Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 7 (1994)
Heft: 11

Artikel: Zwischen "Holzschnitt" und Mikroprozessor : Kochherde
Autor: Widler, Monika
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-120036

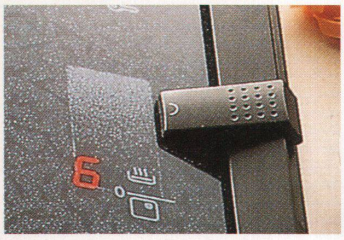
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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

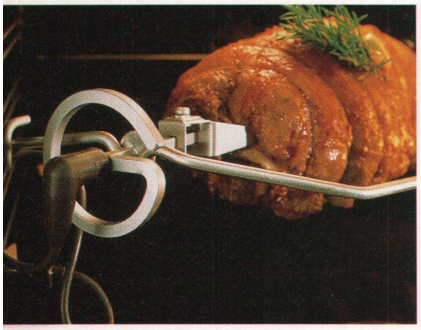
Download PDF: 26.07.2025

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



1

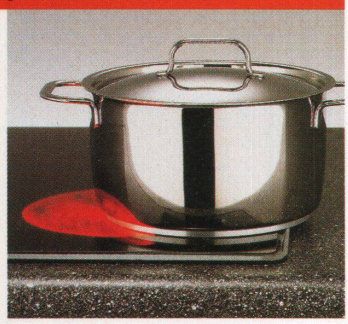
Zwischen «Holzschi



2

Die Adressen
Bauknecht, 5600 Lenzburg
Robert Bosch, 8021 Zürich
Electrolux, 8048 Zürich
Gaggenau, 8117 Fällanden
Miele, 8957 Spreitenbach
Therma, 8048 Zürich
V-Zug, 6301 Zug

3

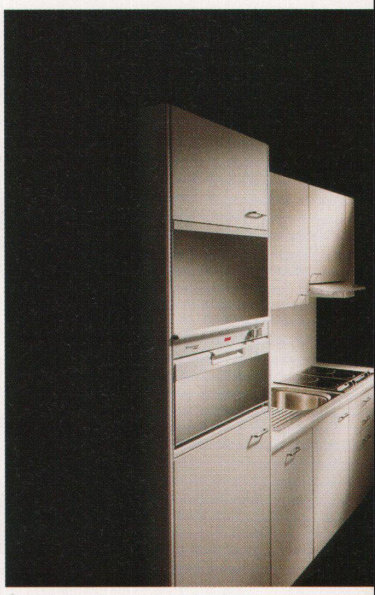


Herdplatten erwärmen sich immer schneller, Mikrowellen können knusprig backen, und Backöfen wissen, wann der Braten gar ist.

Im Sommer sind Schweizers wild aufs Feuer. Dann versammeln sie sich statt vor dem Fernseher zum Grillritual auf dem Balkon. Und proben im wurstschwangeren Rauch vor der offenen Flamme südländische Heiterkeit.
Ihr Süppchen kochen sie jedoch lieber mit Strom auf der Platte. Holz als Energiequelle wird wenig genutzt, und statt Gussplatten finden sich auf 70 Prozent der neuen Kochstellen Glaskeramik aus Ceran, einem harten, resistenten Material. Der Kochherd, der oben aus einer Kochstelle mit Platten und unten aus dem Backofen besteht, ist längst nicht mehr die Regel. Die einzelnen Funktionen werden häufig getrennt, die Backöfen beispielsweise auf Augenhöhe verlegt.

Die Turbokochstellen
Am Verschwinden ist auch die Gasflamme. Dafür gibt's mehrere Gründe, zum einen ist vielen Menschen beim Gasfeuern nicht ganz geheuer, zum andern sehen Gaskochstellen nicht besonders elegant aus, und zudem ist Gas nicht überall vorhanden. Dabei hat das Kochen mit Gas Vorteile, von denen jeder Profikoch schwärmt: Es heizt schnell auf, lässt sich fast ohne Verzögerung regulieren und ist für die verschiedensten Kochtöpfe geeignet.
So haben einige den Spagat versucht und Kochherde mit Halogenröhren entwickelt. Diese werden, wie die Lampen, mit Strom erhitzt. Sie leuchten innert Sekunden glühendrot auf und sind schnell regulierbar. Aber sieht's nur heiss aus oder heizt's tatsächlich so rasant auf? Bauknecht verspricht in der Werbung einen Ankochwirkungsgrad, der um 20 bis 25 Prozent besser sei als beim herkömmlichen Kochen mit Strom. Dies dank des «PureHalogen»-Systems mit spezieller Elektroniksteuerung und hochdurchlässiger Glaskeramik. Andere Anbieter sind überzeugt, dass der Nutzeffekt beim Halogen im Verhältnis zum Preis zu gering sei und die Käuferschaft dafür fehle.

