

Edition TMW

geliebt - gelobt - unerwünscht

Haushaltstechnik zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Roswitha Muttenthaler



geliebt - gelobt - unerwünscht

Haushaltstechnik zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Titelseite:
Werbefolder Staubsauger Tornado, 1925–1929 (Inv.Nr. 27090/1)

Herausgeber: Technisches Museum Wien mit Österreichischer Mediathek
Autorin/Redaktion: Roswitha Muttenthaler
Grafik: Ursula Emesz
Lektorat: Hubert Weitensfelder
Korrektorat: Stephan Schulz
Fotografien: Technisches Museum Wien/Gerhard Sedlaczek

1. Auflage, 2020

ISBN 978-3-903242-08-1

Edition TMW

geliebt - gelobt - unerwünscht

Haushaltstechnik zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Roswitha Muttenthaler

Wien 2020

Inhalt

6 Zum Geleit

8 Vorwort

10 Nützlich oder überflüssig?

- 12 Garantiert tip top
- 14 Nicht bewährt
- 16 Strittige Wertschätzung
- 20 (Un)willkommene Geschenke
- 26 Eine Frage des Lebensstils

32 Vielkötter

- 34 Multifunktionales Energiezentrum
- 36 Wie ein Großer ...
- 39 Vielseitige Strahlen
- 44 Staubsauger, die sprühen und föhnen
- 50 Der Alleskötter
- 54 „Stunden werden zu Minuten, Minuten zu Sekunden...“

64 Mühelos und selbsttätig – Herd, Kühlschrank, Waschmaschine

- 67 Tischlein deck dich – der Herd
 - 68 Vervielfachte Flamme
 - 74 Allein, modular und kompakt
 - 84 Die schnelle Welle
- 88 Freiheit aus der Kälte – der Kühlschrank
 - 88 Haltbar machen
 - 92 Kühlen als Arbeit
 - 94 Künstliche Kälte
 - 98 Wertgeschätzte Kälte
 - 104 Sorglos kühl?

- 106 „Die Hausfrau geht aus“ – die Waschmaschine
- 107 Viele Arbeitsschritte
- 111 Rühren, wirbeln, drehen
- 116 Bewegen, heizen, steuern
- 123 Automatischer Komfort

126 Hausfraulich – hausmännlich?

- 130 Wer dient wie wem?
- 132 Neue Technik und alte Rollen –
Werbestrategien der 1920/30er-Jahre
- 138 Technisierung setzt sich durch –
die Hausfrau bleibt

148 Mehrweg – Einweg

- 150 Diskret entsorgen
- 154 Teure Laufmaschinen
- 157 Überflüssiges Schärfen

166 Haarige Unterschiede

- 168 Ideal haarloser Haut
- 171 Option unisex
- 177 „Fortschritt“ im Zeichen männlicher Bartrasur
- 183 Vermännlichung – Verweiblichung
- 189 Nur für sie?

198 Anmerkungen

Zum Geleit

Eine der 43 Teilsammlungen des Technischen Museums Wien ist die Sammlungsgruppe „Haushaltstechnik“. Sie besteht aus rund 3.600 Haushaltsgeräten aus dem 19. bis zum 21. Jahrhundert. Seit 1992 werden Haushaltsgeräte im Technischen Museum Wien gezielt gesammelt. 1992 war auch das Jahr, in dem Frau Dr. Roswitha Muttenthaler ihren Dienst im Museum antrat – ab 1996 war sie die für Haushaltstechnik zuständige Kustodin. Bis zu ihrer Pensionierung im Dezember 2018 baute sie die Sammlung sorgfältig aus und gab ihr das spezifische Profil, für das die Haushaltstechnik am Technischen Museum Wien heute auch über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist. Ab 2019 trat Frau Dr. Sophie Gerber die Nachfolge an und setzt den Sammlungsausbau und die Erschließung in diesem Sinne fort.

Der Fokus der Sammlungsgruppe liegt auf den beiden Aspekten Ernährung (Vorratshalten, Bearbeiten und Garen von Lebensmitteln) und Hygiene (Wohnungs-, Wäsche- und Körperpflege). Gesammelt wird zur Geschichte der Technisierung der Geräte – über die Mechanisierung und Elektrifizierung bis hin zur Automatisierung. Großen Wert legte Roswitha Muttenthaler dabei immer auf die individuellen Nutzer_innengeschichten und das Gebrauchswissen zu den Geräten. Stets dokumentierte sie die vielfältigen Bedeutungs- und Nutzungskontexte und daraus resultierte eine einzigartige Sammlung an alternativem Wissen über alltägliche Gerätschaften.

Obwohl die Gruppe der Haushaltstechnik nur einen kleinen Prozentsatz von rund zwei Prozent der gesamten Sammlung ausmacht, zählt sie bei den Besucher_innen und Schenker_innen zu den beliebtesten Sammlungen am Technischen Museum Wien. Kaum eine Woche vergeht, in der nicht weitere Schenkungsangebote für Haushaltsgeräte im Museum einlangen, teilweise auch mit berührenden Geschichten über innige Beziehungen zu den angebotenen Objekten, für die man sich im Technischen Museum Wien eine gute Heimat erhofft. Mittlerweile hat es sich herumgesprochen, dass sich das Museum für die Geschichte der Nutzer_innen interessiert. Dies ist auch ein Verdienst der jahrelangen Arbeit von Roswitha Muttenthaler.

Technische Dinge sind nicht nur zweckmäßige Gerätschaften. Mit ihnen werden Lebenswelten gestaltet, sie prägen alltägliche Handlungen. Wie Dinge entwickelt, vermarktet, angeeignet und genutzt werden, hat mit Wünschen, Erwartungen und Projektionen zu tun. Mit Haushaltsgeräten werden immer auch Versprechungen in die Welt gesetzt, etwa von Zeit- und Arbeitersparnis, Sauberkeit oder Komfort. Vielfach unterstützen Namen diese Werbeversprechen: Das Epiliergerät „Super Soft Plus“ lässt eine schmerzfreie Haarentfernung erwarten, die Namen „Supermax“ und „Tornado“ rücken Staubsauger in die Nähe von unbegrenzten Superkräften. Und das Kochen mit Dampfdruck geht nicht nur schnell, sondern „Rapido“, „Presto“ und „Turbo“!

Firmenprospekte und Gebrauchsanweisungen bewerben die Vorzüge der Produkte und versuchen, diese zu Insignien von Fortschritt und Modernität zu stilisieren. Gleichzeitig sind sie ein Bild ihrer Zeit. So richten sich viele Produktschriften während der Hochphase der Haushaltselektrifizierung von den 1920er- bis in die 1960er-Jahre ausdrücklich an „die Hausfrau“ und halten so traditionelle Rollenbilder und gesellschaftliche Normvorstellungen aufrecht. Roswitha Muttenthaler und ihre Nachfolgerin Sophie Gerber verstehen es meisterhaft, an eingefahrenen Rollenbildern zu rütteln und dabei nie ein gewisses Maß an Selbstironie zu vergessen. Es ist eine Kunst, die Besucher_innen nicht nur nachhaltig nachdenklich zu stimmen, sondern sie auch zum Schmunzeln zu bringen.

Im vorliegenden Band, der komprimiert die Ergebnisse der Sammeltätigkeit im Bereich Haushaltstechnik zeigt, kommen Nutzerinnen und Nutzer gleichermaßen prominent zu Wort. Sie geben Einblick in ihre Erinnerungen an geliebte Wegbegleiter, aber auch unerwünschte Geschenke und enttäuschte Versprechen. Zu erfahren ist ebenso, welche willkommenen Neuheiten Kühlschränke darstellten, warum ein Eierkocher als sinnlose Innovation gesehen wird oder sich elektrische Wimperntuschen nie durchsetzen konnte. Viele der hier angeführten Objekte sind auch Teil einer Sonderschau, die seit 2. Mai 2018 im Technischen Museum Wien zu sehen ist.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Ausstellungsbesuch und bei der Lektüre von „geliebt – gelobt – unerwünscht. Haushaltsdinge zwischen Wunsch und Wirklichkeit“!

Generaldirektor Mag. Peter Aufreiter
Technisches Museum Wien, August 2020

Vorwort

„Auch in einem Kaffeelöffel spiegelt sich die Sonne. In ihrer Gesamtheit haben die bescheidenen Dinge [...] unsere Lebenshaltung bis in ihre Wurzeln erschüttert.“¹

Ein Blick auf die Geschichte von Technisierungsprozessen im Haushalt lässt erimmen, in welchem beachtlichem Ausmaß das alltägliche Leben im letzten Jahrhundert revolutioniert wurde. Dass mit Gas und Elektrizität betriebene Haushaltsgeräte heutzutage Allgemeingut sind, ist erst seit 50 Jahren eine Selbstverständlichkeit. Daran knüpfen sich viele Fragen: Welche Wege der Technisierung des privaten Alltags wurden beschritten oder auch wieder verlassen? Welche Geräte und Einrichtungen wurden in welcher Ausformung entwickelt, mit welcher Relevanz und Akzeptanz? Welche Versprechungen begleiteten die angebotenen Produkte? Wer wurde als Nutzer und Nutzerin gedacht? Von wem und wie wurden die Dinge konkret erfahren und gebraucht? Was wurde wertgeschätzt, was war unerwünscht? Welche gesellschaftlichen Strukturen, Vorstellungen, Bedürfnisse und Rollenbilder kamen zum Tragen? Mit welchen Folgen, etwa in Bezug auf Lebensstile, Wahrnehmung von Haushaltsaufgaben, Hygiene-Normen, Komfortstandards oder ökologischen Auswirkungen?

Um diesen Fragestellungen nachzugehen, dient mir die Sammlung „Haushaltstechnik“ des Technischen Museums Wien als Grundlage und roter Faden. Diese beschränkt sich nicht allein auf Geräte und Hilfsmittel, mit denen Lebensmittel konserviert, bearbeitet und gekocht sowie der Haushalt, die Wäsche und der Körper gereinigt und gepflegt wurden. Ein wesentlicher Ansatz der Sammlungsstrategie ist, dass die Objekte mehr sind als nur zweckmäßige Mittel und Ausdruck eines technologischen Entwicklungsstandes. Ihr Vorhandensein und ihre Nutzung sind von diversen gesellschaftlichen, ökonomischen und individuellen Erwartungen und Projektionen sowie von sich ändernden Normen und Anpassungszwängen geprägt. Daher umfasst die Sammlung „Haushaltstechnik“ nicht allein die Objekte selbst, sondern es wurden zunehmend Kontexte in Bezug auf Herstellung, Vertrieb und Nutzung mitgesammelt. Dazu gehören bedruck-

te Verpackungen, Produktprospekte, Werbematerialien und Gebrauchsanweisungen genauso wie Erzählungen der ehemaligen Besitzer und Besitzerinnen über die Nutzung der Geräte. Allerdings ist diese Archivalien- und Informationsebene nur bei einem Teil der Objekte vorhanden. Aus diesem Ding- und Wissenskonvolut versuche ich nun zu schöpfen, um Haushaltstechnisierung sammlungsnahe nachvollziehbar zu machen. Aspekte dieser Geschichte werden anhand ausgewählter Objekte und Archivmaterialien erzählt und so auch Einsichten in den vielfältigen Sammlungsbestand gewährt. Als Einstieg kommen Nutzer und Nutzerinnen von Haushaltsgeräten zu Wort, die vom jeweiligen Gebrauch oder Nicht-Gebrauch erzählen. Die folgenden Kapitel zeichnen dann einige wesentliche historische Entwicklungsstränge nach, wobei sich – je nach vorhandenem Bestand – Objekte und ihre Kontexte idealerweise vielfältig ergänzen sollen, um Entwicklung, Funktion, Herstellung und Gebrauch von Haushaltsdingen zu verschränken.

Das Buch ist auch als Anregung gedacht, die Sammlung „Haushaltstechnik“ auf der Museumswebsite zu erkunden. Da die Objektsammlung des TMW großteils online gestellt ist, wird zu allen im Buch erwähnten Objekten die Inventarnummer (Inv.Nr.) angegeben. Mit dieser Nummer können Sie in der online-Datenbank weitere Informationen zum Gegenstand einsehen: <http://www.technischesmuseum.at/online-sammlung/site>. Darüber hinaus können Sie in den sogenannten „Feinerschlossenen Sammlungen“ stöbern; hier ist eine größere Auswahl an Objekten zu den Aspekten „Kochen und Konservieren“ sowie „Reinigung und Pflege“ versammelt. Wenn nicht anders angegeben, sind alle im Buch angeführten und zitierten Archivalien entweder als Anlage zu den Objekten verwahrt oder im Bestand des öffentlich zugänglichen Museumsarchivs oder der Museumsbibliothek zu finden.

Für die ermunternde Unterstützung und den korrigierenden Blick danke ich Christian Stadelmann, Hubert Weitensfelder sowie Stephan Schulz, und für den anregenden visuellen Dialog Ursula Emez.



EIERKOCHER
Brown, Boveri & Cie., 1965–1970
Inv.Nr. 77864/1

01

” Der Eierkocher ist für mich insofern interessant, als er für mich das Beispiel eines Versuchs darstellt, mit Gewalt eine ‚Innovation‘ auf den Markt zu bringen, die aber eigentlich sinnlos ist.

Herr S. zum Eierkocher Brown, Boveri & Cie. (2007)

” Sie waren eine echte Erleichterung, [...] denn ich habe Carmen curlers, mir kann nichts passieren.

Frau P. zu den Lockenwicklern Carmen (2006)



LOCKENWICKLER CARMEN 17
Carmen Curlers, 1965–1966
Inv.Nr. 74994/1

Nützlich oder überflüssig?

Mit Haushaltstechnik werden Versprechungen in die Welt gesetzt, von Zeit- und Arbeitersparnis, Kraft, Geschwindigkeit, Sauberkeit, Selbsttätigkeit und Komfort, aber auch von Lebensqualität, Modernität und Fortschritt. Werden damit Bedürfnisse abgedeckt oder erzeugt? Mit welchen Geräten – abgesehen von Standards wie Herd, Kühlschrank, Waschmaschine oder Staubsauger – statten wir jeweils den Haushalt aus, und welchen Stellenwert haben sie bzw. welcher Lebensstil wird damit ausgedrückt? Wie gestaltet sich der Gebrauch, die Aneignung? Was wird als nützlich gesehen oder sogar hoch geschätzt? Was ist unerwünscht, erweist sich als unpraktisch oder überflüssig?

Zu diesen Fragen kommen im Folgenden beispielhaft Nutzerinnen und Nutzer von Küchengeräten und Utensilien zur Körperpflege zu Wort, die vom jeweiligen Gebrauch oder Nicht-Gebrauch erzählen. Sie berichten über ihre Erfahrungen im Umgang mit den Gegenständen, die für gleiche Dinge unterschiedlich ausfallen können. Sie geben Einblicke in ihre Erinnerungen an (un)erwünschte Geschenke, arbeitserleichternde Anschaffungen und enttäuschende Versprechen. Wie sich Geräte bewähren, ist mit individuellen Haltungen, Lebensstilen und gesellschaftlichen Anforderungen verknüpft. Wenn sich Lebensumstände ändern, können einst viel verwendete und geschätzte Dinge ein Ablaufdatum haben. Mit der Verkleinerung des Haushalts können etwa Küchengeräte zunehmend als unpraktisch gesehen werden, mit veränderten Essgewohnheiten ausgedient haben. Erzählungen zur Nutzung von Küchengeräten zeigen außerdem gesellschaftliche Rollenzuschreibungen auf; vor allem Frauen oblag der Umgang mit ihnen, sie erhielten diese vielfach als Geschenk. Bei Körperpflege-Utensilien werden ebenfalls Normen sichtbar, z. B. eines gepflegten Äußeren – samt dem Druck, diese zu erfüllen. Für alle Dinge gilt: Im Gebrauch spiegeln sich Haltungen.

Garantiert tip top

Hoch willkommen waren Frau P. die elektrischen Lockenwickler Carmen, die sie 1965/66 erwarb (Inv.Nr. 74994/1). Als Sekretärin eines Abteilungsleiters hatte sie auf ihr Aussehen zu achten. Dazu gehörte die gute Frisur, die in der Zeit der Dauerwellen in erster Linie ein Friseur garantierte, den Frau P. zwei Mal die Woche aufsuchte. Der Zeitaufwand und die Sorge, dass zwischen den Terminen die Frisur leiden könnte, bedeuteten für sie einen permanenten Druck, der mit den Lockenwicklern ein Ende fand. Mit ihnen konnte sie ihre Frisur schnell zwischendurch machen, auch unterwegs auf Reisen. Denn im Unterschied zu normalen Lockenwicklern, die in nasse Haare zu wickeln und mit Wärme zu trocknen sind, sind diese selbst warm und kommen ins trockene Haar, wo sie nur acht bis zehn Minuten verbleiben. Die Lockenwickler sind innen mit Metall ausgekleidet, hinter dem sich eine wärmespeichernde Substanz befindet. Zum Erhitzen werden sie auf elektrisch beheizte Metallstäbe aufgesteckt, und sobald ihre roten Punkte schwarz werden, sind sie einsatzbereit. Je nach Repräsentationsanforderungen nutzte Frau P. sie oft auch täglich und sie erlaubten ihr, die Friseurbesuche zu reduzieren und zeitlich flexibel wahrzunehmen. Frau P. bezeichnete die Lockenwickler als eine „echte Erleichterung“, „sie gaben Sicherheit“, denn „ich habe Carmen Curlers, mir kann nichts passieren.“ Diese Einschätzung trifft sich zwar mit den Werbeversprechen des Herstellers, der das Gerät in der Gebrauchsanweisung als „unentbehrlichen Helfer“ anpreist; allerdings unterscheidet sich der propagierte vom realen Nutzen. Erfüllte das Gerät für Frau P. den Zweck, berufsbedingten Anforderungen besser gerecht zu werden, soll es laut Hersteller dazu dienen, „eine neue und noch interessantere Frau zu werden“ – mit dem Ziel, dem Mann zu gefallen, wie sich am zentralen Bildmotiv zeigt: Eine Frau mit gelocktem Haar lächelt einen Mann an.

Immer gut frisiert zu sein, dazu sollte auch die Trockenhaube Astralux verhelfen (Inv.Nr. 100112). Frau F., die als Bankangestellte arbeitete, erwarb sie in den 1950er-Jahren, als neben Profigeräten für Friseurbetriebe einfache, billige Modelle für den Haushalt auf den Markt kamen. Ein zusammenlegbares Stativ und eine Haube, deren Teile platzsparend ineinander versenkbar sind, machen das Gerät gut verstaubar. Dies wird dadurch ermöglicht, dass sich an den oberen Haubenteil, in dem sich Heizung und Gebläse befinden, ein nur lose sitzender Haubenring aus durchsichtigem Kunststoff anschließt. Beim Abstellen der Haube verschwindet der obere Teil im Haubenring. Diese Beweglichkeit störte Frau F. allerdings und sie unterband sie, indem sie beide Teile mit einem breiten Klebeband fix



TROCKENHAUBE
Astralux GmbH, 1950–1959
Inv.Nr. 100112

RÖHRENTROCKENHAUBE SILENT
Metallwaren-Erzeugung Ludwig
Hofstädter, 1930–1950
Inv.Nr. 84536



verband. Zur Verwendung war die im Kasten aufbewahrte Haube mit dem Stativ zu verbinden und am Küchentisch zu montieren. Frau F. erachtete eine Trockenhaube für die damals üblichen Dauerwellenfrisuren beinahe als unerlässlich, um nicht auf einen Friseur angewiesen zu sein. So konnte sie sich zu Hause mit den selbst eingedrehten Haaren unter die Trockenhaube setzen und dabei lesen. Auch als sich die Frisuren änderten und Frau F. zunehmend einen Haarföhn mit Bürste praktischer fand, blieb die Trockenhaube bis ca. 2015 im Einsatz.

Einen Friseursalon zu Hause, das wünschte sich Frau L. und kaufte 1963 die Röhrentrockenhaube Silent, ein ausgemustertes Profigerät der 1930/40er-Jahre, das der Friseurmeister, bei dem sie lernte, günstig abgab (Inv.Nr. 84536). Frau L.s Mann rüstete das Gerät auf die inzwischen erforderlichen 220 Volt um. Die Haube ist höhenverstellbar auf einem fahrbaren Stativ angebracht. Von einem Gehäuse, das die Technik ummantelt, führen hohle Röhren weg, die an der Innenseite Luftaustrittsöffnungen haben, aus denen Heißluft entweicht. Frau L. nutzte die Trockenhaube zwei bis drei Mal wöchentlich, jeweils ca. 20 Minuten. Die Bedienung war einfach, die Hitze nicht zu regulieren. Nach zwei Jahren erwarb Frau L. eine neue Trockenhaube aus Plexiglas, behielt aber die alte, da sie ein gutes Gerät und ein Erinnerungsstück an die Lehrzeit war.

Nicht bewährt

Sah Frau P. den Einsatz von Elektrizität bei Lockenwicklern als gelungene Innovation an, kommen nun Personen zu Wort, die in manchen elektrifizierten Dingen keinen Nutzen erkannten. Herr S. bekam den Spezialrasierer BaByliss for men um 2007 von einem Arbeitskollegen, bei dem er ungewollt herumlag (Inv.Nr. 81913/1). Das kleine, batteriebetriebene Gerät dient dem Entfernen von Haaren aus der Nase und den Ohren. Ein Motor treibt das rotierende Messer des Rasierkopfes an. Herr S. war neugierig und probierte das ihm unbekannte Gerät aus. Da er die Verwendung unangenehm empfand, sie zu sehr kitzelte, wollte Herr S. den Rasierer ebenfalls nicht haben. Er blieb bei der altbewährten Methode, die Nasenhaare mit einer abgerundeten Schere zu schneiden.

NASENHAARRASIERER
BaByliss S.A., 2006–2008
Inv.Nr. 81913/1





NASSRASIERER UND BARTTRIMMER
Wilkinson Sword GmbH, 2008/09
Inv.Nr. 95774



WIMPERNTUSCHE
Maybelline, 2011
Inv.Nr. 92409

Neugierde war auch das Motiv, den Nassrasierer mit Barttrimmer Wilkinson Sword Quattro auszutesten (Inv.Nr. 95774). Um 2008 stieß Herr S. anlässlich eines Familienbesuchs in Dornbirn auf dieses elektrifizierte Gerät und fragte sich, was es besser könne als ein herkömmlicher Nassrasierer. Er kaufte es und stellte beim Gebrauch fest, dass er sich geirrt hatte. Er hatte angenommen, dass der Scherkopf und nicht lediglich der Barttrimmer elektrisch funktionieren würde. Beim Rasieren ist die im Griff sitzende Batterie ohne Nutzen, sie macht das Gerät aber im Vergleich zu geläufigen Nassrasierern deutlich schwerer. Sich mit ihm zu rasieren, befand Herr S. als zu unhandlich. Zudem war der Knopf, um den Barttrimmer zu aktivieren, so angebracht, dass ihn Herr S. beim Rasieren immer wieder unbeabsichtigt drückte, wodurch der Scherkopf plötzlich vibrierte. Obgleich der Scherkopf mit vier qualitativ guten Klingen ausgestattet war, verwendete Herr S. den Rasierer lediglich einige Male bei seinen Aufenthalten in Dornbirn und ließ ihn schließlich unbenutzt liegen.

Nicht eingelöst sah Frau M. das Werbeversprechen für die Wimperntusche Maybelline Jade Pulse Perfection (Inv.Nr. 92409). Da Frau M. eine gute Wimperntusche wichtig ist, achtet sie auf neue Angebote. Eine Anfang 2011 laufende Fernsehwerbung veranlasste sie zum Kauf eines batteriebetriebenen Produkts, denn dass die Tusche durch die vibrierende Bürste gleichmäßiger aufzutragen sei, leuchtete ihr ein. Um die Technik effektiv zu betonen, sind der Mini-Motor und die Knopf-batterie in einem durch-

sichtigen Kunststoffgehäuse zu sehen. Doch die Wimperntusche bewährte sich nicht im Geringsten; nicht nur die Verteilung gelang keineswegs besser, auch die Tusche war von schlechter Qualität und klumpt. Frau M. verwendete sie nicht weiter und kam zur Ansicht, dass das Vibrieren selbst bei einer qualitätsvollen Tusche zu keinem sinnvollen Erzeugnis führen würde. Eine gute Werbestrategie habe es geschafft, eine ungeeignete Technik teuer zu verkaufen. Sowohl Frau M. als auch ihre Freundin, die ebenfalls eine solche Wimperntusche erwarb, beurteilten sie als „Blödsinn“.

Strittige Wertschätzung

Ein erwiesener Nutzen muss nicht ausreichend für eine ungeteilte Akzeptanz sein, wie am Beispiel des Rasierwassers Pitralon deutlich wird (Inv.Nr. 95192). Denn hier scheiden sich die Geister am Geruch. Entwickelt und als Marke eingetragen wurde Pitralon 1927 in Dresden von Karl August Lingner, einem wichtigen Protagonisten der damals etablierten Hygienebewegung. Alkohol und das geruchsintensive Kampfer sorgten für eine starke desinfizierende Wirkung. In den 1960er-Jahren kam zudem Pitralon Classic auf den Markt, dessen Rezeptur und Duftnoten nur noch wenig mit der ersten Version gemein hatten. Der Schwerpunkt hatte sich von der antiseptischen Wirkung stärker auf die Parfümierung verlagert, mit Zedernholz als tragender Duftnote.

Herr L. verwendete das ursprüngliche Pitralon über 50 Jahre lang, allerdings nur kurz als Rasierwasser. Der Grund war der eigentümliche Geruch, der ihn nicht störte, viele Frauen aber schon. So benutzte Herr L. seit seiner Ehe aus Rücksicht auf seine Frau selbstverständlich ein ihr genehmeres Rasierwasser. In der Familie seiner Frau waren schon dem Vater, der auch Pitralon gekauft hatte, zu diversen Anlässen wie Weihnachten andere Rasierwasser mit willkommeneren Düften geschenkt worden. Herr L. fand andere Einsatzmöglichkeiten, um die gute antiseptische Wirkung von Pitralon zu nutzen: als Wundbenzin bzw. als Ersatz für Salizinspirit, gegen Hautunreinheiten, entzündete Barthaare, vorbeugend gegen Schweißfüße, als Fußpflege bei Wanderungen. Dies war ein gut gelebter Kompromiss; die geschätzte Marke behielt einen Platz im Leben von Herrn L., dominierte aber nicht mehr durch die tägliche Anwendung im Gesicht. Herr L. bedauerte es sehr, als das Produkt mit Originalrezeptur auslief, und kaufte Restbestände auf. Als diese nach zehn Jahren aufgebraucht waren, wollte er die letzte geleerte Flasche nicht wegwerfen. Da er die lange Zeit allseits bekannte Marke als sammlungswürdig erachtete,

RASIERWASSER PITRALON
 Odol-Werke, 2000–2005
 Inv.Nr. 95192



bot er die Flasche dem Technischen Museum an – wengleich seine Frau bezweifelte, dass sie dort von Interesse sein könnte. Das Technische Museum sammelt unter anderem Erzeugnisse der chemisch-pharmazeutischen Industrie, bei Pitralon kommt die historische Rolle als ein der Hygienebewegung verpflichtetes Produkt hinzu. Das Ehepaar kannte diesen Kontext nicht, die Frage der Sammlungswürdigkeit speiste sich rein aus der Bekanntheit des Rasierwassers und aus der persönlichen Wertschätzung oder eben deren Mangel. Während Herr L. anlässlich der Übergabe des Rasierwassers an das Museum die Vorzüge der antiseptischen Wirkung betonte, sprach Frau L. vom Geruch.

Da Gerüche einem Zeitgeschmack unterworfen sind, bot der Hersteller nicht nur eine veränderte Rezeptur an, auch die Werbung versuchte durch den Slogan „kein Duftwasser – aber es wirkt!“ der strittigen Geruchsfrage zu begegnen. Die Aufschriften auf der Verpackung erklärten, dass es auf den Nutzen ankomme: „Brennungen, Rötungen, Entzündungsgefahr ... da hilft Pitralon. Die Wirkstoffe von Pitralon dringen tief in die Haut ein und machen sie glatt, sauber und geschmeidig. Pitralon wurde nach hautwissenschaftlichen Gesichtspunkten entwickelt.“ Ihren Niederschlag fand die Diskrepanz in der Geruchsfrage etwa auch im Lied „Märchenprinz“ der Popgruppe EAV; in ironischer Umkehrung heißt es: „Ich betrete voll Elan den Tanzsalon / Eingehüllt in eine Wolke Pitralon. / Weil es bei den Mädels 'tilt is / Wenn man riecht als wie ein Iltis.“

Eine Kontroverse zum Nutzen selbst entstand um den elektrischen Eierkocher BBC aus den 1960er-Jahren (Inv.Nr. 77864/1). Beim Einzug in eine

Wohnung fand Herr O. das Gerät, mit dem bis zu fünf Eier gekocht werden können, verpackt in einem Schrank vor. Um Eier zu kochen, werden sie in den Ständer gestellt und es wird mittels Messbecher eine genau bemessene Wassermenge zugegeben, die sich aus der zu kochenden Anzahl, der Größe und dem gewünschten Festigkeitsgrad der Eier (weich, mittelhart und hart) ergibt. Ist der Kochvorgang beendet, schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein Summen. Beworben wird es in der Gebrauchsanweisung mit den Begriffen „vollautomatischer Kochvorgang“ und „akustische Abschaltautomatik“. Herr O. probierte den Eierkocher aus und stellte schnell seine Sinnhaftigkeit in Frage. Das Gerät landete erneut im Schrank. Nachdem er es später wieder entdeckt hatte, kam Herr O. auf die Idee, das Gerät dem Technischen Museum als Negativbeispiel technischer Entwicklungen zu übergeben. Er schrieb, dass es „das Beispiel eines Versuchs darstellt, mit Gewalt eine ‚Innovation‘ auf den Markt zu bringen, die aber eigentlich sinnlos ist“. Jede/r könne in einem Topf ein



*DAMPFENTSAFTER
1945-1969
Inv.Nr. 81568/1*

Ei einwandfrei kochen, „d. h. die Handhabung des Eierkochers gerät im Vergleich zum Kochen in einem normalen Topf zu einer künstlich verkomplizierten Angelegenheit.“ Als der Eierkocher samt dieser Aussage in einer Ausstellung des Technischen Museums präsentiert wurde und die Online-Ausgabe der Zeitung „Der Standard“ vom 3. Mai 2018 anlässlich der Eröffnung die Worte zitierte, löste dies sofort eine Debatte aus. Der Eierkocher erhielt seine Verteidiger. In einem der Kommentare war beispielsweise zu lesen: „Eierkocher ist für mich eins der sinnvollsten Haushaltsgeräte mit nur einer Funktion. Nicht nur die schnellste, sondern gleichzeitig auch die stromsparendste Möglichkeit Eier zu kochen. Normalerweise ein Widerspruch, aber dieses Wundergerät macht's möglich!“

Ob ein Gerät als nützlich betrachtet wird, unterliegt immer auch zeitbedingten Veränderungen. Dampfentsafter zum Gewinnen von Obstsaften fanden sich bis in die 1970er-Jahre in vielen Haushalten. In den Untertopf wird Wasser gefüllt, im Topf darüber befindet sich ein Siebkorb, in den das Obst kommt. Wird das Wasser auf dem Herd erhitzt, durchdringt der aufsteigende heiße Dampf das Obst, löst die Zellstruktur auf und Saft tritt aus. Der ablaufende Saft wird aufgefangen, die festen Bestandteile verbleiben im Siebkorb. Als Frau N. einen Entsafter, der baugleich in der Museumssammlung vorhanden ist (Inv.Nr. 81568/1), zu nutzen begann, waren Gerät und Verfahren nicht mehr geschätzt. Die auf dem Land lebenden Großeltern, die einen Obstgarten besaßen, hatten in den 1940er-Jahren einen Entsafter erworben. Frau N. lernte bei der Großmutter die Saftgewinnung jedoch nicht kennen, denn in ihrer Kindheit und Jugend kam sie kaum zu Besuch; und als sich dies später änderte, hatte die Großmutter bereits aufgehört, Säfte zu machen. Um 2000 begann Frau N., sich um den Obstgarten zu kümmern. Da sie kein Obst – auch nicht das Fallobst – verfaulen lassen wollte, war sie an diversen Verwertungsmöglichkeiten interessiert. Die Großmutter zeigte ihr den Entsafter, riet ihr jedoch vom Gebrauch ab, da es viel Arbeit und anders als in den Kriegs- und Nachkriegszeiten kein Erfordernis mehr sei. Doch Frau N. begann, Äpfel, Marillen, Ringlotten, Zwetschken, Ribisel (Johannisbeeren), Weintrauben und Holunder in großer Menge zu Saft und Gelee zu verarbeiten. Später fing sie zu experimentieren an, indem sie Obst mischte oder Gewürze beifügte. Für das Entsaften verwendete sie das nicht so gut aussehende Obst, das schöne wurde gegessen, eingefroren oder zu Marmelade verarbeitet. Abgesehen von der Erntearbeit benötigte Frau N. 30–40 Minuten für Vorbereitungsarbeiten: Obst waschen, Fauliges entfernen, entkernen, in kleine Teile schneiden oder Beeren ablesen. War Obst und Zucker im Entsafter, lief der Entsaftungsprozess fast ohne Zutun ab. Zum Teil füllte Frau N. den Saft

sofort in Flaschen ab, zum Teil verarbeitete sie ihn zu Gelee weiter. Entgegen dem herrschenden Trend führte Frau N. das Gerät, aber auch das vorhandene Obst wieder einer wertschätzenden Nutzung zu. Den nötigen Aufwand empfand sie nicht als Belastung, er war es allemal wert, um Obst nicht verkommen zu lassen. Verbraucht wurden die Erzeugnisse nicht nur zu Hause, Frau N. verschenkte sie oder brachte sie in einen Tauschring ein, dem sie angehörte. In diesem Nonprofitsystem werden Produkte zwischen den Beteiligten ohne Einsatz von Geld getauscht.

(Un)willkommene Geschenke

Das Geschenk ihres Mannes zur bevorstehenden Geburt des ersten Kindes sah Frau F. als eine willkommene Hilfe an. Die 1960 erworbene Küchenmaschine Bosch wurde bis in die 1970er-Jahre um Zubehör erweitert, sodass sie letztendlich Standmixer, Rührgerät, Schneid- und Raspelgerät, Kaffeemühle, Passiergerät, Zitruspresse, Zentrifugenensafter, Speiseeisbereiter und Fleischwolf samt Vorsätzen (Reibe, Beerenpresse, Spritzgebäck- und Nudelformer) umfasste (Inv.Nr. 81728/1). In der 1971 erneuerten Küche erhielt die Küchenmaschine einen eigenen Schrank, um das Zubehör griffbereit zu verstauen, und eine ausklappbare Fläche, um Platz für die Nutzung zu haben. Der Zusammenbau des jeweiligen Geräts erfordert einen höheren Aufwand als bei späteren Modellen, da mehr Einzelteile vorhanden und Aufsteckachsen sowie Befestigungsschrauben zu montieren sind. Dennoch war dies Frau F. keiner Erwähnung wert. Im Vordergrund stand „die wertvolle Hilfe“, dass das Gerät „mir so viele gute Dienste geleistet hat“, wie sie schrieb. Mit dem Anwachsen der Familie auf acht Personen hatte Frau F. die Maschine täglich im Betrieb, um Teig zu rühren, Milchgetränke zu mixen, Gemüse zu zerkleinern, Saft zu pressen. Gemüse und frischer Saft kamen reichlich auf den Tisch, Fleisch weniger. Der Fleischwolf wurde am ehesten bei der Marmeladenproduktion eingesetzt. Auch die Kaffeemühle, Eismaschine und Reibe verwendete Frau F. selten. Für die Eismaschine war eine Salzmischung oder ein Kühlfach erforderlich. Als sich der Haushalt sukzessive verkleinerte und Frau F. ab 1995 allein lebte, war ihr die Küchenmaschine letztlich zu groß dimensioniert. Nun reichte ihr ein Handmixer.

In weit geringerem Maß schätzte dagegen Frau V. das Geschenk der Küchenmaschine Komet (Inv.Nr. 95739). Sie war 1960 aus der DDR geflohen, und nach ihrer Hochzeit 1968 schickte ihr die in der DDR lebende Mutter



KÜCHENMASCHINE
Robert Bosch GmbH, 1960–1979
Inv.Nr. 81728/1



KÜCHENMASCHINE KOMET
VEB Elektrogerätewerk Suhl, 1968–1970
Inv.Nr. 95739

Küchengeräte. Die Mutter nutzte Angebote, kaufte die noch teuren Neuheiten jedoch nicht, um sie selbst zu verwenden. Sie stellte ihren Haushalt nicht mehr um, aber ihre Tochter sollte über neueste Technik verfügen. Für diese symbolisierten die Geräte allerdings nicht denselben Fortschritt wie für die Mutter. Frau V. verwendete die Küchenmaschine, die mit Zusatzgeräten zum Rühren und Kneten, Mixen und Pürieren, Reiben und Schnetzeln sowie Faschieren ausgestattet ist, anfänglich ein wenig, um Teig zu rühren oder Gemüse zu zerkleinern. Bis auf das Reiben von Kartoffeln, um die gern gegessenen Kartoffelpuffer zu machen, fand sie die Maschine nur sehr begrenzt praktisch. Für zwei Personen war es ihr zu umständlich, die Teile immer zusammensetzen und reinigen zu müssen. Als Berufstätige kochte sie zudem nicht regelmäßig, sie und ihr Mann gingen oft essen. Frau V. bevorzugte einfache, manuell zu bedienende Küchengeräte und stand den Versprechungen der Gebrauchsanweisung skeptisch gegenüber: „Die KM 7 verwandelt langwierige und anstrengende Küchenarbeiten [...] in spielerisch-technische Arbeitsprozesse, welche auch der Mann oder das größere Kind ausführen können. [...] Sobald Sie mit allen Funktionen der Maschine vertraut sind, werden Sie immer wieder neue, erstaunliche Fähigkeiten Ihrer unermüdlichen Küchenhilfe feststellen und selbst zu Kombinationen gelangen, die Ihren Speisezettel bereichern, Ihre Kost gesünder, bekömmlicher und vielseitiger werden lassen.“ Frau V. brachte es weder zur leichthändigen noch gewohnten Handhabung der Zubehöerteile, was sich auch mit Kind nicht änderte. Aufgrund der seltenen Verwendung fehlte ihr die Kenntnis, wie die Bestandteile zu montieren waren und worauf sie zu achten hatte. Dazu hätte sie immer wieder die umfangreiche Bedienungsanleitung beziehen müssen, was ihr zuwider war. Zudem benötigte die Maschine viel Platz; und da Frau V. sie nicht offen stehen lassen wollte, war sie gezwungen, in den Schränken nach den Teilen zu wühlen. Bei Küchenmaschinen ist die Aufbewahrungs- bzw. Aufstellungsweise ein entscheidendes Kriterium für den Einsatz. Wie in Gebrauchsanweisungen üblich, wurde hier gleichfalls geraten: „Geben Sie Ihrer Küchenmaschine am besten einen ständigen Platz in Ihrer Küche. Um sie voll auszunutzen, muß sie jederzeit sofort zur Hand sein.“

Frau V. verräumte schließlich die Küchenmaschine, entsorgte sie aber nicht, sondern nahm sie bei diversen Haushaltübersiedlungen mit. Dass sie sich schwer von Dingen trennt, erklärte sie sich durch ihre Sozialisierung in der Nachkriegszeit und in der DDR, wo es nicht immer alles gab. Sie behielt Dinge auf Vorrat nach dem Motto: Wer weiß, was kommt, und was du hast, hast du. Auch andere Küchengeräte wie Fondue-, Raclette- und Wokgeschirr landeten nach einer kurzen Verwendungszeit im Schrank und blieben dort. 2014, als sie die Küche nun doch ausmistete, wollte sie



*DRUCKKOCHTOPF SKT
VEB Union Quedlinburg, 1968/69
Inv.Nr. 95735*

die Küchenmaschine und den Druckkochtopf aus der DDR nicht wegwerfen. Denn sie hatte in der Zwischenzeit in DDR-Museen in Deutschland derartige Alltagsdinge gesehen. Durch die Museumswürdigkeit erhielten diese nunmehr eine gewisse Wertschätzung.

Ungenutzt blieb auch der eben erwähnte Druckkochtopf SKT, den Frau V. wie die Küchenmaschine von ihrer Mutter geschenkt bekommen hatte (Inv.Nr. 95735). Frau V. probierte ihn nur kurz aus, da sie es vorzog, ohne Dampfdruck zu kochen, und den Topf zudem zu groß für den damaligen Zwei-Personen-Haushalt fand. Demgegenüber betont die Gebrauchsanweisung, dass die Topfgröße für eine bis sechs Personen geeignet sei, Speisen unter Dampfdruck schneller gar werden und der Topf so für die berufstätige Frau und den Ein-Mann-Haushalt von besonderem Vorteil sei. Indem der Topf luftdicht verschlossen wird, kann sich beim Erhitzen ein Überdruck des Wasserdampfes aufbauen und die Temperatur über den Normalsiedepunkt steigen. Da eine höhere Temperatur die Garzeit verkürzt, sei dies außerdem energiesparend und gesund, denn Vitamine und Nährstoffe blieben besser erhalten. Die Werbeargumente schnell, sparsam und gesund finden sich in den Gebrauchsanweisungen aller Hersteller. Für Frau V. spielten sie jedoch keine Rolle, obwohl sie berufsbedingt wenig Zeit zum Kochen hatte. Sie löste dies lieber durch Auswärtsessen. Zusammen mit der Küchenmaschine wurde der Druckkochtopf im hintersten Schrank verwahrt.

Der in einem staatseigenen Betrieb der DDR hergestellte Druckkochtopf glich einem in Westdeutschland patentierten namens Turbo. Hier ist der Name Programm. Das Garen soll nicht nur schnell gehen, sondern eben



*DRUCKKOCHTOPF
Austria Email AG, 1965
Inv.Nr. 77548/1*

Turbo – oder auch Presto (Inv.Nr. 81569/1) oder Rapido (Inv.-Nr. 24590). Zeit zu sparen wurde im 20. Jahrhundert zur Maxime im Haushalt ausgerufen, Geschwindigkeit als zentraler Aspekt der Technisierung und Rationalisierung äußerte sich daher auch in manchen Namensgebungen von Haushaltsgeräten.

Von den Vorzügen des Kochens mit Dampfdruck überzeugt war Frau C. Sie verwendete den zur Hochzeit 1965 geschenkten Druckkochtopf aus der Smaragd-Serie von Austria Email 42 Jahre lang regelmäßig (Inv.Nr. 77548/1). Die Kochzeit verkürzen zu können, fand Frau C. überaus praktisch, und die Handhabung des Druckkochtopfs wurde bald zu einer vertrauten Selbstverständlichkeit. Für Speisen mit ansonsten sehr langer Garzeit, wie Fleischgerichte, Reisfleisch oder gefüllte Paprika, zog sie ihn immer heran. Für rote Rüben, Kartoffeln und Ähnliches benutzte sie aber nicht den schönen, emaillierten Topf, sondern ein älteres Modell der Marke Kelomat, das ihr die Schwiegermutter überlassen hatte. Frau C. achtete auf eine vorschriftsmäßige Handhabung und gute Pflege, wie dies die Gebrauchsanweisung anempfohlen hatte. Erst als keine Dichtungsringe mehr erhältlich waren, kaufte sie einen neuen Druckkochtopf von WMF.

Ein nicht unbedingt gewünschtes, wenngleich später lange genutztes Geschenk zur Hochzeit 1963 war der Handmixer Philips (Inv.Nr. 95135). Eine Geschenkeliste hatten Frau M. und ihr Mann nicht gemacht, da sie die damals gängige Praxis bevorzugten, Geld im Kuvert zu erhalten, um damit den Haushalt nach eigenen Wünschen auszustatten. Doch eine Tante wollte ein Geschenk überreichen. Laut Frau M. genossen elektri-



POP-UP-TOASTER
Dualit, 1988
Inv.Nr. 95806

HANDMIXER
Philips, 1963
Inv.Nr. 95135

sche Geräte zu jener Zeit hohen Status, galten als neu und modern. Im Vergleich zum händischen Rühren erwies sich der Mixer als Erleichterung, wenngleich er, wie bei frühen Handgeräten üblich, schwer in der Hand liegt und die Leistung gering ist. Er wurde daher zwar über 40 Jahre lang verwendet, allerdings nur zum Schlagen von Obers. Mayonnaise wollte Frau M. nicht mit den gleichen Quirlen zubereiten wie Schlagobers, und für das Rühren von Teig fand sie den Motor zu schwach. Da sie und ihr Mann in den ersten Jahren sehr viel arbeiteten, um sich eine Wohnung anschaffen zu können, hat Frau M. selten gebacken. Das hat ihre Mutter übernommen, die den Teig aber wie gewohnt mit der Hand rührte. Da Frau M. frühzeitig an Arthrose erkrankte, konnte sie den schweren Handmixer immer weniger halten. Mit ihm Schlagobers zu machen, wurde zur Aufgabe von Ehemann und Sohn.

Als dekorativ empfand Herr S. das Geschenk, das er 1988 zum Geburtstag erhielt. Der aus glänzendem Edelstahl gefertigte Toaster der Classic-Serie von Dualit gilt mit seiner bauchigen Form als Stilikone und wird seit den 1950er-Jahren in leicht variierenden Formen hergestellt (Inv.Nr. 95806). Auch wenn Herrn S. das Design gefiel, war die Funktion des Geräts überflüssig. Denn Herr S. mochte eigentlich kein geröstetes Brot aus dem Toaster, sondern hat die Toastbrotsscheiben lieber mit einem Spiegelei in der Pfanne gebraten. Zehn Jahre lang nutzte er das Gerät hin und wieder. Ein Problem mit den Heizspiralen blieb dann unrepariert. Dabei wirbt der Hersteller damit, auf Langlebigkeit und Reparaturfähigkeit zu achten: Der Toaster werde robust und gut zerlegbar hergestellt, alle Teile seien austauschbar. Da Herrn S. das Aussehen gefiel, behielt er ihn als Dekoration in seiner Küche. Vor einem Wohnungsumzug entschied er sich 2015 schließlich, das Gerät nicht mitzunehmen, fand es aber zum Wegwerfen zu schade.

Eine Frage des Lebensstils

Fast fabrikneu entdeckte Herr M. den Entsafter Braun Multipress MP2 aus den 1950er-Jahren im Küchenschrank seiner verstorbenen Tante (Inv.Nr. 95708). Er konnte sich an den Entsafter nicht erinnern, obgleich er als Kind und Jugendlicher viele Sommer bei der Tante verbracht hatte. Nicht oder kaum verwendete Entsafter sind zwar beileibe keine Seltenheit. Allerdings



ENTSAFTER MULTIPRESS MP2
Braun GmbH, 1952–1958
Inv.Nr. 95708



STANDMIXER
Krups, 1977
Inv.Nr. 94478

JOGHURTBEREITER
Siemens-Electrogeräte GmbH, um 1975
Inv.Nr. 68536/1



war die Tante auf gesunde Ernährung bedacht gewesen und man würde daher vermuten, dass der Entsafter diesem Bedürfnis entgegengekommen wäre. Herr M. erlebte jedoch lediglich, dass seine Tante frisch gepresste Säfte im Reformhaus kaufte. Die Gebrauchsanweisung verspricht zwar: „Durch wenig Mühe – einige Handgriffe, die schnell erlernt sind – haben Sie großen Gewinn.“ Was immer der Grund der Nichtnutzung sein mochte, kaufen ist definitiv noch müheloser, denn nicht das Entsaften, sondern das anschließende Reinigen bedeutet Zeitaufwand.

Ähnlich den Entsaftern sind Standmixer so lange geschätzt, wie das Selbermachen von frisch pürierten oder gemixten Speisen und Getränken Priorität hat, danach landen sie ausgedient im Schrank. Der Standmixer Krups von 1977 erfuhr beides (Inv.Nr. 94478). Die Eltern von Frau B. hatten selbst keinen Bedarf an einem Standmixer. Dies änderte sich mit der Geburt

ihres Enkels 1977. Wie Frau B. waren auch ihre Eltern überzeugt, dass frisch bereitete Babynahrung gesünder sei als Fertignahrung. Damit das Baby diese auch bekam, wenn Frau B. bei den Eltern weilte, kauften die Eltern ein Gerät, das schnell und bequem püriert. Für die Wahl entscheidend war der Ruf der Firma und der Preis, weniger das Design. Später erhielt der Enkel bei seinen Großeltern-Besuchen Obst-Frappés, Bananenmilch etc., die er liebte – anders als seine Großeltern, die diese kaum tranken. Als er älter war, mixte er sich die modischen Getränke selbst. In den 1990er-Jahren wurde das Gerät immer weniger genutzt und wanderte in die Abstellkammer.

Eine nützliche Neuheit stellte der elektrische Joghurtbereiter Siemens dar (Inv.Nr. 68536/1). Herr und Frau N. kauften das Gerät um 1975 in Heidelberg, wo sie es bei Verwandten kennengelernt hatten. Sie versorgten damit die fünfköpfige Familie mit Joghurt, das zu dieser Zeit noch weniger verbreitet und teurer als heutzutage war. Das Selbermachen entsprach ihrem grundsätzlichen Bestreben, aus ökonomischen Erwägungen viel in Eigenproduktion zu erzeugen, etwa Obst und Gemüse zu verwerten, das sie von der Verwandtschaft erhielten oder in gepachteten Gärten ernteten. Dieses Selbermachen wurde auch stark von Herrn N. getragen, der zudem gern neue Haushaltsgeräte kaufte. Zur Joghurtbereitung wurde nach Gebrauchsanweisung verfahren: In jedes Glas kommt ein Löffel Joghurt, das Glas wird mit Haltbarmilch aufgefüllt und mit dem Deckel verschlossen. Die Gläser werden auf die elektrisch erwärmte Bodenplatte des Gerätes gestellt und eine Haube darüber gestülpt. Damit alternierend Joghurt gemacht und bereits fertiger Joghurt aufbewahrt werden kann, ohne die Gläser umfüllen zu müssen, gibt es zwei Sets mit je sechs Gläsern. Auf so einfache Art Joghurt bereiten zu können, fand das Ehepaar sehr praktisch. In der Regel wurde Joghurt abends angesetzt und war in der Früh fertig. Sobald er aufgebraucht war, wurde wieder produziert. Die Kinder aßen Joghurt sehr gern, vor allem mit Früchten oder Marmelade, weniger zum Frühstück, sondern vorwiegend am Abend oder tagsüber. Die Tochter erinnerte sich an den Joghurtbereiter als etwas Besonderes; er war zu dieser Zeit in ihrer Tiroler Heimat nicht bekannt. Sie erzählte in der Schule davon, er wurde zu Hause vorgeführt und der Joghurt verkostet. Dass für das Selbermachen Haltbarmilch verwendet wurde, mag erst aus heutiger Sicht hinterfragbar sein. Denn der entscheidende Grund, Joghurt selbst zu bereiten, war ein ökonomischer: Milch war günstiger als Joghurt. Welcher Art die Milch war, war nachrangig, ökologische oder bestimmte ernährungsphysiologische Aspekte spielten laut der Tochter noch eine geringe Rolle. Als die beiden schon älteren Söhne Ende der 1970er-Jahre auszogen, kam das Gerät sukzessive weniger zum Einsatz, Joghurt wurde



WARMHALTEPLATTE SERVITHERM
Maybaum Elektrogerätefabrik, 1975
Inv.Nr. 77643

BROTBACKAUTOMAT RAPID-BAKE
Kenwood Ltd., um 2003
Inv.Nr. 81536/1



vermehrt gekauft. Überhaupt ging nun die Eigenproduktion zurück, nicht allein mengenmäßig, auch die Bandbreite wurde reduziert.

Einen ähnlichen Gebrauchsverlauf nahm die Warmhalteplatte Maybaum servitherm (Inv.Nr. 77643). Die als schick geltende Platte erwarb Frau G. 1975 hauptsächlich für die Tischgesellschaften, die sie für ihren Mann ausrichtete. Auch weil das Esszimmer weit von der Küche entfernt war,



CAMPINGKOCHER AUS
KONSERVENDOSEN
Richard Fahrngruber, 2016
Inv.Nr. 100534

sah Frau G. eine Warmhalteplatte als vorteilhaft an. Erst wurden damit die Teller erwärmt und, nachdem alle von den aufgetragenen Speisen genommen hatten, das restliche Essen warm gehalten. Aus Platzgründen stand sie nicht auf der stets festlichen und reich dekorierten Tafel, sondern auf einem Beistelltisch. Wenn sie nicht im Einsatz war, wurde sie griffbereit in der Küche aufbewahrt, auch als mit der Pensionierung ihres Mannes 1992 die Einladungen weniger wurden. Letztendlich räumte sie das Gerät doch in den Schrank.

Wie bei allen Geräten hatte Frau G. bei der Kaufentscheidung Wert auf zeitloses Design gelegt. Aufgrund von Vorbehalten gegen Spiritusbrenner fiel ihre Wahl ausnahmsweise auf ein elektrisches Gerät, denn Frau G. kaufte möglichst wenige Elektrogeräte. Es reichten ihr eine Kaffeemühle, weil ihr frisch gemahlener Kaffee wichtig war, und ein Stabmixer.

Als Ausdruck eines Trends kann auch der ca. 2003 erworbene Brotbackautomat Kenwood Rapid-bake gesehen werden (Inv.Nr. 81536/1). Brot zu backen, war eine Empfehlung der Mutter von Frau W. Doch während die Mutter den Teig eigenhändig machte und im Backrohr buk, wählte das Ehepaar W. die selbsttätige Version, um ohne Arbeit Selbstgemachtes zu genießen. Gefordert war lediglich, die Zutaten laut Rezeptheft in den Behälter zu geben, der mit einem Rührwerk ausgestattet ist, und das Backprogramm und die Zeit einzustellen, zu der das Brot fertig sein soll. Der

Automat rührt und bäckt ohne weiteres Zutun. Herr und Frau W. machten ca. zwei Mal im Monat helles Brot auf Hefeteigbasis; dunkles kauften sie. Das Gerät war nach fünf Jahren kaputt und wurde durch ein neues ersetzt.

Auch wenn am Haushaltsgerätemarkt der Eindruck erweckt wird, dass für jeden Lebensstil ein passendes Sortiment verfügbar ist, tauchen immer wieder auch Bedürfnisse auf, die nicht abgedeckt werden. Herr F. ist auf Nachhaltigkeit bedacht und überlegt immer, wie aus Altem, Weggeworfenem wieder etwas Neues, Brauchbares werden kann. Der Gedanke, Dosenabfall wiederzuverwerten, entstand bei einem Gespräch über den hohen Ressourcenverbrauch bei der Herstellung von Konservendosen aus Weißblech. Herr F. recherchierte im Internet und stieß dabei auf die Idee des Campingkochers aus Konservendosen. An den zu kaufenden Campingkochern hatte ihn immer schon gestört, dass er Gaskartuschen mitführen musste, wenn er mit seinem Hund auf Trekking-Touren ging und im Freien übernachtete. Sein selbst gebauter Campingkocher erlaubte ihm nun, in der Natur vorgefundenes Brennmaterial wie Gräser, kleine Zweige, Zapfen etc. zu verwenden (Inv.Nr. 100534).

Das Außengehäuse bildet eine große Hundefutterdose, in die eine kleinere Katzenfutterdose eingesetzt ist, wodurch eine doppelte Wandung entsteht. Auf diese Weise funktioniert die Verbrennung rauchlos nach dem Prinzip der Nachverbrennung: Hitze steigt nicht nur mittig, sondern auch in der Wandung auf und tritt an den Löchern oben aus. Die in der Mitte aufsteigenden Rauchgase werden verbrannt.

Den ersten Versuch 2015 fand Herr F. ungenügend. Um den als schlecht beurteilten Wirkungsgrad zu optimieren, musste er die richtige Anzahl an Lochungen, die der Luftzufuhr dienen, eruieren. Es müssen genügend Löcher vorhanden sein, damit das Heizmaterial gut brennen kann. Sind es zu viele, brennt die Flamme zu stark, die Speisen brennen im Kochtopf an und es wird unnötig Brennmaterial verbraucht. Um Brennstoff hinzufügen zu können, ohne den Topf vom Kocher nehmen zu müssen, konzipierte Herr F. zudem aus einer Hundefutterdose einen Aufsatz mit großen seitlichen Öffnungen. Mit der vierten Version von 2016 war er nun zufrieden. Bis 2017 stellte er auf Wunsch von Freunden und Verwandten 15–20 Campingkocher her.

02



.....

STAUBSAUGER UND
GEBRAUCHSANWEISUNG
Electro Baby Apparate Vertrieb
GmbH, 1957
Inv.Nr. 95892

Vielkönner



Was soll ein Haushaltsgerät leisten? Ist die Devise, für jeden Zweck über ein passgenaues Gerät zu verfügen? Oder soll eine Maschine Verschiedenes können? Zentral für diese Fragestellung ist die Art der Nutzung von Wärme- und Kraftquellen, welche die zwei entscheidenden Komponenten der Haushaltstechnisierung sind. Je nach Technologiestand, sozio-ökonomischen Rahmenbedingungen und Lebensgewohnheiten wird eine Energieform multifunktional oder spezialisiert eingesetzt. Bei den auf eine einzige Nutzung zugeschnittenen Geräten erhält jedes seine Heizquelle oder seinen Motor – das Bügeleisen den Gasbrenner oder das elektrische Heizelement, die Kaffeemühle den Elektromotor. Vielseitig ist der Einsatz, wenn ein Motor mehrere Geräte antreibt oder eine Wärmequelle in einem Gerät sowohl zum Kochen als auch zum Heizen dient. Ein anderer Aspekt eines Vielkönners ist, wenn eine verkleinerte, vereinfachte, anders konstruierte Version eines Großgerätes als diesem ebenbürtig ausgewiesen wird – ein transportables Kochgerät kann alles, was auch der Herd kann.

Multifunktionales Energiezentrum

Vor ihrer Technisierung auf Grundlage von Gas und Elektrizität hatten Haushalte ein mannigfaltig nutzbares Energiezentrum, den Holz-Kohle-Herd. Im 18. Jahrhundert war begonnen worden, das offene Feuer in geschlossene Herde und Öfen zu bannen; dies machte den Raum rauchfrei, verhinderte den Funkenflug und erhöhte den Wirkungsgrad des Brennmaterials. Mit dem Einbau eines Rostes in der Feuerkammer konnte zudem die energieeffizientere Kohle verbrannt werden. Während es bei einer offenen Feuerstelle kein Backrohr geben konnte, es eigener gemauerter Backöfen bedurfte, war die Koch- und Backfunktion nunmehr in einem Herd vereint. Der Weg der warmen Abluft von der Feuerkammer zum Schornstein wurde durch gezielte Umwege entlang der Kochplatte und um das Backrohr herum zum Schornstein geleitet. Durch die möglichst optimierte Führung der Brenngase konnte die vom Feuer erzeugte Wärme gleichmäßiger verteilt und gespeichert werden.² Die allgemeine Durchsetzung der geschlossenen Herde erfolgte ungleichzeitig in verschiedenen Regionen und Schichten; ab 1850 waren sie Standard. Zentral an diesen Herden war ihre Funktion als Energiezentren. Sie konnten alle Aufgaben im Haushalt erfüllen, die einen Wärmebedarf erforderten: Damit wurde



gekocht, Kaffee und Tee bereitet, die Küche oder auch andere Räume beheizt, Warmwasser aufbereitet, um Geschirr, Wäsche und Körper zu waschen, und es wurden Lebensmittel konserviert, Bügeleisen, Brennscheren und Bettwärmer erhitzt.

Je nach Größe und Einkommen eines Haushaltes variierten die Herde in Bauart, Material, Größe und dekorativer Ausgestaltung. Ein Beispiel für einen gemauerten Herd stammt aus einem gutbürgerlichen Haushalt, in dem die Hausarbeit von Dienstboten geleistet wurde (Inv.Nr. 60956). Er wurde um 1895 in der Küche eines neu errichteten Gebäudes in Wien eingebaut und bis in die 1960er-Jahre verwendet. Trotz seiner Größe war der Behälter zur Warmwasserbereitung nicht sehr groß und es wurde mit ihm nur die Küche geheizt; es gab ferner Modelle, mit denen anschließende Räume mitgeheizt werden konnten.

Weiter verbreitet als gemauerte Herde waren frei aufgestellte Eisenherde, die bis Ende des 19. Jahrhunderts schwarz waren, dann zunehmend weiß emailliert angeboten wurden. Die Bandbreite reichte von großen Kochmaschinen bis zu einfachen Ausführungen, wie der kleine Herd der Triumph-Werke aus den 1940/50er-Jahren (Inv.Nr. 60393), der kein Wasserschiff hat, wie dies bei größeren Modellen üblich war. Warmwasser wurde hier in Töpfen erhitzt. Kleinherde waren in ärmeren Schichten, bei denen die Küche gleichzeitig Wohnraum war, häufig die einzige Heizquelle einer Wohnung. Etwaig vorhandene Schlafräume blieben kalt, Betten konnten mit am Herd erhitzten Bettwärmern temperiert werden.



links:
GEMAUERTER
FESTBRENNSTOFFHERD
1895
Inv.Nr. 60956

rechts:
FESTBRENNSTOFFHERD
Triumph-Werke, 1940–1960
Inv.Nr. 60393

Wie ein Großer ...

