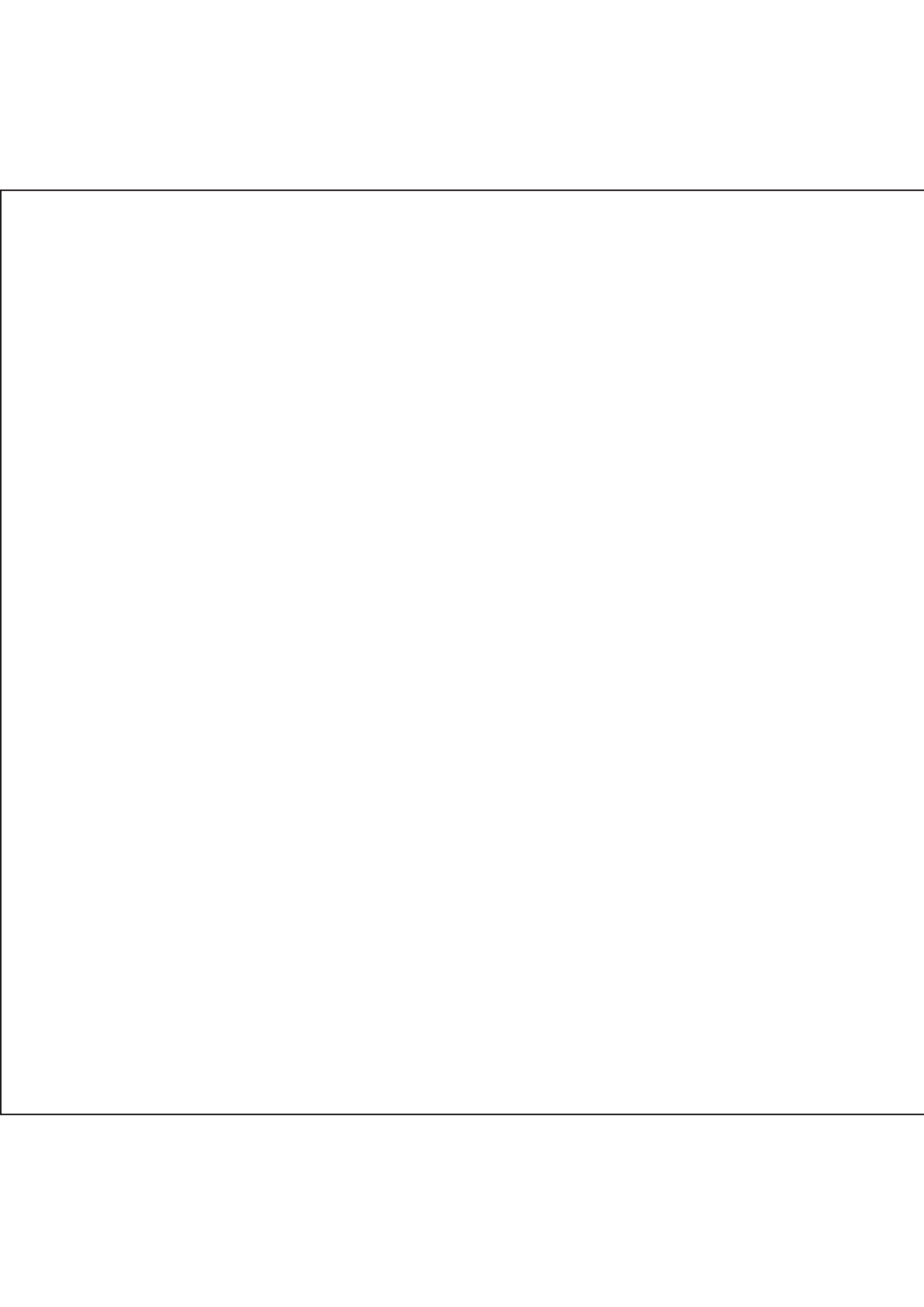


Die “Urbanität” des Essens

Gemeinsam kochen am
Arbeitsplatz

Urban Food
Wahlfacharbeit FS16

Corinne Rätz & Anina Huber

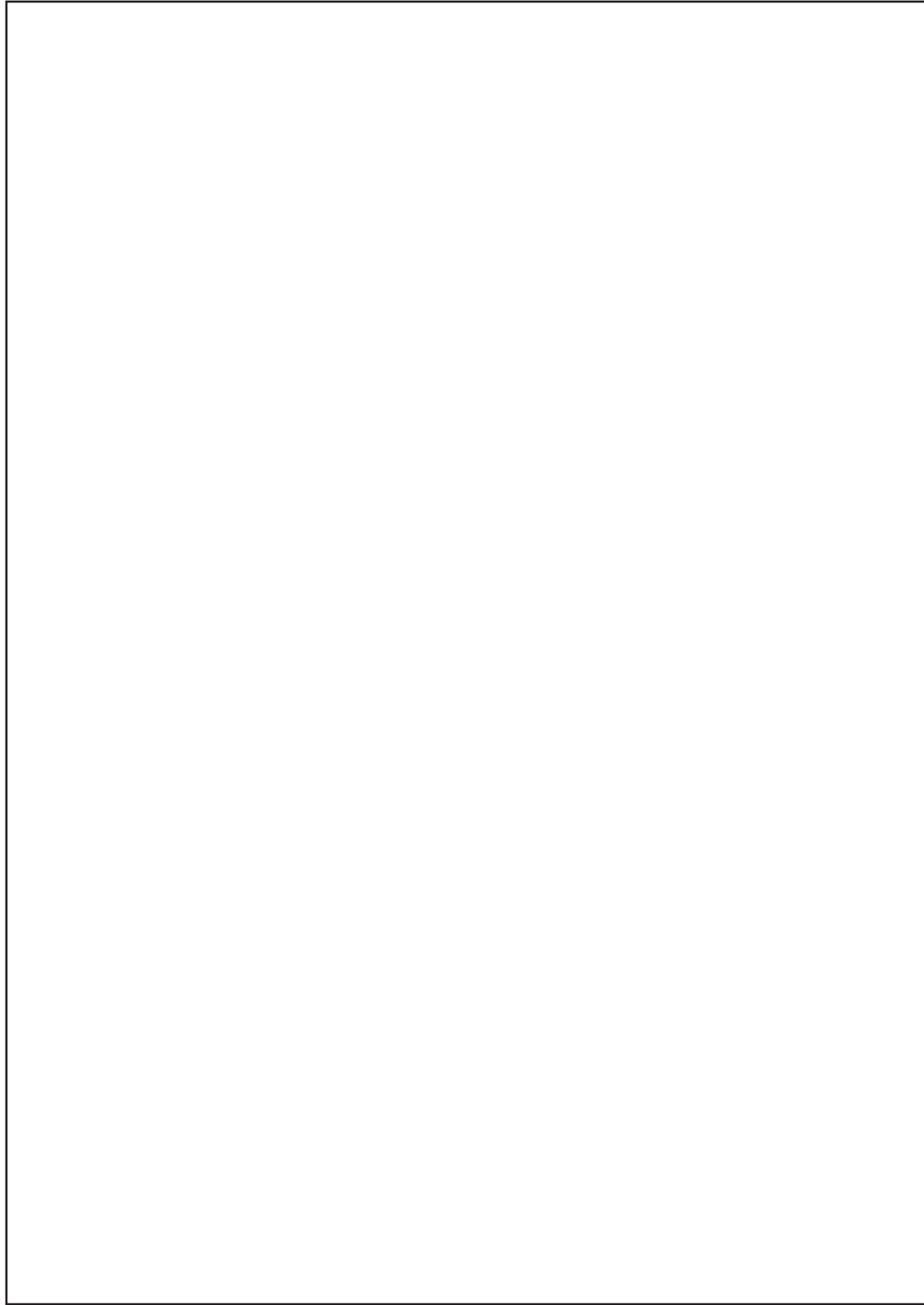


Die “Urbanität” des Essens

Gemeinsam kochen am
Arbeitsplatz

Urban Food
Wahlfacharbeit FS16

Corinne Rätz & Anina Huber



Hunger nach Bildern.
Konsum in der Rhone-
Alpes Region.



