

Die Neue Frau in der Küche – die Entwicklung in Frankreich zwischen 1910 und 1940

Von Prof. Dr. Monique Eleb, Paris

Mit der Veränderung der Frauenrolle um die Zeit des Ersten Weltkriegs herum ändert sich auch die Küchenarbeit. Der Platz der Küche im Haus und in der Familie definiert sich neu. Das Selbstverständnis der Frau wechselt von familiärer Hingabe hin zu arbeitsteiliger Dienstleistung

Die Zeit vor und nach dem Ersten Weltkrieg ist gleichermaßen geprägt von einer sich abzeichnenden Wandlung der Frauenrolle wie auch von Veränderungen in der Küchenarbeit. Der Platz der Küche im Haus und in der Familie definiert sich neu. Auf einmal bemühen sich zahlreiche Zeitungsartikel, der Frau Ratschläge zu erteilen, wie sie ihre Küche organisieren soll. Um ihre Familie und ihren Mann mit einer gut organisierten Küche und den tausenderlei kleinen Dingen, die das Haus gemütlich machen, bei Laune zu halten, muss die Frau gleichzeitig die Spuren der Hausarbeit auch wieder verschwinden lassen. Kaum verwunderlich also, dass sie für die praktisch eingerichtete Küche, ja, für „wissenschaftlich durchdachte“ Küchenkonzepte sehr empfänglich ist.

Vor diesem Hintergrund sollte man sich die damalige Rolle und den Status von Mann und Frau, aber auch die Situation der verschiedenen sozialen Schichten vor Augen führen, namentlich der Bourgeoisie auf der einen und den einfachen Volksschichten auf der anderen. In einer Luxusvilla der Bourgeoisie ist die Hausherrin nicht oder noch nicht Hausfrau und hat nicht viel zu tun mit der Küchenarbeit. In den anderen Schichten ist die Mutter hingegen die zentrale Figur des Hauses. Sie herrscht in ihrer Küche und füllt ihre Rolle mit Hingabe aus: Sie ist Ernährerin, Lehrerin, Krankenschwester und eben auch „Hausfrau“. Die Rolle der Hausfrau, die man ihr vorzugsweise zuschreibt, kommt in der Bourgeoisie gar nicht vor. Die großbürgerliche Frau, die für viele Vertreterinnen aller anderen Volks-

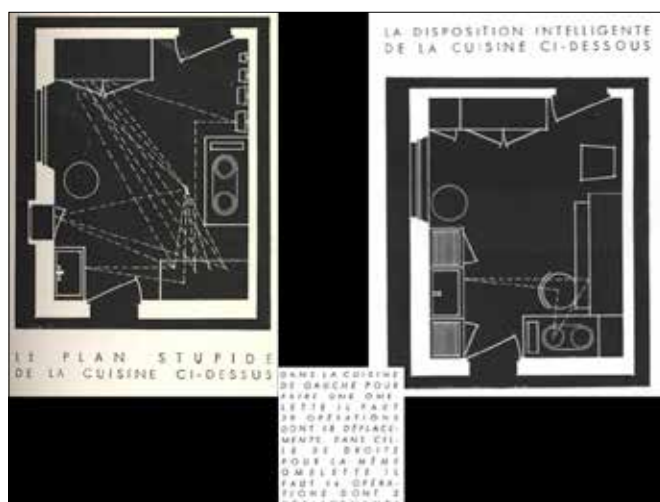


LA MAUVAISE CUISINE



LA BONNE CUISINE

Die schlechte und die gute Küche (Bild: Michel Dufet, Meubles, ensembles, décors, Edition du Décor d'aujourd'hui, 1945)



Um ein Omelett zuzubereiten, braucht man in der linken („dummen“) Küche 29 Arbeitsgänge mit 18 Platzwechseln, in der rechten („intelligenten“) Küche dagegen nur 14 Arbeitsgänge mit zwei Platzwechseln (Bild: Larousse ménager illustré, 1925)

schichten als Vorbild gilt, hat auf jeden Fall über das gesellschaftliche Ansehen der Familie zu wachen, sie muss sich aber auch bei der Bewirtschaftung des Hauses auskennen. Das Haus hat in dieser Betrachtung der weiblichen Rolle eine zentrale Bedeutung, denn die Frau soll zu Hause für Ordnung, Harmonie und Eleganz sorgen, und zwar mit bescheidenen Mitteln, allein durch ihr Können, durch ihren Geschmack und ihre Geschicklichkeit. Das Lehrbuch des *savoir-vivre* (Benimmregeln) drückt es so aus: „Sie muss die gute Fee des Hauses sein“. 1903 zeigt ein Journalist der *Construction Moderne* (franz. Architekturzeitschrift, gegründet 1885) diese Rolle der Hausherrin erstmals auf und pflichtet damit den Architekten bei, die auf diese Entwicklung bereits eingehen, indem sie die Küche in der Mitte des Hauses anordnen. Zuvor war die Küche in den rückwärtigen Teil der bürgerlichen Wohnung verbannt, jedenfalls weit weg von den Empfangsräumen. Ab dem Beginn des 20. Jahrhunderts wird sie mehr und mehr in den vorderen Bereich des Hauses rücken.