Diese Energiezentren wurden sukzessive von Gas- und Elektroherden abgelöst, die nunmehr allein dem Kochen dienten. Ihre Einführung dauerte Jahrzehnte, denn zum einen waren die neuen Herde teuer, zum anderen musste das nötige Gas- oder Stromnetz ausgebaut werden. So erfolgte die Ausstattung von Haushalten mit Starkstromleitungen für den Betrieb von Geräten mit hoher Leistung überwiegend erst ab 1945. Bis zur Durchsetzung von Elektroherden wurde eine Bandbreite an Kleingeräten angeboten, die an die vielfach schon vorhandenen Leitungen für Lichtstrom angeschlossen werden konnten. Beworben wurden sie häufig als Alternative zum Herd.

So wurde der Apparat Arista aus der Zeit von 1945–1965 mit den Bezeichnungen „Elektro-Küche“ und „Kleinstherd für jedermann“ versehen und damit als Äquivalent zum Elektroherd stilisiert (Inv.Nr. 58909/1). Die Gebrauchsanweisung führt aus: „Sie erspart Ihnen die Anschaffungskosten für den Herd, die Kochplatte, den Backofen, den Kochtopf, die Kuchenform! [...] Mit der ‚Elektro-Küche‘ können Sie Backen, Braten, Dünsten, Kochen, Rösten.“ Anders als die Beschreibung vermuten lässt, ist das Gerät unspektakulär einfach; es besteht aus Kochplatte, Kochgefäß und Deckel. Je nach Anordnung der Teile kann gekocht, gedünstet, gebraten und gebacken werden. Für Garmethoden mit Unterhitze steht das Gefäß auf der Kochplatte, für Oberhitze sitzt die Platte auf dem Gefäß auf und fungiert quasi als Backhaube. Da die Kochplatte auf eine Leistung von 600 Watt ausgerichtet ist, reicht eine Leitung für Lichtstrom. In Aluminium gefertigt, ist das Gerät leicht und transportabel. Die Argumentation, gleich gut, aber billiger in der Anschaffung und im Betrieb als ein Herd zu sein



KOCH- UND BACKGERÄT
ARISTA
William R. P. Schulz GmbH,
1945–1965
Inv.Nr. 58909/1



KOCH-, GRILL- UND BACKGERÄT
Savarus-Werke, 1953–1959
Inv.Nr. 93781/1

und alle Garmethoden zu ermöglichen, negiert völlig, dass nicht gleichzeitig gekocht, gedünstet und gebraten werden kann, wie das für einen Herd selbstverständlich ist.

Größer und komplexer konzipiert ist das Kleingerät Savarus aus den Jahren 1953–1959 (Inv.Nr. 93781/1). Von den zwei Kochplatten ist eine wie gewohnt zu nutzen, um laut zugehörigem Kochbuch Soßen, Eiergerichte, Puddings oder Heißgetränke zuzubereiten. Die zweite Platte jedoch ist in eine Mulde eingebettet und nur mit einer Haube zu verwenden, unter die das Kochgeschirr gestellt wird. Dabei können drei oder vier Töpfe übereinander gestapelt werden, denn die Haube ist durch eine Manschette zu erhöhen. Die Töpfe sind unter der Haube von Heißluft umgeben, sodass Speisen oben und unten gleich rasch gar werden. Im Turmkochverfahren kann das Kochen, Dämpfen und Dünsten gleichzeitig erfolgen; das Backen und Braten ist nur gesondert möglich. Zum Grillen dient ein kleiner backrohrähnlicher Raum unter der Mulden-Kochplatte, unter der eine Grillvorrichtung angebracht ist, die von oben auf das Grillgut strahlt. Zudem gibt es ein versenktes Wasserschiff hinter der kleinen Kochplatte, wie dies bei Kohleherden gebräuchlich war. Propagiert wurde, dass durch das Garen mit der Haube insbesondere das Dämpfen und Dünsten erleichtert werde, was die vitaminschonendsten und gesündesten Gartechniken seien. Und der Einsatz der Haube ließe sich erweitern, als Kochkiste und Eiskasten.

Nach dem Abschalten der Platte bleiben die Speisen unter der Haube wie in einer Kochkiste stundenlang warm. Werden unter der Haube Lebensmittel in Gefäßen übereinander gestapelt und wird in das oberste Gefäß Eis oder kaltes Wasser gegeben, dann wirkt die Haube als Eiskasten. Das Savarus-Kochbuch preist den geringen Stromverbrauch, die Vielseitigkeit und das erleichterte Dämpfen als ideale Zubereitungsart an, um zu zeigen, dass das Kleingerät dem Herd ebenbürtig, wenn nicht überlegen sei.

„Unter den Elektro-Herden nimmt der Savarus-Super eine Sonderstellung ein. Er arbeitet wie ein ‚Großer‘, seine Leistung wird von keinem ‚Großen‘ übertroffen und er ist obendrein an jede Steckdose anzuschließen.“ Im Kochbuch findet sich eine Reihe von geschlechterstereotypen Karikaturen, in denen das Gerät als „Wunderherd“ firmiert. In einer dieser Zeichnungen zielt ein Einbrecher mit der Pistole auf eine Frau im Nachthemd, hinter der sich ein zitternder Mann im Schlafanzug versteckt. Die Bildunterschrift lautet: „Lieber Einbrecher, alles können Sie mir nehmen, nur nicht meinen geliebten Wunderherd Savarus-Super! Und außerdem würde das mein Mann nicht zulassen!“

Auch in späterer Zeit, als Elektroherde allgemein verbreitet waren und die Kosten von Anschaffung und Betrieb keine entscheidende Rolle mehr spielten, wurden immer wieder Ideen für mobile Kleingeräte entwickelt, die in Konkurrenz zum Herd gesetzt wurden. So wird ein als Turbo-Cooker benanntes Gerät von 1989 in bekannter Manier beworben (Inv.Nr. 60098/1): „Der Heißluft-Tischherd ist eine komplette Küche in einem einfachen Gerät.“ Das zentrale Element ist hier die Heißlufthaube. Sie besteht aus einem Deckel, in den eine teflonisierte Luftführungshaube und ein Fettsieb eingebaut sind, und aus einer Heißlufteinheit, die Motor, Gebläse und Heizkörper umfasst. Aufgesetzt wird die Heißlufthaube auf eine feuerfeste Glasschüssel. Diese bildet den Garraum. In die Schüssel kommt ein Gitter, auf das die Speisen gelegt oder die Backformen und Kochtöpfe gestellt werden. Der Raum unter dem Rost muss frei bleiben, um die Luftzirkulation zu sichern. Der Heizkörper erwärmt die Luft, die vom Gebläse in den Garraum geblasen wird und durch das Fettsieb zurückströmt. Die Luftführungshaube steuert den Luftstrom, sodass im Garraum eine Rundumhitze entsteht, die ein gleichmäßiges Garen ermöglicht. Im Kochbuch mit Gebrauchsanweisung wird betont, dass mehrere Speisen gleichzeitig zubereitet werden können und es sich um ein universelles Gerät für alle gängigen Garmethoden handelt: backen, braten, grillen, überbacken, kochen, dünsten, schmoren, frittieren. Ferner kann aufgetaut, eingekocht und warmgehalten werden. Trotz des vielseitigen Einsatzes richtet die Bewerbung den Fokus auf kalorienarme, leichte Kost, die mit Heißluft einfach zuzubereiten



HEISSLUFTKOCHGERÄT
TURBO-COOKER
Elekthermax, 1989
Inv.Nr. 60098/1

sei, da das Heißluftverfahren es erlaube, kaum Fett zu verwenden. Der Kochaufwand sei gering, so entfalle etwa durch die Rundumhitze das Wenden von Speisen. Zeit und Geld würden gespart, da Heißluft den Garprozess beschleunige und der kleine Garraum eine geringere Heizleistung benötige. Damit sei das Gerät besser auf die Bedürfnisse von Singles oder Zwei-Personen-Haushalte zugeschnitten als der Herd. Tragbar und platzsparend konzipiert, sei es zudem flexibel einsetzbar, zu Hause auf dem Tisch, in Gartenhäusern, beim Camping mit Stromanschluss etc. Um die postulierten Vorzüge hervorzuheben, erhielt das zum Gerät herausgegebene Kochbuch den Titel „Tischlein deck dich“. Mühelos und kinderleicht sei die Bedienung, schnell sei eine gesunde Speise bereitet. „Es lassen sich wunderbare Gerichte mit dem Heißlufttherd zaubern.“³

Vielseitige Strahlen

Dem gesunden Essen verpflichtet präsentierten sich vielfach auch mit Strahlungswärme funktionierende Griller. Nach 1950 wurde Grillen als gesunde Art des Kochens propagiert, etwa von der damals sehr bekannten Kochbuchautorin Erna Horn: Durch die starke Hitze sei die Garzeit kurz, sodass die Struktur weitgehend unberührt, das saftige Innere bewahrt

bleibe – eine Argumentation, die später bezweifelt wurde. Grillen steht für den Ernährungswandel hin zum hohen Fleischkonsum und kam dem Trend nach schneller Zubereitung entgegen. Mit der zum Grillen herangezogenen Strahlungswärme boten sich wiederum Konstruktionen an, welche die Nutzungsmöglichkeiten erweiterten. Beispiele dafür sind die Infrarot-Strahlungsgeräte Minfra-Matic (Inv.Nr. 95463) von 1958–1965 und Nikse (Inv.Nr. 60662/1) von 1946–1955. Beim ersten Gerät ermöglicht die Grundausstattung das Grillen, indem auf den Topf mit dem Grillgut die Haube mit Grillstrahlkörper und Reflektorhaube aufgesetzt wird. Mit Zusätzen kann geheizt, zu Heil- bzw. Bräunungszwecken bestrahlt und die Luft verbessert werden. Zum Heizen oder Bestrahlen wird die Reflektorhaube und der Grillstrahlkörper aus der Haube entfernt und darin je nachdem der Heizstrahlkörper, der Wärme-/Dunkelstrahlkörper oder die Höhensonnenlampe montiert. Für eine Luftverbesserung soll das sogenannte Minfrazon sorgen, das die Luft mit Sauerstoff anreichert. Mit dieser Nutzungskombination vermischen sich Agenden der Haus- und Küchentechnik mit jenen der Körperpflege.

Damit ist die Frage eröffnet, welche Rahmenbedingungen, insbesondere Hygienevorstellungen, eine Multifunktionalität befördern oder begrenzen. Verschiebungen von den 1950er-Jahren bis heute werden besonders an der Bewerbung des Grillers Nikse deutlich. Auch er ist in ähnlicher Weise multifunktional zu verwenden, für diverse Garverfahren, zum Heizen, Trocknen sowie zum Bestrahlen und Bräunen mit Infrarot, Blaulicht oder Quarzlicht. Ein Werbefolder verspricht: „Der Volksgriller – das ideale Universalgerät ist nicht nur ein gut konstruierter Grill-Apparat, welcher gesünder und billiger grilliert, röstet, toastet, kocht, gratiniert und bäckt, sondern auch ein zuverlässiger Helfer für wertvolle Infrarot-Heilbestrahlung bei Rheuma, Ischias, allen Erkältungserkrankungen etc., sowie für die Kinderpflege und Kosmetik, Haut- und Haarpflege. Damit erfüllt sich der Traum jeder Hausfrau!“ Das Gerät besteht wiederum aus Topf, Heizelement und Zubehör. Das Heizelement ist mit einem Infrarot-Keramik-Strahlkörper und einem Parabolreflektor ausgestattet. Der Strahlkörper sendet neben Wärmestrahlen auch ultrarote und vor allem infrarote Strahlen aus. Für Garmethoden mit Oberhitze, wie das Grillen, wandert das Grillgut auf Rost oder Spieß in den Topf, auf den der Heizapparat mit der Strahlrichtung nach unten aufgesetzt wird. Die erzeugte Strahlungsenergie wird durch den Parabolreflektor konzentriert und verstärkt auf das Grillgut geworfen, wodurch der Grillprozess beschleunigt werden soll.

Für Garmethoden mit Unterhitze wird der Heizapparat umgekehrt positioniert, mit der Strahlrichtung nach oben, und darüber das Kochgeschirr gestellt. Zum Heizen, Trocknen und Bestrahlen wird das Heizelement schräg

Das selbe Gerät außerdem zu verwenden:

Für Heilbestrahlung
und mit Zusatzlampe
auch zum Sonnenbräunen

Für Schönheitspflege

Für die Baby-Betreuung

Für behagliche
Wärme

Durch einfaches Abschrauben des Stand-
sockels, siehe Bild 1, und Aufschrauben
an den Handgriff erhält man das
Stand- oder Hängestativ, siehe Bild 2

Zum heizen 2

Zum Kochen 1

ORIGINAL
Nukse
SEIT ÜBER DREI JAHRZEHENTE
DIE BEWÄHRTE MARKE

Ⓜ

Dec
Volksgriller
mit den 10 Verwendungsmöglichkeiten
ist endlich da!

Nachdruck verboten

WERBEFOLDER GRILL-, HEIZ- UND
BESTRAHLUNGSGERÄT
Nukse, 1946–1955
Inv.Nr. 60662/1



GRILL-, HEIZ- UND BESTRAHLUNGSGERÄT MINFRA-MATIC
Hedderheimer Metallwarenfabrik GmbH, 1958–1965
Inv.Nr. 95463

ausgerichtet und gegebenenfalls eine Blaulicht- oder Quarzlichtlampe eingesetzt. In der Bewerbung werden die damals vielfach geteilten Vorstellungen zum Grillen breit dargelegt: Es sei eine schnell und einfach auszuführende und damit zeit- und geldsparende Garmethode, bei der Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Gegrilltes sei schmackhafte, gesunde und bekömmliche Kost, welche die Leistungsfähigkeit stärke und durch reduzierte Fettzugabe helfe, schlank zu bleiben. „Grillspeisen sind die Speisen unserer schnelllebigen Zeit. Blitzschnell sind die Gerichte – auch vor den Augen der Gäste – zubereitet“, heißt es im Werbeblatt. Im Rezeptheft, das einleitend alle Verwendungsmöglichkeiten auflistet, wird das Grillgerät zur Person, die sich in Ich-Form an seine Nutzerin richtet: „Oh, wie freue ich mich, daß Du mich gekauft hast und ich – Dein Nikse-Universal-Grill-Apparat – Dir dienen darf. [...] Obwohl ich klein bin und Dir in der Benützung wenig Strom koste, leiste ich gewaltig viel. [...] Wie angenehm wirst Du es zum Beispiel empfinden, wenn Du dich im Winter unter meinen wärmenden Strahlen wäscht, an- und auskleidest, oder ich Dein Baby während des Badens und Umwickelns vor Erkältung schütze. [...] Ich bin in Österreich geboren, also sozusagen ein österreichisches Kind. Ich bin nicht nur dafür, daß gegessen, sondern daß gut gegessen wird. Es wird mich daher besonders freuen, wenn du gerade beim Grillen und Kochen mich mit Liebe und Phantasie einsetzt, denn für Feinschmecker habe ich eine besondere Sympathie und lohne dies mit leckeren Gerichten. [...] Dein Nikse“. Das Gerät sei zu Diensten, wo immer schnell Wärme benötigt wird, etwa wenn Gesichtspackungen gemacht werden, Haare oder ein Paar Strümpfe zu trocknen oder rheumatische Schmerzen zu behandeln sind. Ein Werbefolder zielt darauf ab, die Anwendungen möglichst anschaulich darzulegen. Das Cover ziert ein Foto, das ein Brathuhn im Grilltopf zeigt, über den der Strahlkörper gehalten wird. Wird der Folder aufgeklappt, erscheinen neben dieser Grillabbildung einige Zeichnungen: Lässt sich der Mann bestrahlen, werden Heil- und Bräunungszwecke ins Treffen geführt; tut dies die Frau, dann ist Schönheitspflege der Grund. Eine weitere Zeichnung zeigt ein bestrahltes nacktes Baby. Das Grillen von Fleisch und das Bestrahlen eines Kleinkindes mit demselben Gerät sind nebeneinander zu sehen. Heutzutage irritiert nicht nur eine derartige Bewerbung. Geänderte Vorstellungen vor allem hygienischer Natur führen zu einer Trennung von Koch- und Körperpflegefunktionen: Babys und Brathuhn wollte man nicht mehr mit demselben Gerät bestrahlen.

Obgleich in erster Linie elektrische Strahlungsgeräte für multifunktionale Nutzungen herangezogen wurden, gab es auch ein gasbeheiztes Pendant namens Gebe Infra-Baby von 1958, das ebenfalls die Speisebereitung, das Heizen und Bestrahlen kombiniert (Inv.Nr. 16842/3). Laut Gebrauchs-

GRILL-, HEIZ- UND BESTRAHLUNGS-
GERÄT INFRA-BABY
Gebe Koch- und Heizapparate Fabrik
GmbH, 1958
Inv.Nr. 16842/3



anweisung verfügt es über eine gusseiserne Mischkammer, in die sogenannte keramische Katalyt-Platten eingebaut sind. Diese werden durch Oberflächenverbrennung von Gas auf helle Rotglut gebracht und erzeugen eine kurzwellige Infrarot-Strahlung. Der Strahlungskörper ist schwenkbar montiert. Zur Speisebereitung wie Grillen, Toasten, Rösten, Gratinieren und Braten wird er nach unten gedreht, wo in einer eingeschobenen Pfanne das Gargut liegt. Wird der Strahlkörper in den Raum gerichtet, dient er der Abgabe von Wärme und der Bestrahlung, um rheumatische Beschwerden, Hexenschuss und Hautkrankheiten zu behandeln. „Die Infrarot-Strahlen des Infra-Baby dringen zufolge ihrer kurzen Wellenlänge von etwa 3 Micron besonders tief in die Haut ein, wodurch ihre vielfach überraschende Heilwirkung erklärt wird. Im Gegensatz zu Röntgen- oder zu Ultraviolett-Bestrahlungen, bei welchen bekanntlich zu lange Einwirkung zu Schädigungen führen kann, kann die Infrarot-Bestrahlung unbedenklich auch von jedem Laien angewendet werden, weil das bei eventuell versuchter Überdosierung entstehende Hitzegefühl zur rechtzeitigen Unterbrechung der Bestrahlung veranlaßt.“

Neben der Strahlungswärme gab es eine weitere Form, eine Wärmequelle multifunktional zu nutzen: Mit einer heißen Eisenplatte ließ sich kochen, bügeln oder eine Brennschere erwärmen. Diese Kombination war vor allem bei Kleingeräten zu finden, die für Reisezwecke gedacht waren. Eine einfache Konstruktion zeichnet das spiritusbeheizte Gerät Bugolette



REISEBÜGELEISEN UND
KOCHPLATTE BUGOLETTE
Wawrina & Co., 1920–1935
Inv.Nr. 56389/1

aus den 1920/30er-Jahren aus (Inv.Nr. 56389/1). Es ist durch die kleine, kompakte Bauweise leicht transportabel gestaltet. Die ehemalige Besitzerin verwendete es auf Wanderungen, um Wasser oder Essen zu wärmen. Das Gerät besteht aus einer Metallplatte mit Holzgriff, die Kochplatte bzw. Bügelsohle ist. Vorne am Holzgriff ist die Spiritus-Füllnut eingelassen. An der Unterseite des Griffes befindet sich eine Metallrinne. Je nach gewünschtem Zweck ist die Eisenplatte unten oder oben: Zum Bügeln wird die Metallplatte zur Bügelsohle, der Spiritus brennt oben auf die Metallplatte und erwärmt diese. Zum Kochen wird das Gerät auf den Holzgriff gestellt, die Eisenplatte wird zur Kochplatte, der Spiritus wird in die Metallrinne auf der Unterseite des Griffes gefüllt. Das Brenneisen kann im Feuer erhitzt werden. Auch bei elektrischen Geräten wurde die Kombination von Kochen und Bügeln aufgegriffen. Beim Reisebügelleisen (Inv.Nr. 35737/1) ist die Doppelfunktion denkbar einfach realisiert. Der Bügelleisengriff ist geteilt; wird er auseinandergeklappt, werden die Griffteile zu Standfüßen und die umgedreht stehende Bügelsohle zu einer kleinen Kochplatte.

Staubsauger, die sprühen und föhnen

Mit dem Elektromotor stand eine Kraftquelle zur Verfügung, die beliebig einsetzbar war, wo ein Antrieb benötigt wurde. Die Voraussetzung dafür wurde 1892 mit der Erfindung des Elektro-Kleinmotors durch Nikola Tesla geschaffen. Obwohl nun die Verwendung im Haushalt machbar war, dauerte es Jahrzehnte, bis Motoren immer kleiner und gleichzeitig leistungsfähig, wartungsfrei und billig wurden. Die heute bekannten Formen hand-

ZENTRALSTAUBSAUGANLAGE
RADIKAL CLEANER
Josef Lüftschitz & Söhne, 1910–1912
Inv.Nr. 98104



licher Staubsauger kamen hierzulande ab 1910 auf den Markt. Davor gab es lediglich riesig dimensionierte, zentrale Anlagen, bei denen ein großer Motor die Saugeinheit nicht direkt, sondern mittels Transmission antrieb. Der Zentralstaubsauger Radikal Cleaner aus der Zeit 1900–1912 war im Keller eines Villacher Hotelbetriebes aufgestellt (Inv.Nr. 98104). Ein Elektromotor von AEG und der Kompressor sind eigenständige Einheiten, die mit einem Transmissionsriemen verbunden sind. Vom Kompressor führt ein Rohr zum hohen Kessel, in den der Staub angesaugt und aufgefangen wird, und vom Kessel zweigt ein Rohrsystem ab, das in den Wänden des Hauses verlegt ist. In den Wohnräumen befinden sich Wandanschlüsse, an die der Saugschlauch samt Saugrohr und Bürste angeschlossen wird. Solche teuren Anlagen wurden in Österreich nur in großen öffentlichen Gebäuden wie der Oper und dem Burgtheater in Wien, in Hotels oder in sehr wohlhabenden Haushalten eingebaut. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde diese Entstaubungsweise nicht weiterverfolgt, sondern die Lösung in der Konstruktion von handlichen Staubsaugern gesucht. Fest installierte Anlagen haben allerdings in den letzten Jahrzehnten wieder eine Renais-

sance erfahren, da sie Lärm sowie Staub in den Keller verbannen und die Raumluft nicht durch Abluft eines Staubsaugers belastet wird.

Die Entwicklung von Kleinmotor und Propeller bzw. Ventilator-Gebläse statt großer Kompressoren bzw. Kolbenpumpensysteme ermöglichte ab ca. 1910 die stetige Verkleinerung der Apparate ohne große Einbuße an Saugkraft. Bei den neuen Kleingeräten erzeugte der mittels Elektromotor betriebene Propeller oder Ventilator einen Unterdruck. Eines der ersten Geräte von AEG, bei dem Motor, Gebläse und Staubbehälter auf einem fahrbaren Untersatz montiert waren, war noch groß wie eine Mülltonne; 1913 folgten leichtere Staubsauger.⁴ Während im Ersten Weltkrieg Weiterentwicklung und Verbreitung pausierten, verbesserte sich ab 1920 das Angebot an Staubsaugern in Bezug auf anbietende Firmen und Formgebung der Geräte. Die Preise waren hoch, unter anderem aufgrund der noch teuren Motoren. Um Geräte attraktiver zu machen, wurde daher die Strategie der Diversifikation verfolgt – nicht nur ein Staubsauger, sondern ein Universalgerät wurde verkauft. Zur Saugfunktion kam die Nutzung der Blasfunktion. Die Anschaffung sollte sich vielfach auszahlen, der elektrische Helfer diverse Tätigkeiten erleichtern.

Der Handstaubsauger Vosta – eine Abkürzung für Volksstaubsauger – von 1936–1939 hat wie alle frühen Geräte einen Staubsack aus Textil, der geleert, gereinigt und nicht wie die späteren Papierstaubsäcke ausgetauscht wird (Inv.Nr. 77304/1). Der Werbeprospekt spricht von einem Universalgerät und führt neben dem Staubsaugen das Ausblasen, Trocknen und Zerstäuben an. Für die Blasfunktion ist der Staubbeutel samt Kappe vom Gerät zu entfernen und das kurze Saugrohr auf den Ausblasstutzen zu stecken. Damit kann nun etwa aus Klavieren der Staub weggeblasen oder es können Bettfedern gelockert und gereinigt werden. Letzteres wird anschaulich in Bild und Schrift dargelegt: „Man trennt zunächst ein Stückchen vom Inlett auf, sodaß die Öffnung des Rohres hineinpaßt und bindet das Inlett um das Rohr. Durch das Blasen werden die Federn aufgewirbelt, bezw. gelockert, wobei sich der Staub gleichzeitig an das Inlett setzt. Dieser wird wie folgt entfernt: Nachdem man die Naht wieder geschlossen, Staubbeutel, sowie Kappe wieder angebracht hat, verwende man den Apparat wieder als Staubsauger, indem man jetzt Rohr 1, an welchem die Polster-Düse befestigt ist, an der Saugöffnung anbringt. Nun kann das Inlett vom Schmutz befreit werden.“ Das Nutzungsbeispiel zeigt die Ambivalenz dessen auf, was jeweils als Hygienestandard gilt. Ein Staubsauger wurde als grundlegendes Mittel gesehen, das der Reinigung dient, wo immer möglich. Heutzutage könnte ein Rohr, durch das Staub angesaugt wurde, nicht gleichzeitig das Rohr sein, durch das Staubsaugerabluf in Bettfedern geblasen wird, eine Arbeit,



STAUBSAUGER VOSTA UND
WERBEBLATT
Mauz & Pfeiffer Elektro-
Apparatebau KG, 1936–1939
Inv.Nr. 77304/1



Univerfalgerät

DAS WUNDER DEUTSCHER TECHNIK



Das Prüfzeichen des
Verbandes Deutscher
Elektrotechniker ver-
bürgt unbedingte Sicherheit



Das Sonnenzeichen vom
Reichsbund Deutscher
Hausfrauen verbürgt Qua-
lität und Preiswürdigkeit



**Klein - Leicht
Handlich
Formenschön
Saugt und bläst**

Leichte Bedienung und
Umstellung nach besonderer



Zubehörteile:

- 1 kurzes Rohr - 1 langes
- Rohr - 1 gebogenes Rohr
- 1 Fugendüse - 1 kleine Düse
- 1 Gelenkdüse - 1 Filzschuh
- 1 ovale Bürste - ca. 5 m Kabel
- 1 Vergaser - 1 Dose Vostal

im Preise enthalten laut Preisliste



**Der Apparat
kann verwendet werden**

- Zum Haartrocknen
- Zur Luftverbesserung
- Zum Desinfizieren
- Zum Federieren der Betten
- und zum Nachpolieren
- eingewachsener Flächen

VOSTA

hat Universal-Motor für Gleich- und Wechselstrom
Isoliergehäuse und Gummi-Lagerung des Motors,
daher Körperschlusssicher - Außergewöhnlich ruhigen
Gang - Eingebauten Radiostörschutz - Erstaunlich
hohe Saugkraft (750 mm) - Sehr geringen Strom-
verbrauch (ca. 5 Pfg. pro Arbeitsstunde) - 1 Jahr
schriftliche Garantie

HAUPTGESCHÄFTSSTELLE
HELMUT SEIDEL, WIEN VIII
Albertgasse 30





die sich inzwischen erübrigt hat. In noch stärkerer Weise gilt dies für das Zubehör Haarföhn, der zu dieser Zeit als Heißluftdusche bezeichnet wurde. Das zylinderartige Gehäuse, in dem sich das Heizelement befindet, wird auf das Rohr der Ausblasöffnung gesteckt und sein Kabel mit dem Staubsauger verbunden. Das Heizelement des Föhns erwärmt nunmehr den vom Motor erzeugten Luftstrom. Mit dem gleichen Gerät staubsaugen und blasen zu können, war bis in die 1950er-Jahre ein Standardangebot der Staubsaugerhersteller. Dazu gehörten neben dem Föhn die Trocken- und Nasszerstäuber, die ebenfalls an die Ausblasöffnung aufgesteckt wurden. In das Gehäuse des Trockenzerstäubers kommt z. B. ein Mottenmittel. Wird der Staubsauger eingeschaltet, kann mit der ausströmenden Luft das Mottenmittel auf die

Kleidung einwirken. Zur Luftverbesserung wird ein Schwämmchen oder Wattebausch mit der gewünschten Flüssigkeit, z. B. Fichtennadelöl oder Parfüm, getränkt und in den Zerstäuber gegeben, zum Desinfizieren ein Mittel wie Kampfer oder Globol verwendet. Der Nasszerstäuber besteht aus einer Glasflasche, auf die der Zerstäuberkopf aufgeschraubt ist. In die Flasche wird ein flüssiges Mittel zum Desinfizieren, Polieren etc. gefüllt. Durch den Luftstrom des Staubsaugers wird das flüssige Mittel fein versprüht.

Nach dem Zweiten Weltkrieg, in dem die Produktion von Staubsaugern – wie generell von elektrischen Haushaltsgeräten – zugunsten kriegswirtschaftlich relevanter Güter eingestellt worden war, wurden die Modelle der 1930er-Jahre weitergeführt, was Konstruktion, Leistung bis maximal 400 Watt, Formgebung, Materialien – überwiegend Metall – und multifunktionale Ausstattung betraf. Der Handstaubsauger Arielly 1945–1955 hat wie gehabt einen wiederzuverwendenden Staubsack aus imprägniertem Textil, der nur geleert und trocken gereinigt wird (Inv.Nr. 56680/1). Das Zubehör ist umfangreich. Es gibt sogar eine Tasche, die wie eine Schürze getragen wird, um die Teile parat zu haben. Mit einer Bodenpolierbürste kann gleichzeitig poliert und gesaugt werden. Ein Tragegurt erlaubt, das Gerät über die Schulter zu hängen. Und mit Saugschlauch sowie einem am Gerät zu montierenden Schlitten verwandelt sich der Hand- zum Bodenstaubsauger. In der Gebrauchsanweisung wird als Anwendungsbeispiel für die Blasfunktion nach wie vor das Auflockern, Entstauben und Umfüllen von Bettfedern beschrieben. Um diese zu nutzen, stehen außerdem ein Föhn samt Trockenhaube und ein Nasszerstäuber in zwei Größen zur Verfügung. Mit dem kleinen Nasszerstäuber können flüssige Riechstoffe zur Luftverbesserung wie Perolin oder Eau de Cologne, Desinfektionsmittel und Insektenverteilungsmittel wie Flit oder DDT, Reinigungsmittel für Teppiche, Wasser zum Wäscheinfeuchten sowie verdünnte Farben und Lacke versprüht werden. Der große Zerstäuber soll zum Spritzen von Kalk, Wandfarbe und Obstbäumen geeignet sein. Zum Föhneinsatz rät die Gebrauchsanweisung zu folgender Vorgangsweise: „Staubsaugerhülle und Staubsack von Staub reinigen. (Besser ist es, für Fön und Trockenhaube einen reinen Filtersack zu verwenden).“ Der Idee der Vielseitigkeit folgend, wird angeregt, mit dem Föhn auch kleine Wäschestücke, Fotoabzüge usw. zu trocknen. Er kann zudem um eine Trockenhaube ergänzt werden: „Der an die Ausblasöffnung angeschlossene Fön wird mit dem kurzen Rohr verlängert, an welches die Trockenhaube angesteckt wird. Der so mit der Trockenhaube ausgestattete Staubsauger wird nun mittels eines speziellen Ständers in eine für das Haartrocknen bequeme – etwas schräge – Lage gebracht, auf einen Tisch gestellt und eingeschaltet.“

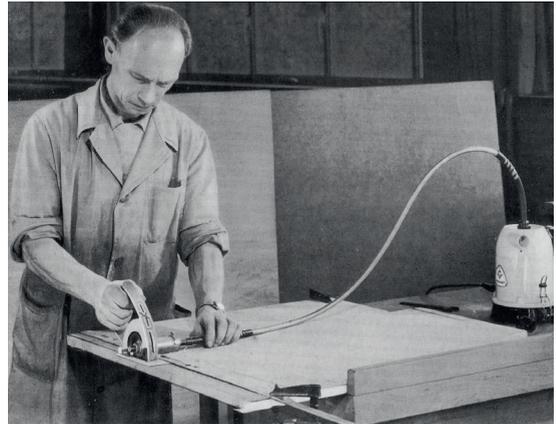
„Bewundernswert, was in Ihm steckt ...“, titelt die Gebrauchsanweisung des Staubsaugers Electro Baby von 1957 (Inv.Nr. 95892). Dazu zeigt das Cover ein Kleinkind, das krabbelt, sich aufrichtet und steht. Es folgt die Erklärung der Parallele zwischen Kind und Staubsauger: „Bewundernswert, welche Energie, welche Fähigkeiten in einem kleinen Menschenkind schon stecken, was es alles kann und wie es seine Umgebung beherrscht. Unser Electro-Baby ist nur dem Namen nach ein Baby, in dem aber auch eine Fülle von Fähigkeiten und Energie steckt. Electro-Baby ist ein Helfer; er herrscht nicht – er dient, Ihnen und Ihrem Reich.“ Der Einsatz als wandlungsfähiger Staubsauger, Bohnergerät, Haartrockner, Zerstäuber und Schädlingsbekämpfungsgerät wird in Bild und Schrift dargelegt. Als Staubsauger ist die Form vielgestaltig, um sich praktisch dem jeweiligen Entstaubungsvorhaben anzupassen. So kann die Länge durch die Anzahl der verbundenen Rohre und der Sitz des Motors gewählt werden, entweder bodennah vor der Düse oder oben beim Handgriff, um ohne Bücken unter niedrige Möbel zu gelangen. Während auf den Fotos immer eine Frau die Bedienung des Gerätes demonstriert, ist das Saugen des Autos Männersache.

Der Trockenzerstäuber wird am Beispiel des Einmottens erläutert. Bei der Verwendung des Nasszerstäubers wird neben der Insektenbekämpfung die Pflege von Fußböden und Möbeln vorgeschlagen, wobei das Versprühen der entsprechenden Pflegemittel nur der erste Schritt ist. Zum anschließenden Bohnern wird ein Staubsauger zusammengesetzt und statt einer Düse der Bohnermopp aufgesteckt. Die Handhabung sei – wie alle Arbeit mit dem Gerät – kinderleicht, mühelos und schnell. „Der staubsaugende Bohnermopp reinigt den Fußboden und poliert ihn gleichzeitig auf Hochglanz. Sie können Ihrer Wohnung diesen letzten Schliff sogar im Abendkleid geben, wenn die Gäste schon vor der Tür stehen. Denn Electro-Baby arbeitet nicht nur schnell und gründlich, sondern auch sauber.“ Zum Einsatz des Föhns gibt die Gebrauchsanweisung wieder einen Reinlichkeitstipp: „Es empfiehlt sich, vor Gebrauch des Electro-Baby als Heißluftdusche den Motorkopf ohne Staubbeutel einzuschalten, um somit evtl. Staubrückstände zu entfernen.“ Der Föhn kann ebenso als Standgerät montiert werden, um beim Haartrocknen oder bei der ebenfalls vorgeschlagenen Wärmebehandlung gegen rheumatische Beschwerden sitzen zu können. Auf den Abstellfuß werden je nach gewünschter Höhe erst Rohre und obenauf der Motor mit dem Föhn aufgesetzt. Fotos verdeutlichen dies: Einmal ist ein niedriges Standgerät auf dem Schrank, einmal ein hohes neben dem Lehnstuhl positioniert. „In sitzender, bequemer Haltung kann so eine intensive Haarpflege betrieben werden und die ausströmende Heißluft kann durch leichte Kopfbewegung überall einwirken.“

Der Alleskönner

Die Idee des multifunktionalen Universalgerätes findet ihren bei weitem vielseitigsten Ausdruck im Haushaltsgerät Electro-As Piccolo aus den Jahren 1960–1965 (Inv.Nr. 31845/1,3,6,16,28 und 60819). Der Motorblock ist eine eigenständige Antriebseinheit, an die unterschiedliches Zubehör angeschlossen werden kann: nicht allein Staubsauger, Bohner-, Schmirgel-, Polier-, Sprüh- und Shampooiergerät, sondern ebenso Küchenmaschine (Standmixer, Schneid- und Raspelgerät, Entsafter und Kaffeemühle) und das Werkzeugset „Mach es selbst“. Die umfangreiche Gebrauchsanweisung samt Rezeptteil mit dem Titel „Piccolo hilft der Hausfrau“ argumentiert ökonomisch: „Gerade als Hausfrau braucht man so dringend elektrische Haushalts- und Küchenmaschinen, aber sie kosten leider noch immer sehr viel Geld. Und warum? Weil jedes Gerät seinen eigenen Motor braucht. Das macht die Sache natürlich teuer. Aus dieser Erkenntnis entstand die Piccolo-Idee. An einen qualitativ hochwertigen Motor können die verschiedensten Haus- und Küchengeräte angeschlossen werden, [...] kurz: durch einen einzigen Motor wird praktisch die Vollmotorisierung der Hausarbeit erreicht. Das Piccolo-Haushaltsgerät, in seiner Vielseitigkeit voll ausgenutzt, ist ein *wahrer Helfer für jede Hausfrau!*“⁵

Der Motorblock ist als Stand- und tragbares Handgerät konzipiert. Auf einem Standring ruhend steht er auf dem Tisch, sodass das Küchenmaschinen- bzw. Werkzeugzubehör an der Anschlussstelle oben eingerastet werden kann. Am Griff gehalten, ist das Gerät mobil für den Einsatz als Staubsauger oder Sprühgerät. Zum Staubsaugen wird über die Anschlussstelle des Motorblocks der Staubbehälter aufgesetzt, an den Saugrohr und Düsen aufgesteckt werden; auf der anderen Seite wird am Motorblock das Griffrohr montiert. Für das Bohnern bleibt der Staubbehälter, doch das Anstecken des Zubehörs erfolgt umgekehrt: An den Staubbehälter kommt das Griffrohr und an den Motorblock die Bohnerbürste. Von der Bohnerbürste kann der Borstenaufsatz entfernt und durch Polier- und Schmirgelscheiben ausgetauscht werden. Um sprühen zu können, ist der Glasbehälter mit Zerstäuber am Luftaustrittsstutzen des Motorblocks zu befestigen. Die Spritzarmatur kann um einen Shampooieraufsatz ergänzt werden. Bei den Küchenmaschinenteilen haben Standmixer und Kaffeemühle einen gemeinsamen Schraubsockel mit Messerkreuz, der zusammen mit dem Mixglas oder Kaffeemahlbehälter an der Anschlussstelle arretiert wird. Zum Entsaften oder zum Schneiden und Raspeln wird ein Getriebe samt Gehäuse in die Anschlussstelle gesetzt. Je nach dem gewünschten Zweck wird im Gehäuse die Zentrifugentrommel samt Raspelscheibe oder eine der Zerkleinerungsscheiben fixiert.



UNIVERSALGERÄT PICCOLO
UND GEBRAUCHSANWEISUNG
Electro-AS GmbH, 1960-1965
Inv.Nr. 31845/1, 3, 6, 16, 28
und 60819



In der Gebrauchsanweisung werden alle Bestandteile und Anwendungsoptionen detailliert beschrieben und bildhaft vorgeführt. Vom Motor ist das Innenleben zu sehen, alle Teile werden benannt und Ausstattungen wie Überstrom-Schutzschalter, Breitbandentstörer und Nylonkupplung als

Vorzüge beworben. Für jede Einsatzmöglichkeit präsentiert eine Frau in einer Fotostrecke samt erklärendem Text die Schritte der Handhabung. Dies wird ergänzt durch Konstruktionszeichnungen wichtiger Elemente – wie Messerkreuz, Getriebe, Zentrifuge oder Bohnerkopf – und durch Explosionszeichnungen, welche die Reihenfolge der Zusammensetzung der jeweiligen Teile darlegen.

Die Ausführungen werden von Versprechungen begleitet wie: „Jetzt können Sie in einer Minute die Fläche bohnen, für die Sie sonst 15 Minuten benötigen. Ist das nicht eine große Hilfe für Sie?“⁶ Neben den Fotos, die die Frau als einzige Nutzerin ausweisen, spricht auch der Text dezidiert die Hausfrau an, die zum Wohle der Familie entlastet werde. „Piccolo ist das Kennzeichen der modernen Küche, mit dem Sie alles spielend leicht, schnell und sauber erledigen, mit dem Sie manche Gerichte bereiten, an die Sie bei Ihren normalen Küchengeräten gar nicht denken können, und das Ergebnis: Appetitanregende Speisen, neue Gerichte, eine Bereicherung des Speisezettels bei allen Gelegenheiten. Piccolo ist aber auch das Kennzeichen der modernen Frau. Sie weiß, daß sie die Zeit, die sie durch den Piccolo erspart, für die Familie und insbesondere für die Kinder viel besser anwenden kann als bei der Küchenarbeit.“⁷ Die Hausfrau wird angehalten, auf die gesunde Ernährung ihrer Familie zu achten. Gemüse und Rohkost werden zu „unentbehrlichen Bestandteilen jeder Mahlzeit“ erklärt, die anzubieten ihr nun schnell und leicht gemacht wird. Dieselbe Argumentation erfährt der Frischsaft. „Die moderne Ernährungsphysiologie gelangt immer mehr zu der Erkenntnis, daß Frischsäfte dem menschlichen Organismus die zur Gesunderhaltung und Erhöhung der Leistungskraft erforderlichen Wirkstoffe geben. [...] Nur wenige Handgriffe, und wir haben eine Frischsaftzentrifuge, die durch die feste Verbindung der aus hochwertigem Stahl hergestellten Reißscheibe mit der Trommel überzeugend einfach in der Handhabung und besonders ergiebig in der Auswertung des Füllgutes ist, denn die hohe Umdrehungszahl des Piccolo-Haushaltsmotors sorgt für eine weitestgehende Entsaftung von Obst und Gemüse.“⁸

Breiten Raum nehmen ferner indirekte Belehrungen ein, etwa in Form von vorausgesetzten Hygienekenntnissen. „Moderne Hausfrauen wissen, daß der Staub nicht nur eine der größten Belästigungen für uns ist, unser ästhetisches Gefühl verletzt und die Hausfrau immer wieder zur Reinigung der Wohnung zwingt, sondern daß er auch eine Gefährdung der Gesundheit bedeutet. Der Besen, der nur den Staub aufwirbelt, damit er sich an anderen Stellen niederschlägt, ist ein längst überholtes Instrument, an dessen Stelle der Piccolo als Universal-Reinigungsgerät, das den Staub aufsaugt, getreten ist.“⁹

Bei der Funktion als Küchenmaschine wird der Unterschied zu den als überholt abgewerteten nicht-elektrischen Küchengeräten auch visuell vor Augen geführt. In einer Gegenüberstellung sind auf einem Foto diverse manuell zu handhabende Küchengeräte versammelt, auf dem zweiten stehen einsam nur drei Teile: der Standmixer auf dem Motorblock, der kleine Kaffeebehälter und der Entsafter- bzw. Schnetzelaufsatz. Dazu ist in alter Frakturschrift „Einst“ und in moderner, gerader Schrift „Jetzt“ zu lesen. „Jedes Gerät und viele Schüsseln und Teller mußten Sie heranholen und nach der Benutzung wieder reinigen und wegstellen – das war es ja, was neben der langwierigen Küchenarbeit so viel Zeit und Mühe kostete. Und nun sehen Sie den überzeugend einfachen Piccolo, der sich mit wenigen Handgriffen von der Küchenmaschine auf das Schnitzelgerät, die Frischsaftzentrifuge oder auf die Kaffeemühle umstellen läßt.“¹⁰ Die Behauptung, dass mit einer Küchenmaschine weniger Handgriffe nötig seien, wird von Nutzerinnen nur teilweise geteilt, wie einige im Buch angeführte Gebrauchsgeschichten zeigen.

Das als Elektro-Werkzeug angepriesene Sonderzubehör „Mach es selbst“ wird entsprechend der dominierenden Geschlechterordnung nicht an die Frau adressiert (Inv.Nr. 60819). „Während der Piccolo mit seinen vielen Zubehörteilen in erster Linie der Hausfrau bei ihrer Arbeit hilft, wenden wir uns mit dem Sonderzubehör Piccolo Elektro-Werkzeug ‚Mach es selbst!‘ an den Hausherrn und die älteren Söhne, denn hier handelt es sich um ein Gerät, das für die Ausführung von handwerklichen und Bastelarbeiten bestimmt ist, Arbeiten, die aus Freude und aus Zweckmäßigkeitgründen selbst ausgeführt werden.“¹¹ Die Fotostrecke, die den Einsatz von Säge, Bohrer und Schleifgerät demonstriert, zeigt nun handwerkende Männer.

Die Verwendung eines gemeinsamen Motorblocks, einmal in der Küche, ein anderes Mal für Arbeiten, die mit Schmutz verbunden sind wie Staubsaugen oder Sägen, oder bei denen mit giftigen Substanzen wie Schädlingsvernichtungsmitteln hantiert wird, erscheint aus gegenwärtiger Sicht als hygienisch und gesundheitlich fragwürdige Praxis. Heute ist außerdem das ökonomische Argument des teuren Motors obsolet. Auf dem Weg zum technisierten Haushalt wurde die multifunktionale Nutzung von Motoren, aber auch Wärmequellen so lange als besonderer Vorzug gepriesen, wie Haushaltsgeräte noch keine einschneidende Verbilligung erfahren hatten. In den 1960er-Jahren beginnen Universalgeräte zugunsten von ausdifferenzierten Apparaten zu verschwinden – mit Ausnahme jener, die sich auf einen eingegrenzten Einsatzbereich beschränken: allein auf die Speisebereitung im Fall der Küchenmaschine oder auf die Körperpflege im Falle von All-in-one-Geräten zum Rasieren, Epilieren und Massieren.

„Stunden werden zu Minuten, Minuten zu Sekunden...“

Die Entwicklung der Küchenmaschine begann, als um 1900 erste teure, relativ große Haushaltsmotoren auf den Markt kamen, an die Zusatzgeräte angeschlossen werden konnten. Noch bis in die 1930er-Jahre wurden solche eigenständige Antriebseinheiten für den Haushalt angeboten, etwa der Haushaltsmotor Protos der Siemens-Schuckert-Werke von 1931 (Inv.Nr. 445). Auch die gesondert zu erwerbenden Aufsatzgeräte – wie Fleischwolf (Inv.Nr. 446), Kaffeemühle, Saftpresse, Rühr-, Passier- und Schneidemaschine – waren noch voluminös. Der Weg zur multifunktionalen Küchenmaschine war jedoch eröffnet. Motor und Getriebe wanderten in ein kompaktes, standfestes Gehäuse mit praktischen Anschlussstellen für eine Bandbreite an Zubehör. Die meisten Küchengeräte, die dem Bearbeiten von Lebensmitteln dienten, hatten bereits vor der Elektrifizierung eine Mechanisierung erfahren. Mühlen, die mittels einer Kurbel betrieben wurden, waren bereits jahrhundertlang in Haushalten anzutreffen. Im 19. Jahrhundert führte die Idee, Arbeitsschritte zu technisieren und insbesondere die Bewegungen der Hand in mechanische Drehbewegungen zu übersetzen, zu einer Vielzahl an Erfindungen.¹² Das kraftaufwändige Rühren und Schlagen mit dem Schneebesens oder dem Butterfass konnte durch eine weniger anstrengende, mit Handkurbel betriebene Drehmechanik abgelöst werden. Dasselbe gilt für Faschier- und Schneidemaschinen oder Passiergeräte. Elektromotoren machten den Antrieb schließlich gänzlich mühelos. Einmalig für die Elektrifizierung von Küchengeräten war daher weniger die grundlegende Funktionsweise als vielmehr die Option der neuen Energiequelle, Kraft zu sparen und dabei zwei Wege gehen zu können, den Motor als multifunktionalen Antrieb einzusetzen oder jeder Anwendung einen eigenen Motor zu geben.

Ihren Siegeszug traten Küchenmaschinen in den 1950er-Jahren an, als sie zusammen mit einzelnen Mixern zum Inbegriff rationalisierter Arbeit gemacht wurden. Sie hatten nicht allein die Funktion erschwinglicher Einstiegsgeräte in die zeit- und kräftesparende Haushaltstechnisierung, sondern wurden zu Wundermaschinen stilisiert, die Modernität und Fortschrittlichkeit zu demonstrieren vermochten.¹³ Ihre Rolle beschränkte sich nicht darauf, allein das arbeits- und kraftaufwändige Rühren und Zerkleinern zu erleichtern. Mit dem Versprechen müheloser, bequemer Bedienung der Maschine war die Vorstellung verknüpft, dass das Kochen auf diese Weise zum Vergnügen, fast eine Nichtarbeit werde. Dieses vermeintliche Verschwinden der Hausarbeit bedingte allerdings nicht das



KÜCHENMOTOR PROTOS
 Österreichische Siemens-
 Schuckert-Werke, 1931
 Inv.Nr. 445

FLEISCHWOLF
 Alexanderwerk, 1931
 Inv.Nr. 446

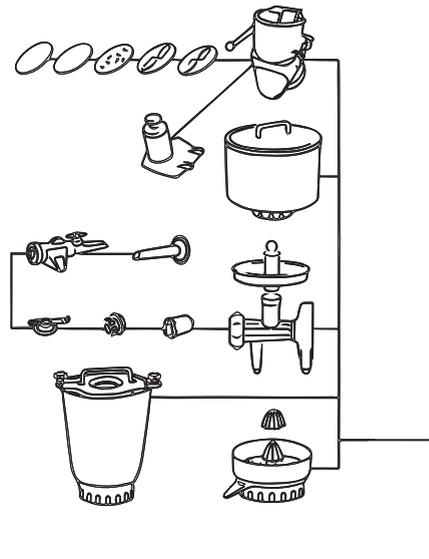


Verschwinden der Hausfrau als für den Haushalt Zuständige. Den Geist der Fortschrittlichkeit konnten Küchenmaschinen auch symbolisieren, da sie den neuen Maximen einer als „schnellebig“ bezeichneten Lebenshaltung genauso zu entsprechen schienen wie den Ideen einer gesundheitsbewussten Ernährungsweise. Durchgängig betonten die Hersteller, wie wichtig der Verzehr von Obst und Gemüse und wie hilfreich die Küchenmaschine zum Bereiten von Rohkost, Säften und Gemüsespeisen sei. Außerdem korrespondierte die Küchenmaschine mit der massenhaften Verbreitung von Kühlschränken ab den 1960er-Jahren und der damit eingeleiteten Wende der Esskultur hin zum Kühlen: Gemeinsam erlaubten sie die schnelle Bereitung der trendigen Mixgetränke und Kaltschalen.

„Stunden werden zu Minuten, Minuten zu Sekunden für die Hausfrau, den Junggesellen, den Küchenchef [...] Wir sparen Zeit, und darum können wir es uns leisten, Speisen zu bereiten, die wir bisher peinlich mieden, weil uns unser Tageslauf den Zeitaufwand nicht gestattete“¹⁴, heißt es im „Buch vom Starmix“ zur Küchenmaschine Electrostar Starmix aus den

StarMix

»STAMMBAUM«



KÜCHENMASCHINE STARMIX
Electrostar-GmbH, 1950–1959
Inv.Nr. 99993

„DAS BUCH VOM STARMIX“
Electrostar-GmbH, 1951
Inv.Nr. 99993

1950er-Jahren (Inv.Nr. 99993). Wie bei der Einführung neuer Geräte üblich, werden die weit verbreiteten mechanischen Geräte diskreditiert und wird die Überlegenheit der elektrifizierten Maschine betont. Zum Mixen und Pürieren im Standmixer ist zu lesen: „Was uns am Starmix immer wieder von neuem überrascht, ist die einfache Konstruktion. Sie löst in genialer Weise nahezu alle Probleme der Zerkleinerung. Keine engen Kanäle und

Windungen, keine Schnecke und Zahnräder hemmen den Gang der Dinge. Die wenigen Teile sind leicht zugänglich und lassen einen freien Blick auf das Geschehen zu, das sich dort im hygienischen hitzebeständigen Glasbecher in wenigen Sekunden vollzieht.“¹⁵ Und weiter: „die Starmix-Bauweise entspricht in keiner Weise den traditionellen Konstruktionen seiner Vorfahren, der handbetriebenen Küchenmaschinen. [...] Vergleichen wir das kleine Messerkreuz am Boden des Glasbehälters mit einer Schiffschraube, die den Stahlkoloß durch die Meere jagt. Hinter einem solchen Schiff entsteht ein gewaltiger Sog, in dessen Kraftfeldern alles mit in die Tiefe gerissen wird, was an der Oberfläche schwimmt. Dieselben Beobachtungen können wir beim Starmix machen, den wir mit Wasser gefüllt haben: der Electrostar-Universalmotor im Starmix-Unterteil treibt über eine ebenso einfache wie sinnreiche Kupplung das Messerkreuz am Boden des Bechers und verleiht ihm eine ungeheure Geschwindigkeit, nämlich 14 000 Umdrehungen in jeder Minute. Durch diese hohe Geschwindigkeit entsteht ein starker Sog, durch dessen Kraft alle an der Oberfläche befindlichen Teile nach unten zum Zentrum, also in den Bereich der scharfen Messer aus gehärtetem, nicht rostendem Stahl, gezogen werden. Das Wirken der Kräfte wird auch an der Oberfläche sichtbar: Durch das ständige Nachströmen von Wasser entsteht an der Oberfläche ein ‚Trichter‘.“¹⁶ Beim Fleischwolf wurde jedoch auf die altbewährte Konstruktion manueller Geräte aus Eisen zurückgegriffen, wie dies alle Hersteller von Küchenmaschinen dieser Zeit taten. „Es gibt Geräte in der Küche, die sich von alters her so gut eingeführt und bewährt haben, daß wir auch in der modernen Starmix-Küche nicht auf sie verzichten wollen. Zu jenen beliebten und jeder Hausfrau vertrauten Geräten gehört auch der Fleischwolf“.¹⁷ Wie beim manuellen Fleischwolf können an das Gehäuse mit Förderschnecke diverse Vorsätze der Firma Jupiter angeschlossen werden: zum Pressen von Beeren, zum Reiben von Nüssen etc., zum Herstellen von Spritzgebäck, Formen von Nudeln oder Stopfen von Würsten.

Die multifunktionale Küchenmaschine hat zwar die Lebensmittelbearbeitung im Fokus, doch nennt die Publikation unter der Überschrift „Seitensprünge mit dem Starmix“ weitere Einsatzmöglichkeiten. „Der Gedanke, kosmetische Experimente mit dem Starmix zu machen, wäre Ihnen sicher auch mit der Zeit selbst gekommen, wie Sie im Laufe der Jahre noch so vieles andere ausklügeln werden, was nicht in diesem Buch steht. Aber da wir gerade eine Reihe hübscher und bewährter Rezepte für Gesichtsmasken und andere Kosmetika zur Hand haben, können wir Ihnen daran zeigen, wie hilfreich Ihnen der Starmix auch in einem Stündchen ‚Schönheitspflege‘ zur Seite steht.“¹⁸



„DAS BUCH VOM STARMIX“
Electrostar-GmbH, 1951
Inv.Nr. 99993

Das „Buch vom Starmix“ umfasst neben der detaillierten, reich illustrierten Gebrauchsanweisung samt Erklärungen zur Funktionsweise auch grundsätzliche Darlegungen zu Ernährungsweisen und einen umfangreichen Rezeptteil. Dies ist häufig bei Küchenmaschinen anzutreffen. Auf den Fotos, die den Gebrauch jedes Zubehörs demonstrieren, sind wie üblich nur Frauen zu sehen. Einmalig ist jedoch die Darstellung der vielfältig konzipierten Geräte als „Stammbaum“. Der Motorblock bildet quasi den Stamm und die Zubehörteile die sich verzweigenden Äste, wobei angedeutet wird, dass neue Zweige hinzukommen können. Mit dem Rekurs auf die Idee des Stammbaums sollte das Konzept des Multifunktionalen dauerhaft begründet und mit Stolz auf die Bandbreite geblickt werden können. Je mehr eine Maschine kann, umso umfassender nimmt sie laut Werbeversprechen Arbeit ab. Die dargelegte Angebotspalette umfasst einen Standmixer mit Messerkreuz zum Zerkleinern und einen Sechskantwirlbler zum Mischen, ein Rühr- und Knetwerk, ein Zerkleinerungsgerät, einen Schälaufsatz, eine Zitruspresse, einen Zentrifugenentsafter, einen Fleischwolf mit diversen Vorsätzen, ein Eisrührgerät, eine Milchzentrifuge und einen Sahnebläser. Zum Mixen stehen neben dem üblichen Becher aus hitzebeständigem Glas verschieden große Alubecher und ein Heizbecher, der den Inhalt erwärmt, zur Verfügung. Die Eismaschine beschränkt

sich auf das Rühren; um Kälte zu erzeugen, muss der Behälter mit der Speiseeismasse von zerkleinerten Eisstücken, gemischt mit Salz, umschlossen werden. Für bäuerliche Haushalte und gewerbliche Zwecke gedacht sind die Milchzentrifuge, mit der Rahm von der Magermilch geschieden wird, und der Sahnebläser, um größere Mengen Schlagsahne oder Eischnee herzustellen, die durch die intensive Luftanreicherung ergiebiger und äußerst standfest werden. Denn der von einem Gebläse erzeugte Luftstrom wird durch feine Düsen in die flüssige Masse gepresst.

Der Motorblock war in verschiedenen Versionen erhältlich, mit einer Leistung von 420 (blaues Markenschild) oder 500 Watt (rotes Markenschild), mit nur einer Antriebsstelle für das Zubehör oder mit zwei Antriebsstellen, einer schnell und einer langsam laufenden. Neben zwei Geschwindigkeitsstufen gibt es eine Momentschaltung für Betriebszeiten von wenigen Sekunden. Das Getriebe reguliert die Umdrehungsgeschwindigkeit des Elektromotors, die hohe Drehzahl wird für Zubehör wie das Rührwerk auf die für den jeweiligen Betrieb notwendige reduziert.

Auffällig an der Küchenmaschine ist das Design, das einen technoiden Charakter ausstrahlt. Das Zerkleinerungsgerät lässt eine Roboterfigur mit aufgerissenem Mund assoziieren. Das Rührwerk hat ein aus heutiger Sicht „spaciges“ Aussehen, wie der ehemalige Besitzer des Gerätes anmerkt. Eben wegen dieser Form, die ihn an das ab den 1960er-Jahren entwickelte Raumschiff Sojus erinnerte, hat er 2011 das 1950er-Jahre-Gerät erworben. Aufgrund dieser Ästhetik war die Maschine, die er regelmäßig genutzt hat, prominent in seiner Küche aufgestellt, sodass Gäste sie bemerken und von ihr beeindruckt sein konnten.

In den späten 1950er-Jahren kam es zunehmend zu einem Materialwechsel. Kunststoff löste Metall und Glas ab. Die Küchenmaschine Bauknecht Trifix aus der Zeit 1959–1961 besitzt bereits ein Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff statt emailliertem oder verchromtem Metall (Inv.Nr. 52395/1). Der Mixbehälter ist nach wie vor aus hitzebeständigem Glas. Bei grundsätzlich ähnlicher Ausstattung versuchte jeder Hersteller etwas Spezifisches anzubieten. Bei dieser Küchenmaschine ist am Motorblock eine Ablaufrinne angebracht, sodass der Mixbecher zum Entleeren nicht abgenommen werden muss, sondern der Inhalt abfließen kann, wenn der Auslaufhahn entriegelt wird. An Zubehör, das bei den verschiedenen Herstellern etwas variieren konnte, gab es statt Sahnebläser und Milchzentrifuge nun eine Art Handmixer. Das als Rührschwinger bezeichnete Gerät besteht aus einem Getriebeaufsatz, an den sich ein biegsamer Metallschlauch anschließt; an dessen Ende sind die Rührbesen mit Handgriff angebracht. Der Werbefolder preist das Zubehör in bekannter Weise an: „Was sich

KÜCHENMASCHINE TRIFIX UND
WERBEPROSPEKT
Bauknecht GmbH, 1959–1961
Inv.Nr. 52395/1



viele glückliche Trifix-Besitzerinnen insgeheim noch wünschten, wurde Wirklichkeit: Man kann mit Hilfe der Trifix jetzt auch rühren und schlagen. Die Bauknecht-Konstrukteure schufen etwas ganz Neuartiges ... den Rührschwinger [...]. Dank seiner biegsamen Welle können Sie in jeder Schüssel, in jedem Topf oder gar im tiefen Teller nunmehr mühelos den Teig für Pfannkuchen, Biskuits, Waffeln oder Omeletts bereiten. [...] In Sekundenschnelle schlägt der Rührschwinger Schlagsahne und Eiweiß steif.“ Werbefolder und Gebrauchsanweisung zeigen Frauen, die beglückt sind, über eine Küchenmaschine zu verfügen – getreu dem jahrzehntelang verwendeten Werbeslogan „Bauknecht weiß, was Frauen wünschen“. Wie schon beschrieben, kommt das Bild einer Hausfrau zum Vorschein, deren Bestreben es ist, rationell und sparsam mit dem Ziel zu arbeiten, die Familie mit gutem und gesundem Essen zu versorgen. „Die Hausfrau ist glücklich – die Familie fühlt sich wohl! [...] Denn neben der reinen Küchenarbeit schließt die Trifix mit Saftzentrifuge, Rohkostraspel oder Zitruspresse alle Arten von Früchten und Gemüsen auf. Die darin enthal-

tenen wertvollen Kräfte, Vitamine, Mineralsalze, Spurenelemente ... alle wichtigen Aufbaustoffe werden dank der Trifix in konzentrierter Form der Ernährung des Menschen, seinem Wohlbefinden und seiner Gesundheit dienstbar gemacht!“

Das Modell Bauknecht A4 von 1955–1969 besitzt nun die für Küchenmaschinen bis heute geläufigste Form (Inv.Nr. 37514/1). Vom Motorblock führt eine Bodenplatte weg, auf die eine große Schüssel arretiert werden kann. Häufig – wie bei diesem Gerät oder jenem von Bosch (Inv.Nr. 39282/1) und Starmix (Inv.Nr. 92295/1) – verfügt die Bodenplatte über eine Antriebsstelle, um etwa ein Rührwerk anzutreiben. Bei anderen Küchenmaschinen, z. B. BBC (Inv.Nr. 29927/1) oder Kenwood (Inv.Nr. 99803), ist die Bodenplatte reine Abstellfläche für die Schüssel, das Rührwerk ist an einem Arm angebracht, der an der Antriebsstelle oben am Motorblock montiert ist und über die Schüssel ragt.

