

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 4 (1991)
Heft: 3

Rubrik: Haus und Hof

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: 15.01.2026

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

HAUS UND HOF Gib Gas!

Die Zahl der gasversorgten Gemeinden hat in der Schweiz in den letzten Jahren stark zugenommen. Trotzdem wird in Schweizer Küchen weiterhin häufiger und lieber mit Elektrizität gekocht. Eigentlich unverständlich: Mit Gas lässt sich nicht nur raffinierter kochen, sondern auch Energie sparen. «Kochen mit Gas ist unbestritten umweltfreundlicher, einfacher und effizienter.» Susi Wirth, Haushaltberaterin bei der Zürcher Gasversorgung, weiss sich mit ihrer Vorliebe für den in unserem Land immer noch

stiefmütterlich behandelten Energieträger in bester Gesellschaft: Kein Spitzenkoch, der seinen Herd nicht mit Gas speist. Die Gründe liegen auf der Hand: Gas bringt von der ersten Sekunde an die volle Wärmeleistung, beim Abstellen bleibt keine Restwärme zurück – ergo lässt sich rascher und subtiler kochen.

In den meisten Schweizer Küchen wird allerdings nach wie vor elektrisch gekocht. Nur in gut 400 000 Haushaltungen in der Schweiz steht ein Gasherd. Und dies, obwohl in den letzten Jahren wichti-

ren Zunahme der Ölheizungen die Luftreinhalteverordnung nur schwerlich eingehalten werden könnte.

Warum aber werden die Gasleitungen nur gerade bis in die Keller gezogen, wo sie die Heizungen speisen, nicht aber in die Küchen? Martin Stadelmann vom Verband der Schweizerischen Gasindustrie macht vor allem zwei Gründe aus: «Man hat sich bei uns einfach an die Elektrizität gewöhnt in den letzten Jahrzehnten, zum zweiten ist es natürlich eine nicht geringe finanzielle

Auch wenn der einzige Schweizer Hersteller von Gasherden, die Zürcher Electrolux AG (Marktanteil 80 Prozent, Jahresverkauf 5000 bis 10 000 Stück), in seiner Werbung verspricht, die Gasgeräte seien «in Sachen Design ebenbürtig im Vergleich zu Elektrogeräten», stimmt dies nur bedingt: Sowohl Martin Stadelmann als auch Susi Wirth haben festgestellt, dass die modernen elektrischen Glaskeramikerde von den Konsumentinnen und Konsumenten als «eleganter und schöner» angeschaut werden als die «eher bieder wirkenden» Gaskochherde.

Die Electrolux AG legt Wert darauf, dass die Herde «in jede moderne Küche» passen. Grosse Innovationsfreude scheint allerdings nicht zu herrschen. Für die Elektroherde jedenfalls wird einiges mehr an Kreativität aufgewendet.

Obwohl umweltfreundlich und sparsam, leicht hatte es das Gas als Kochheizquelle noch nie: Mitte des letzten Jahrhunderts wurde das Gas zwar für Beleuchtung populär, in den Küchen konnte es sich jedoch nie richtig durchsetzen. Als in den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts die amerikanische Standard Lighting Company fast flehentlich warb: «Save the wife her time and care: Cook with gas», war es schon zu spät: Der Siegeszug des elektrischen Herdes war nicht mehr aufzuhalten.

Trotz Suchens nach Alternativen zum (Atom-)Strom und eines zunehmenden Anteils von Erdgas am Gesamtenergieverbrauch (zurzeit gegen 10 Prozent) mag auch Erdgaspromotor Stadelmann nicht an eine eindrucksvolle Gaszukunft in den Schweizer Küchen glauben: «Die Entwicklung läuft eher langsam.» ■



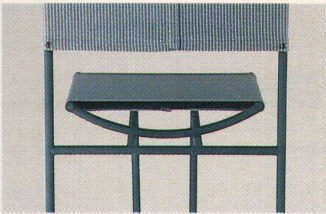
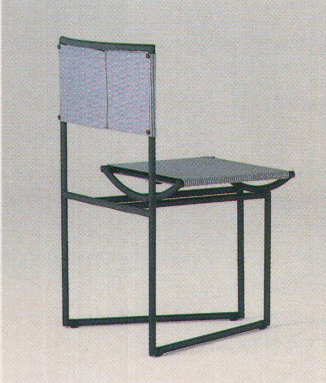
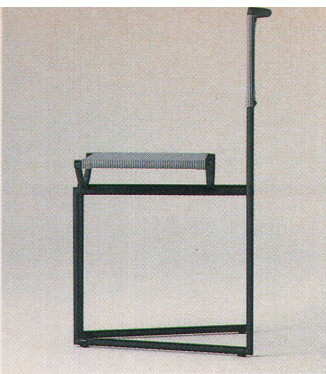
FOTO: MICHAEL RICHTER

Bei Köchen beliebter als bei Designern:
das Aschenputtel Gasherd

ge Gemeinden oder ganze Regionen (der Kanton Tessin, die Stadt Zug oder die Waadtländer Gemeinde Moudon sind aktuelle Beispiele) den Ausbau der Erdgasversorgung massiv forciert haben. Nicht überall ganz freiwillig allerdings: Gas ist vor allem dort zu einer attraktiven Alternative geworden, wo mit einer weite-

Investition, wenn man in einem bestehenden Haus die Küchen auf Gas umrüsten will.»

Für Haushaltberaterin Susi Wirth kommt etwas anderes dazu: «Zum Kochen ist Gas hervorragend und auch einfach zu handhaben, beim Backen allerdings ist es schwieriger, da ist Elektrizität einfacher zu handhaben.»