Abb. 2: Skizze des Innenraums des Bouchon Daniel et Denise in Lyon, 2016 Wahlfachwoche in Lyon, Urban Food.

*"Koch- und Esskultur finden als solche
immer in einem architektonischen Kon-
text statt, (...)"*

Neumeyer, Fritz, Der heimische Herd, in: Hagen Hodgson, Petra und Rolf Toyka (Hg.), Der
Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Basel, Bosten, Berlin 2007, S.51

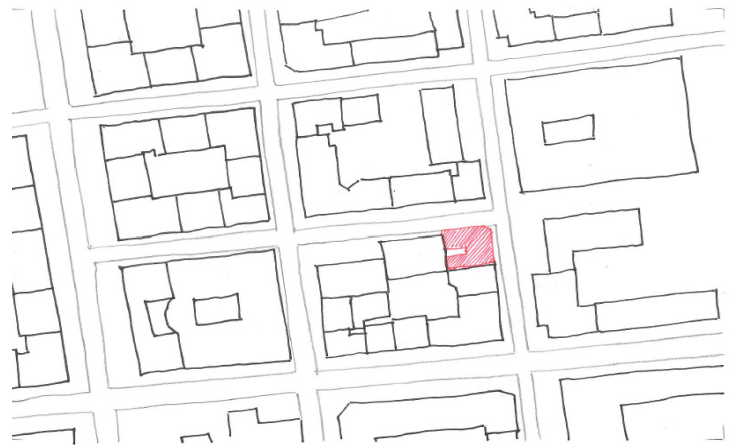


Abb. 3: Skizze des städtebaulichen Massstabs des Bouchon Daniël et Denise in Lyon, 2016 Wahlfachwoche in Lyon, Urban Food.

“Vorzüglich der soziale Aspekt verbindet Kochkunst und Baukunst.(...) Esskultur fordert und verlangt Gemeinschaft, denn nichts ist öder und unkultivierter, als sich allein den Bauch vollzuschlagen. Das gemeinsame Zubereiten und Verzehren von Nahrung ist eine der bestgeeigneten Formen, Gemeinschaftsgefühl zu wecken. In diesem Sachverhalt liegt gleichsam die ‘Urbanität’ des Essens’.”

Neumeyer, Fritz, Der heimische Herd, in: Hagen Hodgson, Petra und Rolf Toyka (Hg.), Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Basel, Boston, Berlin 2007, S.52

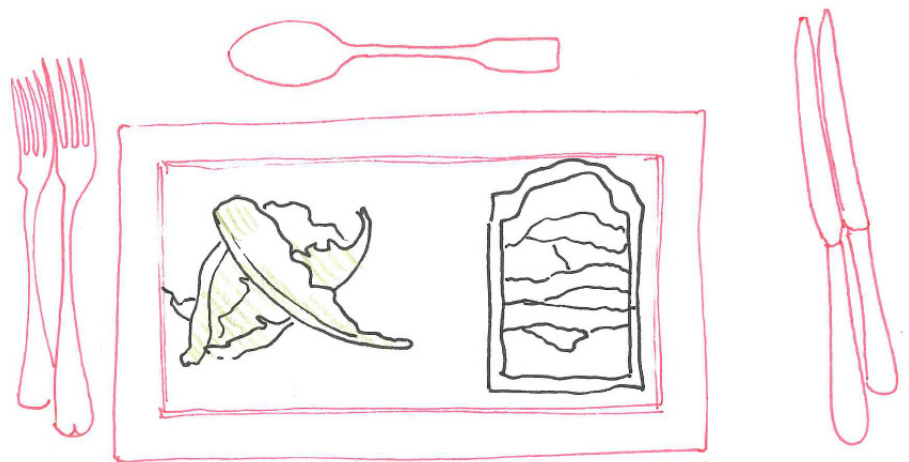


Abb. 4: Skizze des Hauptganges im Bouchon Daniel et Denise in Lyon, 2016 Wahlfachwoche in Lyon, Urban Food.

"Die Gestaltung solchen gemeinschaftlichen Erlebnisses beginnt im häuslichen Rahmen und im kleinsten architektonischen Massstab mit dem Decken des Tisches, der Anordnung von verschiedenen kleinen Raumgefäßen wie Gläsern, Schalen und Tellern, die der angemessenen Aufbewahrung und Darbietung von Speisen und Getränken dienen. "

Neumeyer, Fritz, Der heimische Herd, in: Hagen Hodgson, Petra und Rolf Toyka (Hg.), Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Basel, Bosten, Berlin 2007, S.52



Abbildung: Ein Paar tanzt in der Küche, Quelle: die Küche | www.spechtenhauser.de | Spechtenhauser (Ex Libris Haus)

*“Das Bauen und das Kochen sind zwei
zutiefst menschliche Tätigkeiten mit
vielen Berührungspunkten.”*

Hagen Hodgson, Petra und Rolf Toyka (Hg.), Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Basel, Boston, Berlin 2007, S.8

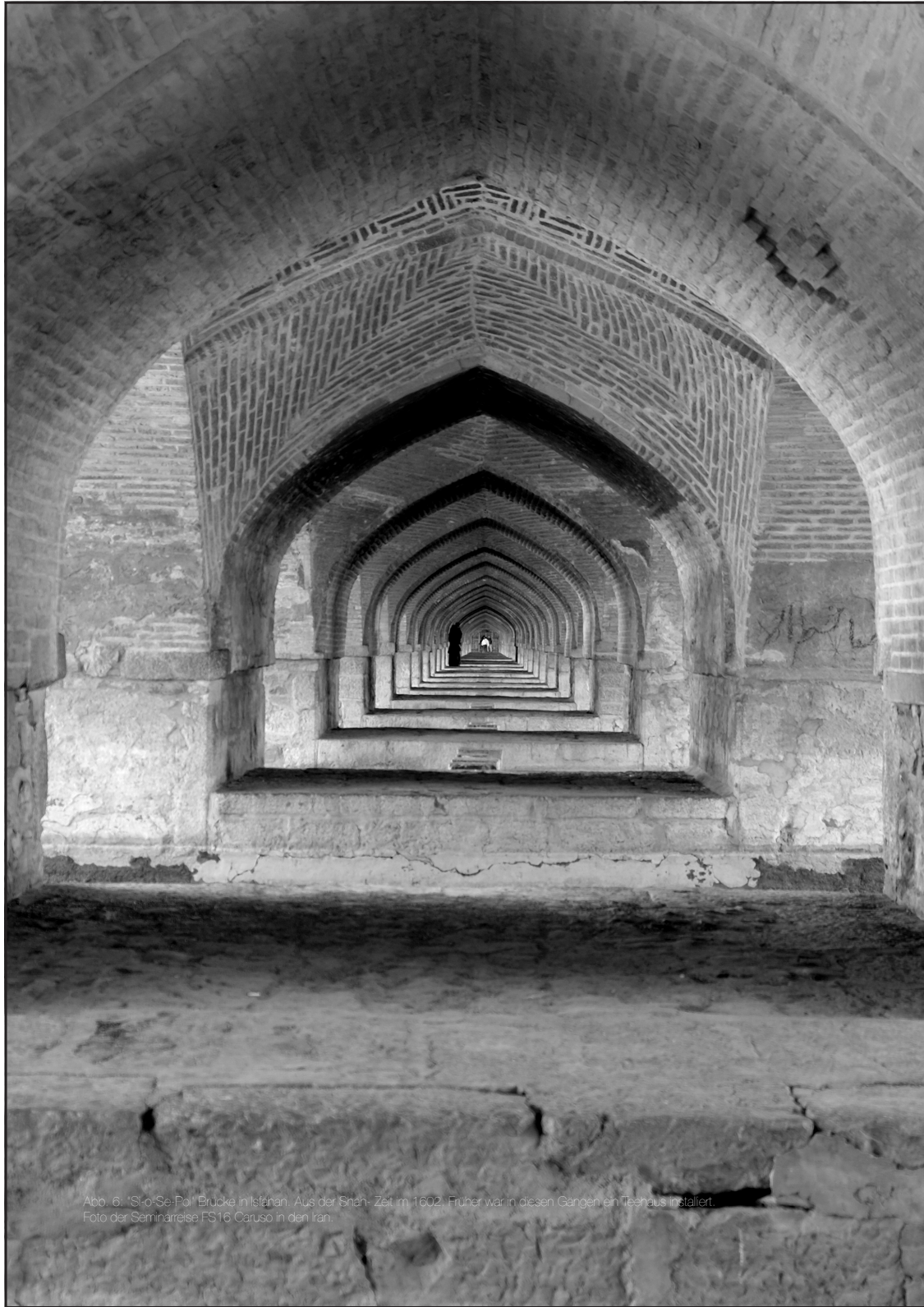


Abb. 6: 'Si-o-Se-Pol' Brücke in Isfahan. Aus der Shah-Zeit im 1602. Früher war in diesen Gängen ein Teehaus installiert.
Foto der Seminarreise FS16 Caruso in den Iran.