Die Küchenmaschine Bauknecht hat drei Antriebsstellen: auf der Bodenplatte für das Rühr- und Knetwerk, oben auf dem Motorblock für den Standmixer, den Zentrifugenensafter, die Zitruspresse und die Kaffeemühle mit Schlagmesser sowie seitlich am Motorblock für das Zerkleinerungsgerät, die Kaffeemühle mit Mahlwerk, den Doppelrührbesen und den Fleischwolf. Das bei der Trifix-Maschine Rührschwinger genannte Teil heißt hier Doppelschwinger, dient jedoch gleichermaßen dem schnellen Rühren und Schlagen. Er ist aber nun kein Handteil mehr, sondern wird am seitlichen Antrieb des Motorteiles eingerastet.

Die Firma Bauknecht gewann die bereits erwähnte Erna Horn, für die Küchenmaschine eine Publikation zu machen, die neben Kochrezepten eine Bewerbung des Gerätes, eine illustrierte Gebrauchsanweisung und Erläuterungen zur gesunden Ernährung enthält. Das „Bauknecht-Kochbuch“ leitet Erna Horn mit einem Loblied ein: „Die Petroleumlampe wurde durch die Neonleuchte, der Pferdewagen vom Auto überrundet. In der Küche ist es die Küchenmaschine, die das mühselige, langweilige und veraltete, seit Urgroßmutterns Zeiten unveränderte Hantieren überspielt hat. Sie schafft leise summend alles, was vorher gerührt und geknetet, verquirlt und gerieben, passiert und geschnitzelt, geschnitten und geraspelt, gewiegt und gehackt, gemahlen und geschlagen, gepreßt und gesiebt werden mußte. Nach sinnfällig einfachem und bequemem Festmachen der einzelnen Aufsteckteile übernimmt der starke Motor selbständig alle Arbeit und entlastet damit die neuzeitlich eingestellte Hausfrau wesentlich. Er tut es täglich, mehrfach, spielend. [...] Mit Hilfe der Küchenmaschine hebt sich Ihr Wohlbehagen, Ihre Küchenlust, ja auch Ihr ganzer Lebensstandard, denn Sie können nunmehr Speisen auftragen, die bisher viel zu viel Zeit



KÜCHENMASCHINE A4
Bauknecht GmbH, 1955–1969
Inv.Nr. 37514/1

beansprucht oder teure Spezialgeräte vorausgesetzt hätten. Die Küchenmaschine ist für Sie alles: Ihre Hausgehilfin, Ihr Barmixer, Ihr Konditor und Ihr Leibkoch, Ihr Feinkosthändler, Ihre Kinderschwester und Ihr Hausarzt!“¹⁹ In diesem Sinne wird die arbeitserleichternde Rolle der Küchenmaschine mit Belehrungen verknüpft, woraus Speisen jetzt bestehen sollten, welche Qualitäten wünschenswert seien und wie dies zu erreichen wäre. Zum Kapitel über Gemüse und Salate heißt es: „Wir Menschen von heute kochen neuzeitlich und modern und behalten dabei schneeweiße Finger, sogar bei Blaukraut, Karotten und Kohlrabi, denn wir vertrauen unser Gemüse der Bauknecht-Küchenmaschine an. Mit ihrer Hilfe entsprechend zerkleinert und dann nur mit Fett und Bröseln oder mit einer geriebenen Kartoffel zubereitet, schmeckt es rein und gut; viel besser als früher! Und es macht nicht dick, denn Mehl, meine lieben Leser, Mehl gehört nicht zu Gemüse! Hier und da steht es doch dabei, denn dieses Bauknecht-Kochbuch will ja nur anregen und nicht gewaltsam umerziehen. Aber versuchen Sie es wenigstens einmal ohne Mehl und dafür mit vielen Kräuterchen und einem Restchen Rohgemüse.“²⁰ Die schon seit den 1930er-Jahren hochgehaltene Bedeutung einer gesunden Ernährung wird nun mit individuellen Geschmacksvorlieben gekoppelt. Dank der Küchenmaschine könne nun jede und jeder die gewünschte Speise erhalten. „Vom Baby bis zum Greis kann jeder die Obstspeise bekommen, die er

braucht, die ihm schmeckt. Ja, es gibt sogar ganz neue Möglichkeiten, so daß selbst eine dem Neuen abholde Hausfrau plötzlich zu Speisen kommt, die man beinahe als kulinarischen Existenzialismus bezeichnen könnte, wie etwa eine Bananen-Mayonnaise oder einen Senf-Apfel mit Himbeersaft. Daneben aber ist die Küchenmaschine wieder ganz brav und bieder und liefert Gelees und Marmeladen, über die auch Oma entzückt sein wird.“²¹ Außen vor bleibt die Frage, wie viel Arbeit und Zeit gespart wird, wenn zwar Speisen mit der Maschine einfacher bereitet werden können, damit jedoch die Ansprüche steigen und verschiedene Vorlieben zu erfüllen sind; insbesondere da sich diese Ansprüche einseitig an die Frau richten, die als Hausfrau dem Wohl der Familie verpflichtet zu sein hat.

Deutlich formuliert werden außerdem die Maximen einer rationalisierten, technisierten Arbeitsweise, der sich die Hausfrau anzupassen hat. Einerseits soll sie schnell Speisen bereiten können, andererseits bedarf es dazu oft Zutaten, deren Herstellung zusätzlichen Aufwand erfordert, beispielsweise das Reiben von Semmelbröseln, die nicht wie heutzutage gekauft wurden. Also erteilt Erna Horn den Rat, einen Vorrat an diesen häufig verwendeten Zutaten zu produzieren und als sogenannte „Bauknecht-Bar“ bereitzuhalten. Dazu zählt sie je ein Vorratsglas mit geriebenem Käse, Semmelbrösel, Backerbsen, Semmelwürfel, helles und dunkles Röstmehl, gehackte Nüsse oder Mandeln, gehacktes Mischobst und in Salz konserviertes frisches Suppengrün. „Wenn das Kochen losgeht und die Bauknecht-Küchenmaschine zu summen beginnt und alles in kurzen Minuten oder sogar in Sekunden schafft, dann müssen sich auch die benötigten Nebendinge unbedingt diesem Bauknecht-Rhythmus angleichen und im Nu vorhanden sein! Deshalb richtet die kluge Hausfrau eine solche ‚Bauknecht-Bar‘ ein; sie braucht dann nur zuzugreifen, wenn ein Auflauf mit Käse überstreut, ein Fleischteig mit Bröseln eingedickt, eine Schwitze mit bereits angeröstetem Mehl gerührt oder ein Kuchen mit zerkleinerten Backzutaten versehen werden soll.“²²

Im Gegensatz zur Lebensmittel-Bar wendet sich die Nutzung der Küchenmaschine für die Hausbar an den Mann – das einzige Mal im Buch. „Die immer weitere Verbreitung findende ‚Hausbar‘ mit den dazugehörigen Kenntnissen, Cocktails, Flips und sonstige Drinks herzustellen, ist eine recht reizvolle und genießerische Mode. Wer für seine Bauknecht-Küchenmaschine den Mixer und die Zentrifuge besitzt, kann ihr mit Befriedigung frönen und überdies so lange herumprobieren, bis das Hausrezept gefunden ist. [...] Mit einem Bauknecht-Kühlschrank zusammen, der sowohl die vorgekühlten Zutaten wie die notwendigen Eiswürfel liefert, ist das Mixen eine großartige Sache und der Hausherr kann höchstpersönlich seine Künste zeigen.“²³



03

GASKÜHLSCHRANK L 15
Electrolux, 1930-1940
Inv.Nr. 31057



GASHERD
Österreichische Werke
Arsenal, 1920-1930
Inv.Nr. 72391/1



Mühelos und selbsttätig Herd, Kühlschrank, Waschmaschine

Wie wird Arbeit durch den Einsatz von Maschinen – ergänzt um rationell strukturierte Arbeitsabläufe – erleichtert oder gar abgenommen? Was wird jeweils eingespart, Kraft- oder Zeitaufwand? Was bedeutet Zeitgewinn, wenn gleichzeitig neue Anforderungen durch gestiegene Hygiene-Normen, veränderte Bedürfnisse, Esskulturen und Lebensstile entstehen? Was wird mit dem mühelosen Einschalten eines Gerätes mit in Kauf genommen, etwa an Folgen des Energie- und Ressourcenverbrauchs? Herd, Kühlschrank und Waschmaschine gehören heutzutage zur selbstverständlichen Grundausstattung eines Haushalts. Wie entscheidend sie die Hausarbeit verändert, in welcher Weise sie den zuvor benötigten Kraft- und Zeitaufwand reduziert haben, lässt sich nur vor dem Hintergrund eines Haushalts ohne großtechnische Systeme wie Wasser- und Energienetze und globale Versorgungsketten ermessen. Um die Arbeitserleichterungen, die aus dem Einsatz neuer Technik resultierten, herauszustellen und sich von den bislang verwendeten Geräten abzugrenzen, wurden die Bezeichnungen mühelos, bequem und selbsttätig bzw. automatisch als zentrale Werbeargumente bemüht. Das, was mit den Begriffen gemeint war, änderte sich allerdings mit dem jeweils fortschreitenden Technisierungsgrad. So wurden Vorrichtungen und Geräte, die eine Arbeit vereinfachten, aber keineswegs abnahmen, bereits als selbsttätig und mühelos propagiert. Mit den folgenden Technisierungsschritten wurden immer neue Standards dafür gesetzt, was als bequem und automatisch galt. Aus heutiger Sicht, wo es oft nur eines Knopfdrucks bedarf, damit eine Maschine die Arbeit erledigt, erscheinen frühere Anwendungen der Begriffe als „unangemessen“. Doch die Frage ist, ob das, was heute als automatisch gilt, auch in Zukunft so gesehen wird.

Die Entwicklung und Verbreitung von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine war ein langer Prozess. Zum einen waren die technischen Herausforderungen der Geräteentwicklung zu lösen und zum anderen der Anschluss sämtlicher Haushalte an das Wasser-, Gas- und/oder Stromnetz zu bewerkstelligen. Der Netzausbau dauerte Jahrzehnte und erfolgte in Stadt und Land ungleich.²⁴ Bei der Elektrifizierung der Haushalte stand zunächst die Beleuchtung im Vordergrund. Diese Leitungen mit geringer Spannung erlaubten bloß die Inbetriebnahme von Kleingeräten. Wärmegeräte mit höheren Anschlusswerten und leistungsstarke Elektromotoren benötigten jedoch einen Kraftstromanschluss, der nur langsam die sogenannten Lichtleitungen ersetzte. Zudem war es anfangs unentschieden, ob Elektrogeräte mit Dreh-, Gleich- oder Wechselstrom und mit welchen Stromspannungen betrieben werden sollten; die endgültige Vereinheitlichung des Stromnetzes erfolgte erst nach dem Zweiten Weltkrieg.

Neben mangelnden haustechnischen Anschlüssen standen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hohe Anschaffungs- und Energiepreise der massenhaften Einführung entgegen. De facto noch sehr teuer, versuchten die Gerätehersteller und Energieversorgungs-Unternehmen schon bald, die Geräte ihres Luxuscharakters zu entkleiden, sie als unaufhaltsame, kraft- und zeitschonende Neuerung für alle zu bewerben, auf diese Weise Bedürfnisse zu wecken und die Akzeptanz für die neue Technik vorzubereiten. Der Entwicklung und Durchsetzung lag ein erhebliches wirtschaftliches Interesse zugrunde; Großgeräte garantierten einen hohen Verbrauch an Strom oder Gas. Es bedurfte der sinkenden Energiepreise, der verbilligten Massenproduktion und steigenden Kaufkraft ab den 1950er-Jahren, damit sich jeder Haushalt die Geräte leisten konnte. In dem Maß, wie die Ausstattung mit Gas- und Elektrogeräten zum Standard wurde, änderte sich der Umgang mit Energie vom Gebot der Sparsamkeit hin zum unbedachten Konsum.²⁵

Herd, Kühlschrank und Waschmaschine wurden von Beginn an als Gas- und Elektrogeräte angeboten. Das ist dem Bedarf an Wärmeenergie geschuldet, die Gas und Strom gleichermaßen bereitstellen können – anders als beim Kraftantrieb, wo Elektromotoren gegenüber Gas konkurrenzlos blieben. Eine mit Gas beheizte Waschmaschine wurde elektrisch in Bewegung gesetzt. Wenngleich Gas- und Elektrogeräte mit ähnlichen Argumenten – mühelos, bequem, modern, gesundheits- und hygienefördernd, sparsam – beworben wurden, erfolgte dies ab 1930 zunehmend in scharfer Konkurrenz zueinander. Publikationen priesen die jeweilige Energieform an, wobei in den Darlegungen ein hohes Maß an populärwissenschaftlicher Rhetorik beansprucht wurde.²⁶ Dass dieser Wettkampf zugunsten

der Elektrifizierung des Haushalts ausging, war angesichts des Umstandes, dass Gasgeräte Primärenergie um ein Mehrfaches besser nutzen als Elektrogeräte und Gas billiger als Strom war, nicht selbstverständlich. Hier kam der Elektromotor ins Spiel; er war jene grundlegende Innovation, um eine Vielzahl an Maschinen – nicht nur Waschmaschine und Kühlschrank – mühelos anzutreiben.²⁷ Dass Gas nicht gleichermaßen wie Elektrizität sowohl für Wärme als auch Antrieb dienstbar war, half der Elektroindustrie gegenüber der Gaskonkurrenz, quasi als Gesamtpaket die Versorgung mit Wärme ebenso für sich zu beanspruchen. Funktionalität war jedoch nicht allein ausschlaggebend dafür, dass eine Technik implementiert wurde; verschiedene Interessen und symbolische Aufladungen spielten in diesem Prozess ebenfalls eine Rolle. So gelang es, Elektrizität stärker als Gas mit den Insignien von Modernität und Fortschritt auszustatten. Die Strategien der Elektroindustrie und Stromerzeuger waren so erfolgreich, dass mittlerweile Haushaltstechnisierung überwiegend mit Elektrifizierung gleichgesetzt wird. Gaskühlschränke oder -waschmaschinen verschwanden weitgehend, lediglich reine Wärmegeräte für Kochen, Heizen und Warmwasserbereitung konnten sich in Städten behaupten, die ein entsprechendes Gasnetz bereitstellten.

Tischlein deck dich – der Herd

Bevor eine Schalterdrehung genügte, um über Wärme verfügen zu können, hieß es, ein Feuer zu machen und zu erhalten. Mit einem Festbrennstoffherd zu heizen, erforderte Arbeit – Holz und Kohle schleppen, Feuer entzünden, Brennmaterial nachlegen und Asche beseitigen – sowie ständige Präsenz und Kontrolle. Ferner war Wissen über Heizmaterial und Feuerungstechnik gefragt, um das Feuer bzw. die Hitze regulieren zu können und eine gute Brennwirkung des verheizten Materials zu erzielen. Um Speisen zu bereiten, bedurfte es Kenntnisse über die unterschiedlichen Wärmezonen und Eigenarten des Herdes; herausfordernd war, dass in Backrohren die Hitze nicht gleichmäßig verteilt und schwer zu regeln war. Aber gegenüber dem früheren, jahrhundertlang genutzten offenen Herdfeuer bedeutete der geschlossene Herd bereits eine einschneidende Innovation, die das Kochen erleichterte und veränderte. Ein Backrohr und eine großflächige Kochplatte erlaubten nun, etliche Speisen gleichzeitig viel praktischer zuzubereiten, und machten andere Gartekniken möglich. Getrennt Gekochtes löste den Eintopf ab und öffnete den Weg zum mehrgängigen Menü in der bürgerlichen Küche.²⁸

Mit dem Einschließen des Feuers bildete sich auch eine Grundform des Herdes heraus, die sowohl in großen gemauerten Ausführungen (Inv.Nr. 60882) als auch in kleinen Modellen, wie jenem der Firma Geburth (Inv.Nr. 74991/1), zu finden ist. Die kompakte Form – durchgängige Kochplatte oben sowie Backrohr und Feuerung darunter – ist wärmetechnisch begründet. Von einer einzigen Heizquelle aus muss die heiße Abluft des Feuers möglichst effektiv unter der Kochplatte aus Eisen und um das Backrohr geführt werden, bevor sie durch das Ofenrohr entweicht. Nicht technisch bedingt, sondern als praktische Ergänzung gibt es eine an der Vorderseite oder auch seitlich verlaufende Metallstange, um Wäsche zum Trocknen oder Kochutensilien aufzuhängen.

Fungierte der Festbrennstoffherd wie erwähnt als Energiezentrum des Hauses, vollzog sich mit der Innovation der vernetzten Energieformen Gas und Elektrizität zum einen der Schritt zu separaten Geräten für Kochen, Heizen und Erwärmen von Wasser oder Bügeleisen. Dabei zog jedes zusätzliche Gerät Anschaffungs- und Betriebskosten nach sich, doch gestattete der Anschluss an ein Energienetz stets einsatzbereite Geräte und ein schnelleres Kochen, da die Arbeit des Feuerns entfiel. Das entsprach den zunehmenden Anforderungen einer beschleunigten, rationalisierten Lebensweise. Zum anderen vervielfältigten sich nicht nur die Geräte, sondern auch die Wärmequellen im Herd selbst. Anstelle des zentrierten Feuers, das eine durchgehende Kochplatte und das Backrohr erwärmte, traten nun einzelne, mit einem Gasbrenner oder elektrischen Widerstands-Heizelement ausgerüstete Vorrichtungen. Klar abgegrenzte, kleine Kochstellen und das Backrohr funktionierten unabhängig voneinander. Dadurch war die kompakte Bauweise des Festbrennstoffherdes wärmetechnisch für Gas- und Elektroherde irrelevant, wurde aber in Grundzügen übernommen, wie noch zu sehen sein wird. Freilich war die Herdform nicht der erste und einzige Weg. Die Option dezentrierter Wärmequellen wurde gleichermaßen genutzt, um spezifizierte Geräte zu entwickeln.

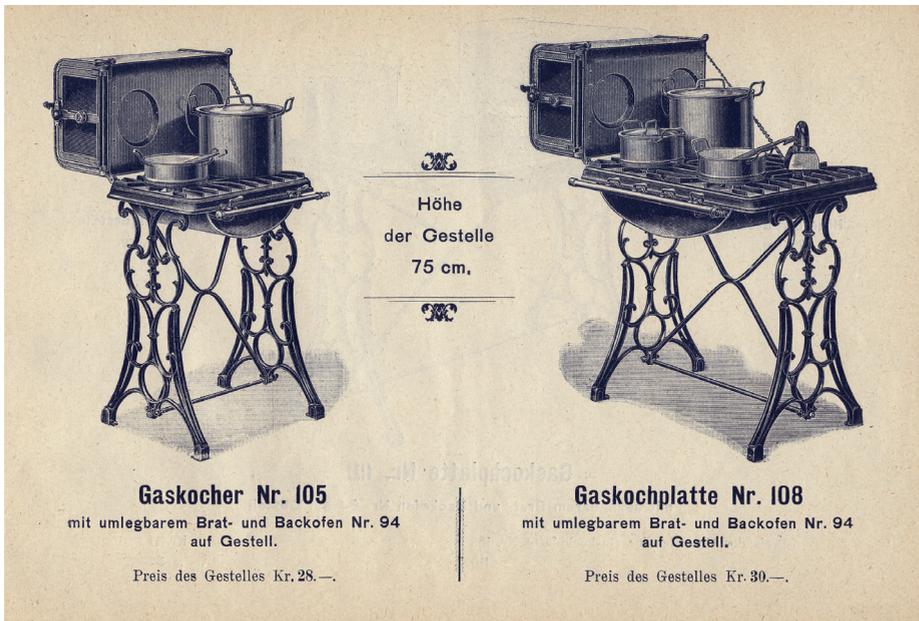
Vervielfachte Flamme

Bei Gas beschränkte sich die Dezentrierung auf Gaskocher, Backrohr und wenige Spezialgeräte, etwa Kaffeeröster (Inv.Nr. 26820) und Griller (Inv.Nr. 16842/3). Ein Grund für die begrenzte Ausdifferenzierung war wohl, dass jedes Gerät einer fixen Zuleitung bedurfte und diese weniger flexibel war als die elektrische Steckdose. Gas stellte die erste gleichwertige Alternative zum befeuerten Herd dar. Obwohl gleichermaßen eine Flamme zum Einsatz kam, wurde sie jetzt durch die engen Grenzen eines Brennringes



PROSPEKTE GAS-, KOCH- UND
HEIZAPPARATE
Deutsche Continental-Gas-
Gesellschaft Dessau, 1888
Bibl. Sign. 22909

KATALOG GAS-, KOCH- UND
HEIZAPPARATE
Wilh. Ritter, 1902
Bibl. Sign. 23999



eingefasst, d. h. konzentriert.²⁹ Im Unterschied zu Kohle bot Gas mühelos sofort verfügbare Hitze. Eine Schalterdrehung genügte, die Bedienung war einfach, die Temperatur stufenlos regulierbar und die Küche blieb trotz der Flammen sauber. Es wurde lediglich jene Hitze erzeugt, die zum Garen der Speisen benötigt wurde.³⁰

Gas für Kochzwecke einzusetzen, wurde seit den 1820er-Jahren versucht, doch brachte erst die Erfindung eines geeigneten Brenners 1855 die Wende. Dem Gas wurde nun vor der Verbrennung Sauerstoff beigemischt, wodurch es mit straffer, rußfreier Flamme verbrannte.³¹ Damit Luft ungehindert zu den Brennern gelangen konnte, wurde zum Aufstellen des Topfes ein Gitter über die Brenner gelegt. Neben ein- bis vierflamigen Gaskochern wurden Backrohre hergestellt. In einem Gehäuse mit einer Klapptür verliefen im Boden Brennerrohre. Als billige Alternative zum Backrohr galt ab den 1920er-Jahren die Backhaube, die über den Gaskocher gestülpt wird, wodurch im geschlossenen Innenraum ein Wärmestau produziert wird. Die bekannteste war jene namens Küchenwunder (Inv.Nr. 19115/1). Ab 1915 wurde mit dem Thermostat die Regulierung von Temperatur eingeleitet, jene der Zeit ist später mit dem Elektroherd verknüpft.³² Und um das unbeflammte Ausströmen von Gas zu verhindern, wurde die Zündsicherung entwickelt.

Ab 1880 waren die Kochgeräte technisch so weit gediehen, dass eine Einführung beginnen konnte, die nur zögerlich erfolgte, zunächst durch Einzelgeräte oder modulare Elemente. Ein Prospekt der Deutschen Continental Gas-Gesellschaft 1888 zeigt eine Fülle von beliebig kombinierbaren Kochern und Backrohren unterschiedlicher Größe, die überwiegend nebeneinander angeordnet sind. Die Positionierung auf gleicher Höhe macht die Bedienung beider Geräte komfortabel. Diese einfache Form konnte möbelartig ergänzt werden, indem Kocher und Backrohr auf großen, reich verzierten Unterschränken aufgesetzt werden, die weitere Backrohre und Tellerwärmfächer enthalten.³³ Ein Verkaufskatalog der Firma Wilh. Ritter von 1902 bietet nun auch Gaskocher mit klappbarem Backrohr an: Zum Kochen wird das Backrohr zur Seite gekippt, zum Backen über die Brenner gestülpt. Zudem gibt es Tische, um Kocher und Backrohr entweder neben- oder untereinander anzuordnen.³⁴ Zwar sehen die Tische mit ihren verschnörkelten Beinen eher wie Möbel aus, dennoch begann mit jenen, die eine Anordnung untereinander vorsahen, die Annäherung an die Form der Festbrennstoffherde. Solche modularen Kombinationen blieben bis in die 1930er-Jahre auf dem Markt, wobei der Tisch zunehmend unauffällig als Träger zurücktrat und die Zusammensetzung immer stärker an das Aussehen des Festbrennstoffherdes erinnerte. Dies zeigt sich in der Aufstellung von Gaskocher und Backrohr der Friedrich-Siemens-Werke Wien (Inv.Nr. 60886, 60904). Indem auf die Bekanntheit der Form reflektiert wurde, wollte die Geräteindustrie wohl auch einem vermuteten Misstrauen der Hausfrauen gegenüber einer völlig neuen Technik entgegenkommen. Das bequeme Nicht-Bücken-Müssen, wenn das Backrohr auf Höhe der Kochstellen angeordnet ist, spielte bald eine nachrangige Rolle. Mit



*GASHERD WIENER GASWERKE
Gebe Koch- und Heizapparate
Fabrik GmbH, 1920–1930
Inv.Nr. 35137/1*

*GASKOCHER UND GASBACKROHR
Friedrich-Siemens-Werke, 1930–1940
Inv.Nr. 60886, 60904*

der Verbreitung von kompakten Herden verschwanden für längere Zeit Backrohre als Einzelgeräte. Gaskocher, z. B. jener der Firma Gebe aus den 1960er-Jahren (Inv.Nr. 52369/1), blieben dort in Gebrauch, wo eingeschränkte Kochbedürfnisse bestanden.

Den Schritt von der modularen Kombination zum kompakten Herd demonstriert der Gasherd Oewa aus den 1920er-Jahren (Inv.Nr. 72391/1). Kochstellen oben und Backrohr darunter sind nun zu einer fixen Einheit montiert, dennoch sind die beiden Teile noch deutlich als separate zu erkennen. Ausgeführt ist der Herd, wie die meisten frühen Modelle, in schwarzem Eisen. Die an der Vorderseite verlaufende Gaszuleitung erinnert an die Griffleiste von Holz-Kohle-Herden. Sie blieb bis in die

1940er-Jahre vorne, auch als der Herd ein rundum geschlossenes Gehäuse erhielt. Das Modell der Firma Gebe aus den 1920er-Jahren, das die Bezeichnung „Wiener-Gaswerke“ trägt und so auf das Interesse von Gasanbietern am Erwerb von Gasgeräten verweist, hat bereits eine weiß emaillierte Einhausung (Inv.Nr. 35137/1). Ab den 1920er-Jahren setzte sich die als hygienisch geltende weiße Farbe durch. Die Höhe des dreiflamrigen Herdes mit Backrohr und Wärmefach war jener von Küchenschränken angepasst, und die Breite konnte durch seitlich anzubringende Abstellflächen erweitert werden. Unter den Brennern bzw. dem Topfgitter liegt eine Überlaufmulde, die überkochende Speisen auffängt und durch Abnehmen des Topfgitters einfach zu säubern ist.

In den 1920/30er-Jahren erfolgte – bereits in Konkurrenz zur Elektrizität – eine gewisse Verbreitung von Gasherden. Gas-Ratgeber propagierten schon um 1900 die als modern bezeichnete Energieform als alternativlos zum abgestempelten Festbrennstoffherd. „Wie viele wirtschaftliche Hausfrauen, die heute unter dem Drucke der mühseligen Bedienung des Kohleherdes seufzen, würden dadurch von einer Sklaverei entlastet werden. [...] Alle Haushaltungen gewinnen dadurch eine außergewöhnliche Arbeiterleichterung. Der Morgenkaffee ist in 5 bis 10 Minuten – ein gutes bürgerliches Mittagsbrot mit Braten in einer Stunde – hergerichtet. 3 bis 4 Stunden täglich werden an Zeit durch das Gaskochen erspart. Morgens, mittags, abends und nachts – so oft nur Feuer gewünscht wird – ist die volle Glut zum Kochen, Braten, Backen und ohne Mühe und Vorbereitung im Augenblick vorhanden, wo die Gasflamme entzündet wird.“³⁵ Demgegenüber urteilte das weit verbreitete Davidis-Kochbuch anfänglich differenzierter. „Die idealste Heizung des Herdes [...] ist jedenfalls die Gasheizung. Doch muß ich gleich hinzufügen, daß das Gas immer noch der teuerste Heizstoff ist.“³⁶ In den folgenden Ausgaben des Kochbuchs verlor sich der Kostenfaktor angesichts der immer nötiger gesehenen Arbeiterleichterung, denn der Gaspreis sank, und die Beschäftigung von Dienstboten ging rapide zurück. „Dem Kohlenherd unter allen Umständen vorzuziehen ist ein Gasherd [...]. In erster Linie befreit der Gasherd von der niedern Arbeit [...]. Dem gegenüber reduziert [...] die stete Betriebsbereitschaft des Gasherdes die Arbeit derart, daß in den meisten Fällen ein Mädchen gespart werden kann.“³⁷

Obwohl die vernetzte Energie in den 1920/30er-Jahren noch keine reale Konkurrenz darstellte, erlangte das Modernitätsversprechen bereits eine gewisse Relevanz. Selbst ein Erzeuger von Holz-Kohle-Herden wie die Firma Sieger begann, für ihre gleichermaßen weiß emaillierten Herde einen Modernitätsanspruch zu reklamieren: Ein Prospekt von 1933 zeigt



GASHERD JUWEL MULTIGAS
 Gebe Koch- und Heizapparate
 Fabrik GmbH, 1960
 Inv.Nr. 93756/1

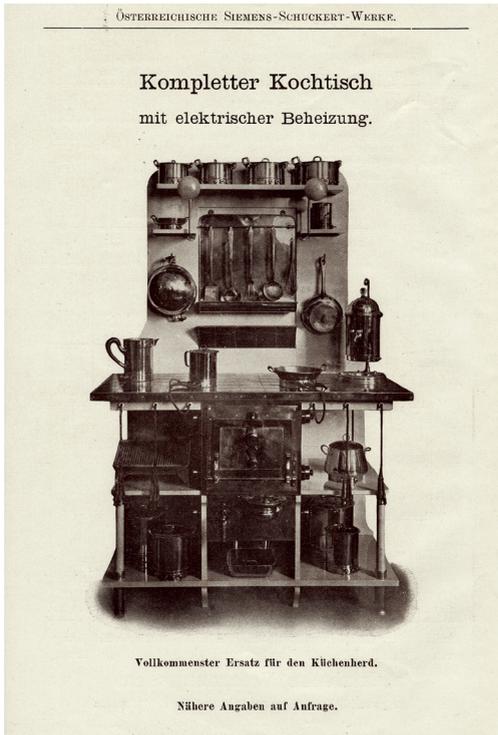
die Herde in der Umgebung einer modernen, weißen Einbauküche; das ebenfalls abgebildete modische, junge Paar wird als „Menschen von Kultur“ bezeichnet.

Erst in den 1960er-Jahren konnte sich Gas neben der konkurrierenden Elektrizität als dominante Form durchsetzen. Dass bis dahin Gas- und Elektrogeräte in der Anschaffung und im Betrieb teurer waren als Holz-Kohle-Herde, versuchte man durch Ratschläge zu relativieren. Gas- und Elektro-Kochbücher machten mit den neuen Energien bekannt und leiteten zu rationellem, sparsamem Kochen an. Sie empfahlen Turmkochen (Inv.Nr. 58973/1), Druckkochtöpfe (Inv.Nr. 39000/1) und Kochkisten (Inv.Nr. 19067/1). Auch Gebrauchsanweisungen vermittelten derartige Tipps, so etwa jene des Gasherdes Gebe Juwel Multigas (Inv.Nr. 93756/1): „Für eine gute Ausnützung der Heizgase ist die Beachtung folgender Ratschläge zu empfehlen: Mit großer Flamme ankochen, mit kleiner Flamme fortkochen. Die Flammen sollen nicht über den Boden des Geschirrs hinausschlagen. Besser breites und niedriges als schmales und hohes Kochgeschirr verwen-

den. Nicht ohne Deckel kochen, eventuell Turmkochen anwenden. Besonders zu empfehlen sind Dampfdruck-Kochtöpfe. Den Speisen möglichst wenig Flüssigkeit zusetzen.“ Das Ehepaar E. kaufte den Gasherd Gebe, der auch zur Raumerwärmung zu nutzen war, 1960 für die Ersteinrichtung ihrer Wohnung, die keine Zentralheizung hatte. Aus Sicherheitsgründen konnte aber nicht gleichzeitig geheizt und gebacken werden, die Schalter für Backrohr und Heizung waren gegeneinander gesperrt. Bei der Umstellung auf Erdgas wurde die Gaszufuhr zur Heizung unterbunden, da diese nicht auf den nun hohen Brennwert des Gases eingestellt werden konnte, wie Frau E. (geb. 1928) erzählte. Doch war die Heizfunktion inzwischen überflüssig geworden. Der Herd blieb noch bis 2012 in Gebrauch. Frau E. kochte täglich, auch während ihrer Berufstätigkeit. Neben der Speisebereitung diente ihr der Herd außerdem zum Wäschewaschen. Da eine Waschmaschine erst um 1966/67 angeschafft wurde und es noch üblich war, Stoffwindeln zu verwenden, kochte sie diese auf dem Herd aus. Mit drei Kindern stand mindestens fünf Jahre hindurch ein großer Topf mit Windeln und Babywäsche auf dem Herd. Allmählich verbog sich durch das Gewicht das Topfgitter, es wurde daraufhin umgedreht genutzt. Frau E. pflegte und reinigte den Herd sorgfältig. Sie schätzte die lange Lebensdauer von Geräten; und da der Herd ihr Leben 52 Jahre begleitet hatte und sich so viele Erinnerungen an ihn knüpften, fiel es ihr schwer, sich vom ihm zu trennen. Aber leider genügte er nicht mehr den geltenden Sicherheitsvorschriften; die Brenner haben keine Zündsicherung.

Allein, modular und kompakt

Noch stärker als mit Gas bedeutete das Kochen mit Elektrizität, dass eine hoch ausdifferenzierte Anzahl an Geräten nicht nur ergänzend, sondern alternativ zum Herd angeboten wurde. Kleine elektrische Heizspiralen ließen sich weit einfacher als Gasbrenner in beliebig viele spezialisierte Kochgeschirre integrieren. Elektrizität war nach Gas die zweite stets betriebsbereite Energieform. Mit Strom wurde zudem das Feuer abgelöst, die Wärmequelle schrumpfte auf einen Draht, der zum Glühen gebracht wurde. Eine funktionierende Umsetzung einer solcherart automatisierten Heizquelle gelang 1891 Friedrich Wilhelm Schindler-Jenny, der jahrelang damit experimentierte, die Umwandlung von elektrischer in thermische Energie praktisch anwendbar zu machen. Er bettete den (glühenden) Draht in das Isoliermaterial Schamotte (= feuerfester Ton) ein, das elektrisch nicht leitet, aber Wärme abführt. Auf der Weltausstellung in Chicago 1893, die erstmals umfangreich elektrische Beleuchtung zeigte, präsentierte Schindler seine „erste vollelektrische Küche“, die sowohl aus einem Herd als auch



PROSPEKT KOCH- UND HEIZAPPARATE
Österreichische Siemens-Schuckert-Werke, 1912
Bibl. Sign. K-678e

aus einer Anhäufung von elektrischen Geräten – Töpfen, Wasserkocher, Backofen oder Boiler – bestand. Zu ihrer Vermarktung gründete Schindler 1898 die Firma Elektra, später in Elektra Bregenz umbenannt. In einem frühen Katalog um 1900 umfasste das Angebot kompakte Schränke, die Festbrennstoffherden glichen, Kochaufsätze, bei denen Kochplatten und Backrohr nebeneinander angeordnet waren, und eine Fülle von Einzelgeräten. Zu Letzteren zählten Kochplatten, Backrohre, Griller, elektrifizierte Töpfe und Pfannen sowie Spezialgeräte wie Toaster, Kaffeeröster, Kaffeemaschinen, Teekesseln und Samoware. Im Vorwort urteilte Schindler: „Elektrische Kocheinrichtungen lassen sich auch durch Zusammenstellung einer Anzahl von Töpfen mit eigener Heizung kombinieren. Mit solchen Einrichtungen kann man sich behelfen, so lange es sich um die Benützung von wenigen Töpfen handelt. Sie hört aber auf, praktisch zu sein, sowie es gilt, regelmässig und für ganze Haushaltungen zu kochen, denn in dem Chaos von Zuleitungsschnüren würde sich schliesslich keine Köchin mehr zurechtfinden. Für diesen Zweck kann nur ein wirklicher Herd, bei welchem

alle Kochstellen vereinigt sind, und auf welchem in gewohnter Weise gekocht werden kann, der Praxis voll genügen. Diesen Anforderungen wird durch meine Herde in allen Teilen Genüge geleistet; sowohl deren äusseres Aussehen als ihre Einteilung entspricht ganz den bekannten Herden“.³⁸ Schindler sah bereits, dass elektrifiziertes Geschirr neue Optionen bot und dem Herd seine Alleinstellung nahm, ihn aber nicht praktikabel ersetzen konnte. Der Zeit verhaftet bleibt Schindler, indem er die geläufige Herdform – Kochplatte oben und Backrohr darunter – stärker antizipiert, obwohl er auch Backrohre auf Höhe der Kochplatten produzierte, eine Form, die heute als bequeme Lösung in Einbauküchen weit verbreitet ist. Eine Ansammlung von elektrifiziertem Geschirr wird dagegen in einem Prospekt der Österreichischen Siemens-Schuckert-Werke 1912 als „kompletter Kochtisch“ und „vollkommener Ersatz für den Küchenherd“ vorgestellt. Die Geräte stehen in offenen Regalen bereit. Mehrere können auf einer Arbeitsplatte, die mit einer Reihe von Anschlussleitungen ausgestattet ist, gleichzeitig in Betrieb genommen werden; das Backrohr befindet sich unter der Platte. Gleichwohl sind auch Kochplatten und Backofen, die auf Tischen neben- oder untereinander kombiniert sind, als „komplette kleine Haushaltsherde“ im Programm.³⁹

Auch wenn die Geräte marktreif waren, dauerte es noch Jahre, bis Mängel wie das Durchbrennen der Heizelemente gänzlich behoben waren, leistungsstarke sowie gut regelbare Heizelemente zur Verfügung standen und Wärme optimal an die zu erhitzenden Materialien übertragen wurde. So beschwerte sich der Schriftsteller Victor Klemperer 1935: „Die elektrischen Kochapparate, für die man soviel wirbt und auf die wir hereinfielen, sind Volksbetrug: zu teuer und zu langsam im Kleinbetrieb.“⁴⁰ Er tauschte die Elektro- wieder durch Gasgeräte aus.

Während elektrische Töpfe und Pfannen mit der Ausformung und Durchsetzung des Herdes verschwanden, verblieben spezialisierte Geräte zum Bereiten bestimmter Speisen und Getränke. Direkt beheizte Geräte erlaubten auch den küchenunabhängigen Einsatz, etwa bei Tisch; entsprechendes Design machte Toaster, Kaffee- und Teemaschinen, Wasserkocher oder Waffeleisen tischfein. In den Spezialgeräten spiegelten sich auch wandelnde Essgewohnheiten: Griller wurden in den 1950er-Jahren populär, Fritteusen zeugten von der wachsenden Beliebtheit von Pommes frites seit den 1970er-Jahren, Fonduetöpfe oder Woks waren Ausdruck des Trends nach schneller, geselliger und internationaler Küche; und mit dem Ruf nach gesunder Ernährung kamen Dampfgarer auf den Markt.

Kochplatte und Backrohr waren – wie beim Gas – gleichermaßen Einzelgeräte und modulare Teile, die zu einem Herd zusammengefügt wurden. In



*BACKROHR PROTOS
Österreichische Siemens-
Schuckert-Werke, 1931
Inv.Nr. 436/1*

den 1890er-Jahren entwickelt, fand das Backrohr in den 1920/30er-Jahren eine gewisse Verbreitung. Denn anders als der Elektroherd konnte dieses an die Lichtleitung angeschlossen werden und war als eine Ergänzung zum Kohleherd geschätzt, da mit ihm weit einfacher und gleichmäßiger gebacken werden konnte. Erhältlich waren billigere, nicht regelbare Ausführungen und teure mit Reglern für Temperatur, Ober- und Unterhitze.⁴¹ Das Backrohr Protos der Österreichischen Siemens-Schuckert-Werke von 1931 hat nicht die übliche eckige, sondern eine zylindrische Form (Inv.Nr. 436/1). Das doppelwandige Gehäuse ist wärmeisoliert und verfügt über Ober- und Unterhitze, jedoch keine Temperaturregulierung. Als Sonderzubehör gab es eine anzuschließende Schaltuhr, um die Zeit einzustellen, wann der Strom ein- und ausgeschaltet werden sollte, und ein Gehäuse zum Warmhalten, das auf das Backrohr gesetzt wurde. Backrohre als Einzelgeräte verschwanden im Zuge der Durchsetzung des kompakten Herdes, bis sie als Einbaugeräte wieder eine Renaissance erfuhren.

Kochplatten blieben dagegen kontinuierlicher auf dem Markt, schon von Beginn an war ihre Vielfalt groß. In den lange Zeit gängigen Modellen lag der Heizdraht offen in den Rillen einer Schamotteplatte (Inv.Nr. 26809/1 und 39236). Um die Heizspirale abzuschirmen und die Handhabung sicherer zu machen, wurde der Draht entweder ummantelt oder mit einer Platte abgedeckt (Inv.Nr. 26810 und 16207). Neben diesen billigen, einfachen Ausführungen ohne Temperatureinstellung gab es große, regulierbare Tischgeräte, bei denen die Heizwiderstände dicht unter der Platte in einer Isoliermasse eingebettet waren und so den Kochplatten von Herden



KOCHPLATTE
1950–1970
Inv.Nr. 26810

DOPPELKOCHPLATTE
Gerätewerk Matri, 1948–1959
Inv.Nr. 95597



entsprachen. Die zweistellige Kochplatte Graetzor aus den 1930er-Jahren zeichnet sich durch massive gusseiserne Platten aus (Inv.Nr. 53898). Diese auch bei Herden üblichen Platten nehmen aufgrund ihrer Reaktions-trägheit nur langsam Wärme auf, was Ankochzeiten bis zu einer halben Stunde bedingte. Das Nachkriegsmodell der Firma Gerätewerk Matri hat ebenfalls noch dicke Kochplatten (Inv.Nr. 95597). Von den Herden der Vor-kriegszeit übernommen sind hier die seitlichen Ablageflächen, allerdings mit einer Besonderheit: Auf einer Seite befindet sich unter der emaillier-ten Ablage eine kleine Kochplatte, die zum Warmhalten dient. Optimiert wurden die Kochplatten in der Folge, indem das Eigengewicht vermindert und gleichzeitig die Leistungsaufnahme erhöht wurde.⁴²

Trotz der Optionen der Dezentrierung kam es – wie beim Gas – zur Aus-bildung einer Grundform, die sich im Aussehen an den Holz-Kohle-Herd anlehnte. Es wurde von der anfänglichen Gepflogenheit, Kochplatte und Backrohr auch nebeneinander zu setzen, abgegangen und das Backrohr unter den Platten verortet. Diese Form schälte sich langsam heraus und ging mit der rationellen Planung von Küchen einher. War der Elektroherd anfangs wie der Festbrennstoffherd alleinstehend konzipiert, sollte er sich zunehmend den Normen der Kucheneinrichtung anpassen, etwa in der Farbe und der Höhe der Arbeitsflächen. Solange Einbauküchen nicht Standard waren und Herde oft allein standen, konnte das Kochfeld durch

seitlich angebrachte Abstellflächen ergänzt werden. Ab den 1920er-Jahren waren Herde in der Regel weiß emailliert – weiß galt als hygienische, moderne Küchenfarbe. Erst als der Herd ab den 1970er-Jahren begann, als Einbaugerät in der Küchenzeile aufzugehen, wurde die Grundform und Farbe wieder offener, das Backrohr wanderte vielfach auf Augenhöhe. Mit der Modularität – der Trennung einzelner Funktionsbereiche des Herdes – und der Mobilität der einzelnen Elemente wurden Herde Teil der genormten Kucheneinrichtung und verloren jene zentrale Stellung im Haushalt, wie sie das Feuer hatte. „Den richtigen Herd für den Haushalt gibt es noch immer nicht. Es wird ihn aber in einer Kompaktlösung als Kochmaschine nie geben. Vielmehr kommt es darauf an, den Herd nicht mehr länger als Einzelgerät und Gegenstand an sich zu entwerfen, sondern ihn gebrauchsgerecht in seine einzelnen Kochfunktionen zu zerlegen, um daraus separate Einzelmodule zu gestalten. [...] In der Küche sind diese Module dann zu einem sinnvoll angeordneten System zusammenzustellen. Beruhte die Erfindung des Kochherdes [...] ursprünglich darauf, die Wärmequelle auf einen begrenzten Raum zu konzentrieren, so findet diese Entwicklung heute eine konsequente Fortsetzung darin, die Energie, die ursprünglich in einem Gegenstand gebündelt wurde, auf ein dezentrales, multifunktionales Kochsystem räumlich in der Küche zu verteilen.“⁴³

In Bezug auf die Entwicklung der Grundform ist der Herd Electricus Volta aus den späten 1920er-Jahren durch seine Form und schwarze Farbe ein typisches Modell der frühen Herdgeneration (Inv.Nr. 56274). Obgleich Kochplatte und Backrohr zu einer fixen Einheit verbunden sind, ist durch den Spalt zwischen beiden und das erkennbare Trägergestell der Modulcharakter noch sichtbar. Die Kochplatten haben Steckerstifte, die in Steckbuchsen verankert sind und aus diesen leicht herausgezogen werden können, um sie etwa auszutauschen. Zwar sind die Kochplatten von einer Abdeckung umgeben, aber diese schließt nicht nahtlos an. Speisen, die in den Spalt gelangen, werden von einer darunter liegenden Überlaufmulde aufgefangen, die durch das Hochklappen der Abdeckung gereinigt werden kann. Diese Konstruktion hielt sich bis in die 1960er-Jahre, dann umschloss die Abdeckung spaltlos die Kochplatten, sodass nichts mehr ins Innere dringen konnte und die Reinigung etwas bequemer war.

Zu Zeiten, als Zentralheizungen noch kein Standard waren, die Entscheidung für den Elektroherd aber bedeutete, nicht wie mit dem Kohleherd heizen zu können, galt die Verbindung von Energieformen als praktische Lösung. Von Mitte der 1920er bis in die 1960er-Jahre boten viele Hersteller sogenannte Beistellherde mit Kohleheizung oder Kombinationsherde an. Der Herd AEG-Union-Tirolia vereint einen elektrischen mit einem kleiner dimensionierten Kohleteil (Inv.Nr. 97489). Der Elektroherd ist mit drei

ELEKTROHERD
Electricus Volta Bregenz, 1925–1930
 Inv.Nr. 56274



Steckerstiftplatten und einem Backrohr ausgestattet, der Festbrennstoffteil nur mit einer Kochplatte. Der Herd wurde 1957 anlässlich des Einzugs in das selbst gebaute Haus gekauft und war bis zur Übersiedlung seiner Besitzerin in ein Altersheim 2014 in Verwendung. Mit dem Kohleleil war die Wohnküche, in der sich das Familienleben hauptsächlich abspielte, gut warm zu halten. Wurden die Türen offen gelassen, konnten auch die Schlafzimmer bzw. das übrige Haus temperiert werden. Als um 1965 eine Zentralheizung installiert wurde, kam der Kohleleil nur noch in der Übergangszeit zum Einsatz. Mit dem Anschluss an das örtliche Fernwärmenetz Ende der 1970er-Jahre wurde er kaum mehr genutzt und schließlich außer Betrieb genommen. Frau F. kochte täglich, immer auf dem elektrischen Teil. Und sie nutzte den Herd, um – wie schon beim Gasherdd Gebe berichtet wurde – Stoffwindeln auszukochen. Frau F. sah ihren Herd als „Prachtstück“ an, den sie nach jedem Arbeitsgang sorgfältig reinigte, wodurch er nach 57 Jahren noch wie neu erstrahlte.

Um 1950 wurden Schnellkochplatten eingeführt, und mit dem Einbeziehen einer Zeitschaltuhr ab 1955 wurde die Automatisierung der Heizquelle weitergeführt. Die Gebrauchsanweisung des Elektroherdes AEG deluxe von 1957/58 wirbt mit einer „Ein- und Ausschalt-Automatik“ (Inv.Nr. 77796). Eine der drei Kochplatten und das Backrohr mit Infrarot-Grilleinrichtung sind mit der Schaltuhr verbunden, mit der eine Garzeit bis zu drei Stunden und das Ende des Garvorganges bis zu elf Stunden im Voraus festgelegt werden kann. Man kann entweder nur den Beginn oder das Ende der



*KOMBINATIONSHERD
AEG-Union-Tirolia, 1957
Inv.Nr. 97489*

*ELEKTROHERD DELUXE
AEG, 1957/58
Inv.Nr. 77796*



Garzeit oder beide Zeitpunkte bestimmen. Wenn die Kochplatte und das Backrohr gleichzeitig aktiviert werden sollen, gilt für beide die gleiche Zeiteinstellung.

Trotz der propagierten Neuheit der Zeitschaltuhr spielte diese bei der Kaufentscheidung des Herdes keine Rolle. Frau P. wollte, dass ihre Mutter es leichter hatte, und drängte sie bei der Renovierung der Küche, den Kohleherd durch einen Elektroherd zu ersetzen. Ausschlaggebend für die Wahl dieses Modells waren das beheizte Wärmefach unter dem Backrohr, das Aussehen und die Abdeckung. Frau P. war in die Hauswirtschaftsschule gegangen, wo sie Wärmefächer kennen- und schätzen lernte, um das Tafelgeschirr zu erwärmen und Speisen warmzuhalten. Die weiß glänzende Emaillierung gefiel ihr, da sie in die weiße Küche der Mutter passte und gut zu reinigen war. Mit der Abdeckung konnten die Kochstellen zugunsten einer strahlend weißen, sauberen Fläche zum Verschwinden gebracht werden. Erfüllte die Abdeckung zugeklappt einen ästhetischen Zweck, fungierte sie hochgeklappt als leicht zu reinigender Spritzschutz für die Wand. Denn Küchenwände waren in den 1950/60er-Jahren nicht selbstverständlich mit Fliesen etc. bedeckt. Nach dem Tod der Mutter nahm

Frau P. den Herd 1963 in ihre Wohnung mit. Für die tägliche Essensbereitung bevorzugte sie die Schnellkochplatte; die großen Platten verwendete sie eher nur, wenn sie Gäste bekochte oder Marmelade machte. Das Backrohr nutzte sie viel, die Grillfunktion bloß zum Überbacken, nicht zum Grillen. Und die Zeitschaltuhr kam lediglich beim Backen zum Einsatz, allerdings nicht, um den Herd bei Abwesenheit in oder außer Betrieb zu nehmen, sondern um die Backzeit festzulegen, da dafür ein vereinfachtes Einstellungsprozedere reichte. Als Frau P. 1968 wegzog, verblieb der AEG-Herd in der Wohnung. Bei ihrer Rückkehr 2005 war der Herd veraltet. Da sie inzwischen ein Cerankochfeld und ein Backrohr mit Glasfenster gewohnt war, erwarb sie anlässlich der Küchenrenovierung 2007 einen neuen Herd. Wie sehr sie den alten dennoch schätzte, bezeugt ihr Brief an das Technische Museum: „Ich freue mich sehr, dass mein geliebter Herd ‚am Leben bleibt!‘“, schrieb sie.

Die Automatisierung der Heizquelle bedeutet nicht, dass die Arbeit des Kochens abgenommen, sondern dass sie umstrukturiert und den technischen Möglichkeiten angepasst wird. Dies wurde aber unscharf gehalten und „automatisches Kochen“ als Entlastung propagiert. Die Gebrauchsanweisung zum AEG-Herd wirbt mit dem Slogan „Eine Uhr, die Ihnen Freizeit schenkt“. Am Cover sind eine Frau, die auf einer Schreibmaschine tippt, der Herd mit Kochtopf und die Schaltuhr zu sehen. Die Botschaft ist klar, das Kochen erfolgt ohne Zutun, die Frau widmet sich dem Beruf oder anderen Interessen: „Sie haben gut gewählt, denn die AEG-Schaltuhr macht Sie unabhängig von Ihrem Herd. Wenn sie eingestellt ist, arbeitet die Vollautomatik Ihres Elektroherdes für Sie. Ob Sie nun kochen, backen, braten, grillen oder einkochen wollen, Sie brauchen nicht mehr dabei zu sein – die Schaltuhr denkt und arbeitet für Sie. Rechtzeitig schaltet sie den Strom zu jeder gewünschten Tageszeit ein und zum genau bestimmten Zeitpunkt wieder aus. Wenn Sie berufstätig sind, werden Ihre Lieben die Vorteile der Vollautomatik bald zu schätzen wissen. Nun gibt es das Abendessen gleich, wenn Sie heimkommen. Sie brauchen nicht erst in großer Eile ein Blitzgericht zu zaubern.“ Später, als die Handhabung der Schaltuhr erklärt und Rezepttipps gegeben werden, kommt doch noch Kocharbeit ins Spiel: „Bei vielen Gerichten gibt es zunächst etwas anzubraten [...] Hier bleiben Sie wie immer dabei, da Sie den Grad der Bräunung ja selbst bestimmen wollen. Wenn Sie anschließend Flüssigkeit auffüllen, [...] wird die weitere Kochzeit auf der Schaltuhr eingestellt – die Uhr sorgt dann für das Ausschalten. Falls Sie berufstätig sind, können Sie z. B. ein Schmorgericht morgens anbraten und lassen es erst abends mit Hilfe Ihrer Schaltuhr fertigkochen. [...] Das Kochgut wird also durchgehend auf der niedrigen

Fortkochstellung gegart. Dadurch verlängert sich zwar die bisher gewohnte Kochzeit, aber Sie sind von der Beaufsichtigung des Kochgutes befreit. Sie sparen das Umschalten und es kann nichts überkochen, während Sie fort sind.“

Selbst der Verband der Elektrizitätswerke Österreichs VEÖ verwendet ausdrücklich den Begriff „Automatikkochen“. Dabei handle es sich um Kochen „ohne Beaufsichtigung des Herdes. Dies ist möglich, [...] wenn für diese Art des Kochens geeignete Speisen [...] soweit vorbereitet sind, daß bis zum Ausschalten des Herdes nichts mehr zugefügt werden muß, und wenn der Herd richtig programmiert wurde“.⁴⁴ Nudeln zu kochen war nicht möglich, denn sie müssen in siedendes Wasser gegeben werden. Zu lernen war, welche Lebensmittel sich eignen und wie sie kombiniert werden können, damit sie zur gleichen Zeit fertig gegart sind. Dass die Einstellungen für Kochplatte und Backrohr zunehmend unabhängig voneinander festgelegt werden konnten, war zwar von Vorteil. Da jedoch für eine Menüfolge das Backrohr zentral war, und hier alle Lebensmittel den gleichen Bedingungen unterliegen, blieb die Herausforderung, eine richtige Zusammensetzung zu finden. Der VEÖ stellte daher neben ausführlichen Informationen Rezepte und Menüvorschläge zur Verfügung. So besteht etwa eine Speisefolge aus einer steirischen Gemüsesuppe, die auf die Automatikplatte gestellt wird, sowie aus Fischröllchen, Salzkartoffeln und als Nachspeise Bischofsbrot, die zusammen im Backrohr gegart werden. Als nicht sinnvoll bezeichnet der VEÖ automatisches Kochen für ganztägig Berufstätige, da die nötige Zeit von 20–40 Minuten, um die Speisen vorzubereiten und den Herd zu programmieren, eine zusätzliche Belastung wäre.⁴⁵

In der Folge erfuhr der Elektroherd umfangreiche technische Neuerungen. Das Backrohr erhielt etwa Heiß- und Umluft sowie eine pyrolytische Selbstreinigung. Herdplatten aus Metall wurden zwar verbessert, benötigen jedoch immer eine gewisse Zeit, um sich zu erwärmen, und geben Nachwärme ab, anders als die Gasflamme. Eine Wende brachte das neue Material Glaskeramik ab den 1970er-Jahren, dessen Wärmeleitfähigkeit vom Heizkörper zum Topf fast 100 Prozent ausmacht.⁴⁶ Erwärmt das Heizelement eine Platte und diese das Kochgeschirr und schließlich den Inhalt, machten neuere Technologien die Zwischenträger überflüssig. Bei Induktion ist das Kochfeld kalt. Spezielles Geschirr mit magnetisierbarem Boden wird durch Wirbelströme erwärmt, die durch ein Magnetfeld erzeugt werden. Die gewünschte Wärme ist sofort vorhanden und wird massefrei übertragen, wodurch der Induktionsherd die Stromnutzung mit Merkmalen der Gasnutzung verbindet.

Die neuesten Innovationen zielen auf eine elektronische Steuerung, um Garprozesse aus der Ferne genauso aktivieren und regeln zu können. Die Frage bleibt bestehen, inwieweit Kochen in gleichem Umfang wie das Kühlen oder Waschen automatisierbar sein kann oder soll. Abgesehen von der zeitintensiven Arbeit der Vor- und Zubereitung ist der Garprozess selbst mehr als kontrollierte Wärmezuführung. Umrühren, Speisen wenden, Zutaten zugeben, den Garfortschritt durch Verkosten beobachten usw. bedarf der Anwesenheit und bindet Zeit, ist allerdings auch ein sinnlich-kreativer Vorgang.

Die schnelle Welle

Da sich sofort verfügbare Energie angesichts der begrenzten Automatisierbarkeit des Kochens nicht gleichermaßen in schneller Küche niederschlug, wurde dies mit dem Griff nach tafelfertigen Produkten kompensiert. Dem Wandel der Esskultur hin zum Schnell- und Zwischendurchessen und zur gestaffelt statt gemeinsam eingenommenen Mahlzeit kam eine neue Technologie entgegen, die Mikrowelle. Während der Einsatz von Glaskeramik oder Induktion die Kochstelle des Herdes neu weiterführte, war die Mikrowelle weniger Ersatz denn Ergänzung des Herdes, die die Forderung nach Beschleunigung und zeitlicher Unabhängigkeit erfüllen sollte: Jede/r kann sich in wenigen Minuten sein portioniertes Essen – ob Tiefkühlkost, Vorgekochtes oder Convenience Food – direkt auf dem Teller erwärmen. Mitte der 1940er-Jahre in den USA entwickelt, hatten die ersten kommerziell angebotenen, teuren Geräte in den 1950er-Jahren die Dimension einer Gefriertruhe und waren daher nur für Großbetriebe geeignet. Um 1965 reduzierten sich Größe und Preis, womit der Einzug in Haushalte beginnen konnte. Bei Mikrowellengeräten dringt die Wärme nicht mehr wie bei Herden von außen über Zwischenträger auf die Speisen ein. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen von sehr kurzer Länge und hoher Frequenz, die Wärme direkt in den Molekülen erzeugen. Das von AEG 1978 herausgegebene Kochbuch erklärt die Funktion: „Moleküle sind die kleinsten Teilchen einer Speise und jedes Molekül besitzt eine Ausrichtung nach Plus und Minus [...] Diese Moleküle liegen normalerweise geordnet nebeneinander und lassen sich von keiner Welle aus der Ruhe bringen – außer von der Mikrowelle. Die Mikrowelle besitzt nämlich auch einen Plus- und Minuspol, aber sie wechselt schnell von einem Pol zum anderen: 2,5 Milliarden mal in der Sekunde! Trifft die Mikrowelle nun auf wasserhaltige Stoffe [...] dann bringt sie die Moleküle ganz schön auf Trab: Diese versuchen nämlich, dem ständigen Wechsel der Mikrowelle zwischen Plus und Minus zu folgen. Dabei reiben sie sich heftig gegen-



MIKROWELLENHERD 600D
Philips, 1965–1970
Inv.Nr. 50529

„DAS GROSSE MIKROWELLEN-
KOCHBUCH FÜR DEN MICROMAT“
AEG-Telefunken, 1978
Inv.Nr. 74671



einander und erzeugen Reibungswärme.“⁴⁷ Reibungswärme kann in jeder Speise entstehen, denn alle enthalten Wasser. Das zentrale Element eines Mikrowellengerätes ist das Magnetron, eine Spezial-Hochspannungsröhre, die Strom in Mikrowellen verwandelt. Diese werden in den Garraum geleitet, der kunststoffbeschichtete Metallwände aufweist. Da Metall Mikrowellen reflektiert, werden sie immer wieder von den Wänden in den Garraum zurückgeworfen. Dadurch gelangen sie von allen Seiten in die Speise. Der möglichst gleichmäßigen Verteilung der Strahlen dienen rotierende Strahlenquellen oder Drehteller.

