ABSTRACTS

INTRO

Bettina Buchendorfer & Ljubica Jakšić
Bearbeitungszyklen zwischen Schrank und Datenbank – Fortlaufende Strategien zu Sichtbarkeit und Erhalt des beruflichen Nachlasses von Margarete Schütte-Lihotzky.

Seit über 25 Jahren wird kontinuierlich an der Sichtbarkeit und dem Erhalt des beruflichen Nachlasses von Margarete Schütte-Lihotzky gearbeitet, verwahrt in der Verantwortung von Kunstsammlung und Archiv, Universität für angewandte Kunst Wien. In diesem Vortrag wird praxisnah dargestellt, welche Strategien, Ressourcenplanungen und Vermittlungskonzepte verfolgt wurden, vor allem im Kontext der digitalen Weiterentwicklungen sowie der Genese der wissenschaftlichen Forschungspraxis.

For over 25 years, there has been an ongoing effort to raise awareness of and preserve Margarete Schütte-Lihotzky's professional estate, entrusted to Collection and Archive, University of Applied Arts Vienna. This talk will provide a practical overview of the strategies, resource planning, and outreach concepts that have been implemented, particularly in the context of digital advancements and the evolution of scholarly research practices.

PANEL I

Christine Zwingl
Grete Lihotzkys Fragen zu Lebensgewohnheiten und Hauswirtschaft. Die Entwicklung der Wohnungsgrundrisse und der Küche

Die junge Architektin Grete Lihotzky beschäftigte sich seit ihrer Ausbildung an der Kunstgewerbeschule in Wien mit Fragen des Wohnens und mit den konkreten Lebensumständen der Menschen, wodurch sie die sozialen Aufgaben der Architektur erkannte. Sie begann ihre Gedanken in der Planung von Wohnungen und Siedlerhäusern umzusetzen. Eine Analyse der Bedürfnisse und Gewohnheiten von Frauen, Männern und Kindern ergab für sie, dass die Arbeit im Haushalt – die Arbeit der Frauen – der bestimmende Faktor sei. Deshalb überlegte sie, wie sie die Arbeitsabläufe der Hausarbeit optimieren und in Planungen konkret umsetzen könne, um damit Frauen zu entlasten. Diese planerischen und technischen Entwicklungen führten zur Rationalisierung der Hauswirtschaft, zu neuen Grundrissen und zu neuen Möglichkeiten. Die gesellschaftliche Entwicklung veränderte das Leben der Arbeiter*innenschaft und ebenso das der bürgerlichen Familie. Hauspersonal war nicht mehr leistbar, die Kleinfamilie und die Hausfrau wurden propagiert. Daneben wurden auch zunehmend Frauen berufstätig, neue Frauenbilder waren im Entstehen. Kleiner zu bauen heißt gleichzeitig, sparsamer zu bauen. Ein Aspekt, der in den 1920er Jahren von großer Bedeutung war und noch heute, nach 100 Jahren, genauso zählt.

Ever since her time as a student at the Vienna School of Arts and Crafts, the young architect Grete Lihotzky was focused on questions of housing and people's actual living conditions. She soon recognized architecture's social function and began to put her ideas into practice in the design of apartments and housing developments. By studying the needs and habits of women, men, and children, she came to see domestic work—work performed by women—as a key factor in the design of the home and as a result, began to explore ways of optimizing domestic routines in her architectural planning in order to reduce the burden of housework on women. These planning and technical developments led to the streamlining of household management, new floor plans, and new possibilities. Social developments transformed the lives of both the working classes and middle-class families: Domestic servants were no longer affordable; the nuclear family and the housewife were increasingly promoted as the social norm. At the same time, growing numbers of women were entering the workforce and new models of womanhood began to emerge. Building on a smaller scale also meant building more economically–a major consideration in the 1920s and one that remains just as relevant today, one hundred years later.

