

Essay – Volkküchen als Weg aus der privaten Hausarbeit?

Die Sonne verabschiedet sich gerade für diesen Tag und das Grummeln in meinem Magen motiviert den sehnigen Rest des Körpers sich an der nächsten Kreuzung mit Freunden in Begrüßung zu verschlingen. Nun geht es weiter zu Hausnummer 16. Klingel ist eh kaputt also rein in Hausflur, einmal durch, im Hinterhof die ersten entfernten Bekannten, Hallo, Tschüss. Rein in Wintergarten, an den Gemüseboxen der Solawi, der Umsonstecke vorbei und ab in die Schlange. Tratschend im losen Gespräch treten immer mal neue Gesichter in die Gesprächswolke hinein. Wir sind früh genug, Essen ist schon fertig und lange dauert es nicht bis unsere Spinat-Blätterteig Boote in der warmen Kürbissuppe schwimmen. Dazu noch eine Limo und ab, an einen freien Sitzplatz im Wintergarten. An einem großen Tisch essen wir mit einer anderen Gruppe und diskutieren, ob wir die WG-Küche vermieten sollen. Denn abends essen wir meist eh in einer Küfa, mittags auf der Arbeit oder der Mensa und Frühstück gibts höchstens am Wochenende. Als gerade das Fenster zur Küche geöffnet wird, schwelgt uns schon ein süßer Duft entgegen und kurz darauf heißt es, dass der Nachtisch fertig ist. Wir kommen ins Gespräch mit den Leuten in der Küche und erfahren, dass die Gruppe heute kocht um Spenden für die Seebrücke einzusammeln. Das klingt doppelt gut, und mit einem Stück Kuchen in der einen und einem Bier in der anderen Hand lande ich erneut in der frisch gemischten Gesprächsrunde. Drinnen spielen ein paar Leute Musik und zunehmend füllt sich die Wohnung. Für mich wird es Zeit, ich muss noch einen Text über Küchen schreiben, verabschiede mich und verabrede mich gleich für morgen um 19h im Atari zur nächsten Küfa.

Das Konzept Küfa (Küche für Alle) – ein Synonym für die Volkküche – ist ein Erbe der Volks- und Suppenküchen aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Entstanden einst aus den wohl-tätig, caritativen „Armenspeisungen“, entwickelte sich in Deutschland der 80er Jahre die heutige Form der Volkküche in der Hausbesetzerszene. Bis heute bieten zunehmend in Großstädten verschiedene Initiativen Abendessen an oder laden am Wochenende zum Brunch ein. Manchmal mit Vernetzungstreffen oder Vorträgen. So ist es in manchen Orten möglich an jedem Abend der Woche an wechselnden Orten für 3-5€ oder einer Spende ein warmes, vorwiegend vegetarisch oder veganes Abendessen zu bekommen. Angeboten in Gemeinschaftswohnungen, Hausprojekten, Ladenprojekten und Kulturvereinen, oft in Form von halböffentlichen Wohnküchen. Denn es geht hierbei nicht nur darum, ein Abendessen zu organisieren, sondern vielmehr um einen Ort der sozialen Begegnung. Es wird sich abends mit Freunden*innen verabredet oder flüchtige Bekannte getroffen um gemeinsam zu essen und auch gern gemeinsam ein oder zwei Getränke zu trinken. Das übliche Kunden*innen - Dienstleister*innen Verhältnis

wird dabei dadurch aufgelöst, dass Konsumenten*innen auch beim Abwasch oder der Zubereitung helfen . So wird der Ort der Küfa zu einem Alltagsort.¹

Oft wechselt die Gruppe, die die Lebensmittel organisiert und zubereitet. Ebenso variierend ist der ideelle Zweck. Die Menschen und Gruppen arbeiten meist ehrenamtlich in der Küche, um mit anderen Leuten zu günstigen Konditionen, in einer geselligen Atmosphäre zu speisen und trinken. Des Weiteren werden die Einkünfte, überwiegend in Form von Spenden, für den Erhalt der Lokalität verwendet oder an weitere Gruppen und Initiativen weitergegeben. Eine besondere Form sind mobile Küchen, die auf Großveranstaltungen und Demos die Teilnehmenden versorgen, um für den längeren Aufenthalt eine autonome Versorgung zu gewährleisten.

