Zeitschrift: Schweizerische Bauzeitung
Herausgeber: Verlags-AG der akademischen technischen Vereine
Band: 74 (1956)
Heft: 38

Artikel: Fragen der Küchenplanung
Autor: Brenneisen, Willy
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-62705

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: 13.12.2025

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

betont, die Vorlesung über Maschinenelemente natürlich niemals ersetzen.

*

Die zweite Möglichkeit gestattet eine radikalere Lösung des Problems und geht von folgenden Erwägungen aus. Es ist immer wieder darüber geklagt worden, dass die elektrotechnische Abteilung der ETH der Industrie keine Konstrukteure zur Verfügung stellt, so dass diese für diese Sparte auf die Absolventen unserer Technischen Mittelschulen angewiesen sei. Die Ursache dieser Entwicklung ist nicht darin zu suchen, dass die Studierenden, die das Hochschulstudium wählen, konstruktiv ausgesprochen unbegabt, jene der technischen Mittelschulen konstruktiv aber besonders begabt wären. Die Ursache ist vielmehr die, dass die konstruktive Seite des Unterrichts speziell an den elektrotechnischen Abteilungen der Hochschulen — also beileibe nicht nur an der ETH — bewusst zu kurz kommt, während an den technischen Mittelschulen der Sinn für die Konstruktion bewusst weiterentwickelt wird, der vor allem durch die dem Studium vorangegangene, in einer Fabrik absolvierte Lehre als Maschinenschlosser oder dergleichen bereits geweckt und gefördert wurde. Es ist ohne weiteres klar, dass diese auch für die Industrie immer unerfreulicher werdende Situation durch die in Aussicht genommene Studienplanreform nur eine weitere Verschärfung erfahren wird. Denn der allround-Elektroingenieur wird schon gar nicht der Mann sein, der für die Arbeit am Reissbrett erzogen werden und für diese irgendwelche Lust und Liebe mitbringen wird. Dabei drängen aber die Verhältnisse. Die Massierung der Maschinenleistung macht sprunghafte Fortschritte. Turbogeneratoren von 200 Megawatt sind gebaut worden, und schon sind solche von mehr als der doppelten Leistung bereits im Studium. Damit die Schweiz an dieser Entwicklung teilhaben kann, schickt sich das grösste elektrotechnische Unternehmen unseres Landes an, einen ganz neuen ausschliesslich dem Elektro-Grossmaschinenbau dienenden Fabrikationsbetrieb zu schaffen und mit den modernsten Einrichtungen auszustatten, die die fabrikationsmässige Herstellung derartiger Riesenmaschinen ermöglichen. Wer aber wird diese Maschinen berechnen und konstruieren? Wer wird die Probleme der Abdichtung, der Wärmeübertragung und -abfuhr, der Festigkeit, der Beherrschung der Kurzschlusskräfte usw. lösen? Die Tatsache, dass es sich um Probleme rein maschinentechnischer Art handelt, mag den Fingerzeig zu folgender Lösung der Frage des elektrotechnischen Nachwuchses und seiner Ausbildung an der ETH geben.

Die Abteilung für Elektrotechnik soll, wie bisher, die gesamte theoretische Elektrotechnik von den Grundlagen bis zu den Transistoren, das ganze Gebiet der technischen Elektronik sowie die Hochfrequenz- und Fernmeldetechnik behandeln. Die Disziplin des Elektromaschinenbaues samt Laboratoriums- und Konstruktionsübungen soll aber mit den elektrischen Anlagen und der elektrischen Traktion und samt einer neu zu schaffenden Vorlesung über Schalterbau zur Abteilung Maschinenbau zurückkehren. Sie würde bei dieser eine Untergruppe bilden, mit den Grundlagen der Elektrotechnik, aber in der Abteilung für Elektrotechnik fussen. Diese könnte etwa in «Abteilung für theoretische Elektrotechnik, Hochfrequenz- und Fernmeldetechnik» umbenannt werden. Die erweiterte Abteilung für Maschinenbau, die etwa den Namen «Abteilung für Maschinenbau und konstruktive Elektrotechnik» annehmen könnte, sollte zu einer Hochburg wissenschaftlicher Konstruktionstechnik ausgestaltet werden. Aus ihrem Studienplan wäre die obligatorische Werkstattpraxis natürlich nicht wegzudenken.

Dieser Vorschlag ist sicherlich neuartig, vielleicht sogar revolutionär. Aber er sucht dafür auch einer neuen Situation mit einer ganzen und nicht nur mit einer halben Lösung gerecht zu werden. Denn über eines muss man sich klar sein: es kann sich bei der Studienplanreform nicht um den Umfang an Lebensraum des einen oder anderen Dozenten handeln, es geht um viel mehr. Die Schweiz hat eine ruhmreiche, ausgesprochen konstruktive Tradition auf dem Gebiete der Elektrotechnik hinter sich. Diese verpflichtet in hohem Masse. Sie gilt es fortzuführen und zu mehren. Es geht also um den Nachwuchs unserer Elektroindustrie und ihre Weltgeltung, es geht aber auch um Namen und Ansehen unserer ETH!