Roswitha Väth
Varianten der „Frankfurter Küche" und deren Verwahrung

Die „Frankfurter Küche" war ein Forschungsprojekt, das durch die Reichsforschungsgesellschaft begleitet wurde. Der Vortrag spannt den Bogen ausgehend von der Frankfurter Musterküche aus dem Jahr 1926, die in den Mehrgeschosswohnungen der frühen Siedlungen verbaut wurde, bis hin zu den Küchen der Wohnungen für das Existenzminimum. Vorgestellt wird außerdem das Kunstprojekt „Bibliothek der Frankfurter Küchen" von Laura J. Gerlach: Es handelt sich um eine fotografische Dokumentation von „Frankfurter Küchen" im Gebrauch und der „Frankfurter Küchen"-Sammlung der ernst-may-gesellschaft. Der Vortrag geht darüber hinaus auf die im letzten Jahr in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung gepriesene architekturgeschichtliche Sensation ein, dass Schütte-Lihotzky nicht maßgeblich am Entwurf der „Frankfurter Küche" beteiligt gewesen sei.

The "Frankfurt Kitchen" was developed as part of a research project supported by the Reichsforschungsgesellschaft. The paper traces its development from the 1926 Frankfurt Model Kitchen, installed in the multi-storey dwellings of the city's early housing estates, to the kitchens created for apartments designed to meet minimum living requirements. The talk will furthermore introduce Laura J. Gerlach's art project "Frankfurt Kitchens: A Library", a series of photographs documenting both "Frankfurt Kitchens" in their original domestic settings and the "Frankfurt Kitchen" collection held by the ernst-may-gesellschaft. It will finally address the architectural-historical revelation hailed last year in the Frankfurter Allgemeine Zeitung that Schütte-Lihotzky is said not to have played a significant role in the design of the "Frankfurt Kitchen".

Christine Oertel
Die Rezeption der „Frankfurter Küche“

Von den ersten Plänen eines reduzierten Küchendesigns bis zur „Frankfurter Küche“. Dieser Vortrag ist der Versuch einer Annäherung an die Frage, wie der Widerspruch zwischen theoretischem Ansatz und Praxiserfahrungen im Alltag aussah. Wie wurde über die „Frankfurter Küche“ berichtet, wer berichtete, und wie veränderte sich die Auseinandersetzung im Kontext der politischen Umbrüche?

From the earliest visions of a minimalist kitchen design to the “Frankfurt Kitchen” itself, this talk will examine the contradiction between the theoretical approach and real-life experience. Who wrote about the “Frankfurt Kitchen”? How was it portrayed, and did the discourse surrounding it change in response to periods of political upheaval?

PANEL II

Juliet Kinchin
Exhibiting the “Frankfurt Kitchen”

Der Vortrag widmet sich den kuratorischen Strategien, mit denen die „Frankfurter Küche“ seit ihrer ersten Ausstellung auf der Internationalen Frankfurter Messe im Jahr 1927 propagiert, erzählt und in Kontexte eingebettet wurde. Verschiedene Versionen der berühmten Küche waren in den vergangenen Jahrzehnten in Museen und Sonderausstellungen weltweit zu sehen und als Meilenstein in der Geschichte der modernen Architektur und des Industriedesigns gefeiert. Auch zeitgenössische Künstler*innen haben sich von Schütte-Lihotzkys ikonischem Design inspirieren lassen, um pointierte Arbeiten zum Thema weiblicher Hausarbeit sowie zum Vermächtnis und zu den Versäumnissen der internationalen Moderne zu entwerfen.

This talk reflects on curatorial strategies used to propagandize, narrate, and contextualize the “Frankfurt Kitchen” since its first exhibition at the Frankfurt International Fair, 1927. In recent decades different iterations of the famed kitchen have appeared in museums and temporary exhibitions around the world, celebrated as a milestone in the history of modern architecture and industrial design. Contemporary artists have also taken a lead from Schütte-Lihotzky’s iconic design to create charged commentaries about women’s domestic labour, and the legacy and failings of international modernism.

