Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 6 (1952)

Heft: 3

Artikel: Grossküchen in Betrieb

Autor: Zietzschmann, Ernst

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-328257

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ernst Zietschmann, Architekt SIA, Zürich

Großküchen in Betrieb

An Hand von drei verschiedenen Beispielen sollen die Möglichkeiten zur Lösung einer modernen Großküchenanlage angedeutet werden. Eine Spitalküche – zum Teil eingebaut in einen alten Klosterbau, zum Teil neu angebaut, mit ihren besonderen Betriebsräumen (Diätküchen) wird von einer typischen Restaurant- und Hotelküche gefolgt, deren Hauptmerkmal die ausgeklügelte Differenzierung der Betriebsarten jedes einzelnen Apparates ist. Sie dient einem der besten Restaurants der Völkerbundsstadt Genf.
Schließlich wird die Küchenanlage eines modernen Wohlfahrtshauses mit partiellem Selbstservice gezeigt. Der Umfang des Artikels erlaubt es nicht, auf Einzelheiten betriebstechnischer Art einzugehen. Auch konnten keine Verhältniszahlen aufgestellt werden, die gerade für diese 3 Küchentypen interessant wären.

1

2

3

1
Hauptküche mit Hauptherd und Blick gegen die Diätküchen

2
Speiseablieferung mit Blick gegen Hauptküche, mit Kippkesselgruppe

3
Bahnhof für die Warmwagen, Aufheizung an Steckkontakten

Eine moderne Spitalküche

Thurgauisches Kantonsspital
Münsterlingen
Architektengemeinschaft A. Müggler, Zürich, H. Weideli, K. Eberli, Kreuzlingen