*"'Vermische Nützlichkeit mit Anmut.'
Dieses 'Rezept' für die Poesie von
Horaz lässt sich nicht nur auf die
Kochkunst, sondern ebenso auf die
Baukunst übertragen, (...)"*

Neumeyer, Fritz, Der heimische Herd, in: Hagen Hodgson, Petra und Rolf Toyka (Hg.), Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Basel, Boston, Berlin 2007, S.50



Abb. 7: Herumliegende Betonröhren. Foto: [unintelligible] / [unintelligible]

"Was die kunstvolle Verbindung von Rohstoffen zur Vereinigung von "nützlichen" und "schönen" Zwecken betrifft, so gibt es zwischen der Kochkunst und der Baukunst eine tief verwurzelte kulturgeschichtliche Beziehung."

Neumeyer, Fritz, Der heimische Herd, in: Hagen Hodgson, Petra und Rolf Toyka (Hg.), Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Basel, Boston, Berlin 2007, S.50



Welchen Stellenwert hatte die Küche in den verschiedenen Epochen?

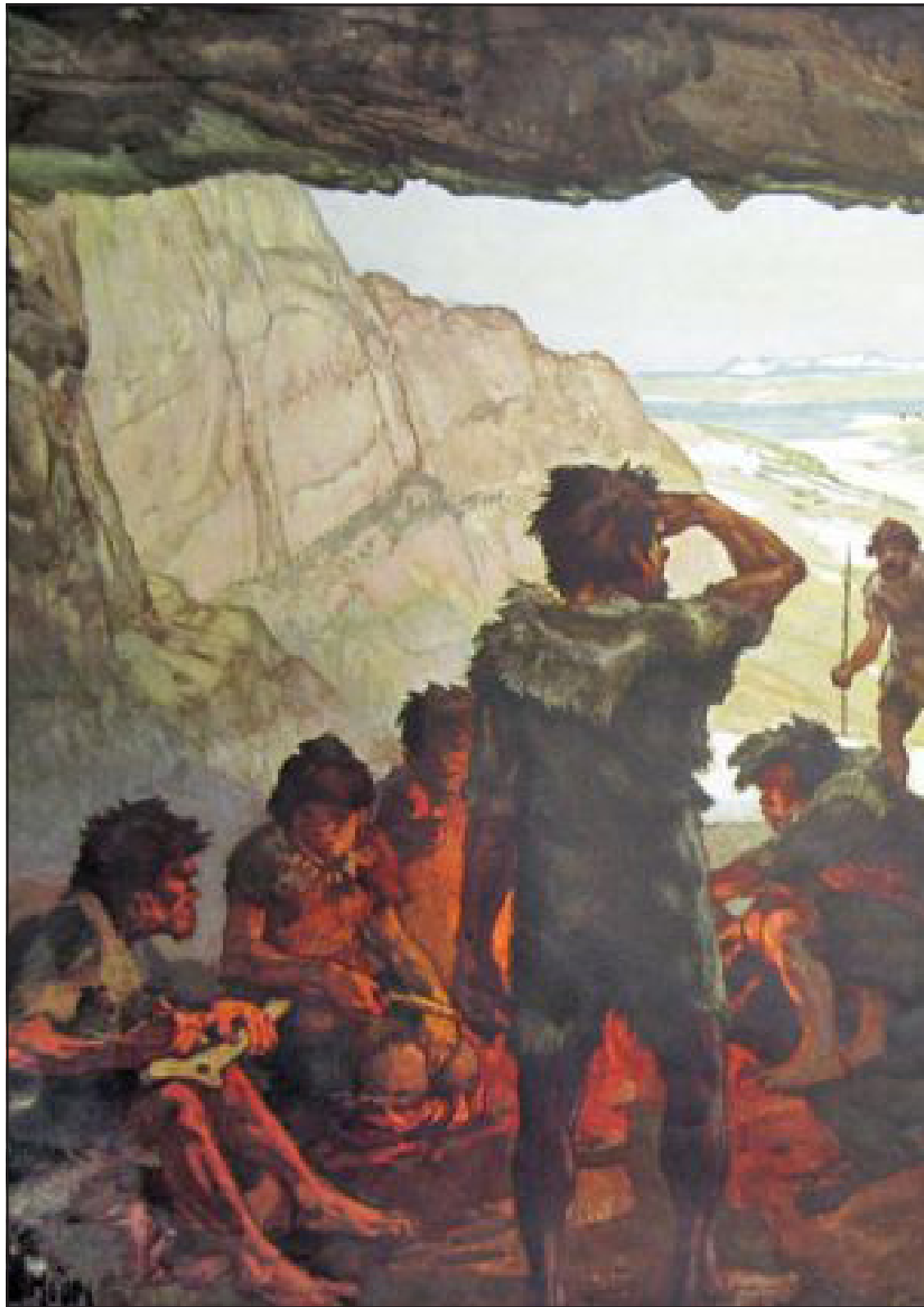




Abb. 8: Ernst Haeckel, Höhlenbewohner, Schulwandbild, 1941
Quelle: <http://www.roetzer-web.de/hoehlen.html>



10. Frontispiz zu Antoine Laugier.

Das Feuer als verbindendes Element der Menschen liess um sich herum erste Behausungen entstehen.

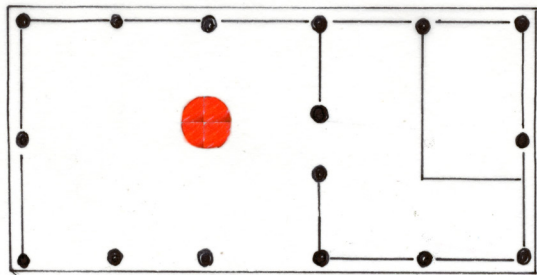
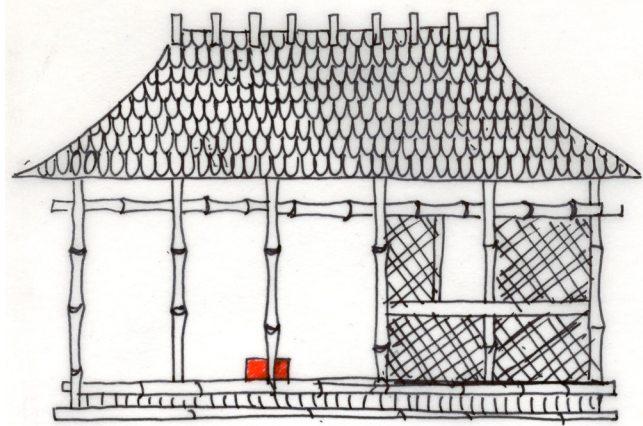


Abb. 10: Gottfried Semper, Illustration aus "Der Stil", 1863-1868, die karibische Urhütte auf der Weltausstellung von 1851

“Zur Vergleichbarkeit von Kochkunst und Baukunst hat Semper indirekt etwas Wesentliches beigetragen. In seiner Schrift “Die vier Elemente der Baukunst” von 1851 bezeichnet er die Feuerstelle als das “erste Element” der Baukunst. Der Herd ist der heilige Mittelpunkt und jenes ursächlich erste Element, zu dessen Schutz die anderen drei raumbegrenzenden Elemente, nämlich der Boden, Wand und Decke, in Folge versammelt sind.

