

**Abb 16**

**Kolorierte Lehrtafel einer bürgerlichen Küche des 18. Jahrhunderts, undatiert**



Obwohl für den hauswirtschaftlichen Schulunterricht des ausgehenden 19. Jahrhunderts bestimmt, handelt es sich bei der farbigen Lithografie um einen Küchenraum aus vergangener Zeit. Ein wesentliches Indiz für diesen Blick in die Vergangenheit ist die Positionierung der gemauerten, offenen Koch- und Feuerstelle. Die Gestaltung dieses wichtigen Raumes innerhalb des Hauses ist in Europa in den verschiedenen Regionen äußerst unterschiedlich. Sie misst sich an den Standards, die sich wiederum an regionalen Gegebenheiten, Produktionsverhältnissen, Lebensstandards und letztlich am Geldbeutel oder dem sozialen Status des Hausbesitzers messen. Die reiche Ausstattung norditalienischer Küchen des 15. Jahrhunderts beispielsweise ist in Nordeuropa erst im 17. Jahrhundert anzutreffen, in manchen ländlichen Regionen bleibt die Anlage und Ausstattung des Küchenraumes jahrhundertlang unverändert rückständig. Unsere Abbildung zeigt ein Zwischenstadium. Frühere Zeugnisse belegen, dass die Koch- und Bratstelle nicht nur Mittelpunkt des Raumes, sondern auch Zentrum des Gemeinschaftslebens war, in dem sich für alle Mitglieder des Hausstandes der abwechslungsreiche Alltag abspielte: Hier wurde gekocht, gespeist, gefeiert, gespielt oder gestritten unter der Ägide der Hausherrin, hier wurden die aufwachsenden Kinder betreut, die Vorratswirtschaft betrieben. Sie war häufig die einzige »Wärmequelle« im Haus, an der man sich in kühleren Zeiten aufwärmen konnte (vgl. Abb. 7). Ein ständiges Problem bildete dabei der aus Sicherheitsgründen erforderliche Platzbedarf der Feuerstelle sowie der vorhandene – oder oft nicht vorhandene – Rauchabzug. Aber nicht nur die Verlagerung des Abzugs an die Wand (daher: Brandmauer) und der sorgfältig angelegte Schornstein trägt den Fortschrittsgedanken bereits in sich, sondern auch der podestartig gemauerte Sockel, der eine bequemere Arbeitshaltung ermöglicht. Man brauchte sich nicht mehr zu bücken oder gar auf dem Boden hantieren (Benker, S. 83 ff.), wie es auf älteren Bildern (z.B. beim Wildunger Altar von 1403) in festgehalten ist. Es war nicht nur die ergonomisch günstigere Haltung, die man erreichte, sondern auch zugleich die aufrechte Haltung als »Gesinnung«, die gegenüber der beschwerlichen Vergangenheit eine meist übersehene Form des Fortschritts darstellt.

Durch die neue, durchdachte Organisationsform entfaltete sich die ehemals gemeinschaftliche Küche weiter zum abgesonderten Arbeitsbereich; ein Essen am Herd, die familiäre Versammlung um die Feuerstelle, der wärmende Stammplatz von Kindern und Alten ist passé. Immerhin wird das ständig genutzte Kochfeuer noch offen angelegt. Erst im 17. Jahrhundert geht man dazu über, die Herde als Hohlkörper mit Eisentüren anzulegen – Vorläufer gusseiserner, beweglicher Ungetüme des 19. Jahrhunderts, die aber auch noch im 20. vielfach im Gebrauch sind.

Auffallend an unserer »Lehrtafel« ist das hohe Maß an Ordnung, das den ganzen Raum erfüllt, denn die Zweckmäßigkeit des Deponierens einzelner Gerätschaften, Hilfsmitteln und Zutaten ist höchstes Gebot. Im Zentrum stehen der eiserne »Grapen«, ein Universaltopf, der auf einem Dreifuß (auch: Feuerbock, vgl. Abb. 3) gehalten wird und sich in unmittelbarer Nähe zu den langstieligen Pfannen befindet. Die gestreckten Griffe gewähren Distanz, schützen vor Fettspritzern und Verbrennungen. Weiter sehen wir eine Wasserbank mit Kanne und Kessel und davor der Hackklotz für das Feuerholz, der praktischerweise zugleich zum Köpfen kleineren Geflügels dient. Die vielen Steingutöpfe auf Regalen, Gesimsen und dem großen Stollenschrank liefern einen Hinweis auf die Bevorratung für die Winterzeit, in der es weder frisches Gemüse noch Obst gibt. Zur gut eingerichteten Küche, hier vielleicht auf einem Gutshof oder in einem wohlhabenden Stadthaushalt, gehören auch der teure Messingmörser, Kochbücher, Kaffeemühle, Wanduhr und ein für Kinder unerreichbares »Medizinfach« in der Stirnwand.

#### Quellen

Gertrud Benker: *In alten Küchen. Einrichtung-Gerät-Kochkunst*. München 1987

Peter Peter: *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. München 2008

Bildquelle:

Archiv der Verfasser, Herkunft unbekannt, © All rights reserved