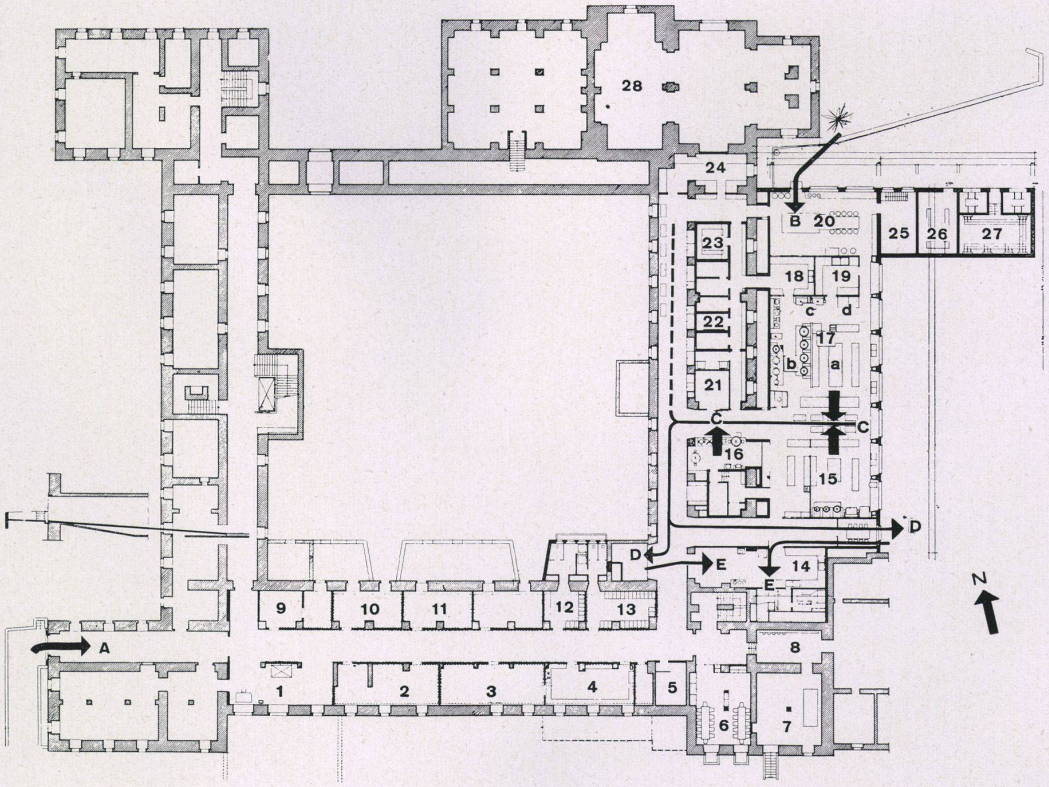
An das alte Klosterspital in Münsterlingen wird in den nächsten Jahren ein modernes Spital angebaut, dessen erste Etappe, die Küche, bereits dem Gebrauch übergeben worden ist.
Im alten Spital sind die Vorratsräume, aneinandergereiht an einer Korridorfolge, an deren einem Ende sich die Anlieferung von außen (Lebensmittel) befindet, untergebracht. Rechtwinklig zu diesem Korridor verläuft ein zweiter Flügel der ehemaligen Klosteranlage, in die heute die Tagesvorräte, Kühlräume und die Kaffee- und Milchausgabe verlegt sind. Vor diesen bestehenden Gebäudeflügel ist die neue Küche gebaut worden.
Im nördlichen Ende werden die frischen Gemüse und das Obst der eigenen Gärtnereien angeliefert. Sie gelangen direkt in die Rüstküche oder in einen Tiefkühlraum. Angegliedert an die Rüstküche folgen kalte Küche und Plonge, sowie die Hauptküche. Hier stehen Backöfen, Bratpfannen, ein Maschinentisch mit Mischern und Mühlen und in einer bis zur halben Höhe abgetrennten Abteilung die Kippkessel. Der Hauptherd mit Zubereitungstischen und Ablieferungskorpussen liegt an der Fensterseite. Die fertigen Speisen werden über den Ablieferungskorpus in die Warmwagen geladen. Von der gegenüberliegenden Seite kommen die Speisen aus den beiden Diätküchen. In der Küche für kalte Diät steht eine Batterie von Glacemaschinen, in der Warmdiätküche sind prinzipiell dieselben Apparate wie in der Hauptküche aufgestellt. Auf dem Weg zum Lift passieren die Wagen die Ausgabe für Milch und Kaffee.
Die Warmwagen, vom Typ eines weiterentwickelten Culinariuswagens, werden zur Auslieferung aus einer «Garage», die hinter den Kühlräumen liegt, herangefahren und kommen nachher in die in der Nähe befindliche Liftgruppe zu den Bettenabteilungen des alten Spitals, oder später durch einen Verbindungsgang zu den Aufzügen des neuen Flügels.
In nächster Nähe der Aufzüge und des Verbindungsganges ist die Spülküche placiert.
Baulich interessiert neben dem nahe der alten Fassade verlegten Oberlicht vor allem die perforierte, schallschluckende Decke aus lackiertem Eisenblech. Die Frischluft gelangt durch Kanäle an der Oberseite der Fensterpfeiler in die Küche. Die verbrauchte Luft wird unter den Unterzügen abgesaugt, die an ihrer Unterseite mit Rastern versehene Leuchtröhrenlampen tragen.

Grundriß

A Anlieferung Lebensmittel
B Anlieferung Gemüse aus Garten
C Speisen und Getränke werden auf Warmwagen geladen
D Warmwagen in Lift und zum neuen Spital
E Schmutzgeschirr in Spülküche

a. Hauptherd
b. Kippkessel
c. Bratpfannen
d. Backöfen

1 Warenannahme
2 Ausgabemagazin
3 Magazine
4 Economat
5 Dunkel-Kammer
6 Küchenpersonal
7 Boiler
8 Batterieraum
9 Putzmittel
10 Stoffe
11 Magazine
12 Garderobe für Männer
13 Garderobe für Frauen
14 Spülküche
15 Diätküche
16 Milch- und Kaffeeküche
17 Hauptküche
18 Kalte Küche
19 Plonge
20 Rüstküche
21 Konserven/Konfitüren
22 Eier
23 Tiefkühlraum
24 Gemüse/Obst
25 Gebinde
26 Unterstation
27 Schalterraum
28 Kirche