Neumeyer, Fritz, Der heimische Herd, in: Hagen Hodgson, Petra und Rolf Toyka (Hg.), Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Basel, Boston, Berlin 2007, S.55

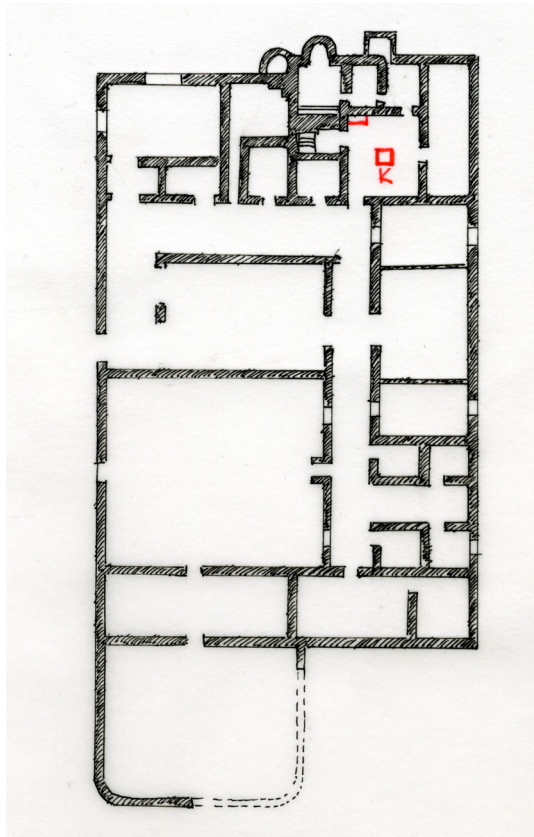


Abb. 11: Römisches Wohnhaus, in: "Villen, Wohnhäuser und Gärten"

Bei den Römern war die Küche der Raum der Sklaven, die die Küchenarbeiten zu verrichten hatten, während die Römer sich bei üppigen Orgien in den wunderschönen Aufenthaltsräumen vergnügten.

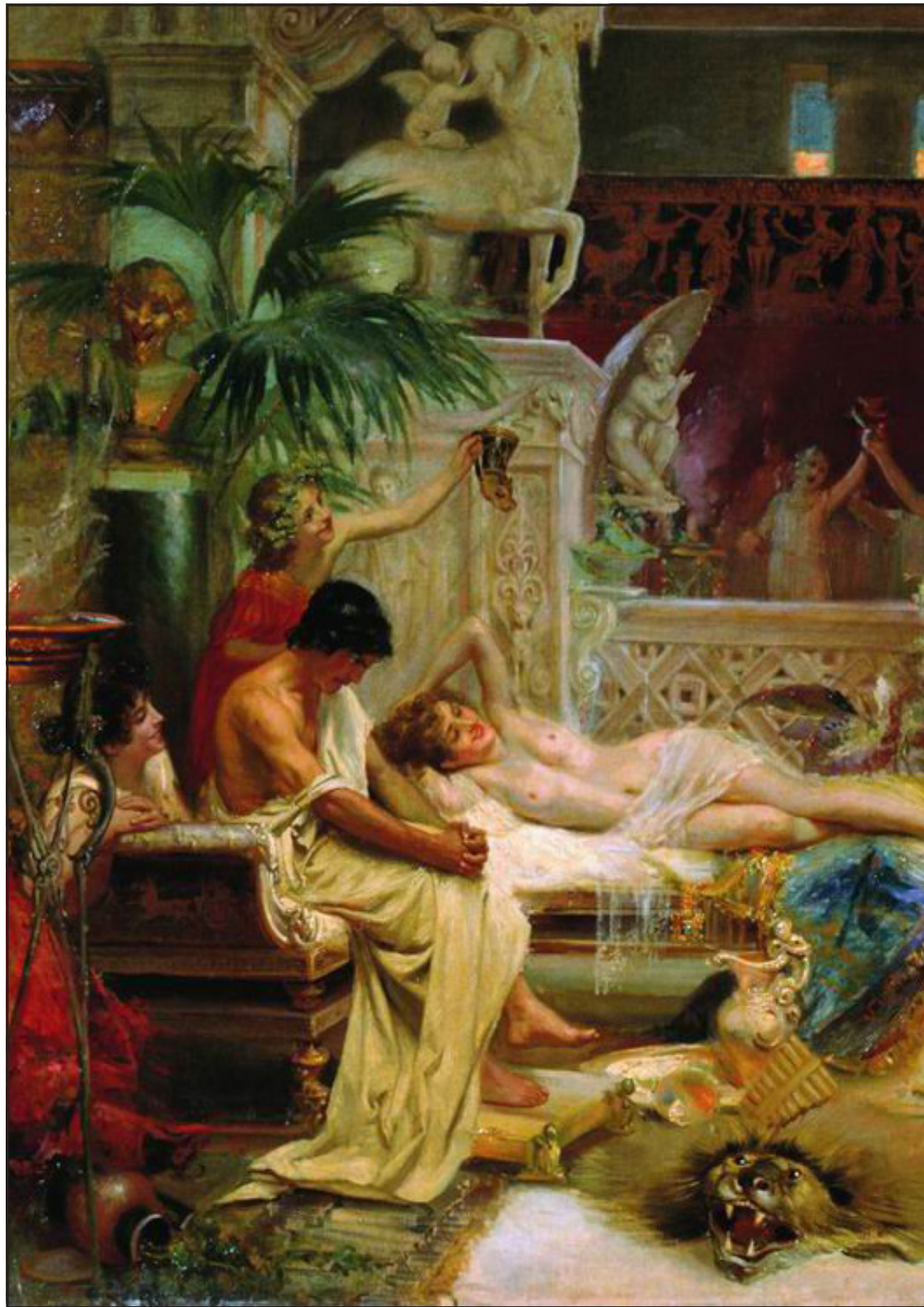




Abb. 12: "Socrates finds his student", Henry Sienkiewicz, 1716. Quelle: <https://www.pinterest.com/pin/423971752392783369/>

Ur



Die offene Feuerstelle wurde vom gemauerten Herd abgelöst, der neben seiner Funktion des Kochens das Haus mit genügend Wärme versorgen sollte.

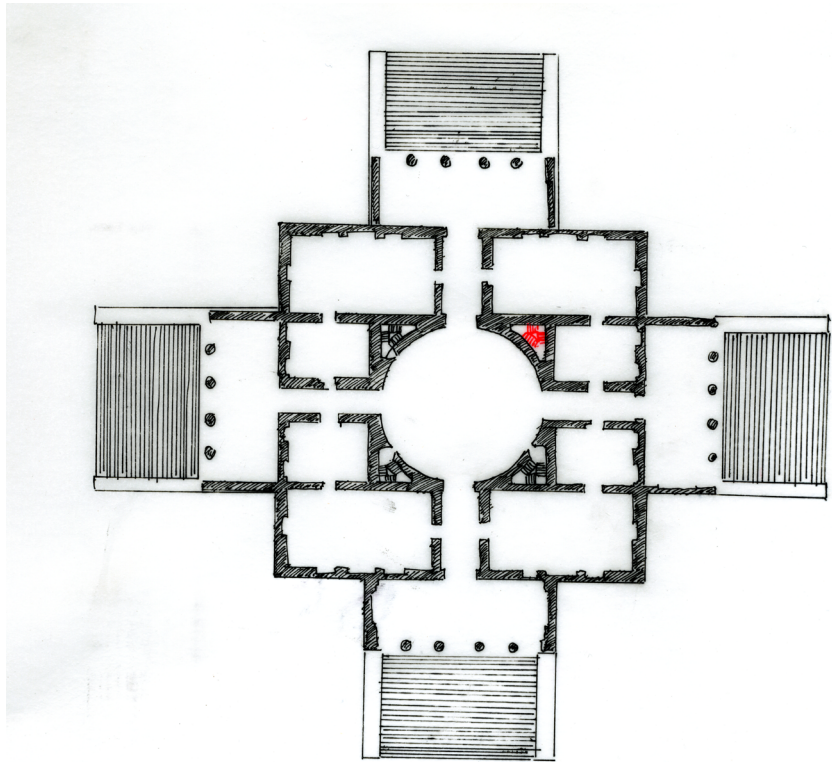


Abb. 14: Holzschnitt von Andrea Palladio, "Villa Rotonda", 1570
Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Palladio_\(Jenkins\)#/media/File:PalladioRotondaPlan.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Palladio_(Jenkins)#/media/File:PalladioRotondaPlan.jpg)

Er wurde als etwas Unschönes, zusammen
mit den Bediensteten in den Keller verbannt.







