Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben

**Band:** - (1960)

**Heft:** 42

Artikel: Neuzeitliche Entwicklungstendenzen der Restaurationsküche

Autor: Schlüter, Else

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-651395

### 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: 28.11.2025** 

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

## Neuzeitliche Entwicklungstendenzen der Restaurationsküche

Das Gaswerk der Stadt Zürich prä-Das Guswerk der Stadt Zürich präsentiert gegenwärtig in seinen Ausstellungsräumen eine Restaurationsküche amerikanischer Norm, hergestellt von der Sursee-Werke AG, Sursee LU, Spezialfabrik für moderne Gasapparate und Uebernahme kompletter Großküchen jeder Art. Wie und wo läßt sich diese Konzeption anwenden?

Rationalisierungsbestrebungen vollem Gange. Sie beschränken sich nicht nur auf die weitere Intensivierung der maschinellen Einrichtung, vierung der masenneilen Einrichtung, sondern ergreifen den Arbeitsprozeß. Die französische Universalküche mit ihrem differenzierten à-la-carte-Betrieb ist an sich unrationell, weil die Anfor-derungen zu vielseitig sind. Der Koch-prozeß muß vom Standpunkt der Ra-tionalkienung zur zestrichelt zweit facht weiten tionalisierung aus vereinfacht werden: Man ändert die Speisekarte zum Teil auf Tellerservice um. Die Speise kommt aut Tellerservice um. Die Speise kommt vielerorts nicht mehr zum Gast, sondern der Gast zur Speise. Der Service mit Boy und Silbergeschrir verschwindet und alle anderen Umtriebe damit.

Das Ergebnis dieser Rationalisierung

bildet die amerikanische Küchennorm. bildet die amerikanische Küchennorm. Sie unterscheidet sich von der bisherigen Küche durch eine enorme Raumersparnis, äußerst kurze Verschrswege und eine erhebliche Personaleinsparung. Diese Amerikanernorm wurde in den letzten Jahren in verschiedenen mittleren und größeren Speiserestaurants hier in der Schweiz in Erfolg angewendet All diese Bemit Erfolg angewendet. All diese Be-triebe tendieren in gleicher Rich-tung. Ihre Gäste sind Geschäftsleute tung. Inre Gaste sind Geschattsleute oder solche, die es eilig haben und zur Einnahme der Tagesmahlzeit wenig Zeit opfern können, trotzdem aber die Möglichkeit haben sollen, jeden Teller oder jedes Menü nach eigenem Gutdünken zusammenzustellen. Nur eine dunken zusammenzusteilen. Nur eine ultramoderne Einrichtung, versehen mit den letzten technischen Errungen-schaften, durchorganisiert und nor-miert, kann diesen Problemen gerecht werden.

### Die in der Ausstellung gezeigte warme Küche stellt den Kernpunkt Restaurationsbetriebes dar.

Kein üblicher Herd mit Tischen, Appaund Maschinen darum herum, rn ein schmaler Arbeitsgang, beidseitig lange Korpusse, der be-

rühmte Cookstable. Hier stehen die keit dieser Kleinbehälter wurde da Köche nebeneinander. Jeder hat seinen durch zwangsläufig eingeschränkt. Köche nebeneinander. Jeder hat seinen bestimmten Abschnitt, jeder seine bestimmte Funktion. Da finden wir die Weiterentwicklung aller uns bekannten Apparate, zusammengefaßt und konzentriert in einem durchgehenden Möbel, ergänzt durch Tablare und Gestelle, durch Schubladenstöcke und Blechhaldurch Schubladenstocke und Bleechhal-ter. In neuer Form erkennen wir den Gaskerd mit Elektrozündung, mit den Gaskochstellen, dem Grill und dem Sa-lamander, die Doppelgasfriteuse, dazu die passenden Arbeitsplätze für die ver-schiedenen Spezialisten. Ein erfreu-lishes Zouglis des enverters tech liches Zeugnis des neuesten, tech-nischen Gas-Fortschrittes. Ein Vergnügen für den Küchenfachmann, diese Brigade bei der reibungslos verlaufen-Arbeit zu beobachten.

Die Ausstellungsküche nach ameri-Die Ausstellungskuchen nach ameri-kanischer Norm verkörpert die richtige Planung als Garantie für flüssigen und rationellen Arbeitsablauf, unter Ver-wendung des besten Materials, das hygienisch, leicht zu reinigen, solid und dauerhaft ist, wofür der rostfreie Stahl die beste Gewähr bietet.

