

The Dispersed Home

Spatial Reallocations between the Private and the Public Domain

Julia von Mende

38

Het versnipperde wonen

Ruimtelijke herverdeling tussen het private en het publieke domein

'Is the Kitchen Dead?' This was the headline of Swiss bank UBS's global study that states, according to one of its scenarios, that by 2030, most of the meals currently cooked in private households will be ordered online and delivered.¹ The resulting implications for real estate investment would be a trend towards reduced surface areas of kitchens in private households, a move towards shared facilities instead, and a growing demand for edge-of-town-facilities like the emerging 'dark kitchens'.²

Since the study refers to data of companies UBS does or seeks to do business with, the report's objectivity may be debatable. The scenario, however, shows how changes in everyday consumer behaviour and modes of provisioning shape the material structures of the urban metabolism, here with the relocation of food preparation from the household to the outskirts of the city. The media coverage the study received, reflects the continuing cultural significance of the kitchen for the idea of the domestic. But growing out-of-home food consumption figures give reason to assume that these ideas of the home no longer meet the realities of everyday life. In 2010, for the first time in the United

The Dispersed Home/
Het versnipperde wonen
Julia von Mende

'Is de keuken dood?' kopte de Zwitserse bank UBS in een wereldwijde studie waarin volgens één scenario de meeste maaltijden die vandaag de dag in de keukens van particulieren worden bereid, rond 2030 online zullen worden besteld en thuis bezorgd.¹ Dit zou gevolgen kunnen hebben voor de vastgoedmarkt, zoals een tendens naar kleinere keukens in particuliere huishoudens, een verschuiving naar vervangende, gedeelde faciliteiten en een groeiende vraag naar stadsrandfaciliteiten zoals het stijgende aantal *dark kitchens*.²

Omdat de studie verwijst naar gegevens van bedrijven waarmee UBS zaken doet (of wil doen), kunnen vraagtekens worden geplaatst bij de objectiviteit van het rapport. Maar wat het scenario wel laat zien is, hoe veranderingen in de manier van consumeren en provianderen de vorm bepalen van de fysieke structuur van de stedelijke stofwisseling – in dit geval door de verplaatsing van de voedselbereiding binnen de gezinswoning naar de buitenwijken van de stad. In de media werd veel aandacht aan het onderzoek besteed en dat weerspiegelt de bestaande culturele betekenis van de keuken voor het idee van 'huiselijkheid'. Maar de groeiende

States, expenditures on food away from home surpassed expenditures on food prepared at home. From 1987 to 2017, these costs almost continuously converged.³ There are more and more apparatuses on offer that support the household. At the same time, the variety of services in the non-domestic sphere that originate from the notion of the home as *oikos* are growing, and vice versa. Processes and devices that had either long been outsourced from the household or originate from the public sphere have (re-) entered the home in the form of bread-baking machines, flour mills, pasta makers and professional espresso machines.

I argue here that all of these changes in the urban metabolism have physical-material

¹ UBS South Africa (Pty) Limited, 'Is the Kitchen Dead?' (unpublished report 2018)

² A 'dark kitchen' is a 'commercial kitchen where restaurant-style meals are cooked for delivery . . . so called because they typically operate from industrial buildings with no windows'. https://en.wiktionary.org/wiki/dark_kitchen, accessed 6 March 2019.

³ USDA, 'America's Eating Habits: Food Away From Home', *Economic Information Bulletin*, no. 196 (2018), 25.

39

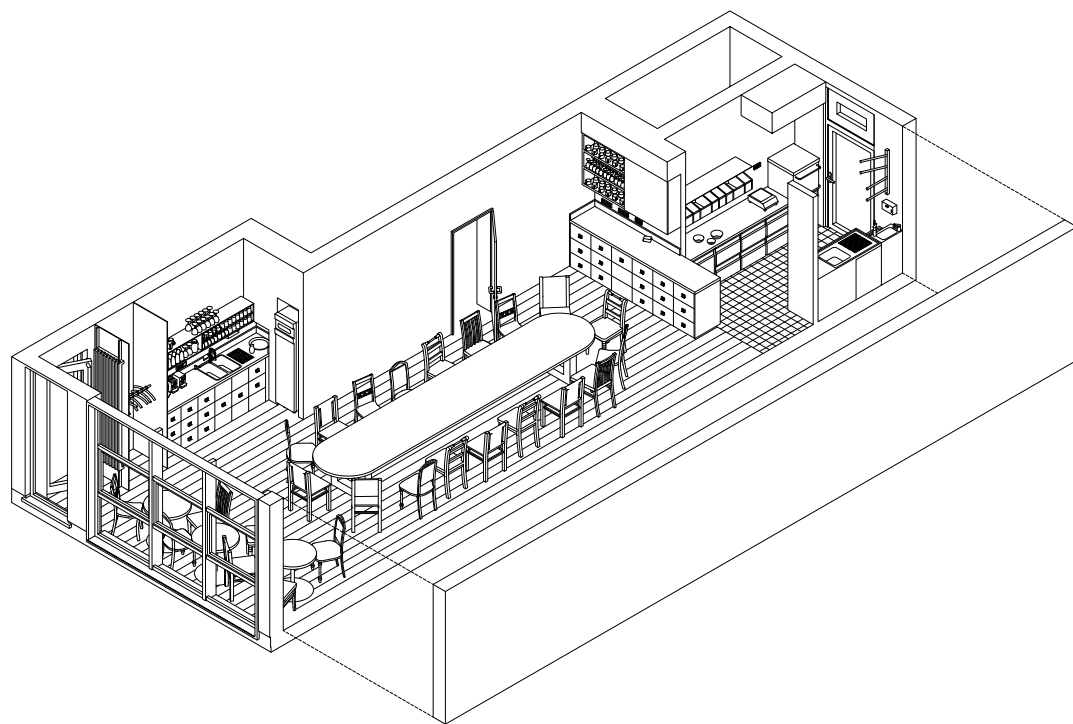
BACK

voedselconsumptie buitenshuis is reden om aan te nemen dat bepaalde ideeën over wat een 'thuis' constitueert, niet langer overeenkomen met de dagelijkse werkelijkheid. In de Verenigde Staten overtroffen de uitgaven voor buitenshuis genuttigd voedsel in 2010 voor het eerst de uitgaven voor thuis bereid voedsel. Vanaf 1987 tot 2017 benaderen deze uitgaven elkaar bijna voortdurend.³ Er komen steeds meer verschillende apparaten op de markt, die het huishouden ondersteunen. Daarnaast worden er buitenshuis steeds meer diensten aangeboden die je in de huiselijke omgeving (de *oikos*) zou verwachten, maar het omgekeerde doet zich ook voor. Spullen of werkzaamheden die het gemiddelde gezin al lang had uitbesteed,

¹ UBS South Africa (Pty) Limited, 'Is the Kitchen Dead?' (ongepubliceerd rapport, 2018).