Abb. 16: Kat.-Nr. 32, Strassenbahnplakat 'Gasgerät gegen Teilzahlung' 1924; Kat.-Nr. 33, 'Strassenbahnplakat 'Meine Küche, mein Stolz' Brunner Lindeum', 1905. In: Eva B. Uttinger (Hg.) 'Küche, Möbel, Design und Geschichte', S. 106

Mit der angehenden Industrialisierung und der Erfindung elektrischer Küchengeräte wurde vieles leichter...

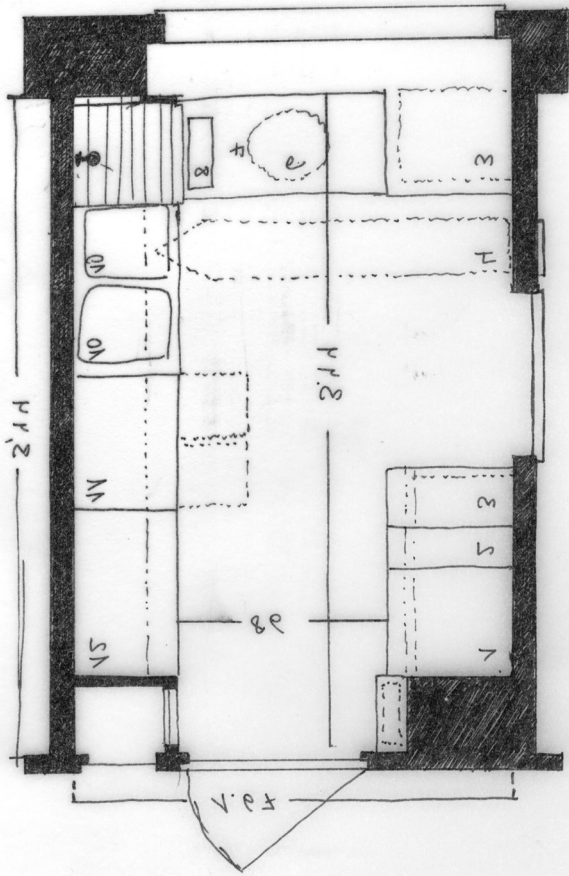


Abb. 17: Küchenentwurf "Frankfurter Küche" von Margarete Schütte Lithotsky 1926

Die Küche hatte ihren festen Platz innerhalb jeder Wohnung und war als selbständiger Raum vom Ess-/Wohn-geschehen getrennt...



Abbildung 1: "Frankfurter Küche" von Margarete Schütte-Lihotsky 1926.
Quelle: http://www.mak.at/jart/prj3/mak/main.jart?content_id=1343388632778&rel=de&article_id=1339967505&330reserve-mode=reserve

Die Arbeit der Bediensteten wurde bald durch die fleissige Hausfrau abgelöst deren Arbeitsplatz, die Küche, alsbald auf möglichst grosse Effizienz ausgelegt wurde.





Abb. 19 : Hausfrau in ihrer Küche, Quelle: <http://www.wohnideen-magazin.com/de/kueche-21-spiegel-01-01-1983-01>

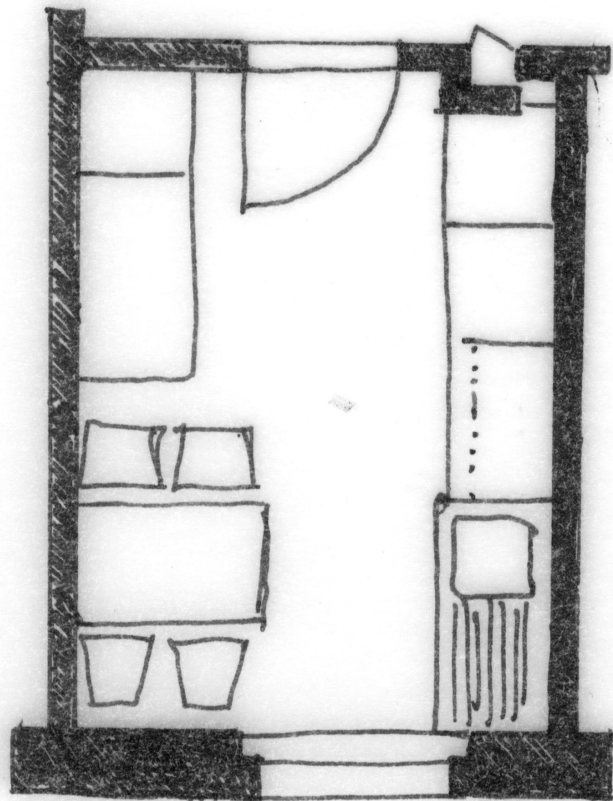


Abb. 20: Variationen einer Musterküche. Entwurf E. Beutler, Bern. Quelle: "Moderne Küchen" Erika Brödner, s.92

Die Wiederentdeckung der Verbindung von Kochen und Essen zur Essküche erfolgte erst in den 1960er Jahren.



