

*»Frankfurter Küche« ist die Bezeichnung für einen etwa 6,5 Quadratmeter großen Raum mit eingebauten Schränken und installierten Geräten in den 12 000 Wohneinheiten neuartiger Bauten, die das Hochbauamt der Stadt Frankfurt am Main zwischen 1925 und 1930 entwickelte und errichten ließ. Die Frankfurter Küche hat Berühmtheit erlangt, weil sie in hoher Stückzahl ausschließlich unter rationalen Gesichtspunkten entstand, die im Wesentlichen von der damals knapp 30-jährigen Architektin Grete Schütte-Lihotzky formuliert und ausgestaltet wurden; sie gilt als Mutter aller Einbauküchen. Heute befinden sich nur noch in sehr seltenen Fällen Teile der Ausstattung an Ort und Stelle.*

## Die Frankfurter Küche

Ein Raum, eine Ausstattung, ein Prinzip

### *Das Neue Frankfurt*

Meistens wird die Frankfurter Küche als Laborküche charakterisiert. Das beschreibt es ganz gut; denn nicht nur, dass man sich in der Küche bewegt, wie in einem Labor – das ist nur die Folge dessen, dass sie rational konzipiert ist –, sie selbst ist sozusagen unter Laborbedingungen entstanden.

Im Jahr 1925 übernahm der Architekt und Stadtplaner Ernst May mit dem Status eines Stadtrates sämtliche Ämter, die Planen, Bauen und Finanzierung betrafen: Siedlungsamt, Hochbauamt, Tiefbauamt, Garten- und Friedhofswesen, Baupolizei. Die selbstgestellte Aufgabe bestand darin, innerhalb von zehn Jahren 10 000 Wohnungen zu schaffen. Bereits nach fünf Jahren war das Ziel übertroffen. Es war aber nicht einfach nur neuer Wohnraum. Es wurden eigenständige Siedlungen, die die alten Dorfkerne um das Stadtzentrum herum erweiterten; die Frankfurter Stadtgestalt profitiert bis heute von der kranzförmigen Stadtplanung. Regelrechte Gartenstädte sind entstanden; in ein vielgliedriges System von befahrbaren Hauptwegen, fußläufigen Neben- und schmalen Gartenwegen sind Bebauung und Grünflächen eingebettet. Jedes Einfamilienhaus der Zeilenbebauung hat einen Garten. Die ganze Siedlung ist bezogen auf die natürliche Landschaftsformation. Jede Wohnung wurde mit einem abgeschlossenen Bad ausgestattet, in aller Regel mit der separaten Küche und Gas- oder Stromherd – die Kleinst- und Einliegerwohnungen hatten Kochnischen –, mit Strom und Wasser sowieso. Das war das Modernste und Komfortabelste, was es bis dahin im Massenwohnungsbau gab. Das war das Neue Frankfurt.

Das Mantra des gesamten Neuen Bauens in der Weimarer Republik hieß: Licht, Luft und Sonne. Die englischen Gartenstadtrealisierungen wurden auch von deutschen Architekten wie Ernst May studiert. Das helle Gegenbild zu altstädtischem Fachwerk, zu gründerzeitlich verziertem Sandstein waren die

Abb. 1 Abbildung  
der Frankfurter  
Küche in der  
Zeitschrift »Das  
Neue Frankfurt«,  
1/1929.



großzügige, weiß verputzte Wandfläche und die Kubatur des rechten Winkels. Unter dem desaströsen Eindruck des Ersten Weltkrieges verhielt gerade in Deutschland diese Ästhetik eine neue, strahlende, bessere Zukunft.

Eine progressive Lehreinrichtung fokussierte die Hoffnung, dass eine neue Gestaltung, vielmehr Umgestaltung der Umwelt, einen neuen, geläuterten Menschen hervorbringe: Das Staatliche Bauhaus, die Hochschule in Weimar und Dessau, die 1919 angetreten war, unter Oberhoheit der Architektur alle Künste zu vereinen und das Bauen ebenso wie die Gestaltung von Gebrauchsgegenständen des Alltags auf industrielle Großserienfertigung hin auszurichten, beschäftigte sich ebenfalls mit dem Massenwohnungsbau. Den Schlüsselsatz sprach Bauhausgründer Walter Gropius: Kunst und Technik, eine neue Einheit. Das Bauhaus hatte herausragende, in ihrer Modernität geradezu spektakuläre Einzelgebäude, Versuchs- und Mustersiedlungen, Prototypen, Unikate und Kleinserien hervorgebracht – man denke beispielsweise an die bis heute exklusiven Freischwinger von Mies van der Rohe, erschwinglich für ein Goldklümpchen.