### Fester Arbeitsplatz - klares

Arbeitsgebiet

Bisher wurden fast durchweg Laufküchen gebaut, woraus stündlich eine
Unzahl von Leerläufen entstand. Hier
hat aber jeder Mitarbeiter seinen festen Arbeitsplatz zugeteilt, mit einem
klar umrissenen Arbeitsgebiet und den
jeweils dafür erforderlichen Apparaten
und Zubehörteilen. So bewegt sich nicht
mehr der Mensch, sondern die Ware
von einem zum andern, vom Lager zur
Vorbereitung, zur Zubereitung und zum
Service. Damit erhalten wir das viel
rationellere Fließbandverfahren. Erst
wenn wir Detail um Detail studieren,
erfassen wir die großartige Organisation, das Zusammenspiel der Einzelheiten zum sinnvollen Ganzen.
Für die amerikanische Norm wird so

Für die amerikanische Norm wird so viel das Wort Rationalisierung verwenviel das Wort Rationalisierung verwendet; dieser Begriff schließt jedoch auch die dafür erforderliche Normierung ein. Bis heute war es meistens so, daß in der Großküche die verschiedensten Schalen und Behälter verwendet wurden, ohne auf eine konsequente Normierung zu achten. Die Auswechselbar-

### Kompromißlose Normierung

Kompromißlose Normierung
In der Ausstellungsküche wurde die
Normierung der Schalen und der Bleche soweit getrieben, daß sie jeweils
uneingeschränkt auswechselbar sind.
Selbst Speiselifts und Kühlschränke
können der Norm genau angepaßt werden. Daß eine kompromißlose Normierung Vorteile bietet, liegt auf der Hand.
Nicht nur wird die Arbeit ganz wesentlich erleichtert, auch spätere Umstellungen innerhalb der Küche und Vergrößerungen können ohne Schwierigkeiten durchgeführt werden. keiten durchgeführt werden.

Als Basis für die neue Norm dient eine Grundschale mit den Außenmaßen 527 x 325 mm. Die Tiefen können ver-schieden gewählt werden, 50, 100 und teilbar in die Größen % und %, 2 x %, 2 x 1/4 x 1/4 vorwie 6 x 1/4 Schles Be 3 x  $\frac{1}{6}$ , 4 x  $\frac{1}{4}$ , sowie 6 x  $\frac{1}{6}$ . Solche Behälter können nun derart vielseitig verwendet werden, daß sie praktisch dem Hauptgeschirr der Großküche ange-

### Einheitlichkeit

Alle einheitlich ausgebildeten Schub-laden fassen entweder eine Grund-schale <sup>1</sup>/<sub>1</sub> oder eine entsprechende Anzahl Schalen kleinerer Größe. Sämt-liche Normschubladen bestehen aus einem Rahmen, der zugleich die Funk-tion einer Deutschleuser auf Kurchtion eines Doppelrollzuges auf Kugel-lagern hat. Dieser ist direkt mit dem lagern hat. Dieser ist direkt mit dem Schubladenfrontblatt verbunden. Die Einsatzbehälter sind bei den verschie-denen Arbeitstischen, Anlagen und Ap-paraten auswechselbar, wie zum Bei-spiel bei den Sandwichmöbeln, Trocken-bainmaries, Traiteurtischen und Gardemangertischen.

Das Normblech ist eine tablettför-mige Schale in der Größe 665 x 453 mm, Tiefe 30 mm, aus Leichtmetall hergestellt. Die Anwendung dieses Norm-bleches ist sehr universell. Es ist in der bleches ist sehr umversell. Es ist in der warmen Küche, Sowie in sämtlichen Nebensektoren unentbehrlich und kann bei nachstehenden Anlagen und Appa-raten eingeschoben werden: Speiselifts, Anlagen mit Abtell für Normbleche, Transportrollwagen, Sandwichmöbeln, Kükabkristen utw. Kühschränken usw.

Die Hauptarbeitsplätze der vorerwähnten Batterie bestehen aus folgenden Chargen:

1. Der Saucier
Er hat die Fische und die warmen
Vorspeisen zuzubereiten. Ferner soll
der Saucier alle Sautés übernehmen, all
dasjenige Fleisch, welches Sauce
braucht und zusätzlich alle Saucen, wie
Fisch-, Gemüse- und Bratensaucen.
Auch die Herstellung eines einfachen
Ragoüts kann diesem Posten übertraeen werden.

