

VO. 02

raumtypologien – entwicklung aus möbeln I
herd, ofen, tisch

„...als daher wegen der entdeckung des feuers zuerst unter den menschen zusammenkunft, unterredung und zusammenleben entstanden war...“

vitruv

die „zähmung“ des feuers (erzeugung sowie umgang) ist eine für die menschliche zivilisation entscheidende kulturtechnik: neben dem schutz vor wilden tieren bewahrte sie vor kälte, spendete licht in der nacht und diente schließlich auch zum kochen von speisen, was deren nährwert erhöht, indem es die verdauung erleichtert. gerade in der ambivalenz des feuers, tödliche gefahr einerseits, wärme, nahrungszubereitung, licht andererseits, liegt wahrscheinlich seine anhaltend große faszination.

im altertum spielt das feuer im öffentlichen wie im privaten leben eine zentrale rolle, bezeugt durch die in verschiedensten kulturkreisen verhafteten mythen der „feuerbringer“, (prometheus, agni, luzifer) und durch bauliche artefakte seiner sakralen bedeutung wie dem kreisrunden tempel der vesta in der mitte des forum romanum, dessen zentrum wiederum eine herdähnliche, offene feuerstelle bildet.

als „domestizierte“ feuer- und kochstätte diente zunächst festgestampfter erdboden in der mitte des raumes. bei den nomadischen zelten, einer perfekten einheit aus struktur, form und funktion, generiert die raumform die kaminöffnung. im frühen mittelalter ist ein schornstein dagegen zunächst unbekannt (rauchkuch!), aber anstelle der „ebenerdigen“ kochstelle wurde bereits ein sockel aufgemauert, auf dem mithilfe von rosten oder spießen gebraten, und mit einem kessel (auf einem dreibein oder von der decke abgehängt) suppe sozusagen „über generationen weitergekocht“ wurde.

die herdstelle war in den meisten europäischen ländern mit einer „herdsteuer“, einem vorläufer der tür-, fenster- oder grundsteuer belegt, und in ostfriesland scheint es auch einen zusammenhang mit dem stimmrecht, „welches jeder bürger von seinem hause, und jeder bauer von seinem heerde hätte“¹, gegeben zu haben.

während sich in der ländlich-bäuerlichen kultur varianten des einraumhauses mit zentraler feuerstelle bis ins 19. jh. behaupten konnten, veränderte sich seit dem beginn der neuzeit das städtische bürgerliche haus durch die „mechanisierung des (herd-)feuers“, durch ausdifferenzierung und umschichtung seiner funktionen.

die erfingung des rauchfangs lässt den herd von der mitte des raums zunächst an die wand, und schließlich die ganze küche mit ihren ausdünstungen und gerüchen an den rand des häuslichen geschehens wandern. der herd (kochen, küche) trennt sich von ofen (heizen, „wohn“raum), der als wärmequelle nun beliebig dezentral eingesetzt wurde.

im lauf des 19. jahrhunderts wird das herd-feuer unsichtbar gemacht: der „sparherd“, ein transportabler eiserner herd mit eiserner oder kupferner herdplatte sorgt zusammen mit einem rauchabzug über ofenrohr und kamin für die möglichkeit einer hellen, rauchfreien küche². 1850 treten der gasherd, um 1900 der elektroherd ihren siegeszug über das „offene feuer“ an.

zu beginn des industriellen zeitalters prallen zwei konträre reformkonzepte aufeinander: sozialistische theoretiker (fourier, godin, owen) wollen die frauen unter anderem mittels zentralküchen aus der hausarbeit befreien und sie in die männliche domäne der beruflichen erwerbsarbeit integrieren, während die bürgerliche gesellschaft die notwendige disziplinierung der arbeitenden massen nur durch die geschlechtertypisch traditionell agierende kernfamilie in der abgeschlossenen kleinwohnung gewährleistet sieht.

vielleicht als eine art kompromiss erfolgt die umgestaltung der küche als „reich der frau“ im tayloristisch-fordistischen prinzip der wissenschaftlichen betriebsführung: bewegungsabläufe und arbeitsvorgänge werden in kleine teilabschnitte zerlegt, optimiert und wieder zusammengesetzt. (frankfurter küche, margarethe schüttelelihotzky). am ende dieser ökonomischen rationalisierung steht aber die isolation der frau in einer auf physische arbeitsvorgänge reduzierten, gänzlich auf nahrungszubereitung spezialisierten kochmaschine. in der (weiterentwickelten?) münchener küche (hanna löv, walther schmidt) beaufsichtigt frau hinter glas auch die kinder im angrenzenden wohnraum.

gegen das diktat der normierten, standardisierten, sterilen, reduzierten einbauküche fordert 1982 otl aicher „die küche zum kochen“ als ende einer architekturdoctrin, die zugleich auch dem (männlich konnotierten?) repräsentativen kochen dient. tatsächlich folgt die renaissance der „wohnküche“, in der man nicht nur „mit lust kocht“, sondern die wiederum als funktionsheterogener raum zu einem mittelpunkt der kommunikation wird, wobei der herd wieder „der embryo der gesellschaftlichen formen im allgemeinen und das symbol der niederlassung und vereinigung sei.“³

auch der bis ins späte mittelalter mobile und keinem raum zugehörige tisch (ursprüngliche bedeutung discus = scheinplatte, scheibe – also ohne untergestell) wird mitsamt der funktion essen nun einem eigenen raum, (dem späteren „speisezimmer“), zugeordnet und dort mit starren beinen fixiert. die tafel konnte nur mehr symbolisch aufgehoben werden, essen ist und bleibt aber ein sozial relevantes und teilweise hedonistisches ereignis. die gemeinsame wurzel von tisch und herd, der altar, der ursprünglich eine art brandopfer-tischherd und kultisches symbol der gemeinschaft war, existiert „im privaten“ nur mehr am rande durch bindeglieder wie altartuch-tischdecke oder die rituelle speisenteilung, die vom ranghöchsten familienmitglied durchgeführt wird. in der „schreibwütigen“ renaissance trennt sich auch der ess-tisch vom arbeits-tisch oder schreib-tisch.

¹ tileman dothias wiarda: ost friesische geschichte, band 4, 1794, 425

² vgl. eva stille: von der dunklen zur hellen küche, geschichte von küche und puppenküche bis 1900, in: michael andritzky: oikos. von der feuerstelle zur mikrowelle, haushalt und wohnen im wandel, ausstellungskatalog gießen 1992, 62-76

³ gottfried semper, kleine schriften, <https://archive.org/details/kleinschriftenoosempgoog/352>, abgerufen am 20.05.2014