Thinking about Kitchens. Beyond Margarete Schütte-Lihotzky (Wien, 20-21 Nov 26)

Universität für angewandte Kunst Wien Auditorium, Vordere Zollamtsstraße 7, 1030 Wien, 20.–21.11.2026

Stefanie Kitzberger, Universität für angewandte Kunst Wien

[english version below].

Konferenz anlässlich des 100-jährigen Jubiläums der Frankfurter Küche / A Conference on the Occasion of the 100th Anniversary of the Frankfurt Kitchen.

konzipiert von / organized by Stefanie Kitzberger & Bernadette Reinhold (Kunstsammlung und Archiv, Universität für angewandte Kunst Wien) in Kooperation mit / in cooperation with Judith Augustinovič, Christine Oertel & Christine Zwingl (Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum, Wien)
mit Beiträgen von / with contributions by Renate Allmayer-Beck, Bettina Buchendorfer, Eva Engelbert, Ljubica Jakšić, Maria Shéhérazade Giudici, Ruth Hanisch, Waltraud P. Indrist, Juliet Kinchin, Stefanie Kitzberger, Mary McLeod, Mara Sánchez Llorens, Christine Oertel,
Monika Platzer, Brigitte Podgorschek PRINZpod, Anna Puigjaner, Bernadette Reinhold, Barbara Reisinger, Christina Schraml, Anna Stuhlpfarrer, Roswitha Väth, Marie-Noëlle Yazdanpanah, Jenni Tischer, Christine Zwingl

Die von Margarete Schütte-Lihotzky (1897–2000) im Jahr 1926 entwickelte Frankfurter Küche ist heute fest in den Kanon der Architektur- und Designgeschichte eingeschrieben. Ihr 100-jähriges Jubiläum bietet Anlass, die Küche als architektur- und designhistorisches Modell und als politischen, sozialen und ökonomischen Raum neu zu befragen.
Spätestens im 19. Jahrhundert gerät die Küche im Zuge der Industrialisierung und der tiefgreifenden Veränderungen der Arbeits- und Lebensbedingungen ins Zentrum reformerischer Debatten in vielen Disziplinen. Wohnungsnot, die zunehmende Erwerbstätigkeit von Frauen sowie neue Vorstellungen von Hygiene und „gesundem Wohnen“ führen auch zu neuen Vorstellungen vom Wohnen und der Hausarbeit. Die traditionelle multifunktionale Wohnküche wird in diesem Kontext zum Gegenstand umfassender Modernisierungs- und Rationalisierungsbestrebungen. Diese zielen auf eine effiziente Organisation von Zeit, Raum und Arbeitskraft ab und führen nach dem Ersten Weltkrieg zu einem regelrechten Boom an wissenschaftlichen Untersuchungen, darunter Christine Fredericks The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management (1913) und Erna Meyers Der Neue Haushalt: Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Hausführung (1926). Zahlreiche Ausstellungen neuer Modellküchen von Architekt*innen propagieren eine systematische Reorganisation häuslicher Arbeit. Es entstehen Typen wie die „Arbeitsküche“, die „Wohnmaschinen-Küche“ oder die „Küche als Labor“.

Schütte-Lihotzkys Beschäftigung mit dem Wohnen beginnt mit ihrem Architekturstudium an der

Wiener Kunstgewerbeschule, der heutigen Universität für angewandte Kunst Wien, und setzt sich in ihrer Arbeit im Wohn- und Siedlungsbau des Roten Wien fort. Das Ausmaß des Elends großer Bevölkerungskreise, das sie bei dieser Arbeit wahrnimmt, prägt ihr architektonisches und politisches Denken maßgeblich. Ihre in zahlreichen Varianten ausgearbeiteten Küchenentwürfe – diese reichen bis zu einer Küche in ihrer eigenen Wohnung in der Wiener Franzensgasse (1969/70) – verbinden Fragen nach Funktion, Form und sozialer Interaktion. Die im Rahmen des kommunalen Wohnprogramms Neues Frankfurt entwickelte Frankfurter Küche steht exemplarisch für diesen Anspruch. Es handelt sich um den Entwurf eines kostengünstig produzierten, standardisierten Küchenraums, der der Optimierung von Arbeitsabläufen dient.
Schütte-Lihotzkys Strategie der Emanzipation durch Rationalisierung ist jedoch ambivalent, insofern die Umsetzung von Arbeitserleichterung zugleich existente gesellschaftliche Zuschreibungen und Bedingungen reproduziert. Als Schauplatz der Verschränkung von architektonischer Innovation und geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung wird die Frankfurter Küche so zum Ausgangspunkt für eine kritische Befragung der Typologie der Küche: Auf welche Weise strukturieren Küchen gesellschaftliche Verhältnisse und reproduktive Arbeit innerhalb der kapitalistischen Ökonomie? Welches emanzipatorische Potenzial kann architektonische Gestaltung hier entfalten?