Anfang der dreißiger Jahre emigrierten viele Bauhausschüler nach Palästina, viele Lehrer in die USA. Der internationale Einfluss des Bauhauses auf Forschung, Lehre und Praxis der Umweltgestaltung ist bis heute wirksam.



Abb. 2 Frankfurter Küche, Siedlung Praunheim, Einfamilienwohnhaus Typ V P. In diesem Grundrisstyp misst die Frankfurter Küche 4,3 qm, in die man vom Wohnraum (25 qm) über einen Essraum (7 qm) gelangt. Hier hat ein enthusiastisches Paar die gut erhaltenen Schränke der 20er Jahre aufgearbeitet und die Wand zum Essraum geöffnet. Gespült wird mit der Hand. – Vielen Bewohnern der May-Siedlungen ist deren Entstehungsgeschichte bewusst. Einige wohnen dort noch in der ersten Generation.

Abb. 3 Frankfurter Küche, Siedlung Praunheim, Einfamilienwohnhaus Typ II A. Die Familie, in der gern und viel gekocht wird, hat nicht nur die alten Schränke erhalten, sondern auch fehlende Teile der ursprünglichen Ausstattung ergänzt. Ausschlaggebend für den Einzug war das Klapp-Bügelbrett. – Dass Grete Lihotzky nur ungern und so gut wie gar nicht kochte, bot ihr die nötige Distanz, die Umständlichkeit der eingefahrenen Bewegungsabläufe in den alten Küchen zu analysieren.

### *Die Abteilung Typisierung im Frankfurter Hochbauamt*

In Frankfurt am Main wurde das Neue Bauen, wie es hieß, jedenfalls für zehn Prozent der Stadtbevölkerung Wirklichkeit. Die Miete für die neuen Wohnungen sollte einen Arbeiterwochenlohn nicht übersteigen. Gelingen konnte das Vorhaben nur durch eine straffe Finanzierung. Die Lösung: Erwerb billigen Baulandes, Optimierung der Grundrisse – will heißen: so groß wie nötig, so klein wie möglich – und ökonomische Bauweise.

Die Abteilung Typisierung entwarf eine Reihe von Wohnungsgrundrissen, je nach Orientierung der Himmelsrichtung, Geschosshöhe und Familiengröße variierend; Normblätter für alle baulichen Details wurden an die ausführenden Firmen gegeben. Aber bevor ein Bleistiftstrich gezogen wurde, diskutierten die Architekten – und die Architektin Grete Lihotzky – um Ernst May, wie man überhaupt wohnen sollte, wieviel Raum man zum Wohnen, mindestens, brauchte. Eines war klar: Ein abgeschlossenes großes Wohnzimmer war unabdingbar. Es sollte und durfte sich die Familie nicht wie in den gründerzeitlichen Arbeiterwohnungen oder den Wohnküchen aus dem ländlichen Milieu in einem Allzweckraum – Kochen, Essen, Wohnen, Waschen, Schlafen – drängen. Nein, die Vorzüge des Nur-Wohnens in einem Hauptraum sollte nun kein großbürgerliches Privileg mehr sein. Wohnst du schon oder kochst du noch, könnte man im Hochbauamt des Neuen Frankfurt gefragt haben.

### *Die Gestalt der Frankfurter Küche*

Die junge Wiener Architektin hatte sich in ihrer Heimatstadt, inspiriert durch die Lektüre »Die rationelle Haushaltsführung« von Irene Witte – eine um 1922 erschienene Übersetzung aus dem Amerikanischen – mit der Rationalisierung der Hauswirtschaft und der Konzeption von vorgebauten, raumangepassten Möbeln hervorgetan. Dieses Potenzial sicherte sich May, indem er Grete Lihotzky in seinen Stab von etwa 40 Architekten nach Frankfurt am Main bat. Begeistert kam sie – und May gestand ihr das Dreifache ihres Wiener Gehalts zu. Lihotzky (seit ihrer Heirat 1927 mit Wilhelm Schütte, einem Kollegen der Hochbauamtsarchitekten: Schütte-Lihotzky) erinnert sich in ihrer Biografie, dass es in der Abteilung Typisierung eine unglaubliche Rechenerei gewesen war, die Grundrisse so auszutüfteln, dass der wichtigste Raum, der Wohnraum, so groß wie möglich und die Neben- und Funktionsräume so klein wie erträglich werden konnten; und das betraf eben auch die Küche.