Eine ganz besondere Bedeutung bekommen diese selbstorganisierten Küchenkollektive, stellt man sie dem Konzept der bürgerlichen privaten Küche in Kleinhaushalten gegenüber (in 41 Millionen deutschen Haushalten wohnten 2018 durchschnittlich zwei Personen²). Meine These ist, dass Kollektivierung Potential für eine Emanzipation dieser konservativen Strukturen sein kann. Zum einen bleibt es nach ökonomischen Gesichtspunkten stets effizienter für mehr Menschen zu kochen und somit häusliche Strukturen zu entlasten. Wenn beispielsweise eine Gruppe von 100 Personen, an 100 Tagen Abend essen und zubereiten wollen, sich so organisieren, dass sie dieses gemeinsam zubereiten und essen, somit pro Person ein Tag in 100 Tagen zuzubereiten hat. Zum anderen werfen Kollektivküchen in urbanen Räumen die Frage auf, ob überhaupt noch eine eigene Küche in der Mietwohnung nötig ist. Wenn in Mietwohnungen die Quadratmeterpreise bei 8€ liegen und eine Küche 12qm hat könnte anstatt für die Miete, das Geld an jedem Abend im Monat für Essen in einer Küfa ausgegeben werden. Doch abseits dieser rationalen Betrachtung ist die sozialpolitische Perspektive von entscheidender Bedeutung.

Denn diese Betrachtungen sind keineswegs neu. Vielmehr ist die Entwicklung verknüpft mit einem Teil der ersten deutschen Feministinnen im 19. Jahrhundert. Dem Jahrhundert in dem die prosperierende Arbeiterklasse die Städte flutete und Teilhabe am Kapital forderte. Vor gut 155 Jahren erneuerte die Fabrikantentochter Lina Morgenstern das Konzept der Suppenküchen. Sie setzte sich als Frau durch, gründete ein Unternehmen, kalkulierte, organisierte, schrieb Rezepte und setzte um, dass in Berlin im Jahr 1866 die erste Volksküche eröffnet wurde. Ihr Ansatz war hierbei einer der Sozialpolitik, die hungrige Arbeiterklasse mit gutem Essen zu

¹ Vgl. Agten, M.: *Volxküchen als Reaktion auf ökologische und soziale Missstände: Alternative Ernährungspraktiken im urbanen Raum*. In: *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*, Band 8, S.23-36 Hamburg 2019, S.36. Abrufbar unter <https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/62646>.

² Bundesinstitut für Bevölkerungsforschung: *Zahl der Privathaushalte und durchschnittliche Haushaltsgröße in Deutschland (1871-2018)*. Online 24.03.2021. <https://www.bib.bund.de/Permalink.html?id=10321562>. letzter Zugriff: 24.03.2021

versorgen und die Frau aus der häuslichen Doppelbelastung von Kind und Haushalt zu entlasten.³ Morgenstern zeigte wie mittels eines Teams von vier bis zwölf Personen die Arbeit von bis zu tausend Hausfrauen aufzuwiegen war. So beschreibt sie im Statut der Volksküche in ihrem Buch über die Berliner Volksküchen:

"Die Volksküche hat den Zweck gute, nahrhafte und reichliche Speise zu so billigen Preisen zu liefern, als der Einzelne oder die Familie sie zu beschaffen außer Stande sind (...)

Ihr Ziel ist Selbsterhaltung, ihre Grundlage freiwillige, uneigennützig, auf jede Geldspeculation verzichtende Verwaltung und Controle der Unternehmer."⁴

In diesem Ratgeber beschreibt sie, wie eine Volksküche aufzubauen, einzurichten und umzusetzen ist. Des Weiteren schrieb sie Bücher über Rezepte, um ihr Wissen für die Allgemeinheit zur Verfügung zu stellen. Einen theoretischen Unterbau findet sie dabei in Schulze-Delitzsch Genossenschaftsidee, im Selbstzweck sich zu organisieren und zu handeln. Weiter wurde sie inspirierte durch die Suppenrezepte von Graf Rumford.