Mara Sánchez Llorens
From the “Frankfurt Kitchen” to the Domestic Landscape: Charlotte Perriand and Lina Bo Bardi between House, Garden, and Ritual

Die „Frankfurter Küche“ etablierte ein Modell von Effizienz und wissenschaftlicher Organisation im häuslichen Raum. Der Beitrag erläutert, wie Charlotte Perriand und Lina Bo Bardi dieses Erbe neu interpretierten. Sie erweiterten die Küche von einem Arbeitsbereich zu

einem Lebensraum. Für Perriand ist sie Teil eines häuslichen Ökosystems geworden. Bo Bardi versteht in Werken wie der „Casa de Vidro“ (1951) das Haus als Habitat, in dem Funktion mit ethischem und poetischem Leben verschmilzt, konkretisiert in einer Küche, die sich zum Garten sowie zum rituellen Handeln hin öffnet. Die Haltung und Schriften beider Künstlerinnen legen nahe, dass das Erbe der „Frankfurter Küche“ in der Transformation liegt: die Küche als vermittelnder Raum zwischen Körper und Landschaft, als Neuinterpretation von Fürsorge und Nachhaltigkeit, von Hausarbeit und Ritual.

The “Frankfurt Kitchen” established a model of efficiency and scientific management in the domestic space. This paper explores how Charlotte Perriand and Lina Bo Bardi reinterpreted this legacy. They expanded the kitchen from a workspace to a living space. For Perriand, it has become part of a domestic ecosystem; Bo Bardi, in works such as the “Casa de Vidro” (1951), sees the house as a habitat where function merges with ethical and poetic living, embodied in a kitchen that opens onto the garden and ritual acts. Both artists’ approaches and writings suggest that the legacy of the “Frankfurt Kitchen” lies in transformation: the kitchen as a mediating space between body and landscape, redefining care and sustainability, homework, and ritual.

KEYNOTE

Mary McLeod
Politics of the Kitchen: Material Feminism, Domestic Reform, and Modern Architecture

Dieser Vortrag untersucht die Rolle, die Frauen bei der Bekämpfung von Ungleichheiten bei der Hausarbeit von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Zweiten Weltkrieg innehatten, und nimmt dabei ihren Visionen einer Reform der Küche in den Fokus. Es beginnt bei den Anregungen mehrerer amerikanischer Frauen des 19. Jahrhunderts – den sogenannten „material feminists“ – , die radikale Alternativen zu konventionellen Haushaltsformen vorschlugen, wie beispielsweise Gemeinschaftsküchen, Apartment-Hotels und bezahlte Hausarbeit. Daran schließen Bewegungen zur Reform des Häuslichen in Amerika und Europa zu Beginn des 20. Jahrhunderts an, in denen Frauen versuchten, die Beschwerlichkeit der Hausarbeit durch eine Rationalisierung in der Küchengestaltung zu verringern. Dabei geht es darum, wie diese Bemühungen wiederum dazu beitrugen, die Architektur der Moderne zu transformieren, und stellt die These auf, dass Architektinnen trotz ihrer geringen Anzahl einen überproportionalen Einfluss auf den Berufsstand hatten, indem sie neue Interessensfelder und Kenntnissen erschlossen.

This talk examines the role of women in addressing inequities in domestic labor from the mid-nineteenth century to World War II, focusing on their visions of kitchen reform. It begins by considering the proposals of several nineteenth-century American women—the so-called “material feminists”—who proposed radical alternatives to conventional homes, such as collective kitchens, apartment hotels, and paid domestic labor. It then considers early twentieth-century domestic reform movements in America and Europe, in which women

sought to rationalize kitchen design in an effort to reduce the drudgery of household labor. It discusses how these efforts, in turn, helped transform modern architecture, and proposes that women designers, despite their small numbers, had a disproportionate influence on the profession, bringing a new array of interests and skills to the field.