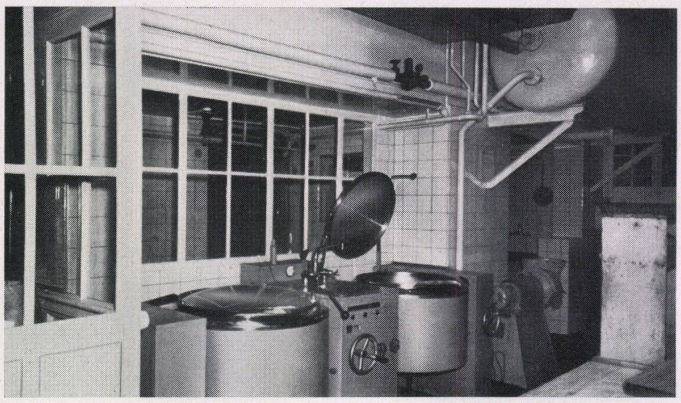
Eine moderne Hotelküche

Im Hotel des Bergues in Genf ist vor kurzem die Küche umgebaut worden. Sie dient Konferenzsälen, in denen internationales Publikum tagt und speist, sowie dem weitherum berühmten Spezialitätenrestaurant Amphitrion. Diese Küche ist wegen ihrer technischen Organisation bemerkenswert. Es wurde nicht nur eine einzige Energiequelle gewählt, sondern nach eingehenden Betriebsstudien kam für jeden Apparat der für ihn am besten geeignete Energiestoff zur Anwendung. Leistung, Betriebswirtschaftlichkeit, Materialqualität und Anschaffungspreis spielten dabei die ausschlaggebende Rolle. So wurden in dieser Küche sechs verschiedene Energiequellen verwendet. Für das Herz der Küche, den Restaurationsherd, ist Heizöl gewählt worden.
Mit Spezialbrennern wird ein geruch- und geräuschloser, ruß- und störungsfreier Betrieb erreicht. Nur die vertikale Ölflamme soll sich für Kochherde eignen und die volle Ausnutzung der Kochplatten, Brat- und Backöfen und des Heißwasser produzierenden Systems gewährleisten. Kein Bestandteil der Ölfeuerungsapparatur darf am Herd vorstehen und das Personal behindern. Hier spielte nicht nur die in kürzester Zeit mit keiner anderen Betriebsart erreichbare Höchsttemperatur eine ausschlaggebende Rolle, sondern auch die maximale Betriebswirtschaftlichkeit, weil der Gesamtbedarf der Küche an Heißwasser kostenlos, durch Verwertung der Abgasetemperaturen, erzeugt wird.
Die Kippkochkessel-Gruppe wurde mit Elektrodenheizung ausgerüstet. Ohne jede Verbrennungsgefahr für die Kesselmäntel und für die Elektroelemente wird in den Apparaten überhitztes Wasser oder Dampf erzeugt, wodurch die kürzeste Aufheizzeit für das Kochgut erreicht wird.
Die Grill-Anlage wird mit Holzkohle gefeuert, deren intensive Hitze durch Porenschließung des Bratfleisches die saftigen und aromatischen Grilladen erzeugt.
Die Salamander-Gruppen werden durch Gas beheizt, der für solche Apparate am besten geeigneten Energiequelle.
Für à-la-carte-Gerichte verspäteter Nachzügler stehen mit Gasbrennern ausgerüstete Rechauds zur Verfügung.
Die großen durchgehenden Wärmetische und Wärmeschränke wurden an der Heißwasseranlage der Hauszentrale angeschlossen.
Die Plongen mit warmen Laugenbecken werden ebenfalls zentral durch überhitztes Wasser beheizt.
Einzig die Patisserieöfen dieses Großbetriebes werden mit direkter Elektrowärme betrieben.
Der zentrale Küchenboiler liefert stündlich 2000 Liter Heißwasser, welches kostenlos durch die Abgase des Kochherdes erzeugt wird.
Es sei erwähnt, daß für eine Vergleichsberechnung der Betriebskosten einer solchen Großküche nicht nur die reinen Energiekosten für den Kochprozeß, sondern auch diejenigen für die Erzeugung des heißen Verbrauchswassers, für die Beheizung der Wärmetische und -schränke, die Winterheizkosten und endlich die Reparatur- und Amortisationsquoten einer bestimmten Anzahl von Jahren eingesetzt werden müssen, um ein wirklichkeitsnahes Bild zu erhalten.
Die Apparate wurden von der Firma Keller-Trüb GmbH., Zürich geliefert.

