Arbeitsabläufen, sondern auch in der Kostenoptimierung für den Wohnungsbau. Diese auf Rationalisierung ausgerichtete Küchenforschung wurde in den USA zwischen 1946 und 1949 unter anderem an der University of Illinois im Small Homes Council-Building-Research mit der Entwicklung des Kitchen-Work-Triangle-Modells weitergeführt. Es handelt sich um ein Design-Prinzip, das eine möglichst optimale Anordnung der einzelnen Tätigkeitsfelder der Küchenarbeit vorsah (Baraona Pohl et al. 2012: 120 ff.). Weitreichende soziologische Forschungen wurden außerdem ab 1942 in Schweden unternommen. Sie standen im Zusammenhang mit dem damals neu aufgesetzten staatlichen Wohnungsbauprogramm. Die Studien des Hemmets forskningsinstitut umfassten auch die Beobachtung, Messung und Analyse von Bewegungs- und Arbeitsabläufen in Küchenräumen, unter anderem anhand des menschlichen Energieaufwands bei der Küchenarbeit.

Die Forschungen des Hemmens Forskningsinstitut beruhten auf der Annahme, dass aus der Aufzeichnung menschlicher Alltagshandlungen zukünftige Gestaltungsstandards abgeleitet werden könnten und dienten als Grundlage politischer Entscheidungen, die für die Urbanisierung der schwedischen Gesellschaft zentrale Bedeutung erlangten (Rosenberg 2012: 105 f.). Beispielsweise dienten Aufzeichnungen zurückgelegter Wegstrecken in der Küche als eine Art Schablone für zukünftige Gestaltungsstandards, die

6 Siehe hierzu zum Beispiel Beecher, Catharine E./Beecher Stowe, Harriet (1869): *The American Woman's Home*, New York: J.B. Ford And Company/Boston: H.A. Brown & Co. u. a.; Frederick, Christine (1921): *Die rationelle Haushaltsführung: betriebswirtschaftliche Studien*, Berlin: J. Springer; engl. Originalausgabe 1913; Gilbreth, Lillian M. (1930): *Heim und Arbeit: Die Lebensaufgabe der modernen Hausfrau*, Stuttgart: K. Thienemann; engl. Originalausgabe 1927; Meyer, Erna (1926): *Der neue Haushalt. Ein*

Wegweiser zu wirtschaftlicher Hausführung, Stuttgart: Franckh'sche Verh.



[2] Studie des Hemmens forskningsinstitut, Schweden, 1944

großmaßstäbliche Auswirkungen hatten. Hier zeigen sich Interdependenzen einer Forschung, ihrem Gegenstand und der Erzeugung von im Ergebnis der baulich-räumlichen Umsetzung veränderter Lebensrealitäten, wie zum Beispiel das Leben in der Großwohnsiedlung.

Analyse der Küchen-Realität

Diese Beobachtungen führen zur Frage nach den möglichen Wechselwirkungen zwischen Handlung und räumlich-materieller Gestaltung, die eng mit der Frage nach der Rolle des Designs in gesellschaftlichen Transformationsprozessen zusammenhängt. Wenn Design, wie Nicolas Beucker schreibt, seine transformatorische Wirkung erst in dem Moment sinnvoll entfalten kann, in dem Klarheit über die Bedürfnisse und Ansprüche derjenigen besteht, die es adressiert, dann geht der Frage selbstverständlich die »gewissenhafte Analyse der Realität« voraus (Beucker 2016: 55). Wie aber

kann diese durchgeführt werden? Sind Methoden der Küchenforschung überholt, die weitestgehend auf der Messbarkeit von Wegen, Zeiten und Kosten beruhen?

Die Absurditäten, die mit der empirischen Erforschung der Küche als Teil des privaten Wohnumfelds einhergehen, thematisiert der Film *Kitchen Stories*. Das Werk des norwegischen Regisseurs Bent Hamer aus dem Jahr 2003 ist inspiriert von den oben genannten schwedischen Untersuchungen. Im Film sollen die Verhaltensweisen norwegischer Junggesellen erkundet werden. Die Teilnehmenden werden von einer Person beobachtet, die von einem Hochsitz aus Aufzeichnungen zum Nutzerverhalten durchführt. Um die Forschungsergebnisse nicht zu verfälschen, ist dabei jeglicher persönlicher Kontakt mit den Küchennutzern verboten (vgl. *Kitchen Stories* 2004).



[3] Joachim Calmeyer und Tomas Norström in *Kitchen Stories*

Heute stellt sich die Frage nach der Küche unter anderen Vorzeichen als im 20. Jahrhundert. Es geht nicht mehr um die rationalisierte Haushaltsführung. Im Anthropozän stehen Fragen des Energieverbrauchs und der Stoffflüsse im Fokus⁷ – dabei spielt Optimierung nach wie vor eine wichtige Rolle. Andererseits geht es aber auch um die Analyse des räumlichen Kontexts und der sozialen Konstellationen des Essens vor dem Hintergrund veränderter Lebensbedingungen und der Absicht, die Gesellschaft in Richtung Nachhaltigkeit zu transformieren. Bei der Frage nach der Rolle des Designs in gesellschaftlichen Transformationsprozessen gilt es daher vor allem zu begreifen, welchen Einfluss Alltagshandeln auf die bereits bestehende, gebaute und dingliche Umgebung hat – und umgekehrt. Und es geht darum, zu verstehen, wie sich unsere Vorstellung von Gesellschaft in unseren Alltagsräumen widerspiegelt: um Kitchen Stories also, im Wortsinn um Erzählungen der Nutzer*innen, die Auskunft über Hintergründe ihres Handelns, ihre Lebensbedingungen und -entwürfe geben. Diese müssen mit den tatsächlich vorgefundenen räumlichen Strukturen abgeglichen werden, um herauszufinden, ob wir an eingeübtem Wohnen und seiner materiellen Struktur festhalten wollen, obwohl es den veränderten Lebensbedingungen und Alltagshandlungen womöglich entgegensteht. Sollte sich dabei herausstellen, dass die Küche, wie von Baraona Pohl, Puigjaner und Reyes Nájera postuliert, tatsächlich verzichtbar wäre, könnte daraus ein enormes räumliches Potential für Transformationen und Zukunftsgestaltung entstehen.

7 Vgl. zum Küchen-Metabolismus die Forschungen im Basisprojekt Die Anthropozän-Küche/Teilprojekt Küche (Joachim Krausse, Karl W. Große).