Adresse beim Titel

Fragen der Küchenplanung

DK 643.36

Von **Willy Brenneisen**, Küchenchef, Zürich

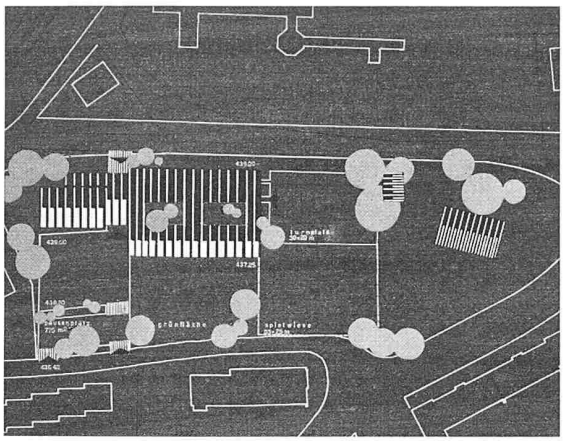
An der 6. Schweizerischen Küchencheftagung in Luzern am 25. April 1951 behandelte die von 300 Fachleuten besuchte Tagung das Problem der Küchenplanung im Rahmen der Hotel-Erneuerungsaktion. Schon viele Jahre zuvor hatte Nationalrat Dr. Armin Meili im Hinblick auf den Wiederaufbau nach dem Kriege über die Modernisierung und Erneuerung der Hotelbauten in einem Gremium von Fachleuten mutige Perspektiven gezeichnet, und damals schon gaben die Personalvertreter der Meinung Ausdruck, man sollte bei allfälligen Umbauten auch an eine zeitgemässe Gestaltung der Arbeits- und Wohnräume für das Hotelpersonal herangehen und sich nicht allein mit der sichtbaren Modernisierung der Fassaden und Gästeräumlichkeiten begnügen. Man muss die Verhältnisse in einzelnen Hotel- und Gaststättenbetrieben kennen, um die volle Berechtigung dieser Forderung anzuerkennen. Sie hat vor allem sozial-menschliche Faktoren zum Ursprung, weil Arbeits- und Wohnräume für ein intensiv beanspruchtes Personal weitgehend die Berufs- und Arbeitsfreude zu beeinflussen vermögen. Die Entwicklung hat dieser Sorge um die Rekrutierung des geeigneten Nachwuchses recht gegeben.

Bei den Gross- und Kleinküchen des Hotel- und Gaststättengewerbes handelt es sich vorwiegend um den Arbeitsraum für das gelernte Kochpersonal und seine Hilfskräfte. Die Strukturwandlungen sind hier noch stärker in Erscheinung getreten, weil der technische Fortschritt zwangsläufig in der Ausstattung der Küchenanlagen ganz neue Möglichkeiten eröffnete. Die Leistungen einer hochentwickelten Industrie für die Produktion von Küchenmaschinen und -apparaten und umwälzende Neuerungen der Elektro- und Gasapparate für den Küchenbetrieb haben das Bedürfnis nach einer steigenden Verbesserung auch dieser Anlagen vorangetrieben, so dass die Begehren der Küchenfachleute nach vermehrter Berücksichtigung auch ihrer Wünsche und Erfahrungen auf fachlich-betrieblicher Erkenntnis des Notwendigen beruhen. So wurde dieses Thema schon seit Jahren als im höchsten Grade zeitgemäss und dringlich empfunden, um so mehr, als bei einigen Neubauten Fehllösungen zutage traten, welche Umbauten von enormen Kosten zur Folge hatten. Die Küchenchefs sind der Meinung, dass solch planlosem Planen eine aus gemeinsamer, gegenseitiger Zusammenarbeit resultierende Planung folgen sollte.

