

Bilder: Köppler Schubert Türk Architekten



Ein Neubauprojekt von Köppler in Potsdam (links) und der Umbau eines Potsdamer Hauses aus den 1930-er Jahren (unten). Unter dem Titel „Raum-Zeit-Odyssee“ findet bis 5. April eine Ausstellung im Mies van der Rohe-Haus Lemke in Hohenschönhausen statt. Kurator ist unter anderem Jörn Köppler. Der Eintritt ist frei.



IM GESPRÄCH MIT JÖRN KÖPPLER

Für Jörn Köppler ist Architektur Poesie. Dabei müsse die Bausprache nicht ständig neu erfunden werden, findet der Berliner Architekt. Sie offenbare sich jedem, der mit offenen Augen durch Berlins Straßen geht. Und um Kosten zu reduzieren, müsse man Normen abbauen

Herr Köppler, was ist die Maxime Ihrer Arbeit?

Ludwig Wittgenstein, der Philosoph, der auch als Architekt in Wien tätig war, schrieb in seinen Notizen: „Architektur verewigt und verherrlicht etwas. Darum kann es Architektur nicht geben, wo nichts zu verherrlichen ist.“ Inbild eines solchen poetischen Baugedankens ist für mich der antike Tempel von Dodona, einer Orakelstätte des alten Griechenlands. Dort wurde die „heilige Eiche“ Dodonas, aus der die Seher das Schicksal herauslasen, durch Architektur so in Szene gesetzt, dass man um sie eine rahmende Mauer mit einer Tür baute.

Erzählen Sie mir, wie sich Mies van der Rohe auf die heutige Zeit übertragen lässt. Das ist ja auch jemand, der Sie inspiriert.

Van der Rohes Leitsatz stammt von Augustinus: „Das Schöne ist der Glanz des Wahren“. Das zeigt, dass er die Moderne weiterdachte und das Projekt der Aufklärung nicht als stumpfe Herrschaft von Technik und Ökonomie verstand. Und was ist aktueller als das? Schonung der Natur, Wertschätzung statt Raubbau. Gerechtigkeit, Feinheit, Mitgefühl statt sprachlos machender Billigung von globalen finanzwirtschaftlichen Raubzügen.



Bild: Köppler

Jörn Köppler ist ein Berliner Architekt. Er hat an der Technischen Universität Graz mit Auszeichnung promoviert und ist in der Architekturlehre tätig.

Bauen auf kleinem Raum wird beliebter, vor allem in den Städten. Welche Bauformen sind dafür geeignet?

Wir suchen, nach Henry David Thoreau, mit unserem Bauen nach Raumfigurationen, die nie alt werden. Was aber wird nie alt? Geht man in Berlin in den Gründerzeitvierteln spazieren, sieht man Hofhäuser mit geheimnisvollen oder offenen Innenhöfen und geschmückten Fassaden an den baumgesäumten Straßen, den großzügigen Plätzen

oder Promenaden. Es ist also alles da. Wir müssen nur daraus lernen, wie das Gebaute die Welt nicht hässlicher macht.

Und doch ist da die Kostenfrage. Wie kann trotz ständig steigender Baukosten relativ günstig gebaut werden?

Das ist eine Frage der Bodenpolitik, die Verbesserungsmöglichkeiten bereithält. Wenn ein Grundstück mehr kostet als das Haus, das man darauf baut, zeigt das die Problematik, wenn die öffentliche Hand keine Steuerungsmöglichkeiten mehr hat, die Preise durch eigenen Besitz oder Regularien zu steuern. Und im Bauen? Normenabbau. Die Überregulierung des Bauens kostet viel, was unsozial ist, da gute und ökologisch anspruchsvolle Bauqualität den vermögenden Leuten vorbehalten ist, für die anderen aber nur die dünnwandige Kalksandstein-Styropor-Kiste übrigbleibt.

Wohin entwickelt sich Berlin?

Trotz aller Probleme in eine gute Richtung – immer. Die Bewohner haben eine positive Vitalität, die durch jede neue Generation, die mit Hoffnungen und Träumen nach Berlin kommt, erneuert wird.



