Im Kornhauskeller in Bern wird jetzt elektrische gekocht

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschiffahrt**

Band (Jahr): **23 (1931)**

Heft (11): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922580

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

IM KORNHAUSKELLER IN BERN WIRD JETZT ELEKTRISCH GEKOCHT

Dieses bekannte und grösste Bierrestaurant der Schweiz kam in letzter Zeit mit der vorhandenen Kocheinrichtung, d. h. mit der Kohlenfeuerung, bei den gesteigerten Ansprüchen nicht mehr aus. Es

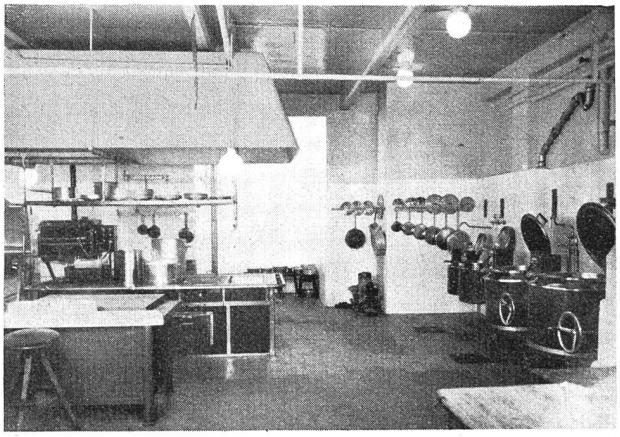

Abb. 21 Die elektrische Küche im Kornhauskeller in Bern.

stellte sich für eine neue Einrichtung die Frage, ob Gas oder elektrische Küche. Nach reiflicher Ueberlegung hat sich schliesslich die Stadt Bern als Eigentümerin des Restaurants dazu entschlossen, eine vollelektrische Küche einzurichten. Folgende Apparate sind hiefür aufgestellt worden:

1 Grossküchenherd mit Glührost und Bainmarie	=	43 kW
1 Kippkesselbatterie, 150 und 100 Liter	=	27 kW
1 Kipptopfgruppe, 50 und 30 Liter	=	10 kW
1 Hotelgrill	=	11 kW
1 Brat- und Backofen	=	9 kW
1 Bratpfanne	=	7 kW
1 Wärmeschrank	=	2 kW
1 Heisswasserspeicher mit 2000 Liter Inhalt	=	30 kW
1 Heisswasserspeicher mit 1200 Liter Inhalt	=	15 kW
		154 kW

Die Anlage ist seit Anfang Juni dieses Jahres in Betrieb. Sie hat bisher störungsfrei gearbeitet. Auch ist sie nach Mitteilung des Pächters, Herrn E. Jeanloz, allen Anforderungen gewachsen und sie hat beispielsweise am 9. August eine Spitzenleistung anstandslos ermöglicht, als in der Zeit von 11 bis 14 Uhr 630 Mittagessen serviert werden mussten. Der Stromverbrauch betrug im Monat August:

Für das Kochen	=	5960 kWh
Für den Heisswasserspeicher	=	6810 kWh

Im gleichen Zeitraum wurden serviert:

5791 Dîner
3758 Essen à la carte
2584 Kalte Essen

In diesem Monat sind also im ganzen 9549 Dîner und Essen à la carte zubereitet worden. Unter die oben angeführten kalten Essen fallen auch Speisen, die gekocht oder gebraten werden müssen, sodass die angegebene Zahl eher zu klein angenommen ist. Der verhältnismässig hohe Heisswasserverbrauch erklärt sich dadurch, dass eine andere Heisswasserbereitungsanlage für das ganze Etablissement nicht besteht.

Der Stromverbrauch für die Zubereitung eines Dîners oder Essens à la carte betrug im Mittel ohne Berücksichtigung des Stromverbrauchs für die Herstellung von kalten Essen 1,33 kWh inkl. Warmwasserbereitung oder 0,62 kWh ohne Warmwasserbereitung. Bei einem Strompreis von 6 Rappen pro kWh für den Kochstrom stellen sich somit die Kosten für das Kochen und Braten, sowie für das Warmhalten von Speisen und Tellern auf zirka 3,5 Rappen pro Essen.

Bei obiger Zusammenstellung ist zu berücksichtigen, dass die Heisswasserbereitungsanlage auch das Wasser für Spül- und Putzzwecke für das Restaurant liefern muss und dass der Stromverbrauch hiefür in obiger Berechnung ebenfalls inbegriffen ist. Im Küchenbetrieb sind keine anderen als elektrische Heizungsapparate vorhanden, also weder Gas noch Kohle, sodass die vorerwähnten Zahlen als einwandfrei bezeichnet werden können.

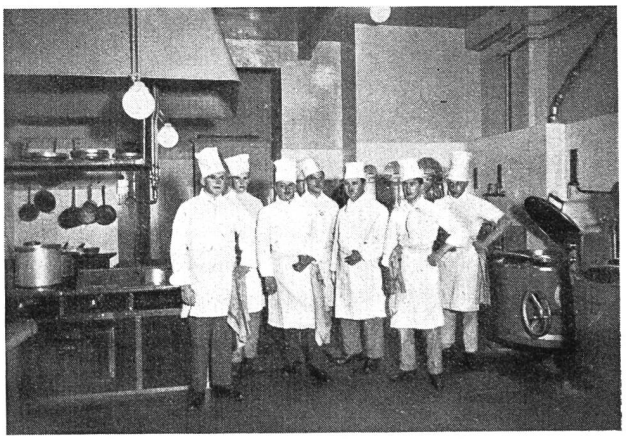

Abb. 22 Die Küchenmannschaft im Kornhauskeller.