Einige Jahrzehnte zuvor untersuchte die neu gegründete staatliche Gesellschaft für sozialen Wohnungsbau „Habitations à bon marché“ den Ort und die Organisation der Küche bereits sehr gründlich und erscheint wie ein Vorläufer. Dort hat man bereits die Vorstellung von der Frau als Angelpunkt der Familie, als Mutter und Hausfrau. Die Arbeiterin, die Frau des Arbeiters oder überhaupt die Frau der einfachen Volksschichten ist in der Tat ein privilegiertes Ziel der Sozialreformer, Moralphilosophen und Mediziner, denn sie sind der Auffassung, dass gerade sie ihrer Familie den Sinn für Ordnung und für eine gesunde und sittliche Lebensweise nahe bringt. Yvonne Knibiehler (französische Professorin für Geschichte und Frauenrechtlerin, geboren 1922) bemerkt übrigens, dass sich seit Ende des 19. Jahrhunderts die staatlichen Stellen an die Mutter wenden, während sie sich davor nur an den Vater gewandt hatten.

Gerade in der von den Sozialstiftungen konzipierten Wohnung der einfachen Schichten zeigt sich die radikale Veränderung in Einrichtung und Arbeitsaufwand. Ab 1905 stellt die Stiftung *Groupe des Maisons Ouvrières* (Stiftung zur Förderung von Arbeiterwohnungen) die moderne kleine, sehr gut ausgestattete Küche vor mit funktionalen Schrankelementen, Dunstabzug und Arbeitsplatte, bei deren Konzeption man sogar schon daran gedacht hat, den Reinigungs- und Aufräumaufwand zu reduzieren. Das genaue Auszählen der Arbeitsschritte der Hausfrau ist aber noch kein Thema. Diese Küche ist noch Teil des Wohnraums und diese Tatsache beeinflusst unsere Küche noch bis heute oder, sagen wir, das Konzept, das immer noch am weitesten verbreitet ist, nämlich dass alles weggeräumt werden muss, sobald man mit dem Kochen und Essen fertig ist. Die Sozialstiftungen verfolgen die Entstehung dieser Küchen ganz besonders (sie schauen auf die Beleuchtung, die Anordnung der Schränke, Belüftung, Reinigung, Effizienz des Dunstabzuges usw.) und sind immer wieder bemüht, diese nach Bedarf zu verbessern. Die dergestalt optimierte Küche erfüllt auf vollkommene Weise den Anspruch von „sauber und rein“: Alles muss aufgeräumt sein. So banal es auch klingen mag, die Hausfrau wird nach dem Zustand ihrer Küche beurteilt. Sie hält sich auch darin auf, die Kinder machen dort ihre Hausaufgaben, und sie kann sie beaufsichtigen. In bürgerlichen Kreisen stellt dieser Aufenthaltsraum mit Küche, die nach dem Essen wieder verschwindet, den Lieblingsort der bürgerlichen Hausfrau dar, der ihr gleichermaßen Zeitersparnis und weniger Aufwand beim Reinigen beschert. Aber diese Neuerungen setzen sich nur langsam durch und zwischen den Kriegen werden auf den Einrichtungsmessen noch immer die klassischen Wohnküchen vorgestellt, oft genug als selbständiger Wohnbereich.

In der Bourgeoisie des 19. Jahrhunderts ist die Größe der Küche eng verbunden mit dem Verhältnis zur Dienerschaft, sei es auch nur, weil man glaubt, dass man diese gut behandeln müsse, um selber gut bedient zu werden. Aber Hausangestellte werden zu Beginn des 20. Jahrhunderts immer seltener. Zur gleichen Zeit ändert sich die Rolle der Frau, die sich während des Krieges als aktiv und selbständig gezeigt hat, was dazu führt, dass sich die Hausherrin fast aller Schichten selbst um die Küche kümmern muss. Damit nimmt auch das allgemeine Interesse für den Küchenbereich zu, inzwischen mehr und mehr auch von Seiten der Hausfrauen selbst, die ihre Küche gerne nach amerikanischem Vorbild einrichten und modernisieren möchten.