### Zur Verfügung stehende Apparate:

- Zur Verfügung stehende Apparate:

  1 Gasherd mit 3 Kochstellen, 2 Fortkochplatten und 1 Backofen, 1 Salamander an der Rückwand (Ziff. 3).

  1 Element als Bainmarie ausgebildet,
  Größe 896 x 600 x 180 mm, 1 Tellernische an dessen Rückwand (Ziff. 4).

  1 Arbeitstisch. Dieser besteht aus
  einer Arbeitsfläche, darunter 1 Normschubladenstock und 1 Abteil für Normbleche (Ziff. 9)

### 2. Der Rôtisseur

Er besorgt all dasjenige, was in der Folge mit dem Grill in Berührung kommt; es trifft dies hauptsächlich für kommt; es trifft dies hauptsächlich für den Lunch zu. Ferner alle Rötis und ebenso alle Fritures, also auch poisson-frites und pommes-frites. Ebenso ge-hören alle unzerlegt zu bratenden Fleischstücke, ausgenommen das Bourf-braisé zu den dem Rötisseur zufallen-den Arbeiten. Wenn wir früher erwähn-ten, daß es Sache des Sauciers sei, für die Bratensauce einzustehen, so ist hier zu sagen, daß der Rötisseur für seinen Jus verantwortlich ist. (Sauce und Jus sind zwei verschiedene Begriffe und müssen deshalb voneinander getrennt gehalten werden. Saucen werden liiert, während der Jus eine helle, natürliche, ungekünstelte Brühe ist.)

### Zur Verfügung stehende Annarate:

- 1 Friteuse-Element 2teilig, darüber 1 Tellernische (Ziff. 3).
- 1 Tellernische (Ziff. 3).

  1 Element mit Grillplatte 850 x
  540 mm, darunter 1 Wärmeschrank, 1
  Salamander an der Rückwand (Ziff. 2)
  1 Warmhalteapparat im gleichen
  Bereich mit 4 Trocken-Bainmaries und
  einem Wärmeschrank (Ziff. 8).

### 3. Der Entremetier

3. Der Entremetier

Der Entremetierposten ist der am wenigsten beneidenswerteste Posten von allen, denn seinem Inhaber sind folgende Obliegenheiten zugeteilt: Die Besorgung aller Suppen, aller Gemüse und Garnituren, die Zubereitung aller jener Mehlspeisen, die keinen Zuckergehalt aufweisen. Unter den Begriff Gemüse fallen auch alle Zubereitungsarten der Kartoffeln, ausgenommen der pommesfrites, in irgend einer Art.

### Zur Verfügung stehende Apparate:

- 1 Kochelement mit 3 Gaskochstellen und 2 Fortkochplatten, 1 Backofen, 1 Tellernische über dem Herd.
- 1 Arbeitstisch fahrbar (Ziff. 1).
  Die aufgeführte Arbeitsteilung hat
  nur schematischen Charakter und kann je nach Eigenart des Betriebes einge-

## Zur Diskussion

b-i., das heißt Dr. Ernst Bieri, hat vor Monatsfrist in der «NZZ» (Nr. 3533) eine ausgezeichnete kri-tische soziologische Darstellung über «Massenverpflegung und Familie» geboten. Seine Darlegungen sind zeitgemäß und sehr beachtenswert. Er stellt fest, daß in der Bundes-republik Deutschland täglich (exakt wohl heißen werktäglich) zehn Millionen Berufstätige – von einer Gesamtzahl von 18 Millionen – die Mittagsmahlzeit in einer Kantine einnehmen. Sodann führt b-i weiter

«Die Zahl der Werkküchen und Betriebskantinen ist in den letzten zehn Jahren von 12 000 auf 17 000 gestiegen. Man muß damit rechnen, daß im Laufe der nächsten Jahre auch in der Schweiz der Anteil der «Massenverpflegten» wächst und ge-legentlich die Hälfte der Berufstäti-gen erfassen wird. Die Erscheinung ist eine Folge der «Abmagerungskur» der zweistündigen Mittags-pause. Die Abkürzung des mittäg-lichen Unterbruchs hat zwei Hauptgründe: die Verlängerung der Ar-beitswege, die eine Rückkehr ins Haus selbst bei zweistündiger Mittagszeit entweder verunmöglicht oder jedes Entspannungseffektes beraubt, und der Wunsch nach Konzentration der wöchentlichen Arbeitszeit auf fünf Tage, um einen freien Samstag zu bekommen. Die Verlängerung der Arbeitswege hängt eng mit der Bevölkerungsvermehrung und dem Widerstand sowohl der Wirtschaft als auch der Arbeitnehmer gegen die örtliche Dezentralisierung der Arbeitsstätten. Haus selbst bei zweistündiger Mit-

Nach dieser Einleitung-seziert b-i die Problematik der Rationalisierung im Haushalt, der erwerbstätigen Hausfrau und des «Fortschritts». Wir befassen uns in der nächsten Nummer von «BWL» mit b-i's Be-trachtungen ausführlich. Im Hin-blick auf die zurzeit in Zürich im Bau begriffenen vielen Großkantinen stellen wir schon heute einige «westdeutsche Leitsätze für internationale Großküchen» zur Diskussion.

