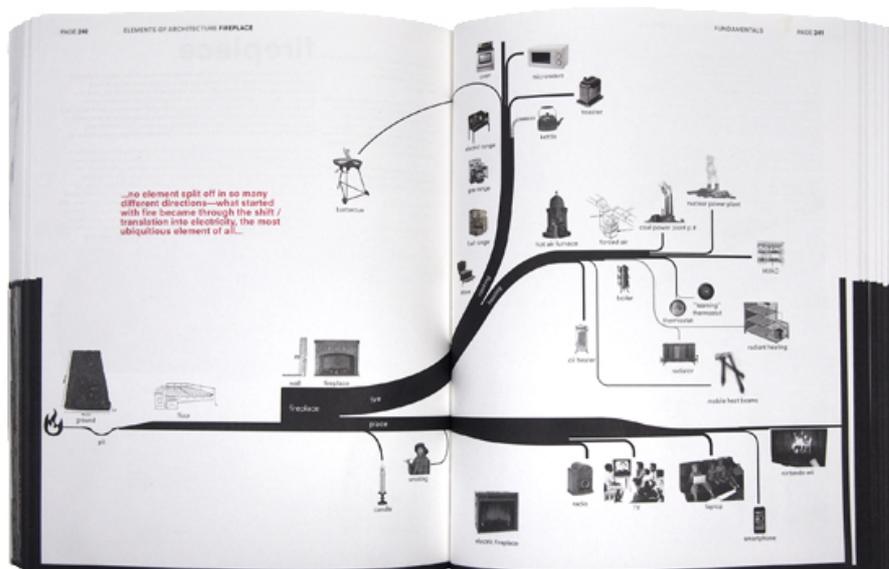


FEUERSTELLE HEUTE: heizen, kochen, sozialer Raum

Der folgende Beitrag orientiert sich am Fundamentals Catalogue, «The Elements of Architecture», Kapitel «heating, cooking, lighting, a gathering place and focal point for media and culture», der 14. Architekturbieniale 2014 in Venedig, kuratiert von Rem Koolhaas Architekt, OMA Office of Metropolitan Architecture Rotterdam, New York, Beijing, Hong Kong und Doha.



Was mit Feuer begann wandelte sich durch die Veränderung der Gesellschaft in Elektrizität.

Feuer

Auszug aus W. G. Sebald Die Ringe des Saturn

«Die Verkohlung der höheren Pflanzenarten, die unaufhörliche Verbrennung aller brennbaren Substanz ist der Antrieb für unsere Verbreitung über die Erde. Vom ersten Windlicht bis zum fahlen Glanz der Bogenlampen über den belgischen Autobahnen ist alles Verbrennung, und Verbrennung ist das innerste Prinzip eines jeden von uns hergestellten Gegenstandes. Die Anfertigung eines Angelhakens, die Manufaktur einer Porzellantasse und die Produktion eines Fernsehprogramms beruhen letzten Endes auf dem gleichen Vorgang der Verbrennung.»

Text Rem Koolhaas (frei aus dem Englischen übersetzt)

Die kühne Technologie Prometheus' Feuer für unsere Zwecke zu kultivieren, ursprünglich ein wichtiges «Architekturelement», ist leise aus dem Vokabular zeitgenössischer Architektur verschwunden. Die Feuerstelle, früher das «Herz» einer Behausung, wurde ersetzt durch unzählige Geräte zum Kochen, Beleuchten oder Heizen und ihr Status als sozialer Treffpunkt zum kulturellen Austausch wurde übernommen von Radio, Fernsehen, Tablet Computer oder Smartphone. Diese sind heute allgegenwärtig wie kein anderes Element.



In «Mother's House» von Roberto Venturi 1964, findet die Feuerstelle eine ganz zentrale Position in der Architektur.

Herd und Backofen

Frühe europäische Langhäuser besaßen keine eigene Küche, sondern eine meist vertiefte und mit Steinen ausgekleidete offene Feuerstelle unter dem höchsten Punkt des Gebäudes.

