Die erste elektrische Restaurant- und Hotelküche in Basel

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1933)**

Heft (8): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922453

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

SCHWEIZER ELEKTRO-RUNDSCHAU

BEILAGE ZUR «SCHWEIZER WASSER- UND ENERGIEWIRTSCHAFT» NO. 8, 1933
HERAUSGEGEBEN VON A. BURRI UND A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

DIE ERSTE ELEKTRISCHE RESTAURANT- UND HOTELKÜCHE IN BASEL

Vor ungefähr Jahresfrist wurde im Hotel Vogt an der Küchengasse in Basel, anlässlich eines weitgehenden Umbaues des Hotels, eine vollelektrische Küche nach den neuesten Grundsätzen eingerichtet. Dieses komfortable Kleinhotel zweiten Ranges kann etwa 50 Gäste beherbergen. Dem Hotel ist auch ein modern ausgestattetes Restaurant angegliedert. Dementsprechend wurde die neue Küche in ihrer Grösse und Einrichtung dimensioniert. Der Besitzer des Hotels, Herr Vogt, eine Autorität auf dem Gebiete der Kochkunst, kochte vor dem Umbau des Hotels zuerst mit Kohle und dann ausschliesslich mit Gas. Nach Einholung von Informationen in Fachkreisen, die über Erfahrungen in der Verwendung von Elektrizität in der Hotelküche verfügen, hat sich Herr Vogt für diese moderne Wärmequelle entschieden.

Der Raum der alten Gasküche konnte für die Neueinrichtung nicht mehr in Frage kommen. Es wurde ein besonderer Anbau mit Glasbedachung und viel Licht und Luft eigens für die neue Küche nach hygienischen Grundsätzen erstellt.

Die Wahl der elektrischen Geräte musste entsprechend den Anforderungen einer Spezialitätenküche getroffen werden. Der Kochherd, als Tischmodell ausgestattet, kam in die Mitte der Küche zu stehen, so dass er von allen Seiten bequem bedienbar ist. Er enthält vier runde Kochplatten verschiedener Durchmesser. Ganz besonders bewährt sich die neue Hochleistungsplatte von 22 cm Durchmesser und 2,5 kW Anschlusswert; sie leistet für den Restaurantbetrieb hervorragende Dienste. Ausserdem ist der Herd mit einem direkt beheizten Bain-Marie, sowie einer Wärmeplatte ausgerüstet. Ein untergebauter Stabrost dient zum Abstellen der Kasserollen und Pfannen. Eine direkt beheizte, kippbare Bratpfanne ist wegen nicht ausreichender Wandfläche an einer Schmalseite des Herdes angebaut worden. Die Platzfrage wurde durch den Zusammenbau der beiden Backöfen mit dem Tellerwärmeschrank weiterhin günstig gelöst. Die beiden Backöfen verschiedener Grösse befinden sich in bequemer Bedienungshöhe. Die Regulierschalter sind unmittelbar neben den Backröhren placiert. Glimmlampen orientieren das Küchenpersonal jederzeit