# RANTINE

### estdeutsche Leitsätze für internationale Großküchen

DK. In Bonn, wo es 17 west Bundesministerien gibt, kann man mittags oft etliche eilige Herren, einzeln oder in Gruppen, dem Postministerium in der Koblenzer Straße zustreben sehen Merkwürdigerweise haben sie im sehen. mer gerade um die Essenszeit dort etwas zu tun. Die Essensmarken, die diese Beamten und Angestellte anderer Ministerien in ihren eigenen Kasinos erworben haben, könsie auch im Postministerium ben; die Ressorts verrechnen abgeben; diese Marken untereinander. Das geht ganz gut, so lange sich der «in-terministerielle Verkehr» ungefähr ausgleicht. Wenn aber das eine Kasino immer voller wird und andere immer leerer, gibt es Schwierigkei-ten. Die Post mußte daher diejenigen Herren, deren Dienststellen ganz in der Nähe liegen, höflichst bitten, doch das eigene Kasino zu benützen. Denn sie hat ihr Kasino, bei etwa 700 eigenen Beamten und Angestellten, mit 300 Plätzen aus-gestattet, weil man damit gerechnet hatte, daß ungefähr die Hälfte von ihnen an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen würde. Aus den gung teinenmen wurde. Aus den 50 Prozent sind aber 90 geworden; dazu kommen rund 250 Esser aus anderen Ministerien, so daß die Küche jetzt täglich 900 Portionen ausgibt. Hätte sie nicht gebremst, so wären es noch mehr.

Nun wird jedermann denken, das liege nur am Koch. Denn am Preis, kann es nicht liegen, der ist in allen Ministerien gleich, und der schöne Speisesaal des Postministeriums mit seinen großen Fenstern zum Rhein kann auch nicht entscheidend Khein kann auch nicht entscheidend sein; das nahe Auswärtige Amt glänzt mit einem noch schöneren, ganz verglasten Dachgarten. Der Witz ist, daß die Küche des Post-ministeriums nach ernährungswis-senschaftlichen Grundsätzen aufgebaut worden ist, - witzig deshalb, weil die meisten Leute bisher der Meinung waren, Kochkunst und Wissenschaft schlössen einander aus. Noch heute wollen viele nicht mehr ganz junge Köche nichts von der Wissenschaft wissen. Umge-kehrt meinen manche Apostel neukehrt meinen manche Apostel neu-zeitlicher Ernährung, es komme nicht darauf an, daß etwas gut schmecke, sondern daß es gesund sei. Der große Zulauf, den das Postministerium in Bonn zu verzeichnen hat, beweist, daß beide Qualitäten unter einen Hut ge-bracht werden können.

Es begann damit, daß der ver-ntwortliche Verwaltungsbeamte antwortliche antwortliche Verwaltungsbeamte des Postministeriums, der die 250 Post-Kantinen im ganzen westdeut-schen Bundesgebiet unter sich hat schen Bundesgebiet unter sich hat-insgesamt essen sbei der Posts täg-lich 100 000 Menschen, darunter sehr viele Frauen, die natürlich be-sonders kritisch sind -, daß also dieser Beamte sich überlegte, es sei eigentlich unrentabel, wenn die Mil-lionenbeträge, die dle Post in diesen Kantinen investiert, nicht in jeder Hinsicht unt engelett würden. Mit Kantinen investiert, nicht in jeder Hinsicht gut angelest würden. Mit anderen Worten: das Essen, das mittags eingenommen wird, sollte nicht zu nachmittäglicher Müdig-keit führen, und auf lange Sicht sollte es nicht die Gesundheit scha-digen – was Masseuverpflegung oft tut, sondern die Arbeitskraft ertut –, sondern die Arbeitskraft en-halten und fördern. Er setzte sich daraufhin mit der Deutschen Ge-sellschaft für Ernährung in Ver-bindung, die das Problem von der wissenschaftlichen Seite anpackte. Für diese Gesellschaft von Profes-soren war es, umgekehrt, sehr vor-teilhaft, gleich sozusagen 250 Kü-

chen beraten und dabei ihre Erfahrungen sammeln zu können

Die Zusammenarbeit entwickelte sich äußerst fruchtbar. Von den 250 Küchen der westdeutschen Bundes-post wurde natürlich die des Mini-steriums in Bonn zu einer Art Mu-sterküche. Kürzlich hat der Bundesinnenminister als oberster Chef der Gesundheitsbehörden allen Ministe-rien empfohlen, sich an der Post ein Beispiel zu nehmen Dort habe sich gezeigt, daß auch Großküchen gute, gesunde Mahlzeiten liefern können.