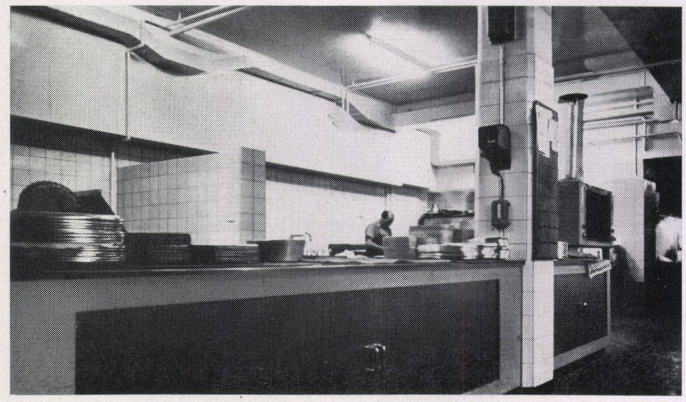
Die Küche im Wohlfahrtshaus einer Großindustrie

Wohlfahrtshaus Escher Wyß, Zürich
Architekt Robert Landolt, BSA
Zürich

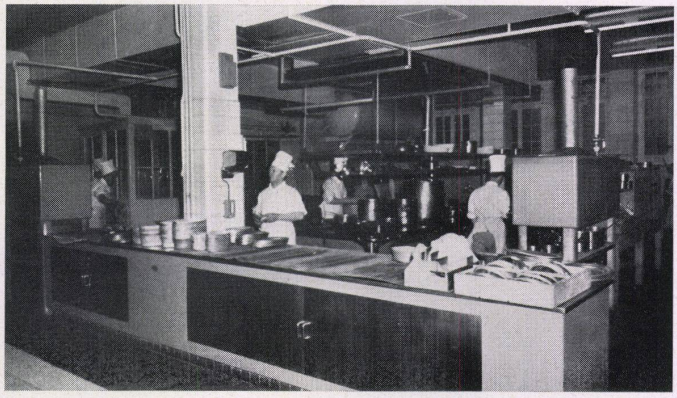
Im Zuge der Neubauten für das Verwaltungsgebäude ist bei der Maschinenfabrik Escher-Wyß in Zürich vor zwei Jahren ein neues Wohlfahrtshaus mit Arztstation gebaut worden. Bei einem Neubau läßt sich jede betriebstechnische Frage, deren viele in einer Großküche anzupacken sind, einwandfrei lösen. Das Erdgeschoß des Wohlfahrtsgebäudes ist der Länge nach getrennt in Eßsaal und Küche – eine ideale Lösung, die große Bedienungsflächen ergibt. Die Organisation des Eßbetriebes ist derart aufgebaut, daß das eigentliche Menu am Tisch bei einer Servitrice bestellt wird, die dann das Essen zum Tisch bringt, während Getränke, Dessert und Patisserie an einem Selbstbedienungsbüfett geholt werden. Dieses steht im Eßsaal selbst. Die Arbeiter kommen zur Mittagspause durch einen unterirdischen Gang in die Garderoben und Waschräume des Untergeschoßes und über eine Treppe in die Eingangshalle und den