² Een *dark kitchen* is een commerciële keuken waar restaurantmaaltijden voor de thuisbezorging worden gekookt. Ze worden zo genoemd omdat ze vaak gevestigd zijn in industriegebouwen zonder ramen. https://en.wiktionary.org/wiki/dark_kitchen, gezien op 6 maart 2019.

³ United States Department of Agriculture, 'America's Eating Habits: Food Away From Home', *Economic Information Bulletin*, nr. 196 (2018), 25.



The Urban Household of Metabolism/
Het stedelijk huishouden van het metabolisme
oase 104

40

of zelfs afkomstig zijn uit de publieke sfeer, maken hun (her)intrede in het huishouden met medeneming van broodbakmachines, graanmolentjes, pastamachines en professionele espresso-apparaten.

Al deze veranderingen in het stedelijke metabolisme hebben volgens mij fysiek-materiële consequenties die de verschuivende grenzen tussen het particuliere en publieke domein in sociaal opzicht weerspiegelen. In dit artikel verken ik ruimtelijke en materiële fenomenen in de vorm van een herindeling van zowel het particuliere huishouden als zijn stedelijke context. Het argument is gebaseerd op een empirisch onderzoek (gesprekken en tekeningen) met individuen (15) die thuis in Berlijn aan de keukentafel werden geïnterviewd over de samenhang tussen voedselconsumptie binnenshuis en buitenshuis en de ruimtelijke effecten daarvan. Het betrof een maximaal gevarieerde steekproef en de ondervraagden waren gekozen vanwege hun beroep en de kans dat ze regelmatig buitenshuis zouden eten. Deze verkennende studie leidde tot nader onderzoek met behulp van analytische tekeningen, gemaakt door studenten binnen een architectuuropleiding. Daarbij

werden 90 casestudies van verschillende locaties van huishoudelijke activiteit en voedselconsumptie buitenshuis samengevat.⁵

Als we het over ruimtelijke herindeling hebben, moet worden opgemerkt dat de stad al tijdens het leven van Alberti 'een groot, naar buiten gekeerd huis [was] bestaande uit een groot aantal kamers met een onbestemde functie' en dat 'het huis zich ontwikkelde tot een miniatuur van de stad'.⁶ Kenmerkend voor de relatie tussen het particuliere en het openbare domein is juist dat er voortdurend nieuwe ruimtelijke arrangementen plaatsvinden, bijvoorbeeld door uitbesteding en verdichting, vooral in de recentere geschiedenis van de woningbouw en in de opkomst van het stedelijke metabolisme.⁷ De manier waarop woningbouw in de stad is geordend, is alleen te begrijpen tegen de achtergrond van de infrastructurele voorzieningen die in het midden van de negentiende eeuw opkwamen om huishoudens efficiënter te maken.⁸ Het fenomeen van ruimtelijke herindeling kan dus alleen worden onderzocht vanuit het perspectief van voortdurende verandering, waarbij de casestudies momentopnamen zijn en de analyses

impacts that reflect shifting boundaries between the private and the public sphere in its social sense. The article explores spatial and material phenomena and subsumes them as reallocations between the private household and its urban context. The basis for the argumentation is an empirical investigation (guided interviews and drawings) with individuals (15) being interviewed in their domestic kitchens in Berlin, examining circumstances of interrelations between in-house and out-of-home food consumption and spatial impacts. The sampling was driven by maximum variation and the interviewees' occupation, linked to the higher probability of eating out. This explorative study led to further investigations, using analytical drawings done by students of architecture. This resulted in a summarisation of 90 case studies of various places of household activity and food consumption out of the home.⁵

When discussing phenomena of reallocation, we should note that already during Alberti's lifetime the city was 'a large house turned over to the outside with many rooms of indeterminate function . . . the house became a miniature of the city'.⁶ The relationship between the domes-

The Dispersed Home/
Het versnipperde wonen
Julia von Mende

een bijdrage kunnen leveren aan een omvattender begrip van het heden.

Uit de interviews blijkt dat het uitbesteden van het tafelen en de voedselbereiding in de praktijk vooral middelen zijn om sociale relaties te onderhouden. Dat gebeurt bijvoorbeeld via thuisbezorging, in restaurants, bij particuliere clubs waar men lid van moet worden en door het huren van keukens. Het uitbesteden van de eetceremonie vanuit het huishouden richting stad leidt tot een overdracht van ruimten of technische voorzieningen, die traditioneel behoren bij het idee van de *oikos* (het thuis) en die verschillende domeinen van reproductie en onderhoud omvatten. Een voorbeeld hiervan is de gemeenschappelijke keuken 'Café Kränzchen' in de stad Aken. Dit is een vereniging zonder winstoogmerk voor mensen met een lichamelijke of geestelijke handicap, die de keuken exploiteert en de ruimte verhuurt als eetzaal voor kleine, sociale evenementen zoals familiereünies of bedrijfsuitjes. Naast de centrale eetzaal is er een kleine bar waar thee en koffie wordt geschonken. Er staat een lange tafel waaraan tijdens een feestje maximaal 24 mensen kunnen eten.⁹ De vele verschillende

tic and the public sphere is characterised by constant spatial rearrangements such as outsourcing and densification, especially in the more recent history of housing and the genesis of the urban metabolism.⁷ The way in which housing is organised in the city can only be understood against the background of the infrastructural facilities that emerged in the mid-nineteenth century to make households

⁴ Jeremy Rifkin, *The Age of Access* (New York: Jeremy P. Tarcher/ Putnam, 2001).

⁵ The kitchen study was carried out at 'Image Knowledge Gestaltung. An Interdisciplinary Laboratory Cluster of Excellence' at the Humboldt-Universität zu Berlin, in 2016. Further explorations in 2016-2018 included cities in North Rhine-Westphalia (Aachen, Cologne, Bonn) as they were conducted at Gebäudelehre, Chair of Building Typologies and Design Basics, under the auspices of professor Anne Bernhardt, Faculty of Architecture, RWTH Aachen University. A selection of the case studies will be published as: Anne-Julchen Bernhardt, Sabine Brück and Julia von Mende (eds.), *Außerhäusige Haushaltsräume:*

Kommentierte Sammlung zur Gebäudelehre (RWTH Aachen, 2018); the research will also be presented in detail in Julia von Mende's dissertation thesis.

