

Cyborgs Cooks in der Frankfurter Küche

Multisensorische Aufführung im mayhaus am 3. und 10. November 2023

Keine Zeit zum Kochen? Lust auf schnelle, aber gesunde Küche für den Alltag? Modernes Design für moderne Menschen? Mindestens 100 Jahre alt sind Überlegungen wie diese. Wenn sich auch einiges in der Zwischenzeit verändert hat, Fragen wie diese, und ihre Antworten, bleiben überraschend konstant. Während im Frankfurt der 1920er Jahre elektrische Herde erfolgreich beworben wurden, sind heutzutage digitale Küchenmaschinen die Technologie der Wahl. Mitsamt Kühlschrank und Mikrowelle versprechen Küchentechnologien und effizient gestaltete Küchenräume seit über einem Jahrhundert, die harte Arbeit kochender Menschen zu erleichtern. Doch wie steht es tatsächlich um die Zusammenarbeit von Küchenmaschine und Koch und Köchin? Wer kocht heutzutage? Wie? Und wo? Können digitale Technologien das immer wieder beworbene Versprechen einlösen, alltägliche Arbeiten wie das Einkaufen oder das Zubereiten von Nahrung zu übernehmen? Wollen wir das überhaupt?

Diesen Fragen geht das DFG-geförderte Forschungsprojekt *Cyborg Cook: Häusliche Nahrungszubereitung im digitalen Zeitalter* am Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie der Goethe-Universität Frankfurt nach. Das kulturanthropologische Projekt stellt dabei viele historische Parallelen fest, die im Rahmen einer **öffentlichen Aufführung im mayhaus** der Ernst-May-Gesellschaft e. V. und in **Kollaboration mit der HfMDK** (Hochschule für Musik und Darstellende Kunst Frankfurt) **am 3. und 10. November 2023** multisensorisch thematisiert werden. Tatsächlich ist das Musterhaus und seine restaurierte Frankfurter Küche bis heute Raum gewordenes Symbol dieser nach wie vor hitzigen Debatte. Anfang der 1920er Jahre unter Leitung von Ernst May im Rahmen des sozialen Wohnungsbauprojekts des Neuen Frankfurt entworfen, antizipierte die Frankfurter Küche den Erfolg der modernen Einbauküche. Bis heute symbolisiert und materialisiert sie nicht nur die Industrialisierung der häuslichen Küche in Deutschland und anderen industrialisierten Nationen seit dem frühen 20. Jahrhundert, sondern auch begleitende moralisierende Diskurse sowohl um den Platz und die Rolle der modernen Frau als auch von Technik bis hin zu Künstlicher Intelligenz.

Die Frankfurter Küche war mit knapp 8 m² viel kleiner als bisher übliche Wohnküchen. Wie fürs gesamte Haus, wurden die Bewegungsabläufe von Hausfrauen – denn es wurde nicht infrage gestellt, wer alltäglich den Haushalt schmeißt und kocht – akribisch beobachtet, um Nutzungsreihenfolgen zu erstellen. Auf dieser Grundlage entwarf die österreichische Architektin Margarete Schütte-Lihotzky gemeinsam mit ihren Frankfurter Kollegen um Ernst May die erste Einbauküche. Die Arbeit der Köchin sollte, genau wie die Arbeit des Fabrikarbeiters, einfacher, effizienter und hygienischer werden. Trotz anfänglicher Zweifel wurde die vollständig elektrifizierte Küche samt Elektroherd – seinerzeit eine absolute Neuheit im sozialen Wohnungsbau – schließlich akzeptiert. Damit etablierte sich der Gedanke, wonach moderne Raumgestaltung und Technologien den Großteil der harten Arbeit

leisteten, während die Köchin mehr Zeit für „höherwertige“ Tätigkeiten zur Verfügung habe. Die Frankfurter Küche und der Elektroherd repräsentierten die moderne Frau und die moderne Familie, nicht zuletzt also die moderne urbane Gesellschaft. Wenn auch in anderem Gewand, versprechen heutige Küchendesigns und -technologien nichts anderes.

Damals wie heute können Köche und Köchinnen als *cyborg cooks* bezeichnet werden, als Hybride aus Mensch und Maschine (im Englischen ein sogenannter *cybernetic organism*). Die mehr oder weniger intelligente Maschine ermöglicht es der Köchin, ihre eigenen körperlichen Fähigkeiten zu erweitern, ob als einfacher Löffel zum Umrühren der Suppe, als Smartphone-App zum geobasierten Online-Shopping oder als smarte Küchenmaschine mit integriertem, algorithmisch vorgeschlagenem Rezept. Um diese Interaktionen zwischen Menschen und Maschinen, also von *cyborg cooks*, in der häuslichen Küche zu erforschen, und im Zuge dessen die oben aufgeworfenen Fragen zu beantworten, geht das seit 2021 laufende *Cyborg Cook*-Projekt ethnografisch vor. Mittels teilnehmender Beobachtung, der wiederholten Teilnahme an alltäglichen Praktiken wie dem Einkaufen, der Zubereitung und der gemeinsamen Verköstigung, werden *cyborg cooks* erfahrbar und verstehbar gemacht. Dabei verwischt das Bild des *cyborgs* herkömmliche Grenzen zwischen Menschen und Maschinen, zwischen organischen und nicht organischen Substanzen, zwischen Köchin und Koch und selbst zwischen häuslicher Küche und Küchen weltweit.