Die Konferenz widmet sich diesen Fragen ausgehend von der Position der Frankfurter Küche in der Architekturgeschichte des 20. Jahrhunderts, indem sie diese als historischen Knotenpunkt transnationaler Diskurse über Beziehungen von Arbeit, Geschlecht, Ökonomie, Technologie und sozialer Reproduktion denkt. Sie setzt Schütte-Lihotzkys Küchenentwürfe in Relation zu zeitgenössischen und späteren Positionen wie Charlotte Perriand oder Lina Bo Bardi und spannt den Bogen von alternativen Modellen der Vergemeinschaftung zu einer kritischen Auseinandersetzung mit der Musealisierung der Frankfurter Küche und anderen ikonischen Entwürfen der internationalen Moderne – bis hin zu den Logiken der Küche als Designobjekt zwischen Statussymbol und Serialisierung.
The Frankfurt Kitchen, developed by Margarete Schütte-Lihotzky (1897–2000) in 1926, is today firmly established in the canon of architectural and design history. Its centennial provides an occasion to reconsider the kitchen both as an architectural and historical design model and as a political, social, and economic space.
By the nineteenth century, amid industrialization and profound changes in working and living conditions, the kitchen had become the focus of reform debates across many disciplines. Housing shortages, the increasing participation of women in the workforce, and new notions of hygiene and “healthy living” led to new concepts of housing and housework. In this context, the traditional multifunctional kitchen-dining room became the object of comprehensive modernization and rationalization efforts aimed at an efficient organization of time, space, and labor power, which, after the First World War, led to a veritable boom in scientific studies, among them Christine Frederick’s The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management (1913) and Erna Meyer’s Der Neue Haushalt: Ein Wegweiser zu wirtschaftlichen Hausführung (1926). Numerous exhibitions of new model kitchens designed by architects promoted a systematic reorganization of domestic labor, leading to the emergence of concepts such as the “work kitchen,” the “house-as-a-machine kitchen,” or the kitchen as a “laboratory.”
Schütte-Lihotzky’s interest in housing began during her architectural studies at the Vienna School of Arts and Crafts, today the University of Applied Arts Vienna, and continued in her work on housing and settlement constructions as part of the Red Vienna movement. The hardship faced by lar-

ge segments of the population that she witnessed in the course of her work profoundly shaped her architectural and political thinking. Her kitchen designs— including a kitchen in her own apartment on Franzensgasse in Vienna—combine questions of function, form, and social interaction. Developed within the framework of the municipal housing program Neues Frankfurt, the Frankfurt Kitchen is a prime example of this ambition. This is a standardized kitchen space, produced at low cost and designed to optimize workflows.
Schütte-Lihotzky's strategy of emancipation through rationalization is, however, ambivalent, insofar as the implementation of labor-saving measures simultaneously reproduces existing social ascriptions and conditions. As a space where architectural innovation and the gendered division of labor intersect, the Frankfurt Kitchen thus becomes a point of departure for a critical examination of the kitchen as a typology: How does the kitchen shape social relations and reproductive labor within capitalist economies? What emancipatory potential might architectural design offer in this context?
The conference addresses these questions by examining the position of the Frankfurt Kitchen in the architectural history of the twentieth century, viewing it as a historical nexus of transnational discourses on the relationship between labor, gender, economy, technology, and social reproduction. It juxtaposes Schütte-Lihotzky's kitchen designs with contemporary and later positions such as those of Charlotte Perriand or Lina Bo Bardi and spans a trajectory from alternative models of collectivization, through a critical engagement with the transformation of the Frankfurt Kitchen and other iconic designs of international modernism into museum objects, to the logics of the kitchen as a design object, caught between status symbol and standardized mass production.