Modellküche auf einer Ausstellung von 1925 (Bild: Groult Décorateur, Larousse ménager illustré, 1926)

In der Zeit zwischen den 1920er und den 1940er Jahren konzentrieren sich Frauenrechtler und Wohnberater gleichermaßen vor allem auf die Arbeitsaspekte der Küche. Sie stellen die Küche, die die Köchin ermüdet, an den Pranger und Zeitschriften oder auch bebilderte Ratgeber zeigen „die gute und die schlechte Küche“. In Frankreich greift Paulette Bernège (französische Journalistin, 1896 – 1973) die Überlegungen von Christine Frederick und Catherine Beecher auf, die in den USA bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts der Küchenarbeit wieder mehr Würde verleihen wollten. Erstere untersucht, wie körperliche Belastungen durch Rationalisierung der Wege und des Kraftaufwands reduziert werden können. Die andere versucht, die Effizienz des Taylorismus in die Küche zu übertragen, ganz so, als ob die Hausfrau sich in Fords Fabriken bewegen würde. Dabei dreht sich die Organisation in der Küche um drei zentrale Begriffe: Vorratshaltung, Zubereitung und Kochvorgang, die immer wieder Diskussionen und Überlegungen über die Auswirkung einer optimalen Aufteilung auslösten. Magazine mit großer Verbreitung wie *Maisons pour tous* (Häuser für jeden) wandten sich an die Frauen, um sie dazu zu bewegen, ihr Verhalten zu optimieren: „Überlegen Sie sich gut, wie Sie Ihre Küche organisieren. Planen Sie frühzeitig voraus, stellen Sie alles bereit, orientieren Sie sich an den tayloristischen Prinzipien und nutzen Sie all die kleinen Erleichterungen, die die elektrische Haus-fee heute möglich macht“, schreibt einer der Journalisten.

Im Rahmen des *Concours pour la maison individuelle* (Wettbewerb zur Förderung des Eigenheims) von 1933 wird eine Küche prämiert, die nach Einschätzung der Küchenspezialisten alle Organisationsprinzipien und Wegeoptimierungsmaßnahmen für die moderne Hausfrau in sich vereint: Koordination und Aufteilung der Hausarbeit in Vorbereitung, Kochvorgang, Spülen und Einräumen. Paulette Bernège spricht von der Frau als „Haushaltsprofi“, als Vertreterin einer neuen Haushaltswissenschaft, die in der

Mitte des Hauses angekommen ist. Die Frau wird nicht mehr als Hausfrau dargestellt, die ihrer Familie mit Hingabe dient, sondern als betriebsame Arbeiterin, die ihr Umfeld modernisiert und damit für Komfort und Vergnügen sorgt. Küchenarbeit hat sich zu einer seriösen Arbeit entwickelt. Die Hausfrau profitiert von den Erkenntnissen der Wissenschaft, mag die Küche auch noch so klein sein. Freude an der Küchenarbeit ist allerdings in den Modellküchen nur selten zu spüren.

Die Küche des großbürgerlichen Haushaltes ist auch damals noch ein Raum, in dem die Anordnung der Möbel noch ohne große Überlegung erfolgt und die Ausstattung mit modernen Geräten eher selten ist. Denn Taylors Ideen sind in Frankreich in dieser Schicht noch nicht angekommen, und zwar insofern, als die Küche weiterhin der Bereich der Hausangestellten bleibt. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg erlebt das Image der Frau in der Küche angesichts des zunehmenden Angebotes an Haushaltsmaschinen eine Aufwertung und führt schließlich zu einer tatsächlichen Verbreitung der modernen gut ausgestatteten Systemküche. Sie wird schließlich zum Wunschobjekt für Frauen aus allen Schichten.

Übersetzung aus dem Französischen:

Dr. Peter Paul Schepp

Anmerkung: Die Bedeutung von „Bourgeoisie“ und „Bürgertum“ ist nicht immer identisch. Deshalb wurde der französische Begriff im deutschen Text beibehalten.

Der französische Originaltext mit Literaturangaben ist verfügbar unter: [maybrief44/Monique_Eleb/](#) (zu präzisieren!)

Die Autorin

Monique Eleb ist Psychologin.

Sie promovierte und habilitierte sich in Soziologie. Ihre Arbeiten konzentrieren sich auf die Soziologie des Wohnens und die Entwicklung des Lebensstils, auf die Sozialgeschichte des Wohnens sowie auf die Analyse zeitgenössischer Architekturkonzepte.

Als Honorarprofessorin ist sie heute Mitglied des Laboratoire Architecture Culture et Société, XIXe-XXIe siècle, an der École Nationale Supérieure d'Architecture de Paris-Malaquais (ENSA), die sie 1990 gegründet und bis 2012 geleitet hat. Sie ist Mitglied des Conseil de l'Atelier international du Grand Paris (AIGP)