Eine wichtige Referenz für die Fragestellung findet sich in den Briefen von Fanny Lewald aus dem Jahr 1870. So würdigt Lewald in ihrem achten Brief die Arbeit von Morgenstern und beschreibt ihre eigenen Besuche und Interviews in Berliner Volksküchen. Die zehn Volksküchen bekochten täglich acht- bis zehntausend Menschen. Anfangs waren die Besucher*innen vor allem mittellose Menschen. Die günstige und doch kräftige Nahrung lockte schließlich auch die Arbeiter*innen und besser Begüterten an. Auf Grundlage ihrer eigenen Mietshausenerfahrung reflektiert Lewald die Frage nach der Notwendigkeit der Küche im Allgemeinen. So sei die eigene Küche ein bloßer Luxus und oft gäbe es daheim minderes Essen als in den Volksküchen. Weiter liefert sie einen ökonomischen Beweis für die Effektivität kollektiver statt individueller Küchen am Beispiel eines Mietshauses:

„Aber damit diese fünfundfünfzig Menschen bedient wurden, ihre fünfundfünfzig Tassen Kafee, ihren Mittag von Suppe und Fleisch, und Abends ihren Thee hatten, standen sechszehn Köchinnen, die mindestens vierhundertundachtzig Thaler Lohn erhielten, in sechszehn Küchen an sechszehn Heerden und brannten sechszehn Feuer drei, vier Mal am Tage, während die einzige Köchin bei einem Feuer, mit mäßiger Hülfe, eine solche Beköstigung für fünfzig Menschen vollkommen so gut, ja besser hätte liefern können.“⁵

³ Vgl. Heim, Manuela: *Erste Volksküche in Berlin: Suppenlina kocht für alle*. Online: 10.07.2016. <https://taz.de/Erste-Volkskueche-in-Berlin/!5317111/>. Letzter Zugriff: 02.03.2021.

⁴ Vgl. Morgenstern, Lina: *Die Berliner Volksküchen*. Berlin, 1870, S. 15. Abrufbar unter <https://opacplus.bsb-muenchen.de/title/BV037368077>.

⁵ Lewald, Fanny: *Für und wider die Frauen*. Berlin, 1870, S.84f. Abrufbar unter https://www.deutschestextarchiv.de/book/show/lewald_frauen_1870.

Gegenwind kam seiner Zeit von konservativen wie Mathilde Stromberg. So verteidigte sie damals die Relevanz des eigenen Herdes für den Stolz der guten Hausfrauen, den Wert der Familie und die Küche als Heiligtum des (Privat-)Hauses. Denn die gute Hausfrau könnte sehr wohl Haushalten und somit günstiger am eigenen Tisch, der vereinten Familie das passende Gericht servieren. Weiter lobt Stromberg zwar die Volksküchen für ihren wohltätigen Charakter, vermittelt jedoch vor allem, dass ein Besuch nur auf die Unfähigkeit des eigenen Haushalts zurückzuführen sei.⁶ Diese Unfähigkeit im eigenen Haushalt für ein gutes und günstiges Essen zu sorgen – dieser Argumentation nach – sei selbstverschuldet und wird bis heute rezipiert. Nur wer diesen gutbürgerlichen Vorstellungen der Versorgung im familiären Privathaushalt nicht entspricht und sie nicht leisten kann, würde sich auf öffentliche Ansätze berufen und damit herabsetzen. Dabei lässt sie außer Acht, dass es ja auch als schick gilt in wohlhabenden Haushalten Essen zu gehen und sich bekochen zu lassen.

Entscheidend bleibt jedoch, dass die Trennung des privaten und öffentlichen Lebens hier ihren Anfang nahm. Die Frau wurde immer weiter in die Rolle der mütterlichen Hausfrau im unsichtbaren Privathaushalt gedrängt. Der Mann als Ernährer bewegt sich in der Öffentlichkeit und verdient das Geld. Durch die Industrialisierung werden immer weitere Produkte und Methoden entwickelt, die Hausfrau mit Verpflichtungen an den Herd und das Private zu binden.

