

## Essen morgen – aber wie?

---

*form+zweck: Wohlschmeckende Speisen zu verzehren, bereitet Genuß. Aber die Zubereitung der Speisen kostet Zeit und Kraft. Küchenarbeit verschlingt heute noch die meiste Zeit der Hausarbeit, und sie belastet die Hausfrau. Wäre es da nicht rationeller, die gesamte Speisung in den gesellschaftlichen Bereich zu verlegen, also quasi im Hotel wohnen und die Mahlzeiten in der Gaststätte einnehmen?*

---

*Der Ernährungswissenschaftler: Da es prinzipiell möglich ist, diese große Belastung durch Küchenarbeit derart zu verringern, daß sie nicht mehr als Belastung empfunden wird, sehe ich keinen Grund, die Funktionen der Speisenzubereitung und des Verzehrs aus der Wohnung herauszunehmen.*

*Der Formgestalter: Nein, eine solche Lösung halte ich nicht für günstig. Sicher wird die Bedeutung der gesellschaftlichen Speisung zunehmen, z. B. durch die wachsende Anzahl berufstätiger Frauen. Aber das gemeinsame Kochen und Brutzeln, das Ausprobieren neuer Rezepte in der eigenen Küche ist eine Möglichkeit schöpferischer Tätigkeit, die wir uns nicht nehmen lassen sollten.*

*Und es geht doch auch nicht um Rationalisierung im Bereich der Konsumtion – das wären die Mahlzeiten selbst, das ungezwungene, familiäre Zusammensein –, sondern im Bereich der Produktion, d. h. der Produktion von Lebensmitteln vom Rohzustand bis zu sofort verwendbaren, industriell vorgefertigten Komponenten.*

*Der Entwicklungsingenieur: Die Speiseneinnahme ausschließlich im gesellschaftlichen Bereich wird meines*



*Erachtens wegen der Vielzahl individueller Bedürfnisse kaum zu realisieren sein oder nur mit einem riesigen Aufwand und hohen Kosten. Bei der Vielzahl der Bedürfnisse denke ich nicht einmal an geschmackliche Unterschiede, sondern z. B. an Kinder verschiedenen Alters oder Kranke, die eine bestimmte Diät benötigen.*

*Rationalisierung bedeutet ja immer Produktion in hoher Stückzahl. Eine solche hohe Stückzahl ist nur im Bereich der Vorfertigung von Speisen und Speisekomponenten möglich, die dann im individuellen Haushalt unterschiedlich zusammengestellt, variiert und gewürzt werden können.*

---

*form+zweck: Wenn die Haushaltsküche in absehbarer Zeit in der individuellen Wohnung bleibt, ist es unsere gesellschaftliche Aufgabe, die Küchenarbeit zu verkürzen und zu erleichtern, um vor allem die Frau physisch und sozial wirklich zu entlasten. Wie wird das konkret vor sich gehen?*

---

*Der Ernährungswissenschaftler: Gegenwärtig nimmt die Speisenzubereitung 32,7% und das Einkaufen 12,6% der Hausarbeit ein. Umgerechnet sind dies durchschnittlich nicht weniger als 2½ Stunden täglich. Wenn wir bei einem Schnitzel den Weg vom Einkauf bis zum Verzehr betrachten, wird uns der große Zeit-, Arbeits- und Geräteaufwand klar, der heute noch dafür investiert werden muß. Wir verwenden sieben Geschirrtteile vom Dressieren mit dem Holzklopfer auf dem Küchenbrett, über die Panade auf drei Tellern in der Reihenfolge Mehl, Ei und Semmelmehl bis zum Braten in der Pfanne und schließlich bis zum Anrichten und Verzehren auf und von einem Teller. Wir brauchen also die*