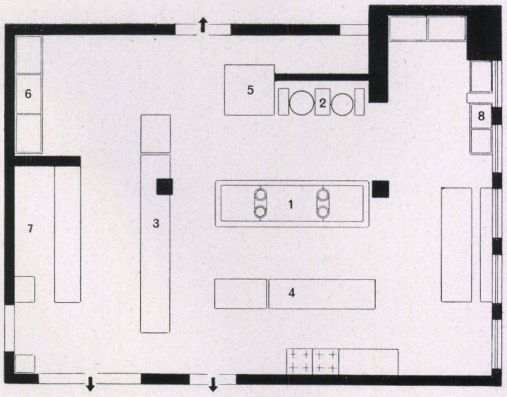
Chefkabine und Kippkesselgruppe



Wärmetisch

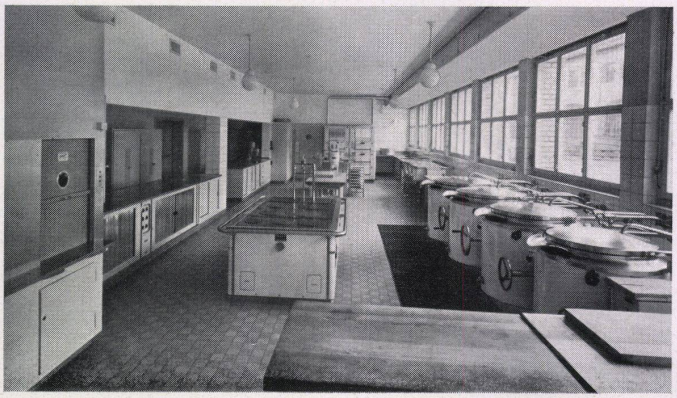


Ansicht über den Wärmetisch zum Hauptherd



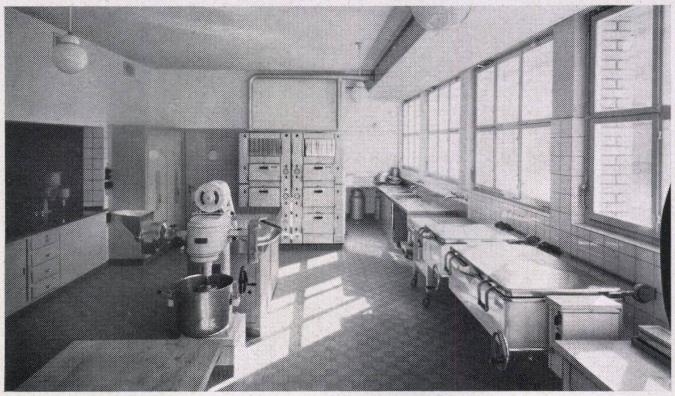
Grundriß

1 Kochherd mit Ölfeuerung
2 Kippkesselgruppe
3 Wärmetisch
4 Rüsttisch
5 Chef-Kabine
6 Geschirrspüle
7 Caféterie
8 Gemüsespültrog

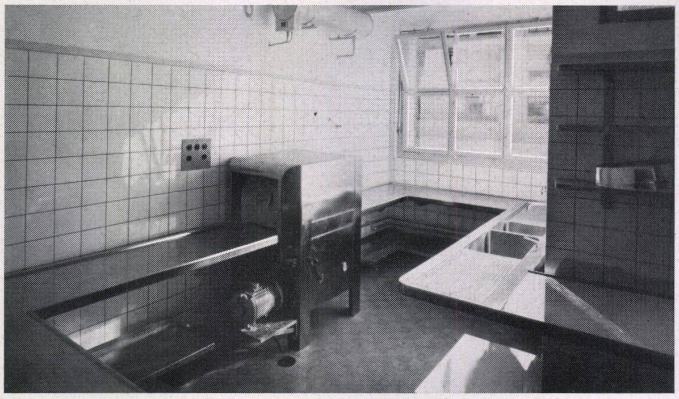


Hauptküche mit Kippkesselgruppe, Hauptherd und Ausgabetisch über Wärmeschränken. Links Lift zum Angestellten-Speisesaal.