Das Werbeblatt zum Mikrowellenherd Philips 600D von 1965–1970 propagiert die Zeitersparnis und kinderleichte Bedienung als Kochen der Zukunft (Inv.Nr. 50529): „Mehr Zeit zum Leben. Ein Mikrowellenherd ist für moderne Leute gedacht, die sich das Leben leichter machen wollen. Für die berufstätige Frau, die ‚nebenbei‘ eine Familie zu versorgen hat. Für Junggesellen, die nach einem anstrengenden Tag etwas Leckereres zu Hause essen möchten – ohne lange Vorbereitungszeit. Für liebevolle Gastgeber, die auch Überraschungsbesucher gut bewirten wollen.“ Dieses Gerät der ersten Generation ist hauptsächlich zum Auftauen und Erwärmen geeignet, da nur die Zeitdauer eingestellt werden kann. In den 1970er-Jahren konnte zudem die Leistung reguliert werden, um das Kochen im klassischen

Sinn zu ermöglichen. Das zum Mikrowellenherd AEG Micromat (Inv.Nr. 74671) zugehörige Kochbuch betont dies, indem ein Braten das Cover zielt. „Trotzdem wird der Mikrowellenherd Ihren herkömmlichen Herd nicht ersetzen, sondern ergänzen. Das ‚Gewußt wie‘ liegt nämlich im kombinierten Kochen – mit dem Mikrowellenherd und Ihrem herkömmlichen Herd.“⁴⁸ Das Kochbuch gibt entsprechende Tipps, etwa den Schweinebraten in der Mikrowelle zu garen und Kartoffeln, Nudeln oder Reis auf dem Herd; beides sei in 30 statt in 75 Minuten fertig. Weitere Vorteile werden ins Treffen geführt: Mit der verringerten Garzeit blieben viele Vitamine und Mineralsalze erhalten und es werde bis zu 70 Prozent weniger Energie als auf dem Herd benötigt, insbesondere wenn das Aufheizen des Backrohrs entfällt. Durch schnelles Erwärmen können Familienmitglieder zu unterschiedlichen Zeiten die vorbereitete Mahlzeit essen. Und da das Gerät mit einem Thermometer ausgestattet ist, der bei Erreichen der gewählten Innentemperatur der Speisen auf die Warmhaltestufe schaltet, sei dies für das Garen von Fleisch genauso hilfreich wie für die Erwärmung von Babykost auf genau 37 Grad. Die einzige Einschränkung sei, dass nicht gebacken werden kann, da die für den äußeren Bräunungsprozess erforderliche Hitze fehlt. Fleisch könne dagegen eine Bräunung erhalten, indem man sich mit einem speziellen Bräunungsgeschirr behilft, dessen Boden beschichtet ist und dadurch sehr heiß wird. Entgegen all den im Kochbuch dargelegten Optionen ließen Frau und Herr H. das Thermometer ungenutzt und verwendeten das Gerät nicht zum Kochen. Es diene ihnen allein zum Erwärmen von Fertiggerichten, Tiefkühlkost und Getränken. Dieser Einsatz des Gerätes war und ist bis heute der real häufigste.

Dennoch gab es Nutzungsweisen, die das Kochen einschlossen. Frau Z., die um 1970 Mikrowellenherde noch nicht kannte, erzählte, dass ihr Mann und sie bei Freunden die Wahl hatten, Apfel- oder Topfenstrudel warm zu essen. Frau Z. war beeindruckt, dass zwei Strudel bereitet worden waren, erfuhr aber, dass diese schnell und unaufwändig erwärmt werden konnten. Diese Option überzeugte sie, ebenfalls ein Gerät zu erwerben. Die Wahl fiel auf das sehr teure Modell Siemens Meisterkoch Electronic, das Mikrowelle und Backrohr in einem Gehäuse vereint (Inv.Nr. 92299). Frau Z. gewöhnte sich schnell an den täglichen Gebrauch. Mit Mann und Sohn im Haushalt schätzte sie das rasche Erwärmen, sodass jeder zu beliebiger Zeit das von ihr zubereitete Essen umgehend serviert bekam. Gleichzeitig begann Frau Z. mit dem Gerät auch zu kochen. Sie erprobte, ob Gerichte mit dem Mikrowellen- oder Elektroherd praktischer zu machen waren oder besser schmeckten. So fand sie heraus, dass Fleischlaibchen im Mikrowellengerät problemlos saftig durchgegart und schmackhafter waren, während beim Braten in der Pfanne zu beachten war, dass sie nicht

MIKROWELLENHERD UND
BACKROHR MEISTERKÖCH
Siemens-Electrogeräte GmbH,
um 1970
Inv.Nr. 92299



außen angebrannt und innen roh waren. Da Frau Z. beim Austesten die Bedienungsanweisung nicht heranzog, machte sie gelegentlich Fehler: Sie stellte etwa fest, dass Mikrowellen Eier explodieren lassen. Als sie allein stehend und etwas bewegungseingeschränkt war, kochte sie kaum mehr, sondern bekam jeden Dienstag die sogenannten Vital-Menüs für die ganze Woche geliefert. Das Mikrowellengerät war täglich im Einsatz, um die Speisen und den in der Früh gebrühten Kaffee zu erwärmen. Als Frau Z. 2010 in eine kleinere Wohnung übersiedelte, erwies sich das Doppelgerät als zu groß. Sie wechselte es durch ein kleines Modell aus, denn ohne Mikrowellengerät konnte sie sich den Alltag nicht vorstellen. Da sie das alte, überaus geschätzte Gerät nicht entsorgen wollte, bot sie es dem Technischen Museum an.

Spätestens ab den 1980er-Jahren wurden die Mikrowellenherde nochmals kleiner und wechselten die Farbe. Waren sie zuvor häufig in dunklen Farben gehalten, genügten sie nun überwiegend dem Standard weißer Küchenware. Der Mikrowellenherd Siemens von 1999 entspricht bereits der Entwicklung zur Elektronisierung von Haushaltsgeräten ab den 1990er-Jahren (Inv.Nr. 51517/1). Neben den höchst ausdifferenzierten Eingabeoptionen besteht die Möglichkeit, Einstellungen zu speichern oder automatische Programme zu wählen.

Freiheit aus der Kälte – der Kühlschrank

Um naturbedingte Verwesungsprozesse zu verlangsamen oder für eine gewisse Zeit zu verhindern, stehen physikalische und chemische Verfahren zur Verfügung. Kälte wird ebenso genutzt wie Wärme, letztere zum Trocknen, Pasteurisieren und Sterilisieren. Weitere Optionen sind das Zusetzen konservierender Substanzen, etwa von Zucker oder Salz(Lösungen), und das Einwirken von Bakterienkulturen (Milchsäuregärung) oder Rauch. Zu unterscheiden ist das kurzfristige kühle Aufbewahren leicht verderblicher Lebensmittel und das langfristige Haltbarmachen. Heutzutage wird für beides Kältetechnik eingesetzt; für das Kühlen ist sie alternativlos, für das Haltbarmachen werden zudem die jahrhundertlang bekannten Konservierungsverfahren herangezogen. Bevor das industrielle Konservieren und die Tiefkühlkette vorherrschend wurden, war die Vorratshaltung bis in die 1960er-Jahre ein ökonomisch wichtiger Bereich der Haushaltung. Denn frisches Obst und Gemüse gab es ausschließlich in der warmen Jahreszeit, für die kalte musste durch Konservieren vorgesorgt werden. Und bei einer Schlachtung war das leicht verderbliche Fleisch für den späteren Verzehr haltbar zu machen.

Haltbar machen

Vorratswirtschaft war ohne technische Kühlsysteme nicht nur arbeitsintensiv, es bedurfte dafür entsprechender Waren, Arbeitskräfte, Räume und Geräte. Daher waren Vorräte, die sich arme städtische Schichten anlegen konnten, bis ins 19. Jahrhundert bescheiden, während die Essgewohnheiten wohlhabender Haushalte reichhaltige Bevorratung erforderten, die von Dienstboten geleistet wurde. Mit sozialpolitischen Bestrebungen nach verbesserten Lebensbedingungen, unter anderem der Kleingartenbewegung, ging auch die Propagierung häuslicher Konservierung einher. Kochbücher und Ratgeber vermittelten neben praktischen Anleitungen das entsprechende chemische, physikalische und gesundheitliche Wissen. Wurde bis 1900 mit Salz und Zucker sowie Dörr- und Räuchervorrichtungen das Auslangen gefunden, kamen in der Folge neue Physik- und Chemiekenntnisse zum Einsatz. Einkochhilfen reduzierten die Kochzeit von Marmelade von einer Stunde auf wenige Minuten, Eier wurden in Salizylsäure aufbewahrt. Schon seit 1790 war das Sterilisieren bekannt: Das Erhitzen auf 100 Grad unter Luftabschluss tötet Mikroorganismen ab und beeinträchtigt den Geschmack weniger als Einzuckern, Einsäuern, Einsalzen oder Räuchern.

EINKOCHKESSEL
 J. Weck und Co., 1920–1950
 Inv.Nr. 38808/4



In die Haushalte zog dieses Verfahren, das anfangs nur industrielle Anwendung fand, um 1900 ein, als Blechdosen und Gläser auf den Markt kamen, die den Arbeitsvorgang erleichterten, dennoch Haltbarkeit gewährleisten und erschwinglich waren.

Das Einkochen in Gläsern ist mit den Produkten der Firmen Weck und Rex verknüpft. Ihr Erfolg zeigt sich daran, dass sie „Einwecken“ und „Einrexen“ zur gängigen Bezeichnung für dieses Konservierungsverfahren machen konnten, ganz gleich von welcher Herkunft Gläser und Geräte sind. Die 1900 gegründete Firma J. Weck & Co. hatte das Patent des Chemikers Rudolf Rempel von 1892 für eine einfache Vorrichtung erworben, mit der gleichzeitig das Einkochgut sterilisiert und das Glas luftdicht verschlossen wird.⁴⁹ Zum Verfahren gehören hitzebeständige Gläser, bei denen Dichtungsringe aus Gummi und Metallklammern das Verschließen des Deckels erleichtern, und ein Kochgefäß mit Thermometer, in das entweder eine Drahteinlage zum Aufstellen der Gläser oder ein Gläserhalter gegeben wird. Der Einkochkessel Weck aus verzinktem Eisenblech hat einen solchen Halter mit Einspannvorrichtung, der die gefüllten Gläser mit Gummiring und Deckel aufnimmt (Inv.Nr. 38808/4). Die Klammer wird zuerst an der Einspannvorrichtung und dann am Glas befestigt, um so den Deckel an das Glas zu pressen. Beim folgenden Erhitzen der Gläser im Wasserbad wird mittels Thermometer die je nach Einkochgut gewünschte Temperatur kontrolliert. Durch die Wärme wird der Gläsinhalt pasteurisiert bzw. sterilisiert und er dehnt sich aus, wodurch Luft entweicht. Beim Erkalten



KONSERVENDOSENVERSCHLUSS-
MASCHINE CONSERVA
1920–1960
Inv.Nr. 72117/1

schumpft der Glasinhalt wieder und da eine Luftzufuhr unterbunden ist, sinkt mit der sich verdünnenden Luft der Innendruck, der Deckel haftet von allein am Glas und schließt den Inhalt hermetisch gegen äußere Einflüsse ab. Topf und Gläser gab es auch in einer funktionstüchtigen Kinderausführung, mit der sich Mädchen in diese Hausfrauentätigkeit einüben sollten. Der Einkochkessel und die Gläser der 1907 gegründeten Firma Rex-Konservenglas-Gesellschaft sind ähnlich konzipiert (Inv.Nr. 99774). Bereits 1926 kaufte Weck die Firma Rex, behielt jedoch den Markennamen Rex noch bis 1984 bei.

Das Eindosen von Einkochgut fand eher im landwirtschaftlichen Bereich Anwendung, wo neben Obst und Gemüse aus dem Garten bei Schlachtungen große Mengen Fleisch anfielen, die auf diese Weise nicht mehr nur eingepökelt und geräuchert werden mussten, um haltbar zu sein. „Das ewige Einerlei von Pökel- oder Räucherfleisch, das noch dazu einen erheblichen Verlust an Nährwerten bedeutet, ist nun zu Ende: die Hausfrau kann aus der Dose täglich Frischfleisch nehmen! Richtig sterilisiertes Fleisch in der Dose ist dem rohen Frischfleisch tatsächlich gleichwertig!“⁵⁰ Mit der Einführung von Maschinen zum Verschließen von Weißblechdosen brauchte man nicht länger zum Spengler zu gehen. Die Verschlussmaschine Conserva wird an

einer (Tisch-)Platte befestigt und dient zum Anbringen des Deckels an der Dose (Inv.Nr. 72117/1): Die gefüllte Konservendose wird auf den unteren, drehbaren Aufsatzsteller gestellt, ein Deckel aufgelegt und beides mit einer Schraubenspindel in den Verschlusskopf gepresst. Wird die Dose mittels Kurbelrad gedreht, biegen die Verschlussrollen den Falzrand um – die Dose ist luftdicht verschlossen. Da die Dose beim Öffnen aufgeschnitten wird, muss für eine Wiederverwendung der Dosenrand glatt geschnitten werden; in der Fachsprache wird dies „Bördeln“ genannt.

Eigenproduktion und Lagerhaltung in den Haushalten blieb bis in die 1960er-Jahre weit verbreitet – insbesondere in der Landwirtschaft, falls ein Nutzgarten vorhanden war, bei knappen Einkünften und verstärkt in Notsituationen. Auch als Industriekonserven, die bis in die 1920er-Jahre Luxusprodukte waren, allmählich billiger wurden, bestand die Idee des sparsamen Wirtschaftens fort. Dies betraf nicht nur den Kostenfaktor, dass Selbstgemachtes bei unbezahlter Hausarbeit billiger kam. Für genauso wichtig erachtet wurde das Bestreben, das im Sommer überreich vorhandene Obst und Gemüse umfassend zu verwerten, nichts verkommen zu lassen. Diese Haltung war ab 1900 aus sozial-, gesundheits- und wirtschaftspolitischen Interessen massiv befördert worden. Vitamine und Mineralstoffe waren als wesentliche Bestandteile einer gesunden Ernährung erkannt worden. In einer Zeit, in der frisches Obst und Gemüse noch nicht saisonübergreifend angeboten wurde, sollte der Mangel an vitaminreicher Kost im Winter durch Konserven kompensiert werden können. Unzählige Bücher machten mit den Konservierungsverfahren und zeitgemäßen Vorstellungen von gesunder Ernährung vertraut. Viele von ihnen sind Zeugnisse staatlicher Interessen, eine gesunde Ernährung zu sichern, insbesondere in Notzeiten oder als kriegswirtschaftliche Maßnahme. So hieß es nach dem Ersten Weltkrieg: „Gerade in der heutigen Zeit, in der es dringend not tut, die unserem geliebten Vaterland geschlagenen Wunden rasch zu lindern, sollen wir darauf Bedacht nehmen, die jeweils anfallenden Nahrungsmittel richtig einzuteilen, um auch im Winter über eine vitaminreiche Kost zu verfügen.“⁵¹ Und der NS-Staat propagierte die häusliche Konservierung als Mittel der auf Krieg ausgerichteten Autarkiebestrebungen. Sie „gestattet auch dem kleineren Geldbeutel ein abwechslungsreiches und vollwertiges Essen. In erster Linie aber hilft die häusliche Vorratswirtschaft, uns von der Einfuhr von Lebensmittel aus dem Ausland unabhängig zu machen: große Mengen sonst verderbender Nahrungsmittel können nur durch die Konservierung im Haushalt unserer Volkswirtschaft erhalten werden!“⁵² Die Frau sollte also bestrebt sein, die Familie umsichtig zu versorgen, und darüber hinaus einem ideologisierten, sogenannten „Volkswohl“ verpflichtet werden.

Das Einkochen wurde mit der Vereinfachung des Verfahrens und dem Wegfall von Dienstboten in bürgerlichen Haushalten zur Hausfrauentugend stilisiert, die den Aufwand quasi hinter dem Liebesdienst an der Familie verschwinden ließ. „Außerdem sind solche Gläser, besonders wenn sie mit Sorgfalt und Liebe eingeschichtet wurden, in ihrer reichen Abwechslung die Zierde von Speisekammer und Keller, der Stolz einer jeden Hausfrau, ihre Freude und der Widerschein einer fleißigen Arbeit.“⁵³ Obwohl diese Vorstellung bis in die 1960er-Jahre proklamiert wurde, verschoben sich ab 1950 das Ziel einer rationellen Haushaltsführung und die Konsumbedürfnisse dahingehend, die arbeitsaufwändige Eigenproduktion zugunsten des mühelosen Einkaufs von Industriekonserven zu ersetzen. Die Wertschätzung verlagerte sich vom Selbstgemachten zur Kaufware. Dosenfrüchte aus Übersee zeigten überdies Wohlstand an. Doch ab 1970 verloren Industriekonserven ihre Wertschätzung wieder; nun galt Tiefkühlware als frisch und fortschrittlich. Zudem war Haltbarmachen nicht mehr die einzige Option, um saisonunabhängig Obst und Gemüse essen zu können. Inzwischen gab es ganzjährig frische Waren aus aller Welt günstig zu kaufen. Marmelade und Säfte zu machen oder Obst und Gemüse aus dem Garten einzufrieren, blieb rudimentär bestehen, hat aber heutzutage eher die Rolle eines Hobbys oder ist Ausdruck eines Lebensstils.

Kühlen als Arbeit

Anders als mit dem längerfristig wirksamen Konservieren verhielt es sich mit dem kurzzeitigen Aufbewahren verderblicher Lebensmittel durch Kühlen. Auch hier war Arbeit nötig, die aber nicht ausgelagert, sondern mit der Entwicklung einer Technik, die selbsttätig Kälte erzeugt, obsolet wurde. Davor bedeutete Kühlhalten bei warmen Temperaturen eine Herausforderung, die sich in jenen Haushalten am besten lösen ließ, welche Lebensmittel in Kellern oder Vorratsräumen lagern konnten, die im Sommer kühl blieben. Weitere Möglichkeiten waren der Einsatz von feuchten Tüchern oder Butterkühlern (Inv.Nr. 25014), die Verdunstungskälte ausnutzen, sowie von Kältemischungen und isolierten Gefäßen. Doch waren diese behelfsmäßigen Optionen von begrenztem Nutzen, wenn nicht auch kühle Räume vorhanden waren. Für jedes Kühlhalten waren Wissen um Lebensmittel, ständige Beobachtung und Arbeit gefordert: Lebensmittel kontrollieren und gegebenenfalls umlagern, für Durchlüftung sorgen, Tücher befeuchten, Wasser nachfüllen etc. Und da sich kühle Vorratsräume selbstverständlich nicht neben den warmen Küchen befanden, war ein Weg anzutreten, wollte man mit den gelagerten Lebensmitteln kochen. Dasselbe galt, wenn aufgrund fehlender Kühlmöglichkeiten täglich kleine



EISKASTEN
1900-1940
Inv.Nr. 35177/1

Mengen einzukaufen und am selben Tag zu verbrauchen waren. Haushaltsratgeber und Zeitschriften gaben neben Ratschlägen, wie ein Verderben zu verhindern war, auch solche, wie verdorbene Lebensmittel wieder genießbar gemacht werden konnten.⁵⁴

An kühle Orte kamen Ende des 19. Jahrhunderts zudem Eiskästen, die mittels Eiszufuhr funktionierten. Das von großen Kältemaschinen in Eisfabriken erzeugte Blockeis wurde durch Händler an die Haushalte geliefert. Ein Eiskasten ist ein Holzschrank, der ein Fach für das Blockeis und je nach Größe ein oder mehrere Kühlfächer für die Lagerung der Lebensmittel aufweist. Schmilzt das Eis, wird dem Kühlraum die dafür nötige Wärme entzogen. Das Eisfach ist über oder zwischen den Kühlfächern angelagert, und in der Regel gibt es einen Hahn, um Schmelzwasser abzuleiten. Außen oft weiß gestrichen, sind die Wände der Eiskästen isoliert und innen zumeist mit Zinkblech ausgekleidet. Eiskästen wurden gewerblich (Inv.Nr. 58877 und 102510) und in Haushalten verwendet. Der kleine Eisschrank

aus der Zeit 1900–1940 hat einen Klappdeckel, um Blockeis in das oben angeordnete Eisfach zu legen (Inv.Nr. 35177/1). Die Tür zum Kühlfach ist versperrenbar und hat Lüftungslöcher. Während das Eisfach die übliche Blechauskleidung hat, sind die Wände des Kühlfachs aus Glas und die Gitterböden emailliert. Dies soll die Pflege erleichtern. Denn durch die Eisschmelze entsteht feuchte Kühle, die Schimmelpilze und übel riechende Oxidbeläge am Blech begünstigt. Neben ständiger Reinigung, um dies zu verhindern, waren regelmäßiges Ablassen des Schmelzwassers sowie Kontrolle und Ersetzen des Eisvorrats erforderlich. Eiskästen waren bis in die 1950er-Jahre im Einsatz, später war Blockeis nicht mehr erhältlich. Um das teure Eis möglichst effektiv zu nutzen, war es folgerichtig, den Eiskasten – im Gegensatz zum Kühlschrank heute – an möglichst kühlen Orten aufzustellen. Für alle Kühlmethoden vor dem Einsatz der Kältetechnik galt die Erfahrung, dass Kühlen nicht von selbst ging und dass mit der begrenzt zur Verfügung stehenden Kühlenergie sorgsam umzugehen war. Der Aufwand und die Kosten des Kühlens waren präsent.⁵⁵

Künstliche Kälte

Aufwand, Ort und Energiebewusstsein änderten sich grundlegend mit der Technisierung und Industrialisierung des Kühlens. Stetige Kälte erzeugen zu können, revolutionierte die Bevorratung und in der Folge die Konsum- und Essgewohnheiten. Kühl- und Gefrierschrank sind heute Endglieder einer Kühlkette und Symbol für den mühelosen Zugriff auf frisch Gehaltenes und Gekühltes. Kälteerzeugende Maschinen nutzten ab den 1860er-Jahren zunächst nur Brauereien und die Nahrungsmittelindustrie. Die Adaptierung dieser Großmaschinen als Kühlschränke erfolgte in den 1910er-Jahren. Ein AEG-Prospekt verkündet 1914 die Neuheit, „daß die erforderliche Kälte durch eine kleine, elektrisch angetriebene, völlig automatisch arbeitende Kältemaschine erzeugt wird“.⁵⁶ Zu ihrer Entwicklung wurde die Erkenntnis herangezogen, dass eine Flüssigkeit zum Verdampfen Wärme braucht, die sie aus ihrer Umgebung nimmt, wodurch sich diese abkühlt. In Kühlschränken zirkuliert ein Kältemittel in einem geschlossenen Kreislauf zwischen dem Innenraum, wo Wärme entzogen wird, und dem Außenbereich, wo sie abgegeben wird. Nach der Art, wie das Kältemittel in Umlauf gesetzt wird – motorgetriebener Kompressor oder Heizquelle und Absorber –, wird zwischen Kompressor- und Absorberkühlschrank unterschieden. Beide haben einen innenliegenden Verdampfer, in dem das flüssige Kältemittel zu Dampf bzw. Gas transformiert wird und die dafür nötige Wärme dem Kühlraum entzieht. Mittels Kompressor wird das Gas verdichtet, das unter hohem Druck in den Verflüssiger in Form einer Kühlschlange

außen an der Rückwand strömt. Indem die Kühlschlange respektive der Verflüssiger Wärme an die kühlere Raumluft abgibt, wird das Kältemittel wieder flüssig und kommt erneut in den Verdampfer zurück. Beim Absorberprinzip gelangt das dampfförmig gemachte Kältemittel Ammoniak in den Absorber, einen Behälter mit Wasser, von dem es aufgenommen wird. Die entstandene Ammoniak-Lösung fließt in den Kocher, wird erhitzt und dadurch der Ammoniakdampf ausgetrieben. Der heiße Dampf strömt in den außenliegenden Verflüssiger, wird hier durch die umgebende Luft gekühlt und als flüssiges Ammoniak wieder in den Verdampfer geleitet.⁵⁷

„Tag und Nacht ist der Kühlschrank dienstbereit – er verlangt keine Wartung, ist selbsttätig, voll-automatisch“, heißt es 1937 in einer Werbung der Firma Gross.⁵⁸ Im Standardwerk zur Geschichte des Kühlschranks gilt dieser als das erste Elektrogerät, das immer eingeschaltet bleiben darf und ohne Kontrolle tätig ist: „unaufdringlich und unbemerkt anwesend zu sein, erfüllt dieser Haushaltautomat perfekt. [...] Es ist alles geregelt.“⁵⁹ Auch wenn die frühen Geräte, die wie Maschinen aussahen, zusätzlicher Kühlung bedurften und zum Betrieb noch Handgriffe nötig waren, arbeiteten sie dank Regulierungsvorrichtungen bald selbsttätig. Die Firma Kelvinator führte den automatischen Temperaturregler ein, General Electric das hermetisch geschlossene Kühlsystem mit Luftkühlung ohne zusätzliche Ventilation. 1925 brachte General Electric den ersten in Massenproduktion hergestellten Kühlschrank auf den Markt; er wurde aufgrund seiner Form Monitor Top oder Vogelkäfig genannt (Inv.Nr. 60840/1). Die bislang isolierten Elemente Motor, Kompressor und Kondensator bilden nun eine kompakte Einheit, die in einem attraktiven, zylindrischen Blechkörper eingeschlossen ist und sichtbar auf dem Schrank thront.⁶⁰ Der Verdampfer ist als offenes Eisfach im Kühlraum gestaltet und dient der Erzeugung von Eis. Die Wände sind aufgrund des damaligen Isolationsmaterials sehr dick, wodurch auch die Türinnenseite noch keine Ablageregale hat. Die Innenwände sind bereits weiß emailliert, was das Reinigen erleichtert und hygienische Frische assoziieren lässt. Zum Öffnen der Türe ist ein Fußpedal zu betätigen. Laut der ehemaligen Besitzerin wurde der Kühlschrank bis 2001 genutzt und dann wegen des hohen Stromverbrauchs abgeschaltet. Erworben hat ihn ihre Mutter von der US-Botschaft in Wien, als diese 1938 geschlossen wurde. Das Gerät zeugt davon, dass in den USA die Entwicklung und Verbreitung von Kühlschränken weit fortgeschrittener war als in Europa.

Das gleiche Modell bot AEG in Deutschland um 1929 unter dem Markennamen Santo an. Eine Werbebroschüre mit dem Titel „Ihr berechtigter Wunsch“ führt wiederholt den neuen Komfort selbsttätiger Kühlung vor Augen: „Das Herz des Santo: die Kühlmaschine. Sie ist immer bereit und



KÜHLSCHRANK MONITOR TOP
General Electric Company, 1926–1930
Inv.Nr. 60840/1

(TIEF)KÜHLSCHRANK FRIGIDAIRE
General Motors Corporation, 1935–1938
Inv.Nr. 36495/1



zuverlässig. Und arbeitet für Sie, ohne daß Sie sich darum zu kümmern brauchen.“ Und: „Sie führen den Stecker in die Dose, das ist Ihre ganze Arbeit!“ Wie bei der Propagierung neuer Technologien üblich, erfolgt eine Abgrenzung zur bisherigen, arbeitsaufwändigen Praxis. Ein schmelzender Eisblock wird dem Kühlschrank bildhaft gegenübergestellt, und schriftlich werden die hygienischen und gesundheitlichen Vorzüge ergänzt: „Alter Eisschrank: Das Eis schmilzt und die Temperatur steigt! Die Kühlluft ist feucht!“ und „Santo-Kühlschrank: Temperatur stets gleichmäßig. Kühlluft trocken. Vorräte dauernd frisch. Kein Schmelzwasser. Blendende Sauberkeit!“ Da nur trockene Luft von 4–8 Grad garantiere, dass Lebensmittel frisch bleiben, könne dem ein Eiskasten nicht gerecht werden; die stets vorhandene Feuchtigkeit fördere Bakterienbildung, Schimmel und damit das Verderben der Lebensmittel. Trotz teurer Anschaffung wird der Aspekt

der Sparsamkeit beansprucht. Da Vorräte länger lagern können und nicht täglich eingekauft werden müssen, werde Zeit ebenso gespart wie Geld, da der Verderb gering gehalten und preiswerter Großeinkauf ermöglicht werde. Gleichzeitig wird im wirtschaftlichen Interesse eines konstanten Stromverbrauchs argumentiert, warum der Kühlschrank dauernd zu betreiben sei, auch zur kühlen Jahreszeit: Zum einen sei es zumeist wärmer oder kälter als die ideale Temperatur, zum anderen könne das Gerät nun in der warmen Küche stehen, wodurch Lebensmittel bequem verfügbar seien, ohne ständige Wege in den Keller.

Küchenkompatibel nahm der Kühlschrank bald die Gestalt des Möbels an. So verschwand schon 1934 beim Nachfolgemodell Santo das Kühlaggregat vollends in einer Schrank-Architektur, ein gemeinsames Gehäuse umfasste Technik und Kühlraum. Ohne sichtbaren Technikteil dem Küchenmobiliar angeglichen, wird die angepriesene Automatisierung optisch unterstrichen.⁶¹

In den 1920er-Jahren kamen neben Kompressor- auch Absorbergeräte auf den Markt. Da diese mit Heizung statt Motor und Kompressor funktionieren, ist der Betrieb geräuschlos, und es kann gleichermaßen ein Gasbrenner oder elektrischer Heizdraht zum Einsatz kommen. Der Gaskühlschrank Electrolux verweist mit der Bezeichnung L 15 auf das noch recht kleine Kühlvolumen von 15 Liter (Inv.Nr. 31057). Die Innenausstattung entspricht den damaligen Merkmalen: emaillierte Innenflächen, offener Verdampfer zur Eiswürfelerzeugung, keine Ablage in der Tür. Die Temperaturregelung erfolgt über die Wahl der Heizstufe, je stärker die Heizleistung, umso kälter der Kühlraum. Electrolux nannte als Vorteile des Absorberprinzips die Lautlosigkeit und die günstigen Kosten; es sei lediglich ein Gasflämmchen zum Betrieb nötig, aber kein Motor, der teuren Strom verbrauche.

In Europa galt der Kompressor für Geräte mit großem Kühlvolumen als effektivste Lösung, weshalb selbst ein führender Hersteller von Absorberkühlschränken wie Electrolux ab 1960 fast nur noch Kompressorkühlschränke anbot.⁶² Die Wiener Gaswerke propagierten noch 1958 die Gasanwendung in glühenden Farben, wenngleich vergebens: „Ein magischer Zauber umgibt die moderne Technik und ihre Leistungen grenzen ans Wunderbare. [...] Wie ist es z. B. möglich, daß eine winzige Gasflamme [...] durch ihre Wärme im Inneren eines Gaskühlschranks Kälte erzeugen kann“.⁶³ Letztlich verblieben Absorbergeräte nur dort, wo Lautlosigkeit oder Gasnutzung gefragt war, etwa in Hotelzimmern oder beim Camping.

Die Werbung umgab die teuren Kühlschränke anfänglich mit dem Nimbus von schickem Luxus: Um 1930 wählte AEG als Plakatmotiv elegant geklei-

dete Menschen, die ein überraschtes Ehepaar unangemeldet besuchen: „Eigentlich kommen wir nur Ihren neuen Santo Kühlschrank anzusehen, von dem alle so begeistert sind.“⁶⁴ Zu den anfänglich in der Welt des gehobenen Lebensstandards angesiedelten Sujets zählen luxuriöse Gesellschaften mit Champagner und Abendkleidung, mondäne Frauen und Dienstmädchen, die sich um Speisen kümmern. Mit dem NS-Regime änderte sich in Deutschland die Strategie. Die Figur der Hausfrau trat auf, um breitere Käuferschichten mit Argumenten wie Gesundheit, Frische, Ersparnis von Zeit und Geld zum Kauf der angebotenen kleineren und preiswerteren Geräte zu animieren. Neben derartigen Verheißungen wurde dem Kühlen eine politische, (volks-)wirtschaftliche und nationale Bedeutung zugesprochen. Als Teil der Autarkiebestrebungen und Vorbereitung auf Kriegszeiten stand die Bewerbung des Kühlens ab 1936 im Dienst der Kampagne „Kampf dem Verderb!“ Das Vokabular war sprachlich an christliche Gebote angelehnt – „Bewahre Deine Vorräte täglich vor ihren Erzfeinden: Schmutz, Hitze, Frost und Feuchtigkeit“ – und zeugt von einer militaristischen Wortwahl: „Sicherung der deutschen Nahrungsfreiheit“, „Feldzug“, „Totalverluste“.⁶⁵ Als Mittel gegen den Verderb geriet der Kühlschrank zwar in den Kontext des Sparens, doch stellte die Werbung ebenso den Massenwohlstand in Aussicht, indem mehr Leckereien als alltägliche Lebensmittel zu sehen gegeben wurden. Real blieb der Kühlschrank für den durchschnittlichen Haushalt bis in die 1950er-Jahre unerschwinglich.

Wertgeschätzte Kälte

Als teure Anschaffung wurden Kühlschränke in der Regel lange genutzt, wechselten dabei auch Besitzer und Besitzerinnen. Den 1935–1938 hergestellten Kühlschrank Frigidaire von General Motors kaufte Herr S. in den 1950er-Jahren gebraucht im Dorotheum (Inv.Nr. 36495/1). Er vermutete, dass dieser von einem US-Besatzungssoldaten mitgebracht worden war. 1975 kam der Kühlschrank bei der Übersiedlung in eine neue Wohnung in den Keller. Da ein Bedarf nach einem Gefriergerät bestand, baute Herr S. 1977/1978 den Kühlschrank um, verstärkte die Isolierung, baute Plastikwannen als Behälter ein und manipulierte die Stellschraube des Thermostats, sodass ein Tiefkühlbetrieb gewährleistet war. Auf diese Weise diente das Gerät noch weitere Jahre, bis 1995 die Leistung abfiel und Herr S. ein neues Gefriergerät anschaffte.

Zwar kamen nach 1945 allmählich leistbare Kühlschränke auf den Markt, doch dauerte es noch zwei Jahrzehnte, bis sie zur Grundausstattung eines Haushalts gehörten. Bis dahin galten sie neben Autos und Fernsehern als wichtiges Symbol des „Wirtschaftswunders“ und materiellen Wohlstands.

Wenngleich der Kühlschrank zum Inbegriff von Konsumfreiheit avancierte, musste der unbedachte Zugriff auf Kühlenergie auch im Winter erst selbstverständlich gemacht werden. So berichtete Frau L. (geb. 1937), dass der 1945–1947 von den Eltern gekaufte Kühlschrank Elektra Bregenz nicht durchgehend in Betrieb war (Inv.Nr. 57126/1). Da er aufgrund der kleinen Küche nebenan in der ungeheizten Veranda stand, konnten im Winter die Lebensmittel im abgestellten Kühlschrank gelagert werden. Lediglich bei



KÜHLSCHRANK UND GLASBEHÄLTER
Elektra Bregenz, 1945–1947
Inv.Nr. 57126/1



KÜHLSCHRANK
LEC Refrigeration Bognor Regis,
1950–1953
Inv.Nr. 92291

wärmeren Temperaturen sahen die Eltern einen Grund, ihn einzuschalten. Zudem blieben die Kühlbedürfnisse auch mit Kühlschrank begrenzt. Getränke konsumierten sie kaum gekühlt, beim seltenen Weingenuß reichte die Kellertemperatur und eventuell eine kurze Lagerung im Kühlschrank. Nie große Mengen, sondern täglich frisch einzukaufen, war von einer Notwendigkeit in Zeiten ohne Kühlmöglichkeit zur Gewohnheit geworden, die die Eltern beibehielten. Doch bestand nun kein Druck mehr, Verderbliches sofort verbrauchen zu müssen. Butter aufzubewahren war zuvor ein Problem, Milch dagegen wurde als saure ebenso gern getrunken. Verändert hat sich durch den Kühlschrank vor allem der Konsum von Milchprodukten; zu Topfen und haltbarem Käse kamen Joghurt, Buttermilch etc. Während der rund 55 Jahre, die der Kühlschrank verwendet wurde, störte es niemanden, dass das Kühlvolumen im Vergleich zu heutigen Geräten sehr gering war. Denn auch Frau L., die das Gerät mit der elterlichen Wohnung übernahm, verhielt sich in puncto Kühlen wie die Eltern. Da der Kühlschrank Frau L. einen Großteil ihres Lebens begleitet hatte, gab sie ihn 2002 nur schweren Herzens weg, als sie in eine neue Wohnung übersiedelte. Erleichtert wurde ihr der Schritt dadurch, dass sie ihn im Museum gut aufgehoben wusste. Der Kühlschrank war für Frau L. und ihre Eltern etwas so Besonderes, dass er quasi als Hausgenosse und nicht als rein technische Apparatur gesehen wurde. Er erhielt auch einen Namen: Frau L. nannte ihn „Gurgi“, da der ansonsten geräuschlos arbeitende Absorberkühlschrank manchmal leise gurgelnde Geräusche machte. Bemerkenswert ist, dass der Kühlschrank sein hohes Prestige bewahren konnte, obzwar er den im Laufe der Zeit verbesserten Gerätestandards immer weniger entsprach. Üblich wurden eine automatisierte Abtauvorrichtung, ein geschlossenes Tiefkühlfach statt offenem Verdampfer sowie eine optimierte Raumausnutzung auch der Tür als Abstellfläche durch eine dünnere Isolierung der Wände. Ferner stand beim Kühlschrank Elektra Bregenz der umfassende Einsatz von Kunststoff noch aus: das Gehäuse ist aus Metall und Holz, und selbst die zugehörigen Behälter für Lebensmittel sind aus Glas.⁶⁶

Die überaus lange Lebensdauer von Kühlschränken, ihre hohe Wertschätzung und ähnliche Verhaltensweisen kennzeichnen viele Erstgeräte, die eine kühlenschranklose Zeit ablösten. Wie differenziert die Optionen einer ständig verfügbaren Kälte wahrgenommen wurden, veranschaulicht auch die Erzählung von Frau K., die dem Museum den ersten Kühlschrank ihrer Mutter, Marke Lec Bognor Regis, spendete (Inv.Nr. 92291). Die Mutter (geb. 1911) hatte den gebrauchten Kompressorkühlschrank um 1970 von ihrem Bruder erhalten. Frau K. (geb. 1956) nahm ihn als überaus erfreuliche Neuerung wahr, obschon ihr sein 1950er-Jahre-Design altmodisch er-

schien. Das kleine, an den Ecken gerundete Gerät steht auf zarten Holzbeinen, wodurch es möbelartig wirkt. Die Innentür ist bereits mit schmalen Abstellflächen versehen. Bevor es den Kühlschrank gab, lagerte die Mutter die in geringen Mengen gekauften Lebensmittel von Herbst bis Frühling zwischen der doppelten Tür des Küchenbalkons. Das war im Sommer hinfällig, Verderbliches war am gleichen Tag zu konsumieren. Der Speiseplan bestand in höherem Maß als heute aus Konserven (Brotaufstrichen, Erbsen, Bohnen), Geselchtem oder Salami und getrockneten Hülsenfrüchten. Mit dem Kühlschrank konnte die Mutter anders einkaufen und war nicht mehr gezwungen, ständig zu überlegen, was wann zu verzehren war. Obst und Gemüse sowie gelegentlich Bier und Wein lagerten weiterhin zwischen den Balkontüren, selten wurden Getränke gekühlt. Tiefgekühltes wurde nicht gekauft, weshalb das winzige Eisfach kein Problem war. Erst im späteren, größeren Kühlschrank wurde hin und wieder Tiefkühlgemüse gelagert. Einzig das Aufbewahren von übriggebliebenen Speisen hatte aufgrund des Platzmangels Grenzen. Doch beklagte sich niemand über das geringe Fassungsvermögen, denn die Vorzüge gegenüber der kühlschranklosen Zeit waren allen bewusst. Ebenfalls als vernachlässigbar wurde das häufig nötige Enteisen wahrgenommen, obwohl die Lebensmittel auszuräumen waren und es lange dauerte, bis die dicken Eisplatten abgefallen waren. Der hohe Stromverbrauch war in den 1970er-Jahren kein Thema mehr; es fehlte laut Frau K. an Energiebewusstsein. Weil der Kühlschrank ein Geschenk ihres Bruders war und als Erstgerät die Haushaltung immens erleichtert hatte, schätzte ihn die Mutter derart, dass sie nie auf die Idee kam, ihn zu entsorgen – selbst dann nicht, als seine Dienste nicht länger gefragt waren. Er behielt seinen Platz in der Küche, als in den 1980er-Jahren ein ebenfalls gebrauchtes, aber moderneres Gerät Einzug hielt.

Die noch beschränkten Kühlbedürfnisse und der Fokus auf das erleichterte Frischhalten von Nahrung, die in den beiden Nutzungsgeschichten zu Tage treten, zeigen ein anderes Bild, als die Kühlschrankwerbung anbot. Hier stand schon in den 1950er-Jahren weniger die Lebensmittelsicherung als der gekühlte, üppige Genuss – als Zeichen von Wohlstand – im Vordergrund. Als Inbegriff des neuen Luxus diente das Sujet des Eiswürfels. So ließ Elektrolux auf Prospekten seine Kühlschränke in Eiswürfel gegossen durch den Raum schweben. Eisgekühltes zu genießen sollte als modern, chic und weltoffen gelten.⁶⁷ Die Geräte selbst versprachen mit Licht und Farbe ein Stück dauerhafter Arktis. Anders als bei normalen Lebensmittelschränken ließ eine kleine Lampe das Innere erstrahlen.⁶⁸ Und zum hygienischen Weiß gesellte sich das ebenfalls mit Kälte verbundene Hellblau oder Türkis.



*KÜHLSCHRANK IL MILLIONE
Ignis, 1961
Inv.Nr. 56655*

Beispiele für das kühle Blau sind neben dem erwähnten Kühlschrank Lec Bognor Regis das schon weit größere Modell Il Millione der Firma Ignis von 1961 (Inv.Nr. 56655). Die Gebrauchsanweisung bezeichnet das Gerät als „Luxus-Kühlschrank“; eine Zeichnung zeigt einen Fuß mit elegantem Stöckelschuh, der das Fußpedal zum Öffnen der Tür leicht antippt.⁶⁹ Der bequeme Zugang und der Blick auf die kühlen Köstlichkeiten waren zentrale Werbemotive, wobei Frauen häufig die Rolle zukam, diese mit demonstrativer Geste zu präsentieren. Beim Kühlschrank Ignis ist der Kühlraum bereits mit einem Gemüsebehälter und die Tür mit ausdifferenzierten Fächern für Eier, Flaschen, Butter und Käse ausgestattet. Auch das Abtauen des Eisfachs ist teilautomatisch durchzuführen. Die Innengestaltung und die guten Verbrauchswerte waren kaufentscheidend. Den Eltern von Frau K. war das Gerät 1961 bei einer Ausstellung in der Wiener Börse sofort ins Auge gesprungen. Es war der erste und einzige Kühlschrank ihrer Mutter, den sie laut Frau K. hegte und pflegte. Wie ein Wunder erschien dem Ehepaar H. der 1961 gekaufte Kühlschrank Bosch GK 155, denn er erleichterte ihren Alltag außerordentlich (Inv.Nr. 58002/1). Anders als in den bisherigen Nutzungsgeschichten war Frau H.



*KÜHLSCHRANK GK 155
Robert Bosch GmbH, 1961
Inv.Nr. 58002/1*

berufstätig, und Herr H. übernahm auch Hausarbeit. Nach ihrer Heirat 1947 lebten sie in einer Wohnung ohne kühlen Keller und Kühlschrank. Das bedeutete in der warmen Jahreszeit den schon erwähnten täglichen Einkauf kleiner Mengen und sofortigen Verzehr. Selbst wenn sie Milch abkochten, wurde diese manchmal schlecht. Nicht frisch zu halten waren neben Butter die Fische, die Herr H. als passionierter Fischer fing und häufig verschenken musste. Für den geplanten Umzug in eine neu gebaute Wohnung sparten sie jahrelang, um sich Einbaumöbel und den aus Platzgründen gewählten, sehr teuren Hängekühlschrank leisten zu können. Herr H. achtete beim Kauf auf den neuesten Stand der Technik; das Gerät war eines der ersten, bei dem Kompressor und Motor zusammen in einer Kapsel waren. Sahen Frau und Herr H. den Kühlschrank anfangs als Sensation an, gewöhnten sie sich dennoch schnell an ihn. Das hohe Fassungsvermögen erlaubte es ihnen, größere Mengen einzukaufen. Und das Gefrierfach war höchst willkommen, um die Fische und rohes Fleisch einzufrieren. Bis zuletzt kauften sie kaum Tiefkühlprodukte und nie Fertigspeisen. Ihr Ziel, immer frisch Zubereitetes zu essen und nicht vorzukochen, war jetzt einfacher zu bewerkstelligen. Da Herr H. schon am Nachmittag seine Arbeit beenden konnte, übernahm er das Kochen. Frau H., die als Verkäuferin erst um 19 Uhr nach Hause kam, spülte das Geschirr und kaufte ein, was sie nun unbedenklich im Voraus machen konnte. In Bezug auf Getränke blieben sie dabei, diese zimmerwarm zu trinken, die Eiswürfel hielten sie bloß für Gäste bereit. Im Zuge der Neueinrichtung der Küche 2003 trennten sie sich vom Hängemodell.

Wie schon vor dem Zweiten Weltkrieg beförderten Energieversorgungs-Unternehmen und Gerätehersteller auch nach 1945 intensiv den Wunsch nach Kühlen, bis die Geräte in allen Haushalten Eingang fanden. So veröffentlichten die Wiener Gaswerke in den „Mitteilungen für Gasverbraucher“ 1958 Rezepte unter dem Titel „Erfrischende Speisen und Getränke aus dem Gaskühlschrank“. Und Gerätehersteller versahen Gebrauchsanweisungen mit Rezepten für die kalte Küche und publizierten Kochbücher zur Bereitung von Gelees und Sülzen, Eis und Milchshakes, Mayonnaisen und Remouladen, Kalten Platten und Buffets, Cocktails und Bowlen. Um Tiefkühlung zu propagieren, engagierte die Firma Bauknecht in den 1950er-Jahren die bekannte Kochbuchautorin Erna Horn für das Rezeptheft „Kühl und köstlich. Eine kulinarische Reise in kühle Zonen“.

Wenngleich die gepriesenen kalten Köstlichkeiten ein neues Lebensgefühl, Modernität, Internationalität und bunte Vielfalt zu symbolisieren vermochten, bedeutete das nicht, dass ihr Genuss ausschlaggebend für die Anschaffung eines Kühlschranks waren. Wertgeschätzt wurden insbesondere die Erleichterungen beim Einkauf und bei der Aufbewahrung von Alltagsnahrung, wobei auch dieser Teil der Esskultur einen grundlegenden Wandel hin zum Frischen und Kalten erfuhr. Mit der künstlichen Kälte verwandelte sich das frühere tägliche Einkaufen kleiner Mengen verderblicher Ware und schnelle „Aufbrauchen müssen“ in ein „Was möchten wir denn heute?“⁷⁰

Sorglos kühl?

Anfang der 1960er-Jahre waren Technologie und Innenausstattung optimiert. Das Gehäusematerial Holz war zugunsten von Kunststoff ebenso verschwunden wie die Isolierstoffe Kork, Torfplatten, Pflanzenfasern, Mineral- und Glaswolle. Kunststoff ersetzte auch das lackierte und emailierte Metall der Innenauskleidung; mit seinem Einsatz differenzierten sich Ablagen, Fächer und Klappen aus. Um platzsparend eine bessere Dämmung zu erzielen, wurden Kunststoffisolierungen aufgeschäumt. Als Treibmittel dienten Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW), die zudem unter den Namen Frigen oder Freon als Kühlmittel zum Einsatz kamen. FCKW wurden als ideale Lösung gesehen, da sie als ungiftig, unbrennbar und geruchlos gelten. Ihre Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt wurden zwar ab 1974 hinterfragt, aber erst ab den 1990er-Jahren gewisse Verbote verhängt und Alternativen auf den Markt gebracht.⁷¹

Weitere ökologische Aspekte betreffen den Ressourcen- und Energieverbrauch. Als nachteilig erwies sich das Material Kunststoff, da es eher

bricht, versprödet, sich verfärbt und Gerüche annimmt als Emaille oder Glas. Begrenzte Haltbarkeit war indessen nicht allein der Grund, dass Geräte ausgemustert wurden. In dem Maß, wie die Gerätepreise sanken und eine Wegwerfmentalität geschaffen werden konnte, wurden auch gut funktionierende Geräte entsorgt. Und angesichts der niedrigen Stromkosten und dem steigenden Wohlstand wurde ab 1960 Energiesparen zunehmend als irrelevant betrachtet. Ohne Zutun jederzeit über Kälte verfügen zu können, hatte einen neuen, unbedachten Umgang mit Kühlenergie zur Folge. Die Geräte wurden Teil der warmen Küche, im Gegenzug verschwanden kühle Vorratsräume. Das Fassungsvermögen der Geräte stieg nicht nur, weil mehr leicht Verderbliches konsumiert wurde, sondern in wachsendem Ausmaß musste im Kühlschrank auch gelagert werden, was lediglich eines kühlen Raumes bedurft hätte. Eine gewisse Reaktivierung der Speisekammer wurde in einem in den 1990er-Jahren entwickelten Kühlschranksystem angestrebt, das eine Mischung aus Vorrats- und Kühlschrank darstellte. Das sich um 1975 allmählich etablierende Energiebewusstsein führte in den nächsten Jahrzehnten zu einem reduzierten Energiebedarf pro Gerät, doch der bequem zugängliche Ort in der Küche war genauso wenig mehr wegzudenken wie die sich ständig ausweitende Kühlkette.

Die durchgehende Kühlkette von der weltweiten Landwirtschaft bzw. Lebensmittelindustrie über den Handel zu den Endgliedern im Haushalt gilt als Symbol für die Industrialisierung und Globalisierung der Ernährung. Jahraus und jahrein ist frisches Obst und Gemüse erhältlich. Und das Sortiment an leicht verderblichen Lebensmitteln erweiterte sich immens. Zur Wahl stehen heute eine überbordende Vielfalt an Milch- und Fleischprodukten sowie an kalten Speisen und Getränken. Parallel dazu erlaubte das wachsende Fassungsvermögen der Haushaltsgeräte, mehr kühlungsbedürftige Nahrungsmittel anstatt gut haltbarer auf Vorrat zu kaufen. Die Veränderungen der Esskultur lassen sich auch am Wandel des Innenlebens von Kühlschränken ablesen. „Aus dem einfachen Emaillegehäuse mit wenigen Rosten und karger Ablagefläche wurden sogenannte Großraum-Kühlschränke mit Butterfächern, weitläufigen Gemüse- und Obstschalen, voluminösen Flaschenablagen und Platz für Sahne, Ketchup, Mayonnaise oder Joghurt in der sich containerartig als Lagerraum aufblühenden Tür.“⁷²

Eine weitere Option, um Kühlbedürfnisse zu steigern, bestand in der Anschaffung von Tiefkühlgeräten. Doch obwohl Tiefkühlkost ab 1970 unter massivem Werbeeinsatz als fortschrittlich, „Freiheit aus der Truhe“ und als „erntefrisch, schlachtfrisch, naturfrisch“ propagiert wurde, setzte sie sich nur zögerlich durch.⁷³

„Die Hausfrau geht aus“ – die Waschmaschine

War durch Gas und Elektrizität kaum das Kochen, sondern lediglich die Heizquelle zu automatisieren, gelang dies beim Kühlen und Wäschewaschen. Während die Selbsttätigkeit des Kühlkreislaufs mit der Möglichkeit, Kälte in klein dimensionierten Geräten erzeugen zu können, bald gewährleistet war, bedurfte die Entwicklung einer vollautomatischen Waschmaschine langer Zeit und vieler Schritte. Gleichzeitig war die Entlastung an Mühe und Kraft, die zuvor aufgewendet werden mussten, hier am höchsten, denn Waschen war die anstrengendste Hausarbeit, insbesondere wenn auch noch kein Wasserleitungsnetz zur Verfügung stand. „Jeder Eimer Wasser mußte beim Brunnen gepumpt und in die Waschküche getragen werden. [...] Am Abend wurde die Wäsche eingeweicht. Am nächsten Morgen wurde jedes Stück mit einer weichen Bürste gebürstet. Nun brannte man sie mit kochender Lauge ab. Danach wurde sie gerumpelt und kam anschließend zum Kochen in den Kessel. Nach nochmaligem Rumpeln wurde die Wäsche dreimal geschwemmt, ausgewunden und der Korb voll nasser Wäsche zum Trocknen auf den Boden getragen. Im Winter war dies besonders bitter, wenn sie in den ausgewaschenen Händen gleich gefror. Oft meinte man, das Herz müsse vor Schmerz versagen.“⁷⁴

Bis zur bequemen Bedienung per Knopfdruck fielen also an Arbeiten das oft mühsame Beschaffen und Erhitzen von Wasser, die zeitaufwändige Produktion von Seife und Lauge sowie das Vorbereiten, kraftraubende händische Bearbeiten, Spülen und Bleichen der Wäsche an. Damit waren für eine Mechanisierung technisch mehrere Herausforderungen zu lösen und zu verschränken, nämlich das manuelle Bearbeiten und Bewegen der Wäsche, das Erwärmen des Wassers, die industrielle Bereitstellung maschinengerechter Waschmittel und die Steuerung der Waschvorgänge. Und nicht zuletzt benötigte man an haustechnischen Voraussetzungen ein Wasserleitungs- und Energienetz.

Eingebettet waren die technologischen Entwicklungen in sozialpolitische sowie medizinisch-hygienische Diskurse und Maßnahmen. Als Reaktion auf Epidemien sowie schlechte Lebens- und Arbeitsbedingungen großer Teile der Bevölkerung und auf Grundlage neuer naturwissenschaftlicher und medizinischer Erkenntnisse formierte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine Sozialreform- und Hygienebewegung. Ein wissenschaftlich fundiertes Bewusstsein für Gesundheit und Sauberkeit sollte nicht nur im Städte- und Wohnungsbau, sondern genauso im Haushalt zur handlungsleitenden Norm werden. Dabei wurden im Rahmen der populär-

hygienischen Erziehungskampagnen zwar Männer und Frauen in die Pflicht genommen, Frauen wurden jedoch für die Umsetzung verantwortlich gemacht; ihnen wurde die Rolle der Vermittlerinnen und Trägerinnen der neuen Tugenden zugeordnet. Wissenschaftliches Wissen über Schmutz, Krankheitserreger und Vorgänge beim Waschen wurden etwa in der Ratgeberliteratur verbreitet. Waschhygiene war dabei bloß ein Teil eines Bündels an Regeln, neben Wohnungseinrichtung und -pflege, Körperpflege, Ernährungslehre und Nahrungszubereitung, Kindererziehung und Krankenpflege. Erhöhte Hygienenormen bedeuteten aber auch zusätzliche Belastungen für jene, die sie umsetzen sollten, also für die Frauen, insbesondere aus ärmeren Schichten, die mit Wassermangel und schwierigen Waschbedingungen konfrontiert waren, keine Hilfen zahlen konnten sowie bereits durch Arbeit und Hausarbeit überlastet waren.⁷⁵

Viele Arbeitsschritte

Waschen bedeutet, schmutzige Wäsche im Reinigungsmedium Wasser unter Zuhilfenahme der vier Reinigungsfaktoren Mechanik, Chemie, Temperatur und Zeit zu reinigen. Die Wascharbeit leisteten je nach finanziellen Verhältnissen und Haushaltsausstattung die Hausfrau, allenfalls unterstützt von weiblichen Familienangehörigen, oder das Gesinde bzw. die Dienstmädchen sowie ins Haus kommende Zugehfrau mit und ohne Beteiligung der Hausfrau. In geringem Ausmaß wurde die Wäsche gewerbemäßig arbeitenden Wäscherinnen und Plätterinnen oder Wäschereien übergeben. Bevor Wasser aus der Leitung bezogen werden konnte, trugen die Frauen, denen das Waschen oblag, Wäsche, Gefäße und Hilfsmittel zu einer Wasserstelle, etwa einem Fluss, oder sie schleppten Wasser zum Waschplatz bzw. sammelten Regenwasser. Sie erhitzen das Wasser je nach Möglichkeiten im Waschhaus oder am Küchenherd und trugen es zum Waschplatz oder machten in der Nähe des Waschplatzes ein Feuer. Vom Zugang zu Wasser und Feuer hing der Aufwand ab, kaltes und heißes Wasser zu beschaffen. In den wachsenden Städten und infolge der Industrialisierung wurde die Verfügbarkeit von sauberem Wasser zunehmend zum Problem, das erst mit dem Ausbau eines Wasserleitungsnetzes eine Lösung erfuhr. Die reinigende Wirkung von Wasser bedurfte der Unterstützung durch Seifen bzw. Waschmittel und Geräte. Bis ins 19. Jahrhundert wurden Seifen im Haushalt produziert und gleichermaßen als Reinigungsmittel für Körperpflege, Wäsche- und Haushaltsreinigung verwendet. Die Seifenerzeugung war aufwändig. Erst war aus Asche, Kalk und Wasser eine Aschenlauge zu gewinnen und diese mit Fett stundenlang zu kochen. Ab 1850 ersetzte Soda die Asche als Ausgangsstoff für die Seifenbereitung. Und

Soda diente in Kombination mit Seife auch als Waschmittel; durch seine stark alkalische Wirkung konnte die teurere Seife gespart werden. Erkenntnisse der Chemie führten sukzessive zur industriellen Produktion von Seifen – spezialisiert in Toilette- und Haushaltsseifen – und Waschmitteln. Auch beim Einkauf von Seife blieb der Arbeitsgang der Laugenbereitung bestehen, da Soda und Seife in heißem Wasser aufgelöst werden mussten. Erleichtert wurde diese Arbeit, als ab den 1890er-Jahren Seifenflocken und -pulver, die sich schneller auflösten, auf den Markt kamen. Nach langjährigen Versuchen gelang schließlich mit dem 1907 eingeführten Persil die Herstellung eines als selbsttätig gepriesenen Waschmittels, das Wasser enthärtet, Schmutz löst und gleichzeitig bleicht. Ferner entwickelte die chemische Industrie diverse Mittel zur Wäschepflege. Für die Anwendung in Waschmaschinen mussten die Waschmittel auf die Erfordernisse der Geräte abgestimmt werden; der Seifenanteil, der Belag hinterließ, wurde immer mehr durch synthetische Substanzen verdrängt. Da mit ihnen die wirkungsvolle Schaumkraft bereits bei niedrigen Temperaturen erreicht wurde, konnte sich beim Waschen mit höheren Temperaturen zu viel Schaum bilden und aus der Waschtrommel austreten. Mit Dixan wurde 1957 durch Kombination von synthetischen und natürlichen Seifenstoffen ein schaumgebremstes Waschmittel angeboten. Zwar wurde die Wirkung der Mittel, die nur noch in die Waschmaschine einzufüllen waren, optimiert, doch hatte der Chemieeinsatz insbesondere von Tensiden und Phosphaten ökologische Folgen, die ab den 1970er-Jahren problematisiert wurden und teilweise veränderte Rezepturen nach sich zogen.⁷⁶

Die häusliche Fabrikation von Seife – und des Zwischenproduktes Aschenlauge – war mit der gängigen Waschtechnik des Auslaugens einhergegangen, die für das damals vorherrschende Leinen geeignet war und half, die aufwändig herzustellende, teurere Seife zu sparen. Dazu wurde in einem Bottich Wäsche geschichtet und heiße Aschenlauge darauf gegossen, diese nach dem Durchsickern aufgefangen, aufgeheizt und wieder eingefüllt. Zum Auslaugen kam das händische Bearbeiten, auch mit Seife: Die Wäsche wurde gebürstet, gerubbelt, geschlagen und geklopft. Hilfsmittel waren Waschtrog, Schlagholz, Waschbrett und Bürsten. Das beanspruchte die Hände der Wäscherinnen massiv – mechanisch durch das Bearbeiten der Wäsche, chemisch durch den Kontakt mit der Lauge. Dazu kam das Spülen der Wäsche, die mehrmals händisch ausgewrungen werden musste. Abschließend folgten weitere zeitaufwändige Wäschebehandlungen, insbesondere das Bleichen oder Stärken.⁷⁷

Mit der Option, Seife zu kaufen, und mit dem Wandel von Leinen zu Baumwolle, die das Auslaugen weniger vertrug, veränderte sich im 19. Jahr-



WIEGEWASCHGERÄT
1880–1900
Inv.Nr. 24202

WÄSCHESTAMPFER
1950–1970
Inv.Nr. 25677



hundert die Waschpraktik. Es bürgerten sich die Arbeitsschritte Einweichen und Kochen der Wäsche in Seifenlauge mit Sodazusatz, mechanisches Bearbeiten und Spülen ein. Dieser Ablauf charakterisierte als Arbeitsprinzip auch die frühen Haushaltswaschmaschinen.⁷⁸

Um das händische Bearbeiten zu erleichtern, wurden parallel zu den Waschmaschinen Hilfsgeräte entwickelt. Zu jenen, die helfen sollten, den Kontakt der Hände mit der Lauge zu vermeiden, zählt ein seit 1880 in Österreich erhältliches Wiegewaschgerät (Inv.Nr. 24202). Es führt das Prinzip der Wäscherumpel händeschonend weiter und wird gleichermaßen in den Waschtrog mit Lauge gestellt. In den wasserdurchlässigen Behälter des Gerätes kommen die Wäsche und der Wiegeteil. Wird dieser mittels Hebel hin und her bewegt, wird die Wäsche zwischen den geriffelten Oberflächen gerieben. Eine größere Verbreitung fanden die um 1900 eingeführten und bis in die 1950er-Jahre verwendeten Wäschestampfer. Die verschiedenen Modelle funktionieren nach dem gemeinsamen Prinzip, Lauge durch die Gewebefasern zu pressen. Der Stampfer wird auf die in der Lauge liegende Wäsche gesetzt. Beim Niederdrücken des Kolbens werden Luft und Lauge durch das Gewebe nach unten gedrückt und beim anschließenden Hochziehen nach oben gesaugt. Spätere Modelle besitzen eine Feder, die den Kolben nach dem Niederdrücken kräftesparend aus der Lauge hebt (Inv.Nr. 25677 und Inv.Nr. 35213). In moto-

risierten, nun weitaus müheloser Versionen wie dem Meteor Star aus den 1950/60er-Jahren wird, ähnlich dem Staubsauger, Luft in die Lauge geblasen (Inv.Nr. 26352).