⁶ Gerd Selle, *Die eigenen vier Wände: Zur verborgenen Geschichte des Wohnens* (Frankfurt am Main/New York: Campus, 1996), 185.

⁷ Stephan Barthel et al., 'Privater Haushalt und Städtischer Stoffwechsel: Eine Geschichte von Verdichtung und Auslagerung: Berlin 1700-1930', *Arch+*, no. 218 (2014), 92-104; Philipp Oswalt et al. (red.), 'Von der Welt in die Stadt, ins Haus, in den Kochtopf – und zurück: Eine Spurensuche in der Anthropozänküche', *Bauwelt*, vol. 107 (2016) no. 37.

41

BACK

stoelen rond de tafel verwijzen naar het concept 'tafelgemeenschap'. Dit voorbeeld voorziet sociologisch onderzoek naar eetgewoonten van ruimtelijk bewijs: hoewel het eten vandaag de

⁴ Jeremy Rifkin, *The Age of Access* (New York: Jeremy Tarcher/Putnam, 2000).

⁵ De keukenstudie werd in 2016 uitgevoerd bij het Interdisciplinary Laboratory Image Knowledge Gestaltung. An Interdisciplinary Laboratory Cluster of Excellence aan de Humboldt-Universität zu Berlin. Nader onderzoek vond tussen 2016-2018 onder meer plaats in steden in Noordrijn-Westfalen (Aken, Keulen, Bonn) aan de afdeling 'Gebäudelehre' van de leerstoel Gebouwtypologie en Ontwerp onder leiding van hoogleraar Anne-Julchen Bernhardt die is verbonden aan de faculteit bouwkunde van de RWTH Aken Universiteit. Een selectie van de casestudies is gepubliceerd in: Anne-Julchen Bernhardt, Sabine Brück en Julia von Mende (red.), *Außerhäusige Haushaltsräume: Kommentierte Sammlung zur Gebäudelehre* (RWTH Aachen, 2018); het onderzoek wordt tevens uitgebreid gepresenteerd in het proefschrift van Julia von Mende.

⁶ Gerd Selle, *Die eigenen vier Wände: Zur verborgenen Geschichte des Wohnens* (Frankfurt am Main/New York: Campus, 1996), 185.

⁷ Stephan Barthel et al., 'Privater Haushalt und Städtischer Stoffwechsel: Eine Geschichte von Verdichtung und Auslagerung: Berlin 1700-1930', *Arch+*, nr. 218 (2014), 92-104; Philipp Oswalt et al. (red.), 'Von der Welt in die Stadt, ins Haus, in den Kochtopf – und zurück: Eine Spurensuche in der Anthropozänküche', *Bauwelt*, jrg. 107 (2016) nr. 37.

⁸ Hartmut Häussermann en Walter Siebel, *Soziologie des Wohnens: Eine Einführung in Wandel und Ausdifferenzierung des Wohnens* (Weinheim/München: Juventa, 2000), 20.

⁹ Bernhardt et al., *Außerhäusige Haushaltsräume*, op. cit. (noot 5), 31-34.

more efficient.⁸ The phenomenon of spatial reallocation can therefore only be examined through the lens of continuous change, in which the case studies are snapshots and the analyses can make a contribution to a more comprehensive understanding of the present.

The interviews show that practices of outsourcing food consumption and preparation are primarily a means of maintaining social relationships. Examples of this practice range from the infrastructure of food delivery, restaurants and private membership clubs, to rental kitchens. *Outsourcing* the food ceremony from the household to the city leads to a transfer of spatial structures or technical facilities that traditionally belong to the idea of the *oikos* (the home) and that cover different areas of reproduction and maintenance. One example is the community kitchen 'Café Kränzchen' in the city of Aachen. The non-profit association for people with physical and mental disabilities operates the facility as a rental dining room for small, social events like family reunions or business events. Besides a central dining area there is a small tea and coffee bar. Up to 24 people can dine at a long table during festivities.⁹ The multitude of

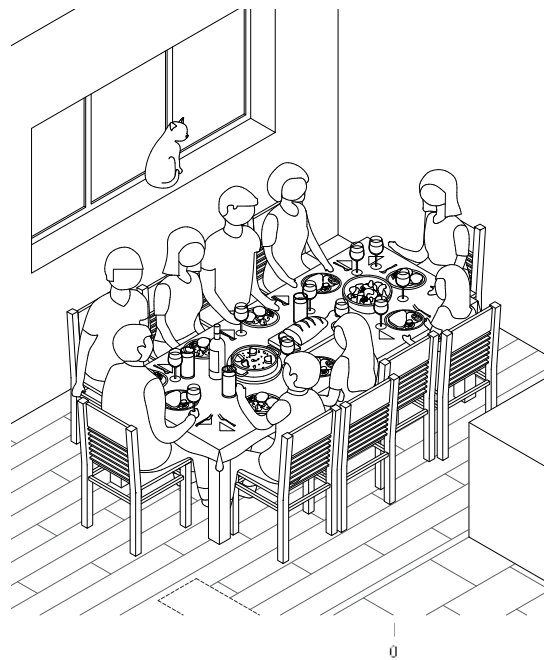
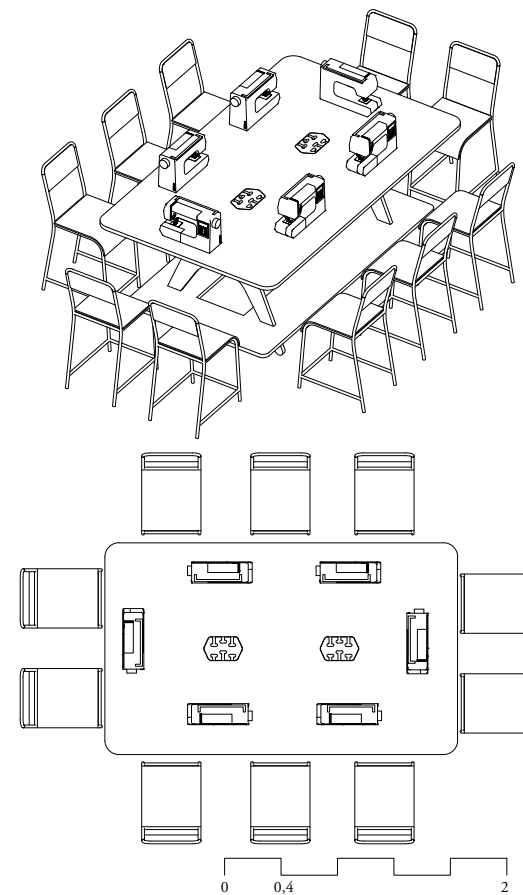


Table community in a private household/Tafelgemeenschap in een privé huishouden.

