

# Vídeňská laboratoř designu a horká diskuse

V kuchyni se mění příroda v kulturu. To tvrdí etnolog Claude-Lévi Strauss ve své studii „Syrové a vařené“ zveřejněné v roce 1964. Zatímco v přírodě syrové shnije, lze vařené považovat za výkon lidské kultury. Vaření, pečení a příprava pokrmů patří k nejstarším kulturním technikám lidstva, a proto není divu, že Vídeňská laboratoř designu věnuje nemalou pozornost i této problematice.

Autor: doc. Ing. arch. Ludvika Kanická, CSc.  
Lesnická a dřevařská fakulta  
Mendelovy univerzity v Brně  
Kontakt: kanicka@mendelu.cz  
Foto: autorka

Místo, kde se pokrmy připravují a zpravidla i skladují, je kuchyně. Většinou se nalézá uprostřed lidských příbytků. Často se v ní odráží společenská struktura a bytová kultura. Prezentace v laboratoři vzbuzuje otázky: co činí kuchyň kuchyní? Kolik místa potřebuje? Co do ní patří? Jaký nábytek je nepostradatelný? Do jaké míry má být kuchyně mobilní? V době happeningové kultury se kuchyň profiluje stále více jako místo zážitků a hrací pole životního stylu. Tady se ale nabízí otázka: musí stát sporák právě jen v kuchyni? Gregor Eichingers nabízí revoluční řešení. Jeho „ohnový“ stůl je umístěn překvapivě v kanceláři. Prostor ohniště je přímo v centru jednacího stolu. Nabízí se otázka: Při jakém jednání se využívá a jaký vztah pak vzniká mezi jednáním a konzumací? Není právě

oheň tím pozitivním stmelujícím prvkem? Prostá přítomnost ohně vyvolává další dotaz. Co vlastně vaření vytváří? Jak je pro náš život důležité? Potřebujeme skutečně všechny kuchyňské přístroje a pomůcky, které sice šetří náš čas, ale zato naše ruce ochuzují o pohyb? Vyplatí se vůbec námaha spojená s obstaráváním surovin a přípravou pokrmů? A kde to všechno v kuchyni umístíme?

Některé ukázky z Laboratoře designu naznačují, že pohoštění nemusí být spojené s konkrétním místem. Vaření jako sociální událost stimuluje designérskou kreativitu.

## Matka kuchyní – Margarete Schütte-Lihotsky

Nejstarším a bezpochyby i nejznámějším exponátem Laboratoře designu je rekonstrukce tzv. Frankfurtské kuchyně, skutečného archetypu ergonomicky řešeného kuchyňského pracoviště. Je právem považována za vzor pro všechny dnes průmyslově vyráběné kuchyňské systémy. Její autorka, Margarete Schütte-Lihotsky, se jako první rakous-

ká žena ve dvacátých letech podílela na významném projektu přestavby tzv. červené Vídně. Šlo o sociální projekt sociálnědemokratické strany k vyřešení bytové krize po 1. světové válce. Projekt zahrnoval výstavbu nových sídlišť a byty měly být vybaveny obytnou kuchyní. Myšlenku podpořil tehdejší šéffarchitekt vídeňského úřadu pro bydlení, významný architekt Adolf Loos.

Margarete Schütte-Lihotsky (1897–2000), talentovaná absolventka školy Wiener Kunstgewerbeschule, byla jako Loosova spolupracovnice pověřena tímto ambiciózním úkolem a zhostila se ho s maximálním úsilím. Její dům č. 7 s obytnou kuchyní byl v roce 1923 v měřítku 1:1 postaven u vídeňské radnice.