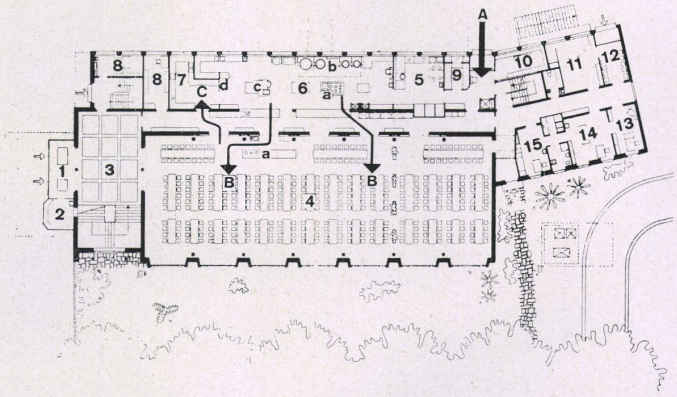
Eßsaal. Der Angestellten-Speisesaal liegt im Obergeschoß, in direkter Gangverbindung mit dem (z. Z. im Bau befindlichen) Verwaltungsgebäude.
Der Küchenbetrieb ist folgendermaßen organisiert:
Vom Vorhof aus geschieht die Wareneinlieferung mit Waage, Kühlraum für Tagesvorräte, Trockenvorratsraum und Lift in den Keller. Dort gruppieren sich Bier-, Wein-, Getränke- und Vorratskeller, sowie Kartoffel-, Obst- und Gemüsekeller direkt um den Warenlift.
In direktem Anschluß an die Wareneinlieferung liegt die Rüstküche mit Kartoffelschäl- und Salatschneidemaschine, sowie 3 Kühlschränken. Die Spültröge und ein Rüsttisch stehen am Fenster. Es folgt in logischer Weiterentwicklung die Hauptküche und am anderen Ende Plonge und Spülküche. Begonnen an der der Rüstküche zugekehrten Wand folgen sich Kartoffelschälmaschine, Kippkesselgruppe, Bratpfannen (alles am Fenster), in der Mitte Abstelltisch, Hauptherd, Abstelltisch und Universalmaschine. An der Innenwand Schrankregale, Aufzug zum oberen Eßsaal und eine doppelte Ausgabe über Wärmeschränke. Hinter dem Saal-Büfett steht auf dem Ausgabetisch eine Glacemaschine. An die Hauptküche schließt direkt die Plonge an sowie, durch eine Türe erreichbar, die mit einer Geschirrspülmaschine ausgerüstete Spülküche. Das Servierpersonal hat vom Eßsaal aus einen direkten Eingang in die Spülküche.
Dieses Beispiel zeigt in vorbildlicher Art und Weise, wie in einem Neubau, unabhängig von den baulichen Gegebenheiten eines bestehenden Gebäudes, eine reibungslos funktionierende moderne Großküchenanlage gelöst werden kann.



Hauptküche mit Bratpfannen, Backöfen und Universalmaschine und Blick in die Plonge.



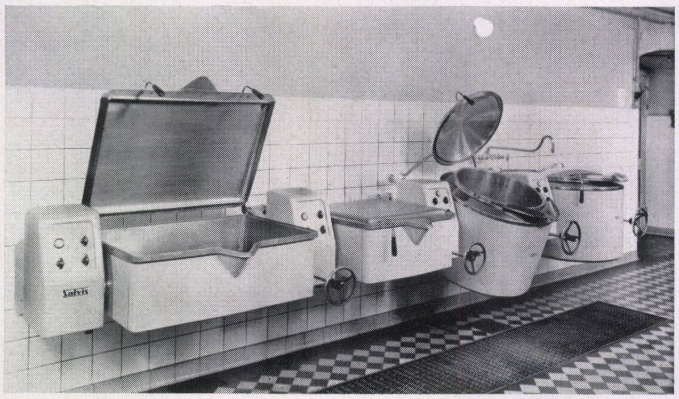
Spülküche mit Geschirrspülmaschine und Chromstahltrögen.



Grundriß
A Warenlieferung
B Menu-Service
C Geschirr in Spülküche
a. Buffet für Selbstbedienung
b. Kippkessel und Bratpfannen
c. Universalmaschine
d. Backöfen
1 Windfang
2 Portier
3 Halle
4 großer Eßsaal, 336 Plätze
5 Rüstküche
6 Hauptküche
7 Spülküche
8 Büro Werkmeister
9 Tagesvorrat
10 Trockenvorräte
11 Röntgenzimmer
12 Warteraum
13 Unfall-Büro
14 Behandlung
15 Arztzimmer

Beispiele von neuzeitlich eingerichteten Großküchen

Restaurant Simmenthalerhof, Thun
Groß-elektrischer Herd mit Koch- und Wärmeplatten, Wärmeschrank und Backöfen
Hintergrund Kippkessel und Bratpfannen
Salvis AG., Luzern-Emmenbrücke