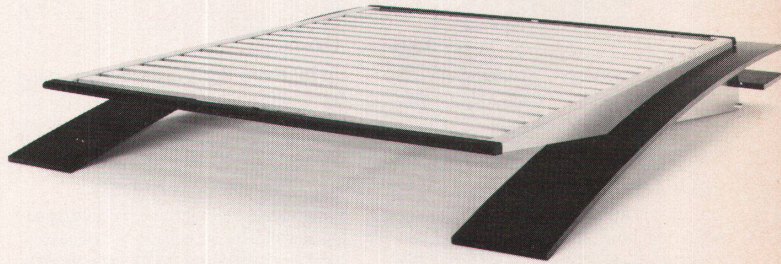
Patriotische Sitzung

Wo man singt, da lass dich ruhig auf Botta-Stühlen nieder. Nicht genug, was uns zum 700. Geburtstag der Eidgenossenschaft alles an profanen Souvenirs angeboten wird (Zinnkannen, Kerzen, Wappenscheiben oder Jogginganzüge); Jubiläumszeremonienmeister Marco Solari hat auch an Ästhetinnen und Ästhetten unter uns gedacht: Von seinem Spezi Mario Botta, der schon als Festzeltentwerfer mit von der Partie ist, liess er den exklusiven Jubiläumsstuhl entwickeln. Symbolträchtig ist nicht nur der Preis (1291 Franken), sondern auch die Auflage des signierten und nummerierten Möbels: Genau 700 Stück werden in ausgewählten Einrichtungshäusern feilgeboten. Trost für alle, die ein kleineres Budget und trotzdem den Drang nach patriotischem Sitzen haben: Zu einem späteren Zeitpunkt soll der Stuhl unsigniert und entsprechend billiger in den Handel kommen. ■

Junges aus dem Welschen, Junges fürs Büro

Der Anspruch war klar, als in Basel vor fünf Jahren die Firma «CeHaDesign» gegründet wurde: Herstellung und Vertrieb qualitativ hochstehender Möbelkollektionen junger Schweizer Designerinnen und Designer.

Ein Teil dieses Anspruchs blieb bislang uneingelöst: Es waren nur gerade junge Deutschschweizerinnen und Deutschschweizer, die für «CeHaDesign» Einrichtungsmöbel kreierten. Heuer allerdings bietet «CeHaDesign» erstmals ein welsches Objekt an: das Bett «Dive» (160×200 cm) der drei jungen Entwerfer Aurel Aebi, Armand Louis und Patrick Raymond aus La Neuveville. Das vollständig zerlegbare Bett aus schichtverleimtem Sperrholz und Metall will, so Aurel Aebi, «mit seiner Form zeigen, dass der Schlaf etwas Leichtes hat». So soll



auf den Rost denn auch keine herkömmliche, sondern eine Futon-Matratze gelegt werden. Worauf die drei jungen Welschen besonderen Wert legen: «Unsere Objekte werden vom ersten Entwurf bis zum letzten Fertigungsschritt in Teamarbeit hergestellt.»

«CeHaDesign» hat eine weitere Neuigkeit anzuzeigen: Mit der Serie «Utility» aus dem Atelier «dai» von Florin Baeriswyl und Christof Wüthrich soll junges Schweizer

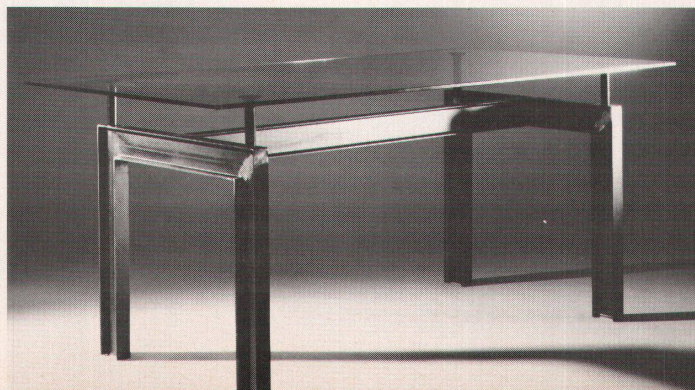
Die Leichtigkeit des Schlafs: «CeHaDesign» aus der Romandie

Design jetzt auch in die Büros einziehen. Neben den bereits angebotenen Besprechungs- und Arbeitstischen (Holz, Metall, Glas) und den Beimöbeln aus verzinktem Blech sind bereits ergänzende Bürowandschränke (ebenfalls aus verzinktem Blech) in Bearbeitung. ■

Hommage an Le Corbusier

Dass ihn Puristen als «Plagiator» apostrophieren, stört den 34-jährigen Basler Designer Stephan Wenger («minimal») wenig: «Ich gebe ja offen zu, dass sich mein Glastisch an Corbusiers Tisch LC 6 von 1929 orientiert. Wenn meine «Variation zum Thema» von

einigen als Provokation empfunden wird, ist dies sogar beabsichtigt.» Im Gegensatz zu Le Corbusier, der sein Stahlgestell schwarz oder blau lackieren liess, verwendet Wenger für sein Untergestell unbehandeltes Industrieisen – getreu dem Motto, dem er sich



zusammen mit seinem «minimal»-Kompagnon Jürg Zeller vertrieben hat: «Wir verstecken nichts.» So hat er bei seinem Glastisch bewusst auch die Arbeitsspuren belassen. «Den Leuten», hat er festgestellt, «gefällt's.» ■

Variation zu einem prominenten Thema mit provokativem Unterton

AUSWAHL UND TEXTE: URS TREMP