Das durchschnittliche zweigeschossige, voll unterkellerte Einfamilienhaus im Zeilenbau, beispielsweise im zweiten Bauabschnitt der Experimentiersiedlung Praunheim, ist folgendermaßen dimensioniert: Auf einer Grundfläche von 5 mal 8 Metern bietet eine Wohnung 76 qm Wohnfläche. Das Wohnzimmer selbst misst beachtliche 25 qm. Schlafzimmer, Kinderzimmer, Bad und Küche wurden hingegen sehr klein zugeschnitten. Die Gartengröße mit Terrasse variiert vielleicht zwischen 110 und 130 qm.

Die etwa 2 mal 3 Meter Grundfläche für die Küche – sehr wenig also – ist aber kein willkürlicher Restraum. Die durchkalkulierte Reduktion gelang nur, indem die Architekten mit der Planung nicht bei den Mauern aufhörten, son-

dern die Architektin Lihotzky nahezu wissenschaftlich vorgehend alles, was in der Küche zu geschehen hat, mitplante. Das hieß: Analyse aller Bewegungsabläufe und Handgriffe der Küchenarbeit, Verkürzung der Arbeitswege durch neue Anordnung von Arbeitsflächen, Schränken und Geräten, Vermeiden nicht nutzbarer Winkel und Ecken, Hygiene, Schnörkellosigkeit der Gestaltung – das alles, um der Frau den Aufwand an Hausarbeit zu reduzieren, so das Hauptargument von damals und heute. Neuartig war die Weise, Bauten des Wohnens unter den Kriterien industrieller Ökonomie zu planen, neuartig war aber auch die Ästhetik der Ausstattungsgestaltung.

Das Resultat der Küchengestalt: Raumhohes Schranksystem mit Geschirrschrank, Speiseschrank mit Außenbelüftung, Vorratsschrank mit Aluminium-Schütten, Schubladenschrank, Hängeschrank mit verglasten Schiebetüren, Ausziehbrettchen. Arbeitsplatte mit integriertem Abfallkasten, Spültisch und Ablaufbrett, Tellerabtropfregal, Drehhocker. Gas- oder Stromherd, teilweise mit Dunstabzug, Kochkiste, die Wand der Kochseite gekachelte bis in Schulterhöhe. Ausklappbares Bügelbrett. Verschiebbare Deckenleuchte.

Das Resultat im Gebrauch: 82 Meter Schrittersparnis pro Arbeitszyklus in der Küche – nach der Lihotzky-Studie zwischen althergebrachter und Frankfurter Küche (90 zu 8 Meter). Alles in Griffweite, im Handumdrehen, zu erreichen. Kein Hängenbleiben von Staub und Putzlappen auf Schrankoberseiten und in Kanten plastischer Ornamente. Kein Schmutz unter den Schränken, die auf zurückgesetzten Betonsockeln stehen. Leichtes Reinigen des Fußbodens, der mit gekehrten Kacheln an Sockel und Wände anschließt. Immer optimale Ausleuchtung mit der verschiebbaren Deckenleuchte.

### *Die Musterküche im Rathaus*

Von Anfang an wurde das Bauprogramm in Frankfurt am Main öffentlichkeitswirksam von einer Zeitschrift begleitet, die zwischen 1926 und 1933 erschien. Der Untertitel von »Das Neue Frankfurt« klärt auf: zunächst »Monatsschrift für die Fragen der Großstadt-Gestaltung«, später »Monatsschrift für die Probleme moderner Gestaltung«, um 1930 »Internationale Monatsschrift für die Probleme kultureller Neugestaltung« – eine deutliche Akzentverschiebung. In den Heften ab 1926 geht es vor allem darum, in einer Art Bestandsaufnahme über die aktuelle Wohnungs- und stadträumliche Situation zu informieren und die Lösungen der Architekten des Hochbauamts mit guten und rhetorisch überzeugenden Argumenten zu präsentieren. Nicht nur in Artikeln, auch im Rundfunk, durch Vorträge und in Ausstellungen wurden die Pläne veröffentlicht. Grete Lihotzky war neben der Entwicklung von Hausgrundrissen und Küchenausstattung wesentlich mit Vorbereitung und Durchführung dieser Aufklärungsmaßnahmen befasst, ging es doch darum, die Öffentlichkeit von den neuen Formen und dem neuen Wohnverhalten zu überzeugen. Im Herbst 1926 wurde gar eine Musterküche im Frankfurter Rathaus aufgebaut – mit enormer Resonanz der Bürger. Ein zeitgenössischer Schulungsfilm zu Entstehung und Gebrauch der Frankfurter Küche aus der Zeit ist heute im Historischen Museum Frankfurt zu bestaunen, eine Frankfurter Küche ebenso.



