

Katja Apelt

## FRANKFURTER KÖCHE (UND -INNEN) – DIPPEGUCKE STATT ARCHITEKTURDISKURS IM NEUEN FRANKFURT

Eigentlich ist es faszinierend, wie viel über eine besondere Form der Küche geschrieben wurde, ohne dass es je ums Essen ging. Die Frankfurter Küche zählt – zumindest auf dem Papier – sicherlich zu den cleansten Küchen der Welt. Jeder Bauhauskenner und Architekturfreak kennt ihre Maße – 1,84 Meter x 3,44 Meter, macht 6,32 Quadratmeter, wenn auch mit feinen Varianzen über die wenigen Jahre ihrer originalen Herstellung hinweg –, ihre schlauchhafte Anordnung mit Schreib-, Verzeihung Schnippeltisch am Kopf unter dem Fenster zum Garten, die Blickachse, die sich bei geöffneter Küchentür gleich öffnet, wenn „Mann“ zur Haustür hereinkommt, die typische türkise Farbe (obwohl es sie auch andersfarbig gegeben haben soll), die an frühes Ikea erinnernden Elemente, wie das ausklappbare Bügelbrett, die Topf- und Deckelhalterungen in den Unterschränken, die eingebaute Spüle, die penibel beschrifteten Schütteleihotzky-Schütten, die heute für rund 50 Euro das Stück aufwärts bei Ebay zu ersteigern sind.

Doch meistens bleibt sie unbelebt. Welche Gerüche durch Wohn- und Arbeitszimmer im Erdgeschoss und die Treppe hinauf zogen, was da in den Alu-Töpfen auf Gas- oder sogar schon E-Herd brodelte, bleibt in den meisten Darstellungen ein Rätsel. Eine erste Spur legen



Rekonstruktion einer  
Frankfurter Küche im  
MAK Wien, hoch-  
geklapptes Bügelbrett  
und Kochkiste im  
Anschnitt links, Foto  
2006 von Christos-  
Nikolas Vittoratos

die Aufschriften der Aluschütten, die ja fester Bestandteil jeder Küche waren. Kartoffelmehl und Paniermehl wurden hier verwahrt, Bohnen, Graupen, Grünkern, Linsen und Gerste, Suppenteig, bereits sehr italienisch inspirierte Maccaroni (eine Schütte für Spätzle, Hochzeitsnudeln oder schlicht Nudeln gab es dagegen nicht unter den berühmten Haarer-Schütten) und für die damalige Zeit sehr *trendy*: Reis. Unter Punkt 725 findet sich in Sophie Wilhelmine Scheiblers weitverbreitetem „Allgemeines Deutsches Kochbuch für alle Stände“ aus dem Jahr 1920 im Abschnitt Gemüse folgendes: „Reis als Ersatz für Kartoffeln. Da der Reis jetzt immer billiger wird, so vertritt er in manchen Städten schon vielfach die Stelle der Kartoffel ...“ Empfohlen wird im Weiteren ihn „wie Kartoffeln“ von Wasser bedeckt halb weich kochen zu lassen, dann das Wasser abzuschütten und ihn eine halbe Stunde ziehen zu lassen, bis er trocken ist. Dann ein Klacks Butter drauf und anstatt Salzkartoffeln zum Braten reichen. Und schon weht ein neuer, moderner, andersartiger Duft nach Fernost gepaart mit cremiger Butter durch die neu gebauten Ernst-May-Häuschen und -Wohnanlagen. In der Tat sucht man in der Frankfurter Küche übrigens vergebens nach einem (wenigstens standardisierten, also beschrifteten) Lagerort für Kartoffeln.

Aber was wurde noch auf den verhältnismäßig kleinen Öfchen geköchelt? Durchblättert man das Scheibler,



eines der traditionellen Standardwerke unter den Kochbüchern der damaligen Zeit, fällt nicht nur auf, dass den Klößen eine klare Priorität zuteil wird. Abschnitt 2 von insgesamt 24 ist den runden, prallen Klopfen gewidmet (nach dem ersten Abschnitt zu den Vorbereitungen in der Küche). 26 Klob- und Klößchenrezepte sind hier zu finden. Von sauren Klößen und Klößen mit Thymian über klassische Mehl- und Kartoffelklöße bis hin zu solchen aus Buchweizengrütze und – ja doch: Reis. Sogar aus Äpfeln und Kirschen oder Hühnerbrust wurden die Rundlinge gemacht. Suppen und Soßen von einfachen Varianten, den Wasser- oder Milchsuppen über Wein- und Biersuppen, etwa eine Türkische Weinsuppe mit Reis, Korinthen und Sultanin bis hin zu edlen



Die berühmten Haarer-Schütten zeigen in ihren Beschriftungen den Wandel der in den Küchen verarbeiteten Lebensmittel an

Rezepten beispielsweise für Pommerscher Suppe mit Kartoffel und Ente oder Tauben-Suppe, die es sicherlich nur selten in die eher einfachere Küche der damals in der Regel von Arbeiterfamilien bewohnten May-Wohnungen und -Häuser schaffte. Neben ausgedehnten Rezeptsammlungen für Fleisch, Fisch und Geflügel und einem nachdrücklichen Intro zur Qualität des Bratens fällt außerdem auf, dass die in den Lihotzky-Schütten bewahrten Hülsenfrüchte damals zum Gemüse zählten und gerne als Grütze oder sauer zubereitet wurden.