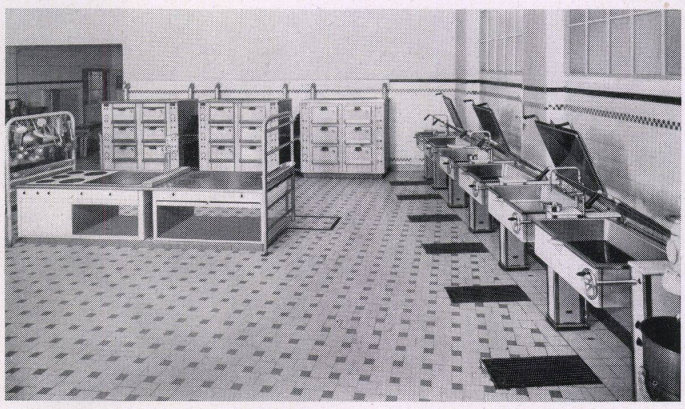
Institut St. Michael, Zug
Teilansicht von der Großküche mit Kippkesseln und Bratpfannen an der Wand montiert.
Salvis AG., Luzern-Emmenbrücke

Bürgerheim Wädenswil
Kippkessel und Gasherd
Gasapparatefabrik Solothurn

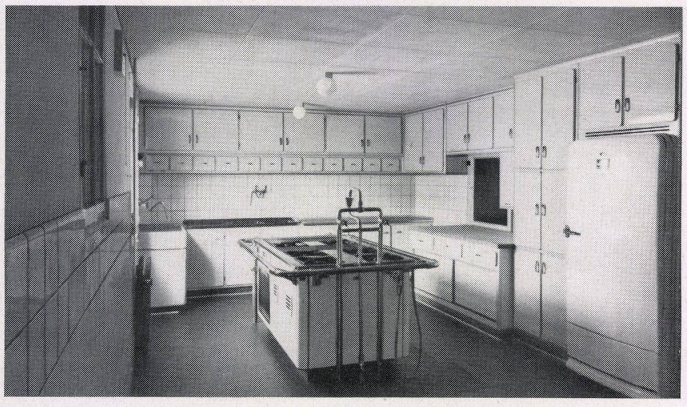
Klinikküche Privatklinik Dr. Barraud
Lausanne
1 Hotelherd, schwere Ausführung, drei Felder mit Backöfen
2 Kippkessel, 80 Liter
1 Kippkessel, 50 Liter
1 Bratpfanne, 560 × 560 mm
Maxim AG., Aarau

Spitalküche Kantonsspital Genf
3 Doppel-Brat-, Back- und Patisserieöfen
5 Bratpfannen 1000 × 560 mm
1 Bratpfanne 560 × 560 mm
1 Hotelherd, schwere Ausführung, vier Felder mit Backofen
1 Kippkessel, 200 Liter
Maxim AG., Aarau

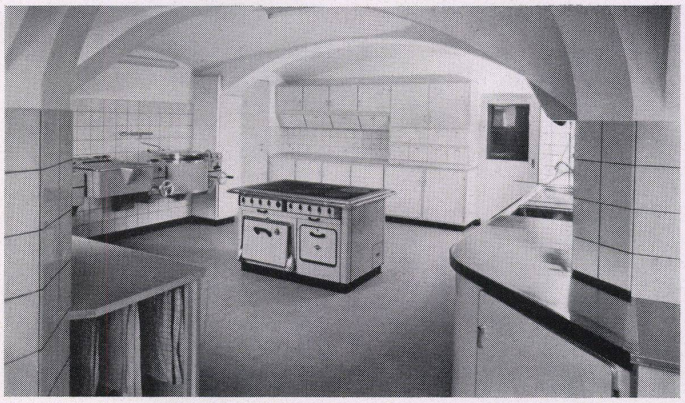
Hotel Krone, Solothurn
Großgasherd
Gasapparatefabrik Solothurn



Hotel Hirschen, Waldstatt
Eingerichtet mit Küchenmöbeln der Firma
F. Möckli, Waldstatt
Großgasherd Sursee-Werke AG.
Kühlschrank Frigidaire



Kinderheim «Gott hilft», Herisau
Eingerichtet mit Küchenmöbeln der Firma
F. Möckli, Waldstatt
Kippkessel und elektrischer Herd
Elcalor AG., Aarau



Kinderheim «Gott hilft», Herisau
Küchenmöbel F. Möckli, Waldstatt
Elektr. Herd Elcalor AG., Aarau
Spültischkombination W. Francke, Aarburg

Die Firma Möckli in Waldstatt stellt Normtypen her, die unter der Marke «Säntis» in den Verkauf gelangen, Küchenmöbel für jeden Zweck und Raum, großen Kücheneinrichtungen, Spezialkonstruktionen, Kühlschränke, Geschirr-Waschmaschinen, Kehrichtvertilgern usw.