Abb. 4 Frankfurter Küche, Siedlung Praunheim, Einfamilienwohnhaus Typ VI P. In diesen knappen 6 qm befinden sich keine Einrichtungsteile und Oberflächen der Bauzeit mehr. Dennoch erstrahlt die Küche dieses Ein-Personen-Haushalts in funktionaler Klarheit der ersten Stunde. – Der Architektin Grete Schütte-Lihotzky war es völlig klar, dass die Kucheneinbauten nach 30 bis 35 Jahren abgenutzt sein würden. Sie hatte die Hoffnung, dass Arbeitswelt, Wohnalltag und Hauswirtschaft ohnehin komfortabler werden würden.

Abb. 5 Frankfurter Küche, Siedlung Praunheim, Einfamilienwohnhaus Typ VI P. Original sind nur noch die Kacheln. Die Typisierung von damals und die Normierung von heute widersprechen sich. Dennoch: Kühlschrank, Spülmaschine, Herd, kleines Spülbecken – alles drin. Und dafür: drei verschiedene Arbeitshöhen, geschuldet der Umnutzung von heutigen Hängeschränken als schmale Unterschränke. – Das Prinzip Frankfurter Küche lebt.



Lihotzky schreibt in der Ausgabe 5/1926–27: »Jede denkende Frau muss die Rückständigkeit bisheriger Haushaltsführung empfinden und darin schwerste Hemmung eigener Entwicklung und somit auch der Entwicklung ihrer Familie erkennen. Die Frau, an die das heutige hastige Großstadtleben weit höhere Ansprüche stellt, als das beschauliche Leben vor 80 Jahren, ist dazu verdammt, ihren Haushalt, einige wenige Erleichterungen ausgenommen, noch immer so zu führen wie zu Großmutterzeiten.

Das Problem, die Arbeit der Hausfrau rationeller zu gestalten, ist für fast alle Schichten der Bevölkerung von gleicher Wichtigkeit. Sowohl die Frauen des Mittelstandes, die vielfach ohne irgendwelche Hilfe im Haus wirtschaften, als auch die Frauen des Arbeiterstandes, die häufig noch anderer Berufsarbeit nachgehen müssen, sind so überlastet, dass ihre Überarbeitung auf Dauer nicht ohne Folgen für die gesamte Volksgesundheit bleiben kann.«

Der spätere Untertitel der Zeitschrift deutet an, dass sich die Aufgaben, die in Frankfurt ja nicht nur die Architektur, sondern die gesamte ökonomische und soziale Verfassung der Stadt betrafen, nicht bloß auf das eigene Land beschränken, sondern in allen sich entwickelnden Zivil- und Industriestaaten stellten. In der Tat, denn im Oktober 1929 fand, nach seiner Gründung im Jahr zuvor, der erste thematische Kongress des CIAM, des Congrès International d'Architecture Moderne, in Frankfurt am Main statt. 130 Delegierte aus 18 Staaten debattierten über »Die Wohnung für das Existenzminimum«. Unter den Referenten waren Walter Gropius, Gründer der Kunstschule Staatliches Bauhaus, und Pierre Jeanneret, Vetter und Büropartner von Le Corbusier.

Zwei spektakuläre Dinge hatte Frankfurt den Architektenkollegen zu bieten: die Frankfurter Küche und das Frankfurter Montageverfahren. Wahrscheinlich zum ersten Mal überhaupt wurden in der Siedlung Praunheim etwa 200 Häuser mit nur zwei Grundtypen von Betonplatten und Betondeckenbalken gebaut, die nicht auf der Baustelle, sondern in der Fabrikhalle vorfabriziert wurden. Die sogenannten Zehn Versuchshäuser, die dieser Serie vorausgingen – und heute völlig unspektakulär erscheinen – stehen zu Recht unter Denkmalschutz.