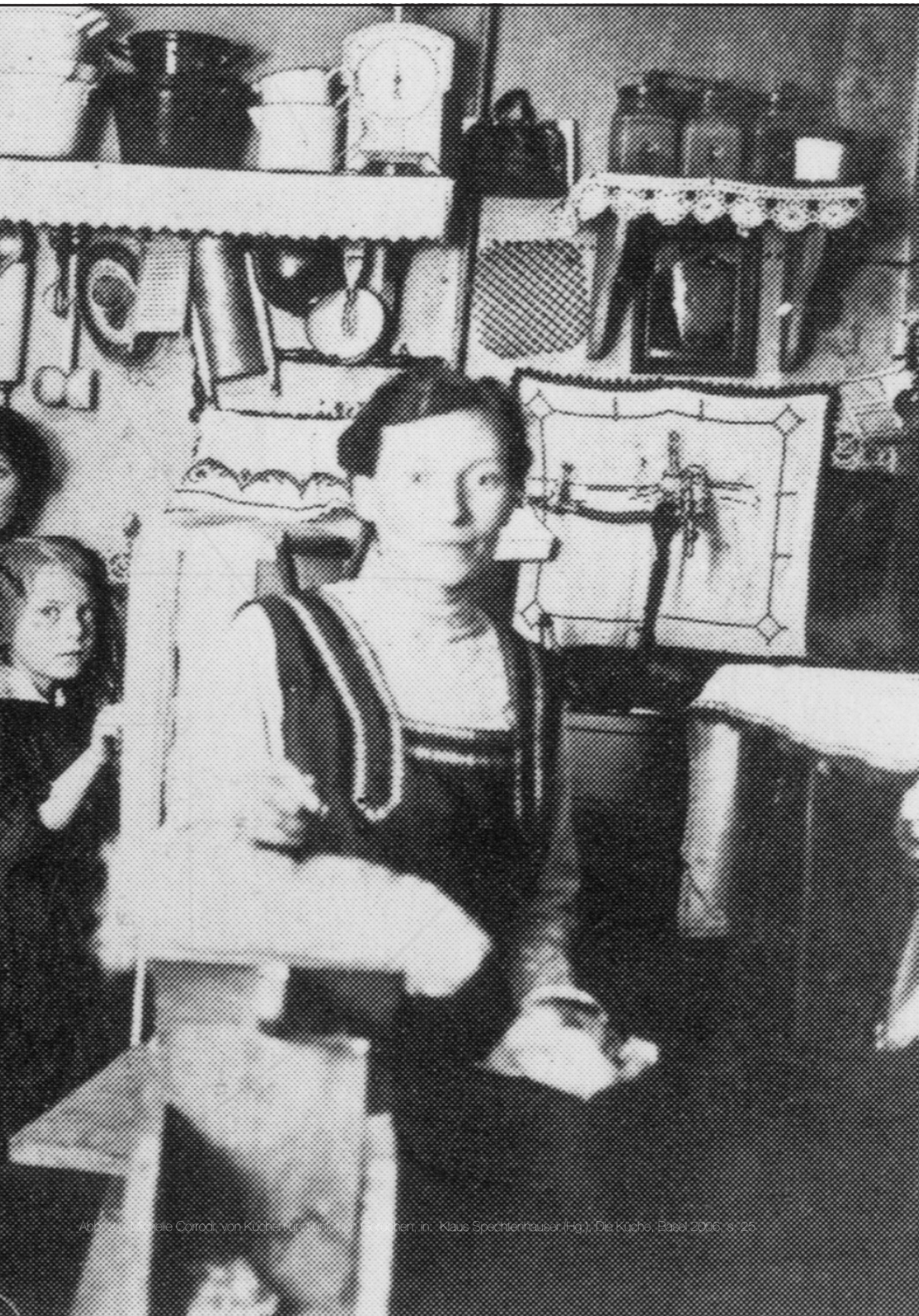


Abbildung: Hele Corodi, von Küchenkultur, in: Klaus Speckerheuser (Hrsg.), Die Küche, Basel 2006, S. 26



Abb. 22: Ergitta Kesseling, von engen Normen zur grossen Freiheit, in: Klaus Spechtenhauser (Hrsg.), *die Küche*, Basel 2006, S. 112.

Seit den 1990er Jahren befindet sich die Küchenplanung auf dem Weg zur heutigen Wohnküche.

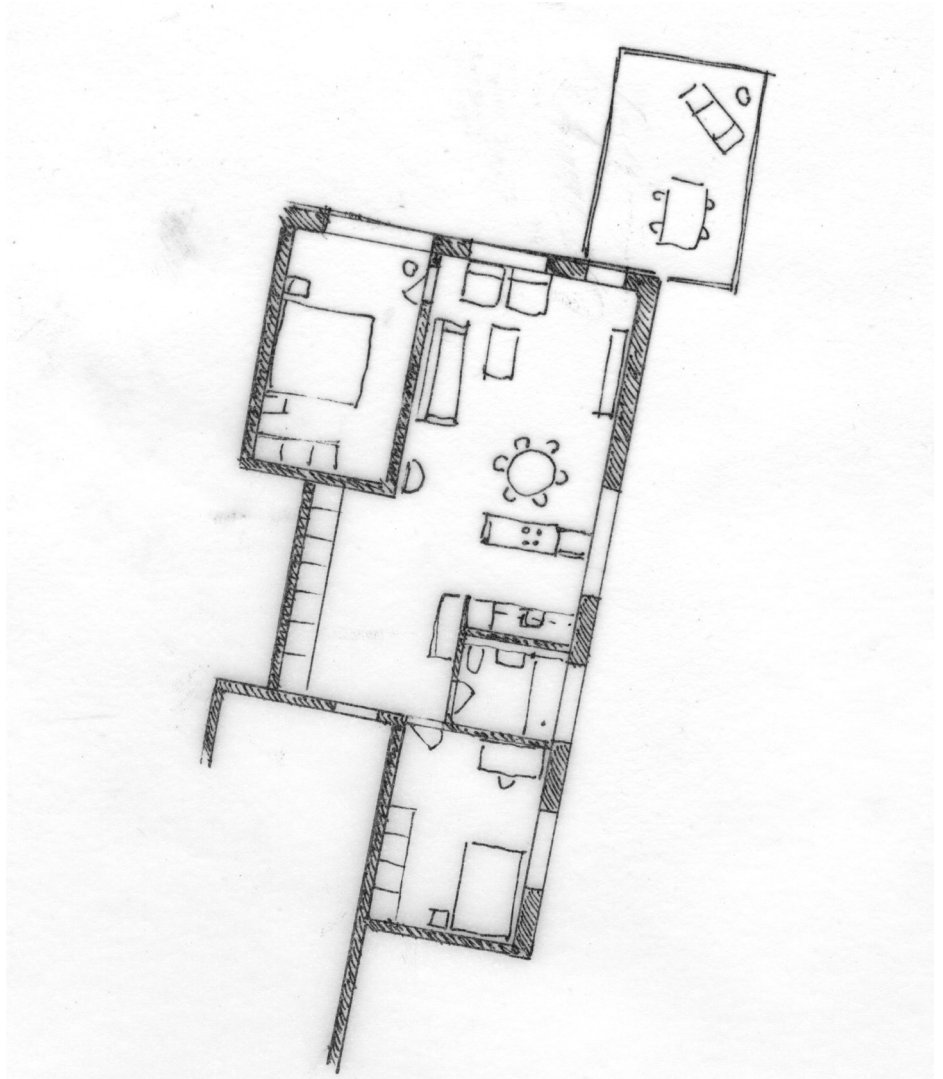


Abb. 23: Skizze eines Wettbewerbsentwurf in Zürich.

Aber auch in der heutigen, großen Küche, die sich gerne im offen gestalteten Grundriss wiederfindet, bildet der Herd immer noch den Mittelpunkt.



Abb. 24: Klaus Spechtenhauser (Hg.), Die Küche, Basel 2006, s. 70

"Die Geschichte der Architektur und die der Gestaltung von Grundrissen ist kaum als abgeschlossen zu betrachten. Man darf zum Beispiel annehmen, dass das Verhältnis Küche - Wohnzimmer sich weiterhin ändern wird."

Aicher, Ott (Hg.), Die Küche zum Kochen. Werkstatt einer neuen Lebenskultur, Ataufen bei Freiburg 2005, S.33

Anteile der Befragten, die diese Tätigkeit in der Küche ausführen

kochen/Mahlzeitzubereitung	97%	am meisten verbreitet
frühstücken	83%	
außerhalb der Mahlzeiten reden	83%	
zu Abend essen	79%	
zu Mittag essen	79%	
Radio/Musik hören	75%	
Zeitungen/Zeitschriften lesen	67%	
reparieren	59%	
Schreibangelegenheiten erledigen	52%	
Flick- und Bügelarbeiten	51%	
Wäsche waschen/trocknen/falten	44%	
Schuhe putzen/pflegen	38%	
Hobbys nachgehen	38%	
Bücher lesen	34%	
telefonieren	33%	
mit Kindern spielen	29%	
Spiele unter Erwachsenen	26%	
Schulaufgaben	19%	am wenigsten verbreitet
Prozentsumme	986%	

