ZUR GESCHICHTE DER KÜCHE

Viele wissenschaftliche Disziplinen und Technologien beeinflußten die Entwicklung der modernen Küche, die Geschichte vom offenen Feuer zu Einbauherd und Mikrowelle...

In alten Zeiten war die offene Feuerstelle der Mittelpunkt des Hauses und des häuslichen Lebens. Hier war es warm, wurden die Speisen zubereitet. Doch neben Wärme und Licht erzeugte das Feuer auch Ruß und Rauch, die Balken, Decken und Wände dunkel färbten. Der Rauchfang (auch der frühen Puppenküchen) über dem gemauerten Herd war ein Fortschritt.

Von der Mitte des 19. Jahrhunderts an begannen sich der Kachelherd und die transportable "Kochmaschine" aus Eisenblech mit geschlossener Feuerstelle langsam durchzusetzen, das Abzugrohr ging zunächst noch durch den Rauchfang. Neben Holz wurde nun auch Kohle verbrannt, das Wasserschiff lieferte ständig warmes Brauchwasser. Um die Jahrhundertwende waren Küche und Schränke hell gestrichen, die Borde mit gehäkelten Spitzen verziert.

Wasser- und Gasleitungen brachten weitere Erleichterungen.

1893 stellte man in Chicago den ersten Elektroherd vor. Bei uns eroberte er sich erst in den 50er Jahren die Küchen (für Puppenküchen gab es von Märklin 1895 den ersten Gas-, um 1905 den ersten Elektroherd).
Für die Essenszubereitung bekommt der moderne Elektroherd mit Ceranfeld und Backwagen in manchem Haushalt heute schon die Konkurrenz der Mikrowelle...

Abb. 14: Puppenherd 6600, 1987