### *Funktionalismus und Hygiene*

Das alles klingt so, als wäre es mit dem heute gebräuchlichen Begriff des Funktionalismus trefflich zusammengefasst. Der Funktionalismus gilt in Architektur, Design und Kunstgeschichte als Gestaltungsprinzip, nach dem die Dinge so geformt werden, wie es ihre Herstellung, ihre Funktion und ihr Gebrauch gebieten und daraus ihre ästhetische Qualität entspringt. Dabei beruft man sich auf die Formel *form follows function*. Sie hat den Charakter, ja die Kraft einer Regel, eines Gesetzes, dem es zu gehorchen gilt, wenn es der Gestalter auf ehrliche, materialgerechte, transparente und selbsterklärende und überhaupt sinnvolle Form abgesehen hat. Und sie wird immer wieder herangezogen als Deutung für Gestaltungsergebnisse, die vernünftig, technisch, klar, sauber und vielleicht auch sparsam wirken.

Nun, der Spruch *form follows function* taugt weder als Programm noch als Erklärung: Im Jahr 1896 schrieb der Architekt Louis Henry Sullivan in einem



Abb. 6 Frankfurter Küche, Siedlung Römerstadt. Einzigartig: Die originale und nach Befund denkmalpflegerisch restaurierte Küche in situ – seit 2008 zu besichtigen im Ernst-May-Haus, Im Burgfeld 136, Frankfurt am Main. Es wird als Museumshaus von der Ernst-May-Gesellschaft gepflegt. Foto: Barbara Staubach

Artikel über die künstlerischen Aspekte von Hochhausbauten an einer sehr poetischen Stelle über den Flug des dahingleitenden Adlers, die sich öffnende Apfelblüte, das sich abmühende Arbeitspferd, den eleganten Schwan, die verästelte Eiche, den sich windenden Strom, die ziehenden Wolken, *over all the coursing sun, form ever follows function, and this is the law.*

Es ist eine universelle Feststellung, eher vom Geschmache eines Naturgesetzes, das einfach *immer* gilt. Sullivan appelliert an die Architektenschaft, auch den Hochhausbau als künstlerische Bauaufgabe wahrzunehmen, und an das Publikum, das gebaute Hochhaus als zeitgemäßen Zeugen zu begreifen, so wie den griechischen Tempel, die gotische Kathedrale und die mittelalterliche Festung.

In diesem Zusammenhang, der den rein ästhetischen Diskurs übersteigt, steht ohne Zweifel die Zeitschrift »Das Neue Frankfurt«. Ästhetische Debatten



werden dort weitgehend vermieden, Apelle an die Vernunft überwiegen. Denn das funktionale Argument duldet keinen Widerspruch. Aber das funktionalistische Argument der Interpretation erschleicht sich diese Autorität und entledigt sich der Mühe, sowohl die Differenz von Ökonomie und Ästhetik als auch die Bedeutung der gestalteten Form – sei es Ornament, sei es Betonkubus – im Einzelfall immer wieder zu klären. Ein Baptisterium ist genauso funktional wie ein Umspannwerk.

Eine Kuriosität kursiert über die Farbigkeit der Frankfurter Küche. Die Schrankflächen seien grundsätzlich blau gestrichen, weil Fliegen – so Schüttele-Lihotzky – Blau nicht mögen. Fliegen können zwar blaue Farbe sehen, und Blau ist für sie auch keine Lockfarbe; eine Abwehrfarbe hingegen ist es keineswegs, bei blauem Himmel geraten Fliegen nicht in Panik. Eine blaue Küche wird sie überhaupt nicht daran hindern, sich auf ein Marmeladenbrot zu setzen. Es ist einfach ein wunderbares hygienisches Argument dafür, einen zusätzlichen gestalterischen Spielraum herzustellen und auszunutzen. Denn so wenig wie die Küche im Neuen Frankfurt immer zwei Türen hatte und genau 6,5 qm groß war, so sehr variierte ihre Farbigkeit – Dunkelblaugrün, Blau, Rotorange, Hellgrün – fast in einem Dutzend Abstufungen.

Entscheidend scheint hier die Betonung des Sauberen und Gesunden. Schon um 1900 haben Hygiene und Körperkult Konjunktur; Reformbewegung und Heimatstil sorgten sich um geistige und soziale Gesundheit. Daher auch das Bemühen in Frankfurt, die Wohnungsgrundrisse so einzurichten, dass der Wohnraum nicht zweckentfremdet werden kann. Bei Grete Lihotzky hatte die Hygiene einen überdeutlichen Hintergrund, vor dem Physiologie und Psychologie zu funktionalistischer Rhetorik verschmilzt: Beide Eltern starben an Tuberkulose; sie selbst erkrankte schwer und konnte sich 1925 wieder erholen.