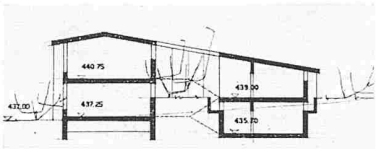
So fand denn das Thema der 6. Küchencheftagung grösstes Interesse. Es wurde festgestellt, dass der Kochherd während Jahrhunderten die Küchenplanung weitgehend mitbestimmte. Seine zentrale Aufstellung mit den verschiedenen Feuerstellen, wo alles Kochgeschirr seinen Platz finden musste, hat erstmals eine Lockerung durch die Inbetriebnahme von Dampfkesseln gefunden. Dann kamen Gas und Elektrizität und eine fortschreitende Verbesserung der Apparate, welche das bisherige System der zentralen Produktion (Herdsystem) sprengten und an seine Stelle eine grössere Anzahl von Koch-, Brat- und Backapparaten setzten, welche die Küchenplanung in vollständig neue Bahnen verwiesen. Wohl sind die Lösungen von Betrieb zu Betrieb je nach küchentechnischer Leistung verschieden; wohl wird der verfügbare Raum und die Grundfläche in jedem einzelnen Fall zu betriebseigenen Lösungen führen: aber *wie* und *was* nun gerade bei solcher Ueberlegung das richtige sei, kann allein der Küchenfachmann beurteilen, welcher mit den enormen Arbeitsleistungen eines Grossküchenbetriebes vertraut ist. Nun ist nicht jeder tüchtige Küchenchef oder Koch auch noch ein Techniker oder Zeichner. Das ist der Grund, weshalb der *Schweizerische Kochverband* [1]) die aus der Erfahrung bewährten Fachkollegen für solche Beratungen mobilisiert, damit sie in den einzelnen Fällen auch wieder mit den verantwortlichen Leitern der Betriebe und deren in der Praxis stehenden Küchenchefs nach den besten Lösungen suchen.

Planen und Bauen — das tun die Architekten mit grosser Sach- und Fachkenntnis. Dass sie mit ihrem Wagemut zum neuen und im Bestreben, nebst den schönsten Hotels

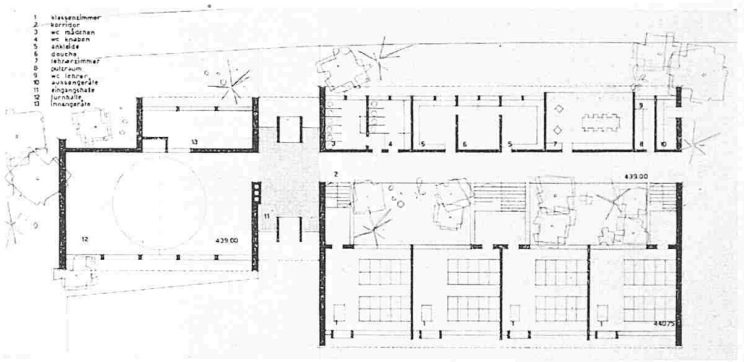
1) Adresse: 2, rue Caroline, Lausanne, Tel. (021) 2 40 48.

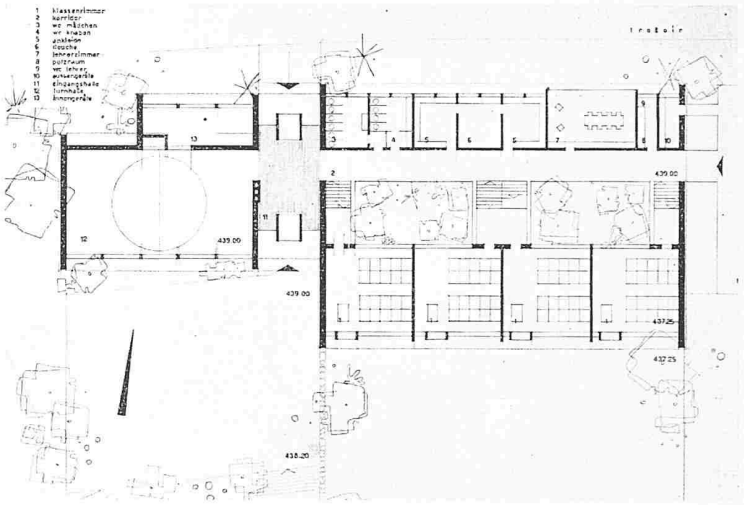


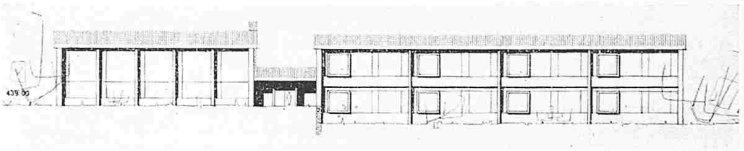
Schnitt
Klassentrakt



Projekt Nr. 7. *Vorteile:* Durch gut zusammengefasste Baumassen entstehen zusammenhängende Freiflächen, schöne Durchblicke und Aussenräume. Die Zugänge sind günstig gelegen. Gute Trennung vom Kindergartenbetrieb durch die Lage der Spielplätze im Osten des Schulhauses. Sympathische — einem Kleinquartierschulhaus entsprechende — Gruppierung sämtlicher Räume an einem gemeinsamen Gang. Architektonisch ist der Masstab des Kleinschulhauses gefunden worden. Die formale Gestaltung des Kindergartens ist mit der nach Norden eingeschossigen Anlage weitergeführt. Kleiner Kubikinhalt, 7963 m³. — *Nachteile:* Keine Möglichkeit einer konsequenten Trennung der Eingänge nach Schulstufen. Das westliche, tiefer gelegene Schulzimmer kann vom höher gelegenen Südeingang eingesehen werden. Anstatt 3 Treppen würden deren 2 ausreichen. Garderobemöglichkeiten genügen nicht. Bei der westlichen Treppenanlage entsteht vor und nach den Pausen ein Gedränge, weil dort der Gang zu schmal ist.