Grund für diese Trennung ist nach Zaretsky verursacht durch den Kapitalismus. Dabei wird der bestehende Sexismus verstärkt, indem der Frau die Hausarbeit und Reproduktionsarbeit für den lohnarbeitenden Mann auferlegt wird. Dabei wird die Hausarbeit der Frau und die Lohnarbeit des Mannes Seite an Seite als Proletariat für das Kapital geleistet. Wenn diese Trennung wieder zusammengeführt wird, wäre dies das Ende des Kapitalismus und sogleich das Ende der Unterdrückung von Mann und Frau.⁷

Mariarosa Della Costa knüpft hier an, denn für sie ist die Hausarbeit eine produktive Arbeit für das Kapital, indem durch die Reproduktion von Arbeitskraft Mehrwert geschaffen wird. So sei für die gesellschaftliche Wertschöpfung die Hausarbeit in gleichem Maße relevant und wertschöpfend, wie alle andere bezahlte Lohnarbeit. Sie fordert die Frauen auf, einen Lohn für Hausarbeit zu verlangen, anstatt zuzulassen, dass sie in die traditionelle Lohnarbeit gedrängt werden, wo sie – in einer Doppelarbeit – neben der Lohnarbeit fürs Kapital unbezahlte

⁶ Vgl. Reichardt-Stromberg, Mathilde: *Frauenrecht und Frauenpflicht : eine Antwort auf Fanny Lewald's Briefe "Für uns und wider die Frauen"*. Bonn 1870, S.6ff.. Abrufbar unter <https://play.google.com/books/reader?id=IZbYUmZLoAsC&hl=de&printsec=frontcover&pg=GBS.PP1>.

⁷ Vgl. Hartmann, Heidi: *The unhappy marriage of Marxism and feminism: towards a more progressive union*. In: *Capital & Class*. Vol3, Issue 2, 1870, S.6ff.. Abrufbar unter doi:<https://doi.org/10.1177/030981687900800102>.

Hausarbeit leisten müssten. Dabei will sie keine effizientere Hausarbeit, sondern Möglichkeiten, wie Hausarbeit vergesellschaftet werden kann und mehr Zeit für den Kampf gegen das Kapital bleibt.⁸ Die plakative Lohnforderung ist so ein Mittel für die Frau zusammen zu kommen und Zeit für die Formulierung und Organisation eines neuen Gemeinschaftslebens zu erhalten. Für das Kapital ist die weitere Auflösung und zunehmende Verkleinerung von Familienstrukturen essenziell um neue Technologien und automatisierte Produkte zu verkaufen. Steigende Unvollkommenheiten im System werden somit stets zu neuen Produkten. Da die Frau noch als ausgebeuteter Dreh- und Angelpunkt der Hausarbeit galt, lag ihr Ansatz nun darin, die Frauen aus der Rolle der alleinigen Haushaltsverantwortlichen zu befreien um ihnen Zeit für Lohnarbeit und den Klassenkampf zu verschaffen. Gelingen solle dies durch die Selbstorganisation von kollektivierter Hausarbeit. Dabei kommt sie auch auf Kantinen, Kitas und Altenheime zu sprechen und unterstreicht nochmal die Relevanz der Selbstorganisation.⁹ Parallele Debatten werden auch im aktuellen Diskurs geführt, sei es in der Thematisierung von Carearbeit, beim Gender pay gap oder das Problem oberflächlich kaschierender Mütterrenten.

Doch was können wir heute von diesen Ideen und Gedanken für die Hausarbeit ins 21. Jahrhundert mitnehmen? Wie können wir im Sinne eines – noch zu erreichenden – Postfeminismus für Hausarbeitslöhne streiten, um gemeinsam gegen das Kapital kämpfen? Können wir sofort mit sozialpolitischen Konzepten den Kampf beginnen und Hausarbeit erneut kollektivieren?

Heute erledigen Roboter in bürgerlichen Haushalten Teile der Hausarbeit, bestellen auf Kommando oder – im Internet der Dinge – als smarterer Kühlschrank autonom die fehlenden Lebensmittel nach. Der steigende Individualismus verzweigt sich weiter, die Produktpalette erweitert sich auch um diese arbeitserleichternde Technologie, zeitgleich ist sie jederzeit bestell- sowie lieferbar. Das Kapital ist global so zugespitzt wie nie zuvor, erarbeitet durch Menschen in Doppelarbeit. So wächst die Kluft von Arm und Reich rasant und mündet in individuellem Überlebenskampf. Die Geborgenheit am Esstisch der Kleinfamilie erscheint wie die letzte Freiheit, darüber zu entscheiden, was als Verbraucher konsumiert wird. Die letzte Zuflucht liegt vermeintlich im Privaten.