PANEL III

Maria Shéhérazade Giudici
Home-cooked: On how architecture invented the modern mother

Vielleicht mehr als jede andere Tätigkeit wird das Kochen heute als ultimativer Akt von Fürsorge und Selbstfürsorge wahrgenommen. Die Verbindung zwischen Ernährung und Mutterschaft wird dabei wie selbstverständlich hergestellt: Vom Stillen bis zur Zubereitung des Abendessens hat die westliche Moderne ein bestimmtes Bild von Weiblichkeit geprägt, das untrennbar mit der Nahrungsversorgung verbunden ist. Im Laufe der Geschichte war diese Verbindung jedoch nicht immer offensichtlich, da Kochen und Kindererziehung oft als Formen gegenseitiger Solidarität verstanden wurden und nicht in der individualisierten Struktur der Kernfamilie stattfanden. Anhand der Analyse mehrerer Fallstudien aus Frankreich, die die Geschichte der Zubereitung und Konservierung von Lebensmitteln in den letzten fünf Jahrhunderten abdecken, wird der Vortrag erörtern, wie die Entwicklung komplexer Abzugsrohre und fortschrittlicher Herde entscheidend wurde, um vormoderne Formen des Teilens und der gemeinschaftlichen Nutzung zu schwächen. Im Zentrum dieses Prozesses stand die Herausbildung der Figur der Mutter, die gleichzeitig auch zur Haushaltsmanagerin und Spenderin emotionaler Unterstützung erklärt wurde. Die Betrachtung architekturhistorischer Beispiele macht deutlich, dass dieser Zustand alles andere als selbstverständlich war, sondern im Gegenteil eine soziale, räumliche und technische (Gegen-)Revolution erforderte, um sich als vorherrschendes Modell zu etablieren. Mütter waren nicht immer versierte Köchinnen und Frauen haben ihre Kinder nicht immer bemuttert: In dieser kompakten Genealogie der häuslichen Gestaltung werden wir nachzeichnen, wie die Idee einer hausgemachten Mahlzeit überhaupt entstanden ist. Die grundlegende Verbindung zwischen Kochen und Mutterschaft infragezustellen, bedeutet letztlich auch, zu überdenken, wie sich die Zwangsjacke der Kernfamilie für andere Formen der Zusammenarbeit öffnen ließe. Formen, die keineswegs neu sind, sondern von der Disziplin der Architektur bisher einfach nur selten berücksichtigt wurden.

Perhaps more than any other activity, cooking is today perceived as the ultimate act of care and self-care. Associating food and motherhood is often a foregone conclusion: from breastfeeding to preparing supper, western modernity has constructed a specific idea of womanhood that is unescapably based on the provision of nourishment. However, throughout history this association has not always been obvious, as cooking and childrearing have often been conceived within contexts of mutual solidarity rather than in the individualised form of the nuclear family. Throughout the analysis of a number of French case-studies covering the past five centuries of the history of food preparation and conservation, this talk will discuss the way in which the engineering of complex flues and advanced cooking ranges has served

as the key tool to weaken premodern forms of sharing and commoning. Central to this process has been the crystallisation of the figure of the mother, who became at the same time a household manager and a provider of affective support. The study of architectural examples show how this condition has never been a given, and, on the contrary, required a social, spatial, and technical (counter)revolution to become hegemonic. Mothers have not always been proficient at cooking, and women have not always mothered their children: in this synthetic genealogy of domestic spaces, we will retrace the way in which the very idea of a home-cooked meal was born. Ultimately, questioning the radical connection between cooking and mothering means to rethink whether it is possible to open up the straitjacket of the nuclear family to forms of collaboration that, far from being novel, have simply seldom been explored by the discipline of architecture. Examples show how this condition has never been a given, and, on the contrary, required a social, spatial, and technical (counter)revolution to become hegemonic. Mothers have not always been proficient at cooking, and women have not always mothered their children: in this synthetic genealogy of domestic spaces, we will retrace the way in which the very idea of a home-cooked meal was born. Ultimately, questioning the radical connection between cooking and mothering means to rethink whether it is possible to open up the straitjacket of the nuclear family to forms of collaboration that, far from being novel, have simply seldom been explored by the discipline of architecture.