Die Technisierung des Waschens konzentrierte sich bis 1900 auf das Gewerbe. Von diesen Entwicklungen werden hier nur wenige Aspekte gestreift, die auch für die späteren Haushaltsgeräte relevant waren.⁷⁹ Dem Ziel, den Kraftaufwand des Bearbeitens der Wäsche zu erleichtern, galten die ersten Versuche der Mechanisierung ab dem 18. Jahrhundert. Eine gewisse Bekanntheit erhielt die Waschmaschine von Jacob Christian Schäffer 1767 (vgl. das Modell im Maßstab 1:5, Inv.Nr. 21712). Ein mit Wäsche und Lauge gefüllter Bottich wird durch einen Deckel verschlossen, der mit einem händisch zu drehenden Quirleinsatz verbunden ist. Doch ist die Handhabung ermüdend, und die Wäsche wird zu sehr beansprucht.⁸⁰ Wenngleich die Maschine noch nicht ausgereift war, war das Grundprinzip für die später übliche Quirl- oder Rührflügelmechanik von Waschmaschinen geschaffen.

Die in den folgenden 150 Jahren entwickelten Funktionsprinzipien basierten auf zwei Vorgehensweisen: Um das Aneinanderreiben der Wäsche zu erreichen, wurde entweder – wie von Schäffer – ein Element konstruiert, das Wäsche und Lauge in einem Behälter in Bewegung brachte, oder der Behälter selbst wurde samt Wäsche und Lauge bewegt. Bis 1900 hatte sich bei den diversen für Wäschereien angebotenen Großgeräten mit der Doppeltrommel das zweite Prinzip durchgesetzt: In einer feststehenden Außentrommel ist eine rotierende, gelochte Innentrommel montiert, die mit Mitnehmerrippen ausgestattet ist. Diese heben beim Drehen der Trommel die Wäsche aus der Lauge. Anders als im Gewerbe herrschte im sich ab 1900 herausbildenden Haushaltsgerätesektor noch die Devise der vielen Funktionsprinzipien.⁸¹ Wirklich arbeitserleichternd konnten hier die Ideen erst werden, nachdem ein klein dimensionierter, leistbarer, müheloser Antrieb entwickelt worden war. In solchen Fällen spricht Sigfried Giedion in seinem technikhistorischen Standardwerk von einer „Vorratserfindung“⁸²: Mechanische Lösungen können erst unter der Voraussetzung wirksam werden, dass ein entsprechender Elektromotor zur Verfügung steht. Der Wechsel vom Antrieb per Hand, meist über eine Kurbel, zu jenem per Motor war der entscheidende Schritt zur effektiven Kraftersparnis. Die technische Schwierigkeit bestand darin, den Motor wasserdicht zu kapseln, um die Kurzschlussgefahr durch Feuchtigkeit zu vermindern. Bis die Kapselung nicht gelöst war, wurde der Motor entfernt von der Maschine positioniert und die Kraft über Transmissionsriemen übertragen.⁸³ Aus der Vielfalt an Funktionsprinzipien, das Bearbeiten der Wäsche im

Haushalt zu mechanisieren, gewannen zwei nachhaltige Bedeutung. Lange Zeit bestanden die Bottichwaschmaschine mit Rührflügel, Drehkreuz bzw. Drehteller und die Trommelwaschmaschine nebeneinander, mit der Automatisierung wurde die Trommel bestimmend.

Rühren, wirbeln, drehen

Ende des 19. Jahrhunderts wurden aus Holz gefertigte Bottichwaschmaschinen serienmäßig erzeugt, an deren Rand Wringmaschinen befestigt werden konnten. Die ersten Geräte funktionierten noch mit körperlichem Kraftaufwand: Eine außerhalb des Bottichs angebrachte Stange oder Handkurbel diente dazu, das Bewegungselement im Bottich per Hand anzutreiben und so Wäsche und Lauge zu bewegen. Modelle wie die Waschmaschine Triumph, die das Waschbrettprinzip anwandten, bewährten sich nicht, da sie die Wäsche zu sehr beanspruchten (Inv.Nr. 35304). Das Gerät hat eine obere, drehbare Waschscheibe und eine untere, auf der die Wäsche liegt. Wird die obere Scheibe mit einer Handkurbel, die mit einem Gegengewicht verbunden ist, gedreht, wird die Wäsche, ähnlich dem Waschbrett, auf der geriffelten Scheibenoberfläche gerieben. Entwicklungsfähiger erwiesen sich andere Bewegungselemente. Die Waschmaschine Alfa Separator 1900–1940 hat ein über dem Bottichboden montiertes Drehkreuz (Inv.Nr. 100824). Der Antrieb erfolgt durch das Hin- und Herdrehen des über dem Deckel befindlichen Hebels. Diese Bewegung wird über eine Stange in den unteren Teil des Geräts überführt, wo eine Zahnstange auf ein Zahnradwerk zugreift und die Bewegung auf das Drehkreuz überträgt. Die am Bottich montierte Wäschemangel wird über eine Hebelpresse bedient.

Ein frühes Modell der Firma Miele von ca. 1919 ist mit einem weit verbreiteten Rührwerk ausgerüstet (Inv.Nr. 35955): Vier bewegliche Flügel sind an der Innenseite des Deckels angebracht. Der händische Antrieb ist hier bereits von einem Wassermotor abgelöst. Bald bot Miele auch Geräte mit außenliegenden Elektromotoren an, die über einen Transmissionsriemen mit dem Rührwerk verbunden waren. 1932 bewarb Miele die elektrifizierte Holzbottich-Waschmaschine mit dem Bild eines händisch waschenden Mannes, dessen Kinder die Rollentausch-Szene lachend kommentieren: „Wenn Vater waschen müßte ... kaufte er noch heute eine Miele Elektro-Waschmaschine“.⁸⁴

Holzbottich-Waschmaschinen besitzen keinen Wasseranschluss. Und solange sie aus Holz gefertigt waren, war überdies an eine Beheizung nicht zu denken; Wasser muss erhitzt und eingefüllt werden. Aber auch mit dem



WASCHMASCHINE
Actiengesellschaft Alfa Separator,
1900–1940
Inv.Nr. 100824

WASCHMASCHINE SKRAT P7
Elektrofabrik Brüder Ryznar & Co,
1941
Inv.Nr. 36496



Übergang zu Metallgehäusen war eine Beheizung nicht selbstverständlich. Doch wurde begonnen, den Motor nicht nur zum Waschen, sondern gleichermaßen zum Entwässern zu nutzen. Die Waschmaschine Skrat von 1941 erhielt anstatt des händisch betätigten Wringers eine Zentrifuge (Inv. Nr. 36496). Der mit einem Quirl ausgerüstete Waschbottich, die Zentrifuge und der Motor sind nebeneinander angeordnete Einzelelemente, die noch nicht in einem gemeinsamen Gehäuse gefasst sind. Die Gebrauchsanweisung verspricht müheloses und schonendes Waschen: „Die Wäsche stellt ein Vermögen dar [...]. Es entfällt das Reiben und Bürsten im lauwarmen Wasser, da der Waschvorgang bei der Waschmaschine in kochend heißem Seifenwasser stattfindet. Anstelle des Handwindens, welches die Faser drückt und zerrt, tritt das Schleudern in einer Zentrifuge, wodurch das Gewebe weitgehendest geschont wird.“ Versichert wird ferner: „Jede

Hausfrau kann ihre bisherige Waschmethode beibehalten. Es wird lediglich die Handarbeit durch die Maschinenarbeit ersetzt.“

Im Ablauf wird deutlich, wie wenig sich die Wascharbeit durch die Maschine verändert hat. Die Wäsche ist einen Tag zuvor einzuweichen und Wasser zu erhitzen. Ist das heiße Wasser in den Waschbehälter eingefüllt, wird Seife oder Waschmittel hinzugefügt und der Quirl so lange eingeschaltet, bis sich Schaum bildet. Jetzt wird die Wäsche aus dem Einweichwasser in die Zentrifuge gegeben, um das schmutzige Wasser auszuschleudern. Um die Zentrifuge anzuhalten, muss sie nach dem Abschalten auch noch mittels Bremshebel gestoppt werden. Vor dem Umlagern der Wäsche in den Waschbehälter wird der Quirl erneut in Gang gesetzt. Da zwei Zentrifugenfüllungen für eine Kesselfüllung nötig sind, ist der Vorgang zu wiederholen. Ist der Waschgang beendet, ist die Wäsche erneut in zwei Gängen umzuschichten und zu schleudern. Seife und Heißwasser kann gespart werden, indem das ausgeschleuderte Wasser in den Waschkessel zurückgeleitet wird. Um in der gleichen Lauge nacheinander die gesamte Wäsche zu waschen, ist die vorausgehende Sortierung der Wäsche nach Verschmutzungsgrad erforderlich. Geraten wird, erst die wenig schmutzige Bett- und Tischwäsche fünf Minuten lang zu waschen. Es folgen die Leibwäsche mit einer Waschkdauer von 10–15 Minuten, Hand-/Geschirrtücher mit 15–20 Minuten und schließlich färbige Wäsche mit 10–20 Minuten. Nach all den Waschgängen wird die Lauge aus dem Waschkessel abgelassen und für das Spülen frisches Wasser eingegossen. Wie das Waschen ist das Spülen in mehreren Gängen zu erledigen, bei denen der Quirl nur kurz eingeschaltet wird. Zum ersten Spülen ist warmes und zum zweiten lauwarmes Wasser aufzubereiten, bloß das letzte Spülen erfolgt mit kaltem Wasser. Nach jedem Spülgang ist die Wäsche in die Zentrifuge umzulagern, wobei das ausgeschleuderte Wasser nun abgelassen wird. Waschen bzw. Spülen und Schleudern kann gleichzeitig erfolgen, dennoch ist der Aufwand hoch. Gefordert ist Präsenz, Aufmerksamkeit und ständiges Tun – Wäsche verlagern, Bedienen der beiden Schalthelbe und der Bremse etc. Die Hände werden geschont und die benötigte Muskelkraft minimiert, aber der Zeitaufwand bleibt überwiegend bestehen. Auch die Maschine selbst beansprucht Arbeit. Nach jeder Verwendung ist der Quirl herauszuheben, die Zentrifuge abzunehmen und alles, was mit Seifenwasser in Berührung gekommen ist, mit Wasser zu spülen und trocken zu wischen. Die Mühe der Wasserbeschaffung hing davon ab, ob Wasser bereits praktisch aus der Leitung zu beziehen und in welcher Weise Heißwasser aufzubereiten war.

Parallel zu Bottichwaschmaschinen mit Bewegungselement wurde das Trommelprinzip marktreif gemacht. Im Unterschied zu den im Gewerbe



WASCHMASCHINE SCANDO
Electrolux-Vertriebsgesellschaft Österreich, 1932
Inv.Nr. 88770



WASCHMASCHINE
Savage Arms Corporation, 1926
Inv.Nr. 58151/1

verwendeten Doppeltrommeln wurde für den Haushalt auch eine einfache Ausführung mit einer Trommel angeboten. Ein Beispiel ist die Waschmaschine Scando von 1932, die 1913 auf den Markt kam (Inv.Nr. 88770). Die Kugel ruht wie ein Erdglobus auf dem Gestell und wird von einem außenliegenden Motor über einen Transmissionsriemen angetrieben. Das Rotieren der Trommel soll bewirken, dass durch die Zentrifugal- und Zentripetalkraft Wirbel in der Waschlauge erzeugt werden, die das Gewebe durchströmen. Heizung und Wasserzulauf gibt es nicht. Der Waschvorgang bleibt somit arbeits- und zeitaufwändig. Gleichwohl bezeichnet ein Werbeprospekt die Maschine als selbsttätig; sie lässt angeblich den Waschttag zu müheloserer Waschstunden schrumpfen. Da eine einfache Trommel fest verschlossen werden muss, damit die Lauge nicht austritt, entsteht ein Überdruck, sobald die Trommel rotiert und sich Schaum bildet. Ein Ventil gleicht den Überdruck aus.

Die Doppeltrommel bot die bessere technische Lösung im Hinblick auf die kommende Automatisierung und die Nutzung auch als Zentrifuge. In einem Außenbehältnis sitzt eine rotierende gelochte Innentrommel,

welche die Drehrichtung immer wieder ändern soll, damit sich die Wäsche nicht verknäuelte. Das Hauptproblem beim Umsteuern bestand bis in die 1930er-Jahre darin, so abzubremesen und zu beschleunigen, dass der Motor nicht überlastet wurde.⁸⁵

Die in den USA produzierte Waschmaschine Savage von 1926 verfügt bereits über eine Schleuderfunktion, wenn auch über keine Heizung und keinen Wasserzulauf (Inv.Nr. 58151/1). Die Waschtrommel ist schwenkbar montiert. Zwischen ihr und dem Motor befindet sich das Getriebe. Wird die Trommel schräg eingesetzt, dreht sie sich im langsamen Waschgang; senkrecht arretiert, rotiert sie mit großer Geschwindigkeit. Das Gerät steht auf leicht beweglichen Kugeln, um ein Ausbalancieren beim Schleudern zu ermöglichen. Mit der Waschtrommel schleudern zu können, war zu dieser Zeit noch eine Besonderheit. Denn die Herausforderung für ein effektives Entwässern bestand darin, eine sehr hohe Rotationsgeschwindigkeit zu erreichen, bei gleichzeitiger Standfestigkeit des Gerätes.

Das Waschen erfolgt wie gehabt. Heißes Wasser ist in die Maschine zu gießen und das Waschmittel hinzuzufügen. Die Gebrauchsanweisung empfiehlt für den Härtegrad des Wiener Wassers 10 dkg englische Fein-soda und 10 dkg aufgelöste Kernseife. Damit sich diese gut mit Wasser vermischen, soll die Trommel kurz leerlaufen, bevor die stundenlang eingeweichte Wäsche eingelegt und die Trommel verschlossen wird. Falls der Verschmutzungsgrad nicht zu hoch ist, soll die Wäsche partienweise in derselben Lauge gewaschen werden, bei einer Waschdauer von je 15 Minuten. Da die Schaumbildung für den Wascherfolg wesentlich sei, ist zu achten, dass der Schaum nach zwei bis drei Minuten eine bestimmte Höhe erreicht, sodass die Wäsche bei der Rotation permanent aus dem Schaum herausgehoben wird und wieder in ihn hineinfällt. Bei zu viel Schaum ist heißes Wasser nachzugießen, bei zu wenig Schaum Seifenlösung zuzugeben. Nach dem Waschen wird Wasser nachgefüllt, um den Schaum so weit einzudämmen, dass er die Trommel nach dem Umstellen in die horizontale Schleuderposition nicht mehr berührt. Nun muss in einem aufwändigen Verfahren die Trommel durch gleichmäßiges Verteilen der Wäsche ausbalanciert werden, damit die Zentrifuge ruhig läuft. Mit dem Schleudern wird gleichzeitig die Lauge aus dem Behälter abgelassen. Für die folgenden Spülgänge ist die Trommel in Waschposition und zum anschließenden Entwässern in Schleuderstellung zu bringen.

Erworben hat die Waschmaschine ein Techniker und Unternehmer, der in den USA die Prinzipien des Taylorismus studiert und eine Zeit lang die Vertretung der Firma Savage in Wien innehatte. Das Gerät wurde in der Familie weitergegeben und bis in die 1980er-Jahre genutzt. Sobald ein Boiler vorhanden war, konnte heißes Wasser bequem über einen Schlauch eingeleitet werden.

Bewegen, heizen, steuern

Neben den diversen mechanischen Prinzipien wurden unterschiedliche Ideen zur Beheizung entwickelt. Anfangs dominierte Holz- bzw. Kohlefeuerung. Mit den Verbesserungen von Gasherdbrennern in den 1890er-Jahren standen Gasheizungen für Waschgeräte zur Verfügung, ab Mitte der 1920er-Jahre kam Elektrowärme zum Einsatz.

Eines der ersten beheizten Geräte war ein Sprudelwascher, der auf den Herd gestellt oder mit Gas oder Strom beheizt werden konnte. Zwei aufeinander gesetzte Kessel sind über ein Steigrohr verbunden. Wird die Lauge unten erhitzt, steigt sie durch den Dampfdruck im Rohr in die Höhe, fällt auf die Wäsche im Kessel oben zurück, durchdringt das Gewebe und fließt wieder zum Boden – ein Kreislauf, der ununterbrochen läuft, solange Wärme zugeführt wird. Der gasbeheizte Sprudelwascher mit der Aufschrift „Der automatische Waschapparat“ aus den 1920er-Jahren legt mit der Wortwahl nahe, dass jetzt ein Gerät die Wascharbeit erledigt (Inv. Nr. 60905). Ein Werbeblatt der Firma Gerhard Paul Apparatebau wählt sogar den Titel „Die automatische Waschfrau“. Die Personalisierung soll wohl helfen, die noch unbekanntete Technik durch das vertraute Bild der Waschfrau nahezubringen und dabei zu suggerieren, dass die menschliche Fähigkeit, „selbsttätig“ zu agieren, auf den Sprudelwascher zu übertragen sei. Sie/er würde die Wäsche in 70 Minuten in einem Arbeitsgang kochen, waschen, spülen und bleichen.



Die automatische Waschfrau

kocht, wäscht, spült u. bleicht in einem Arbeitsgang → 14 to ← Trockenwäsche

Kein Dampf oder Braufen

Geprüft und genehmigt von den Gaswerken Berlin, Stuttgart, Leipzig, Hamburg usw.



für mich wäscht der Protos-Sprudelwascher

Die robuste mechanische Behandlung beim Hand- oder Maschinenwaschen heilt die modernen Gewebe meist nicht aus; sie werden vor der Zeit brüchig und ersatzbedürftig. Anders beim Waschen im Protos-Sprudelwascher! In ihm übernimmt nämlich die Rolle der Wäscherin oder der Waschmaschine die strömende Waschlauge und setzt an die Stelle der kurzzeitigen derben Behandlung ein geduldiges, äußerst zartes Verfahren. Er verlangt weder Aufsicht noch körperliche Anstrengung, er spart also Zeit und Körperkraft. Man wird ihn meist nachts arbeiten lassen, weil fast alle Elektrizitätswerke Nachstrom besonders billig abgeben. Der Protos-Sprudelwascher arbeitet nach dem Sprudelprinzip. Seine besondere Eigentümlichkeit ist, mit der langsam warm werdenden, stundenlang stehenden Waschlauge alle Gewebefasern zu umfluten. Dadurch wird aller Schmutz in den Geweben

Ich kann ausgehen, denn....

PROTOS

gelockert, geteilt und endlich von der innerfortfließenden, seifigen Lösung herausgewaschen. Vergrünete Wäsche wird wieder weiß.

WERBEBLATT SPRUDELWASCHER
Gerhard Paul Apparatebau, 1920–1935
Archiv Sign. BPA-008132

WERBEFOLDER SPRUDELWASCHER PROTOS
Siemens-Schuckertwerke, 1930
Archiv Sign. BPA-011820

Die Firmen Siemens und AEG bewarben ihre elektrischen Sprudelwascher ebenfalls als selbsttätig, indem sie das Sujet der modernen Frau bemühten, die nun Freizeit genießen kann. Da das elektrische Aufheizen von 50 Liter Wasser sieben bis acht Stunden dauert, wurde geraten, den günstigen Nachtstromtarif zu nützen. Die Erfordernis einer nächtlichen, langen Aufheizzeit wurde jedoch zum Argument der Selbsttätigkeit umgedeutet: Die Maschine arbeitet, während die Hausfrau schläft oder ausgeht.⁸⁶ Ein Folder der Siemens-Schuckertwerke lässt eine Frau sprechen: „Ich kann ausgehen ... denn für mich wäscht der Protos-Sprudelwascher“. Dass die Maschine lediglich die Arbeit abnimmt, Wasser erhitzen und die – wenig verschmutzte – Wäsche bearbeiten zu müssen, zeigt der Folder durch die Darstellung eines Waschtags in Schrift und Bild: Die Wäsche ist zehn bis zwölf Stunden einzuweichen, zu spülen, auszuwringen, in den Sprudler zu schlichten, mit Lauge zu übergießen und das Gerät über Nacht einzuschalten. Am nächsten Morgen wird die Wäsche mehrmals händisch gespült und ausgewrungen oder bei Vorhandensein einer Zentrifuge geschleudert. Auf den Zeichnungen ist bei allen Arbeitsgängen eine Frau mit Schürze zu sehen, außer wenn sie den Stecker in die Steckdose einführt; da trägt sie Mantel und Hut.

Bald wurde begonnen, auch die mit Antrieb ausgestatteten Waschmaschinen zu beheizen. Unter die horizontal liegenden, zylindrischen Trommeln der anfangs wuchtigen Trommelwaschmaschinen wurde eine Kohlefeuerung oder ein Gasbrenner installiert. Solche Geräte waren in großen Haushalten zu finden, beispielsweise in der 1928 eingerichteten Waschküche eines Missionshauses nahe der Stadt Salzburg (Inv.Nr. 99653-99655). Die mit einer Feuerung beheizte Waschtrommel wird bereits durch eine Pumpe mit Wasser versorgt. Zum Schleudern dient eine Zentrifuge, deren Trommel samt Getriebe und Transmissionsscheibe in ein massives Eisengehäuse eingesetzt ist, um die Standfestigkeit zu sichern. Ein Elektromotor treibt über Transmissionsriemen sowohl die Zentrifuge als auch die Trommel und Pumpe der Waschmaschine an. Eingeschaltet und geregelt werden die Antriebe über ein Steuerelement. Zudem war ein elektrisch beheizter Trockenraum vorhanden. Strom stand ausreichend zur Verfügung, da zum Missionshaus ein Wasserkraftwerk gehörte. Neueste Technologie traf hier mit der ältesten, der Feuerung, zusammen.

Die ersten teilautomatisierten Trommelwaschmaschinen fanden sich nach 1945 vor allem in Kleinwäschereien, Mietwaschsalons und Gemeinschaftswaschküchen. In letzteren waren oft gasbeheizte Waschmaschinen im Einsatz, z. B. das in Wien weit verbreitete Gerät der Firma Jessernigg (Inv. Nr. 29916). Ein gemeinsames Gehäuse umkleidet bereits die technischen Elemente, nicht jedoch die Trommel, die noch eigenständig obenauf sitzt,

aber schon eine moderne Bullaugentür hat. Waschen und Spülen erfolgt nun in einem durchgehenden Ablauf. Zum Schleudern ist die Trommel allerdings nicht geeignet, das übernimmt eine eigene Zentrifuge. Gemeinschaftswaschküchen hatten nach dem Ersten Weltkrieg im Zuge der Förderung von leistbarem Wohnraum hohe Bedeutung erlangt. Zum Beispiel war in der Siedlung Fuchsenfeldhof in Wien 1927 für die 650 Haushalte eine dampfbetriebene Anlage mit zehn Waschmaschinen, einer Trockenanlage und Mangeln, gasbeheizten Waschkesseln sowie Wasch- und Spültrögen eingerichtet worden. Zwar konnten dort 28 Frauen gleichzeitig arbeiten, aber aufgrund der Siedlungsgröße durfte jeder Haushalt die Anlage lediglich einmal monatlich in Anspruch nehmen.⁸⁷ Ein Problem stellten häufig die Regeln der Waschküchennutzung dar, etwa begrenzte Öffnungszeiten, feste Zeitzuteilungen, fehlende Kinderbetreuung und weite Wege. Nach 1945 spielten die Gemeinschaftswaschküchen so lange eine Rolle, als die Geräte hier besser dem letzten technischen Stand und den Bedürfnissen entsprachen und der Kauf eines eigenen Gerätes teuer war. Je nachdem, ob gemeinschaftliche Einrichtungen als vorteilhaft oder unzulänglich galten, wurden sie angenommen oder das Bestreben nach Individualgeräten befördert. Mit steigendem Wohlstand wurde Gerätebesitz auch zum Statussymbol.

Ab den 1950er-Jahren gelang es sukzessive, die verschiedenen Abläufe – Bewegen, Aufheizen, Wasser zuführen, Abpumpen und Entwässern – in einem Gerät zu vereinen und die Abfolge selbsttätig zu steuern. Noch wenig serienreif war die 1951 auf der Bauausstellung Constructa in Hannover präsentierte Trommelwaschmaschine, die nach amerikanischem Vorbild ein Bullauge hat und mit Programmkarten gesteuert wird. Um das Wandern der 140 kg schweren Maschine beim Schleudern zu verhindern, ist eine Zementsockelverankerung notwendig. Der Energie- und Wasserverbrauch war enorm, der Preis hoch.⁸⁸

Damit Waschmaschinen in allen Haushalten Einzug halten konnten, waren nicht bloß billige und technisch unkompliziert funktionierende Geräte gefragt. Zu gewährleisten war auch die sogenannte Etagenfähigkeit, also die Aufstellbarkeit in (kleinen) Wohnungen und nicht nur in Waschküchen. Dafür waren platzsparende, auch in Einbauküchen passende und vor allem gewichtsreduzierte und dennoch standfeste Maschinen nötig, die keiner Bodenverankerung bedurften. Als Herausforderung erwies sich hierbei die Integration der Schleuderfunktion, da bei der Beschleunigung der Trommeldrehung starke Unwuchtkräfte auftraten, die anfangs mit aufwändigen und teuren Getriebekonstruktionen sowie mit Bodenverankerungen gelöst wurden. Erst als um 1960 die Trommeln durch Schwingungssysteme ruhig

WASCHMASCHINE
AEG, 1950–1960
Inv.Nr. 56281



GAS-WASCHMASCHINE
Josef Jessernigg Metallwarenfabrik, 1954
Inv.Nr. 29916

liefen, stand einer befestigungsfreien Aufstellung in Wohnungen nichts mehr entgegen.⁸⁹

1951 kopierte AEG die in den USA geläufige Wellenradwaschmaschine, eine elektrifizierte Variante der Bottichwaschmaschine mit Bewegungselement. Das von einem Motor angetriebene Wellenrad ist eine im Boden des Waschbehälters eingelassene Scheibe mit radial angeordneten Rippen. Sobald sie sich mit großer Geschwindigkeit dreht, wird die Lauge in Strudelbewegung versetzt und so das Gewebe durchspült. Da auf ein Wendegetriebe zur Änderung der Drehrichtung verzichtet wurde, war das Gerät zwar günstig, durfte allerdings nur wenige Minuten in Betrieb genommen werden, damit sich die Wäsche nicht verdreht.⁹⁰ In der Wellenradwaschmaschine AEG Standard sorgen Heizstäbe, die in der Bodenmulde liegen, für die Wassererwärmung (Inv.Nr. 56281). Da die Temperatur nicht festlegbar ist, muss die Heizung nicht nur ein-, sondern bei Erreichen der gewünschten Wärme auch ausgeschaltet werden. Reguliert werden kann lediglich die Waschdauer; nach dem Ablauf wird der Motor automatisch abgestellt. Nach wie vor fehlt ein Wasserzulauf, entwässert wird mit einer Wringe mit Kurbelantrieb. Für ein Füllgewicht von nur 1,5–2 kg Trockenwäsche ausgelegt und ohne Schleuderfunktion, konnte das Gerät klein, leicht und relativ preiswert erzeugt und als etagenfähig angepriesen

werden. Die nunmehr 40 kg schwere Waschmaschine ruht transportabel auf Rollen. Der Waschbehälter und die Technik sind von einem gemeinsamen Gehäuse ummantelt, das eine kastenartige Form hat, um sich der Einbauküche anzupassen. Bei Nichtgebrauch kann das Gerät wie die Küchenmöbel an der Wand stehen, die Wringe in den Waschbehälter versenkt werden. Um die Waschmaschine zu verwenden, ist sie aber in den Raum zu rollen. Denn gute Zugänglichkeit ist nötig, um die erforderlichen Arbeiten zu leisten: Wasser in die Maschine füllen, Heizung aktivieren, Temperatur kontrollieren, Waschmittel und zuvor eingeweichte Wäsche in das heiße Wasser geben, Waschkdauer einstellen, auf Verdrehen der Wäsche achten. Um in der Maschine zu spülen, ist die Lauge abzulassen und frisches Wasser einzufüllen. Zum Auswinden ist die Wäsche Stück für Stück mehrmals durch die Wringe zu drehen, und zwar nach dem Waschen, um die Lauge möglichst zu entfernen, und nach den Spülgängen. Obgleich das Gerät nicht selbsttätig arbeitet, bemühen Werbematerialien die Begriffe praktisch, zeitsparend und kinderleicht, die bildhaft vermittelt werden: Zu sehen ist häufig eine Frau, die lesend neben der Maschine sitzt, oder ein Mädchen, das ihr fröhlich Wäsche entnimmt.

Um in Bottichwaschmaschinen eine Zentrifuge integrieren zu können, bedurfte es eines rotierenden Bottichs, was sich nicht bewährte. Der Vollautomat, bei dem die Trommel wäscht und schleudert, wurde ab 1970 zum Standard. Bis um 1960 war das Spektrum groß, was eine (nicht)etagenfähige Maschine erledigte – je nachdem ob sie eine Heizung, eine handbetriebene oder maschinelle Entwässerung und eine Steuerung der Abläufe hatte. Der Automatisierungsgrad war eine Preisfrage. Erst als es gelang, das Problem der Unwuchtkräfte beim Schleudern um 1960 konstruktionstechnisch zu lösen, sanken die Produktionskosten etagenfähiger Vollautomaten. Bis dahin hatten Hersteller sowohl preiswerte Wäschezentrifugen als auch Kombinationsgeräte im Programm, die keine Verankerung benötigten. Bei der sogenannten Buffetwaschmaschine sind Waschteil und Schleuderkorb oder Presse nebeneinander in einem gemeinsamen Gehäuse angeordnet. Als Vorteil gegenüber Waschmaschine und Schleuder als Einzelgeräte wurde ins Treffen geführt, dass die kompakte Form in eine Küchenzeile integrierbar sei und sich der Weg des Umlagerns der Wäsche verkürze.⁹¹ Zur Auswahl standen Trommel- und Rührflügel- bzw. Wellenradmaschinen (Inv.Nr. 74766/1) mit Zentrifuge oder Wäschepresse. Bei allen erlaubt der Waschprozess ein Eingreifen und einen sparsamen Umgang. Die beim Entwässern abrinne-nde Lauge kann oft zur Weiterverwendung in den Waschbehälter gepumpt werden, statt in den Abfluss geleitet zu werden. Dass solche Möglichkeiten bestehen blieben, aber die mühsame Wascharbeit abgenommen wird,



WASCHMASCHINE NTM
Electrolux, 1955
Inv.Nr. 54281

erschien in einer Zeit attraktiv, als eine Automatisierung im Bewusstsein noch nicht als selbstverständliche Voraussetzung verankert war.

Frau G., eine Schneidermeisterin, schätzte an der Buffetwaschmaschine Electrolux NTM genau diese Optionen, den Waschvorgang individuell nach den jeweiligen Erfordernissen gestalten zu können (Inv.Nr. 54281). Sie nutzte die gleiche Lauge erst für die Weiß-, dann für die Buntwäsche und nahm die Maschine für gering verschmutzte Stücke nur kurz in Betrieb. Um wenige z. B. stark abfärbende Wäsche wie Blaudruckschürzen zu waschen, die keine ganze Trommelfüllung ergaben, ließ sie weniger Wasser einlaufen. Da der Waschvorgang jederzeit zu unterbrechen war, konnte Frau G. eine Trommelfüllung auch mit Wäsche befüllen, die mit verschiedenen Temperaturen zu waschen waren. War der Wärmegrad für die hitzeempfindlicheren Stücke erreicht, entnahm sie diese.

Frau G. und ihr Mann hatten im Zuge der Badezimmerrenovierung 1955 beschlossen, eine Waschmaschine anzuschaffen und die dafür nötigen Wasseranschlüsse mitzuintallieren. Sie wählten ein Modell, das als das fortschrittlichste galt, wobei Qualität, leichte Bedienung und mühelose Entwässerung – also keine handbetriebene Wringe – ausschlaggebend waren. Die teure Anschaffung konnten sie im Rahmen einer Geräteaktion in zwei Jahren abzahlen; es war das einzige Gerät, das sie auf Kredit kauften. Zuvor hatte die Mutter, die mit ihnen lebte, in der Waschküche des Hauses die beschwerliche Arbeit mit Waschkessel und Rumpel erledigt. Mit der Maschine wusch dann Frau G. allein.

Das aus Trommelwaschmaschine und hydraulischer Wäschepresse bestehende Gerät ist nach heutigen Maßstäben nicht automatisiert. Wasser-

zulauf, Motor und Heizung müssen aktiviert und, sobald die gewünschte Wassermenge, Waschdauer und Temperatur erreicht sind, abgestellt werden. Eine Skala zeigt den Wasserstand und ein Thermometer die Temperatur an. Zum Entwässern ist die Wäsche umzulagern. Die mit einer Gummiwand ausgekleidete Presse ist an einen eigenen Wasserhahn angeschlossen. Wird zwischen Außen- und Gummiwand Wasser eingelassen, presst der entstehende Druck das Wasser aus der Wäsche. Der Zulauf erfolgt nicht reguliert, der Wasserhahn ist zu öffnen und zu schließen. Dass diverse Handhabungen, Kontrolle und damit Präsenz gefordert sind, fand Frau G. angesichts der hohen Entlastung und des Resultats irrelevant. Die Wäsche werde schonend und gleichzeitig gründlich gewaschen, besser als mit dem später üblichen Vollautomaten. Das Verschwinden jeglichen Aufwandes sah Frau G. als einen geringeren Vorzug an als die Möglichkeit, den Waschprozess selbst zu regeln. Sie machte die Arbeit gern und freute sich, schöne weiße Wäsche zu haben – so wie schon ihre Mutter. Diese Haltung entsprach der Werbestrategie des Herstellers. Ein Prospekt zeigt eine Frau mit weißer Schürze, die stolz Wäsche in den Kasten legt. Propagiert wird, dass die Waschmaschine „kein Luxus, sondern eine notwendige Hilfe“ sei und es „keinen mühevollen Waschtage mehr“ gebe.

Den Waschprozess gestalten zu können, stellte sich auch für Frau K. als ideale Lösung heraus – nun für das Ziel, Waschmittel, Wasser und Energie zu sparen. Obwohl 1972 bereits Vollautomaten das Geräteangebot dominierten, entschied sie sich wegen des niedrigen Preises und der eigenen Schleuder für die Buffetwaschmaschine Zanker (Inv.Nr. 93757). Bei diesem Modell waren Wasserzulauf, Wasch- und Spülgänge zwar automatisiert, doch erkannte Frau K. bald, dass sie im Sinne eines sparsamen Umgangs problemlos in die Waschvorgänge eingreifen konnte. Sie unterbrach nach dem Vorwaschgang das Abpumpen und drehte den Knopf auf den Hauptwaschgang, sodass die Lauge weiterverwendet wurde und weniger Waschpulver im Abwasser landete. Bei weißer Wäsche schaltete sie am Abend die Waschmaschine so lange ein, bis das Wasser eingeleitet war. Durch das Einweichen über Nacht war weniger Waschmittelzugabe nötig. Bei warmem Wetter schleuderte sie die Wäsche kürzer. Das Eingreifen in den Waschablauf und das Verlagern der Wäsche aus der Wasch- in die Zentrifugentrommel waren ein Zeitaufwand, den Frau K. angesichts der Handlungsmöglichkeiten vernachlässigbar fand. Daher nahm sie die Waschmaschine auch bei ihrer Übersiedlung von Deutschland nach Österreich mit und verwendete sie bis zu einem Defekt 2012. Eine nachhaltig lange Nutzungsdauer ist Frau K. ebenso ein Anliegen, wie umweltbewusst zu waschen, d. h. nur eine vollgefüllte Trommel in Betrieb zu nehmen, keinen Weichspüler einzusetzen und Waschmittel gering zu dosieren.

Automatischer Komfort

Während die Technik in einem Gehäuse verschwand, erlangten Schalter und Programmanzeigen als Zeichen des Automatisierungsgrades Sichtbarkeit. 1963 wurde festgelegt, in welcher Weise der Begriff Automatik zu gebrauchen ist: Handgeschaltet bedeutet, dass jede Funktion separat ausgelöst werden muss, wie bei der Buffetwaschmaschine Electrolux. Teilautomaten ermöglichen die Regulierung von Temperatur und Waschkdauer sowie die Steuerung mehrerer Arbeitsgänge. Regler setzen etwa den Motor in Gang, sobald die Lauge erhitzt ist, stellen ihn nach der Waschzeit ab und aktivieren die Laugenpumpe usw. Manche veranlassen auch die Wasserzufuhr mit Waschmitteleinspülung selbsttätig. Bei Vollautomaten erfolgen alle Arbeitsgänge – Waschen, Spülen und Entwässern – entsprechend dem gewählten Programm in einem durchgehenden Ablauf.⁹² Dabei mussten die verschiedenen Waschverfahren der steigenden Vielfalt an Textilien gerecht werden.

Die Firma Bendix hatte um 1960 halb- und vollautomatische Geräte im Programm, wobei jeweils eine elektrische oder Gasbeheizung zur Wahl stand. Der Betrieb der elektrischen, teilautomatischen Trommelwaschmaschine Bendix bedarf wiederholter Schaltungen und Beobachtung (Inv.Nr. 60283). Für den Vorwaschgang ist Wasser einzulassen, der Motor samt Heizung einzuschalten und das Vorwaschmittel einzufüllen. 10–15 Minuten später wird der Pumpenschalter, nach dem Abpumpen der Schleuderschalter betätigt und schließlich nach ein bis zwei Minuten beide zurückgedreht. Das Prozedere – Wasser einlaufen lassen, Motor aktivieren, nach fünf Minuten abpumpen und schleudern – wiederholt sich für ein bis zwei Schwemmgänge, bevor der Hauptwaschgang in gleicher Weise wie der Vorwaschgang zu handhaben ist, wobei nun der Thermometer beobachtet werden muss, um die gewünschte Temperatur einzuhalten. Dem Waschgang folgen drei Schwemmgänge.

Die Firma Bauknecht bezeichnete die Trommelwaschmaschine A 35 von 1959 bereits als Vollautomaten, auch wenn der Ablauf nicht durchgängig gesteuert ist (Inv.Nr. 37512). Das Waschmittel ist aufzulösen und in die Waschmittellöffnung zu geben, sobald sich die Trommel bei Vorwäsche oder Hauptwäsche in Bewegung setzt. Nach dem Vorwaschen muss das Hauptprogramm eingestellt werden. Die Spülgänge laufen automatisch ab, können jedoch durch Schaltungen verkürzt werden. Wird bei Buffetwaschmaschinen das Wiederverwenden der Lauge als sparsam beworben, gilt mit dem nunmehrigen Zwei-Laugen-Verfahren das Gegenteil als Fortschritt. Das automatische Ablassen der Vorwäschelauge, damit die Hauptwäsche neue Lauge erhält, preist ein Werbeprospekt dennoch mit

dem Slogan „Der Sparsame“ an. Denn das Waschen in frischer Lauge sei wirksames Waschen. Ferner werde Zeit und Geld gespart, da die Hausfrau bei günstigen Anschaffungs- und Stromkosten jetzt „gleichsam nebenbei zu Hause“ waschen könne.

AEG stieg um 1959 von Bottich- auf Trommelwaschmaschinen um und bot ab 1961 mit der Serie Lavamat etagenfähige teil- und vollautomatische Frontlader an. Herr und Frau G. hatten sich ca. 1961 für eine AEG Lavamat nova entschieden. Sie waren beide berufstätig und konnten sich die neuen Vollautomaten leisten, um Frau G. von der Wascharbeit zu entlasten, für die sie zwar Hilfe hatte, die aber dennoch Mühe und Zeit erforderte. Um das Gerät anschließen zu können, installierte die Firma AEG einen eigenen Stromkreis für 3,3 kW. Als sich Frau und Herr G. auf dem Land einen zweiten Wohnsitz zulegte, erwarben sie 1971 eine weitere Waschmaschine; sie hatte Vorrang vor dem Autokauf. Aufgrund der Zufriedenheit mit dem ersten Gerät wählten sie das Nachfolgemodell AEG Lavamat Bella, bei dem ebenfalls eine klappbare Vorderwand vor dem Bullauge angebracht ist (Inv.Nr. 54446). Wie beim vorigen Gerät sorgen die nach Wäscheart gewählten Einstellungen für den Ablauf, die Temperatur, den Wasserstand, die Trommelbewegung und die Dauer der Programmschritte. Neu sind eine Sicherheitsvorrichtung, die das Öffnen der Trommel während des Betriebs verhindert, und eine differenziertere Programmwahl. Jedes Programm lässt sich verlängern, verkürzen oder kombinieren. Der Schleudergang kann deaktiviert werden, und es gibt ein sogenanntes biologisches Programm. Dieses ist für eiweißverschmutzte Wäsche programmiert und bedarf eines speziellen Waschmittels. Damit sich die Waschmittelenzyme besser entfalten können, ist die Heizleistung verringert und die Dauer verlängert. Dieses Programm wählte Frau G. zwar manchmal, allerdings ohne das Spezialwaschmittel. Sie erkannte keinen Unterschied zum Normalwaschprogramm. Frau G. wusch sämtliche Textilien mit der Maschine, auch Wolle, Vorhänge und Fleckerlteppiche. Wichtig fand sie, die Wäsche gut zu sortieren und getrennt zu waschen, denn nur so werde sie gut gepflegt und hygienisch sauber. Frau G. achtete grundsätzlich auf einen sorgsamen Umgang mit Wäsche. Und sie agierte sparsam, indem sie die volle Trommel ausnutzte, weniger Waschmittel und nur teilweise Weichspüler, aber immer einen Entkalker verwendete. Sie wusch nicht an fixen Tagen, sondern sobald genug Schmutzwäsche anfiel und wenn das Wetter gut war, um die Wäsche im Freien aufzuhängen. Mit den Vollautomaten wird der Betrieb auf die Programmwahl reduziert. Dabei ersetzt eine elektronische Steuerung zunehmend elektrische Regler. Auf dem Weg dahin kamen Programmkarten oder -disketten zum Einsatz.

WASCHMASCHINE LAVAMAT
AEG, 1971
Inv.Nr. 54446

WASCHMASCHINE UND
PROGRAMMDISKETTEN
Robert Bosch GmbH, 1970
Inv.Nr. 54282



Zur Steuerung der Trommelwaschmaschine Bosch V5 PT dienen zwei Disketten mit je acht Programmen (Inv.Nr. 54282). Wird eine Diskette in bestimmter Position in das vorgesehene Fach geschoben, erkennt ein Taster das Programm. Eine Leuchtanzeige macht den Programmverlauf sichtbar. Zudem kann mittels Zeituhr der Waschbeginn bis zu zwölf Stunden im Voraus festgelegt werden. Die Waschmaschine war ein Geschenk zum Hochzeitstag der Eltern von Frau D. im Jahr 1970; dafür wurde der technisch neueste Stand bei gleichzeitig einfacher Bedienbarkeit gewählt.

Auch wenn in den obigen Nutzungsgeschichten Spar- und Sorgsamkeit die Handhabung von Wäsche und Maschine anleiteten, förderte die Automatisierung auf Dauer das Gegenteil. Unbedachter Umgang und gestiegene Hygienestandards ließen den Wasser-, Strom- und Waschmittelverbrauch eklatant anwachsen. Doch die ökologischen Folgekosten sind nicht die einzige Herausforderung, die zu lösen war und ist. „Obwohl Waschen jetzt ‚kinderleicht‘ ist, tun Männer sich damit schwer.“⁹³ Wie bei allen Haushaltsgeräten ging der Komfort der Automatisierung nicht gleichermaßen mit einer Veränderung der geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung einher.

FLASCHENWÄRMER
Richard Hirschmann Electric GmbH,
1950-1959
Inv.Nr. 95067

04



Hausfraulich – hausmännlich?

Die historische Geschlechterordnung und Arbeitsteilung hatte der Frau den Haushalt überantwortet, eine Zuweisung, die sich ab den 1970er-Jahren allmählich zu ändern begann, wenngleich bis heute Männer weniger Hausarbeit leisten als Frauen. Welche Rolle spielte die Technisierung und Rationalisierung des Haushalts im 20. Jahrhundert dafür, wer sich der Hausarbeit verpflichtet oder davon befreit fühlen sollte? Welche Werbestrategien und Argumente begleiteten die Modernisierung des Haushalts? Im langen Prozess der Durchsetzung von Gas- und Elektrogeräten galt die bipolare Geschlechterkonstruktion Mann und Frau als selbstverständliche Norm, wobei auch Beziehungs- und Familienmodelle nur heterosexuell gedacht wurden; andere Geschlechtsidentitäten oder Beziehungsformen waren weder im Diskurs über Haushaltstechnisierung noch in der Produktwerbung präsent.

Dass ein Flaschenwärmer für Babynahrung der Firma Hirschmann – so wie viele andere Dinge auch – in Rosa und Hellblau angeboten wurde, zeugt vom Wunsch nach Differenzierung in zwei Geschlechter (Inv.Nr. 95067). Babys sollten von Geburt an mit ihrer zugewiesenen Farbe sozialisiert werden können. Wie austauschbar diese Farbwahl ist, eröffnet der Blick in die Vergangenheit. Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts war in Europa und den USA bei den Eliten und bessergestellten Schichten Rosa die bevorzugte Farbe der Buben, weil sie Rot zuordenbar war, das als Signalfarbe für Männlichkeit und Herrschaft galt. Dagegen zog man Mädchen häufig blau an, weil Blau im christlichen Glauben der Gottesmutter Maria zugewiesen ist. Noch 1918 hieß es im Ladies' Home Journal: „There has been a great diversity of opinion on the subject, but the general accepted rule is pink for boys, and blue for girls. The reason is that pink, being a more decided and stronger colour, is more suitable for the boy, while blue, which is more delicate and dainty, is prettier for the girl.“⁹⁴ Erst in den 1940er-Jahren setzte sich die heutige Farbuweisung als dominant durch.

GAS

Wohmes Wasser – unentbehrlich!
Gas ist dabei ungefährlich!

Fürchte keinen Waschtrog mehr.
Denn das Gas hilft dabei sehr!

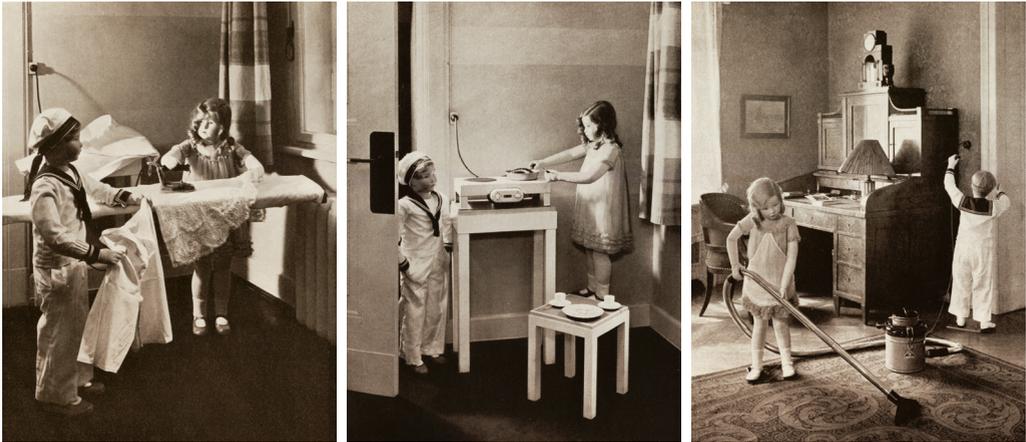
Ob zu Wärme für die Zimmer –
Oder Kühlung: Gas hilft immer!

STUNDENPLAN FÜR
WOHNUNG
SCHULE
KLASSE

ZEIT	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
8 – 9						
9 – 10						
10 – 11						
11 – 12						
12 – 13						
13 – 14						
14 – 15						
15 – 16						
16 – 17						

WIENER STADTWERKE – GASWERKE
Wien VIII, Josefstädter Straße 10
Fernsprecher A 21-5-40 und A 24-5-20

STUNDENPLAN
Wiener Stadtwerke – Gaswerke, 1950–1959
Archiv Sign. KS-13-01-11-01-01



„DER ANSCHLUSS. ZEITSCHRIFT FÜR DEN ELEKTROHANDEL“, 2/1932
 Siemens-Schuckertwerke
 Bibl. Sign. 16347

Mit der Farbwahl wurden nicht allein Bub und Mädchen unterschieden, es waren damit auch der Zeit angepasste Vorstellungen über Geschlechtsidentitäten und Rollenbilder verknüpft. In welche Geschlechterrollen Kinder eingeübt wurden, zeigte sich unter anderem bei Spielwaren. Baukästen und Blechspielzeug waren lange Zeit das Technik-Spielzeug der Buben, Puppenküchen und Haushaltsgeräte jenes der Mädchen. In diesen spiegelten sich durchaus neueste Technikentwicklungen. Als etwa die Firma Weck das Konservieren revolutionierte, bot sie auch eine funktionstüchtige Kinderausführung an, um bereits Mädchen in das neue Verfahren einzuführen. In gleicher Weise machten schon in den 1930er-Jahren elektrifizierte Puppenherde die Mädchen mit der neuen Energie bekannt, als Elektroherde real noch kaum in Küchen Eingang fanden (Inv.Nr. 38976). Zur Zeit der Durchsetzung von Haushaltstechnik ab den 1950er-Jahren gaben die Wiener Gaswerke einen Stundenplan heraus, der nicht nur Kühlschrank, Herd und Waschmaschine abbildete, sondern diese mit stereotypen Familienszenen rahmte: Mann und Kinder sitzen am Tisch, die Frau bringt ihnen das Essen. Oder die Frau hängt Wäsche auf die Leine und das Mädchen, das einen kleinen Waschtrog mit Waschrumpel hat, tut es ihr gleich.

Neben dieser Einstimmung auf künftige Rollen wurden Kinder auch zur Bewerbung von Geräten herangezogen. Zum Weihnachtsgeschäft 1932 setzten die Siemens-Schuckertwerke zwei lebensecht wirkende Kinder-Puppen ein, einen Buben im Matrosenanzug namens Friedebald und ein Mädchen im hübschen Kleid namens Ilsebill. In ihrer an den Elektrohandel gerichteten Zeitschrift war eine Erzählung zu lesen, wie die beiden leben-

dig werden und elektrische Geräte der Marke Protos ausprobieren, die 1925 eingeführt und mit dem Slogan „Protos dient der Hausfrau“ beworben wurde. Die begleitende Fotostrecke präsentiert Szenen, in denen Ilsebill bügelt, kocht und Staub saugt. Während Friedebald hier zusieht, ist er Ilsebill beim Wäschewaschen und Kaffeekochen behilflich, föhnt ihr die Haare und versorgt sie fürsorglich mit einem Heizkissen. Am Ende der Erzählung wird erläutert, dass die Käthe-Kruse-Puppen „vielseitige, junge Leute“ darstellen.⁹⁵ Mit der Werbebotschaft, wie kinderleicht Elektrogeräte zu bedienen sind und wie einfach, quasi spielerisch die Arbeit damit erledigt wird, vermittelt sich gleichzeitig die als selbstverständlich gesehene Hausfrauenrolle. Die Siemens-Schuckertwerke verliehen die Puppen an den Elektrohandel, damit dieser für eine wirkungsvolle Inszenierung der Schaufenster sorgen konnte.

Wer dient wie wem?

Immer wenn neue Techniken generiert werden und auf den Markt kommen, ist zu klären, in welcher Weise und wozu sie einzusetzen sind, welchen gesellschaftlichen Vorstellungen sie dienen und wie die Verwendungsweisen aussehen sollen. In Bezug auf den Haushalt waren in den 1920/30er-Jahren verschiedene Interessengruppen an diesem Diskurs beteiligt: Gerätehersteller, Elektrizitäts- und Gaswerke, Hausfrauenverbände, Fachleute aus Architektur und Wohnungspolitik. Sie handelten aus, wie die Zielsetzung zu realisieren sei, den Haushalt mittels neuer Arbeitsweisen und Techniken effizienter zu gestalten, Kraft, Zeit und Ressourcen zu sparen und so den „Wirkungsgrad“ der Hausarbeit zu erhöhen. Sollte die Neuausstattung und Reorganisation des Haushalts die Berufstätigkeit der Frauen befördern? Bot sich damit die Chance, Weiblichkeits- und Männlichkeitskonzepte zu verändern, d. h. half das Vorhandensein moderner Technik dabei, dass Männer sie nutzen? Oder galt es, Frauen weiterhin in einer Hausfrauenrolle zu binden, indem ihnen die Zeitersparnisse ermöglichten, für neue Anforderungen eines Familienlebens frei zu sein? Sollte der Einzelhaushalt technisiert oder sollten Gemeinschaftsanlagen ermöglicht werden?

Die Diskussion dieser Fragen in den 1920/30er-Jahren machte mit Gas- und Elektrizitätsanwendung bekannt und diente der kulturellen Aneignungsweise von als modern, rationell und hygienisch geltenden Techniken, wiewohl vor den 1950er-Jahren noch keine relevante Verbreitung dieser Geräte erfolgte. Durch sie gerieten die Geräte in den Erwartungshorizont der Massen, bevor sie in den Haushalt breiten Einzug hielten und zu alltäglichen Gebrauchsobjekten wurden. „Sowohl der *Diskurs um die*

Modernität der Technik, ihre Symbolisierung als Inbegriff eines modernen Lebens, als auch konkrete *ökonomische* oder *politische Interessen* wie auch *kulturelle Werte, Normen und Vorstellungen* bestimmte das Handeln der an der Implantierung der neuen Technik beteiligten Gruppen.⁹⁶ Gemeinsamer Grundkonsens aller an der Einführung von Haushaltstechnik Beteiligten war, dass sie diese als Zeichen von Modernität und Fortschritt sahen. Unterschiedlich war, welche gesellschaftliche Verwendungsweise sie ihr zudachten.

Architekten und Architektinnen des sozialen Wohnungsbaus etwa verknüpften Techniknutzung mit einer Gesellschaftsordnung, in der alle Schichten hygienische, gesunde und technisierte Wohnungen haben sollten. „Zudem implizierten die Konstrukte der Architekten andere Vorstellungen von der ‚richtigen‘ gesellschaftlichen Verwendungsweise der Technik in bezug auf die Frauenrolle: Technik wurde im Kontext der zunehmenden Berufstätigkeit der Frau gedacht, die traditionelle Hausfrauenrolle als obsolet betrachtet.“⁹⁷ So wurde in den 1920er-Jahren mit dem Einküchenhaus in Wien ein Gemeinschaftsmodell versucht, das allerdings nur vorübergehend realisiert wurde: Eine zentrale, professionell betriebene Küche mit einem Speisesaal oder mit Speiseaufzügen zu den Wohnungen entthob die hier Lebenden der Kocharbeit, war aber damals eine zu teure Alternative.⁹⁸

Dass die Idee kollektiver Nutzung scheiterte, war nicht nur im Interesse der Gerätehersteller, für die sich die Absatzmöglichkeiten vergrößerten, wenn Einzelküchen auszustatten waren. Sie war Ausdruck politisch-ideologischer Ablehnung von Kollektivmodellen und widersprach dem bürgerlichen Konzept der Abgeschlossenheit von Familie und Haushalt, in dem allein der Frau die Hausarbeit zugewiesen wurde. Dass sich heutzutage dennoch die Kocharbeit zunehmend außer Haus verlagert, ist keiner Gemeinschaftsidee mehr geschuldet, sondern den marktwirtschaftlichen Angeboten an Fertiggerichten und Convenience-Food sowie Take-away und Lieferservice.

Die Hausfrauenverbände und Hauswirtschafts-Wissenschaftlerinnen, die überwiegend den Ideologien konservativ-bürgerlicher Parteien oder später des Nationalsozialismus verpflichtet waren, konnten sich erfolgreich in die Auseinandersetzung um die gesellschaftliche Verwendungsweisen von Technik einbringen. Aus der Annahme, dass eine Technisierung nicht aufzuhalten sei, selbst wenn dies gewünscht wäre, engagierten sie sich für eine Modernisierung, allerdings in den spezifischen Bahnen ihrer Konzeption von Familie und Geschlechterordnung. Die Professionalisierung der Hausarbeit durch den Einsatz von Gas- und Elektrogeräten und die Rationalisierung der Arbeitsabläufe verknüpften sie mit dem Dienst an der

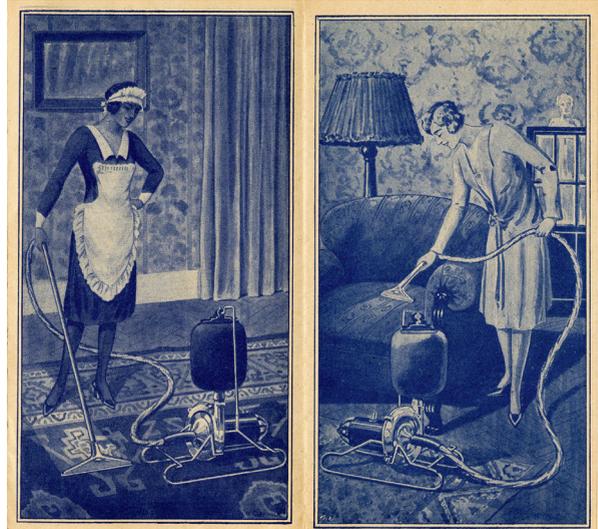
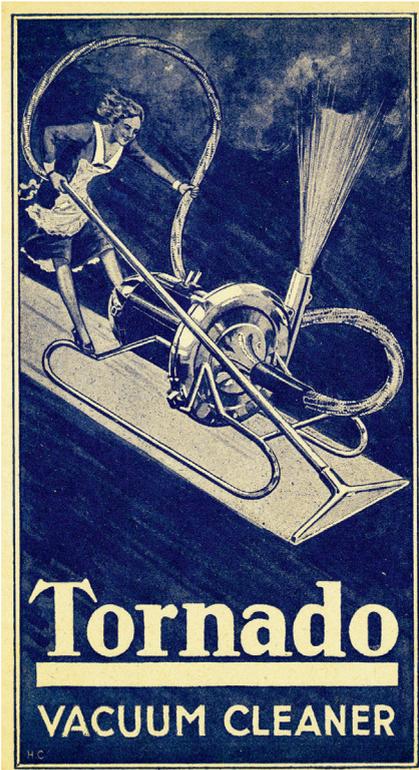
Familie: Hausarbeit sollte – wenn auch unbezahlt – als Beruf aufgewertet werden, aber mit dem gesteigerten Status der Hausfrau gleichzeitig ein traditionelles Rollenverständnis konserviert werden. D. h. die Technisierung und moderne Lebensweise sollten die Geschlechterrollen unangestastet lassen. Am Weiblichkeitskonzept war lediglich die bislang geltende Annahme, Frauen und Technik seien inkompatibel, zu revidieren. Die Hausfrauenverbände schrieben der modernen Hausfrau Kompetenz in der Nutzung aktuellster Technologie zu.⁹⁹

Unzählige Publikationen richteten sich mit Erläuterungen zu Gas und Elektrizität an die Hausfrau, um sie mit Wissen auszustatten und dabei selbstverständlich die tradierte Geschlechterrolle zu vermitteln.¹⁰⁰ In Österreich wurde 1926 unter Mitwirkung der Frauenorganisationen die „Gesellschaft für Technik im Haushalt“ gegründet, der eine Forschungs- und Versuchsstelle angegliedert war. Diese bewertete Geräte aller Energieformen im Hinblick auf Zweckmäßigkeit, Preis, Zeit- und Kraftersparnis und vergab das Prüfzeichen Te-Ha. In den „Mitteilungen der österreichischen Gesellschaft für Technik im Haushalt“ wurden über Entwicklungen und Produkte berichtet. Die informierten Hausfrauen sollten sich gegenüber den Unternehmen als aktive Konsumentinnen verstehen.