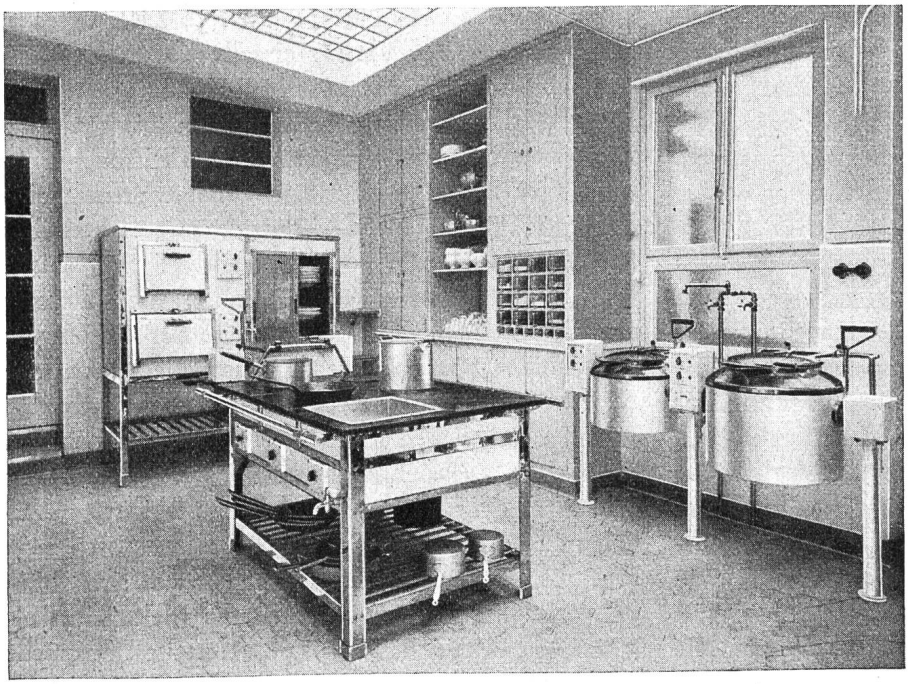

Abb. 85 Elektrische Grossküche im Hotel Vogt in Basel. Gesamtbild der Anlage.

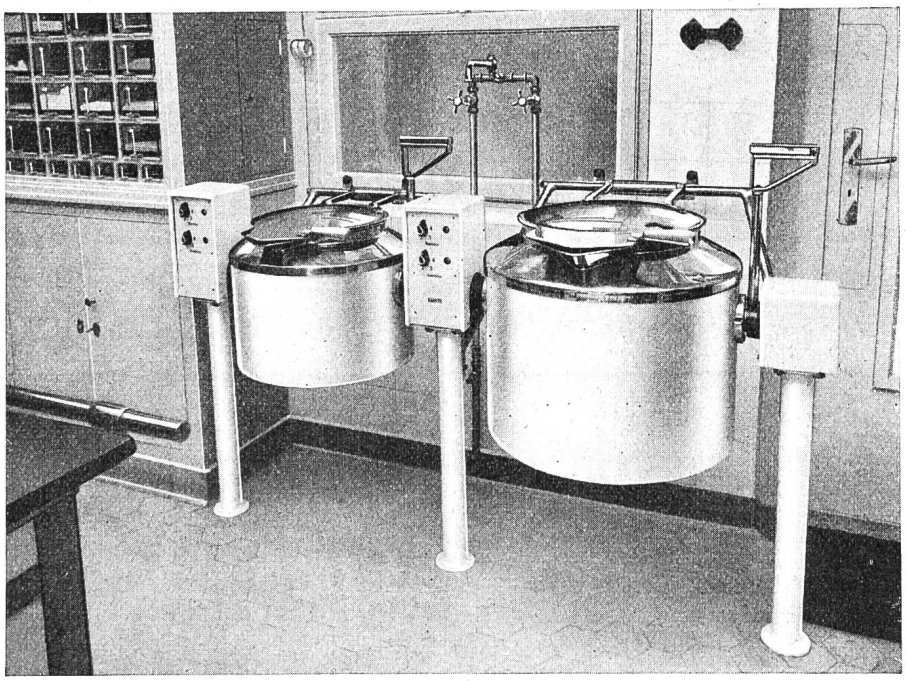

Abb. 86 Elektrische Grossküche im Hotel Vogt in Basel. Ansicht der Kippkesselgruppe.