### Die Köche und die Volksgesundheit

Weil in Deutschland täglich etwa 5 Millionen Menschen an der Verpflegung durch eine Großküche teilnehmen – denn man ist hier nicht geneigt, seine Hauptmahlzeit auf den Abend zu verschieben, sondern ißt als Berufstätiger lieber mittags in einem Restaurant oder der Kan-tine des Betriebs -, ist die Bundes-republik auf diesem kulinarischen Gebiet in den letzten Jahren führend geworden. Dennoch war die Deutsche Gesellschaft für Ernährung erstaunt, als ihr 1958 vom Weltbund der Kochverbände, der damals in Brüssel tagte, der Auftrag erteilt wurde, Leitsätze für eine vollwertige Ernährung in Hotels, Restaurants und den großen Kantinen von Behörden und Firmen internationaler Basis auszuarbeiten.

Köche wollen Künstler sein, nicht Wissenschaftler; sie sind stolz auf ihre Erfolge, ihre Goldmedaillen und ihre kunstvoll garnierten Ge-richte. Daß bei der Zeit, die die komplizierte Zubereitung solcher Gerichte kostet, alle Nährwerte verloren gehen können, war ihnen bisher ziemlich gleichgültig. Sie sind noch von der alten Schule, sie haben gelernt, wunderbare Festessen zu kochen und sie so zu servieren, daß es eine Augenweide ist. Wer braucht auch bei einem Festessen gesundheitliche Rücksichten zu nehgesundnettelle Rucksichten zu nei-men? Und wer als früher in einem Restaurant? Meistens war es eine Ausnahme, es sollte etwas Gutes sein, auf den Preis und auf den

Nährwert kam es weniger an. Heute aber kommt es gerade darauf an, das erkannten auch die in Brüssel versammelten Kochkünstler. Jetzt hat die Deutsche Gesell-

schaft für Ernährung – auf der diesjährigen Tagung des Weltbun-des der Kochverbände in Wien – die inzwischen ausgearbeiteten Leit-sätze vorgelegt. Sie sollen das, was sich an ernährungswissenschaftlichen Kenntnissen nun auch bei vielen Köchen schon herumgespro-chen hat, in praktischer Form bieten. Sie enthalten zum Beispiel eine auf den täglichen Gebrauch abge-stimmte Vitamin-Tabelle, in der auch gleich die Schäden verzeichnet sind, die bei Vitaminmangel auf-treten. Sie weisen auf die Wichtig-keit frischer Salate hin und schlagen vor, diese als Vorspeise zu reichen, weil sie so der Gesundheit am besten dienen. Trotzdem bleibe es dabei, daß die Suppe das eigentliche Menü eröffnen müsse. Die Wahl der Suppe richtet sich nach dem Kaloriengehalt der Hauptspeise. Im ganzen kommt es auf vielseitige, gemischte Kost an; einseitiges Sektierertum im Sinne mancher Lebensreformler lehnen die Verfasser der Leitsätze ab. Sie weisen darauf hin, daß eine kleine Speisekarte mit wenigen, aber stets wechselnden Menüs besser ist als eine große, auf der täglich die selben Gerichte er-scheinen. Sie prangern das in Gast-stätten weitverbreitete Uebel des Warnhaltens von Speisen an, das zu völligem Verlust aller Nähr-werte führen kann. (Im Postmini-sterium zu Bonn kommt zum Beispiel alle Viertelstunde frischer Blumenkohl auf die Tische.) Auch die Vorbereitung – das Waschen und Putzen der Gemüse, Kartoffeln und Futzen der Gemuse, Kartoriein usw. – darf nicht zu früh beginnen. Schließlich heißt es in den Leitsät-zen noch, auch ein Festessen könne, ohne an Geschmack und Aussehen zu verlieren, nach modernen Erzubereitet werden. kenntnissen Vielleicht werden diejenigen promi-nenten Herren, die stöhnend von Festessen zu Festessen eilen, für eine Reform dankbar sein . . . Else Schlüter