In Anlehnung an die multisensorische Teilhabe an häuslichen Mensch-Maschine-Interaktionen wird die Aufführung im mayhaus erste Ergebnisse der Forschung künstlerisch darstellen. Im Laufe des Besuchs des mayhauses werden die Besucher:innen – zumeist selbst *cyborg cooks* – unwillkürlich Zeugen der körperlich-digitalen Nahrungszubereitung, wie sie viele Haushalte in Deutschland zusehends prägen. Dabei setzen sie sich hautnah mit gängigen Themen wie Technologiebegeisterung oder -angst, mit geschlechtlichen Rollenverteilungen beim Kochen, mit der Bedeutung von Effizienz und Zeitlichkeit oder dem Wandel körperlichen Wissens auseinander. Dank des Schauplatzes dieser Aufführung werden diese Themen in einen einzigartigen historischen Kontext



gesetzt, der es auch ermöglicht, gegenwärtige Praktiken und Diskurse rund um die häusliche Nahrungszubereitung kritisch in die Zukunft zu denken.

Infos zur Veranstaltung

Cyborgs Cooks in der Frankfurter Küche

Jeweils von 16 bis 19 Uhr am 3. und 10. November 2023, im mayhaus, Im Burgfeld 136, 60439 Frankfurt am Main.

Kostenlos, aber bitte per Anmeldung vorab online:

<https://cyborgcook.wordpress.com/>

Kontakt bei Rückfragen

cyborgcook@protonmail.com

Verantwortliche

Dr. Katharina Graf, Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie, Goethe-Universität Frankfurt

Bewegte Geschichte, bewegende Geschichten

Jubiläumsausstellung startet mit einer Vernissage am 30. Oktober.

Auf 100 Jahre emsiges Wirken zurückblicken kann nicht jeder, daher ist das Jubiläum des Studierendenwerks Frankfurt am Main auch wahrlich ein Grund zu feiern und sich alte Zeiten ins Gedächtnis zu rufen. So wurden unter anderem Alumni der angeschlossenen Hochschulen eingeladen, ihre Erinnerungen an besondere Erlebnisse rund

um Mensa, Wohnen & Co. zu teilen. Die Ergebnisse sind im *Blog* des Studierendenwerks nachzulesen: <https://blog.swffm.de>. Auch einige prominente Namen aus Kunst, Kultur und Sport sind dort wiederzufinden.

Die Geschichte des damaligen Studentenwerks begann mit Suppenküchen, und 1924 wurde das

erste Studentenwohnheim eröffnet. Außerdem kümmerten sich verschiedene „Fürsorgeabteilungen“ um Freitische, Beihilfen, Darlehen, Stipendien, Jobs sowie Arztbehandlungen. Damit junge Leute trotz wirtschaftlicher Not aufgrund Inflation und hoher Arbeitslosigkeit studieren konnten, stand die *Hilfe zur Selbsthilfe* anfangs im Fokus.



Dass die *Teller* in den nach und nach entstehenden Mensen und Cafeterien immer gut gefüllt waren, ist vielen dienstbaren Geistern hinter den Kulissen und nicht zuletzt Paula Reinhard zu verdanken. Von 1936 an war sie über 30 Jahre lang der gute Geist hinter der Ausgabetheke. Ihre berühmt gewordene *Suppenkelle* wird eines der Exponate der Jubiläumsausstellung sein, die Ende Oktober startet.

Präsentiert werden dann *Utensilien und Dokumente* aus den vier Bereichen des Studierendenwerks: Essen & Trinken, Wohnen, BAföG & Finanzierung sowie Beratung & Service – darunter Mensa-Tablets, Geschirr und auch ein *Kaugummi-*

automat, der lange Zeit eine ganz besondere Funktion erfüllte. Außerdem werden Einrichtungsgegenstände eines früheren *Wohnheimzimmers* im Original aufgebaut, sodass man sich das Studierendenleben damaliger Tage ein bisschen besser vorstellen kann.

Die Ausstellung wird im Rahmen einer **Vernissage** am 30. Oktober eröffnet und ist dann vom

31. Oktober bis 17. Dezember 2023 im Foyer des IG-Farben-Hauses, Norbert-Wollheim-Platz 1, Campus Westend, zu den üblichen Gebäudeöffnungszeiten zugänglich.