Neue Technik und alte Rollen – Werbestrategien der 1920/30er-Jahre

Die Geräte- und Energieversorgungsunternehmen orientierten sich in der Weise, wie sie die Geräte konzipierten und an wen sie diese adressierten, an den Familienidealen der Hausfrauenvereine, die auf einem dominanten gesellschaftlichen Konsens beruhten. In ihren Werbebotschaften war jenes Bild der Hausfrau zentral, das der Familie dient. Und Technik wiederum würde der Hausfrau dienen, diese ihr zugeschriebene Rolle besser zu erfüllen. Weibliche Erwerbsarbeit, geschweige denn die Emanzipation der Frau im Sinne der Gleichstellung zu fördern, fand keine Berücksichtigung in den Werbestrategien – auch nicht beim Großunternehmen Siemens-Schuckert, das viele Frauen beschäftigte, und intern durchaus reflektierte, dass berufstätige Frauen eine Zielgruppe sein könnten.¹⁰¹

Wurden in den 1910/20er-Jahren des Öfteren Dienstpöersonal oder mondäne, extravagante Frauen zur Bewerbung der teuren Geräte herangezogen, gab es bald das Bestreben, den Rahmen des damit verbundenen elitären Luxus zu verlassen. Mit dem bekannten Slogan „Dame und doch Hausfrau“ wurde der moderne Mittelschichts-Hausfrauentyp zur zentralen



WERBEFOLDER STAUBSAUGER
Tornado, 1925–1929
Inv.Nr. 27090/1

Werbefigur erkoren. Denn bürgerliche Haushalte konnten sich Dienstbotinnen immer weniger leisten, wodurch die Hausfrau gefordert war, selbst verstärkt Hausarbeit zu leisten. Das war mit einem Verlust des sozialen Status verknüpft. Gas- und Elektrogeräte anzuschaffen konnte die Hausarbeit zwar erleichtern, hieß aber auch, den Statusverlust durch die Verwendung der Geräte anzuerkennen. Die Werbung tat daher alles, dies vergessen zu machen. Um die Gerätenutzung attraktiv aussehen zu lassen, durfte sie nicht als Arbeit, sondern sollte als adäquate, angenehme Beschäftigung einer modernen Frau erscheinen. Dabei kam zwar bisweilen das Bild der Hausfrau zum Tragen, die dank des Technikeinsatzes elegant gekleidet ausgehen kann, also die Zeitersparnis als Freizeit genießt. Doch überwog die Darstellung der meist jungen, attraktiven, modisch angezogenen und selbstbewussten Hausfrau, deren Technikgebrauch im Dienst der Familie, aber auch übergeordneter staatlicher Interessen stehen sollte.¹⁰² „Die Hausfrau sollte eine moderne Hausfrau sein, die selbstbewußt und souverän mit Technik umgeht, diese modernen Instrumente nutzt, um sich die Arbeit zu erleichtern, die aber diese Modernität mit dem Ziel der Stärkung

der Familie und des Staates verbindet.“¹⁰³ Etwas biederer, natürlich wirkend wurde die Figur der Hausfrau in der NS-Zeit ab 1933 in Deutschland konzipiert, die einer rassistischen Ideologie entsprechend „arisch“ zu sein hatte. Ihr sollte die Techniknutzung dazu verhelfen, nunmehr im Dienste des NS-Unrechtsregimes die Familie zu pflegen, volkswirtschaftlich sparsam und hygienisch zu Haushalten sowie schließlich kriegswirtschaftlich bedingter Berufstätigkeit nachzugehen.¹⁰⁴

Um die Hausfrau von Arbeit entoben zu inszenieren, erschien sie gut gekleidet, wohlfrisiert, mit gepflegten Händen, in Stöckelschuhen, ohne oder mit sauberer, zierender Schürze. Die werbenden Frauen benützten die Geräte gleichsam nebenbei oder agierten gar nicht mit ihnen, befanden sich abseits. Am Gas- und Elektroherd stehend, rührten Frauen angelegentlich im Kochtopf oder holten fertige Speisen aus dem Backrohr – meist von einem glücklichen Lächeln begleitet, wie dies im Werbeprospekt zum Backrohr Protos der Siemens-Schuckertwerke von 1920–1935 zu sehen ist. Dort wo verbleibende Arbeit sichtbar wurde, etwa wenn nasse Wäsche aus der noch wenig automatisierten Waschmaschine entnommen und durch die Wringe gedreht wurde, erschien sie als eine, die mühelos von der Hand ging.

Der Prospekt des Staubsaugers Tornado von 1925–1929 ist ein Beispiel, bei dem Dienstinne und Hausfrau gleichermaßen zur Bewerbung dieser „Nicht-Arbeit“ herangezogen werden (Inv.Nr. 27090/1). Das Cover zielt eine ungewöhnliche Illustration. Eine Frau steuert vergnügt lachend einen selbständig dahindüsenden Staubsauger, scheint mit ihm mitzufiegen. Bei genauerem Betrachten ist ihre Kleidung als die einer herrschaftlichen Dienstinne zu erkennen, schwarz mit weißem Kragen und Armmanschetten, Stöckelschuhen und weißer Schürze. Der Fahrtwind lässt Kleidung und Haar flattern. Eine Hand hält das Saugrohr, die andere den hoch fliegenden Schlauch, und aus der Ausblasöffnung des Staubsaugers kommt ein dicker Strahl. Dieser dynamischen Figur folgt im Inneren des Prospekts das geläufige Bild einer Dienstinne und einer Hausfrau. Die Dienstinne ist wie am Cover gekleidet, hat aber nun eine weiße Haube im gut frisierten Haar. Sie steht bequem, hat eine Hand auf die Hüfte gestützt und hält mit der anderen locker das Saugrohr. Die Handhabung wirkt, als würde der Staubsauger spazieren geführt. Ähnlich die Darstellung der modisch gekleideten Hausfrau, die neben einem Polstermöbel steht, Rohr und Schlauch leicht in beiden Händen hält und sich zum Saugen nur geringfügig über den Sessel beugt. Dort, wo die Düse saugt, ist immer ein hellerer Streifen sichtbar gemacht. Die gemeinsame Botschaft ist: Reinigen ist dank der Saugkraft mühelos, die

Diese Mengen gehen in den Krefft-Kühlschrank hinein!

In der Tat, ein erschreckendes Fassungsvermögen für diesen vollautomatischen 120 Liter **Krefft**-Eis-Kühlschrank. Bequem werden die Lebensmittel für jeden mittleren und sogar größeren Haushalt gekühlt und vorgekühlt frisch gehalten. Dabei ist die Kühlung so billig! Bei einem Strompreis von 8 bis 10 Pfg. pro Kilowatt-Stunde, der für den Betrieb von Haushalt-Kühlschränken gewährt wird, braucht er durchschnittlich nur 8 bis 10 Pfg. täglich an Strom.

Wie das rechts unten befindliche Bild zeigt, stehen in 2 Eistüden jederzeit appetitliche Eiswürfel bereit, um Getränke zu kühlen und sonstige, im Sommer angenehme Erfrischungsspeisen zuzubereiten. Der Eistadraum bietet aber außerdem noch Platz für 1 oder 2 Flaschen, die schnell abgekühlt werden sollen. — Besonders wichtig ist, daß der **Krefft**-Kühlschrank keine Bedienung erfordert, da er vollautomatisch arbeitet. Durch den unten rechts im Bild eingezeichneten Thermostat-Schalter hat die Hausfrau

die Möglichkeit, jede gewünschte Temperatur im Kühlschrank einzustellen. Der linke Knopf dient zur Temperatureingabe, der rechte, um die Arbeitsweise der Maschine zu regulieren.

Steht der rechte Knopf auf „O“, ist die Maschine außer Betrieb gesetzt, auf Stellung „Autom“ schaltet sich die Maschine selbsttätig ein und aus, und bei der Stellung „EIS“ kann man in kürzester Zeit Eis erhalten.

Der Einsatz des Schrankes besteht aus Stahlblech (innen porzellan-emailiert). Eine 8 cm dicke Korkschicht aus bestem Expansitkork schützt den Schrank gegen Wärmestrahlen.

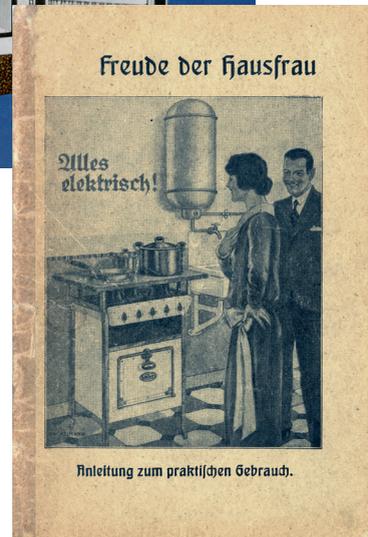
Die neuartige Tür des **Krefft**-Kühlschranks mit den praktischen Türroten gestattet eine gute Ausnutzung des Kühlraumes. Kleine Teile, wie Eier, Früchte und Würste, können hier bequem und jederzeit leicht erreichbar aufbewahrt werden.



Durch seine Formschönheit und seinen neuartigen Aufbau paßt sich der **Krefft**-Kühlschrank dem Stil jeder modernen Kücheneinrichtung an. Alle Kanten und Ecken sind formgemäß abgerundet. Staubbecken sind vermieden. Der Schrank besitzt ein solides abschließbares Schloß und verschlossene Beschläge. Der neuartige farbige Linoleumsockel schließt nicht nur den unteren Teil des Schrankes gegen Beschädigungen, sondern bringt zusammen mit der fertigen Holzummantelung der Tür ein farbenreiches Bild in die Küche hinein. Der Linoleumsockel ist in 2 Ausführungen lieferbar, und zwar in blau oder gelbgrün, wie es auch sonst für Küchenmöbel überall Verwendung findet. Der Schrank ist außerdem mit einem dauerhaften Emaillelack elfenbein geprägt und somit ein Glanzstück für jede Küche.

WERBEPROSPEKT KÜHLSCHRANK
W. Krefft-Aktiengesellschaft, 1930-1940
Archiv Sign. BPA-009599

BROSCHÜRE „FREUDE DER HAUSFRAU“
Elektrizitätswerk Rheinhessen, Worms 1930
Bibl. Sign. SA-1067a



Gerätehandhabung erlaubt die elegante Pose und gestattet so auch der damenhaften Hausfrau den Griff nach dem Gerät.

Zum Sujet einer von leichter Hand getätigten, von Frauen quasi spielend gemeisterten Arbeit findet sich eine unübliche Darstellung im Prospekt zum Kühlschrank Krefft aus den 1930er-Jahren. Denn abgebildet ist nicht nur eine Frau im eleganten Kleid mit weißer Schürze und Stöckelschuhen, die einen Teller mit rohem Fleisch in der Hand hält und nach der Kühlschranktür greift. Ergänzend zur typischen Botschaft, wie einfach es ist, kühl zu Haltendes zu entnehmen oder aufzubewahren, wird das Befüllen illustriert. Zur Aussage „Diese Mengen gehen in den Krefft-Kühlschrank



BROSCHÜRE „VACUUM CLEANER VICTOR – DER PREISGEKRÖNTE ELEKTRISCHE STAUBSAUGER“
 Elektroturbinen-Staubsaugapparate-Gesellschaft mbH., Wien 1912
 Bibl. Sign. K 1802

hinein!“ sind Zeichnungen von vier hintereinander schreitenden Frauen präsentiert, die eine große Menge an Getränken, Fleisch, Obst und Gemüse zum leeren Kühlschrank tragen. Während die Frauen linienhaft gezeichnet sind, sind die Lebensmittel koloriert, um ihren Umfang zu betonen. Dass diese Menge zu transportieren ein kraftanstrengendes Schlep-pen bedeutet, wird jedoch unterlaufen. Die Frauen schreiten aufrecht und unbeschwert von jeglicher Last auf Stöckelschuhen dahin. Dass eine Bereitstellung von Gekühltem der Besorgung von Lebensmitteln bedarf, ist in der Kühlschrankwerbung selten, obliegt aber immer der Hausfrau.

Falls Männer für die Bewerbung eingesetzt wurden, waren sie ebenso stereotyp gezeichnet: als kompetenter Verkäufer, umhегter Ehemann oder schenkender Gatte. Aber auch dort, wo Männer nicht in Erscheinung traten, wurden sie oft indirekt als Entscheidungsträger über das Haushaltsgeld angesprochen und ihnen vermittelt, dass sie von einer entlasteten Hausfrau ebenso profitieren würden.¹⁰⁵ Insbesondere zu Anlässen wie Weihnachten adressierte man Männer häufig auch direkt. Beispielsweise bewarben die Städtischen Elektrizitätswerke Wien auf einem Plakat 1932 unter dem Titel „Weihnachtsgeschenke für eure Frauen“ elektrische Kleingeräte. Die Publikation „Freude der Hausfrau“ von 1930, die den noch teuren Elektroherd propagierte, setzte den Geldgeber mit ins Bild. Das Cover zeigt das beliebte Motiv eines Paares – der Mann in der Rolle des Gebenden, die Frau in jener der Beschenkten.

Der Gebrauch von Geräten, ob Bügeleisen oder Herd, wurde allerdings nicht mit Männlichkeit belegt, sondern sollte immer mit Weiblichkeit asso-

ziert bleiben. Lediglich der Kühlschrank und der Staubsauger stellten eine gewisse Ausnahme dar. Dass Gekühltes nur entnommen zu werden braucht, egal ob von Frau oder Mann, wurde nur dort beansprucht, wo das Gekühlte nichts mit Speisenerstellung zu tun hat, also etwa wenn ein Mann eine Flasche Wein holt, als Gastgeber fungiert. Um den Einsatz von Staubsaugern zu demonstrieren, wurden gelegentlich Männer, vorzugsweise männliches Dienstpersonal, herangezogen. In der Broschüre „Vacuum Cleaner Victor“ von ca. 1912 führen zwar überwiegend Dienstbotinnen die Anwendung vor, doch sind Männer ebenso zu sehen, die den Boden, den Billardtisch, das Bücherregal, das Pferd und das Auto saugen sowie den Druckereisetzkasten ausblasen. Solange solche spezifischen Nutzungsmöglichkeiten des Staubsaugers jenseits der Wohnungsreinigung beworben wurden, kamen auch Männer als potentielle Nutzer ins Bild.

Eine ungewöhnliche Darstellung bietet die Plakatwerbung für den Staubsauger Elector von 1919. Das Wiener Grafik-Atelier Hans Neumann wählte eine herrschaftliche Anmutung durch das Sujet eines pompös gekleideten Dieners. Die gestreifte Weste erinnert an einen Butler, die rot-goldene Livree ist überladen und antiquiert. Die Kleidung sollte wohl das Gerät adeln, doch andere Faktoren unterlaufen dies. Die Figur steht nicht elegant, hat leicht verdrehte Augen und eine gerötete Nase. Auf diese Weise erscheint der Diener etwas lächerlich und überholt, anders als das moderne Gerät.¹⁰⁶

Obwohl das Hausfrauenmodell einer konservativ-bürgerlichen Gesellschaftskonzeption entsprang, war der Anspruch ubiquitär; auch Arbeiterinnen sollten zu einer Haushaltsführung verpflichtet werden, die ihnen allein oblag und dennoch den steigenden Ansprüchen an Hygiene und gesunder Ernährung gerecht wurde. Ihnen wurden schon in den 1930er-Jahren technische Geräte empfohlen, obgleich diese weitgehend unerschwinglich blieben. Die Werbung verfolgte zwei parallel laufende Strategien. Mit der Abbildung gut gekleideter Menschen und gepflegt-bürgerlicher Wohnungen wurde die Abgrenzung nach unten demonstriert, wobei Haushalte mit kleinem Einkommen angeregt werden sollten, den Wohlhabenden nachzueifern. Gleichzeitig wurde versucht, auch wenig kaufkräftige Schichten direkt anzusprechen, was sich in Sparhinweisen niederschlug. Suggestiert wurde etwa, Stromkosten und Gerätepreise seien bei richtiger Bedienung niedrig, man könne mit ihnen sogar Geld sparen. Wenngleich solche Behauptungen der Realität entbehrten, da Elektrogeräte vielfach noch unwirtschaftlich waren und die Finanzkraft der meisten Haushalte weit überstiegen, wurden mit dieser Strategie Träume vom „guten“ Leben samt Rollenbild der Nur-Hausfrau in die Welt gesetzt.¹⁰⁷

Technisierung setzt sich durch – die Hausfrau bleibt

Waren in den 1920/30er-Jahren elektrische Haushaltsgeräte „noch visionäre Boten einer kommenden Konsumgesellschaft, traten eher in den Erwartungshorizont der Menschen, als daß man sie besessen hätte“, so wurden sie nach 1945 „Symbole und Insignien der Wohlstandsgesellschaft – die als solche nun tatsächlich genutzt wurden und massenhafte Verbreitung fanden.“¹⁰⁸ In dieser Phase der Durchsetzung von den 1950er-Jahren bis zur Marktsättigung in den 1970er-Jahren war die gesellschaftliche Technikverwendung bereits festgelegt: Die Rolle der Nur-Hausfrau wurde nach wie vor als Ideal propagiert, doch selbst bei Berufstätigkeit sollte die Frau für Haushalt und Familie verantwortlich bleiben. Geworben wurde fast nur mit Geschlechterstereotypen, idyllischen Familienbildern und der für das Wohl der Familie sorgenden, dabei durch Technik entlasteten, nicht allein zufriedenen, sondern glücklichen Hausfrau.

Die Gerätehersteller und Energieversorgungsunternehmen nahmen wie schon vor dem Zweiten Weltkrieg für sich in Anspruch, im Dienst der Hausfrau zu stehen. „Ihre Bendix befreit Sie von jeder Handarbeit und Sie werden mit ihr mühelos eine blütenweiße Wäsche erzielen. Ihre Zufriedenheit wird der schönste Lohn für uns sein und wir sind sicher, daß Sie mit Ihrer Bendix noch sehr viel Freude haben werden.“ Diese direkt an die Hausfrau gerichteten Versprechen aus der Gebrauchsanweisung zur Waschmaschine Bendix (Inv.Nr. 60283) sind weit verbreitet. „Stets zu Diensten ...“, heißt es auf dem Cover der Gebrauchsanweisung zum Staubsauger Electrolux, das eine Frau zeigt, die freudestrahlend den Staubsauger hält (Inv.Nr. 74172/1). Dass ein solches Angebot der Unternehmen mit der Dankbarkeit der Hausfrauen zu quittieren ist, bringt der Werbefolder für den Staubsauger Matador Perfect auf den Punkt (Inv.Nr. 68651/1). Das auf dem Cover abgebildete glücklich wirkende Frauengesicht ist von den Aufschriften „Ein dankbares Lächeln“ und „Ihr stummer Diener“ begleitet. Wird der Folder aufgeklappt, erscheint die Zeichnung eines Mannes in der Uniform eines Hotelpagen, der augenzwinkernd auf den Staubsauger hinweist.

Das Motiv von Geräten als Diener und Dienerin war schon in den 1920/30er-Jahren eingeführt worden. So warb der Verband der Elektrizitätswerke 1933: „Sie [die Hausfrau] hat ja einen jederzeit hilfsbereiten Diener und Helfer im Haus und dieses Heinzelmännchen ist die Elektrizität!“¹⁰⁹ Dabei wurde sogar versucht, Geräte als das bessere Dienstpersonal darzustellen. Noch 1958 heißt es im Kochbuch für die Küchenmaschine Bauknecht, der Motor

Ein neues Gesicht
MATADOR
Perfect

gehört als neues Mitglied in die Familie „MATADOR“. Die Harmonie seiner modernen Leiterschaltung muß jeden erfreuen. Seine Konstruktion und sein vielseitiges Zubehör bringen dem Benutzer weitere Entlastung.

Auf neuartigen Kufen gleitet und rollt der „Matador Perfect“ mühelos – ein Kippen gibt es nicht. Der ein-geschweifte Schlauch garantiert einen festen Sitz. Die erfahrene Hausfrau war unser Ratgeber für die Auswahl des reichen Zubehörs.

Bethätigte Konstruktion verleiht dem „Perfect“ eine Leistung von ca. 400 Watt und ca. 1100 mm Wassersäule. Dies bedeutet Ersparnis an Zeit und Mühe. Der Allstrommotor – für Gleich- und Wechselstrom – läuft in Spezialkugellagern und ist durch Gummi gepolstert – ein wahrhaft stummer Diener der „MATADOR PERFECT“.

MATADOR *Ihr stummer Diener*

Reichhaltiges Zubehör



Zubehörliste:
18 Universaler Schlitz mit Schraubverriegelung
2 Geräusch-Rohr
3 Gummigebirte Räder
4,5 Gabelkufe mit Federabschneide
5a Winkel- und Treppeklappe mit Gummirollen
6a Kleine Trepp- und Vertiefung
7 Filter- und Pulverkufe
8 Zylinderkufe
11a Pinna- und Mittelkufe mit Gummirollen
15 Bürstenschal

Sonderzubehör gegen Entlohnung:
12 Nebenkörper 13 Rohrkufe
14 Motoröl 15 Bürstenschal
16 Metallkufe



Ihr stummer Diener
UNIVERSALGERÄTE

Ein dankbares Lächeln

MATADOR
Perfect

WERBEFOLDER STAUBSAUGER MATADOR PERFECT
Elin, 1957
Inv.Nr. 68651/1

„macht alles ohne Nebenarbeit, ohne Schmutz, ohne Murren, stets zuverlässig, in Sekundenschnelle und peinlich genau.“¹¹⁰

Dienstbarkeit in Aussicht zu stellen, wurde nicht allein als Werbebotschaft eingesetzt, sie ging auch in die Benennung von Geräten ein. Die Bezeichnung Piccolo erhielten so unterschiedliche Geräte wie eine Butterschleuder (Inv.Nr. 39006), eine Kaffeemühle (Inv.Nr. 35790), eine Espressomaschine (Inv.Nr. 56621/1) und ein Haushalts-Universalgerät (Inv.Nr. 31845). Ein Staubsauger wurde Hausboy (Inv.Nr. 58838/1) genannt.

Mit Benennungen Versprechungen zu machen, fand bei keinem Haushaltsgerät einen so großen Niederschlag wie bei Staubsaugern. Bis zu seiner Durchsetzung vergaben Hersteller gern verheißungsvolle Namen, um dem zweckdienlichen Gerät, das Staub leicht und effizient entfernt, eine erhöhte wirkungsvolle Dimension zu verleihen, es quasi namentlich zur Wunderwaffe zu stilisieren. Zum einen wurden mythische Hilfsgeister bemüht, welche die Arbeit abnehmen. Das Unternehmen British Vacuum Cleaner griff bei der Wahl des Markennamens auf die Figur des Goblin (Inv.Nr. 30385), einer Art Heinzelmännchen, und die Firma Vorwerk auf jene des Kobolds zurück (Inv.Nr. 55870/1 und 35211/1). Ein agiler, elegant hüpfender Kobold wurde auch zum Logo der Marke erkoren.

Zum anderen fiel die Wahl auf Kraft verheißende Namen. Ein Gerät wird zum Tornado (Inv.Nr. 27090/1 und 57170/1), ein anderes zum Cyklon (Inv.



WERBEFOLDER STAUBSAUGER KOBOLD
Vorwerk & Co. KG, 1957–1965
Inv.Nr. 56151

PLAKAT DER SERIE EINST ... JETZT
Gasgemeinschaft Wien, 1947–1950
Archiv Sign. KS-13-01-06-01



Nr. 50778/1). Nicht nur die Assoziation von Naturgewalt erhöht symbolisch die Saugkraft, starke Tiere und übernatürliche – männliche – Wesen tun dies ebenso. Tiger Bob verspricht Stärke (Inv.Nr. 60532/1), Supermax lässt an Superman denken (Inv.Nr. 74320/1) und der Vampyr ist das Sinnbild für eine auf das Saugen spezialisierte Gestalt (Inv.Nr. 26473 und 100684). Ob nun Diener, Hilfsgeist oder gewaltige Kräfte, sie alle werden vornehmlich männlich assoziiert. Die früheren, überwiegend weiblichen Dienstbotinnen waren nun durch die männlich gedachten Helfer ersetzt, die der Hausfrau beistanden.

Bewarb die Firma AEG um 1925 ihren Staubsauger Vampyr noch mit der als Vamp gekleideten Schauspielerin Edmonde Guy, waren unabhängige, verführerisch-mächtige Frauenfiguren bald nicht mehr als Werbemotiv gefragt. Dies galt schließlich auch für den Namen; nach 1945 wurde aus dem Vampyr die verniedlichte Vampyrette, vorgeführt von einem zu dieser Zeit geläufigen, bieder wirkenden Hausfrauentyp (Inv.Nr. 30312 und 84631/1).

Die Firma Vorwerk bediente dieses Hausfrauenklischee nicht nur, sondern inszenierte Gerät und Nutzerin in den 1950/60er-Jahren in einer innigen Beziehung. Begleitet vom Schriftzug „Das ist mein Vorwerk Kobold“ zeigt ein Werbefolder eine Frau, die ihre Wange an den Motorkopf des Staubsaugers schmiegt (Inv.Nr. 56151). „Ich bin verliebt in meinen Kobold“ titelt auch das Cover der Gebrauchsanweisung zum Modell 111 (Inv.Nr. 74685/1). Zu sehen ist eine Frau, die das Gerät im Arm hält und es zärtlich anblickt. In der Nutzungsgeschichte dieses Staubsaugers schlug sich diese nahegelegte Bindung nicht nieder, es zählte allein, wie er sich im Gebrauch bewährte. Die Mutter von Herrn L., die bis dahin mit Besen, Klopfer etc. gereinigt hatte, kaufte ihn von einem Vertreter. Trockenhaube und Zerstäuber verwendete sie nach einem ersten Ausprobieren nicht. Das Saugzubehör fand sie allerdings sehr praktisch, etwa die Klopfbürste für Teppiche und das lange, gebogene Rohr, um Vorhänge und unter den Möbeln bequem saugen zu können. Während die Mutter mit dem Gerät sehr zufrieden war, störte ihren Mann die Lautstärke, weshalb später ein anderes Gerät angeschafft wurde. Den Kobold nutzte die Mutter sporadisch weiter, wenn eine starke Saugleistung erforderlich war. Nach dem Tod der Mutter 1985 verwendete Herr L. den Kobold als Zweitgerät in seinem Haushalt, jedoch nur im Keller. Im Gegensatz zu seinem Vater griff Herr L. auch selbst zum Staubsauger.

Herr M. tat dies schon in den 1950er-Jahren mit dem Klopfstaubsauger Hoover (Inv.Nr. 81422). Zu einer geschmackvoll eingerichteten Wohnung gehörten für ihn und seine Frau schöne, wertvolle Teppiche, die es gut zu pflegen galt. Aus ihnen den Staub zu entfernen, konnte nach Ansicht von Frau M. der zur Hochzeit geschenkte Famulus-Staubsauger nur ungenügend. Zur gründlichen Reinigung, die besonders gewünscht war, als die Tochter zu krabbeln begann, bedurfte es eines Klopfstaubsaugers. Dass Frau und Herr M. auch bei Haushaltsgeräten auf teurere, aber gute Qualität achteten, zahlte sich beim Klopfstaubsauger durch die lange Nutzungsdauer von 50 Jahren aus. Als es in den 1980er-Jahren keine Staubsäcke mehr zu kaufen gab, nähte Herr M., der ebenfalls immer Hausarbeit verrichtete, Säcke aus altem Inlett, die sie wuschen und wiederverwendeten.

Bis in die 1970er-Jahre erschien der Mann kaum als Gerätenutzer, selten im realen Alltag und nur in bestimmten Rollen in den Firmenmaterialien. Bewarb ein Mann den Gebrauch eines Gerätes, dann als überlegener Fachexperte, etwa als Koch, und nicht als Hausmann. Eine etwas abweichende Werbestrategie verfolgte hier die Gaskommunität Wien um 1950.¹¹¹ Eine Plakatserie zeigte zum immer wiederkehrenden Slogan „So war es einst...“ Illustrationen, auf denen beim Thema Kochen und Bügeln

12 VORZÜGE DES SPEZIALGRILLERS FÜR „JENA^{ER} GLAS“

- Mit dem sauberen und hygienischen Glasgriller kann direkt auf der gedachten Tafel gegrillt und der Grillvorgang von allen Seiten beobachtet werden.
- Rascher Grillvorgang! Da die JENA^{ER} GLAS-Schüssel die Wärme gut halten, und die Infrarotstrahlen das Grillgut auch von innen her grillen.
- Das glatte, porzellanfreie „JENA^{ER} GLAS“ ist leicht zu reinigen.
- Die Erhitzung erfolgt von oben, dadurch keine Rauch- und Geruchsbelästigung; kein Verschmutzen der Heizblöcke, kein Verspritzen!
- Der Spezialgriller kann mit wenigen Handgriffen zerlegt werden.
- Er löst sich daher auch leicht verwahren.
- Die JENA^{ER} GLAS-Schüssel und der elegante Schüsselhalter sind auch anderweitig universell verwendbar.
- Auf dem geschlossenen Spezialgriller können auch Speisen gedünstet werden.
- Nach Abheben des Deckels kann der Infrarot-Strahlkörper auch als Heizstrahler verwendet werden.
- Die gegrillte Speise wird mit der unteren Schüssel und dem Schüsselhalter serviert.
- In der unteren Schüssel können auch andere Speisen wie Gemüse, Kartoffeln, Saucen usw. beim Grillvorgang mit zubereitet werden.
- Die einfache Konstruktion ermöglicht jedermann eine sichere Handhabung und bereichert die JENA^{ER} GLAS-Küche im Hinblick auf Gesundheit sowie vielseitige und universelle Verwendung.

Empf. Preise
Griller, komplett, mit Aufziehautomatik S 917,—
Zusatzgerät für 4 Schwabbelspieße S 116,—



Ratgeber für gesundes Grillen im
Spezialgriller für JENA^{ER} GLAS[®]
Vom Verband Österreichischer Hausfrauen praktisch erprobt und empfohlen

Patent angemeldet D.B.M. - D.G.M.

GEBRAUCHSANWEISUNG GRILLGERÄT
Schott Jenaer Glas GmbH, 1950–1965
Inv.Nr. 99776

überraschenderweise Männer zu sehen waren. So braten kraftstrotzende Steinzeit-Männer ein ganzes riesiges Tier über dem offenen Feuer; oder mehrere Heinzelmännchen, eines davon trägt eine Kochmütze, sind damit beschäftigt, mit einem großen Kessel über dem Feuer einer gemauerten Herdstelle zu kochen. Dazu wird jeweils nur ein Herd abgebildet, begleitet vom Text „heute brät man mit Gas“ bzw. „heute kocht man mit Gas“. Dass im Haushalt allein die Frau mit dem Gasherd kocht, war zu dieser Zeit selbstverständlich und brauchte nicht visualisiert werden. Um den Kontrast zwischen einstiger Schwerarbeit und nunmehriger Mühelosigkeit überdeutlich zu machen, wurden Männer oder männliche Hilfsgeister als Protagonisten herangezogen, obwohl damit die gängige Darstellungsweise unterlaufen wurde, dass Frauen schon immer für das Kochen und die Hausarbeit generell verantwortlich waren.

Die Feuerstelle war aufgrund ihrer Bedeutung für die Entwicklung des Menschen symbolisch aufgeladen, der Herd in der Folge zum „Herz des Hauses“ stilisiert worden. Selbst wenn historisch Frauen mit der wichtigen Aufgabe betraut worden sein sollten, das wertvolle Feuer zu hüten, und damit die Verantwortung über das Kochen erhalten hatten, beantwortet das nicht die Frage, warum auch der spätere Herd mit der Frau verknüpft bleiben konnte. Diese Gleichsetzung machte Birgit Jürgensen 1975 in

ihrem Kunstwerk „Hausfrauen-Küchenschürze“ zum Thema und verknüpft sie mit Vorstellungen zur Mutterrolle. Eine Frau trägt den Herd gleichsam als Schürze umgebunden, im aufgeklappten Backrohr liegt ein Brotlaib. Eingezwängt in eine „Kleidung“ als Mutter und Köchin ist die Frau gewissermaßen in zweifacher Hinsicht der Reproduktion verpflichtet.¹¹²

Wenngleich das Kochen als Aufgabe der Hausfrau postuliert wurde, etablierte sich mit dem Grillen im Freien ein männlich dominierter Bereich. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Grillen von den USA aus auch in Österreich und Deutschland beliebt. Zum einen kamen Grillgeräte für die Küche auf den Markt, zum anderen fand mit dem Trend nach zwangloser Geselligkeit das Grillen im Garten oder beim Camping verstärkt Verbreitung. Anders als in der Küche, übernahm im Freien nun der Mann das Grillgerät. Das für die Küche gedachte Grillgerät Infrarot Grillfix wurde nur in einer Ausnahmesituation von einem Mann genutzt (Inv.Nr. 95707). Die Eltern von Herrn L. waren 1938 in die USA geflüchtet, wo sie Grillspeisen kennen und schätzen lernten, und 1947 nach Wien zurückgekehrt. Sowie Mitte der 1950er-Jahre wieder mehr Fleisch angeboten wurde, erwarb die Mutter von Herrn L. den Griller mit Drehspieß. Sie war berufstätig und kochte nicht selbst, dafür war eine Hausgehilfin zuständig. Als Herr L. 1964 heiratete, gab ihm die Mutter das Gerät mit. Das Kochen samt Grillen in der Küche übernahm nun seine Frau. Anders war dies beim großen Gartengrill, diesen bediente allein Herr L. Die wenigen Male, die er das Küchengerät verwendete, war dies notgedrungen. Es war an seiner Arbeitsstelle Sitte, dass zur Weihnachtsfeier ein Abteilungsleiter kochte. Im Gegensatz zu seinem Kollegen konnte er nicht kochen und nahm daher das Gerät mit, um ein Stück Roastbeef zu grillen.

Mit einer Gleichsetzung von Grillen in der Küche und im Freien wirbt die Gebrauchsanweisung für den Tischgriller Jenaer Glas von 1950–1965 (Inv.Nr. 99776). Als Protagonist dient ein Koch. Zum einen hält die große Kochfigur das Grillgerät am Griff. Zum anderen ist in diesem Griller ein kleines Bild zu sehen, auf dem der Koch am gemauerten Gartengrill steht. Die Botschaft, dass der Tischgriller dem Gartengrill gleichkommt, wird durch den Koch als Fachexperten bestätigt. Die Hausfrau kann mit diesem Gerät genauso gut grillen wie der professionelle Koch.

Die Konzeption der Hausfrau bzw. die Zuweisung von Hausarbeit an die Frau war in ein Ehe- und Familienrecht eingebettet, das dem Mann eine rechtliche Vormachtstellung einräumte. Erst mit der Familienrechtsreform 1975 wurde in Österreich der Grundsatz eingeführt, dass Mann und Frau gleiche Rechte und Pflichten haben. Um 1970, als bereits verstärkt die Dominanz des Mannes als Haushaltsvorstand hinterfragt wurde, tat ein

WERBEBLATT BÜGELMASCHINE
Siemens-Schuckertwerke
Österreich, um 1950
Archiv Sign. BPA-008042



muskulöse Männer in mittelalterlich angehauchter Kleidung hantieren mit großen Steinen und Brettern. Abgesehen von gewerblichen Dampf- wäschereien des 19. Jahrhunderts mit ihrem hohen Maschineneinsatz war Wäschewaschen und -pflege Aufgabe von Frauen. Gebügelt hatten Männer nur außer Haus im Rahmen ihrer Berufsausübung als Schneider oder Hutmacher; das schlug sich auch in Bezeichnungen wie Schneider- eisen etc. nieder. Demgegenüber wurde Bügeln im Haushalt zu einer Arbeit, die Männer noch zögerlicher übernahmen als Kochen oder Staub- saugen. Für eine Kampagne zur gleichen Verteilung der Hausarbeit wählten die Frauen der IG Metall in Deutschland 1991 eine provokative Karikatur, betitelt mit der Aufschrift „Der Mann wächst mit der Aufgabe“. Ein Mann steht auf einer Leiter vor einem übergroßen Hemd auf dem Bügelbrett und versucht sich, das Bügeleisen mit beiden Händen hal- tend, an der Herausforderung.¹¹³

Die Bewerbung von Bügeleisen und Haushaltsbügelmaschine präsen- tierte bis in die 1970er-Jahre Frauen, die ihre Arbeit mit Freude machen. Beliebt waren die Motive des makellos gebügelt Männerhemds, der Frau, die konzentriert bis hingebungsvoll das Bügeleisen über die Wäsche führt oder leichthändig die Bügelmaschine bedient. Ein typisches Beispiel

Der heiße Tip:



dress fit
von Rowenta – dann machen Sie immer einen gepflegten Eindruck!



Falten in der Garderobe?



... dann 3 Minuten dress-fit



... und Sie sind wieder tiptop gekleidet




WÄSCHEGLÄTTER DRESS FIT UND
WERBEPROSPEKT
Rowenta-Werke GmbH, 1975/76
Inv.Nr. 38584

ist das Werbeblatt für die Bügelmaschine Siemens aus den 1950er-Jahren. Die Frau sitzt entspannt und macht glücklich lächelnd nur minimale Handgriffe. In gleicher Weise verspricht die Gebrauchsanweisung für die Bügelmaschine Electrolux (Inv.Nr. 68494/1): „Sie sitzen bequem beim Tisch, überlassen die Arbeit der Maschine und bedienen nur die Hebel.“ Vernachlässigt wird das Einführen der Wäsche in die Bügelmaschine sowie ihre Behandlung davor und danach – eine Arbeit, die angesichts der damals hohen Wäschepflegestandards große Sorgfalt verlangte. Davon zeugt auch die Gebrauchsgeschichte dieser Bügelmaschine. Verwendet

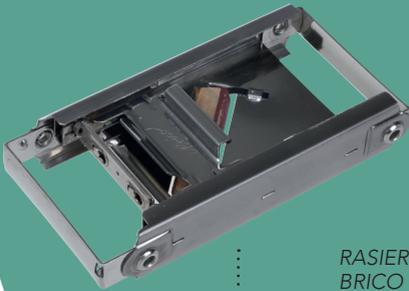
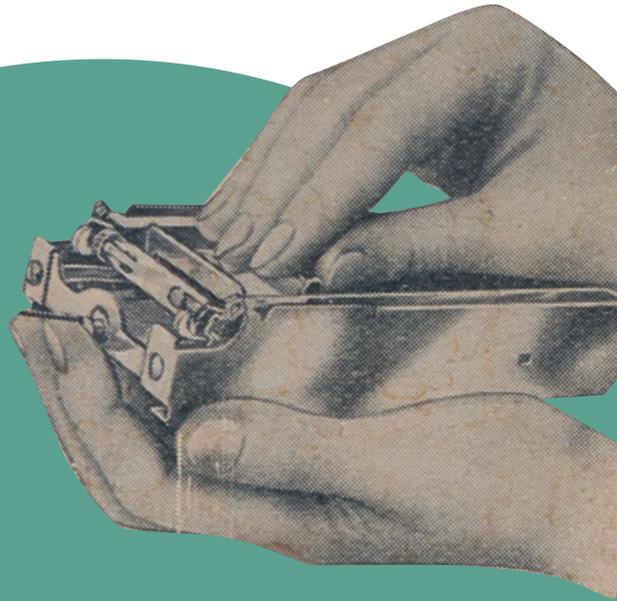
wurde sie zwischen 1966 bis 2009 von drei Generationen. Da die Mutter von Frau S., die die Bügelmaschine kaufte, berufstätig war, unterstützte deren Mutter sie bei der Hausarbeit. Diese konnte auch Hemden mit der Maschine bügeln, was Geschick erforderte. Laut Frau S. war das Bügeln Übungssache, denn die Wäsche sollte frei von unerwünschten Falten bleiben. Je geübter die Nutzerin war, umso schneller konnte sie die Geschwindigkeit einstellen. Obgleich das Bügeln mit der Maschine praktisch war und zügig gemacht werden konnte, war der Aufwand insgesamt hoch. Die gebügelte Wäsche wurde aufgehängt, um sie zu entlüften, bevor sie gefaltet und gegebenenfalls mit dem Bügeleisen nachgebügelt wurde. Die Großmutter legte außerdem noch Bänder um die Wäsche. Frau S., die das Gerät später übernahm, praktizierte die Wäschepflege nicht mehr derart aufwändig wie Großmutter und Mutter.

Eine Gebrauchsgeschichte, in der der Mann mit der Maschine bügelte, hat einen beruflichen Hintergrund. Herr H. führte gemeinsam mit seiner Frau eine Wäscherei. Die große gasbeheizte Bügelmaschine der Firma Wieser von 1962 bediente Herr H. allein (Inv.Nr. 92318/1); Frau H. machte die übrigen Arbeiten, legte die Wäsche zusammen etc. Als das Ehepaar nach der Pensionierung ein Haushaltsgerät kaufte, übernahm Herr H. hier ebenso das Bügeln.

Glätten zu können, ohne mit weiblicher Hausarbeit assoziiert zu werden, gestattet ein Spezialgerät von Rowenta, das keine Ähnlichkeit mit Bügeleisen oder Bügelmaschine hat (Inv.Nr. 38584). Das Gerät, das im Aussehen eher einem Föhn ähnelt, funktioniert mit Wasserdampf und ist mit einem Bürstenaufsatz ausgestattet. Kleidung kann mit ihm hängend gebürstet und bedampft werden. Der Werbeprospekt richtet sich an Männer, die so ihren Anzug jederzeit glätten können. Abgebildet sind drei Szenen: Ein Mann im Anzug liest sitzend eine Zeitung, bedampft dann seine aufgehängte Jacke und posiert schließlich mit faltenfreier Jacke. Zudem kommt ein namentlich genannter Vertreter zu Wort, der schildert, dass er auf gepflegte Kleidung angewiesen sei, die auf Reisen ständig leide, aber: „Knopfdruck: Schon glättet heißer Dampf die Falten. Macht alles wieder frisch.“ Fotos zeigen, wie er das Gerät gebraucht.

Mit den gesellschaftlichen Umbrüchen ab den 1970er-Jahren änderten sich die Gebrauchsanweisungen, die Kundschaft wurde immer weniger mit „liebe Hausfrau“ angesprochen und die Handhabung vielfach geschlechtsneutral dargelegt. Allmählich präsentierte auch die Werbung Männer als Gerätenutzer, dennoch hielten sich mehr oder weniger subtil Vorstellungen, die Frau sei maßgeblich für den Haushalt zuständig.

05



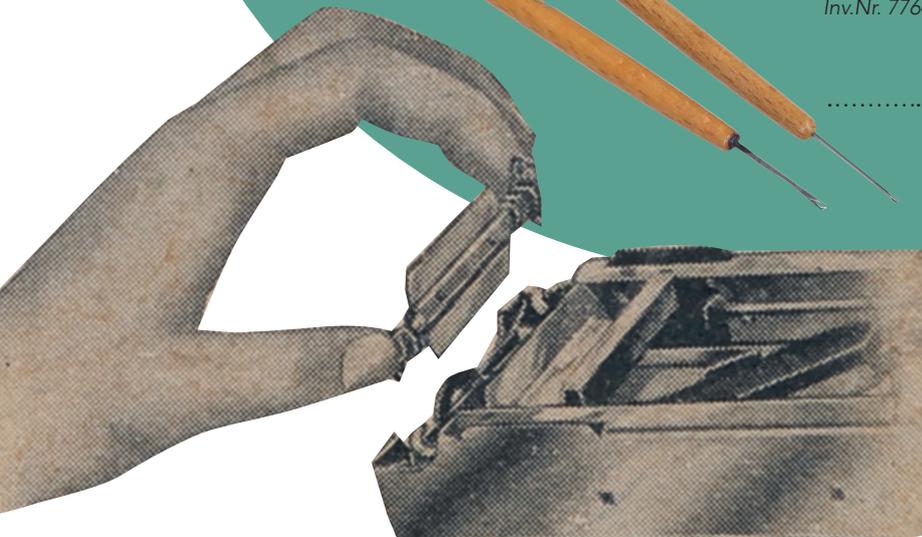
RASIERKLINGENSCHÄRFER
BRICO
1950–1954
Inv.Nr. 74478/1



MENSTRUATIONSHOSE LUNA
Sidonie Drucker, 1907–1910
Inv.Nr. 77646/1



REPASSIERNADELN
1950–1960
Inv.Nr. 95706



Mehrweg - Einweg

Menstruationshose, Rasierklingschärfer und Repassiermaschine sind aus den Haushalten verschwunden. Wegwerfprodukte wie Tampons oder Binden, Einwegrasierer und Billigstrümpfe machten sie überflüssig. Der Weg hin zu einer beschleunigten und komfortableren Lebensweise korrespondierte mit der Ausbreitung von kurzlebigen oder einmalig zu verwendenden Produkten – mit welchen Folgen? Ökonomische Interessen am steten Absatz von Wegwerfartikeln, Bequemlichkeit des Gebrauchs und ein auf Mobilität fußender Lebensstil stehen nunmehr ökologischen Fragen gegenüber, was den Energie- und Ressourcenverbrauch bei der Produktion und das hohe Müllaufkommen bzw. dessen Entsorgung betrifft. Man denke etwa an den aktuellen Trend zu Einmal-Geschirr im Gefolge eines Take-away- bzw. To-go-Lebensstils, der beiträgt, Kunststoffmüll ansteigen zu lassen. Die Auswirkungen werden unter anderem in Befunden von Mikroplastik in der Erde und im Meer manifest.

Eine zentrale technologische Voraussetzung, um dauerhaft oder oftmalig verwendete Gebrauchsgüter durch Wegwerfartikel zu ersetzen, stellt die Entwicklung neuer Materialien, insbesondere der Kunststoffe dar. Zur Wirkung gelangte diese Verschiebung durch die Ausbildung der heutigen Konsumgesellschaft im Rahmen einer rein absatzorientierten Wirtschaftsweise.

Diskret entsorgen

In Bezug auf Hygieneprodukte beförderten steigende hygienische Standards die Durchsetzung komfortabler Wegwerfartikel. Es wurde üblich, Taschentücher, Servietten, Monatshygieneartikel und Windeln aus Stoff, die gewaschen und wiederverwendet wurden, durch jene aus Zell- und Kunststoffen auszutauschen, die nach der Benutzung entsorgt werden. Die heute selbstverständliche Verbreitung dieser Einwegprodukte dauerte allerdings Jahrzehnte, wie am Beispiel der Monatshygiene dargelegt wird. Die Anfänge von speziellen Produkten gehen auf das Ende des 19. Jahrhunderts zurück. Blut etwa mit dem Stoff von Unterröcken oder Unterhemden aufzufangen, galt zunehmend als gesundheitlich und hygienisch unzureichend. Empfohlen wurden an der Hüfte befestigte Gürtel oder hosenartige Kleidungsstücke, in die auswechselbare Einlagen eingesetzt wurden. Die Einlagen konnten aus Watte oder auch Torfmoos bestehen. Der Unternehmer Moritz Marwede entdeckte, dass Torfmoos antiseptische Eigenschaften hat, und stellte damit ab 1888 Heilmittel sowie „Marwede’s Moos-Binden“ für die Einmalverwendung her.¹¹⁴ Dass die Hersteller von Monatshygieneartikeln versuchten, diese mit medizinischer Expertise zu versehen, zeigt auch das Beispiel der Menstruationshose namens Luna (Inv.Nr. 77646/1). Es handelt sich um eine hosenartige Halterung aus Stoff mit auswechselbarer Saugeinlage, für die Sidonie Drucker ein Patent erhalten hat. Ein Werbeblatt listet eine Reihe von Attesten namentlich genannter „frauenärztlicher Autoritäten“ der Universitäten Wien, Prag und Berlin aus den Jahren 1896–1907 auf, welche die Binde geprüft und empfohlen hätten. So urteilt beispielsweise ein gewisser Prof. Dr. Gustav Braun aus Wien am 1. Juni 1896: „Der Gefertigte bestätigt, daß die von Fräulein Sidonie Drucker zur Beurteilung vorgelegten Muster von Menstruationsbinden in sanitärer Beziehung empfehlenswert sind.“

Als Vorzüge beworben werden die Halterung aus imprägniertem und dadurch undurchlässigem Stoff, die sich flexibel an den Körper anpassen lassen, und die Saugpolster aus Watte oder Moos, die bequem entfernt und ausgewechselt werden könnten. Wie weit die hier als praktisch propagierte Handhabung vom heutigen Verständnis entfernt ist, wird bereits am Anlegen der Halterung deutlich. Denn diese besteht aus vier Stoffteilen, die mit Knöpfen und Sicherheitsnadeln zu verbinden sind. Erst wird an den imprägnierten Mittelteil an einem Ende der Hinterteil und am anderen der Latz geknüpft. Nun wird mit einer Sicherheitsnadel der Hinterteil an einer Seite mit dem Vorderteil verbunden, die so zusammengesetzten Teile werden um die Taille gelegt und auf der noch offenen Seite mit einer Sicherheitsnadel geschlossen. Schließlich wird der hinten herunterhängende



MENSTRUATIONSHOSE LUNA UND GEBRAUCHSANWEISUNG
 Sidonie Drucker, 1907–1910
 Inv.Nr. 77646/1



Mittelteil samt Latz zwischen den Beinen nach vorne geholt und mit einer Sicherheitsnadel am Vorderteil befestigt. Zuvor ist jedoch der Saugpolster einzusetzen, indem seitliche Wollfäden des Polsters an den Knöpfen von Hinterteil und Latz befestigt werden. Der flexibel an den Wollfäden hängende Saugpolster kann an die gewünschte Stelle geschoben und durch Nachknüpfen der Fäden fester an den Körper gezurrt werden. Für den Wechsel des Saugpolsters ist die vordere Sicherheitsnadel abzunehmen, die Wollfäden sind zu lösen und ein neuer Polster zu befestigen. Der Einsatz von Sicherheitsnadeln erlaubt, die Halterung an unterschiedliche Körperformen anzupassen, denn insbesondere der Saugpolster soll straff am Körper anliegen. Die Gebrauchsanweisung weist darauf hin, dass ein

Nachjustieren nötig sein kann, wenn durch das Anlegen des Korsetts die Teile nicht mehr fest sitzen. Zudem wird empfohlen, nicht nur den Saugpolster regelmäßig auszutauschen, sondern bei Bedarf auch den Mittelteil zu wechseln, der gereinigt und wieder verwendet wird – anders als der Saugpolster, der entsorgt wird. Den Mittelteil gibt es daher pro Set zweifach; während einer getragen wird, kann der andere gereinigt werden. Die Monatshose und die Saugpolster waren nicht billig, die Erzeugnisse richteten sich, wie auch der Verweis auf das Korsett zeigt, an die bürgerliche Frau.

Neben den ersten Monatshygieneprodukten mit Einweg-Saugpolstern wurden Bindengürtel mit auswechselbaren, aber wiederverwendeten Binden aus Wolle oder saugfähigen Stoffen angeboten, die ausgewaschen wurden. Diese Art von Binden konnte ebenso selbst hergestellt werden. Für die folgende Ausformung von Monatshygieneartikeln blieb der Hygieneaspekt zentral, hinzu kamen allerdings – insbesondere mit der zunehmenden Berufstätigkeit der Frau und einem neuen Weiblichkeitsbild – weitere Bedürfnisse und Anforderungen an die Produkte. Sie sollten praktisch und unaufwändig zu handhaben sein. Verbesserte Macharten der Bindengürtel in den 1920/1930er-Jahren vereinfachten zwar das Anlegen.¹¹⁵ Doch solange Mehrwegbinden genutzt wurden, verblieben die Mühe und der Zeitaufwand der Wascharbeit, die damals noch überwiegend händisch zu machen war. Die Weiterentwicklung der ersten Einwegbinden versprach hier Abhilfe.

Prototypisch dafür steht die Marke Camelia, die 1926 eingeführt wurde. Aus Zellstoff und Watte hergestellt, wurde sie nach wie vor an einem Bindengürtel befestigt, nun aber nach Gebrauch entsorgt. Ihre Erfolgsgeschichte ist auch umfangreichen Werbeoffensiven geschuldet. Camelia sollte Sicherheit, Diskretion und Reinheit garantieren, wodurch suggeriert wurde, dass die Menstruation verborgen bleiben sollte und Frauen sich in dieser Zeit unrein und unsicher fühlen würden. Die Werbestrategie zielte darauf, Menstruation als Problem darzustellen und die Binde als deren Abhilfe zu inszenieren. „Camelia gibt allen Frauen Sicherheit und Selbstvertrauen“ ist das zentrale Motto, mit dem die Marke von Beginn an beworben wurde.¹¹⁶ Auf einer Reklametafel aus den 1930er-Jahren ist eine weiß gekleidete Krankenschwester mit weißem Häubchen zu sehen, die Autorität sowie umfassende Sauberkeit und Reinheit assoziieren lässt (Inv.Nr. 60308). In Zeitungsannoncen wurden – dem neuen Weiblichkeitsbild entsprechend – Frauen im Beruf, beim Sport, beim Tanzen oder auf Reisen abgebildet, wobei der begleitende Text zu beweisen suchte, wie unauffällig die Menstruation durch das Verwenden der Binde sei. Betont wurde, dass das Benutzen von Einwegbinden die moderne Frau auszeich-



LEUCHTREKLAME FÜR
TAMPONS IMMUNA
VEB Vlietextilien, 1950
Inv.Nr. 58892

ne. Formulierungen wie „Was eine moderne Frau nicht mehr wäscht“ und „Befreiung von Beschwerden, neue Reinheit u. seelische Entspannung, wodurch das Äußere jeder Dame gewinnt“¹¹⁷ grenzen das neue Ideal von als überholt gewerteten Praktiken und vermeintlichen Misständen ab. Sauber und sicher sollten nicht allein Binden sein, dasselbe galt für Tampons. Ihre Markteinführung erfolgte in den USA in den 1930er-Jahren und in Deutschland um 1950. Eine Leuchtreklame für Tampons der Marke Immuna um 1950 zeigt eine junge Frau, die vergnügt auf einer Treppe posiert (Inv.Nr. 58892). Ihr Abend- oder Hochzeitskleid erstrahlt in makellosem Weiß. Sind schon der Name Immuna und der Zusatz „Tampon-Hygiene“ sprechend, wird dies von geläufigen Versprechen ergänzt: „der Tampon mit dem Seifenblättchen bürgt für Sicherheit und Wohlbefinden“.

Binden wie Tampons wurden als Mittel beworben, Sicherheit, Frische, Schutz und Diskretion zu garantieren und auf diese Weise die Menstruation unsichtbar zu halten. Letzteres umfasste sowohl den körperlichen Vorgang – kein Geruch, keine Blutflecken, kein Schmerz – als auch das Vorhandensein von Hygieneartikeln selbst– kein Bemerkens von Binden und Tampons.

Damit die Bindengürtel oder die seit den 1920er-Jahren ebenfalls verfügbaren gummierten Monatshöschen unter der immer enger anliegenden Mode unsichtbar blieben, bot die Hygiene-Industrie ab 1972 Binden mit selbst haftendem Klebestreifen an. In der Folge kamen laufend neue Bindenformen und Größen auf den Markt, die sich im Schnitt und sogar farblich an die Unterwäschemode anpassten. Der Zwang zur Unsichtbarkeit, die Tabuisierung von Blut bestimmte auch die Werbesujets. Der Anblick von Blut wurde strikt vermieden. Um die Saugfähigkeit der Produkte zu visualisieren, kam blaue Flüssigkeit zum Einsatz. Blut tauchte erstmals 2016 in einer Werbung für die Binde Bodyform auf, 2017 folgte die Kampagne #bloodnormal. Im Werbespot erscheinen eine sich duschende Frau, der Blut am Oberschenkel hinunter läuft, und ein Mann, der Binden im Supermarkt kauft. Zudem wird zur Demonstration der Saugfähigkeit rote Flüssigkeit auf die Binden geleert und die Botschaft eingeblendet: „Contrary to popular belief, women don't bleed blue liquid, they bleed blood. Periods are normal. Showing them should be too.“¹¹⁸ Wenngleich die Kampagne als ein Zeichen für gesellschaftliche Veränderungen gesehen werden kann, präsentiert das Gros der Werbung wie gehabt aktive und unbeschwert wirkende Mädchen und Frauen bei der Arbeit und bei Freizeitaktivitäten. Das körperliche Erleben von Menstruation hat keinen Platz. Das Unsichtbarhalten ist allerdings kein alleiniges Werbephänomen, sondern durchaus gesellschaftlicher Konsens, der jedoch zunehmend hinterfragt wird, etwa durch die aufkommenden Bewegungen der Period Pride und Period Positivity.¹¹⁹

Als ökologische Alternative zu den Einwegprodukten werden inzwischen wieder waschbare Binden aus Stoff angeboten, mit der Waschmaschine ist die Wascharbeit nunmehr mühelos zu bewältigen. Als weitere Optionen stehen Naturschwämme zur Verfügung, die biologisch abgebaut werden können, und langjährig zu verwendende Menstruationstassen aus medizinischem Silikon oder Naturkautschuk, die wie ein Tampon angewendet werden.

Teure Laufmaschinen

Eines der Merkmale einer Wegwerfgesellschaft ist, dass die Nutzung von Produkten immer kurzlebiger wird und der Neukauf die Reparatur verdrängt. Bis zur verbilligten Massenproduktion von Textilien war das Ausbessern von Schadstellen eine Selbstverständlichkeit. Diese Arbeit konnte mit einfachen Hilfsmitteln, etwa Stopfpilz und Nähadeln, bewerkstelligt werden. Technisierungsversuche wie der elektrisch beleuchtete Stopfpilz von AEG von ca. 1940 fanden wenig Verbreitung (Inv.Nr. 23707). Wird ein

Gewebe über den Stopfpilz gestülpt, sollen Schadstellen durch die Hinterleuchtung besser zu sehen und zu stopfen sein. Laut Gebrauchsanweisung galt es nicht allein Löcher auszubessern, sondern ebenso ausgedünntes Gewebe zu erkennen und vorsorglich zu verstärken. Dass dies auch kriegswirtschaftlichen Interessen diene, macht die Gebrauchsanweisung deutlich: „Die Stopfstellen werden sauberer und sehen besser aus. Sehr wichtig, weil Strümpfe und Kleider jetzt länger getragen werden müssen!“ Einer eigenen Art der Reparatur bedürfen Textilien, die aus Maschen bestehen, z. B. Strümpfe: Bei einer Beschädigung müssen die Maschen aufgefangen werden, was umso schwieriger wird, je dünner und feinmaschiger ein Gewebe insbesondere durch den Einsatz von Chemiefasern gefertigt werden kann. Um 1900 stand der Bekleidungsindustrie die sogenannte Kunstseide zur Verfügung, die aus natürlichem Ausgangsmaterial, der Zellulose, gewonnen wurde. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde der Nachteil des starken Knitterns der Kunstseide durch Kunststrick-Stoffe behoben und in den 1920er-Jahren daraus auch Unterwäsche und Strümpfe hergestellt. Um das zeitraubende und Geschick erfordernde Stopfen dieser zarten Stoffe per Hand zu erleichtern, wurden Spezialwerkzeuge angeboten, wie ein als Strumpffretter bezeichnetes Zusatzgerät für Nähmaschinen namens Servator (Inv.Nr. 37331). Laut Gebrauchsanweisung wird das Füßchen der Nähmaschine entfernt, der Oberfaden im Nadelöhr eingefädelt und das Zusatzgerät zum Stopfen über die eingefädelt Nadel geschoben sowie an die Nadelschraube gehängt. Der Strumpf oder die Wäsche aus Kunstseide wird in einen Stopfrahmen eingespannt und unter die Nähnaedel geschoben. Die stopfbereite Maschine kann nun in gewohnter Weise bedient werden.

Spezielles Werkzeug wurde nötig, als mit der Entwicklung von Nylon ein hauchdünnes Gewebe zur Verfügung stand. Nach 1945 fanden die noch lange teuren Strümpfe aus Nylon auch in Österreich Verbreitung, um 1958 kam die Strumpfhose in Gebrauch. Die Feinmaschigkeit und dünne Beschaffenheit des Gewebes brachte es mit sich, dass sehr schnell eine Laufmasche entstehen konnte. Diese zu beheben wurde als Repassieren bezeichnet. Während Laufmaschen bei den früheren Strümpfen aus Kunstseide auch mit feinen Häkelnadeln aufgefangen werden konnten, stand nunmehr die sogenannte Repassiernadel zur Verfügung, ein Mittelding zwischen Näh- und Häkelnadel. Sie hat wie die Nähnaedel eine Öse, die allerdings geöffnet werden kann, da ein seitlicher Teil beweglich ist. Mit geöffneter Lasche wird wie bei einer Häkelnadel ein Haken geformt. Bei einer Laufmasche bleiben die Querfäden bestehen, nur die Maschen lösen sich auf. Die Repassiernadel wird in eine noch intakte Masche eingeführt.



REPASSIERMASCHINE DESMO
Vitos, um 1959
Inv.Nr. 95706

Der Haken ergreift den nächsten Querfaden, beim Durchziehen durch die Masche schließt sich automatisch die bewegliche Lasche und sichert den Faden, bis die neue Masche gebildet ist. Dies wiederholt sich, bis alle Querfäden wieder Maschen sind.

Neben einfachen, nur mit der Hand zu führenden Repassiernadeln waren elektrische Repassiermaschinen verfügbar, die ein weitaus schnelleres Arbeiten erlaubten und vor allem gewerblich in Repassierwerkstätten zum Einsatz kamen. Repassieren war eine zeitaufwändige, schlecht bezahlte Frauenarbeit, die Feingefühl erforderte. Frau M., eine selbstständige Repasseurin in Feldkirch, berichtete, dass sie bis spät in die Nacht arbeiten musste, um von der Arbeit leben zu können. Sie repassierte 30–50 Strümpfe pro Tag, für die Reparatur einer langen Laufmasche benötigte sie zirka 15 Minuten.¹²⁰

Vereinzelt wurden Repassiermaschinen auch für den Haushalt angeschafft, Frau W. (geb. 1938) erwarb ein Gerät der Firma Vitos um 1959 (Inv.Nr. 95706). Hier ist die Repassiernadel über einen dünnen Schlauch an die Maschine angeschlossen. Wird diese mittels Fußpedal in Gang gesetzt, wird ein Luftstrom erzeugt und durch den Schlauch zur Repassiernadel gelenkt. Frau W. kaufte das Gerät, als sie noch bei ihren Eltern lebte. Als Fakturistin mit geringem Einkommen konnte sie sich nur beschränkt Nylonstrümpfe leisten. Mit der Maschine wollte sie Geld sparen; sie reparierte Strümpfe für sich, ihre Mutter und ihre Schwester, teilweise auch für Arbeitskollegin-

nen, die ihr dafür eine Kleinigkeit gaben. Wie die Maschine zu verwenden ist, lernte Frau W. nicht durch die Gebrauchsanweisung, sondern durch Learning by Doing. Anfangs fand sie es schwierig, die Maschine zu bedienen, es bedurfte einiger Übung. Die Vorgangsweise beschrieb Frau W. folgendermaßen: Sie spannte den beschädigten Strumpf über den Metalltrichter und fixierte rechts und links vom Loch die noch intakten Maschen mit einem Faden, damit sich nicht weitere Maschen lösten. Dann fing sie mit einer kleinen gebogenen Nadel eine Masche auf und hängte sie in die Öse der Repassiernadel. Nun setzte sie per Fußpedal die Maschine in Gang und positionierte die Repassiernadel schräg zum Strumpf. Während sie die Nadel dem Maschenverlauf entlangführte, erzeugte die Repassiernadel mittels Luftstrom andauernd Maschen. Die letzte Masche vernähte Frau W. dann händisch. Zu große Löcher hat sie nicht repassiert, meist nur bis zur Breite von drei bis vier Laufmaschen. In den ersten Jahren verwendete sie das Gerät regelmäßig und intensiv, mit der Gründung eines eigenen Haushalts 1965 reduzierte sie die Nutzung. Da ihr neben der Berufstätigkeit nun auch die Haushaltsführung oblag und sie und ihr Mann sukzessive die Wohnung umbauten, blieb ihr wenig Zeit. Sie repassierte nur noch ihre Strümpfe, und zwar gelegentlich, wenn sich ein Berg an Strümpfen angesammelt hatte. Schließlich kam die Maschine immer sporadischer zum Einsatz, denn repassieren sah Frau W. als eine Kostenfrage an; es musste sich lohnen. Mit der zunehmenden Verbilligung der Strümpfe fand sie es immer weniger rentabel, diese zu reparieren.

