



PASSFORM. Weil sie für sich nichts Passendes fand, gründete Köchin Maxine Thompson ihr eigenes Label Polka Pants.



SPASSFAKTO. Schürzen als modischen Aufputz für Hobbyköche gibt es mittlerweile von einigen Lifestylelabels, hier ein Modell mit erotischem Slogan von Carne Bollente.



STILVORLAGE. In dem Küchenkammerspiel „The Bear“ wurde die Figur von Jeremy Allen White zur Vorlage für den Uniform-Style.



KLASSIKER. „With love from my kitchen“ ist das Motto, dem die Kollektionen von Alexandra Palla folgen.

REVERENZ. Aus einer Schürzenmanufaktur ging die Marke Akris hervor. Hier ein Tribut von Albert Kriemler im Sommer 2022.



WORKWEAR. Auch die Marke Service Works aus London begann als Projekt mit Bezug zu Kochuniformen.

tag des jungen Kochs Carmy, gespielt von Jeremy Allen White. Er wechselt Fine Dining gegen Italian-Beef-Sandwiches, ist gespickt mit Ideen und vollgepackt mit Hindernissen, die zwischen Hierarchiedenken à la „Yes, Chef“, Trauer, Chaos, Disziplin und einem Quiet-Uniform-Style changiert. Sein Look wurde prompt zum Stilvorbild: ein perfekt sitzendes, dicht gewebtes, weißes T-Shirt, Modell 215 von Merz b. Schwanen, eine schwarze Dickies-Workshose und Birkenstock-Clogs. Ein gängiger Look unter Köchen, wie Kostümdesignerin Cristina Spiridakis recherchiert hatte. Stylische Kleidung auszuwählen sei aber nie ihre Absicht gewesen, erklärt sie im Gespräch mit dem Magazin „GQ“. Die Anspielung auf Marlon Brando und James Dean und deren Signature-Looks als Teil der männlichen Modekultur ist allerdings nicht zu übersehen.

Genderfragen. Was aber das weiße Shirt für den Mann ist, ist die Schürze für die Frau? „Anfang der 1920er-Jahre wandelte sich das Image der (Kittel-)Schürzen, sie wurden zum Ausdruck moderner Frauenrollen“, erklärt Modetheoretikerin Elke Gaugelé. Ab den 1980er-Jahren fand man postmoderne Interpretationen auf den Laufstegen, von Gaultier über Diane von Fürstenberg bis hin zu Schürzenkleidern der Schweizer Marke Akris. Entlehnungen von Workwear-Codes und dieses Lebensstils führen zu einer Art Mode-Cosplay, was passenderweise der aktuellen Uniform-to-Fashion-Manie entspricht: „Eine Schürze verleiht Struktur, Haltung, eine diskrete Widerstandsfähigkeit“, erklärte Akris-Designer Albert Kriemler seine Sommerkollektion 2022. Präzisiert und modernisiert, holte er den gewickelten Stoff in die Gegenwart. Zugleich war das eine Hommage an Großmutter Alice Kriemler-Schoch, die das Unternehmen 1922 als „Atelier für Schürzen“ gegründet hatte.

Vom Kleidungsstück, das lang ein Medium patriarchaler Geschlechterkonstruktion war - die Kleiderschürze der Hausfrau, Dienerin und Arbeiterinnenklasse -, sieht Elke Gaugelé in der neuen Workwear nichts Gender-Hierarchisierendes mehr: „Der historische Ballast, der mit der Schürze verbunden war, wird heute in der Mode von Trägern und Designerinnen gebrochen.“ Das zeige etwa die Akris-Kollektion mit einem Rekurs auf die neue Sachlichkeit ebenso wie die Arbeitskleidung in Unisex-Optik. In „The Bear“ etabliert sich die (blaue) Schürze als Team-Uniform. Historisch betrachtet sah so übrigens auch die erste Kochkleidung aus. ☒

Zu weit, zu lang, zu unförmig. Die Einheitsgrößen der Kochuniformen passen nicht zu Frauenkörpern: Das stellte Maxine Thompson, Köchin und Designerin fest, also entwarf sie ihre eigenen Kochhosen und gründete 2016 das Label Polka Pants. Aber warum kam man in der Branche nicht schon früher darauf? „Das ist ein allgemeines Problem in männerdominierten Berufen. Ich glaube, dass die Unisex-Form auch wirtschaftliche Gründe hat“, sagt die Designerin heute. Parvin Razavi, Küchenchefin im &flora, bestätigt: „Vor zehn Jahren kochte ich in einer schweren Männerjacke, Größe XS. Ja, es ist natürlich eine Kostenfrage. Jetzt setze ich bewusst auf Style und leichteres Material.“ Während Kochjacken für

Female Cuisine. Ausgehend von Frankreich wurde ab dem 19. Jahrhundert das formelle weiße Ensemble zum Standard in der (gehobenen) Küche: Die hohe Kochmütze Toque blanche, eine zweireihige Jacke, ein Halstuch, eine weite Karohose und die Schürze. Eine Zeit, in der es zu einer „umgekehrten Emanzipation am Herd“ gefolgt von Starköchen kam, wie Riccarda Frei und Evelyne Lüthi-Graf das in der Serie „Zeitreise“ für die Fachzeitschrift „Hotellerie Gastronomie“ nennen. Historisch gesehen gibt es eine lange Tradition des Hofkochs, Frauen setzte man mit der häuslichen Küche gleich. Wirtinnen und „Küchenperlen“ in bürgerlichen und adeligen Großhaushalten waren angesehen, doch Spitzenköchinnen galten bis in die 1970er-Jahre als Ausnahme.

(Nur) langsam tritt die Bocuse-Generation ab (paradoxerweise lernte Paul Bocuse von Sterneköchin Eugénie Brazier), in der heutigen Popkultur zählen Essen und Trinken zum Lifestyle, die Küche zu einem sichtbaren Part im Restaurant-Orchester, und

Von Schürzen und Genderfragen

Was Kochmode für Frauen mit Geschlechterrollen zu tun hat und warum Arbeitskleidung auch auf Laufstegen attraktiv ist.

Text: Elisabeth Klokar