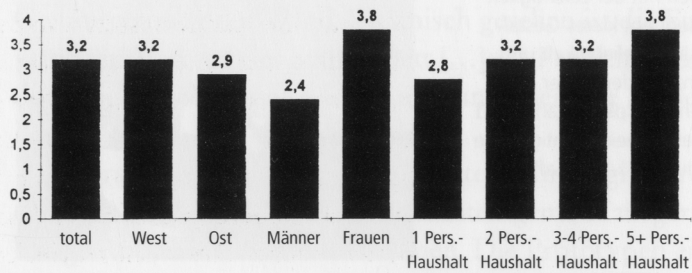


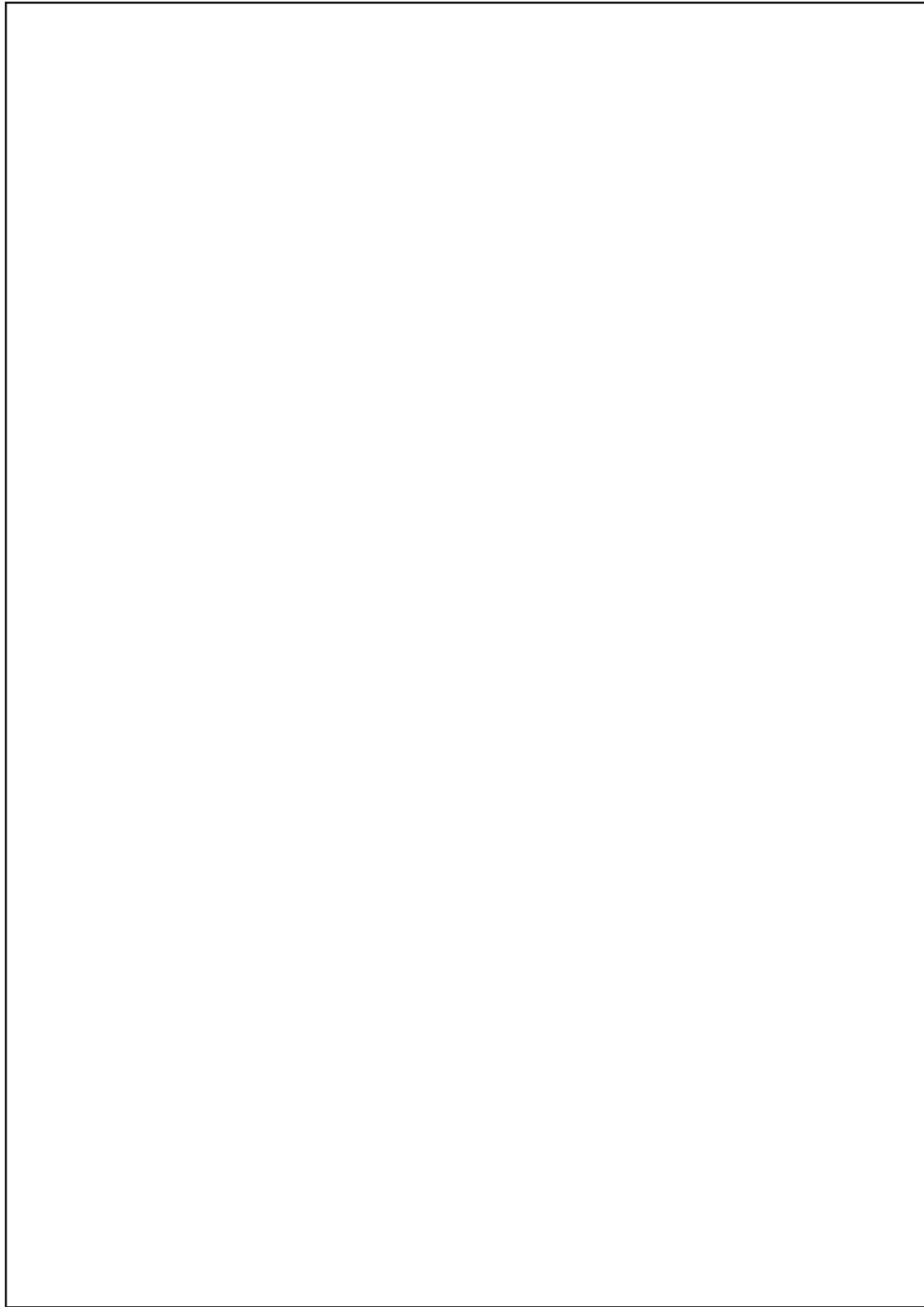
Abb. 25: Gert Kähler, Küche heute. Und etwas gestern. Und natürlich morgen, in : Klaus Spechtenhauser (Hg.), die Küche, Basel 2006, s.90

Viele Leute verbringen viel Zeit in der Küche, auch neben dem Essen selbst. Heute verbringt man jedoch am meisten Zeit am Arbeitsplatz, wo eine Küche aber fehlt.



Abb. 1: Johanna Rolshoven, Die Küche, das unbekannte Wesen, in: Klaus Spechtenhauser (Hg.), die Küche, Basel 2006, s.6

Auch unser Sozialeben ist eng mit der Küche, dem Essen verbunden. Wir laden Freunde zum Essen ein oder gehen aus, oft dreht sich unsere Freizeit um das Essen, aber dabei kaum um den funktionalen Aspekt, sondern hauptsächlich auf das gesellschaftliche und gemeinsame Erlebnis.



Was beeinflusst heute
die Entwicklung der
Esskultur?





Abb. 26: Businessman eating lunch, <http://www.flickr.com/photos/77564989/>

Lange Pendlerwege verunmöglichen
das Mittagessen im häuslichen Rahmen
und erfordern Alternativen.





Abb. 28: Fusion Mensa ETH Zürich, Foto: Andrea Schmits
Quelle: <https://www.ethz.ch/de/news-und-veranstaltungen/eth-news/news/2014/06/mit-dem-start-sind-wir-sehr-zufrieden.html>

Gesundheitsbewusstsein und der soziale Aspekt des gemeinsamen Essens wichen dem Interesse der Schnelligkeit und Einfachheit...





Abb. 30: <http://www.bloomberg.com/news/articles/2013-11-14/third-window-a-charm-as-mcdonald-s-patrons-twitter-grief>

Der Werteraum der Konsumenten beim Essen und Wahr



Quelle: GDI/Nextpractice – Consumer Value Monitor 2011/12

Abb. 31: Gastrosuisse Branchenspiegel 2012, s. 8

Wahrnehmung unterschiedlicher Ess-Situationen

...t nachhaltig handeln

Gemütlich & vertraut

Bewusst gesund

Vielseitiges &
verlässliches Angebot

Bewährt & unbeschwert

...reise

Die Grafik zeigt, wo im Werteraum der Schweizer die unterschiedlichen Situationen und Angebote positioniert sind. Man sieht, mit welchen Wertefeldern die Befragten die Situationen verbinden. Der Werteraum ist in zwei Halbkugeln gegliedert – eine «positive» und eine «negative» Seite. Themen auf der rotschattierten Seite werden von den Konsumenten als für sie persönlich wichtig eingestuft, sind also positiv konnotiert (rot beschriftete Werte). Negativ bewertet sind die Themen in der weissen Hälfte (ausserum schwarz beschriftet). Dazwischen gibt es eine ambivalent bewertete Übergangsphase (vom Roten ins Weisse). Die Distanz zwischen den Situationen und Themen gibt Auskunft über ihre Ähnlichkeit. Elemente, die im Raum beieinanderliegen, sind also auch in der inhaltlichen Konsumentenbeurteilung nahe beieinander.

Jeder Zweite bringt sich Essen zur Arbeit mit

Anteil der Berufstätigen, die sich bei der Arbeit folgendermaßen verpflegen (in %)

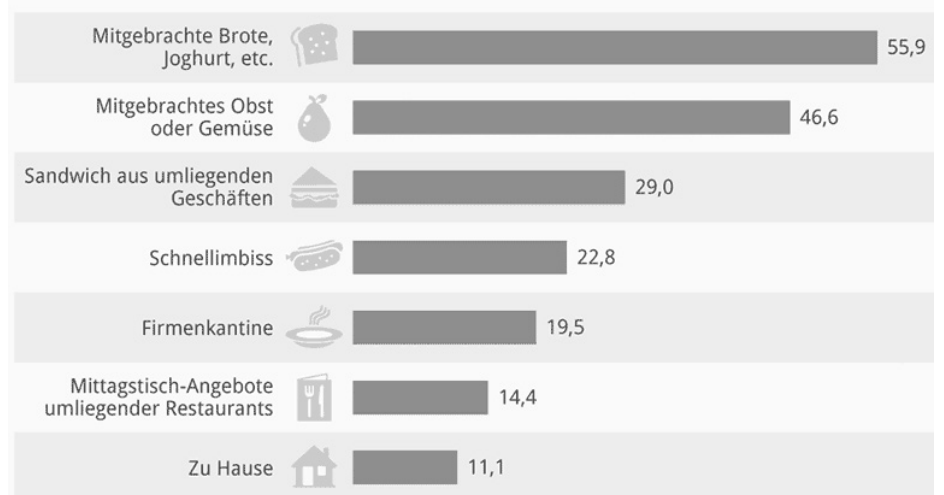


Abb. 32: <http://www.foodtrucks-deutschland.de/blog/food-truck-markt-potential-volumen-schaetzung>

Es hat schon ein Rückwärtstrend
begonnen. Die heutigen Konsumenten
legen wieder mehr Wert zu auf Nach-
haltigkeit, Genuss und bewussterem
Essen.