Schweres Gargut lässt sich viel leichter in den Backofen schieben, wenn er höher angebracht ist.

Bilder: AMK



Modernes Kochfeld mit integriertem Dunstabzug und ein hoch eingebauter Backofen.

DIE GLUT GEBÄNDIGT

Früher stob, brannte und qualmte es beim Kochen. Doch im Lauf der Jahrtausende lernten die Menschen, sich die Arbeit bequem zu machen.

Früh erkannten unsere Ahnen, dass eine wie auch immer geartete Zubereitung von Lebensmitteln ein gesundes Essen erst ermöglicht. Seit vor vielen tausend Jahren das Kochen erfunden wurde, gab es bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts keine Alternative zum Kochen über offenem Feuer. Das offene Feuer aber erzeugte immer Qualm und Ruß und machte den Aufenthalt in der Küche beschwerlich.

Vom Feuer zum Herd. Daher befand sich der Ort des Zubereitens der Speisen früher immer weit weg vom eigentlichen Wohnraum der Menschen. Die Küche galt aufgrund des offenen Feuers mit seiner Glut als gefährlich und außerdem als zu geruchsintensiv. Erst im fortschreitenden Mittelalter wurde die Küche als separater Raum überhaupt in Häuser und später auch in Wohnungen integriert. Manche alte Burgen hatten schon damals Kaminrohre zum Rauchabzug in ihren dicken Steinwänden. Doch es sollte noch lange dauern, bis 1735 der erste geschlossene Herd erfunden wurde. Dieser Ur-Herd machte das Leben in der Küche und damit das Kochen sicherer und einfacher, denn das offene Feuer wurde unter eine Herdplatte versenkt. Er wurde aber immer noch mit Holz oder Kohle ge-

heizt, weshalb der Arbeitsaufwand sehr hoch blieb. Trotz dieser Erfindung blieb die offene Feuerstelle bis ins 20. Jahrhundert hinein Bestandteil vor allem des ländlichen Haushalts.

Die offene Feuerstelle blieb bis ins 20. Jahrhundert hinein Teil des ländlichen Haushalts.

Bequem, aber noch nicht sicher. Wieder erst einhundert Jahre später wurde in England der revolutionäre Gasherd erfunden, der auch ein europäischer Exportschlager wurde. Man konnte von nun an auf das mühsame Anheizen mit Brennstoffen verzichten, drückte nur ein paar Schalter, richtete Rohre und Schläuche und hatte schnell köstlichen Kochduft in der Nase. Die damaligen Geräte wären nach heutigen Kriterien allerdings alles andere als sicher. Gasexplosionen gehörten zur Tagesordnung, weshalb Magd und Koch keine beliebten Berufe waren.

Langsamer Siegeszug. 1893 wurde auf der Weltausstellung in Chicago der erste Elektro-

herd vorgestellt. Er war eine große, schwere und unhandliche Kochmaschine, die auch aufgrund ihrer Ausdehnung in nur ganz wenigen Haushalten zum Einsatz kam. Erst im Zuge technischer Weiterentwicklungen in der Elektrotechnik wurde dieses Monstrum kleiner und damit geeigneter für normal dimensionierte Küchen. Es dauerte bis in die 1930-er Jahre, bis der Elektroherd seinen wirklichen Durchbruch erlangte. Das hatte mit der Verbreitung des elektrischen Stromnetzes zu tun. Das dauerte flächendeckend in Deutschland bis in die 1950-er Jahre.

Leichter schieben. Bei modernen Herden ist heute die Trennung von Backofen und Kochfeld beliebt. „Kochfelder, Kochmulden oder Induktionsherde werden auf Arbeitshöhe eingebaut und der Backofen wesentlich höher, im Oberschranksbereich“, erläutert Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (AMK). „Durch diese ergonomische Weiterentwicklung ist der Backofen erheblich leichter zugänglich. Das ‚Schieben‘, zum Beispiel einer großen Auflaufform mit Lasagne für die ganze Familie, verliert sein Schwergewicht.“ (gkl)