PROGRAMM / PROGRAM

Freitag / Friday
20. November 2026
09.00
Begrüßung / Welcome: Martina Griesser-Stermscheg Vizerektorin, Universität für angewandte Kunst Wien & Cosima Rainer Leitung Kunstsammlung und Archiv, Universität für angewandte Kunst Wien
Einführung / Introductory Remarks: Stefanie Kitzberger & Bernadette Reinhold Kunstsammlung und Archiv, Universität für angewandte Kunst Wien
Bettina Buchendorfer & Ljubica Jakšič, Kunstsammlung und Archiv, Universität für angewandte Kunst Wien
Bearbeitungszyklen zwischen Schrank und Datenbank – Fortlaufende Strategien zu Sichtbarkeit und Erhalt des beruflichen Nachlasses von Margarete Schütte-Lihotzky

– Pause –
10.15
Panel I: Wohn- und Küchenkonzepte von Margarete Schütte Lihotzky (DE)
Moderation: Monika Platzer, Architekturzentrum Wien & Anna Stuhlpfarrer, Kunst- und Architekturhistorikerin, Wien
Christine Zwingl, Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum, Wien
Grete Lihotzkys Fragen zu Lebensgewohnheiten und Hauswirtschaft. Die Entwicklung der Wohnungsgrundrisse und der Küche
Roswitha Väth, ernst-may-gesellschaft, Frankfurt am Main

Varianten der Frankfurter Küche und deren Verwahrung
Christine Oertel, Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum, Wien
Die Rezeption der Frankfurter Küche
Podiumsdiskussion
– Mittagspause –
14.30
Panel II: Conceptions and Critiques: Kitchens in Global Modernism (EN)
moderated by Waltraud Paula Indrist, Akademie der bildenden Künste Wien
Juliet Kinchin, Bard Graduate Center, New York City
Exhibiting the Frankfurt Kitchen
Mara Sanchez Llorens, Universidad Politécnica de Madrid
From the Frankfurt Kitchen to the Domestic Landscape. Charlotte Perriand and Lina Bo Bardi between House, Garden, and Ritual
Panel discussion
– break –
17.00
Keynote (EN)
Mary McLeod, Columbia University, New York City
Politics of the Kitchen: Material Feminism, Domestic Reform, and Modern Architecture
Panel discussion with Stefanie Kitzberger & Bernadette Reinhold
Samstag / Saturday
21. November 2026
09.00
Welcome: Judith Augustinovič, Director, Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum, Wien
Panel III: Kitchens, Social Reproduction and Communality (EN)
moderated by Ruth Hanisch, Ruhr-Universität Bochum & Barbara Reisinger, Universität für angewandte Kunst Wien
Maria Shéhérazade Giudici, Royal College of Art, London
Home-cooked: On how architecture invented the modern mother

Marie-Noëlle Yazdanpanah & Christina Schraml, Association for Research into Emancipatory Housing Models
Vienna’s One-Kitchen-Houses as a Built Housing Utopia: One Kitchen for All, Yet More than Just a Kitchen
Anna Puigjaner, ETH Zürich
The Kitchenette
Panel discussion
– break –
12.00
Panel IV: Nach Margarete Schütte-Lihotzky (DE)
Renate Allmayr-Beck, Mobimenti, Wien & Brigitte Podgorschek PRINZpod, Wien
Der Alltag und die Küche im Diskurs aktueller feministischer Arbeit. Zwiegespräch mit der Küche Margarete Schütte-Lihotzkys
Podiumsdiskussion mit Renate Allmayr-Beck, Eva Engelbert, Brigitte Podgorschek PRINZpod, Jenni Tischer

15.00
Führung im / Tour at the Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum (DE/EN)
Franzensgasse 16, 1050 Wien
--
Begrenzte Teilnehmer:innen-Anzahl / Limited number of participants – Anmeldung / Registration: anmeldung@schuette-lihotzky.at
Die Vorträge und Diskussionen finden in deutscher und englischer Sprache statt. Übersetzungstools werden vor Ort zur Verfügung gestellt. Die Konferenz wird aufgezeichnet. / The papers and discussions will be held in German and English. Translation tools are available on site. The conference will be recorded.

www.kunstsammlungundarchiv.at
www.dieangewandte.at
schuette-lihotzky.at

Quellennachweis:
CONF: Thinking about Kitchens. Beyond Margarete Schütte-Lihotzky (Wien, 20-21 Nov 26). In: ArtHist.net, 17.10.2026. Letzter Zugriff 09.11.2026. <https://arthist.net/archive/54667>.