Abb. 33: Trend update, Zukunfts-Institut, "Wie wir morgen essen werden" s. 10

“Die Erhebungen zeigen, dass sich die skeptischen Konsumenten stark nach vertrauenswürdigem Essen sehnen. Das Ideal der befragten orientiert sich an Gemeinschaft und Ritualen, zieht natürlich-bodenständig-traditionelles Essen vor und genug Zeit, um Essen eigenhändig zuzubereiten und zu geniessen”

GastroSuisse (Hg.), Branchenspiegel 2012, Zürich 2012, S.6







Gemeinsam Kochen
am Arbeitsplatz
- unser Vorschlag.

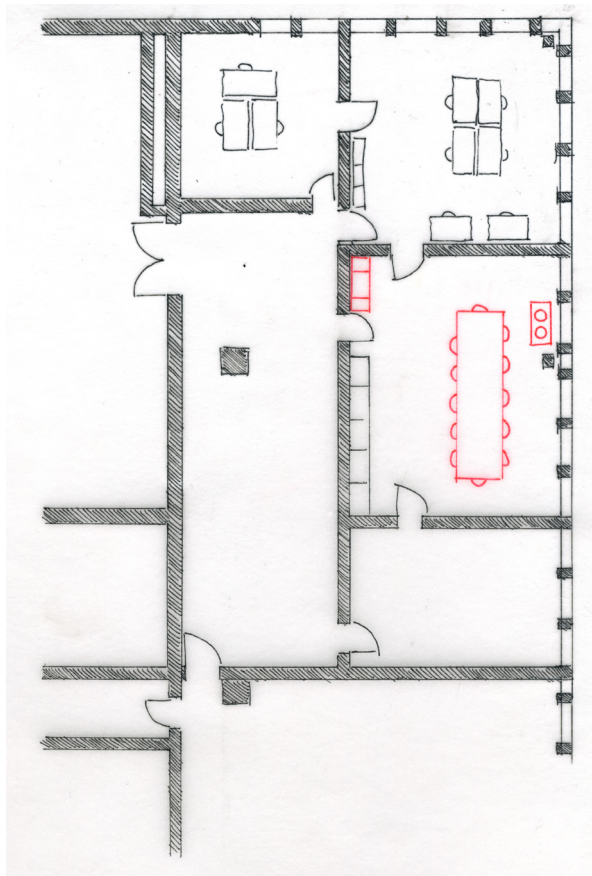


Abb. 35: Räume der Kunst Professur Sander, im HILF57, Gemeinschaftsraum mit einem langem Tisch und eingebauter Küche.

Der grosse Holztisch als Herzstück des Raumes versammelt die Leute in gemütlicher Atmosphäre und ermöglicht gemeinsame Essen und Platz für Gespräche, sowohl im Arbeitsalltag wie auch für spezielle Anlässe.



Abb. 36: Kofferküche in der Kunstprofessur Sander im Hll F57.

Der mobile Küchenkoffer, erweitert mit einem selbergemachtem Holzgestell erfüllt alle nötigen Funktionen, bietet viel Stauraum und erfüllt so alle Wünsche für eine flexible Büroküche.

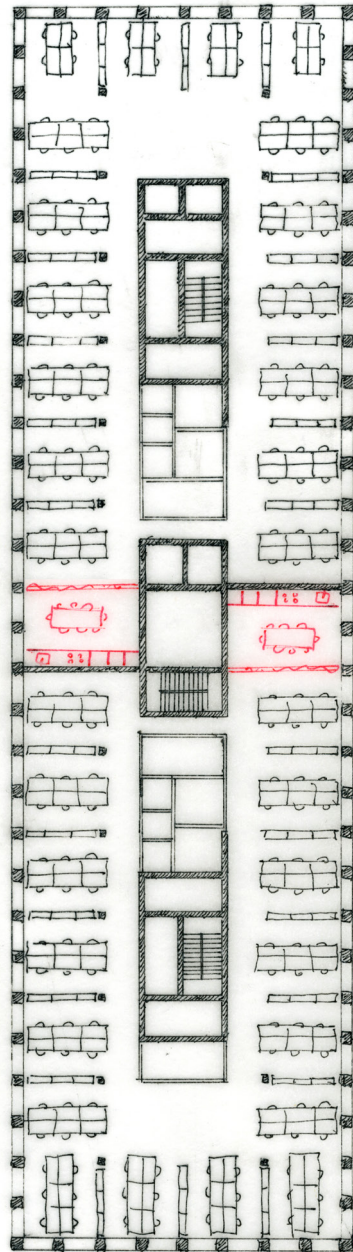


Abb. 37: Bürogebäude Herostrasse, Max Dudler, Skizze des Regelgeschoss

Auch in einem modernen Grossraumbüro lässt sich ohne grossen Aufwand eine Küche integrieren, die alles bietet was man sich wünscht. Die Küche wird zum Zentrum, zu einem Treffpunkt in dem sonst Gleichmässigen Büro-raster.



Abb. 38: KücheW der Professur Vogt im ONA-Gebäude in Oerlikon.

Mit einer gut ausgerüsteten Büroküche lassen sich wunderbare Gerichte zaubern, die den Büroalltag auffrischen und inspirieren. Man kann auch beim kochen von den Mitarbeitern lernen und man teilt schöne Erfahrungen.

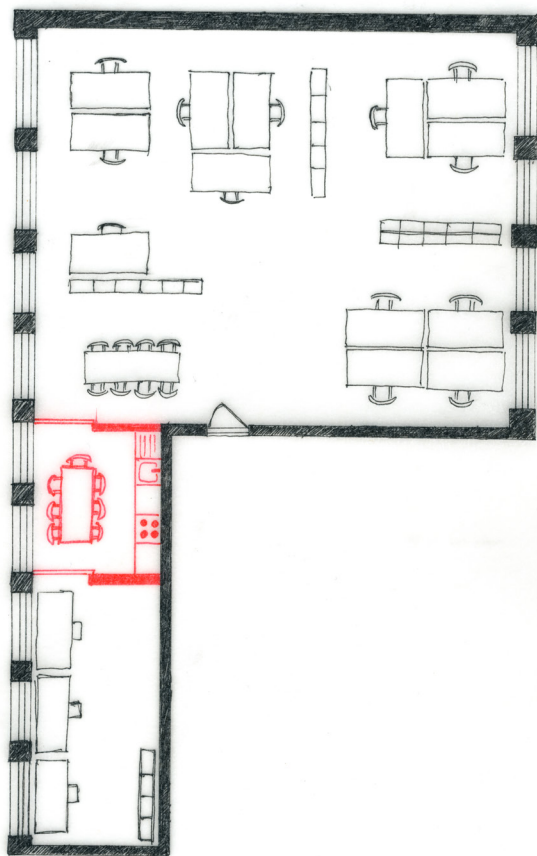


Abb. 38: Skizze der Atelieregemeinschaft Stücheli-Pestalozzi-Schiratzki, Bändlistrasse 29, Altstetten

Auf kleinstem Raum kann durch einen minimalen architektonischen Aufwand mit einer flexiblen Struktur eine Kochnische geschaffen werden, die weder das Hinzuziehen von Spezialisten erfordert, noch grosse Kosten verursacht.





Abb. 39: Entwurf und Fotografie: Anna Poulou; Open Office Bandstrasse 29

OPEN OFFICE KITCHEN
©ANNA POULLOU_2016



Abb. 40: Entwurf und Fotografie Anna Poulou, Open Office Bandistresse 29

In einer modernen Ateliergemeinschaft, wo verschiedene Einheiten sich einen Raum teilen, ist eine installierte Küche der perfekte Ort um Zusammenzukommen, neue Verbindungen zu schaffen und so Innovation zu fördern.





Abb. 41: Flechter Salzmann, <http://www.flechtersalzmann.ch/pages/team/>