Überflüssiges Schärfen

Ähnlich der Repassiermaschine ist auch der Rasierklingschärfer nicht nur ein Werkzeug, das der Reparatur bzw. Instandhaltung dient. Er ist ebenso mit der Entwicklung eines neuen Produktes gekoppelt – statt Strümpfe nun Rasierklingen. Mit deren Erfindung wurde ein spezielles Schärfergerät nötig, das sich jedoch wieder erübrigte, als Rasierklingen wie Strümpfe mit ihrer Verbilligung zu Wegwerfprodukten wurden.

Der technologische Schritt vom Rasiermesser zum Rasierapparat, in den eine Rasierklinge eingesetzt wurde, erfolgte zwischen 1870 und 1900. Anleitend war der Wunsch, Sicherheitsrasierer zu konstruieren. Mit ihnen wurde der Weg zur Selbstrasur eröffnet, denn die Handhabung des Rasiermessers war überwiegend den geübten Händen der Barbieri überlassen worden. Am Anfang der Entwicklung stand der Barthobel, mit dem die Grundform der späteren Nassrasierer gelegt wurde, die T-Form: Ein



BARTHOBEL
1900–1910
Inv.Nr. 23041

Griff ist senkrecht zu einer kammartigen Halterung montiert, in die eine gegenüber dem Rasiermesser verkürzte Klinge eingespannt ist. Der Griff ermöglicht es, den Hobel bzw. die Klinge in einem geeigneten Winkel zur Haut zu halten. Um 1900 wurden Barthobel von vielen Herstellern angeboten, wobei US-amerikanische Modelle eine Vorbildfunktion hatten (Inv.Nr. 23041). Die Klinge war wie beim Rasiermesser noch einschneidig und wurde in Handarbeit aus geschmiedetem Stahl gefertigt. Durch die verkürzte Form bedurfte es nun eines Halters, in den die Klinge gelegt wurde, um sie ähnlich dem Rasiermesser mit einem Streichriemen nachschärfen und abziehen zu können. Dabei war Vorsicht geboten, um sich beim Herausziehen der Klinge nicht zu schneiden. Vorrichtungen, mit denen das Abziehen der Klinge im Hobel ausgeführt werden konnte, waren kompliziert zu handhaben und wenig verbreitet.¹²¹

Der nächste entscheidende technologische Schritt ist mit dem US-Amerikaner King Camp Gillette verknüpft. Dieser suchte nach einem alltäglich gebrauchten Wegwerfprodukt, das stetigen Profit garantieren sollte, und erfand den heute geläufigen Nassrasierer (Inv.Nr. 63562). Gillette benutzte selber einen Barthobel und adaptierte dessen Grundform. Das kammförmige Gehäuse ersetzte er durch eine gezahnte, gewölbte Grundplatte, auf der die Klinge nun ganz auflag. Neu waren der zweiseitig anwendbare



NASSRASIERER
 The Gillette Company, 1920–1940
 Inv.Nr. 63562

Apparat, die nun gleichermaßen zweischneidige Klinge aus billigem Walzstahl und die gewölbte Einspannung der Klinge, die einen optimalen Winkel zur Haut bildete. Bei der Produktion funktionsfähiger Rasierer scheiterte Gillette allerdings vorerst. Ungelöst war vor allem die Herstellung billiger, massengefertigter Klingen aus Walzstahl, die gut schnittfähig, hart und gleichzeitig flexibel waren. Um das nötige Kapital für die Entwicklungsarbeit und den Aufbau von Massenproduktionsanlagen zu erhalten, gründete Gillette 1901 ein Konsortium, das den Mechaniker und Metallurgen William E. Nickerson engagierte. Diesem gelang es, ein geeignetes Härteverfahren für die Stahlklinge zu entwickeln und die technische Funktionsfähigkeit des Apparats zu optimieren. 1903 startete der Verkauf in den USA und ab 1905 in Europa. An der Herstellung von Apparaten und billigen Klingen wurde auch in Europa gearbeitet; der Schleifergeselle Ernst Grohmann etwa erfand 1899/1900 eine zweischneidige Klinge, die schon vor Gillette ab 1902 im Solinger Romi-Werk gefertigt wurde. Daher erhielt Gillette zwar in den USA ein Patent für den gesamten Rasierapparat samt Klingen, in Deutschland jedoch nur für die Art und Weise der Klingeneinspannung, aber nicht für die Klingen oder den Apparat mit gewölbter Einspannung an sich.¹²²

Seine Patente sicherten Gillette in vielen Staaten ein Monopol, nur in Deutschland, Österreich und Großbritannien gab es Konkurrenz. Aber auch hier war Gillette Marktführer; gemeinsam mit der deutschen Tochterfirma Roth-Büchner mit ihrer Marke Rotbart produzierte das Unternehmen den größten Teil der in Deutschland verkauften Klingen. Gleichzeitig brachten hunderte kleine Firmen eine fast unüberschaubare Zahl von



GEBRAUCHSANWEISUNG RASIERKLINGENSCHÄRFER
 Allegro Machine Co. S.A., 1930–1960
 Inv.Nr. 77298/1

Marken auf den Markt.¹²³ Beworben wurden alle Apparate ähnlich: Sie böten Sicherheit vor Schnittverletzungen und machten die Selbstrasur so leicht, dass sie zum Vergnügen werde. Geld und Zeitaufwand für den Barbierbesuch würden gespart. Sich zu Hause zu rasieren sei hygienischer, da Barbieri für alle Kunden die gleichen Utensilien nutzen und somit die Gefahr bestehe, sich mit Krankheiten anzustecken. Die Ablösung des Barbierbesuchs durch die Selbstrasur wurde zum einen durch die Anforderungen des Ersten Weltkrieges befördert. Gasmasken boten den Soldaten nur bei dichtem Abschluss Schutz vor dem als Waffe eingesetzten Giftgas. Bartlosigkeit und sich regelmäßig zu rasieren war eine Pflicht, die zu einer auch nach Kriegsende vielfach beibehaltenen Gewohnheit wurde. Zum anderen änderten sich im 20. Jahrhundert Körpernormen und Moden; der moderne Mann zeichnete sich nun durch ein glatt rasiertes Gesicht aus. Das machten sich Werbestrategien zunutze: Für die erwünschte tägliche Rasur solle der moderne Mann zu neuer Technik greifen, die zeitsparendes, komfortables Rasieren ermögliche und das Schleifen der Klinge überflüssig mache.¹²⁴

Trotz der Konzeption als Wegwerfklinge wurden bald erste Abziehapparate angeboten, um Klingen nachzuschärfen. Die Anzahl der Rasuren pro Klinge schwankte mit ihrer Qualität; manche konnten nur ein bis zwei Mal verwendet werden, hochwertigere hatten eine Lebensdauer von fünf bis maximal

15 Rasuren.¹²⁵ Letztere waren teurer. Wenngleich Klingen billiger wurden, bedeutet ein Wegwerfprodukt laufende Kosten; für viele hieß dies, sparsam mit den Klingen umzugehen. Hierin wurde eine Marktnische erkannt. Das Schärfen der Schneide erfolgte durch Abrieb auf einer Fläche aus Stein, Leder oder auch Stahl. Um dies möglichst bequem und sicher zu bewerkstelligen, wurden diverse Apparate entwickelt, Rasierklingen in verschiedene Vorlagen eingespannt und Schleifvorrichtungen auf unterschiedliche Weise betätigt. Die Hersteller von Klingenschärfern propagierten in der Regel, dass diese trotz der Vielfalt an Klingen für alle geeignet seien und sich die Anschaffung schnell bezahlt machen würde, da mit diesen die Lebensdauer der Klingen außerordentlich verlängert werde. So heißt es etwa in der Gebrauchsanweisung des Rasierklingschärfers Allegro aus den 1930er-Jahren (Inv.Nr. 77298/1): „Dieser wunderbare kleine Präzisionsapparat eignet sich für jede Rasierklinge, schleift auf Spezialsteinen und zieht auf Leder ab. Ermöglicht tadelloses, schmerzloses Rasieren; eine Klinge hält ein Jahr.“ Auf der Innenseite des Etuis sind neben den Anleitungen diverse Rasierklingen abgebildet. Wie bei allen Herstellern blieb ausgeblendet, dass es von der Qualität der Klinge abhing, wie lange sie zu verwenden war, und dass mit der Entwicklung zu immer dünneren Klingen das Nachschleifen technisch schwieriger wurde.¹²⁶ Die Schweizer Firma Allegro besaß Patente in Frankreich, Deutschland, England und den USA. In einen Rahmen sind ein Schlitten samt Klingenthaler und eine drehbare Schleifvorrichtung montiert, die zwei Seiten aufweist; eine besteht aus Stein, eine aus Leder. Um eine Klinge einzulegen, muss der Klingenthaler aus dem Schlitten herausgenommen werden. Wieder eingesetzt wird der Schlitten per Hand hin- und hergefahren, laut Gebrauchsanweisung zuerst zehnmal auf der Steinseite des Schärfkörpers. Dann wird die Schleifvorrichtung umgekippt und die Bewegung zwanzigmal auf dem Leder wiederholt. Diese Funktionsweise findet sich ebenso bei Rasierklingschärfern anderer Hersteller, etwa bei einem österreichischen Erzeugnis namens Brico (Inv.-Nr. 74478/1). Auch hier wird propagiert, dass eine Klinge durch das Schärfen bis zu einem Jahr benützt werden könne, wenn die Qualität gut und die Klinge nicht zu dünn sei. In der Gebrauchsanweisung wird ein gutes Schärfergebnis zugesichert, das „den verwöhntesten Ansprüchen genügt und ein sanftes Rasieren gewährleistet. [...] Es verbindet sich somit der Vorteil der Sparsamkeit mit dem noch größeren, sich immer gut und vor allem schmerzlos rasieren zu können.“ Dieses Gerät erwarb Herr S. um 1950 und verwendete es bis zum Kauf eines Elektrorasierers 1956. Dass beide Hersteller die Geräte als „Automatischer Schleif- und Abziehapparat“ bzw. „Der automatische Klingenschleif- und Abziehapparat“ bezeichneten, war der Zeit geschuldet. Der Begriff des Automatischen



RASIERKLINGENSCHÄRFER EBO
1940–1960
Inv.Nr. 74479/1

begleitete die Mechanisierung und Elektrifizierung des Haushalts, muss aber im jeweiligen zeitbedingten Verständnis gesehen werden. Gemeint war hier ein Technisierungsschritt, der nur noch eine einfache Bewegung, das Hin- und Herschieben, erfordert. Unbenommen davon, in welchem Maß dadurch die Handhabung erleichtert wurde, sollte die Wortwahl Zuschreibungen wie modern, fortschrittlich, bequem, arbeitserleichternd assoziieren lassen.

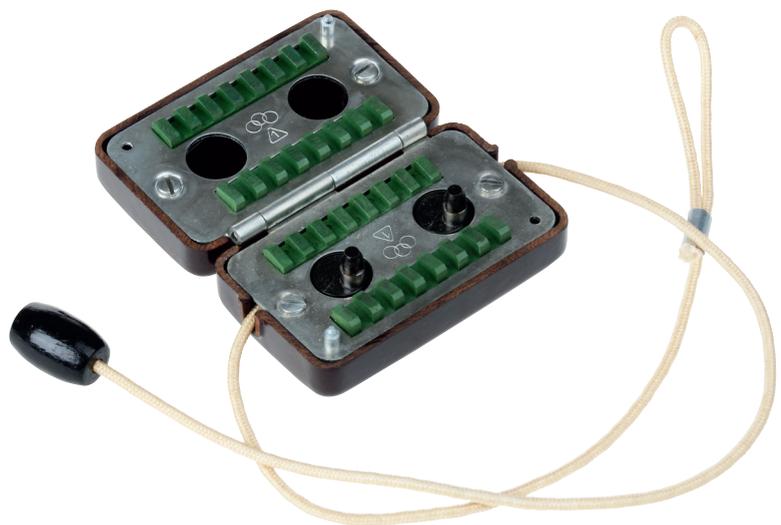
Das Gleiche galt, wenn der Klingenschärfer Ebo als „Schleifwunder“ gepriesen wurde (Inv.Nr. 74479/1). Dabei handelt es sich um ein äußerst einfaches Verfahren. Die Rasierklingen-Halterung hat die Form einer Platte mit einem Schlitz, in den die Rasierklinge so fixiert wird, dass eine Schneide auf jeder Seite der Platte herausragt und die Klinge im Schlitz pendelt. Während man mit einer Hand die Halterung hält, führt die zweite Hand einen stabartigen Schleifstahl flach über die Platte bzw. Klinge. Nach zehn bis zwölf Zügen soll laut Gebrauchsanweisung die Halterung gewendet und die andere Klingenschneide geschliffen werden. Das Wunder-Versprechen verhalf dem Modell jedoch zu keiner nennenswerten Verbreitung.

Erfolgreicher verkaufte sich der Rasierklingenschärfer Rotbart (Inv.Nr. 28786/1). Diese Marke war neben Gillette die bekannteste hochwertige Rasierklinge in Deutschland und Österreich. Obgleich sie als Wegwerfprodukt propagiert wurde, bot die Roth-Büchner AG um 1930 einen Rasierklingenschärfer an, der den gleichen Markennamen erhielt. In einem Metallgehäuse befindet sich eine Spannvorrichtung, in die die Rasierklinge fixiert wird. Durch das Drehen der Kurbel werden zwei mit Leder überzogene Schleifwalzen über die Klingenschneiden gezogen.



RASIERKLINGENSCHÄRFER
ROTBART MOND-EXTRA
Roth-Büchner AG, 1930–1950
Inv.Nr. 28786/1

RASIERKLINGENSCHÄRFER
SIEGER
Gebr. Schmidt, 1930–1950
Inv.Nr. 60541/1



Ein ebenfalls gängiges Modell wurde baugleich unter der Marke Sieger der Firma Gebr. Schmidt (Inv.Nr. 60541/1) und vom Großkonzern Siemens (Inv.Nr. 60324/1) auf den Markt gebracht. Es handelt sich um ein Gehäuse, das auseinanderzuklappen ist. An beiden Innenseiten sind oben und unten Schleifbacken montiert. Dazwischen sind auf einer Seite verschiebbare Zapfen, die sich mittels einer Antriebschnur hin- und her bewegen lassen.

Die Rasierklinge wird auf den Zapfen fixiert, das Gehäuse geschlossen und am Schlaufenende der Schnur an einem Haken aufgehängt. Während die Schnur mit einer Hand gestrafft gehalten wird, wird der Apparat mit der anderen Hand auf der Schnur hin- und hergezogen, laut Gebrauchsanweisung etwa fünfzehnmal. Die Klinge wird so an den Schleifbacken entlangbewegt und geschärft. Sparsam und nachhaltig gedacht ist nicht nur die Funktion, sondern auch das Gerät selbst, denn die Antriebsschnur kann ersetzt und die Schleifbacken können im Fachgeschäft abgezogen werden, wenn ihre Schärfwirkung nachlässt.

Weil die Klingen bis in die 1950er-Jahre nicht rostfrei waren, erforderte der Gebrauch von Nassrasierern einen höheren Zeitaufwand als heutzutage. Es galt die Klinge zu pflegen, unabhängig davon, ob sie nachgeschärft wurde oder nicht. Der Rasierer war also nach jeder Rasur zu zerlegen, zu reinigen und die Klinge zu trocknen. Zwar konnten schließlich mit dem Verfahren der Tiefkühlhärtung Klingen aus rostfreiem Stahl hergestellt werden, doch waren diese anfangs noch sehr teuer und im Vergleich zu den bisherigen Klingen weniger schnittfähig. Das änderte sich 1961 mit der Teflonbeschichtung der Klingen, die mikroskopisch kleine Fehler ausglich und dadurch eine sanftere Rasur erlaubte. Da die rostfreie Klinge im Rasierer belassen werden konnte, war nun die Handhabung bequemer und zeitsparender. Der reduzierte Aufwand machte Nassrasierer wieder konkurrenzfähiger gegenüber den inzwischen weit verbreiteten elektrischen Trockenrasierapparaten mit ihrem Versprechen der schnellen Rasur. „Das Vordringen der eisgehärteten, rostfreien Rasierklinge mit Teflonbeschichtung hat der Naßrasur neue Impulse vermittelt, damit den Absatz von mechanischen Rasierapparaten spürbar belebt und die Marktstellung von Klinge und Apparat gegenüber dem Elektro-Rasierer spürbar gefestigt.“¹²⁷ Der Zeitvorteil von Elektro- gegenüber Nassrasierern schrumpfte zudem mit dem 1954 eingeführten Rasierschaum in Sprühdosen, wodurch das Schaumschlagen von Rasierseife oder -creme mit dem Rasierpinsel überflüssig wurde.

Des Weiteren sollten veränderte Konstruktionen der Rasierapparate selbst eine bequemere, schnellere Rasur ermöglichen. Schon 1955 hatte das Unternehmen Gillette einen Apparat angeboten, der nicht zerlegt werden musste, um eine Klinge einzusetzen; durch Drehen des Griffes ließ sich die Klingenthalterung öffnen und schließen. Und Klingenspendersollten den Tausch noch effizienter machen. 1970 brachte die Firma Wilkinson den ersten Systemrasierer auf den Markt, eine einschneidige Klinge war in Kunststoff eingegossen. Dieser Klingenkörper braucht nur auf eine wiederverwendbare Schiene mit Handgriff geschoben zu werden und

wird gegen einen neuen ausgetauscht, wenn die Klingen stumpf geworden sind. Damit sind Nassrasierer genauso bequem und jederzeit betriebsbereit wie Trockenrasierer. 1971 folgte Gillette mit der Doppelklinge; heutige Scherköpfe bestehen aus bis zu sechs übereinander gelagerten Klingen. Eingegossene Wegwerfklingen erreichten bereits Mitte der 1980er-Jahre einen höheren Marktanteil als normale Rasierklingen. 1989 wurden Modelle mit Schwingkopf gebräuchlich, d. h. der Scherkopf ist federnd gelagert, um sich während der Rasur besser den Gesichtskonturen anzupassen. Mit dem 1975 unter der Marke Bic angebotenen Einwegrasierer wurde das gesamte Gerät zum Wegwerfartikel. Griff und Scherkopf sind aus einem Guss; sind die Klingen abgestumpft, wird der Rasierer weggeworfen.

Heute besteht ein ausdifferenziertes Angebot an Nassrasierern, vom Einwegprodukt aus Kunststoff über den Rückgriff auf Metallrasierer mit Wechselklinge bis zu elektrischen Geräten. Mit den rostfreien Klingen verschwanden zwar Rasierklingschärfer, die auf der Funktionsweise des Abriebs basierten. Doch die Idee, die Lebensdauer von Klingen zu verlängern, fand eine Fortführung durch Schärfen mittels Magnettechnik. Die Marke Blade Master wird folgendermaßen beworben: „Der spezielle Magnet richtet die mikroskopisch feine Schnittkante von Einfach-, Doppel- und Mehrfachklingen aller Bauarten wieder auf und stabilisiert sie – die Lebensdauer einer ‚Wegwerfklinge‘ verlängert sich um ein Mehrfaches; dies belegen Messungen, die von der Universität Erlangen-Nürnberg durchgeführt wurden. Geeignet für alle Klingentypen, auch für Lady Shaver.“¹²⁸ Der versprochene Effekt ist umstritten, in diversen Internetforen gibt es Pro- und Kontra-Stimmen. Die Stiftung Warentest meint, dass die Magnetkräfte für einen solchen Effekt zu schwach seien. Unter Testbedingungen rasierten sich fünf Männer drei Monate lang, täglich wurde eine behandelte oder unbehandelte Klinge nach dem Zufallsprinzip zugewiesen; deren Schärfe schätzten die Männer nach der Rasur ein. Das abschließende Urteil lautete: „Eine objektive Wirksamkeit des Blade Masters auf die Lebensdauer von Rasierklingen kann nicht bestätigt werden. Ein Placeboeffekt als psychologische Wirkung ist aber durchaus denkbar. Der Test offenbarte einen recht großen subjektiven Spielraum, eine Klinge als unbrauchbar einzuschätzen. Wer sich für stolze 16 Euro den Blade Master zulegt und an dessen Wirksamkeit glaubt, der mag seine Klinge weit über das gewohnte Maß hinaus nutzen. Das spart auch Geld – ist aber nicht im Sinne des Erfinders.“¹²⁹



NASSRASIERER KEWTIE
1950er-Jahre
Inv.Nr. 60518

06



TROCKENRASIERER ROLL A MATIC
E. Remington & Sons, 1950-1965
Inv.Nr. 37436/1



Haarige Unterschiede

Rasierer für sie und für ihn zu unterscheiden, erscheint heutzutage selbstverständlich. Doch warum bedarf es dieser Differenzierung in Herren- und Damenmodelle? Männer und Frauen entfernten sich ihre Haare im Laufe der Zeit in variierendem Ausmaß, je nach Bartmoden und Körperbildern der Geschlechter sowie nach Lebensstilen verschiedener gesellschaftlicher Schichten. Auch wenn die Entwicklung der Rasierapparate auf den männlichen Bartwuchs ausgerichtet war, stellt sich die Frage, warum eigene, als Damenrasierer bezeichnete Geräte auf den Markt kamen, die anders gestaltet waren als jene der Männer. „Obwohl die unterschiedliche Ausführung von der Anwendung her nicht notwendig ist, haben beide Formen bis heute stabil nebeneinander Bestand.“¹³⁰

Ob mit den diversen Schersystemen ein Männer- oder Frauenhaar geschnitten wird, ist für die Funktionsweise irrelevant. Und falls Aspekte wie die Haarstärke für die optimierte Anpassung an den jeweilig vorhandenen Haarwuchs eine Rolle spielen, warum werden Rasiergeräte nicht danach differenziert, sondern nach Männern und Frauen? Und warum werden die Mann und Frau zugeschriebenen Stereotypen hier auf das Gerätedesign übertragen und andere Geräte mit körpernahe Einsatz wie etwa Zahnbürsten oder Haarföhn nicht nach Männern und Frauen unterschieden?

Selbst wenn das wirtschaftliche Interesse bedacht wird, den Absatz zu erhöhen, braucht es nicht Männer- und Damenrasierer. Es genügt, die Einzelnutzung zu propagieren – also jeder und jede sollte über einen eigenen Rasierer verfügen statt ihn gemeinsam zu verwenden. Dies könnte unter anderem mit hygienischen Argumenten begründet werden. Interessanterweise bemühte aber die Werbung Hygienezwecke lediglich, um die Durchsetzung der Selbstrasur ab 1900 auf Kosten des Barbierbesuchs zu befördern.

Wenn die Unterscheidung von Männer- und Frauenrasierern nicht technologisch oder wirtschaftlich zu erklären ist, bleiben gesellschaftlich bedingte Zuweisungen. Ein wesentlicher Grund liegt wohl darin, dass der Bart eine zentrale Rolle als Symbol für Männlichkeit erlangen konnte und weibliche Behaarung tabuisiert wurde. Dementsprechend bedurfte die Bartpflege und Rasur einer gewissen Zelebrierung, die sich auch in Geräten manifestieren und dabei Geschlechter-Stereotypen signalisieren sollte. Das Rasieren des Bartes konnte durchaus sichtbar ausgeführt werden, im Gegensatz zur weiblichen Haarentfernung, die diskret zu erfolgen hatte. Entgegen den gesellschaftlichen Diskursen, welche die bipolare Geschlechterkonstruktion ab den 1970er-Jahren zunehmend hinterfragten, gingen die Hersteller von Rasierern durch die verstärkte gegenderte Gestaltung den entgegengesetzten Weg.

Damit bleibt die Frage, wie sehr sich die reale Nutzung der Zuggedachten anpasst, also Frauen nur Damenrasierer, Männer nur Herrenrasierer verwenden. Frauen nutzten häufig Apparate der männlichen Umgebung mit oder kauften Männerrasierer, auch als es bereits erste Damenmodelle gab. Auch heute steht es ihnen stärker offen, zwischen den Produkten zu springen, während Männer in der Regel keinen pinkfarbenen Ladyshave verwenden. Der Grund ist in einer Geschlechterordnung zu suchen, in der die weibliche Codierung von Dingen zu ihrer Abwertung, die männliche zur Aufwertung führt, sodass „*undoing gender*“ für Frauen attraktiver ist, weil sich ihr Handlungsradius damit in der Regel erweitert, während für ‚weiblicher‘ auftretende Männer meist der umgekehrte Fall gilt.“¹³¹

Ideal haarloser Haut

Haarentfernung durch Frauen hat eine lange Geschichte, fand aber eher im Verborgenen statt, wodurch es im Gegensatz zur Bartrasur kaum Informationen gibt. Überliefert ist der Einsatz von Haarentfernungsmitteln, Rasiermessern und Pinzetten seit der Antike, allerdings immer nur in wenigen sozialen, kulturellen oder religiösen Gruppen. So sind auf Gemälden

der Renaissance Frauen zu sehen, die durch Epilieren oder Rasieren den Haaransatz nach oben verlegten. Eine gewisse Rolle erhielt die Haarentfernung Anfang des 19. Jahrhunderts, als kurze Ärmel modisch wurden und sich gleichzeitig das Ideal eines haarlosen Körpers zu verfestigen begann; Haarwuchs an Armen galt nun als störend. Denselben Effekt hatte das schulterfreie Ballkleid ab den 1870er-Jahren, jetzt waren zudem die Achselhöhlen zu enthaaren. blieb ärmellose Kleidung bis nach dem Ersten Weltkrieg auf Ausgehgarderobe beschränkt, fand sie in den 1920er-Jahren breite Anwendung bei Sommerkleidern und Badeanzügen.¹³² Im Gegensatz zum Körperhaar wurde Gesichtsbehaarung von Frauen kaum thematisiert, die Entfernung wohl als selbstverständlich vorausgesetzt. Erleichtert wurde das Rasieren des Körpers durch die Entwicklung von Sicherheitsrasierern, mit deren Verbreitung – anders als bei den früheren Rasiermessern – auch sogenannte Damenrasierer angeboten wurden. Doch war eine jahrzehntelange Überzeugungsarbeit insbesondere unter dem Aspekt Attraktivität nötig, um die Mehrheit der Frauen zum Enthaaren bzw. zum Kauf von Rasierern zu bewegen.¹³³ Um dies zu befördern, propagierten die Hersteller nicht die Nutzung vorhandener Rasierer auch durch Frauen, sondern brachten eigene, an Frauen gerichtete Geräte auf den Markt. Bald nach 1900 führten US-amerikanische Hersteller Modelle ein, die der Rasur der Arme, teilweise auch der Achseln dienen sollten. Dabei waren oft nur Namen und Verpackungen auf die Kundin gemünzt, die Rasierer glichen den Herrenmodellen, wie etwa The Milady Décolleté von Gillette. „In essence, Gillette capitalized off reaching a new segment of the shaving population by popularizing the practice in itself. In other words, they made women want to shave their arms, and also want to buy a Gillette to do the shaving. Simply brilliant. Later on, Gillette went a step further to convince European women to do the same thing, and even added in the popularity of clean-shaven female legs. What a concept!“¹³⁴

Mit der vermehrten Rasur der Achselhaare ab den 1920er-Jahren, insbesondere durch städtische weibliche Angestellte, stieg das Angebot an Apparaten und Klingen. Wenngleich Rasierer vor allem für die Achselrasur beworben wurden, waren sie nur teilweise speziell konzipiert. Ein solches Beispiel ist der Nassrasierer Schermack aus den 1930er-Jahren, dessen runder Scherkopf von der üblichen Form abweicht und sich so besonders für die Rasur der Achselhöhlen eignen soll (Inv.Nr. 60497). Die meisten Rasierer unterschieden sich weiterhin kaum von jenen für Männer oder waren verkleinerte Versionen.¹³⁵ Wirkten Modelle durch ihre Miniaturisierung per se zierlich, wurde in der Folge eine feminin gedachte Anmutung betont – entweder des Rasierers selbst oder des Etuis. So erscheint der



NASSRASIERER
 Schermack Round Razor Corp., 1930–1939
 Inv.Nr. 60497

Miniatur-Damenrasierer Kewtie aus den 1940/50er-Jahren zwar besonders grazil, da er aus hellem Kunststoff ist (Inv.Nr. 60518). Doch zum weiblich markierten Produkt wird er durch das wellenartig geformte Etui, das eine Muschel assoziieren lässt.

Neben den Achseln gerieten mit der sich verändernden Frauenmode auch die Beine in den Blick. Die einst bodenlangen Röcke wurden im Ersten Weltkrieg kürzer, bis sie in den 1920er-Jahren knielang waren. In dieser Zeit kamen fleischfarbene Strümpfe aus Viskose, Kunstseide oder Rayon genannt, auf den Markt, die zunehmend verfeinert wurden und eine gewisse Durchsichtigkeit erhielten. Zuvor bestanden Strümpfe fast nur aus schwarzer Wolle oder Baumwolle und waren damit völlig blickdicht. Als um 1920 mit Kino und Zeitschriften Bilder in erhöhtem Ausmaß in die Welt gesetzt wurden, konnte das Aussehen der als Stars kultivierten Schauspieler und Schauspielerinnen zum Vorbild für Körper- und Schönheitsideale erhoben werden. Der als modern propagierte Mann hatte bartlos zu sein, die moderne Frau ohne sichtbares Körperhaar. Während die Bartmoden im Laufe des 20. Jahrhunderts wechselten, verfestigte sich die Haarlosigkeit sukzessive zum Diktum, die den gesamten Frauenkörper und im 21. Jahrhundert zudem vermehrt den Männerkörper erfasste.

Ab den 1950er-Jahren wurde parallel zur Verbreitung nun gänzlich durchsichtiger Strümpfe und einer Haut zeigenden Strand-, Urlaubs- und Freizeitmode weibliches Körperhaar verstärkt als unerwünscht und störend deklariert. Dies entsprach der Ausformung einer Körperkultur, bei welcher der glatte, geruchlose Körper die Norm war und Schweiß, Schuppen sowie Körpergerüche als ungehörig galten. Dabei wurden anfangs durchaus

noch unterschiedliche Anforderungen an die Achsel- und Beinrasur angelegt. „Was auch immer Ihre Meinung zu diesem Punkt sein möge: Wenn Sie einen Badeanzug, ein Abendkleid oder ein ärmelloses Sommerkleid tragen, dann *müssen* Sie die Haare aus den Achselhöhlen entfernen. Sonst bieten Sie Ihren Mitmenschen einen unangenehmen, unästhetischen und irgendwie unerlaubt intimen Anblick.“¹³⁶ Wurde die Achselrasur als unerlässlich eingestuft, galt eine Enthaarung an Armen und Beinen weniger bindend, war oft nur auf dichten, dunklen Haarwuchs beschränkt. Zudem bestand die Option des Bleichens statt Entferns. „Wenn der Haarwuchs auf den Beinen allzu kräftig ist, bleichen Sie die Haare von Zeit zu Zeit mit Wasserstoffsperoxyd. Laufen Sie aber bitte nicht mit lang-, dicht- und dunkelbehaarten Beinen herum, das wirkt recht unästhetisch. Viele Frauen rasieren sie.“¹³⁷ Manche Ratgeberliteratur sprach sich gegen die Beinrasur aus, da die Haare dadurch gekräftigt würden.

Zwar gelang es letztendlich, den haarlosen Körper im Bewusstsein von Frauen wie Männern nicht allein als Schönheitsideal, sondern auch als Norm zu verankern, doch war dies ein langer Prozess, der nach Ländern – in Westeuropa viel später als in den USA – und Schichten unterschiedlich verlief. „Das ‚haarlose Ideal‘ des (weißen) Frauen*körpers blieb zwischen 1940 und 1980 sowohl in der praktischen Umsetzung als auch in der Werbung und in der Kosmetikindustrie ein vorwiegend US-amerikanisches Phänomen.“¹³⁸ Bis heute entfernen in den USA relativ mehr Frauen als in Deutschland ihre Körperhaare; und die USA ist nach wie vor trendbildend, etwa hinsichtlich der neuen Anforderung, Intimbehaarung zu entfernen.

Option unisex

Ab den 1930er-Jahren standen die ersten elektrischen Rasierer zur Verfügung, die bald auch Frauen adressierten. Während in den USA bereits ein Trockenrasierer entwickelt worden war, brachten die Siemens-Schuckertwerke 1932 einen elektrifizierten Nassrasierer namens Sirama – Slemens RASier MASchine – auf den Markt (Inv.Nr. 7303/1). Die Form entspricht den geläufigen Nassrasierern, doch befindet sich im Griff ein Motor, der eine normale Rasierklinge horizontal hin und her bewegt, laut Gebrauchsanweisung hundertmal in der Sekunde. Das als Schwinge-Klinge bezeichnete Gerät wird mit einer externen Taschenlampenbatterie betrieben. Wie gehabt muss man sich einseifen. Dann wird der Gerätestecker an die Batterie angeschlossen und der Motor durch eine ruckartige Drehung des Apparates um seine Längsachse angeworfen. Die



NASSRASIERER SIRAMA
 Österreichische Siemens-Schuckert-Werke, 1933
 Inv.Nr. 7303/1

noch nicht rostfreien Rasierklingen müssen nach jeder Rasur aus dem Scherkopf herausgenommen und getrocknet werden. Dazu ist die Kappe des Rasierkamms abzunehmen und der Klingenthaler zu entnehmen. Demonstriert wird die Handhabung in der Gebrauchsanweisung allein von einem bartrasierenden Mann, Frauen spielen hier keine Rolle. Dass eine Taschenlampenbatterie den Motor antrieb, berücksichtigte den Umstand, dass Steckdosen im Badezimmer bis in die 1950er-Jahre selten vorhanden waren. Auf seine Bitte hin erhielt das Technische Museum 1933 von den Österreichischen Siemens-Schuckert-Werken einen Sirama-Rasierer, der in der Koje „Elektrizität im Haushalt“, die den damals aktuellen technischen Fortschritt vor Augen führte, ausgestellt wurde. Auf dem deutschen Markt erlangte das 1932 bis 1939 produzierte Gerät eine gewisse Verbreitung, wengleich es ein Luxusprodukt blieb.

Durchgesetzt haben sich elektrische Rasierer mit der Innovation der Trockenrasur. Im Jahr 1910 erfand Jacob Schick das Kammkäfig-Schersystem, ließ es aber erst 1923 patentieren, denn die Konstruktion eines zufriedenstellend arbeitenden Trockenrasierers gelang nur sukzessive. Insbesondere der anfänglich große Universalmotor eignete sich noch wenig für ein handliches Gerät; es bedurfte eines leistungsfähigen, wartungsfreien, klein dimensionierten Elektromotors. Da Schick lange keinen Produzenten fand, verzögerte sich die Fertigung bis 1929. Die ursprüngliche Konstruktion, bei der ein Elektromotor über eine flexible Welle den Rasierkopf antrieb, wurde kaum verkauft. Erst mit dem verbesserten Modell, das den Rasierkopf und einen geeigneten Kleinmotor kom-



TROCKENRASIERER RASELET UND
GEBRAUCHSANWEISUNG
Società Scientifica Radiobrevetti
Ducati, 1935–1939
Inv.Nr. 99889



pakt in einem Gehäuse vereinte, wodurch er bequem in eine Hand passte, war Schick erfolgreich und wurde zu einem weltweit führenden Hersteller. Andere Firmen wählten ebenfalls den konstruktiven Weg des Kammkäfigs, aber Schick war als erstem die Serienreife gelungen.¹³⁹ Allerdings erwies sich diese Technik gegenüber den später entwickelten Rasiersystemen trotz Verbesserungen letztendlich als unbefriedigend, sodass selbst Schick 1971 die Bauweise aufgab. Auch Remington, der zweite große Hersteller von Kammkäfig-Rasierern, reduzierte diese zugunsten anderer Verfahren und bot 1991 unter zehn Modellen nur noch drei mit Kammkäfig an.¹⁴⁰

Die in den 1930/40er-Jahren in Europa angebotenen Trockenrasierer – anfangs mit Kammkäfigtechnik, ab 1939 auch mit Rotations-Schersystem – wurden vielfach nicht allein für Männer propagiert; Frauen galten ebenso als potentielle Kundinnen. Gebrauchsanweisungen der Marken Raselet, Vico und Philishave 6 zeigen beispielsweise neben der männlichen Bartrasur gleichermaßen Frauen, die sich Beine und Achseln rasieren. Die noch teuren Produkte sollten wohl für Viele nutzbar sein und wurden daher quasi als Unisex-Geräte gedacht. Demgegenüber bot Remington 1936 eine eigene Farbvariante für Frauen an – eine Strategie, die nach dem Zweiten Weltkrieg generell verfolgt wurde.

Der Rasierer Raselet von 1935–1939 funktioniert nach dem Kammkäfigsystem (Inv.Nr. 99889). Sein Scherkopf besteht aus einem äußeren festen und einem inneren Kamm, der durch einen Motor bewegt wird. Die Haare werden mit dem Außenkamm ins Innere des Gehäuses geleitet und dort vom Innenkamm abgeschnitten. Die Inbetriebnahme erfolgt, indem mit dem Daumen das Rädchen unter dem Scherkopf gedreht wird. Wie bei der Propagierung neuer Technik üblich, betont die Gebrauchsanweisung Komfortaspekte – etwa sich rasieren zu können, „wenn man ruhig in einem bequemen Sessel sitzt, oder sogar beim Liegen. Es gibt nämlich Leute, die sich gerne vor dem Aufstehen rasieren wollen, und so können sie dies auch im Bett besorgen.“ Sich von den vorherrschenden Nassrasieren abzuwenden, wird zum Fortschritt stilisiert: „Sie besitzen nun einen Raselet und haben sich endlich von den alten Rasierapparaten mit Klingen befreit“. In gleicher Weise werden Frauen adressiert, moderne Technik zu nutzen. „Der Raselet bedeutet das praktischste, sparsamste und hygienische Mittel zur Entfernung lästiger Haare bei den Damen. Wesentliches Merkmal des Raselet ist, dass er nicht das Wachstum der Haare verstärkt oder die Farbe der Haare verdunkelt, wie dies mit den Rasierklingen geschieht.“ Die Gebrauchsanweisung legt zwar den Schwerpunkt auf die Nutzung durch den Mann, denn die ausführliche Beschreibung der Handhabung wird mit Fotos zur Bartrasur illustriert. Doch anschließend wird die Verwendung durch Frauen unter der Überschrift „Raselet als Haarentferner für Damen“ dargelegt. Allerdings wird mit dieser Wortwahl der Begriff Rasierapparat vermieden. Zwei Fotos zeigen eine Frau, die ihr Bein bzw. ihre Achsel rasiert.

Ein weiteres Beispiel für ein Unisex-Modell ist der Kammkäfig-Rasierer Vico von 1940 (Inv.Nr. 27991/1). In der Gebrauchsanleitung finden sich ebenfalls ausführliche Anleitungen, um die noch neue Rasierweise näherzubringen. „Die zu rasierende Hautoberfläche soll und muß trocken sein [...] Eine Verwendung von Seife oder Creme ist absolut zu unterlassen. [...] Man rasiere nun mit schnellen, kurzen Strichen hin und her, etwa so, wie man mit einem Radiergummi radiert.“ Die Bewerbung erfolgt erneut in Abgrenzung zum geläufigen Nassrasieren, das es abzuwerten gilt: „Sie werden sich niemals besser rasieren als mit ‚Vico‘, dem neuen Elektro-Trocken-Rasierapparat. Aber bedenken Sie, wie lange Zeit Sie gebraucht haben, um seinerzeit das Rasieren mit dem Messer oder der Klinge zu erlernen! Daher lassen Sie sich jetzt auch nicht durch die ersten Versuche entmutigen. Ihre von der Naßrasur mit dem Messer oder der Klinge jahrelang gequälte Haut muß erst wieder gesunden. [...] Aber achten Sie darauf, niemals wieder vom ersten Beginne an zu Ihrer früheren, veralteten Messerrasur zurückzukehren, denn Ihre Haut würde sofort von neuem beschädigt werden und der erhoffte Erfolg des Trockenrasierens wird damit verzögert.“



Zwar signalisiert das Cover der Gebrauchsanweisung einen Fokus auf die männliche Bartrasur. Zu sehen ist ein Mann im Anzug, der den Rasierer in der Hand hält und dem eine Frau über die Wange streicht. Die Frau, die prüft bzw. ein Rasiererergebnis goutiert und damit als Instanz für eine glatte Rasur eingesetzt wird, wird zu einem jahrzehntelang beliebten Werbesujet. Dort, wo die Nutzungsoptionen beschrieben werden, erfolgt dies getrennt nach Mann und Frau:

„Verwendungsmöglichkeit für den Herrn: zum spiegelglatten Ausrasieren des Barthaares, zum Entfernen aller überflüssigen, sonstigen lästigen Haare. ‚Vico‘, der elektrische Trocken-Rasierapparat, ist ein Meisterstück in seiner genialen Vollendung und macht das lästige tägliche Rasieren zu einem angenehmen Zeitvertreib.

Für die Dame: Er leistet der Dame unentbehrliche Dienste, denn er entfernt in sanftester und sauberster Art alle unerwünschten Haare auch bei feinsten Haut leicht und bequem ohne der geringsten Gefahr einer Verletzung oder Irritation der Haut. ‚Vico‘ ist das ideale Gerät zum Entfernen der Nackenhaare sowie aller sonstigen Haare in Achselhöhlen, auf Armen und Beinen. Bei Verwendung des ‚Vico‘ wird ein schnelleres Nachwachsen der Haare sowie ein Nachdunkeln derselben verhindert.“



TROCKENRASIERER
Vico, 1940
Inv.Nr. 27991/1

TROCKENRASIERER
PHILISHAVE 6
Philips, 1941–1945
Inv.Nr. 17818/1



Die Fotostrecke, die den Einsatz des Rasierers illustriert, zeigt lediglich einen Mann, der sich die Wange rasiert, auf weiteren drei Fotos sind Frauen zu sehen – eine rasiert sich die Achsel, eine die Beine und eine den Nacken einer anderen Frau.

Auch die Firma Philips bewarb das frühe Modell Philishave 6 Typ 7736 als Unisex-Gerät (Inv.Nr. 17818/1). Sie entwickelte ein neues Rotations-Schersystem und stellte 1939 ihren ersten Rasierapparat vor. Wie der Name erwarten lässt, erfolgt die Rasur nicht durch seitlich hin- und herbewegte Klingen, sondern durch sich drehende Messer. Der Scherkopf ist rund und hat als Abdeckung eine Scherfläche mit radialen Schlitzn, durch welche die Barthaare zu den darunterliegenden Messern gelangen. Die kleinen Messer rotieren und schneiden die Haare an den Schlitzkanten ab. Der 1941 auf den Markt gebrachte Philishave 6 verweist mit der Zahl 6 darauf, dass der Scherkopf nun über sechs Messer verfügt, statt der drei Messer des ersten Modells. Auf dem Cover der französischsprachigen Gebrauchsanweisung rasiert ein Mann im Anzug sein Gesicht, auf der Rückseite rasiert eine Frau im Unterkleid einmal die Beine, das andere Mal die Achseln. Die jeweilige Bekleidung verweist – wie auch in den anderen Gebrauchsanweisungen – darauf, dass die Rasur der Frauen im Gegensatz zum Mann intim ist. Während zur Beschreibung der Rasierweise nur

Fotos von der Bartrasur beige gestellt sind, wird in Bezug auf die Anwendung durch die Frau erneut der Begriff Rasierer vermieden: „Philishave 6 est un auxiliaire précieux pour la toilette de la femme: élégant, pratique, sans inconvénients pour l'épiderme le plus délicat.“¹⁴¹

„Fortschritt“ im Zeichen männlicher Bartrasur

Nach 1945 verlor sich die Bewerbung elektrischer Rasierer als Unisex-Geräte, wohl auch durch ihre Verbilligung. Neben den zahlenmäßig dominierenden Apparaten für den Herrn wurde zunehmend eine als Ladyshaver bzw. Damenrasierer bezeichnete Produktlinie angeboten. Dabei wurden jahrzehntelang die an den Mann adressierten Modelle einfach als Rasierer und nicht explizit als Männerrasierer bezeichnet; sie waren stillschweigend als Norm gesetzt. Demgegenüber kategorisieren die Hersteller heutzutage alle Geräte entweder als Männer- oder Frauenrasierer.

Obleich die Rasierleistung noch bis in die 1960er-Jahre mangelhaft blieb, konnte die Trockenrasur mit der Elektrifizierung der Haushalte und Badezimmer in den 1950/60er-Jahren reüssieren. „Der Trockenrasierer ist eines der glänzendsten Beispiele in der jüngeren Geschichte der Konsumgüter-Industrie dafür, wie man durch neue Geräte neuen Konsum schaffen kann, wie sich Wünsche wecken und geweckte Wünsche decken lassen und in welchen Größenordnungen sich eine solche Entwicklung bewegt.“¹⁴²

Hatten Ratgeber bereits in den 1920/30er-Jahren versucht, Männer von einer täglichen Rasur zu überzeugen, vor allem für den geschäftlichen und gesellschaftlichen Umgang, verschärfen sich die Rasiernormen in den 1950er-Jahren nun auch im Freizeit- und Privatbereich. „Mit Bartstoppeln darf er sich nicht einmal am morgendlichen Frühstückstisch in seinem eigenen Heim sehen lassen. Denn selbst der Gattin gegenüber bedeutet es eine Nichtachtung und Rücksichtslosigkeit, unrasiert in der Wohnung umherzugehen.“¹⁴³ Mit der Pflicht zur Rasur hatten sich die Rasiergewohnheiten zu ändern, auch weil die Trockenrasur weniger gründlich war als die Nassrasur. Jetzt sollte nicht nur einmalig in der Früh, sondern mehrmals und zwischendurch je nach Bedarf zum Elektrorasierer gegriffen werden, der zeitsparendes Rasieren jederzeit und überall erlaube. „Am Nachmittag kann man – auch wenn man bereits in Hut und Mantel ist – noch einmal kurz mit dem Trockenrasierer über die Backen fahren. So wie die Frau kurz vorm Weggehen oder vor einem Besuch sich pudert und die Lippenfarbe

nachzieht, so kann man es auch mit dem Trockenrasierer machen.“¹⁴⁴ Der Elektrorasierer geriet zu einem Requisit moderner Lebensweise und stand für Komfort, Fortschrittlichkeit und Weltgewandtheit. In der Zeitschrift „Messer & Schere“ wurde er zum „Symbol des Fortschritts“ stilisiert, der „zum Lebensstil des modernen Menschen, der den Komfort liebt“ gehöre.¹⁴⁵ Außerdem wurde auf die angenommene männliche Faszination für Technik rekurriert, wenn angepriesen wurde, „welch prächtiges ‚Spielzeug‘ für die doch immer technisch interessierten Herren ein solches Gerät ist.“¹⁴⁶

In Bezug auf die Gestaltung ähnelten die Rasierer von 1945 bis um 1960 jenen vor dem Zweiten Weltkrieg, sie waren eher zierlich und gerundet. Zur Erinnerung: Die Modelle Raselet und Vico hatten längliche, eher flache, deutlich runde Formen, und der Rasierer Philishave 6 sah wie eine kleine Zigarre aus. Zwar griff die Firma Philips die Zigarrenform nach dem Zweiten Weltkrieg wieder auf, doch galt sie nun zusammen mit dem schwarzen Kunststoff Phenoplast als unmodern. Philips entwickelte für den US-Markt ein neues Designkonzept, blieb aber dem technischen Prinzip der Rotation bis heute treu, steigerte in den kommenden Jahren allerdings die Zahl der Scherköpfe bis auf drei und optimierte diese durch verfeinerte Scherflächen und erhöhte Messerzahl. Nach 1959 wurden Scherköpfe beweglich konzipiert.

1947 brachte Philips ein Modell in elfenbeinfarbenem Kunststoff erst in den USA und 1948 weltweit auf den Markt. Die weiterhin bestehende zierliche Anmutung resultierte nun aus einer oval-gerundeten, ergonomischen, dynamisch wirkenden Stromlinienform. Der Scherkopf befand sich nicht mehr wie beim zigarrenartigen Gerät vorne an der Spitze, sondern wanderte an die Unterseite. Der von Raymond Loewy gestaltete Rasierer, der später den Status einer Design-Ikone erlangen konnte, wurde sehr erfolgreich verkauft, und Philips stieg zu einem der führenden Hersteller von Elektrorasierern auf. Da Remington und Schick bereits Mehrfachscherköpfe anboten, stattete Philips den Rasierer 1951 bei gleichbleibender Form mit einem Doppelscherkopf aus (Inv.Nr. 31020/1).¹⁴⁷

Die Bewerbung der Rasierer richtete sich jetzt allein an Männer. Bekannte Schauspieler wie Theo Lingen, Paul Hörbiger und der Boxchampion Max Schmeling propagierten sie als zeitsparend. Die Werbeanzeige mit Theo Lingen 1955 verspricht: „125 Tage seines Lebens verbringt der Mann beim Rasieren. Das sind 3 000 Stunden. Mit dem Philips Trockenrasierer läßt sich die Zeit um die Hälfte verkürzen.“¹⁴⁸ In den Gebrauchsanweisungen spielte ebenfalls nur noch die Bartrasur eine Rolle. So ist in der Anleitung zum Philishave Type 7735 mit Einfachscherkopf von 1951

TROCKENRASIERER
 PHILISHAVE 7735
 Philips, 1952
 Inv.Nr. 29942/1



zu lesen (Inv.Nr. 29942/1): „Dieser neue, speziell für Ihre Hand und... Ihren Bart geschaffene Apparat hat ganz besondere Vorzüge, die nun auch Ihnen zugute kommen.“ Detailliert wird die immer noch neue Trockenrasierweise beschrieben und bebildert; dabei werden „Fünf Faustregeln für eine tadellose Rasur“ formuliert: trockene Haut, Scherkopf flach an die Haut ansetzen, Haut gegen den Strich spannen, Apparat wie beim Massieren schnell drehen, nicht zu fest aufdrücken.

Nach 1945 erhielt Philips Konkurrenz durch die Firma Braun und das von ihr verwendete Scherfoliensystem. Das US-Unternehmen Sunbeam hatte bereits 1936 den Shavemaster auf den Markt gebracht, bei dem ein Messer unter einer gewölbten Siebfolie hin und her bewegt wurde. Allerdings musste eine Kurbelwelle die Drehungen des Motors mechanisch aufwändig übersetzen, wodurch das Gerät teuer war. Der Ingenieur Max Braun entwickelte dieses System zwischen 1938 und 1941 weiter, indem er eine gelochte Scherfolie mit einem vibrierenden Messerblock kombinierte und damit die bis heute führende Technologie der Trockenrasierer begründete. Beim Scherfoliensystem besteht der Scherkopf aus einem halbrunden Klingenblock aus senkrecht nebeneinander stehenden Messern, über die sich eine gelochte Scherfolie wölbt. Die Barthaare treten durch die Löcher ein und werden vom vibrierenden Messerblock abgeschnitten. Als Vorteil wurde ins Treffen geführt, dass die Scherfolie durch den darunterliegenden Messerblock gut gegen den Druck der Haut abgestützt ist und dadurch sehr dünn gehalten werden kann, was eine gründlichere Rasur ermögliche. Zudem bediene die große Zahl der Scherfolienlöcher und



TROCKENRASIERER S 50 UND
GEBRAUCHSANWEISUNG
Braun AG, 1950/51
Inv.Nr. 17785



Messer eine große Scherfläche, wodurch sich die Rasierdauer verkürze. Da der Messerblock mit einem preiswerten, aber robusten Schwinganker-motor angetrieben wurde, war Braun in der Lage, die Produktionskosten deutlich zu senken.¹⁴⁹ Braun avancierte mit seinen für breite Käuferschichten erschwinglichen Rasierern rasch zu einem Marktführer. 1950 begann die Produktion des ersten Scherfolienrasierers Braun S 50 (Inv.Nr. 17785). Die längliche, konisch zulaufende und abgerundete Form ähnelte in gewisser Weise den früheren Modellen Raselet und Vico. Das Gehäuse wurde vorwiegend aus elfenbeinfarbenem, aber auch aus schwarzem Kunststoff gefertigt. Als Nutzer des Gerätes war der Mann gedacht. Die Bilder der Gebrauchsanweisung zeigen Rasiersituationen des Herrn jenseits des Bades. „Mit Ihrem S 50 sind auch Sie in kurzer Zeit in der Lage, sich morgens im Bett oder abends im dunklen Anzug tadellos und trocken in 2–3 Minuten zu rasieren“. Versprochen wird ein preiswertes Gerät „zur perfekten Rasur des Herrn von heute [...] in allen Lebenslagen“, das anders als mit Klinge, Seife, Pinsel, Wasser, Handtuch und Heftpflaster

ein bequemes, schnelles Rasieren möglich mache – „und schon summt die kleine griffige Maschine in Ihren Händen, bereit, Sie wohltuend und perfekt zu rasieren.“

Die hier zutage tretenden Werbeargumente entsprachen den Verkaufsstrategien der Hersteller dieser Zeit. Nassrasieren wurde zu einer schwer erträglichen, zeitraubenden Mühsal stilisiert: Von der Rasierseife sei mit heißem Wasser Rasierschaum zu schlagen, der Apparat zu zerlegen, um Klingen einzusetzen, zu reinigen und zu trocknen. Dagegen erfordere das Trockenrasieren keinerlei Aufwand, nicht einmal Aufmerksamkeit. „Man kann dabei sogar Zeitung lesen oder aber, das ist der Gipfel der Bequemlichkeit, das Rasieren vor dem Aufstehen im Bett erledigen! Und wenn man am Abend in Gesellschaft gehen und darum sich noch einmal schnell vorher rasieren will: Wie umständlich, wenn dies mit Wasser und Seife geschehen muß, wie elegant dagegen, fix und fertig angezogen, mit wenigen Strichen des Trockenrasierers, ohne daß die Gefahr besteht, daß der Kragen mit Blut befleckt wird!“¹⁵⁰ Sich im Bett zu rasieren, wurde den Männern des Wiederaufbaus als unübertrefflicher Komfort verkauft. Und ständig wiederkehrend wurde das Argument von Zeitersparnis und sofortiger Betriebsbereitschaft bemüht. Braun stellte die Rechnung auf, dass man mit dem Trockenrasierer im Jahr ca. 60 Stunden Rasierzeit einsparen könne. Und in einer Werbung von Remington für das Modell mit dem bezeichnenden Namen 60 hieß es 1955: „In 60 Sekunden gut rasiert!“¹⁵¹

Nicht zuletzt ist das Modell der österreichischen Firma Payer-Lux von 1956 ein Beispiel für einen Rasierer, der noch kaum in einer als männlich verstandenen Weise gestaltet ist (Inv.Nr. 74767/1). Er hat eine abgerundete, weiche Form, besteht aus elfenbeinfarbenem Kunststoff und verfügt über zwei Rasiersysteme: Der Scherfolienkopf oben am Gerät dient der normalen Rasur und der Kammscherkopf am unteren Ende des Gerätes dem Schneiden längerer Haare. Die Gebrauchsanweisung propagiert erneut die Vorteile des Trockenrasierens gegenüber der Nassrasur und erklärt die richtige Handhabung: „Es gibt eigentlich gar nicht viel zu lernen, außer, wie man die einst mühselige Bürde mit Pinsel und Schaum in reines Vergnügen und Freude verwandelt“. In Bezug auf den Kammscherkopf wird die Anwendung zwar auf Körperhaare ausgeweitet, doch ohne Frauen als Nutzerinnen direkt anzusprechen: „Der Kammscherkopf macht somit Ihren Rasierapparat zum vollkommenen Haarschneidegerät. Er stutzt Haaranatz, Schnurrbart und den Nacken. Sie können mit ihm lästige Körperhaare von den Beinen, Ohren, Nasenlöchern und wo immer Sie wollen, entfernen. Er ist auch ideal zu gebrauchen, wenn Sie Ihren Kindern den Hals ausrasieren wollen.“

TROCKENRASIERER SIXTANT
Braun AG, 1966/67
Inv.Nr. 31153



TROCKENRASIERER
Payer-Lux, 1956
Inv.Nr. 74767/1



1955 machte Braun den entscheidenden Schritt zur künftigen zweigeteilten Formgebung: zum einen das kantenlose Motorgehäuse aus Kunststoff-Druckguss, zum anderen der verchromte Aufsatz mit dem integrierten Scherkopf. Mit dem Rasierer SM 3 von 1960 begann die Gestaltung durch Designer. Das Nachfolgemodell, der 1962 von Gerd Alfred Müller und Hans Gugelot entworfene Braun Sixtant gilt als Design-Ikone. (Inv. Nr. 31153). Das Gerät verjüngt sich von der Mitte weg symmetrisch nach oben und unten. Die neue Ästhetik ist von ergonomischen Qualitäten bestimmt, Größe und Form sind an die Hand angepasst. Im Gegensatz zu dem nach 1945 dominierenden Weiß wurde nun Schwarz als bevorzugte

Farbe gewählt. Der ästhetisch betonte Dualismus von dunklem Gehäuse und silbernem Scherkopf sollte den Rasierer aus dem Kontext des (weiß-hygienischen) Badezimmers lösen, um „ihm dadurch einen neuen assoziativen Überbau zu geben.“¹⁵² Chromstahl und Kunststoff sind zudem mattgebürstet, wodurch die Oberfläche hochwertiger wirkt. „Jedenfalls wurde dem Mann morgens etwas Gewichtiges, gar Existentielles in die Hand gegeben, eine Aura, die sich auf die triviale Tätigkeit des Rasierens übertrug.“¹⁵³ Dieser Rasierer war ein Geschäftserfolg und wurde über acht Millionen Mal verkauft.

Den Namen Sixtant erhielt der Rasierer aufgrund der sechseckigen Löcher der Scherfolie (Wabenstruktur). Diese wurde nicht mehr gestanzt, sondern auf chemisch-galvanoplastischem Weg hergestellt und mit einer Platinschicht überzogen. Dadurch sollte bei gründlicher Rasur die Haut besser geschont werden. Der Klingensblock verfügte nun über 36 Edelstahlklingen und war wie die Scherfolie erneuerbar, um eine jahrelange gute Rasierleistung zu gewährleisten. Das 1967 erworbene Gerät aus der Museumsammlung war 22 Jahre im Einsatz.

Dass in den 1960er-Jahren die als gründlich geltende Nassrasur noch immer einen Maßstab für die Elektrorasur bilden konnte und die Trockenrasierweise grundlegender Erklärungen bedurfte, spiegelt sich in der Gebrauchsanweisung. Sie greift die erstmalige Anwendung durch jene auf, die bisher Nassrasierer waren: „Sie können sich vom ersten Tag an so gründlich wie gewohnt rasieren: für den Braun sixtant braucht Ihre Haut keine Eingewöhnungszeit. Möglicherweise brauchen Sie aber einige Tage, um die für Sie richtige Rasiermethode zu finden – jeder Bart und jede Haut ist anders.“ Auf den Fotos, die die Handhabung bei Rasur und Reinigung demonstrieren, sind ein Mann und Männerhände zu sehen.

Vermännlichung – Verweiblichung

Waren die frühen Trockenrasierer in Bezug auf Vorstellungen eines geschlechtsspezifischen Designs vielfach unbestimmt gestaltet, kamen um 1960 Formen zum Tragen, die in der bipolaren Geschlechterordnung als männlich oder weiblich assoziiert wurden. Herrenrasierer begannen massiv-dynamisch und kantiger auszusehen, und Damenrasierer zeichneten sich verstärkt durch weiche Formen, Pastelltöne und florales Dekor aus. Die „Vermännlichung“ lässt sich beispielhaft anhand der Rasierer der Firma Philips aufzeigen. Im Vergleich zum zierlichen, eiförmigen Gerät von 1947 erhielten die Rasierer mit Doppelscherkopf um 1957 eine robustere



TROCKENRASIERER
PHILISHAVE HP 1118
Philips, 1970–1973
Inv.Nr. 36455/1



TROCKENRASIERER
SELECTRIC 300 DELUXE
E. Remington & Sons, 1965–1970
Inv.Nr. 60371/1

Form mit eckigen, wenn auch abgerundeten Konturen. Zudem kam Farbe ins Spiel, das Gehäuse war zumeist aus zwei unterschiedlich gefärbten Kunststoffteilen zusammengesetzt. Das Modell Philishave SC 7960 ist etwa in Weiß und Beigebraun ausgeführt (Inv.Nr. 23981/1). Typisch ist außerdem seine Aufbewahrung in einem repräsentativen Etui: außen dunkelgrau mit silbriger Metalleinfassung, innen mit kräftig rotem Filzstoff ausgelegt. Die Gebrauchsanweisung kommt ohne schriftliche Erklärung aus, die Handhabung wird allein durch Abbildungen erklärt, in denen kräftige Männerhände und fast kantig wirkende Männergesichter erscheinen. Einen weiteren Schritt hin zu einer markant-eckigen Form vollzog Philips mit der Einführung des Dreifachscherkopfs 1966. Das Modell Philishave exclusive HP 1118 vom Beginn der 1970er-Jahre zeigt den nunmehrigen Trend zu Schwarz oder Grautönen (Inv.Nr. 36455/1).