Moderne Großküchenmaschinen

Beim Bau von Großküchenmaschinen sind neben umfangreichen Erfahrungen auf Grund von immer wiederholten neuen Versuchen, auch die Fragen der Sicherung der Maschinen gegen äußere Einflüsse ausschlaggebend.

Die Firma Reppisch-Werk AG., Dietikon, baut solche Maschinen aus korrosionsbeständigem Aluminiumguß. Die Maschinen sind von ihrem Gehäuse vollständig umschlossen.

Die Imperator-Universal-Küchenmaschine weist einen 1,5-PS-Motor auf, weshalb gleichzeitig mit dem Rührwerk noch zwei Zusatzaggregate (Universal-Reib- und Schneidmaschine, Passiermaschine, Fleischwolf, Kaffeemühle) betrieben werden können. Außerdem besitzt das Rührwerk ein stufenloses Getriebe, womit es während der Arbeit zwischen 150 und 420 Touren reguliert werden kann. Der Rührkessel verfügt über einen Rauminhalt von 20 Liter.

Von den Zusatzmaschinen sei besonders die Universal-Reib- und Schneidmaschine erwähnt, die zum Reiben von Nüssen und Mandeln dient, andererseits aber auch zum Schneiden von Wurst, Käse, Brot und Gemüse, je nachdem man die drei Reibscheiben aus Chromstahl oder die verstellbare Messerscheibe einsetzt. Ferner dient die Passiermaschine zum Durchpassieren von Gemüse, Kartoffeln und Früchten, denen man mit Hilfe eines in drei verschiedenen Lochgrößen gelieferten Siebes jede gewünschte Feinheit geben kann. Das gleiche gilt für den Fleischwolf, mit seinem auswechselbaren Vorschneider und Kreuzmesser und den auswechselbaren Lochscheiben.

Bei den in drei verschiedenen Größen hergestellten Kartoffelschälmaschinen werden die Kartoffeln durch einen elektrisch angetriebenen, rotierenden Teller mit ungleicher Oberfläche, welche mit Carborundum belegt ist, gegen die ebenfalls mit Carborundum belegten Segmente des Schälraumes gerollt, so daß sich das Schälen in Form eines leicht regulierbaren Reibens abspielt. Außerdem arbeiten die Maschinen ohne Zahnradgetriebe, während die Antriebskraft des Elektromotors durch mehrere spannbare Keilriemen auf den Schälteller übertragen wird. Während des Reibprozesses werden die Kartoffeln ständig mit Wasser bespült.

Die Maschinen sind lieferbar mit einer Stundenleistung von 200, 400 oder 1200 Kilo und werden auch mit Aufsteckkonus für die genannten Zusatzmaschinen hergestellt.

Die Firma La Ménagère AG. in Murten fabriziert speziell für Hotels, Pensionen und Restaurants sehr schöne elektrische Kochherde, wobei die verschiedenen Modelle bis in alle Einzelheiten durchstudiert wurden, um allen Anforderungen einer großen Küche zu entsprechen. Die Herdoberflächen sind schwarz grundemailliert, Rahmen aus rostfreiem Stahl, hochglanzpoliert, ebenso wie die Herdstangen. Ganz besonders dauerhaft ist die Porzellanemaillierung und darum erst noch einfach im Unterhalt. Die patentierten Kochplatten mit beweglichen Ringen ermöglichen die Verwendung jeden Kochgeschirrs.

Eine ganze Anzahl bedeutender und bestrenommierter Großbetriebe sind mit «La Ménagère»-Herden ausgerüstet. Sie sind daher leistungsfähig und rationell eingerichtet, was bei heutigem Tempo und den Stoßzeiten für die Bedienung der Gäste notwendig ist.

Langenthaler Porzellan für Gastwirtschaftsbetriebe, mit blauer Unterglasurverzierung, unverwüstlich und dekorativ