42

dag wordt gekenmerkt door individualisering, bestaat er ook een groeiende behoefte aan familiebijeenkomsten en communicatie.¹⁰ Deze tendensen lijken tegenstrijdig, maar ze zijn in feite onderling afhankelijk: de dubbelzinnige effecten van wat in de sociologie 'vervagende grenzen' heet, als een herdefinitie van het particuliere en het openbare en verweven met ontwikkelingen die hebben geleid tot de versmelting van werk en leven in het kielzog van de overgang van het fordisme naar het postfordisme. Het zijn ontwikkelingen die (indien positief ervaren) openheid en flexibiliteit genereren, maar die ook (indien negatief ervaren) een overbelasting te zien geven door de behoefte aan nieuwe ruimtelijke arrangementen en anders gedefinieerde grenzen.¹¹ Het hier beschreven vastklampen aan of herstellen van tradities en ruimtelijke patronen is er een gevolg van.

De meest voorkomende vorm van een ruimte voor uitbestede huishoudelijke activiteiten is het bedrijfje op straatniveau dat diverse soorten commerciële diensten zoals horeca of nagel- of textielverzorging aanbiedt, meestal diensten die kennis, vaardigheden en gereedschappen veronderstellen. De rolverdeling is



43

BACK

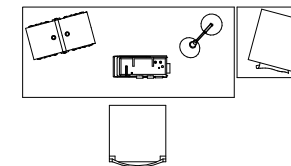
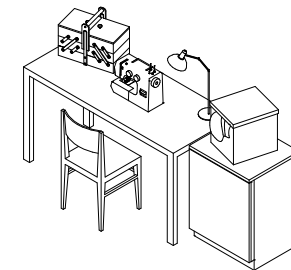
different chairs around the table alludes to the concept of 'table community'. This example gives spatial proof to sociological studies on eating practices: while today the practice of eating is characterised by individualisation, there is also a growing desire for family gatherings and communication.¹⁰ Although these trends may seem contradictory, they are mutually dependent: the effects of the sociological term of *blurring boundaries*, as a redefinition of the private and the public interwoven with developments that have resulted in the merging of work and life in the wake of the transition from Fordism to Post-Fordism, are ambivalent. These are developments that (if experienced positively) generate openness and flexibility, but also (if experienced negatively) show an overload due to the need for new spatial arrangements and differently

⁸ Hartmut Häußermann and Walter Siebel, *Soziologie des Wohnens: Eine Einführung in Wandel und Ausdifferenzierung des Wohnens* (Weinheim/Munich: Juventa, 2000), 20.

⁹ Bernhardt et al., *Ausserhäusige Haushaltsräume*, op. cit. (note 5), 31-34.

¹⁰ Jean-Claude Kaufmann, *Kochende Leidenschaft: Soziologie vom Kochen und Essen* (Konstanz: UVK, 2006), 157.

hier duidelijk: er is één leverancier en één klant, elk met een eigen verantwoordelijkheid. Naast een tweede vorm, namelijk collectief georganiseerde reparatiewerkplaatsen, is er nog een derde vorm: de commerciële werkplaats waar de klant tegen betaling economische eisen kan stellen, terwijl zij of hij leert omgaan met het beschikbare gereedschap. In dit geval maakt vaardigheidstraining onderdeel uit van de overeenkomst. Dit is een combinatie van commerciële dienstverlening en doe-het-zelven. Sinds het ontstaan van de sociologie is 'de maaltijd' onderwerp geweest van onderzoek naar het trekken van grenzen en in- en uitsluiting. Op gelijkaardige wijze roepen de hier besproken casestudies vragen op over de mate van 'toegang' in relatie tot verschillende sociale klassen.¹² De betrokken ruimten worden niet alleen



Veritas, Aquis Plaza, Adalbertstrasse 100, Aachen/Aken, versus a place for sewing in a private household/ versus naaiwerk doen thuis

¹⁰ Jean-Claude Kaufmann, *Kochende Leidenschaft: Soziologie vom Kochen und Essen* (Konstanz: UVK, 2006), 157.

¹¹ Karin Gottschall en G. Günter Voss, 'Entgrenzung von Arbeit und Leben: Zur Einleitung', in: Karin Gottschall en G. Günter Voss (red.), *Entgrenzung von Arbeit und Leben*:

Zum Wandel der Beziehung von Erwerbstätigkeit und Privatsphäre im Alltag (München/Mehring: Reiner Hampp Verlag, 2003), 12-15.

¹² Zie: Stefan Gruber, 'Culture of Access, Tokio, von der Zugangsökonomie zur kollaborativen Stadt', *Arch+*, nr. 208 (2012), 94-99 en *Arch+*, nr. 232 (2018).

defined boundaries.¹¹ The adherence to or reestablishment of traditions and their spatial patterns described here are a consequence of this.

The most common spatial type of an outsourced household space is the small, street-level business, offering diverse kinds of commercial services such as gastronomy, nail or textile care – mostly services that require a person with acquired knowledge, skills and tools. The division of roles here is clear: there is one supplier and one customer, each with separate responsibilities. Besides a second type, namely collectively organized repair workshops, there is also a third type of such outsourced household spaces: a commercial workshop where the customer can make economic demands in exchange for payment, while he or she participates and leans to use the tools available on site through interaction. Skills training is part of the overall deal. Commerce and DIY merge. Since the emergence of sociology, 'the meal' has been the subject of research into the drawing of boundaries and inclusion and exclusion. Similarly, the case studies discussed here raise questions about the degree of 'access' in relation to different social classes.¹² The spaces are characterised not only

by the rows of appliances otherwise spatially isolated in the household, but again by the spatial pattern of the 'table community'. It can be studied in the example of a combination of haberdashery retail and sewing workshop. The arrangement of the tools – sewing machines, rather than plates, are set on the table – reflects the desire for collaborative work and feeling like part of a community, here within a commercial setting. Its location at the front façade of a shopping mall in the inner city of Aachen, which is usually associated with the sale of fashion, is an indication of the growing importance of such mixed forms of household and leisure beyond one's own four walls.

