Neuzeitliche Gesichtspunkte für Anlagen und Betrieb elektrischer Grossküchen

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie**

Band (Jahr): **28 (1936)**

Heft (1)

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922262

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

Neuzeitliche Gesichtspunkte für Anlage und Betrieb elektrischer Grossküchen

Im Rahmen der Arbeitstagung des zweiten Teils «Elektrizität» der drei Essener Energietagungen sprach am 17. Januar Herr Chefingenieur Linke, Berlin, der Leiter der Technischen Beratungsstelle des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins (Sitz Köln) über den Gegenstand unserer Ueberschrift. Nachdem die Hauptgesichtspunkte für elektrische Beheizung auch für die Grossküche bereits ziemlich gut bekannt seien, fasste dieser Vortrag das Problem in seinem weitesten Umfange. Er ging von den betrieblichen und wirtschaftlichen Anforderungen aus, die an eine moderne Grossküche überhaupt gestellt werden müssen und betrachtete, wie sich dem die einzelnen Beheizungsarten einfügen. Der Umstand, dass alle Flammenbeheizungen, namentlich die noch immer am weitesten verbreitete Kohlenfeuerung, Schornsteine, Füchse und Abzüge erfordern, die sich der betrieblichen und wirtschaftlichen Planung fast überall sehr hinderlich in den Weg stellen, sei in vielen Fällen von entscheidender Bedeutung. Daher werde die Planung einer Gaststätte, einer Anstalt usw. oft schon allein von den technischen und Sicherheitsanforderungen wesentlich beeinflusst, hinter denen dann diejenigen Gesichtspunkte weit zurücktreten müssen, die ihre eigentliche Grundlage bilden sollten. Der Architekt müsse daher grundsätzlich ein Freund der Elektro-Grossküche sein. Seinen Bedürfnissen und seiner Arbeit komme sie am weitesten entgegen. Und tatsächlich ergäben sich beim Bau wie beim Betrieb durch die Elektrowärme grundsätzlich wesentliche Ersparnisse. Leider seien Kostenvergleiche ausserordentlich schwierig, weil die Errichtungskosten jeder Küche bis in die Haus-Baukonstruktion hineinreichen. Die dort gegenüber der Flammenbeheizung ersparten Posten müssten alle berücksichtigt werden. Das sei umso schwieriger, als zum Beispiel ein Raumgewinn und seine dauernden Vorteile für einen Betrieb in den Errichtungskosten kaum zum Ausdruck kämen. Bei den Betriebskosten liessen sich die Ersparnisse gleichfalls schwer erfassen, obwohl sie unbedingt vorhanden seien und die Betriebsergebnisse beeinflussten. Aus allen diesen Gründen sei es unbedingt falsch, bei Kostenvergleichen von Flammen- und Elektroküche allein die Brennstoff- den Stromkosten gegenüberzustellen. Selbst wenn sich dabei Gleichheit oder für elektrische Küche etwas ungünstigere Zahlen ergäben, würden diese durch die zahlreichen andern Vorteile alle aufgehoben.

Für den Betrieb in der Küche selbst sei die Elektrowärme deshalb weit überlegen, weil sie für jede Sparte dem Universalgerät «Herd» das elektrische Spezialgerät gegenüberstelle. Ein solches sei in jedem Falle wirtschaftlicher als das Universalinstrument — eine alte technische Regel. Der Herd trete in einer solchen Küche immer weit zurück, und daher sei der elektrische Herd verhältnismässig klein. Aber darüber hinaus biete die elektrische Küche mit ihrer milden Heiztemperatur rein küchenmässig grosse Vorteile. Da ferner der Koch seine ganze Aufmerksamkeit seiner gastronomischen Aufgabe zuwenden könne, ohne durch Heizen und andere Nebenarbeiten abgelenkt zu werden, so sei er in der Lage, auch aus diesem Grunde die Qualität seiner Erzeugnisse erheblich zu steigern. Selbst wenn also die Küche nicht so gross sei, dass eine wirksame Dezentralisation durchgeführt werden könne, habe sie immer noch wesentliche Vorzüge.

Der Vortragende vertritt alle diese Gesichtspunkte sehr genau und scharf, weil er nur so rationelle Küchenführung für möglich hält. Dazu sei allerdings nötig, dass auch die ganze Einrichtung entsprechend benutzt werde. Die Köche selbst müssten sich zu dem Zweck auf eine neue Arbeitsweise umstellen, die in einigem grundsätzlich von ihrer alten bei flammenbeheizten Geräten abweiche. Sonst könne man nicht die ganzen Vorteile und die Ersparnisse geniessen, die die edle Heizenergie «Elektrizität» zu bieten vermöge und die ihr einen grossen Siegeszug durch die ganze Welt verbürge. Forderung sei allerdings, dass man gerade auf diesem Gebiete auch unbedingte Treue zu den einfachen und klaren Grundsätzen sauberer Planung, sauberer Konstruktion und peinlich sorgfältiger Betriebsführung, kurz, dieselben Notwendigkeiten, Gesichtspunkte und Richtlinien innehalte, die für zahlreiche rein technische Werke, Betriebe und Einrichtungen schon lange gälten. Man werde dann bald zu der Anschauung kommen, dass allein die ästhetischste, hygienischste und wirtschaftlich arbeitende Elektrobeheizung angewendet würde, schon aus Fürsorge für den schaffenden Menschen.