Urteil eines Hoteliers über die elektrische Grossküche

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

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft (12): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922461

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» NR. 12, 1933
HERAUSGEGEBEN VON A. BURRI UND A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

URTEIL EINES HOTELIERS ÜBER DIE ELEKTRISCHE GROSSKÜCHE[1]

In der Beilage «Hotel-Technik» der Fachwochenschrift «Schweizer Hotel-Revue» macht Herr Vogt vom Hotel Vogt in Basel einige bemerkenswerte Angaben über die elektrische Hotelgrossküche. Wir entnehmen daraus einige unsere Leser interessierende Ausführungen:

«Anlässlich des Umbaues meines Tagesrestaurants und der Küche wurde mir von seiten des Basler Elektrizitätswerks die Offerte gemacht, meine neu zu erstellende Küche vollständig elektrisch einzurichten.

Seit einigen Jahren zuvor beobachtete und verfolgte ich an Fachausstellungen aufmerksam und mit besonderem Interesse die Entwicklung des elektrischen Küchenbetriebes. Die Ueberzeugung reifte in mir, dass das elektrische Kochen auf alle Fälle jeder anderen Wärmeerzeugung für die Zubereitung warmer Gerichte weitaus überlegen sei. Eine anderthalbjährige Erfahrung bestätigte nun im vollen Umfang diese meine Auffassung.

Es ist ausserordentlich schwer, die konservative Einstellung des Kochpersonals in bezug auf die althergebrachte Feuerungsart zu beseitigen und die Köche für die modernste zu begeistern. Gewiss, eine jahrhundertalte Ueberlieferung sowie erprobte Fertigkeiten in deren Anwendung können nicht von heute auf morgen einfach über Bord geworfen werden. Die Kunstgriffe und die Erfahrungstricks, die beim Kohlenherd zum Beispiel angewendet werden müssen, um ein vollendetes kulinarisches Meisterwerk für den Gast herzustellen, zwingen den überlegenden Koch zur Vorsicht und zu kritischer Einstellung einer umwälzenden Einrichtung gegenüber, wie sie die elektrische Küche unzweifelhaft darstellt.

Man sieht sozusagen kein Feuer. Das intuitive Feingefühl in bezug auf die Wärmegrade, das sich der langjährige Praktiker angeeignet hatte, wird beim elektrischen Kochen auf eine ganz neue Art der Einfühlung gezwungen. Ich glaube, mit Bestimmtheit behaupten zu dürfen, dass gerade dieser Eingriff in das bezeichnete intuitive Fühlen die polaren seelischen Widerstände unbewussterweise auslöste und somit beim Koch auf harte Ablehnung zur Einführung der elektrischen Küche führte. Gewiss, in den Anfängen war die Technik mangelhaft, hauptsächlich bezüglich der raschen Hitzeerzeugung. Heute sind aber diese Unzulänglichkeiten vollständig behoben.

Vorteile der elektrischen Küche:

A. Sauberes, hygienisches Arbeiten.
B. Keine übermässige Hitze; dadurch Erhöhung der Arbeitsfähigkeit des Personals.
C. Rasche Hitze.
D. Bequeme Regulierbarkeit der Wärme.
E. Keine Explosionsgefahr.
F. Gasvergiftungen oder Stromverletzungen ausgeschlossen.
G. Alle Kochtöpfe, Pfannen und dergleichen bleiben stets auf der Aussenseite sauber, folglich rasches Reinigen.
H. Kein Verzinnen.
I. Kein Kaminfeger.
K. Wände und Einrichtungen der Küche bleiben jahrelang gut erhalten, weil keine Oxydgase eine Farbveränderung herbeiführen.
L. Die Unfälle durch Brandwunden reduzieren sich auf ein Minimum.
M. Weniger Reinigungsmittel, dafür Küchenwäsche-Ersparnisse.
N. Der Gesundheitszustand des Koch- und Küchenpersonals ist weitaus besser. Keine oder weniger Bleichgesichter.
O. Schonung der Personalwäsche mit Kostenersparnis für den Betrieb.

[1] Beschreibung siehe «Schweizer Elektro-Rundschau» vom September 1933.

Nachteile der elektrischen Küche:

1. Die Anschaffungskosten sind momentan noch etwas teuer; dafür ist die Abnützung sehr minim, infolgedessen längere Gebrauchsdauer.
2. Der oder die Betriebsverantwortliche muss in den ersten Zeiten Aufklärungsarbeit in bezug auf die Anwendung des Kochstromes unablässig durchführen, also Erziehungsarbeit zur Sparsamkeit und rationellem Arbeiten.

Weitere Nachteile sind mir nicht bekannt.