Vergleichbar entwickelte sich das Design der Marke Remington. Die ersten Geräte der 1930er-Jahre hatten die für diese Zeit geläufige längliche, flache Form. Mit dem Einsatz von Mehrfachscherköpfen ab 1941 ging eine Veränderung hin zu massiv gestalteten Geräten einher. Diese waren jedoch bis in die 1950er-Jahre noch abgerundet und der Zeit entsprechend in elfenbeinfarbenem Kunststoff gefertigt – wie dies bei den Modellen Remington Roll A Matic de Luxe (Inv.Nr. 37436/1) oder Lectronic (Inv.Nr.



TROCKENRASIERER
LADY REMINGTON
E. Remington & Sons, 1950–1959
Inv.Nr. 60484/1

19479/1) zu sehen ist. Jegliche Rundung verloren hat der Rasierer Remington Selectric aus den 1960er-Jahren. Bei seiner streng kantigen Ausführung wird ergonomischen Aspekten kaum Rechnung getragen (Inv.Nr. 60371/1). Während in der Gebrauchsanweisung wie üblich Männer abgebildet sind, die die Handhabung demonstrieren, kommt hinsichtlich des Kaufs des Rasierers auch die Frau ins Spiel. In einer Werbeanzeige vom Dezember 1966 ist zu einem nachdenklich blickenden Frauenaugen zu lesen: „Hmm... Ob ihm dieser neue Remington gefallen würde? Der mit dem Rad?“¹⁵⁴ Mit dem Rad sind die höhenverstellbaren Rasierköpfe zu regulieren, die als technische Raffinesse propagiert werden.

Dass Frauen zum Ziel von Werbeanstrengungen wurden, lag an der Erwerbsart: Ein großer Teil der Rasierer wurde nicht von Männern gekauft, sondern an sie verschenkt. „Der Trockenrasierer hat sich den Rang eines repräsentativen Herrengeschenks erworben, und 1957 waren es rund 40 % Frauen, die als Käufer für den Trockenrasierer in den bundesdeutschen Geschäften erschienen – Frauen, die ihre Männer mit dem technischen Fortschritt beglückten.“¹⁵⁵ Bis in die 1990er-Jahre wurden 40 Prozent aller Trockenrasierer im letzten Quartal des Jahres, also zum Weihnachtsgeschäft verkauft. „An sich kommt es selten vor, daß ein täglicher Gebrauchsartikel erst über die Form als ‚Geschenkartikel‘ tatsächlich zu einem Gebrauchsgegenstand wurde. Aber für den Trockenrasierer würde dies zutreffen.“¹⁵⁶

Parallel zur Ausbildung einer als männlich verstandenen Formgebung kamen um 1955 Rasierer auf den Markt, die zum alleinigen Gebrauchsgut für Frauen deklariert wurden. Hier wurden zierliche, weiche Formen fortgeführt, in spezifischer Weise betont, durch Dekorelemente ergänzt und als Farben bevorzugt Pastelltöne gewählt. Elektrische Damenrasierer fanden erst ab den 1970er-Jahren allmählich einen stärkeren Absatz. Die anfangs

in Europa angebotenen Modelle kamen vorzugsweise aus den USA. Die Firmen verliehen den Geräten gern die Bezeichnung Lady: Lady Schick, Lady Sunbeam oder Lady Remington. Der Rasierer Lady Remington ist weitaus zierlicher gehalten als die für Männer gedachten Modelle der 1950er-Jahre, auch weil er nur zwei Scherköpfe aufweist (Inv.Nr. 60484/1). Gleich ist hier zwar die Grundfarbe Elfenbeinweiß – Lady Remington wurde auch in Pastellfarben angeboten –, doch das Dekorelement an der Vorder- und Rückseite entspricht mit dem ornamentalen Muster in zartem Hellblau oder Rosa einer feminin verstandenen Gestaltung. Das zugehörige Etui ist innen ebenfalls im entsprechenden Pastellton eingefärbt. Andere Modelle der von Remington 1957 eingeführten Produktlinie variierten die Grundgestalt, verbindend waren jedoch die geringe Größe, die Farbgebungen Rosa, Blau und Gold und der Einsatz von zarten Dekorelementen. Das Modell Remington Princess in Rosa wurde 1957 vom Schauspieler John Wayne beworben, der das Image des harten Cowboys hatte: Auf einer Werbeanzeige hält er das geöffnete Etui mit dem Rasierer und legt den Finger in jener Geste an den Mund, die signalisiert, dass man leise sein soll. Dazu ist zu lesen „Sh – he’s giving her ...“. Die Werbung verweist auf die Rolle Hollywoods, Schönheitsideale festzuschreiben, und auf einen Aspekt, der schon Herrenrasierer charakterisierte: Damenrasierer sind ein adäquates Geschenk.

Ende der 1950er-Jahre begannen auch europäische Firmen Damenrasierer zu produzieren. AEG vermied allerdings für das erste Modell namens Astrid noch den Begriff Rasierer. „Der Haarentferner Astrid ist nicht größer als ein Stück Toilettenseife. In Abstimmung auf die modische Farborientierung der Dame wird das Kunststoffgehäuse rosé oder elfenbeinfarben geliefert.“¹⁵⁷



TROCKENRASIERER
NORELCO DEBUTANTE
Philips, 1950–1959
Inv.Nr. 60496/1



TROCKENRASIERER
LADYSHAVE HP 2111
Philips, 1977
Inv.Nr. 81710/1

Die Firma Philips, die nach 1945 nicht mehr mit Unisex-Geräten warb, bedachte die potentielle Zielgruppe Frau erst mit einem minimal abgeänderten Modell des weit verbreiteten eiförmigen Rasierers. Der Scherkopf wurde lediglich mit einer Fangvorrichtung für längere Haare ausgestattet und so unter der Bezeichnung Philips Beautyphil 7738 angepriesen. Dieses wenig verbreitete Konzept einer gleichbleibenden Form gab Philips schnell auf und begann, eigens gestaltete Damenrasierer herzustellen, wie das Modell Norelco Debutante SC 7780 (Inv.Nr. 60496/1). Während Philips für den europäischen Markt den Markennamen Philishave gewählt hatte, wurden die Erzeugnisse in den USA unter der Marke Norelco angeboten. Die Form ist kreisrund, die Farbe hellblau oder rosa. Das Gerät hat nur einen Scherkopf, wodurch die Rasierleistung eingeschränkter ist als mit dem Doppelscherkopf, der bei Männerrasierern inzwischen üblich war. Funktionierte dieser Damenrasierer nach dem für Philips üblichen Rotations-Schersystem, folgten in den 1960er-Jahren Modelle mit einem Scherfoliensystem wie der Philips Ladyshave von 1977, der ab 1969 produziert wurde (Inv.Nr. 81710/1). Farbwahl und Dekor betonten erneut die intendierte Nutzung durch Frauen. Nicht nur das Gehäuse, auch Kabel und Etui sind lila und violett. Zudem zierte eine abstrahierte Blüte die Vorder- und Rückseite des Geräts. Selbst Schrift und Abbildungen der

Gebrauchsanweisung sind in violetter Farbe gehalten. Das Cover zeigt das Gesicht einer jungen Frau, damit die Zielgruppe klar ausgewiesen ist. Beschrieben wird das Entfernen der Bein- und der Achselhaare, weitere Körperbehaarung findet keine Erwähnung.

Während die Gestaltung von Trockenrasierern ab den 1950er-Jahren eine „Vermännlichung“ und eine „Verweiblichung“ erfuhr, erfolgte bei Nassrasierern eher Letzteres, d. h. vor allem an Frauen adressierte Apparate wurden mit spezifischen Formen oder Farben bedacht. Nicht eigens als Damenrasierer bezeichnete Geräte galten automatisch als Männerrasierer. Dies änderte sich auch nicht sofort mit der Innovation von System- und Einwegrasierern. Der erste Einwegrasierer Bic Classic von 1975 hat eine einfache gerade Form und besteht aus weißem oder dem damals modischen orangen Kunststoff. Dass er für die Verwendung durch den Mann gedacht war, zeigte sich weniger in der Gestaltung denn bei der Bewerbung. 1978 folgte der Classic Lady Shaver, der bei gleichbleibender Formgebung die Farbe änderte.¹⁵⁸ Zur Einführung wurde eine Werbekampagne gestartet, die erotisch aufgeladene Beine am Strand, im Schlafzimmer oder Büro ins Zentrum stellte, begleitet von den jeweiligen Slogans „Beach Legs“ „Bedroom Legs“ oder „Office Legs“. Spätestens ab den 2000er-Jahren wurde begonnen, alle Rasierer entweder als Herren- und Damenrasierer zu kategorisieren. Rasierer bipolar zu konzipieren, ist eine Praxis, die heute alle führenden Hersteller von Nassrasierern verfolgen. Damenrasierer verfügen oft über weniger Klängen und haben besonders stereotype Namen, etwa Beauty (Wilkinson) oder Venus (Gillette). Ansonsten können sich Herren- und Damenrasierer allein in der Farbwahl oder auch in der Form unterscheiden.

Ob nun Nass- oder Trockenrasierer, das strikt bipolare Angebot aufzuweichen und Unisex-Rasierer anzubieten, wird erst in den letzten Jahren vereinzelt versucht. „Bei grün gibt es keine ‚Für ihn‘ und ‚Für sie‘ Etiketten. Unsere Produkte sind für Männer und Frauen. Für Jeden und für den ganzen Körper!“¹⁵⁹ Die Frage ist, ob durch neue Gerätetypen und veränderte Rasiergewohnheiten Unisex-Geräte befördert werden. Männer rasieren nicht mehr ausschließlich ihren Bart, sondern auch ihren Körper. Momentan geht der Trend allerdings dahin, für die Rasur der Körperbehaarung wiederum eigene Geräte für Männer und Frauen zu konzipieren. Männer können zwischen spezifizierten Geräten wählen; darunter sind der Rasierer und Trimmer für den Bartwuchs sowie diverse Bodygroomer und Bodytrimmer für den Körper. Für Frauen gibt es ebenfalls Trimmer, die allerdings aufgrund der herrschenden Normen nur für die Bikinizone gedacht sind, übrige Körperhaare sind zu entfernen.

Nur für sie?

Im Gegensatz zum Rasieren (Depilieren) ist das Epilieren überwiegend mit der Zielgruppe Frauen verknüpft. Statt das Haar an der Hautoberfläche abzuschneiden, wird es bis zur Haarwurzel entfernt. Heute weit verbreitet sind elektrische Epiliergeräte, die in den 1980er-Jahren entwickelt wurden. Später kamen Geräte hinzu, welche die Rasier- und Epilierfunktion kombinierten und durch die Möglichkeit der Nassepilation erweiterten. Wurden die ersten Epiliergeräte allein zur Beinenthhaarung beworben, vergrößerte sich später der vorgesehene Anwendungsbereich vom Gesicht bis zu den Schamhaaren. Dazu kamen sogenannte All-in-one-Geräte, die mit diversen Aufsätzen ausgestattet waren, welche nicht allein der Epilation dienten, sondern ebenso der Schönheitspflege. Die Marke Braun bot etwa die Produktlinien Silk-épil SkinSpa für den Körper und FaceSpa pro für das Gesicht an, die jeweils auch Aufsatzbürsten zum Peelen, Reinigen und Massieren bereitstellten.¹⁶⁰ Mit dem auf das Gesicht spezialisierten Epiliergerät FaceSpa wurden zwar Barthaare von Frauen in den Blick genommen, die bei Rasierern nie thematisiert wurden, weder in der Werbung noch in Gebrauchsanweisungen. Allerdings zeigt die Formgebung und Beschreibung auf der Firmen-Website, dass das Produkt dezent in einer Weise gestaltet ist, die einer Wimperntusche ähnelt. Außerdem wird mit der Bezeichnung Gesichtsepilierer das Wort Bart vermieden. „Der Gesichtsepilierer mit Schutzkappe ist so diskret, dass er immer und überall hin mitgenommen werden kann.“¹⁶¹

Epilier- und All-in-one-Geräte sind auf der Firmenwebsite von Braun nur unter den Rubriken „Haarentfernung für Frauen“ und „Hautpflege“ zu finden, die sich beide ausschließlich an Frauen richten. Diese Praxis charakterisiert fast alle Anbieter. Erst ab den 2010er-Jahren wurde das Epilieren durch Männer vermehrt diskutiert. Diverse Websites versuchten zu begründen, warum Männer epilieren sollten, und gaben Empfehlungen, welche Epilierer die besten seien; häufig wurden die für Frauen beworbenen Modelle aus der Serie Silk-épil von Braun empfohlen.¹⁶² Um 2015 wurde ein an den Mann adressierter Epilierer auf den Markt gebracht. Wie bei Rasierern stellt sich die Frage, was einen Epilierer für Frauen technisch von jenem für Männer unterscheiden soll. Wieder liegt die Differenz im Design. Der Emjoi Emagine 4Men ist in der technischen Ausstattung mit dem für Frauen konzipierten Emjoi Emagine ident, und auch im Aussehen unterscheidet sich bloß die Farbe – Schwarz statt Rot und Lila. Ähnliches gilt für das Bodygrooming Set BGK 7050 von Braun, dessen Epilierer den für Frauen gedachten Modellen Silk-épil gleicht; die Form ist leicht abgeändert und die Farben auf Weiß und Schwarz beschränkt. Dem bevor-



*EPILIERGERÄT UND
GEBRAUCHSANWEISUNG
Epilady, 1986–1995
Inv.Nr. 74854/1*

zugten Adressatinnenkreis Frauen entsprechend waren Epilierer anfangs häufig in Weiß und hellen, pastelligen Farben gehalten, später auch in kräftigen warmen Farben, aber nie in Schwarz.

Neben Epiliergeräten wurden in den 1990er-Jahren Brazilian Waxing und Sugaring bekannter; hierbei werden Haare durch Auftragen und Abziehen einer klebrigen Masse ausgerissen. Um 2010 wurde begonnen, neue Technologien der dauerhaften Epilation für den Hausgebrauch zu entwickeln. Während Geräte mit Lichtimpulsverfahren bereits auf dem Markt sind, ist die Laseranwendung noch auf die professionelle Handhabung in Kosmetikstudios beschränkt.

Die Einführung von Epiliergeräten erfolgte 1986 mit der Marke Epilady. Das 1986–1995 produzierte Modell hat ein griff förmiges weißes Kunststoffgehäuse, an dem eine Spiralfeder angebracht ist (Inv.Nr. 74854/1). Die im Kreis angeordnete, sich drehende Metallspirale ergreift die Haare und zupft sie an der Wurzel aus. Laut Gebrauchsanweisung soll sie ohne Druck in raschen kreisförmigen Bewegungen entgegen der Haarwuchsrichtung über die Haut geführt werden, die mit der freien Hand gestrafft wird. Die Werbeargumente ähneln jenen von Rasierern; bemüht werden Modernität, höhere Effizienz und Bequemlichkeit sowie bessere Ergebnisse als andere Methoden. Die Gebrauchsanweisung, auf deren Cover ein glattes



EPILIERGERÄT SILK-ÉPIL
Braun AG, 1991
Inv.Nr. 74870/1



Frauenbein zu sehen ist, propagiert: „Epilady wurde entwickelt, um auf moderne und effiziente Art die Haare an den Beinen zu entfernen. [...] Epilady entfernt die Haare so gründlich wie Wachs für 3-5 Wochen (je nach Haarwuchs), ist jedoch so einfach zu handhaben wie ein Rasierapparat – ohne Allergiegefahr und ohne Stoppelbildung.“ Auch der Hygieneaspekt kommt verkaufsfördernd ins Spiel. „Aus Gründen der Hygiene empfehlen wir, Epilady nur für den persönlichen Gebrauch zu verwenden.“ Dass das Ausreißen eines Haares weh tut und sich vorübergehend rote Pünktchen auf der Haut bilden können, wird angesprochen, aber möglichst verharmlost: „Bei der ersten Anwendung kann das ungewohnte Gefühl der Epilation als etwas schmerzhaft empfunden werden. In den meisten Fällen verringert sich das Schmerzgefühl bereits bei der zweiten Anwendung und wird nach regelmäßigem Gebrauch von Epilady fast ganz verschwinden.“ Ob Nutzerinnen den schmerzhaften Effekt des Epilierens als vernachlässigbar oder höchst unangenehm wahrnehmen, ist individuell unterschiedlich. Zwei Nutzungsgeschichten sollen dies verdeutlichen; jene zum Epiliergerät von Braun folgt später. Zu einem Epiliergerät Epilady, wie dem in der Sammlung vorhandenen, berichtete Frau K., dass ihr das Ausrupfen der Haare zwar etwas weh tat, doch habe sie sich daran gewöhnt. Sie sah vor allem die Vorteile gegenüber der Rasur: Es dauerte zwei bis drei Wochen, bevor wieder Haare sichtbar wurden, und das Haar sei weniger stark

nachgewachsen. Frau K. hatte das Epiliergerät 1986/87 im Alter von ca. 18 Jahren von ihrer Mutter geschenkt bekommen. Sie hatten es bei einem gemeinsamen Spaziergang durch die Kärntnerstraße in Wien gesehen und Frau K. war sofort von der neuen Option der Haarentfernung angetan. Bis dahin hatte sie die Beine rasiert, so wie ihre Mutter auch. Sie war mit dem Gerät sehr zufrieden und verwendete es regelmäßig bis 2012. Sie fand, dass die schwingende Spiralfeder die Haare die längste Zeit bestens erfasste; erst nach einer Nutzungsdauer von über 20 Jahren wurde die Spiralfeder ausgeleiert, wodurch das Epilieren mühsamer wurde. Frau K. entschied sich für ein neues Gerät der Marke BaByliss, das sie sich abermals schenken ließ. Im Vergleich zum ausgeleierten alten Gerät ging das Enthaaren wieder schneller vonstatten und tat weniger weh, da es nicht so stark rupfte.

Die Firma Braun brachte 1989 ihr erstes Epiliergerät auf den Markt, das nunmehr nach der heute geläufigen Weise funktionierte. Das Modell Silk-épil Type 5282 von 1991 gleicht einem Rasierapparat, doch statt eines Scherkopfs sitzt jetzt ein Pinzettenkopf auf dem Motorteil (Inv.Nr. 74870/1). Dieser Epilierkopf besteht aus vielen rotierenden Scheiben, die sich öffnen und schließen, dadurch die Haare wie Pinzetten erfassen und sie an den Wurzeln entfernen. Der Epilierkopf soll senkrecht zur Haut aufgesetzt und langsam, mit sanftem Druck gegen die Haarwuchsrichtung über die Haut geführt werden. Das weiße Kunststoffgehäuse besitzt eine gerade, schlichte Form mit abgerundeten Enden; zur besseren Griffigkeit gibt es Rillen, die außerdem dekorativ wirken. Der Schalter in Gestalt von drei gelben Kugeln bildet einen dezenten Farbakzent. Die Werbeversprechen der Gebrauchsanweisung sind ähnlich dem Epiliergerät Epilady, doch werden keine anderen Epiliermethoden als Vergleich herangezogen und lediglich vorübergehende Hautrötungen, aber kein Schmerzempfinden erwähnt. Die Handhabung wird durch Zeichnungen visualisiert, wobei nur einmal die Andeutung eines Frauenbeins zu sehen ist. Deutlich sichtbar gemacht ist die Adressatin dagegen auf der Verpackung. Zu einer sitzenden Frau in weißem Morgenmantel, die ihre Beine epiliiert, ist das Versprechen zu lesen: „für lange Zeit schöne, seidenglatte Beine“.

Braun entwickelte 2000 für die Produktreihe super soft (plus) ein neues Design. Eine Schürze wurde zum Vorbild für die Grundgestalt, die mit einer weichen Oberfläche, welche eine gute Griffigkeit bot, und einem zungenförmigen Schalter ausgestattet wurde.¹⁶³ Das Kombinationsgerät zum Rasieren und Epilieren Braun Silk épil Super Soft Plus 5303 / 5304 hat ein beigefarbenes Gehäuse mit dezenten Farbakzenten (Inv.Nr. 100081). Auf den Motorteil ist entweder der Rasierkopf mit dem bei Braun üblichen Scherfoliensystem oder der Epilierkopf mit Pinzettenwalze aufzu-



TROCKENRASIER-EPILIERGERÄT
 SILK ÉPIL SUPER SOFT PLUS
 Braun AG, 2000–2005
 Inv.Nr. 100081

stecken. Die zwanzig versetzt angebrachten rotierenden Pinzetten öffnen und schließen sich laufend. Laut Gebrauchsanweisung ist das Gerät zum Epilieren von Beinen, Armen, Achsel und Bikinizone gedacht. Die Handhabung wird erneut durch Zeichnungen illustriert, in denen die Nutzerin Frau nur dezent und partiell durch Hände, Arm, Bein oder Gesicht erkennbar ist. Großer Raum wird den Effekten auf den Körper eingeräumt. Bei allen Epilationsweisen könne es zu kleinen Hautverletzungen und zum Einwachsen von Haaren kommen, die auch zu Entzündungen durch das Eindringen von Bakterien führen können. Angeraten wird die gründliche Reinigung und Desinfektion des Epilierkopfs. Ferner könne das Epilieren kurzfristige Reizungen wie Schmerz und Hautrötungen bewirken, insbesondere bei empfindlichen Stellen, die in der Regel bei mehrmaligen Anwendungen zurückgingen. Nicht eingesetzt werden soll das Gerät bei Ekzemen, Wunden, entzündeten Hautreaktionen und Krampfadern, im Bereich von Muttermalen, bei Schwächung der Abwehrkräfte der Haut sowie bei Blutern oder bei Immunschwäche.

Einige der angesprochenen Effekte wurden von der Nutzerin des Gerätes thematisiert. Frau K. (geb. 1986) übernahm das Gerät von ihrer Mutter, als sie ca. 15-17 Jahre alt war. Die Rasierfunktion probierte sie nur kurz aus, den Epilierer verwendete sie neben anderen Haarentfernungsoptionen über Jahre hindurch immer wieder, weil er vorhanden war, nicht weil sie von diesem Gerät bzw. Verfahren überzeugt war. Sie empfand Epilieren als wenig geeignet für ihre empfindliche Haut, denn bei Unebenheiten gab es kleine Verletzungen, und die Haare wuchsen ständig ein, sodass die Haut an diesen Stellen pigmentierte oder es zu Entzündungen kam. Die Beine waren nie so glatt und unversehrt wie gewünscht. Dass die Anwendung weh tat, war bekannt und wäre daher von den meisten Frauen hingenommen worden. Doch für Frau K. war das Epiliergerät eher ein „Folterinstru-



HAARENTFERNUNGSGERÄT
SILK'N SENSEPIL
Home Skinovations Ltd., 2012
Inv.Nr. 99997

ment“. Um das Prozedere möglichst schnell hinter sich zu bringen, wählte sie die höchste Geschwindigkeitsstufe. Sie enthaarte auch nur die Beine, nicht die Bikinizone, das empfand sie als zu schmerzhaft.

Frau K. hatte mit 13 Jahren begonnen, ihre Haare zu entfernen, weil es üblich war. Im Turnunterricht galten nichtrasierte Beine als peinlich. Sie testete viele Formen der Haarentfernung. Enthaarungscremes fand sie widerlich, und Kaltwachs habe nicht funktioniert. Sie probierte Pads mit Schleifpapier, die die Haare abschleifen statt sie abzuschneiden, und Bindfäden, deren Handhabung sehr schwierig war. Viel zum Einsatz kamen Nassrasierer, die schnell angewendet werden konnten. Doch aufgrund ihrer dunklen Haare war eine Rasur oft notwendig und zudem war ständig schwarzer Nachwuchs zu sehen, der sich stoppelig anfühlte. 2011/12 begann Frau K. auf die Empfehlung ihrer Mutter hin deren Lichtimpuls-Haarentfernungsgerät zu nutzen.

Das auf Licht basierende Gerät zur langzeitlichen Haarentfernung Silk'n SensePil gehört zu den ersten, die für den Hausgebrauch entwickelt wurden (Inv.Nr. 99997). Laut Gebrauchsanweisung gibt eine optische Linse Lichtimpulse ab; der Haarschaft absorbiert diese Lichtenergie, wodurch Hitze entsteht, die das Haarwachstum verhindern soll. Die optische Energie werde selektiv abgegeben, d. h. dass sie überwiegend vom Pigment des Haarschafts absorbiert wird, während das umgebende Hautgewebe kühl bleiben soll. Das funktioniert nur unter bestimmten Gegebenheiten optimal: dunkle Haare und helle Haut. Wie viel Licht im Haar absorbiert

werden kann, hängt nämlich vom Pigment Melanin in Haar und Haut ab; je mehr Melanin im Haar vorhanden ist, d. h. je dunkler es ist, umso mehr Licht kann absorbiert und das Haar effektiv entfernt werden. Bei hellem Haar ist das Verfahren ebenso ungeeignet wie bei melaminreicher, natürlich dunkler oder sonnengebräunter Haut, weil diese das Licht genauso absorbiert. Da es im Wachstumszyklus des Haares Ruhephasen gibt, würde eine langzeitliche Entfernung 18 bis 24 Monate dauern. Denn das Gerät habe lediglich auf Haare in der Wachstumsphase Einfluss, nicht auf ruhende Haare. Aufgrund all dieser Gegebenheiten würde die Wirksamkeit der Haarentfernung individuell stark variieren.

Das Gerät besteht aus einer Basisstation und einem damit verbundenen Handteil, Applikator genannt, in dem sich der Lichteinsatz befindet. Sobald an der Basisstation die Stärke des Lichtimpulses eingestellt ist und die Kontrolllampe die Bereitschaft anzeigt, wird der Applikator auf die Haut aufgesetzt und der Lichtimpuls ausgelöst. Pro Sitzung darf jede Hautfläche nur einmal mit einem Lichtimpuls behandelt werden. Nach der Abgabe eines Impulses dauert es einige Sekunden, bis das Gerät wieder geladen ist. Der Lichteinsatz ist ein Einwegprodukt, das nach Abgabe einer gewissen Anzahl von Lichtimpulsen ersetzt werden muss. Angewendet werden könne das Gerät am ganzen Körper, ob an Achseln, Armen, Beinen oder in der Schamhaarzone, lediglich der Bereich der Brustwarzen und Genitalien sei zu meiden. Im Gesicht sei ein Einsatz unterhalb der Wangenlinie möglich, wenn eine Schutzbrille getragen werde. Die Haare sind vor der Behandlung zu rasieren, die Haut soll trocken und frei von Deodorants etc. sein und Tätowierungen, dunkle Flecken etc. sind abzudecken. Vorgeschlagen wird, die ersten drei bis vier Sitzungen im Abstand von drei Wochen zu machen, die nächsten zwei bis drei Behandlungen im Abstand von vier Wochen und danach bei Bedarf. Empfohlen wird ferner, mit der niedrigsten Energiestufe zu beginnen und diese bei der nächsten Sitzung nur zu erhöhen, wenn wenig oder keine Schmerzen empfunden werden. Zwar ist bei hoher Lichtintensität die Haarentfernung effektiver, aber dabei steigt auch das Risiko von Nebenwirkungen.

Die Gebrauchsanweisung beschreibt nicht nur detailliert, was beim Haarwachstum passiert und wie das Gerät funktioniert, sondern handelt ebenso umfangreich die möglichen Folgen und Gefahren ab. Aufgelistet wird eine Reihe von Umständen, bei denen das Gerät nicht eingesetzt werden darf z. B. Schwangerschaft, Tätowierung, Muttermale, Hautausschlag bzw. -krankheiten, Fotosensibilität, einige Substanzen in Medikamenten, Epilepsie, Vorgeschichte mit Hautkrebs etc. Mehrmals wird darauf hingewiesen, dass das Gerät nicht für jede Person geeignet sei, und warnt vor unsachgemäßem Gebrauch: nicht in den Lichtblitz schau-

en, überschneidende Lichtimpulse vermeiden und nicht bei dunkler/gebräunter Haut verwenden, da dies Verbrennungen und Hautschädigungen bewirken könne. „Wenn Ihre Haut Blasen bildet oder verbrennt, beenden Sie die Anwendung umgehend!“ Normal seien nur ein leicht stechendes Gefühl und eine schwache Hautrötung. Die Möglichkeit einer (kurzzeitigen) Veränderung der Pigmentation sei bei dunkler Hautfarbe höher. Um Risiken zu vermindern, sei drei Wochen vor und nach der Behandlung die Sonne zu meiden und eine niedrige Energiestufe zu wählen. Als Sicherheitseinrichtungen dienen ein Hauttyp-Sensor, der die Pigmentation misst und die Anwendung des Gerätes nur bei passenden Werten ermögliche, und ein Sicherheitsschalter, der ein Auslösen des Lichtimpulses lediglich bei Hautkontakt erlaubt, um die Augen zu schützen. Unklar bleibt, warum bei derartigen Sicherheitsvorkehrungen trotzdem ein unsachgemäßer Gebrauch möglich sein kann.

Das Gerät ist weiß und hat pinke Farbakzente, wodurch eine Adressierung an die Frau nahegelegt wird. Dagegen heißt es in der Gebrauchsanweisung: „Obwohl Silk’n SensEpil exklusiv für Frauen entwickelt wurde, kann das Gerät auch für Männer geeignet sein. Jedoch benötigen die Haare bei Männern, z. B. die Brustbehaarung, mehr Haarentfernungssitzungen als bei Frauen.“

Erworben hat das Gerät Frau S.-K. (geb. 1955) um das Jahr 2012 über das Internet. Sie hatte mit etwa 18 Jahren begonnen, sich zu enthaaren. Anfangs verwendete sie Enthaarungscremes und Heißwachs. Für Letzteres nutzte sie eine Apparatur ähnlich einem großen Rasierer, um das Wachs abzurollern. Später erwarb sie ein Epiliergerät mit Spiralen, wechselte jedoch bald zu Modellen mit Pinzetten, da diese die Haare etwas sanfter entfernen würden. Das Epilieren tat ihr anfangs sehr weh, vor allem im Intimbereich, aber mit der Zeit stumpfte das Schmerzempfinden ab. Rasierer versuchte sie erst, als ihre Kinder sich nach dieser Option erkundigten. Nassrasierer erwiesen sich allerdings als keine Option, weil sie sich mit ihnen leicht verletzte und das nötige tägliche Rasieren zu mühsam fand. Da Frau S.-K. auf Werbungen achtete – laut eigener Beschreibung sei sie werbeanfällig und probiere gern Dinge aus –, stieß sie auf Inserate von Kosmetikinstituten, die Lichttechnik anboten. Sie recherchierte im Internet und informierte sich über das Verfahren. Da die professionellen Behandlungen teuer waren, entschied sie sich für den Kauf eines Geräts. Aufgrund ihrer Recherchen war Frau S.-K. bewusst, dass der Hauttyp und die Haarfarbe bedacht werden musste. Sie hielt sich an die Gebrauchsanweisung; nach einem Jahr wurden die Haare dünner und blieben nach zwei Jahren bis auf wenige vereinzelte dauerhaft weg. Die Handhabung fand sie einfach, schwierig war nur, dass nicht alle Körperstellen gut zu erreichen

sind. Sobald sie eingeübt war, brauchte sie bloß 10–15 Minuten, um den ganzen Körper zu behandeln. Aufgrund des Erfolgs bot Frau S.-K. ihrer Tochter die Nutzung an, doch waren die Ergebnisse bei dieser bislang nicht gleichermaßen gut, vermutlich weil sie das Gerät weniger genau und, auch aufgrund der hohen Kosten der Einweglampen, eher sporadisch verwendete. Die Haare dünnten zwar aus, aber unregelmäßig, sodass die Flächen mit und ohne Haar einer Art „Fleckerlteppich“ glichen. Obwohl die Einweglampen teuer seien, wollte die Tochter diese Haarentfernungsweise weitermachen. Mutter wie Tochter, die beide dunkle Haare haben, attestierten dem Gerät bei korrekter Anwendung gute Funktionsfähigkeit. Beide würden das Gerät trotz hoher Kosten empfehlen. Hinsichtlich des Produktdesigns fanden beide die Farbe Pink sehr Barbie-mäßig. Das solle wohl Frauen ansprechen, traf aber bei ihnen nicht zu.

Das breite Angebot an Mitteln und Geräten, um Körperhaar zu entfernen, kann als Hinweis für die Normierung des Körpers gesehen werden. Wenngleich nunmehr der haarlose männliche Körper allmählich ebenso zu einem Schönheitsideal erkoren wird, unterliegt dies nicht denselben Zwängen. Männer haben die Wahl, Frauen nur bedingt. Wie sehr der von Haaren befreite Körper von Frauen zum unumstößlichen Standard geworden ist, der sich sowohl in Idealvorstellungen als auch real an den Körpern und in den Köpfen manifestiert, zeigen die Reaktionen auf die Verweigerung der Norm. Die Fotografin Arvida Byström plädierte 2017 in einem Werbeclip für den Sportartikelhersteller Adidas für ein offenes Verständnis von Weiblichkeit und war 15 Sekunden lang mit dunkler Beinbehaarung zu sehen. Das sorgte nicht nur für eine hohe mediale Berichterstattung und Aufregung, sondern auch für Hass und Gewaltandrohungen. Haare spielen neben Faktoren wie Körpergewicht und Hautfarbe eine zentrale Rolle für die Frage, was den idealen Körper von Frauen ausmachen soll.¹⁶⁴ In Medien haben Frauen keine Körperbehaarung. Gegen die Vorstellung von glatten Körpern und gegen den sozialen Druck, Behaarung zu entfernen, haben sich inzwischen diverse Initiativen gebildet – ob Blogs¹⁶⁵ und Social-Media-Bewegungen wie #LesPrincessesOntDesPoils, Hairy Pits Club, Hairy Legs Club oder etwa das Fotoprojekt „Natural Beauty“ von Ben Hopper, der Frauen mit Achselhaaren porträtiert.¹⁶⁶ Ihr Ziel ist, Körperbehaarung als etwas sichtbar zu machen, das selbstverständlich zum Körper gehört, und damit den Zwang zur Entfernung zu hinterfragen.

Anmerkungen

- ¹ Sigfried Giedion: Die Herrschaft der Mechanisierung. Frankfurt 1987, S. 19.
- ² Vgl. zur Herdentwicklung: Margret Tränkle: Zur Geschichte des Herdes – vom offenen Feuer zur Mikrowelle, in: Michael Andritzky (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Gießen 1992, S. 37–53; Giedion, Herrschaft der Mechanisierung (wie Anm. 1), S. 572–594.
- ³ Max Inzinger: Tischlein deck dich. Prima Kochen. Braunschweig 1986, S. 8.
- ⁴ Vgl. zur Entwicklung von Staubsaugern: Christoph Glauser: Einfach blitzsauber. Die Geschichte des Staubsaugers. Zürich 2001.
- ⁵ Electro-As GmbH (Hg.): Piccolo hilft der Hausfrau. Hamburg o. J., S. 13.
- ⁶ Ebenda, S. 34.
- ⁷ Ebenda, S. 31.
- ⁸ Ebenda, S. 26.
- ⁹ Ebenda, S. 40.
- ¹⁰ Ebenda, S. 31.
- ¹¹ Ebenda, S. 114.
- ¹² Giedion, Herrschaft der Mechanisierung (wie Anm. 1), S. 600–604.
- ¹³ Katalogteil, in: Susanne Breuss (Hg.): Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945. Wien 2005, S. 133–297, hier S. 258.
- ¹⁴ Electrostar G.m.b.H. (Hg.): Das Buch vom Starmix. Stuttgart 1951, S. 9f.
- ¹⁵ Ebenda, S. 12.
- ¹⁶ Ebenda, S. 25.
- ¹⁷ Ebenda, S. 146.
- ¹⁸ Ebenda, S. 101.
- ¹⁹ Erna Horn: Das Bauknecht-Kochbuch. Stuttgart 1958, S. 9.
- ²⁰ Ebenda, S. 53.
- ²¹ Ebenda, S. 123.
- ²² Ebenda, S. 151.
- ²³ Ebenda, S. 131.
- ²⁴ Vgl. zu Netzausbau und früher Verbreitung von Haushaltsgeräten: Christian Stadelmann: Strom für alle. Schritte der Elektrifizierung und Geräteausstattung des Haushalts bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts, in: Blätter für Technikgeschichte Bd. 66/67 (2004/05), S. 117–142.
- ²⁵ Vgl. zur Rolle des Haushalts bei der Etablierung einer Hochenergiegesellschaft aus der Perspektive von Staat, Energieversorgern, Geräteherstellern und Nutzer/Nutzerinnen: Sophie Gerber: Küche, Kühlschrank, Kilowatt. Zur Geschichte des privaten Energiekonsums in Deutschland, 1945–1990. Bielefeld 2015.
- ²⁶ Z. B.: Richard Goehde: Koche mit Gas! Ein Mahnruf für die sparsamen Hausfrauen. Berlin 1900; Walter Bauser, Hilde Zimmermann: Gas in Küche und Haushalt. Stuttgart 1930 (= Augen auf! Heft 206/208); Maria Elisabeth Wutschl: Die Elektrische Küche. Praktisches Elektrokochbuch. Hg. vom Verband der Elektrizitätswerke. Wien o. J.; Gertrude Albrecht: Elektrokochen. Hg. vom Hauptverband der Elektrizitätswerke. Wien 1937.

²⁷ Zum Elektromotor: „Er bedeutete für die Mechanisierung des Haushalts, was die Erfindung des Rades für den Transport von Lasten bedeutete.“ Giedion, *Herrschaft der Mechanisierung* (wie Anm. 1), S. 604.

²⁸ Tränkle, *Geschichte des Herdes* (wie Anm. 2), S. 44f; vgl. Reinhard Kiehl: *Arbeit am Herd. Von der Feuerstelle zum Kochcomputer*, in: Peter Zec, Vito Orazem (Hg.): *Über den Herd. Eine kleine Kultur- und Designgeschichte der Kochstelle*. Essen 1995, S. 13–39.

²⁹ Sigfried Giedion fasst die Entwicklung vom offenen Feuer zum Kohle- und später Gas- und Elektroherd als Konzentration der Wärmequelle auf: *Giedion, Herrschaft der Mechanisierung* (wie Anm. 1), S. 572–594.

³⁰ Elke Groenewold, Gunhild Ohl-Hinz: „Koche – backe – brate – elektrisch ich dir rate!“. Vom häuslichen Herd zur Kochautomatik, in: *Museum der Arbeit* (Hg.): *„Das Paradies kommt wieder...“*. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hamburg 1993, S. 62–77, hier S. 67.

³¹ Zur langen Entwicklung und Vielfalt der Herdformen siehe: Wingolf Lehmann: *Der Küchenherd*, in: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1988, S. 101–116, hier S. 115.

³² Giedion, *Herrschaft der Mechanisierung* (wie Anm. 1), S. 587.

³³ Prospekt Nr. 3, Mai 1888. Gasherde mit Bratröhre, Gas-Koch- und Bratöfen; Prospekt Nr. 4, November 1888. Große Gaskochherde mit Untersatz. Beide in: *Prospekte über Gas-Koch- und Heiz-Apparate der Central-Werkstatt der Deutschen Gas-Continental Gesellschaft in Dessau*.

³⁴ Wilh. Ritter, Ingenieur. *Fabrik- und Central-Niederlage für Gas-Koch- und Heizapparate, Laternen, Luster etc.* Wien 1910, S. 36–43, 53–65.

³⁵ Goehde, *Koche mit Gas!* (wie Anm. 26), S. 14f.

³⁶ Davidis-Holle-Kochbuch 1898; zitiert nach Rüdiger Wulf: *Henriettes Erben. Davidis-Kochbücher dokumentieren 80 Jahre Küchengeschichte*, in: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1988, S. 239–251, hier S. 241.

³⁷ Davidis-Schneider-Kochbuch 1924; zitiert nach Wulf, *Henriettes Erben* (wie Anm. 36), S. 243.

³⁸ „Elektra“ Bregenz (Hg.): *Fabrikation für Oesterreich-Ungarn. 2. Abteilung: Elektr. Koch- und andere Apparate für Privat- und Hotelgebrauch, o. J. [um 1900]*, o. S.

³⁹ *Österreichische Siemens-Schuckert-Werke* (Hg.): *Elektrische Koch- und Heizapparate. Bewährtestes System*. Wien 1912, S. 10, 14.

⁴⁰ Victor Klemperer: *Ich will Zeugnis ablegen bis zum letzten. Tagebücher 1933–1945*. Berlin 1995, S. 203; zitiert nach Martina Heßler: *„Mrs. Modern Woman“*. Zur Sozial- und Kulturgeschichte der Haushaltstechnisierung. Frankfurt, New York 2001, S. 149.

⁴¹ Groenewold, Ohl-Hinz, „Koche – backe – brate“ (wie Anm. 30), S. 66.

⁴² Ebenda, S. 71.

⁴³ Peter Zec, Elmar Schüller: *Kritik der Kochmaschine*, in: Peter Zec, Vito Orazem (Hg.): *Über den Herd. Eine kleine Kultur- und Designgeschichte der Kochstelle*. Essen 1995, S. 40–53, hier S. 53.

⁴⁴ *Verband der Elektrizitätswerke Österreichs* (Hg.): *Elektrisch + automatisch kochen*. Wien 1987, S. 5.

⁴⁵ Ebenda, S. 6.

⁴⁶ Michael Andritzky: Die Ceran-Story, in: Michael Andritzky (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Gießen 1992, S. 165.

⁴⁷ AEG-Telefunken Konsumgüter AG (Hg.): Das große Mikrowellen-Kochbuch für den Micromat. Bielefeld 1978, S. 3.

⁴⁸ Ebenda, S. 10.

⁴⁹ Weck machte umfangreiche Bewerbungs- und Informationsarbeit: Ab 1901 erschien die „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“. Und eine umfangreiche Gebrauchsanweisung mit Rezepten wurde unter dem Titel „Weck. Koche auf Vorrat“ in unzähligen Auflagen herausgegeben.

⁵⁰ Erna Horn: Eindosen – eine Freude. Eindosen in „Bieg-ab“ Haushaltsdosen. Frankfurt o. J., S. 43.

⁵¹ Emil Sieder: Das Eindosen (Konservieren). Österreichisches Kochbuch für die Konservierung von Fleisch, Innereien, Obst, Fruchtsäften, Gemüse, Pilzen, Fischen und sonstigen Nahrungsmitteln. St. Pölten o. J., S. 7. In gleicher Weise wird nach dem Zweiten Weltkrieg argumentiert: „In einer Zeit von so schwierigen Ernährungsverhältnissen, wie wir sie heute erleben, ist häusliche Vorratswirtschaft sogar ein sehr ernstes Gebot.“ Häusliche Vorratswirtschaft. Bearb. von der Versuchsküche Erna Horn-Buchenau. München o. J. (= Lux Praktische Reihe 17), S. 2.

⁵² Horn, Eindosen (wie Anm. 50), S. 3.

⁵³ Franz Turetschek, Heinrich Schmidt: Obst und Gemüse im Haushalt und in der Küche. Leitfaden für das Einsieden und Verwerten von Obst und Gemüse. 9. erw. Auflage bearb. von Gerhard Kühn. Aussig 1937, S. 9.

⁵⁴ Detlev Stender: Mühen, Sinne, Kniffe. Vom Kühlen ohne Strom, in: Museum der Arbeit (Hg.): „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hamburg 1993, S. 78–81, hier S. 79.

⁵⁵ Ebenda, S. 80f.

⁵⁶ Ullrich Hellmann: Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt. Wien 1990, S. 149.

⁵⁷ Edith Schenk: Gerätekunde und Maschinenkunde des Haushalts. Hamburg 1988, S. 41–48.

⁵⁸ Detlev Stender: Das Kühlschrank-Syndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks, in: Museum der Arbeit (Hg.): „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hamburg 1993, S. 82–99, hier S. 83.

⁵⁹ Hellmann, Künstliche Kälte (wie Anm. 56), S. 194.

⁶⁰ Ebenda, S. 104f, 156.

⁶¹ Stender, Kühlschrank-Syndrom (wie Anm. 58), S. 83.

⁶² Detlev Stender: Das bittere Ende. Ökologische Aspekte des Kühlschranks, in: Museum der Arbeit (Hg.): „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hamburg 1993, S. 100–107, hier S. 101.

⁶³ Wiener Stadtwerke-Gaswerke: Mitteilungen für Gasverbraucher, Nr. 34/1958, S. 1.

⁶⁴ Eva Viethen-Vobruba: Mother's little helper – Entwicklung und Nutzen der Haushaltstechnik, in: Lichtjahre. 100 Jahre Strom in Österreich. Wien 1986, S. 128–147, hier S. 141.

- ⁶⁵ Heßler, „Mrs. Modern Woman“ (wie Anm. 40), S. 187–190, 368f; Stender, Kühlschranksyndrom (wie Anm. 58), S. 86.
- ⁶⁶ Kühllagerung erzwingt das Einschließen von Lebensmitteln, um ihnen keine Feuchtigkeit zu entziehen und das Vereisen des Kühlschranks zu verhindern. Zudem brauchen Lebensmittel im isolierten Kühlraum Schutz gegeneinander, insbesondere geruchsempfindliche gegen stark riechende. Vgl. zur Verpackung: Hellmann, Künstliche Kälte (wie Anm. 56), S. 132–139.
- ⁶⁷ Stender, Kühlschranksyndrom (wie Anm. 58), S. 87.
- ⁶⁸ Vgl. zur Bedeutung und Symbolik der Beleuchtung: Hellmann, Künstliche Kälte (wie Anm. 56), S. 217–223.
- ⁶⁹ Vgl. zu den Inszenierungen des Öffnens: Hellmann, Künstliche Kälte (wie Anm. 56), S. 207–215.
- ⁷⁰ Ebenda, S. 96.
- ⁷¹ Vgl. zu FCKW: Stender, Das bittere Ende (wie Anm. 62), S. 103–106.
- ⁷² Stender, Kühlschranksyndrom (wie Anm. 58), S. 92.
- ⁷³ Ebenda, S. 93.
- ⁷⁴ Bericht von Josefine Kluger, geb. 1903 in Marchegg. Viktoria Arnold (Hg.): „Als das Licht kam“. Erinnerungen an die Elektrifizierung (= Damit es nicht verlorengeht ... 11). Wien u. a. 1986, S. 44.
- ⁷⁵ Barbara Orland: Wäsche waschen. Technik- und Sozialgeschichte der häuslichen Wäschepflege. Reinbek 1991, S. 143–148.
- ⁷⁶ Vgl. zur Herstellung von Seife und Waschmittel: Ebenda, S. 49–53, 78–89, 260–264. Vgl. zudem: Christina Brede: Das Instrument der Sauberkeit. Die Entwicklung der Massenproduktion von Feinseifen in Deutschland 1850 bis 2000. Münster 2005.
- ⁷⁷ Orland, Wäsche waschen (wie Anm. 75), S. 56–65.
- ⁷⁸ Ebenda, S. 84.
- ⁷⁹ Vgl. zu diversen Funktionsprinzipien und dem Einsatz von Dampftechnik: Ebenda, S. 90–106, 160–166.
- ⁸⁰ Ebenda, S. 90–93.
- ⁸¹ Ebenda, S. 101f. Orland listet für das Jahr 1931 neun Waschmaschinentypen auf: Sprudelwascher, Waschbrett-, Pumpen-, Rührflügel-, Taumelscheiben-, Saugglocken-, Schaukel- oder Wiege-, Kugel- und Trommelwaschmaschine. Ebenda, S. 212.
- ⁸² Giedion, Herrschaft der Mechanisierung (wie Anm. 1), S. 598.
- ⁸³ Orland, Wäsche waschen (wie Anm. 75) S. 219.
- ⁸⁴ Susanne Feldmann: Die Frau in der Werbung für elektrische Haushaltsgeräte, in: „Hier wirkt Elektrizität“. Werbung für Strom 1890–2010. Essen 2010, S. 312–318, hier S. 316.
- ⁸⁵ Orland, Wäsche waschen (wie Anm. 75), S. 221.
- ⁸⁶ Ebenda, S. 218.
- ⁸⁷ Ebenda, S. 226; siehe zur Organisation von Gemeinschaftswäschereien und damit verknüpften Problemen sowie zum Ablauf eines Waschtages, S. 228f.
- ⁸⁸ Ebenda, S. 241f.
- ⁸⁹ Ebenda, S. 250f.
- ⁹⁰ Ebenda, S. 244.
- ⁹¹ Ebenda, S. 250.
- ⁹² Ebenda, S. 246f; vgl. zur Normierung der Waschverfahren S. 251–255.
- ⁹³ Ursula Schneider: Waschmaschinen. Von der „Befreiung der Frau“ und den

unsichtbaren Folgen, in: Museum der Arbeit (Hg.): „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hamburg 1993, S. 114–127, hier S.123.

⁹⁴ The Ladies' Home Journal, June 2018. „Obwohl die Meinungsverschiedenheit zum Thema groß gewesen ist, ist die allgemein akzeptierte Regel Rosa für Jungen und Blau für die Mädchen. Der Grund dafür ist, dass Rosa als eine entschlossenerere und kräftigere Farbe besser zu Jungen passt, während Blau, weil es delikater und anmutiger ist, bei Mädchen hübscher aussieht.“ Vgl. Eva Heller: *Wie Farben wirken. Farbpsychologie Farbsymbolik Kreative Farbgestaltung*. Reinbek 2008, S. 39, 116–118.

⁹⁵ Das Puppenwunder, in: *Der Anschluß. Zeitschrift für den Elektrohandel* 2/1932, S. 41–53, 61.

⁹⁶ Heßler, „Mrs. Modern Woman“ (wie Anm. 40), S. 381.

⁹⁷ Ebenda, S. 385.

⁹⁸ Ebenda, S. 56f; v. a. Lily Braun setzte sich für das Einküchenhaus ein, um Frauen „vom Kochherd und Waschfaß zu befreien“.

⁹⁹ Heßler, „Mrs. Modern Woman“ (wie Anm. 40), S. 216–228.

¹⁰⁰ Manche Publikationen sprechen schon im Titel die Hausfrau an: Was fehlt den Trierer Hausfrauen in der Küche? Ein Gasherd! Ueberreicht vom Gaswerk der Stadt Trier. Trier 1910; Zentrale für Gasverwertung Berlin (Hg.): *Überall Gas. Für unsere Hausfrauen, für unsere Arbeit, für unser Licht*. Berlin 1911; Elektrizitätswerk Rheinhessen AG (Hg.): *Freude der Hausfrau. Alles elektrisch! Anleitung zum praktischen Gebrauch*. Worms 1930.

¹⁰¹ Heßler, „Mrs. Modern Woman“ (wie Anm. 40), S. 179f.

¹⁰² Ebenda, S. 170 und 185f.

¹⁰³ Ebenda, S. 226.

¹⁰⁴ Ebenda, S. 177, 256f.

¹⁰⁵ Ebenda, S. 180f.

¹⁰⁶ Susanne Feldmann: Das elektrische Haushaltsgerät als Inbegriff des Luxus: Der Staubsauger, in: „Hier wirkt Elektrizität“. Werbung für Strom 1890–2010. Essen 2010, S. 287–292, hier S. 289, 291f.

¹⁰⁷ Heßler, „Mrs. Modern Woman“ (wie Anm. 40), S. 183–185.

¹⁰⁸ Ebenda, S. 394.

¹⁰⁹ Verband der Elektrizitätswerke (Hg.): *Die elektrische Küche*, Wien, o. J. (1933), S. 1.

¹¹⁰ Horn, *Bauknecht-Kochbuch* (wie Anm. 19), S. 9.

¹¹¹ Die Gasgemeinschaft war ein Zusammenschluss der Wiener Städtischen Gaswerke und Installateure. Solche Gemeinschaftsaktionen zur Förderung von Energieverbrauch und Gerätekauf gab es auch für Elektrizität.

¹¹² Giovanna Zapperi: Formen von Weiblichkeit: Birgit Jürgenssens Metamorphosen, in: Gabriele Schor, Heike Eipeldauer (Hg.): *Birgit Jürgenssens*. München u. a. 2010, S. 79–91, hier S. 84; Katalog, in: Ebenda S. 134f.

¹¹³ Zur Kulturgeschichte der Geschlechter, in: Museum der Arbeit (Hg.): *Katalog*. Hamburg 1997, S. 113–131, hier S. 117.

¹¹⁴ <https://www.kugener.com/de/humanmedizin-en/gynaekologie/53-artikel/644-damenbinden-4-torf-moos.html/>, 20.7.2019.

¹¹⁵ Vgl. den Bindengürtel für die Monatshygiene aus den 1930er-Jahren in der Sammlung des LVR-Industriemuseums im Rheinland (Deutschland): https://industriemuseum.lvr.de/de/sammlung/sammlung_entdecken/haushalt___

freizeit/alltagskleidung/bindenguertel/bindenguertel_1.html, 12.7.2019.

¹¹⁶ Marion Wittfeld: Alte Mythen neu verpackt. Camelia und die Menstruation, Januar 2018, <https://www.univie.ac.at/fernetzt/camelia>, 12.7.2019.

¹¹⁷ Ebenda. Zitate aus einer Camelia-Werbeanzeige in: Mode und Heim, Heft 16, September 1933, S. 23.

¹¹⁸ „Entgegen einer verbreiteten Ansicht bluten Frauen keine blaue Flüssigkeit, sie bluten Blut. Die Regel ist normal. Sie zu zeigen, sollte es auch sein.“

¹¹⁹ Olivera Stajić: Menstruation in der Werbung – „eine Geschichte voller Missverständnisse“, 20. Juni 2019, <https://www.derstandard.at/story/2000105094652/menstruation-in-der-werbung-eine-geschichte-voller-miss-verstaendnisse>, 12.7.2019.

¹²⁰ <http://www.vulkanland.at/de/handwerksregion/verlorenes-handwerk/repassieren/>, 11.3.2015.

¹²¹ Zur Entwicklung von Barthobeln: Frank Gnegel: Bart ab. Zur Geschichte der Selbstrasur. Köln 1995, S. 42f.

¹²² Zur Erfindung von zweischneidigen Nassrasieren mit Wegwerfklinge: Ebenda, S. 44–48.

¹²³ Ebenda S. 56f.

¹²⁴ Zu veränderten Rasiergewohnheiten: Ebenda, S. 51–55.

¹²⁵ Ebenda, S. 57.

¹²⁶ Ebenda, S. 59.

¹²⁷ Von der Klinge zum Rasierband, in: Eisenwaren-Zeitung 1968, S. 41f: zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 116.

¹²⁸ <https://www.manufactum.de/blade-master-rasierklingen-schaerfer-a63335/>, 20.7.2019.

¹²⁹ <https://www.test.de/Nassrasierer-Lizenz-zum-Schaben-1221299-1221304/>, 20.7.2019.

¹³⁰ Michaela Kipp: Können Haushaltsgeräte sprechen – und was haben sie zu sagen? Historische Objektforschung in den Sammlungen des Deutschen Museums München, in: Technikgeschichte 79 (2012), S. 81–108, hier S. 103.

¹³¹ Ebenda.

¹³² Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 121–31.

¹³³ Alina Strmljan: Haare zum Schämen? Weibliche Körperbehaarung und ihre Entfernung – Normen, Tabus und Trivialisierungen, in: Susanne Breuss (Hg.): Mit Haut und Haar. Frisieren, Rasieren, Verschönern. Wien 2018, S. 404–410, hier S. 404.

¹³⁴ <http://www.razorarchive.com/gillette-company-marketing-powerhouse>, 3.8.2019.

¹³⁵ Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 131f.

¹³⁶ Arletta Hahn, Sei auch du gepflegt und schön! Bonn 1954, S. 39; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 136.

¹³⁷ Ebenda, S. 55; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 136.

¹³⁸ Strmljan, Haare zum Schämen? (wie Anm. 133), S. 406.

¹³⁹ Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 72–75.

¹⁴⁰ Ebenda, S. 75.

¹⁴¹ „Philishave 6 ist ein wertvolles Hilfsmittel für die Körperpflege der Frau; elegant, praktisch, ohne Nachteile selbst für die zarteste Haut“.

¹⁴² Schon 5,2 Millionen Trockenrasierer, in: Messer & Schere 62 (1958), S. 353f; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 95.

¹⁴³ Erich Gawronski: Wegweiser durch den Alltag. Wien 1956, S. 41f; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 117.

¹⁴⁴ Deutsche und ausländische Trockenrasierer, in: Eisenwaren-Zeitung, (1956), S. 63; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 113.

¹⁴⁵ Der Trockenrasierer – Symbol des Fortschritts, in: Messer & Schere 60 (1956), S. 141–143; sowie Trockenrasierer im Reisegepäck, in: Messer & Schere 61 (1957), S. 195; beide zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 103.

¹⁴⁶ Was schenkt ihre Kundschaft zu Weihnachten? in: Friseurhandwerk 75 (1958), H. 22, S. 4f; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 104.

¹⁴⁷ Zur Entwicklung der Rasierermarke Philishave: <http://home.wanadoo.nl/philicclub/indexeng.htm>, 23.11.2011.

¹⁴⁸ Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 91.

¹⁴⁹ Ebenda, S. 78f.

¹⁵⁰ Was schenkt ihre Kundschaft zu Weihnachten? in: Friseurhandwerk 75 (1958), H. 22, S. 4f.; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 110.

¹⁵¹ Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 111.

¹⁵² Bernd Polster, Olaf Meyer: Braun. 50 Jahre Produktinnovation. Köln 2005, S. 268-270.

¹⁵³ Ebenda, S. 270.

¹⁵⁴ Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 112.

¹⁵⁵ Das Trockenrasierergeschäft 1958, in: Messer & Schere 62 (1958), S. 32–34; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 100.

¹⁵⁶ Die Saison für Trockenrasierer beginnt, in: Messer & Schere 65 (1961), S. 319f; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 99f.

¹⁵⁷ Ein „Rasierer“ für die Dame. AEG brachte Haarentferner „Astrid“ heraus, in: Messer & Schere 62/1958, S. 200; zitiert nach Gnegel, Bart ab (wie Anm. 121), S. 137.

¹⁵⁸ <https://www.prnewswire.com/news-releases/bic-razors-celebrates-40-years-300174047.html>, 3.8.2019.

¹⁵⁹ <https://www.gruum.com/de/shop/?v=fa868488740a>, 3.8.2019.

¹⁶⁰ <https://www.braun.de/de-de/female-hair-removal>, 3.8.2019.

¹⁶¹ <https://www.braun.de/de-de/skin-care/facespa-pro>; 3.8.2019.

¹⁶² Vgl. <https://www.haarentfernungmaenner.de/epilierer-fuer-maenner>; <http://imanscape.com/best-epilator-for-men>; 3.8.2019.

¹⁶³ Polster, Meyer, Braun (wie Anm. 152), S. 316.

¹⁶⁴ Strmljan, Haare zum Schämen? (wie Anm. 133), S. 404; vgl. <https://mobil.derstandard.at/2000065605817-1192182008537/Haarige-Beine-Model-mit-Vergewaltigung-bedroht>, 3.8.2019. – Für heftige Reaktionen sorgten auch Fotos von Models mit Achselhaar, wie das Werbefoto von Nike auf Instagram 2019 mit dem Model Annahstasia Enuke und das Bild des Models Gigi Hadid, für den Adventskalender des Love Magazine 2017. https://diepresse.com/home/schaufenster/mode/1593983/Haarspalterei_Zeigt-her-eure-Achselhaare; <https://wienerin.at/gigi-hadid-zeigt-achselhaare-und-das-internet-reagiert>, 3.8.2019.

¹⁶⁵ Im Blog Beinbart rasiert sich Miriam Herlicka ein Jahr lang nicht und bloggt darüber mit der Zielsetzung, die gängige Behauptung zu hinterfragen, es sei unweiblich, sich nicht zu rasieren. <http://beinbart.blogspot.co.at>, 3.8.2019.

¹⁶⁶ <http://therealbenhopper.com/Projects/Natural-Beauty/1/thumbs>, 3.8.2019. <http://blog.therealbenhopper.com/2014/04/08/natural-beauty-new-photo-project/>, 3.8.2019.

Geräte zur Hausarbeit und Körperpflege scheinen heutzutage in ihrer Alltäglichkeit kaum der Rede wert zu sein. Weit entfernt wirkt die Zeit, als händisch zu bewerkstelligen war, was nun per Knopfdruck erledigt wird. Und doch erfuhren die meisten Haushalte erst vor sechzig Jahren, wie ein Kühlschrank oder eine Waschmaschine mühevollen Arbeiten zugunsten bequemer Bedienung quasi verschwinden ließen. Aus Neuheiten wurden Selbstverständlichkeiten, die Lebenswelten nachhaltig umgestalteten. Umgekehrt prägten Wünsche und Erwartungen die Weise, wie Dinge entwickelt, beworben und angeeignet wurden. Mit Haushaltsgeräten wurden Versprechungen von Zeit- und Arbeitersparnis, Sauberkeit und Komfort in die Welt gesetzt. Doch welche Lösungen wurden realisiert und wem kamen sie zugute? Was wurde in Kauf genommen oder erst später hinterfragt – etwa bezüglich Geschlechterrollen?

Einige dieser Wege und Wechselwirkungen zeichnet der Band 13 der Edition TMW anhand von Objekten der Sammlung Haushaltstechnik nach. Dabei kommen auch Nutzerinnen und Nutzer zu Wort und geben Einblicke, was als arbeitserleichternde Anschaffung Wertschätzung fand oder sich als enttäuschendes Versprechen erwies.