über den Betriebszustand der einzelnen Oefen. Eine Kippkesselgruppe von zwei Kesseln mit 10 und 30 Liter Nutzinhalt bildet eine wertvolle Ergänzung der Anlage. Die Innenkessel und Deckel bestehen aus Chromstahl. Die Deckel sind unabhängig von den Kesseln gesondert gelagert und ausbalanciert. Eine hervorragende Wärmeschutzisolation macht die Kessel zu wirtschaftlichsten Geräten. Durch einen sinnreichen inneren Bau ist es gelungen, bei Weglassung irgendeines Temperaturreduktors, wie Oel oder Glyzerin, das Anbrennen der Speisen vollständig zu vermeiden. Seitenheizung und Bodenheizung der Kessel sind getrennt regulierbar. Der Schaltzustand jedes Heizkörpers ist mit Hilfe von Glimmlampen, die neben den entsprechenden Schaltern placiert sind, auch auf grössere Entfernung wahrnehmbar.

Alle elektrischen Geräte, geliefert von der Firma Salvis A.-G., Luzern, sind in ihrer weiss emaillierten Ausführung der übrigen Kücheneinrichtung angepasst. Der Gesamtanschlusswert der Küche beträgt rund 31 kW. Die Heisswasserbereitung für die Küche besorgt ein im Keller aufgestellter elektrischer Speicher von 1100 Liter Inhalt.

Während des ersten Betriebsjahres sind vom Besitzer genaue Aufzeichnungen über den Stromverbrauch der Küche für Hotel, Restaurant und Haushaltung gemacht worden, die ein zuverlässiges Bild über die Wirtschaftlichkeit der Anlage geben. Es sind die Anzahl Mahlzeiten für Restaurant und Haushaltung, sowie die täglichen Zählerstände genau registriert worden. Aus diesen Werten lässt sich ein durchschnittlicher Stromverbrauch pro Mahlzeit und Person für Restaurant und Haushaltung (Familie und Personal) von 0,67 kWh errechnen. Das ergibt bei den vorliegenden Tarifen inkl. Zählermiete 3,6 Rappen. Inbegriffen ist ferner der Stromverbrauch für die tägliche Zubereitung von Einzelportionen, Kaffee, Tee, Würsten und Käseschnitten. Dagegen war es unmöglich, den Stromverbrauch für die Heisswasserbereitung für die Küche allein zu erfassen, da der Heisswasserspeicherinhalt zum grössten Teil zur Speisung der Toiletten in den Schlafzimmern bestimmt ist. (Alle Zimmer sind mit fliessendem Kalt- und Warmwasser versehen.)

Herr Vogt gibt über seine Erfahrungen mit dem elektrischen Küchenbetrieb folgendes Urteil ab:

«Mit besonderer Genugtuung bestätige ich gerne, dass die gesamte Einrichtung meiner elektrischen Küche, bestehend aus einem Kochherd mit vier Kochstellen, einer Wärmeplatte, einem Bain-Marie und angebauter Bratpfanne, einem Bratofen mit zwei Backröhren und angebautem Tellerwärmer, sowie Kippkessel, deren Inhalt 10 bzw. 30 Liter beträgt, in sorgfältiger Ausführung erstellt wurde.

Nachdem wir zuerst mit einem Kohlen-, dann mit einem Gasherd neuester Konstruktion den gesamten Küchenbetrieb bewältigt haben, muss ich nach Prüfung aller Umstände und Unvorhergesehenem eindeutig erklären, dass der Betrieb mit elektrischer Kraft in jeder Beziehung einwandfrei, hygienisch und jedem Stossbetrieb gewachsen ist. Auch in bezug auf Kosten, soweit die Strompreise der Gegenwart sinngemäss angepasst werden, ist die elektrische Küche allen andern weitaus überlegen.

Meine sämtlichen Mitarbeiterinnen bekennen sich rückhaltlos zur elektrischen Küche und würden es bedauern, wenn sie zu einer alten Betriebsart zurückkehren müssten.»

Es ist eine erfreuliche Tatsache, dass auch hier, wie bei vielen andern Anlagen die Elektrizität als Wärmequelle für die Hotel- und Restaurationsküche ihre Ueberlegenheit gegenüber andern Heizmitteln, wie Gas und Kohle, bewiesen hat.