Another example of outsourced 'table communities' are professionally equipped rental kitchens that offer cooking courses and even

11

Karin Gottschall and G. Günter Voss, 'Entgrenzung von Arbeit und Leben: Zur Einleitung', in: Karin Gottschall en G. Günter Voss (eds.), *Entgrenzung von Arbeit und Leben: Zum Wandel der Beziehung von Erwerbstätigkeit und Privatsphäre im Alltag* (Munich/Mehring: Reiner Hampp Verlag, 2003), 12-15.

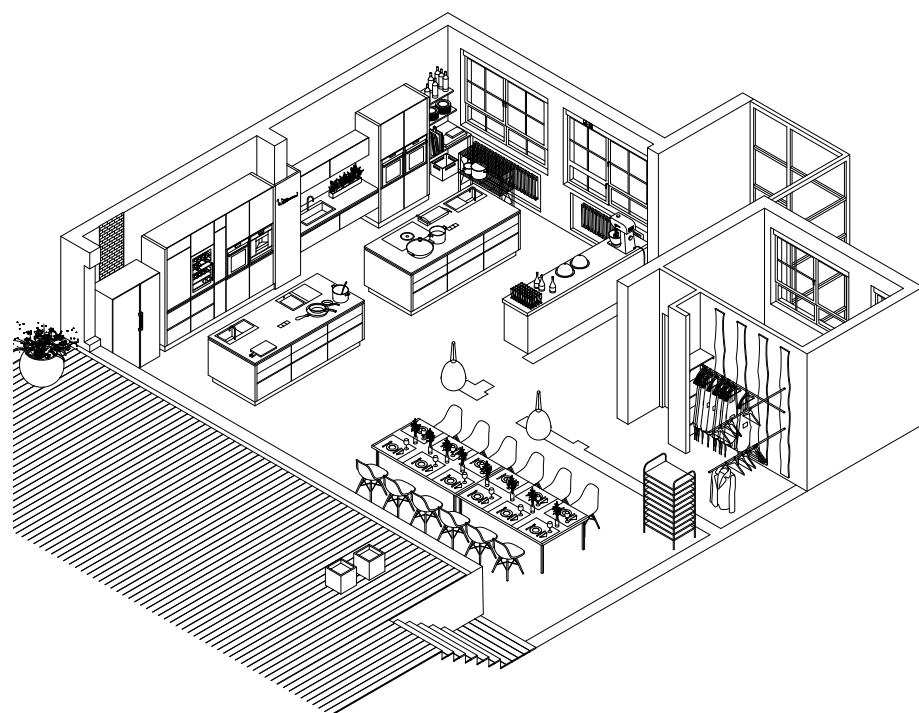
12

See: Stefan Gruber, 'Culture of Access, Tokio, von der Zugangsökonomie zur kollaborativen Stadt', *Arch+*, no. 208 (2012), 94-99 and *ARCH+*, no. 232 (2018).

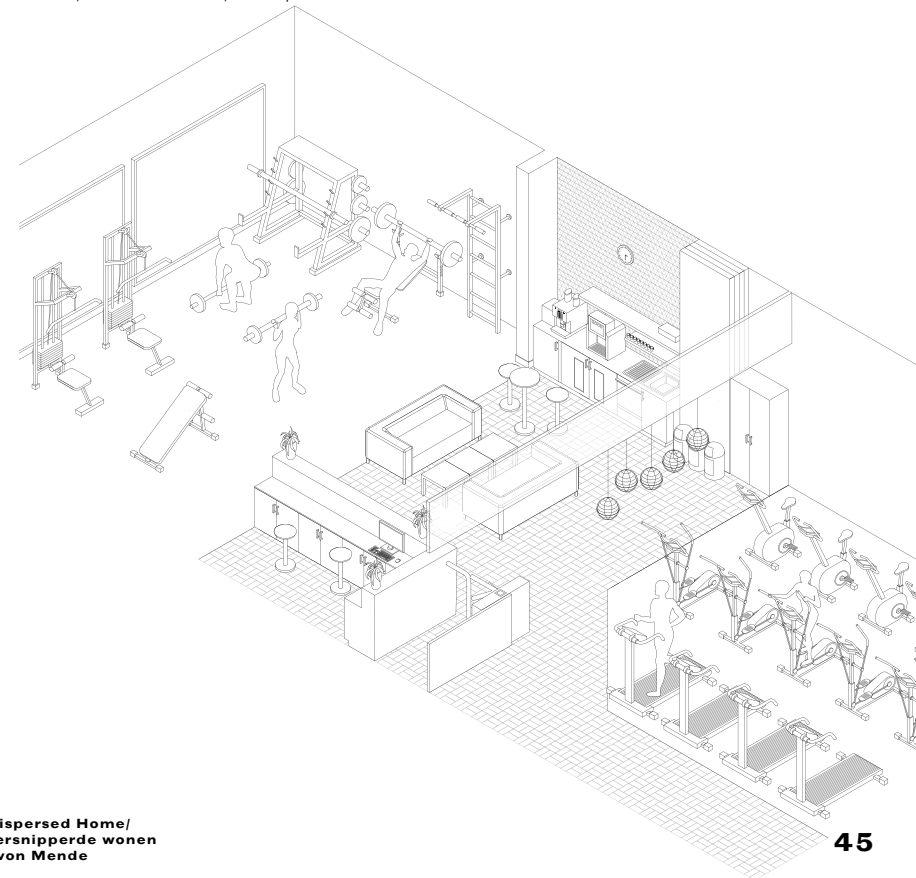
**The Urban Household of Metabolism/
Het stedelijk huishouden van het metabolisme**
oase 104