Marie-Noelle Yazdanpanah & Christina Schraml

Vienna's One-Kitchen-Houses as a Built Housing Utopia: One Kitchen for All, Yet More than Just a Kitchen

Ähnlich wie die als Modell zur Rationalisierung der Hausarbeit entworfene „Frankfurter Küche" war das Wohnmodell „Einküchenhaus" eine Antwort darauf, wie berufstätige Frauen von Haus- und Sorgearbeit entlastet werden könnten. Doch anstatt auf die Optimierung der individuellen Küche setzte dieses auf zentralisierte Versorgung: Die Wohnungen wurden über eine Großküche versorgt. Neben der Verpflegung wurden auch Hausarbeit und Kinderbetreuung durch bezahltes Personal organisiert. Das Einküchenhaus bildete so den Ausgangspunkt einer gemeinschaftlichen Infrastruktur und ein Wohnmodell mit emanzipatorischem Anspruch. Ausgehend von der Geschichte des Familien-Einküchenhauses „Heimhof" in Wien fragt der Vortrag nach der politischen Dimension und der Aktualität historischer Wohnutopien. Als genossenschaftliches Projekt initiiert, wurde der „Heimhof" bald in den kommunalen Wohnbau des Roten Wien integriert, nahm jedoch durch seine Selbstverwaltung bis zur NS-Zeit eine besondere Stellung ein. Anhand der Arbeit des Vereins „*Einküchenhaus. Verein zur Erforschung emanzipatorischer Wohnmodelle"* wird gezeigt, wie historisches Wohnwissen durch partizipative Formate mit heutigen Bewohner*innen, Nachbar*innen und Stadtbewohner*innen weiterentwickelt und für die Gegenwart produktiv gemacht werden kann: etwa zur Reflexion eigener Wohnbiografien, zur Reaktivierung brachliegender Gemeinschaftsräume und zur Auseinandersetzung mit der Frage, welche alternativen emanzipatorischen Formen des Zusammenlebens heute denkbar sind.

Like the Frankfurt Kitchen, which sought to rationalize domestic labor, "one-kitchen-houses" emerged as a response to the question of how working women might be relieved of the multiple burdens of housework and care. Yet, rather than optimizing the individual kitchen, it relied on centralized provision: apartments were supplied by a single central kitchen, from which meals, domestic work, and childcare were organized by paid staff. However, this housing model was more than just a kitchen: it formed the nucleus of a shared infrastructure and a housing model with emancipatory ambitions. Drawing on the history of the one-kitchen-house "Heimhof" in Vienna, this contribution examines the political dimensions and contemporary relevance of historical housing utopias. Initially established as a cooperative project, the "Heimhof" was integrated into the municipal housing program of Red Vienna, yet retained a distinctive position through its system of self-governance until the Nazi era. Drawing on the work of the association "Einküchenhaus. Verein zur Erforschung emanzipatorischer Wohnmodelle", the lecture examines how historical housing knowledge can serve as a starting point for engaging with the present through participatory formats involving current residents, neighbors, and other citizens. These formats use the history of the one-kitchen-house to reflect on housing biographies, reactivate communal spaces, and explore what alternative, emancipatory forms of living together might be imaginable today.

