

Margarete Schütte-Lihotzky

Margarete Lihotzky nasceu em 1897 em uma família de classe média que vivia no distrito de Margareten, em Viena. Embora sua família fosse progressista para a época, eles não gostaram da ideia de sua educação arquitetônica no início. Mesmo assim, a estilista se tornou a primeira aluna da Kunstgewerbeschule da cidade, hoje conhecida como Universidade de Artes Aplicadas de Viena. "Eles pensaram que eu morreria de fome. Ninguém poderia imaginar contratar uma mulher para construir uma casa em 1916 - nem mesmo eu", comentou Schütte-Lihotzky décadas depois, em seu centésimo aniversário.

Como estudante, Schütte-Lihotzky trabalhou com seu mentor Oskar Strnad em moradias acessíveis para a classe trabalhadora, um grupo demográfico relativamente desconhecido para o jovem arquiteto. Visitando os locais existentes, ela ficou impressionada com as condições de vida. "Eu ainda não conhecia a grande citação de Heinrich Zille, 'Você pode matar uma pessoa com um apartamento tão bem quanto com um machado', mas eu senti isso". Schütte-Lihotzky escreveu mais tarde em suas memórias. A partir daí, ela estava determinada a usar sua carreira como arquiteta para aliviar alguns dos fardos da classe trabalhadora, nomeadamente por meio de projetos residenciais eficientes.



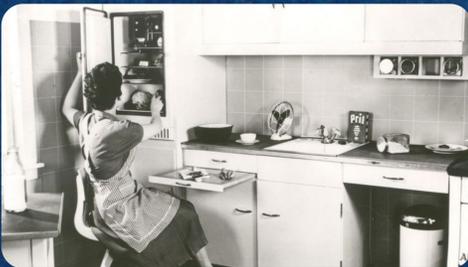
Cozinha de Frankfurt



A arquiteta austríaca ficou famosa como a designer da primeira cozinha equipada produzida em massa do mundo, mas seu planejamento socialmente consciente era apenas parte de seus objetivos pessoais gerais e crenças políticas. Ela era uma antifascista severa e lutou para melhorar a vida da classe trabalhadora até o fim de sua vida.



Você pode não ter ouvido falar da Frankfurt Kitchen, mas se você tem armários bem organizados, uma janela sobre a pia e um backsplash de azulejos fácil de limpar, de certa forma, você já cozinha em um. Inspirado pela eficiência culinária nas cozinhas dos vagões-restaurante e pelas ideias da economista doméstica americana Christine Frederick, Schütte-Lihotzky queria tornar a vida mais fácil para a classe trabalhadora.



Antes da arquiteta projetar a Cozinha de Frankfurt, as cozinhas em residências da classe trabalhadora eram tipicamente construídas dentro da sala de estar, que às vezes até funcionava como um quarto. Schütte-Lihotzky separou-o, proporcionando um espaço distinto no qual as mulheres poderiam trabalhar. O espaço era pequeno - apenas 13 por 2,1 metros - então Schütte-Lihotzky tirou proveito da eficiência das cozinhas em vagões ferroviários, bem como dos laboratórios científicos. Ela baseou seu design em entrevistas com donas de casa e estudos de movimento de tempo de seu trabalho nas cozinhas, mantendo uma pegada pequena não apenas para economizar espaço, mas também para reduzir o número de passos que uma dona de casa tinha que dar entre as tarefas.



"Se eu soubesse que todo mundo iria continuar falando sobre mais nada, eu nunca teria construído essa maldita cozinha!" Margarete Schütte-Lihotzky disse aos 101 anos. Ela insistia: "Eu não sou uma cozinha".

Projeto Habitacional

No início da década de 1930, a cidade havia construído 64 mil apartamentos, abrigando cerca de duzentas mil pessoas. Margarete ajudou no planejamento de um dos quatrocentos blocos habitacionais. Esse "socialismo comunitário" foi financiado por mecanismos fortemente redistributivos, incluindo impostos sobre empregados domésticos, artigos de luxo e moradias de alto padrão.

Ao mesmo tempo, cidades alemãs na fronteira também começaram a construir habitações sociais, com projetos como o Horseshoe Estate de Berlim, construído entre 1925 e 1933, e o New Frankfurt. Em meados da década de 1920, o novo diretor de planejamento de Frankfurt, Ernst May, e sua equipe começaram a estabelecer um novo padrão estético. Eles não apenas construíram milhares de apartamentos, mas também criaram um novo brasão, letreiros de neon e estações de trem. Uma de suas influências mais duradouras é a tipografia, agora onipresente, "Futura", que foi projetada por uma empresa local.

O projeto também dizia respeito diretamente a Margarete. Ao encontrá-la durante uma viagem a Viena, May a convenceu a vir trabalhar com ele. No início de 1926, a arquiteta de 29 anos começou a trabalhar na seção de padronização do departamento de construção de Frankfurt, onde dedicou seu tempo à construção de apartamentos e à racionalização do trabalho doméstico. Ela deu inúmeras palestras, esboçou projetos para edifícios residenciais e desenvolveu seu famoso projeto de cozinha, que foi instalado em mais de dez mil novos apartamentos. Mais uma vez, o objetivo da arquiteta era melhorar a vida da classe trabalhadora, facilitando o trabalho doméstico não remunerado. Como ela mais tarde disse: "Eu estava convencida de que a independência econômica e a autorrealização das mulheres seriam um bem comum, e que, portanto, uma maior racionalização do trabalho doméstico era um imperativo".



Jardim de Infância

Depois de suas experiências fora da Europa, durante a prisão e no pós-guerra, o compromisso de Lihotzky com espaços sociais dignos e higiênicos é ratificado com o projeto do jardim de infância am Kapaunplatz construído entre os anos 1950-1952. Neste projeto, ele coloca em prática várias teorias sanitárias e pedagógicas, para as quais propõe um edifício de um só pavimento em forma de H, e cobertura de quatro águas. A relação deste edifício com o exterior é fundamental para prevenir a propagação de doenças e estimular o desenvolvimento infantil através de atividades ao ar livre. O tamanho e a organização das janelas permitem que a ventilação cruzada seja outra das estratégias para ter ar fresco e evitar a propagação de qualquer epidemia. O uso de pérgulas permite que as crianças tirem suas sonecas mesmo fora de casa. Da mesma forma, a distância piso-teto é outra inovação de Lihotzky a partir das atividades realizadas pelos bebês dentro do prédio.



Uma Música

Embora a Frankfurt Kitchen de Schütte-Lihotzky seja a obra mais famosa do arquiteto - o cantor vienense Robert Rotifer até escreveu uma música sobre ela em 2008 - talvez seja a menos favorita, mesmo que apenas por sua fama duradoura.