Südansicht, Erdgeschoss und Obergeschoss, 1 : 700

2. Preis (2000 Fr.) Projekt Nr. 7. Verfasser: Arch. HEINZ WALTHARD, Solothurn

auch die besten Küchen zu bauen, auch wirklich alle jene Dinge berücksichtigen, welche einer modernen Küche ihr Gepräge und dem schaffenden Koch den zweckmässigen Arbeitsraum gewähren — das müsste Sinn und Zweck dieser gegenseitigen Beratung bleiben. Es gibt viele Fälle, da sich Architekten nach fehlerhaften Lösungen darauf berufen, sie hätten doch einen Fachmann beigezogen. Dies geschieht jedoch sehr oft nur deshalb, damit das Ja oder Nein zur Begründung der eigenen Meinung herhalten kann. Solche Beratung ist zwecklos. Gute Lösungen setzen freimütige, von gegenseitiger Achtung getragene Diskussion voraus und dürfen nicht an Bedingungen geknüpft werden, welche einer erschöpfenden Lösung im Wege stehen.

Erfreulicherweise stehen manchen ungenügenden, durch zu wenig gründliche Beratung entstandenen Küchenanlagen auch solche gegenüber, welche bei beschränktem Raum die bestmöglichen Lösungen zeitigten. Als Küchenfachleute vertreten wir den Standpunkt, dass auch unserseits den Ueberlegungen des Bauherrn und des Architekten in vollem Masse entsprochen werden muss, soweit das nicht auf Kosten einer zweckmässigen Gestaltung und Ausstattung der Küche geschieht. Quadratmeter spielen eine grosse Rolle. Während man dazu überging, den Arbeitsplatz pro Küchenangestellten in Quadratmetern zu berechnen, hat man in vielen alten Hotels den bisherigen Essräumen weitere Räume angegliedert, also den Gästeraum erweitert, ohne die Küche auch nur im geringsten ausweiten zu können. Das hat viele Engpässe geschaffen, welche sich betrieblich auswirken und die küchentechnische Leistung gefährden. Wenn sie trotzdem bewältigt wird, dann auf Kosten des Kochpersonals, sowohl seiner Gesundheit wie seiner Berufsfreude.

Die Modernisierung der Hotellerie und des Gaststättengewerbes ist als grosser Fortschritt zu werten. Immer weitere Kreise nehmen an dieser Entwicklung Anteil. Wir fordern, dass jede Küche mit der Zeit derart sauber und vollkommen eingerichtet sein sollte, dass der Gast bei einem Rundgang sie ebenso bewundern dürfte wie das modernste Gästezimmer mit Bad. Unsere Industrie ist in der Lage, das Manko an Arbeitskraft und Personal durch grosse technische und maschinelle Erfindungen zu überbrücken. Welchen Gewinn für einen Gaststättenbetrieb bedeuten die Fortschritte auf dem Gebiete der Kühltechnik, der Grill- und Backapparate. Dass alle diese Möglichkeiten auch im kleinsten Rahmen voll ausgeschöpft werden, ist davon abhängig, dass die Apparate auch richtig placiert, zweckmässig installiert und den betrieblichen und personellen Anforderungen gerecht werden. Das zu erreichen, müsste Aufgabe der gegenseitigen Aussprachen und gemeinsamer Planung sein. Es ist erfreulich, dass sich Architekt und Küchenfachmann mehr und mehr zusammenfinden, was sicher im Interesse der im Neu- und Umbau begriffenen Betriebe liegt.

Adresse des Verfassers: *W. Brenneisen*, Küchenchef Kant. Frauenklinik, Huttenstrasse 40, Zürich 6.

Wettbewerb Weststadtschulhaus Solothurn

Es wurden 19 Projekte rechtzeitig eingereicht (Ausschreibung siehe SBZ 1956, S. 123). Das Preisgericht trat am 12. und 13. Juni 1956 vollzählig zur Beurteilung der Entwürfe zusammen. An den Verhandlungen nahmen die beiden Ersatzmänner ebenfalls teil. Ueber die vom Hochbauamt der Stadt