Anna Puigjaner
The kitchenette

Die Geschichte der minimalistischen Küche wird meist mit Margarete Schütte-Lihotzkys „Frankfurter Küche" (1926) in Verbindung gebracht, die von Tayloristischen Vorstellungen von Effizienz und Hausarbeit geprägt war. Doch in den Vereinigten Staaten war eine viel frühere und weniger beachtete Vorform entstanden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts tauchte die „Kitchenette" in Hotels und Apartmenthotels auf, in denen die Bewohner*innen auf gemeinschaftliche Haushaltsdienste und Großküchen angewiesen waren. Ursprünglich als platzsparende Lösung konzipiert, ermöglichte sie gelegentliches Kochen in ansonsten küchenlosen Wohnungen. Ihr Minimalismus besteht daher nicht in erster Linie darin, die Hausarbeit effizienter zu machen, sondern eher darum, diese zu reduzieren und das Kochen zu einer Option zu machen – zu einem Vergnügen statt zu einer Pflicht. Im Laufe der Zeit wurde die Kitchenette von dieser kollektiven Infrastruktur losgelöst. Durch die Haushaltstechnik als arbeitssparendes Element neu definiert, entwickelte sie sich zu einer eigenständigen Küche, die es der Hausfrau ermöglichen sollte, die Hausarbeit effizient selbst zu erledigen. Dieser Wandel veränderte nicht nur das Küchendesign, sondern auch dessen soziale und geschlechtsspezifische Implikationen.

The history of the minimal kitchen is commonly associated with Margarete Schütte-Lihotzky's "Frankfurt Kitchen" (1926), shaped by Taylorist ideas of efficiency and domestic labour. Yet an earlier and less acknowledged genealogy emerged in the United States. At the beginning of the twentieth century, the "kitchenette" appeared in hotels and apartment hotels, where residents relied on collective domestic services and central kitchens. Initially conceived as a space-saving device, it allowed occasional cooking within otherwise kitchenless homes. Its minimal character was therefore not primarily about making housework more efficient, but

about reducing it and making cooking optional—a pleasure rather than a duty. Over time, however, the kitchenette became detached from this collective infrastructure. Reframed through domestic engineering as a labour-saving device, it evolved into an autonomous kitchen designed to enable the housewife to perform domestic work efficiently on her own. This shift transformed not only kitchen design, but also its social and gendered implications

PANEL IV

Eva Engelbert / Jenni Tischer
Inputs

In ihren Präsentationen setzen sich Eva Engelbert und Jenni Tischer ausgehend von ihrer jeweiligen künstlerischen Arbeit mit historischen Gestaltungen häuslicher Infrastrukturen auseinander.

In their presentations, Eva Engelbert and Jenni Tischer draw on their respective artistic practices to explore historical designs of domestic infrastructures.

Renate Allmayr-Beck & Brigitte Podgorschek
Der Alltag und die Küche im Diskurs aktueller feministischer Arbeit. Zwiegespräch mit der Küche Margarete Schütte-Lihotzkys

Im Alter von 70 Jahren plante Margarete Schütte-Lihotzky ihre persönliche Küche für sich als selbstständige berufstätige Frau. Ihre architektonischen Erfahrungen flossen in das Konzept der Küche ein. Ausgehend von Margarete Schütte-Lihotzkys Küche für ihre eigene Wohnung in der Wiener Franzensgasse werden die Lebensbedingungen, Wohnsituationen und Materialien eines typischen Frauenalltags um 1970 untersucht. Zu dieser Zeit verstärkte sich die politische und künstlerische Auseinandersetzung mit den Lebens- und Arbeitsbedingungen von Frauen in einer sich wandelnden Gesellschaft. Im Zwiegespräch mit der Schütte-Lihotzkys Küche beschäftigt sich der Vortrag mit damaligen und heutigen Bedingungen im Vergleich. Er gibt Einblicke in den Alltag der 1970er Jahre sowie in aktuelle feministische Praktiken zeitgenössischer Künstlerinnen.

At the age of 70, Margarete Schütte-Lihotzky designed a kitchen for herself as an independent, professional woman. Her architectural experience informed the concept and design of the space. Taking Schütte-Lihotzky's kitchen in her own apartment at Franzensgasse in Vienna as its starting point, the talk explores the living conditions, domestic arrangements and materials that shaped women's everyday lives around 1970. During this period, political and artistic engagements with women's living and working conditions intensified in response to a society undergoing significant change. Through a dialogue with Schütte-Lihotzky's kitchen, the talk examines and compares the conditions of women's lives

then and now. It offers insights into everyday life in the 1970s as well as into contemporary feminist practices in the work of women artists today.