Aber warum nicht mal etwas wagen: Ein wenig Entlastung zulassen, für den Geldbeutel und die Hausarbeit. Warum nicht einmal gemeinsam ausgehen zum Essen, gemeinsam den

⁸ Vgl. Costa, Marierosa Della: *Die Macht der Frauen und der Umsturz der Gesellschaft*. Berlin, 1973, S.15f. Abrufbar unter <http://www.fau-mannheim.de/wordpress/wp-content/uploads/2015/01/dallacostadiefrauenundderumsturzdergesellschaft.pdf>.

⁹ Vgl. Ebd. S.18.

Abwasch machen, etwas Freizeit wagen. Lasst uns doch mal probieren, von den spekulationslosen Speisen Morgensterns und Lewalds, in Form von Küfa oder Kantine!

So gibt es jährlich jeweils gegen Ende Juni es ein Modellprojekt, das zeigt, wie es umsetzbar ist mit Volkküchen tausende von Menschen zu versorgen. Da es sich um ein Festival handelt, werden die Großküchen überwiegend mobil in Zelten installiert. Mit etwa acht Küchen und einem Lieferservice werden bis zu 10.000 Menschen vollwertig drei Mal am Tag versorgt. Eine einzelne Küche versorgt zum Beispiel am Tag 1000 Personen, angefangen bei einem Frühstücksbuffet welches ab sieben Uhr bis zum Mittagstisch geräumt wird und das abends mit einem drei Gänge Menü abgeschlossen wird. Je nach Andrang gibt es eine Selbstbedienung oder Essensausgabe, genutztes Geschirr wird selbstständig in einer Spülstraße vorgespült und durch eine Gruppe desinfiziert. In der Küche arbeiten an einem Tag in drei Schichten à sechs Stunden mindestens zwei Personen, die für die Erstellung und Umsetzung des Rezepts verantwortlich sind und 14 Personen unterstützend, hinzu kommen am Tag vier Personen in der Organisation sowie eine Nachschicht mit vier Personen. In 24 Stunden kochen somit 56 Personen etwa 3500 Malzeiten. So bekocht eine Person in der Küche bis zu 60 weitere. In einem Privathaushalt ist das in sechs Stunden unmöglich. Dieses Herzstück der kollektiven Organisation – das Essen – ist jedoch nicht der einzige auf dem Festival. Auch alle übrigen Bereiche des klassischen Haushalts sind so organisiert.

Doch geht es auch hierbei nicht bloß um den ökonomischen als vielmehr den sozialpolitischen, ökologischen und gemeinschaftlichen Sinn und Zweck. Die Identifikation mit diesen gemeinsamen Zielen und Werten ist eine Voraussetzung für die Teilnahme. Dann ist es eine Freude durch selbstorganisierten Arbeitsaufwand in gemeinsamer und geselliger Atmosphäre Wertarbeit zu stemmen. Das Ergebnis ist ein hohes Maß an Freizeit, der Freiheit, Zeit zu haben für die Dinge, die wir wollen. So sollten wir uns ein Beispiel nehmen an Morgenstern, Lewald und Della Costa. Sie traten allesamt für ein Leben in der Öffentlichkeit ein. Primär stehen sie für die Teilhabe von Frauen am öffentlichen Leben, einerseits als einer Sichtbarmachung, der Emanzipation und um am gemeinsamen Kampf gegen die Unterdrückung anzutreten. Hieran sollten wir heute anknüpfen um die Ansätze aufzugreifen und weiter zu entwickeln. Denn das Private bleibt politisch. Und so kann dies nicht heißen, dass wir im Privathaushalt weiter unsere eigenen Suppen kochen. Wenn wir schon dabei sind die Betriebe zugunsten des Homeoffice auflösen, lasst uns doch zu Mittag und Abend die Kantinen zum gemeinsamen Schlemmen reklamieren.