### *Klein Marokko*

Kritik blieb nicht aus – verständliche wie polemische. Die politische Konservative begründete ihre Ablehnung auch ästhetisch. Verpönt war das Neue Bauen im Wesentlichen seiner Gestalt wegen – Zeilenbauweise, flache Dächer, Farbigkeit in strahlendem Weiß, in Ziegelrot, Hellblau, gebrochenem Gelb, Fensterrahmen und Geländer in kräftigem Rot, Weiß, Schwarz oder Grau – und verspottet als »Klein Marokko«. Ob man dabei an die duftigen Aquarelle des Bauhauslehrers Paul Klee dachte, die er 1914 von der Tunisreise mitgebracht hatte? Die Dachdeckerinnung organisierte einen Protestmarsch gegen die neuen Flachdächer, die Handwerker bangten um Lohn und Brot. Lihotzky selbst wurde in der Presse lächerlich gemacht, ihrer Frisur wegen, dem Bubikopf. Und: Das erfolgreiche, vielversprechende Frankfurter Montageverfahren wurde eingestellt, und die Häuser wurden wieder von Maurerhand Stein auf Stein gemauert, um dem Argument der hohen Arbeitslosigkeit die Spitze zu nehmen. Demnach hätte bis 1930 noch schneller und billiger gebaut werden können.

Die wesentlichen Nachkriegskritiken lauten: Starrheit von Einrichtung und Aufteilung schränken die Bewegungsfreiheit ein. Die Frankfurter Küche hat die

Frau endgültig zur Hausmagd degradiert. Kein heutiges Küchenmöbel, kein Herd und Kühlschrank passen so richtig in die sechseinhalb Quadratmeter rein, eine Spülmaschine schon gar nicht.

### *Lebensstil*

Oberbürgermeister Ludwig Landmann war es, der zwischen 1924 und 1933 die Stadt Frankfurt am Main in einem rasanten Modernisierungsschub zum Zentrum des Rhein-Main-Gebietes ausbaute: Industrieansiedlungen, Bau der Großmarkthalle, Erweiterung des Flughafens, Planung der Autolinie Hamburg-Frankfurt-Basel, Umstrukturierung der Messe von einer Ausstellungsmesse zur internationalen Handelsmesse und nicht zuletzt der mit experimenteller Freiheit und ökonomischem Kalkül angelegte Siedlungsbau.

Die Vision moderner Urbanität verkörpert sich gleichsam in einer architektonischen Allegorie – in Gestalt der Frankfurter Küche. Sie ist nicht einfach ein kleiner Raum zum Kochen. Sie ist ein Resultat aus dem ernsthaften, sozialen Anliegen heraus, Raum zu schaffen für einen neuen Lebensstil, der die Geschäftigkeit des Stadtlebens mit privatem Rückzug und Erholung im Grünen vereinbart. Selbstbestimmung von Frau und Mann in Berufs- und Privatleben – das wollte die Architektengruppe in Frankfurt befördern. Im Sinn hatten sie den mündigen Bürger ohne Dienstpersonal.

- [www.ernst-may-gesellschaft.de](http://www.ernst-may-gesellschaft.de)
- Margarete Schütte-Lihotzky, *Warum ich Architektin wurde*, Salzburg 2004.
- *Neues Bauen, neues Gestalten. Das Neue Frankfurt / die neue Stadt. Eine Zeitschrift zwischen 1926 und 1933*, ausgewählt und eingeleitet von Heinz Hirdina, Dresden 1991.
- *Die »Frankfurter Küche«* in: Gerd Kuhn, *Wohnkultur und kommunale Wohnungspolitik in Frankfurt am Main 1880–1930. Auf dem Wege zu einer pluralen Gesellschaft der Individuen*, Bonn 1998.
- DW Dreyse, *May-Siedlungen. Architekturführer durch acht Siedlungen des Neuen Frankfurt 1926–1930*, Köln 2001.
- *75 Jahre May-Siedlung Praunheim 1926–2002. Eine Siedlung und ihr Verein*, herausgegeben vom Siedlerverein Praunheim e.V., Frankfurt am Main 2002.