44

Kochfabrik, Händelstrasse 17A, Köln/ Keulen



Sofa-Lounge WOF Pur, Pontstrasse 141-149, Aachen/ Aken

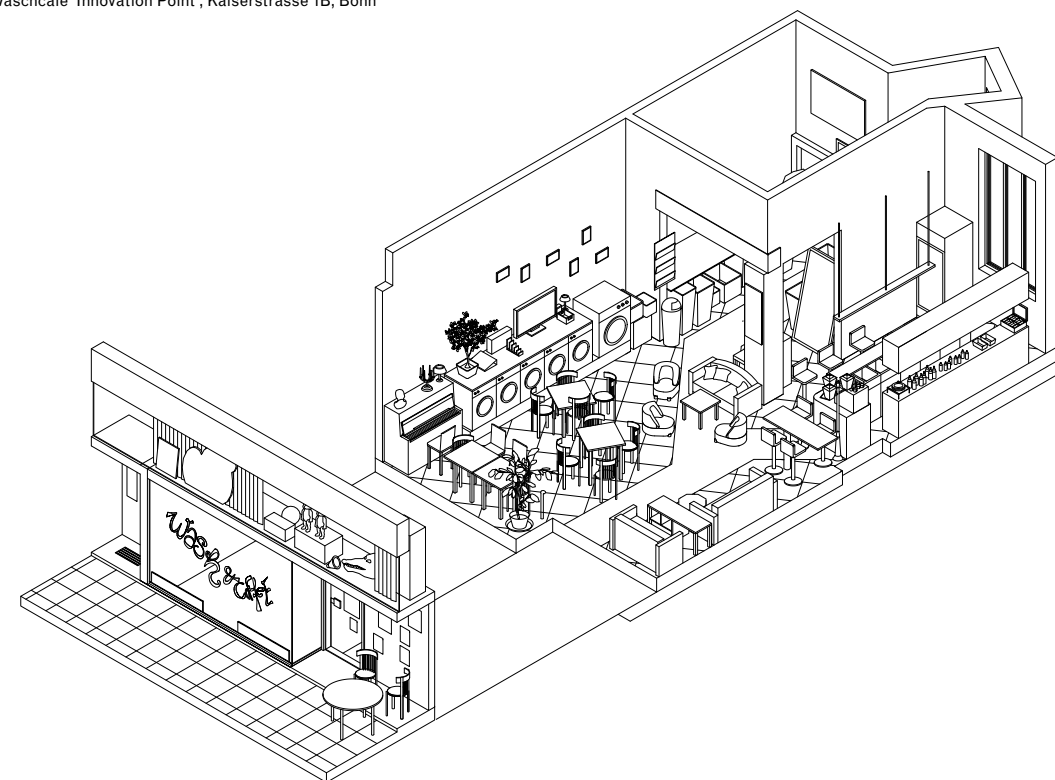


**The Dispersed Home/
Het versnipperde wonen**
Julia von Mende

45

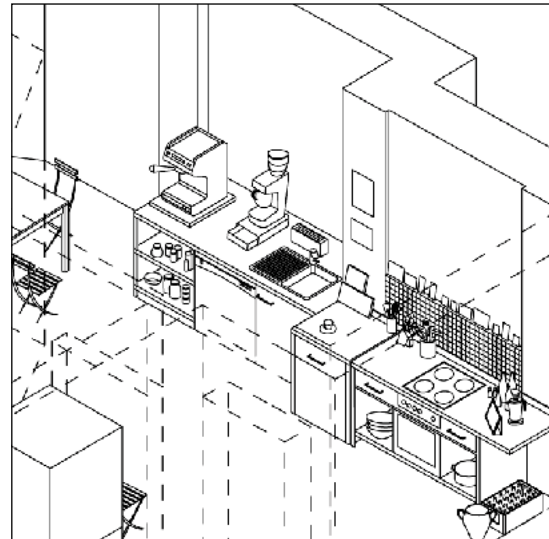
BACK

Waschcafé 'Innovation Point', Kaiserstrasse 1B, Bonn



serve as settings for TV productions, such as the 'Kochfabrik' in Cologne.¹³ Cooking practice in this case is spatially outsourced, medially exposed and commercialized as part of the leisure industry. The layout, with two kitchen blocks and a long table, enables encounters for individuals who are otherwise on their own in the domestic kitchen: traditional 'housework', for many decades done by spatially isolated women on their own, is practiced collaboratively here. Skills acquisition, consumption and communication are intertwined as part of a paid-for experience in company. The outsourced kitchen becomes part of a money- and time-regulated infrastructure. It is thus the spatial expression of what Jeremy Rifkin calls the 'transformation into an economy of experience', where property is replaced by 'access' for money.¹⁴

The case of a fitness studio with a coffee area is another example of this built 'subscription'. Access is physically regulated via a turnstile. This case leads to the second identifiable phenomenon of spatial reallocation: *superimposition*. In contrast to the previously mentioned outsourcing of a certain household activity to another location, in this category ambiguous

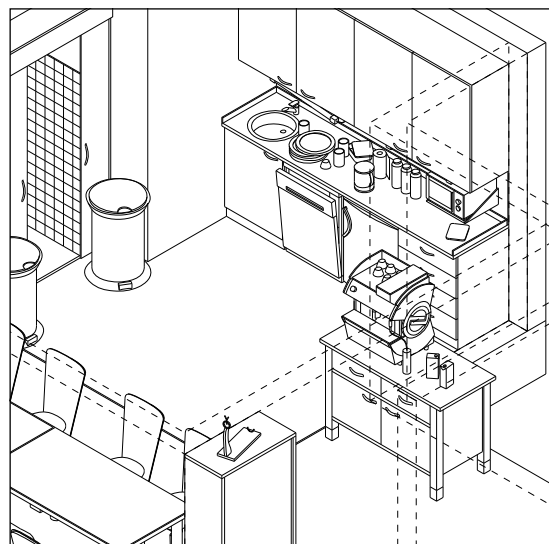


The Urban Household of Metabolism/
Het stedelijk huishouden van het metabolisme
case 104

46

gekenmerkt door de rijen apparaten die anders ruimtelijk geïsoleerd in de woning zouden staan, maar ook door het ruimtelijke patroon van de 'tafelgemeenschap'. Iets dergelijks is te zien in het geval van de combinatie van furniturenwinkel en naaiatelier. De opstelling van de werktuigen – in plaats van borden staan er naaimachines op tafel – weerspiegelt de wens om samen te werken en deel uit te maken van een gemeenschap, hier in een commerciële omgeving. Dit atelier is gevestigd aan de voorkant van een winkelcentrum in de binnenstad van Aken, een tamelijk sterke modestad, en dat is een indicatie van het groeiende belang van deze combinatie van huishoudelijke taken én vrijetijdsbesteding buiten de muren van de eigen woning.