Hitze mit Magnet
Halogenröhren sind nicht das einzige, an dem getüftelt wird. Zur Zeit ist man



4

5

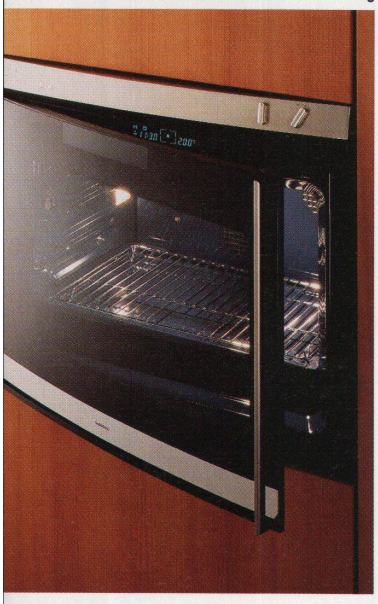
» und Mikroprozessor

daran, das Wärmesystem mit magnetischen Feldern zu verbessern. Ähnlich wie beim Mikrowellenherd erwärmen magnetische Strömungen die Flüssigkeit im Blumenkohl. Herde, bei denen es funktioniert, gibt es bereits, aber gekauft werden sie erst, wenn Preis und Leistung stimmen.

Die Kochfelder

Neben den schnellen gibt's auch noch die gescheiten Kochfelder: Sie, respektive die Sensoren unter der Glaskeramikfläche von Boschs Kochherd 2000, erkennen, ob überhaupt ein Topf auf dem Herd steht. Ist dies nicht der Fall, wird nicht geheizt. Ausserdem erkennen sie die Topfgrösse und passen die Heizfläche an.

6



Die Backöfen

Auch der Backofen ist kein Backofen mehr. Vollgestopft mit Technologie kann er längst auch Mikrowellen aussenden, grillieren, rundum heizen und sich selbst reinigen.

Den nach wie vor umstrittenen Mikrowellen-Herd bietet Bauknecht mit einer Neuerung an: Ihr «Crisp» bäckt knusprige Krusten. Das war bis vor kurzem nur im Backofen möglich. Backofen und Mikrowellenherd in Kombination bietet auch V-Zug an. Der Microbraun SL verfügt zudem über einen Sensordrehspiess, der auch während des Drehens die Temperatur misst. Ist der Braten gar, schaltet der Ofen automatisch aus.

Die Gestaltung

In den vergangenen Jahrzehnten wurden die Geräte möglichst unauffällig in die Küchenkombination integriert. Die V-Zug mochte das nicht länger mitmachen und entschloss sich, mit ihrer Chrome-Class-Linie dem Backofen wieder ein eigenes «Gesicht» zu geben. Gaggenau hat dem Auge zuliebe die Glas-Backofenfront gewölbt und den blauen Innenraum mit Flutlicht beleuchtet.

Dort, wo's klein sein soll – in Ferien-, Einzimmerwohnungen oder im Büro – bietet Electrolux Kompakt-Geräte an. Der Backofen beispielsweise ist nur halb so hoch wie ein herkömmliches Modell und braucht entsprechend weniger Energie. Reduziert wurde in der Höhe, die Breite bleibt, damit's zu den standardisierten Küchennormen passt. Bei soviel Neuerungen bleibt nur die Frage: Wieviele Elektronik und wieviel Funktionen braucht man eigentlich? Eines ist sicher: Ob der Braten schmeckt, das hängt noch immer von Koch oder Köchin ab.

Monika Widler

Wer eine neuen Kochherd braucht, kann sich mit der Broschüre «Kochherde und Backöfen» vom Konsumentinnenforum Schweiz informieren. Zu bestellen für 10 Franken bei: Konsumentinnenforum Schweiz, Postfach, 8024 Zürich, 01 / 252 39 14.

1) Stufenlos kann man mit den Kochfeldschiebern «Topslide» die Hitze regulieren, die Heizstufen werden digital angezeigt (Therma)
2) Aus der Sicht eines Bratens: Wenn's ihm im Innersten zu heiss wird, gibt der Sensor das Signal, damit die Hitze ausgeschaltet wird (Microbraun SL von V-Zug)
3) Dank PureHalogen, neuer Glaskeramik und elektronisch gesteuerter Regelung soll's noch schneller heiss werden (Bauknecht)
4) Wenn's wenig Raum hat, wird der Backofen weniger hoch (Compact von Electrolux)
5) Unten ein Heissluft-Kombi-Einbaubackofen, oben der Knusper-Krusten-Mikrowellenherd (Crisp MCCD 1820 von Bauknecht)
6) Feinere Temperaturregulierung fürs Backen, gewölbte Tür und Flutlicht fürs Auge (Gaggenau)
7) Damit man Angebranntes weder wegkratzen noch -ätzen muss, gibt's einen neuen Belag namens Clean-Email (Miele)

7