V roce 1926 odešla na pozvání významného urbanisty Ernsta Maye do Frankfurtu nad Mohanem. May zde během několika let vyprojektoval sídliště s 15 000 byty a Margarete Schütte-Lihotsky tak získala jedinečnou možnost navázat na svoje vídeňské projekty. Jejím úkolem bylo vyvinout standardizované kuchyňské zařízení. V duchu Taylorismu a racionalizace výstavby přinesla obyvatelům bytů významné zlepšení životní úrovně a bytového zařízení. Inspirovala se publikací Household Engineering – Scientific Management in Household z roku 1915, ve které Američanka Christine Frederiks analyzuje a definuje veškeré kuchyňské pracovní úkony.

Na základě svých experimentů s pohybem během vaření a vhodným rozmístěním kuchyňských center (mycí, varné a pracovní) omezila veškeré úkony spojené s vařením na minimum. Podle tehdejších představ totiž neměla být zaměstnaná žena stresující péčí o rodinu obsahující namáhavé domácí práce příliš zatížena.

Prototyp ohňového stolu, 1988





**Mobilní pohoštění, prototyp, Chmara Rozinke, Polsko, 2011**



**Kuchyňská skříň, Asco, 1930**



**Edmund Moiret, kredenc, Budapest, 1907**

Výsledkem autorčiny studie bylo 5 kuchyní šetřících čas i námahu a v souladu s technickými možnostmi se podařilo navrhnout nábytek s příjemnými architektonickými detaily.

Varianty praktické, cenově dostupné a opticky příjemné pracovní kuchyně veřejnosti Schütte-Lihotsky trpělivě představovala v časopisech a na výstavách, především na jarním frankfurtském veletrhu v roce 1927. Ze dvou menších sestav se pak vyvinuly malé pracovní kuchyně, které byly do frankfurtských bytů skutečně namontovány.

Margarete se však těžko smířovala s výčitkami, že ženy svým řešením ještě více „přikovala“ ke sporáku.

Výstavba Frankfurtského sídliště je jednou z největších urbanistických operací 20. let. Neušla ani pozornosti Mezinárodního kongresu moderní architektury a celý tvůrčí tým byl následně pozván do SSSR, aby realizoval výstavbu města Magnitogorsk.

Frankfurtská kuchyně předvedená v Laboratoři designu není kopií, ale spíše rekonstrukcí návrhu v jeho ideální podobě. Tento model byl vyroben v roce

1990 u příležitosti výstavy této vídeňské architektky v muzeu MAK. Margarete Schütte-Lihotsky osobně přispěla k tomuto řešení svými poznatky a připomínkami.

Revolučnost návrhu z roku 1926 je v dnešní době, kdy prakticky v každém interiéru najdeme podobná koncepční řešení, těžko pochopitelná obzvlášť pro mladou generaci. Rekonstrukce kuchyně jasně dokazuje, jak se podařilo krátce po válce spojit racionální vedení domácnosti dané technickými možnostmi s příjemnými architektonickými detaily bytového interiéru. Frankfurtská kuchyně zůstává navždy významným milníkem v tvorbě kuchyňského prostředí. Margarete Schütte-Lihotsky je právem považována za průkopnici ergonomie v kuchyni a její experimenty za počátek vědeckého řešení problematiky bydlení. Veškeré další systémy vycházejí provozně z této „matky kuchyně“, což je bezpochyby hlavní cíl prezentace ve vídeňské Laboratoři designu muzea MAK. Lihotsky tak rozšiřuje jako jediná žena řadu světově známých rakouských designérů a rakouští i němečtí výrobci

kuchyni se mohou hrdě odkazovat na svého staršího příbuzného.

Zdroje: <http://architectuul.com/architect/ernst-may> a Tiskové materiály Laboratoře designu MAK Vídeň



**Margarete Schütte-Lihotsky, 1926, Frankfurtská kuchyně, celkový pohled na minimalistické pracoviště s optimálními provozními vazbami**

**Varné centrum: sporák a ohřívárna pokrmů výhodná při různém denním režimu členů domácnosti**



**Mycí centrum s dvojdřezem a přehledný systém ukládání sypkých zásob**