Een ander voorbeeld van een locatie voor een uitbestede 'eetgemeenschap' is de professioneel ingerichte huurkeuken die kookcursussen aanbiedt en zelfs dient als decor voor tv-producties, zoals bij de Kochfabrik in Keulen.¹³ In dit geval is het koken ruimtelijk uitbesteed, semi-openbaar en een commercieel onderdeel van de vrijetijdssector. De inrichting met twee keukenblokken en een lange tafel maakt ontmoetingen mogelijk tussen personen die anders alleen



Top/ boven: Domestic kitchen in Berlin, case-study No. 4/ Huiselijke keuken in Berlijn, casus nr. 4
Bottom/ onder: Office-kitchen in Berlin/ Kantoorkeuken in Berlijn

spaces emerge in the overlapping of multipurpose uses. In the case shown, sports and coffee consumption are in one space, but divided by material elements such as sofas and floor surfaces. The superimposed living-room setting is used by studio members in a variety of ways: they drink coffee here, training plans are discussed, it serves as a waiting area and lunch break room for employees. There are private and business-related uses. The coffee is affordable, which is especially attractive for students who want to meet up with friends, even if they are not going to work out.

Whereas in the case of the gym there are materially defined borders between coffee area and sports, in the example of laundromat 'Innovation Point', physical borders are less identifiable. Upholstered furniture and decorative objects, as well as a piano frequently played by customers, superimpose elements from the sphere of the private living room, alongside gastronomic facilities such as a bar, to a laundromat space. It is a meeting point for both washing and non-washing customers. It is used as a venue for cultural events such as poetry slams. It offers the possibility of various activities such

The Dispersed Home/
Het versnipperde wonen
Julia von Mende

in de huiselijke keuken staan: traditioneel 'huishoudelijk werk', dat al decennialang door vrouwen in hun eentje wordt gedaan, wordt hier in groepjes uitgevoerd. Het leren koken, samen eten en kletsen zijn met elkaar verweven als onderdeel van een door een bedrijf geleverde, betaalde ervaring. Het koken wordt zo onderdeel van een infrastructuur die gericht is op geld en tijdsbesteding, en geeft als zodanig ruimtelijk weer wat Jeremy Rifkin de 'transformatie naar een economie van de ervaring' noemt, waarbij 'eigendom' wordt vervangen door 'toegang' tegen betaling.¹⁴

De fitness-studio met koffieruimte is een ander voorbeeld van dit ingebouwde 'lidmaatschap'. Je komt er alleen binnen via een draaihek. Uit dit voorbeeld blijkt het tweede kenmerk van ruimtelijke herindeling: overlapping. In tegenstelling tot de eerdergenoemde voorbeelden van uitbesteding van huishoudelijke activiteiten naar een andere locatie, ontstaan er in deze categorie onbestemde ruimten die op verschillende, elkaar overlappende manieren worden gebruikt. In dit voorbeeld wordt in één ruimte gesport en koffiedronken, maar worden deze activiteiten gescheiden door elementen zoals

as working (free W-LAN is available), having coffee and cake, watching television, meeting friends, reading (there is a magazine stand) and making music.¹⁵ Superimposition of the functional and atmospheric layers transforms the household place into a 'Third Place', an alternative and informal gathering place for social exchange in the neighbourhood, beyond work or home.¹⁶

A third phenomenon of spatial reallocation between household and city becomes evident in the comparison between a kitchen in a private household in Berlin and an office-kitchen: *entanglement*. Via a crosswise exchange of material elements, the two settings show similar spatial patterns: most striking is the professional espresso machine, which originates from gastronomy. Its central position, as if on an altar, lends special significance to the appliance. In the case of the private household it even requires

¹³ Bernhardt et al., *Ausserhäusige Haushaltsräume*, op. cit. (note 5), 55-58.

¹⁴ Rifkin, *The Age of Access*, op. cit. (note 4).

¹⁵ Bernhardt et al., *Ausserhäusige Haushaltsräume*, op. cit. (note 5), 82-86.

¹⁶ Ray Oldenburg, *The Great Good Place* (Cambridge, MA: Da Capo Press, 1999 [1989]), 20-42.

47

BACK

sofa's en afwijkende vloerbedekking. De leden van de fitnessstudio gebruiken de 'huiskamer' op verschillende manieren: er wordt koffiedronken, er worden trainingsprogramma's besproken en de medewerkers lunchen er. De ruimte wordt zowel privé als zakelijk gebruikt. De koffie is er betaalbaar en dat is vooral aantrekkelijk voor studenten om er met vrienden af te spreken, zelfs als ze niet gaan sporten.

Waar de fysieke grenzen tussen de koffiebier en de sportruimte in de fitnessstudio materieel zijn afgebakend, zijn ze in het voorbeeld van wasserette 'Innovation Point' minder herkenbaar. Gestoffeerde meubelen, decoratieve objecten en een piano waar de klanten regelmatig op spelen, zijn elementen afkomstig uit de sfeer van de privéwoonkamer en daarnaast zijn horecavoorzieningen, zoals een bar, aan de wasserette toegevoegd. Het is een ontmoetingsplaats voor iedereen, of men nu de was komt doen of niet. Het is een plek waar een cultureel evenement zoals een poëzieslag kan plaatsvinden, maar

¹³ Bernhardt et al., *Ausserhäusige Haushaltsräume*, op. cit. (noot 5), 55-58.

¹⁴ Rifkin, *The Age of Access*, op. cit. (noot 4).

the sacrifice of scarce working space. With these high-quality espresso machines, work- as well as gastronomy-related equipment finds its way into the private sphere, whereas the workplace exhibits elements of the private living room.¹⁷ While Giedion's writing on the increasing mechanization of the household focused on the rationalization and economization of domestic work, today the apparatuses seem to have taken on different meanings.¹⁸ Not only are they status symbols, they also import qualities of the urban into the domestic. Professional appliances turn the household into a 'multi-option location' that is independent of the outside world (business hours, for instance), while the workplace is turning into a replica of the private home.¹⁹ Arising parallel infrastructures become 'material organizers of the autonomy of the individual', to use Jean-Claude Kaufmann's term for the refrigerator as a domestic snack bar, that make it possible to carry out the same practices in the household as in public space.²⁰ As they reinforce the autonomy of the private household from the city, they lead to the opposite of what Anette Harth and Gitta Scheller identify as an increasing opening of the apartment.²¹