An der Weltausstellung 1893 in Chicago wurde erstmals ein elektrischer Herd vorgestellt. Infolge der Industrialisierung wurde auch die Küche zunehmend technisch aufgerüstet und die mühsamen und personalaufwändigen Arbeitsschritte zumindest teilweise durch neue Geräte erleichtert. Eine der bekanntesten Küchenoptimierungen aus der Bauhauszeit ist die Frankfurter Küche der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky von 1926, die nach dem Taylorsystem die Arbeitsschritte in der Küche analysierte und durch optimierte Anordnung von Küchenmöbeln und Kochzubehör die Küchenarbeit erleichtern sollte. Das Küchenkonzept wurde in großem Rahmen im Wohnungsbauprogramm Neues Frankfurt umgesetzt und erhielt daher seinen Namen. Weiterentwicklungen der Frankfurter Küche waren die Schwedenküche und das Schweizer Masssystem, die 55cm Norm.



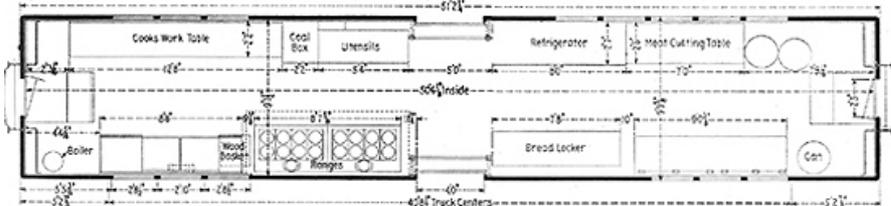
Frankfurter Küche 1926

Pullman Küche

Der Begriff leitet sich von George Mortimer Pullman ab, einem amerikanischen Unternehmer. Dieser war der Gründer der Pullman Palace Car Company in Pullman City bei Chicago.



Fig. 5.412—Troop Kitchen Car based on A.A.R. standard, 50 ft. 6 in. box car design.



Die Singlewall Kitchen die erstmals in den Pullman Zugküchen im zweiten Weltkrieg zum Einsatz kamen.

Einbauküche aus Holzwerkstoffen, Metall oder Edelstahl

Formell ist noch der Einfluss der Frankfurter Küche von 1926 zu erkennen, welche die Einbauküche vorweg nahm. Neben Kostengründen spielt die leichte Austauschbarkeit der Geräte von Anbieter zu Anbieter und günstige Werkstoffe wie Spanplatten, welche mit Melamindekoren wie Resopal beklebt waren. Bis in die jüngste Gegenwart gilt die Belastung von Holzwerkstoffen und deren Klebstoffe laut Ökotest als kritisch. Zu fast 100% recycelbare Stahlblechküchen sind seit den 1960er Jahren nicht mehr nur im Luxussegment anzutreffen, ebenso Edelstahlküchen die in einfacherer Form wie industrielle Grossküche ausgestattet sind.

Mobile Küchen welche nicht mehr an einen eigentlichen Küchen-Raum gebunden sind, finden in jüngster Zeit Anwendung in Loft- und Büroumgebungen. Gesetzliche Bestimmungen über deren Zulassung vorausgesetzt.



Workbench Bulthaupt 1990er Jahre

Wohnküche

In jüngster Zeit führt ein Trend, getragen von der Industrie auf der Suche nach neuen Absatzmärkten für hochwertige und hochpreisige Kücheneinrichtungen, weg von der «normierten» Einbauküche und hin zu einer «individuell gestalteten Wohnküche». Einher geht die Übernahme von spezieller Küchentechnik aus der Gastronomie in die Haushaltsküche wie etwa Kombi- oder Dampfgarer, Bain-Maries (Wasserbadkocher), spezielle Grillplatten, in die Arbeitsfläche eingebaute Lavagrills, zusätzliche Gasbrenner zur Nutzung eines Wok und vieles mehr. Hinter dieser angeblichen Individualisierung steht ein enormer Verdrängungs- und

Konzentrationsprozess. Produkte verschiedener Marken unterscheiden sich meist nur noch im Dekor, nicht im Entwicklungsprozess.

SCHNEEBEL
SCHREINERHANDWERK

forster bulthaup

Adresse:

[Weberstrasse 4](#)
[8004 Zürich](#)

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. von 9-17.30 Uhr

[SBC-2](#) [facebook](#) [Kalender](#)

Wenn Sie unsere Informationen nicht mehr empfangen möchten, können Sie sich [hier](#) austragen.