Betriebskosten:

Hotelberieb: Bettenzahl 45.
Restaurationsbetrieb: Sitzplätze 60.
Geschäftsleitung und Angestellte: 12 Personen.
Stromverbrauch vom Juli 1932 bis Juni 1933: 19 495 kWh.
Stromkosten: Fr. 1036.60.
Stromkosten pro verpflegte Person/Tag: Fr. 0,039 inklusive Haushalt, also rund 4 Cts. pro Person/Tag.

Erklärung: Kochpersonal und Geschäftsleitung wünschen keine Umstellung auf Gas- oder auf Kohlenbetrieb und erklären einmütig, dass der elektrische Kochbetrieb als der idealste anzusprechen sei. — Bei der Inbetriebsetzung im April 1932 entstanden absolut keine technischen Schwierigkeiten in der Speisezubereitung, sondern die Arbeit vollzog sich seither völlig reibungslos.

DER NEUE WIRTSCHAFTLICHE LICHTSPENDER

Vor kurzem ist es gelungen, eine neue elektrische Lichtquelle herzustellen, die ebensoviel Lichtenergie wie eine gewöhnliche Glühlampe erzeugt, bei einem Stromverbrauch von einem Fünftel oder höchstens einem Drittel desjenigen der entsprechenden elektrischen Glühbirne. Dieser neue elektrische Lichtspender gehört zur Kategorie der sogenannten Gasentladungs- und Metalldampflampen, deren bis anhin bekannteste und verbreitetste Vertreter die Neon-Leuchtröhren für Reklamebeleuchtung sind.

Während aber die in der Lichtreklame benutzten Leuchtröhren nur so wenig Lichtenergie abgeben, dass sie für eigentliche Beleuchtungszwecke in Bureau, Werkstatt, Wohnräumen usw. nicht verwendet werden können und ausserdem mit Hochspannung betrieben werden müssen, liefert die neue Natrium-Dampflampe, die gegenwärtig betriebsfertig auf den Markt gelangt, ebensoviel Lichtenergie wie eine Glühbirne dreifachen Stromverbrauchs. Beispielsweise erfordert eine Natrium-Dampflampe gleicher Lichtstärke wie eine normale 200-Wattlampe nur einen Leistungsaufwand von 70 Watt und kann wie eine gewöhnliche Glühbirne an jedes Wechsel- oder Drehstromnetz von 220 Volt Spannung angeschlossen werden. Die bisher von keinem anderen Beleuchtungskörper erzielte Lichtausbeute der Natrium-Dampflampe macht sie zur wirtschaftlichsten Lichtquelle der Gegenwart.

Was die äussere Gestalt einer solchen Natrium-Dampflampe anbelangt, so ist zu sagen, dass sie nicht wie eine Glühlampe der handelsüblichen Einheitstype, sondern wie eine Elektronenröhrenlampe, wie man sie in der Radiotechnik verwendet, aussieht, die an beiden Seiten mit Sockeln versehen ist. Da das Licht der Natrium-Dampflampe gelb und milde ist, kann man in sie unmittelbar hineinblicken, ohne die unangenehme Blendung zu empfinden, die es uns auf die Dauer unerträglich und qualvoll macht, eine unabgeschirmte Glühlampe anzusehen, deren Lichtstärke ein Vielfaches der Natrium-Dampflampe beträgt.

Das rein gelbe, fast «goldene» einfarbige Licht der Natrium-Dampflampe bietet in physiologisch-optischer Beziehung verschiedene Vorteile; aber auch Nachteile. Einerseits verhindert es das Auftreten chromatischer Fehler im Auge bei der Abbildung beleuchteter Gegenstände, sodass die Sehschärfe unseres Auges beim Licht der Natrium-Dampflampe höher ist als bei Tageslicht oder beim Schein elektrischer Glühbirnen. Andererseits lässt das monochromatische Licht das Erkennen der wirklichen Farben bunter Gegenstände, die mit diesem Licht beleuchtet werden, nicht zu. Es eignet sich also zum Beispiel nicht für die genaue Farbenanalyse von Stoffmustern in Textil- und Appreturanstalten oder in Lokalen, wo Stoffgewebe verkauft werden. Diesem offenkundigen Nachteil in der Farbwirkung steht aber der Vorzug gegenüber, dass gelbe Farbtöne kräftig zur Geltung gebracht werden können, und dass man weisse Flächen, z. B. aus Marmor und anderen weissen Materialien, in goldenem Glanze erstrahlen lassen kann. Dies ist von Bedeutung zur Erzielung guter reklametechnischer oder künstlerischer Effekte, beispielsweise beim Anleuchten von Gebäudefassaden, Denkmälern usw.

Was die Verwendungsmöglichkeiten solcher Lichtspender anbetrifft, so ist ganz allgemein zu sagen, dass sie überall da zur Anwendung gelangen können, wo die ausserordentlichen wirtschaftlichen Vor-