The Urban Household of Metabolism/
Het stedelijk huishouden van het metabolisme
oase 104

die ook plek biedt voor verschillende activiteiten zoals werken (er is een gratis lokaal draadloos netwerk), koffie met gebak nuttigen, televisie kijken, vrienden ontmoeten, lezen (er is een tijdschriftenstandaard) en muziek maken.¹⁵ Door functionele en sfeervolle lagen te laten overlappen, wordt een faciliteit voor huishoudelijk werk omgetoverd tot een 'derde plaats', een alternatieve en informele ontmoetingsplek voor sociale uitwisseling in de buurt, buiten de werk- en thuissituatie.¹⁶

Een derde fenomeen dat een rol speelt in de ruimtelijke herindeling van het huishouden en de stad, blijkt uit de vergelijking tussen een keuken in een particulier huishouden in Berlijn en een kantoorkeuken: *verstrengeling*. Door het kruisverkeer van apparaten gaan de twee omgevingen steeds meer op elkaar lijken: het meest opvallende voorbeeld daarvan is de professionele espressomachine, die afkomstig is uit de horeca. De centrale positie die deze machine vaak inneemt, als was het een altaar, geeft hem een bijzondere betekenis. In het bovengenoemde particuliere huishouden was er zelfs schaarse werkruimte voor opgeofferd. Horeca- en andere professionele apparatuur zoals deze hoogwaardige espresso-machines vindt zijn weg naar de privésfeer, ter-

These empirical explorations of spatial and material traces of metabolic action reflect social processes of 'blurring boundaries'. Outsourcing, superimposition and entanglement can be considered as phenomena of the dispersed home. The kitchen is not dead, moreover its duplication between the private household and the city enables flexibility and individually defined demarcations of privacy at the same time, multiplying options of use and fostering new activities such as social get-togethers, business negotiations, creative pursuits and work. But since access to the infrastructures outside the home shown here is temporally and financially regulated, individually chosen demarcations also seem to be a question of money. Thus Antoine Prost's historical perspective gains currency when he writes that the definition of the private and the public differs according to social class.²²

wijl op de werkplek objecten uit de particuliere woonkamer zijn te vinden.¹⁷ Waar Sigfried Giedion's teksten over de toenemende mechanisering van het huishouden vooral de systematiek en efficiëntie van huishoudelijk werk betroffen, lijken apparaten vandaag de dag een andere betekenis te hebben.¹⁸ Het zijn niet alleen statussymbolen, maar ze importeren ook eigenschappen van de stad naar het huishouden. Professionele apparaten maken van het huishouden een 'meerkeuze locatie', onafhankelijk van de buitenwereld (bijvoorbeeld sluitingstijden van winkels), terwijl de werkplek zich tot een replica van de privéwoning ontwikkelt.¹⁹ In de context van de koelkast als huissnackbar noemt Jean-Claude Kaufmann deze parallelle infrastructuren: de 'materiële organisatoren van de autonomie van het individu', die het mogelijk maken om er in het huishouden dezelfde praktijken op na te houden als in de openbare ruimte.²⁰ Naarmate ze de autonomie van het particuliere huishouden ten opzichte van de stad versterken, nemen ze afstand van wat Annette Harth en Gitta Scheller aanduiden als de toenemende openstelling van het appartement.²¹

17
Annette Harth and Gitta Scheller, *Das Wohnerlebnis in Deutschland: Eine Wiederholungsstudie nach 20 Jahren* (Wiesbaden: VS, 2012), 44.
18
Sigfried Giedion, *Mechanization Takes Command: A Contribution to Anonymous History* (New York: Oxford University Press, 1948).
19
Harth en Scheller, *Das Wohnerlebnis in Deutschland*, op. cit. (note 17), 66.
20
Kaufmann, *Kochende Leidenschaft*, op. cit. (note 10), 57-58.
21
Harth en Scheller, *Das Wohnerlebnis in Deutschland*, op. cit. (note 17), 89-91.
22
Antoine Prost, 'Grenzen und Zonen des Privaten', in: Antoine Prost and Gérard Vincent (eds.), *Geschichte des Privaten Lebens: Band 5* (Augsburg: Weltbild, 2000 [1987]), 17-21.

The Dispersed Home/
Het versnipperde wonen
Julia von Mende

Deze empirische verkenningen van ruimtelijke en materiële sporen van metabolische actie reflecteren de sociale processen rondom 'vervagende grenzen'. Uitbesteding, overlapping en verstrengeling kunnen worden beschouwd als kenmerken van het uiteenvallende huishouden. De keuken is niet dood, en bovendien maakt de verdubbeling van de keuken, die nu in zowel het particuliere huishouden als in de stad voorkomt, het mogelijk om een flexibiliteit en een individueel gedefinieerde afbakening van privacy te realiseren. Hierdoor neemt het aantal gebruiksmogelijkheden toe en worden nieuwe activiteiten zoals sociale ontmoetingen, zakelijke besprekingen, creatieve bezigheden of werk gestimuleerd. Maar aangezien de toegang tot de hier getoonde infrastructuur buitenshuis bepaald is door tijd en financiële middelen, lijkt de afbakening van individuele grenzen ook een kwestie van geld te zijn. Het historische perspectief van Prost, die schrijft dat de definitie van het private en het publieke verschilt naar gelang de sociale klasse, wint dus aan geldigheid.²²

Vertaling: InOtherWords, Maria van Tol

15
Bernhardt et al., *Ausserhäusige Haushaltsräume*, op. cit. (noot 5), 82-86.
16
Ray Oldenburg, *The Great Good Place* (Cambridge, MA: Da Capo Press, 1999 [1989]), 20-42.
17
Annette Harth en Gitta Scheller, *Das Wohnerlebnis in Deutschland: Eine Wiederholungsstudie nach 20 Jahren* (Wiesbaden: VS, 2012), 44.
18
Sigfried Giedion, *Mechanization Takes Command: A Contribution to Anonymous History* (New York: Oxford University Press, 1948).
19
Harth en Scheller, *Das Wohnerlebnis in Deutschland*, op. cit. (noot 17), 66.
20
Kaufmann, *Kochende Leidenschaft*, op. cit. (noot 10), 57-58.
21
Harth en Scheller, *Das Wohnerlebnis in Deutschland*, op. cit. (noot 17), 89-91.
22
Antoine Prost, 'Grenzen und Zonen des Privaten', in: Antoine Prost en Gérard Vincent (red.), *Geschichte des Privaten Lebens: Band 5* (Augsburg: Weltbild, 2000 [1987]), 17-21.