

Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 28 (1941)
Heft: 4

Artikel: Die elektrische Grossküche vom Standpunkt des Architekten betrachtet
Autor: Winkler, Rob.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-86833>

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: 02.02.2026

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

Die elektrische Grossküche vom Standpunkt des Architekten betrachtet

Raumbedarf und technische Ausstattung einer Grossküche richten sich nach den Ansprüchen, die in Bezug auf Qualität und Quantität des Kochgutes gestellt werden. Dabei kann es vorkommen, dass z. B. Spezialküchen bei kleinen räumlichen Abmessungen mehr und verschiedenartigere Apparate benötigen als Grossküchen für Massenspeisungen. Grossküchen können in Bezug auf ihre Ausstattung mit technischen Apparaten in vier Kategorien eingeteilt werden, von denen später noch die Rede sein wird, währenddem sich das Raumprogramm nicht so einfach festlegen lässt und von Fall zu Fall verschieden gelöst werden muss.

Die Raumordnung

Die Grossküche hat auch in der einfachsten Ausgestaltung neben dem Kochen das Zurüsten des Kochguts und das Aufwaschen des Geschirrs zu übernehmen. Zu jeder Grossküche gehört daher eine Rüst- und eine Spülküche. In einfachen Fällen können diese Arbeiten in der eigentlichen Kochküche ausgeführt werden, in grösseren Betrieben müssen Rüste und Spüle von der Kochküche räumlich getrennt werden. Dass zu jeder Küche Kellerräume gehören, ist eine Selbstverständlichkeit. Steigen die Anforderungen an Qualität, Quantität, Differenziertheit der Speisen und Verkürzung der Kochzeit, so reihen sich an die ersten drei Raumelemente noch folgende an: Patisserie, Kalte, Diät- und Kaffeeküche, Office, Küchenmaschinenraum, Plonge, Oekonomat (Tagesvorräte), Kühlraum, Büro des Küchenchefs, Personalraum und Garderobe.

Auch bei einem solchen Programm lassen sich gewisse Zusammenfassungen von einzelnen Gruppen in einem Raum durchführen. Der Leitgedanke muss dabei immer die Einfachheit des Weges sein, den das Kochgut vom Keller oder Vorratsraum zum Speisesaal zurücklegen muss. Es nimmt seinen Weg sinngemäss vom Keller oder von den Vorratsräumen durch die Rüste zur Haupt- oder zu den Nebenküchen, event. zur Patisserie, von dort zur Speiseausgabe, zum Buffet oder zu den Speiseaufzügen. Die Spüle muss beste Verbindung zu den Speisesälen haben, aber auch mit der Speiseausgabe nahe verbunden sein, des Rückschubs des gewaschenen Geschirrs wegen. Die übrigen Nebenräume gruppieren sich um die Hauptküche, wie oben angeführt. Vom Büro des Küchenchefs aus sollte der ganze Betrieb überblickt werden können, weshalb dessen einzelne Teile zweckmässig mit Glaswänden unterteilt werden.

Die Elektrizität als Wärmequelle erlaubt die weitgehende Dezentralisierung einer Grossküche, weil der Strom leicht an alle Stellen geführt werden kann, im Gegensatz zur Kohlenherdküche, die ein zentralisiertes Koch- und Backsystem verlangt. Bei Neuanlagen wird die Grossküche mit Vorliebe in das gleiche Geschoss gelegt wie die Speisesäle, wodurch der Betrieb durch den Wegfall der Aufzüge wesentlich vereinfacht wird.

Die Apparate

Die vier Gruppen, von denen eingangs die Rede war, in die sich die Betriebe in Bezug auf die zu wählenden Apparate einteilen lassen, sind folgende:

1. Küchen für Korrekptions-, Arbeits- und Strafanstalten;
2. Heil- und Pflegeanstalten, Erziehungsheime, Ferien-, Armen-, Erholungs- und Altersheime, Speiseanstalten in Fabriken (Kantinen) und Kasernen;

3. Allgemeine Krankenhäuser, Kliniken, Sanatorien, Anstalten für Rekonvaleszenten, Säuglingsheime, Pensionen, Kurhäuser, Hotels, Restaurants, Angestelltenkasinos, erstklassige Institute;
4. Privatkliniken, feine Restaurants, erstklassige Hotels.

Für die erste Gruppe genügen Kochkessel, Bratpfannen und Heisswasserspeicher. Betriebe der zweiten und dritten Kategorie verlangen dazu Kochherde und Backöfen. Wärmeschränke sind in einfachen und komplizierten Betrieben notwendig, wogegen Grills, Glühroste, Fischpfannen, Toaster, Kartoffeldämpfer und Kaffeemaschinen in feinen und Spezialitätenküchen der vierten Gruppe verlangt werden. Es ist selbstverständlich, dass sich die Grössen der Apparate nach den jeweiligen Mengen des Kochgutes richten.

Als die meistverwendeten Apparate der elektrischen Grossküche kommen Apparate thermischer Art zur Verwendung, aber auch Maschinen mit Motorenantrieb sind oft notwendig, um die Arbeit zu erleichtern und zu beschleunigen. Der häufigste Apparat ist der Kochkessel mit 20 bis 200 l Inhalt, meistens zum Kippen eingerichtet. Die Kessel werden mit Vorliebe in Reihen zusammengebaut und zur bessern Reinigung des Fussbodens auf Konsolen montiert. Herdmodelle gibt es mit den verschiedensten Anordnungen von Backöfen oder Wärmeschränken, mit runden und rechteckigen Platten von 1200—5500 W. Für feine Küchen ist das Bain-marie notwendig. Ob Backöfen im untern Teil des Herdes oder freistehende Backöfen angeordnet werden sollen, hängt vom Betrieb ab. Die im unteren Teil des Herdes eingebauten Backöfen sind m. E. nicht sehr bequem, aber sie werden verlangt, wenn in Grossbetrieben jeder Koch seinen eigenen Backofen selbst bedienen soll.

Stets werden Verbesserungen an den elektrischen Apparaten durchgeführt. So haben die Schnellheizplatten einen durchschlagenden Erfolg gehabt und das von vielen Köchen vermiste intensive Feuer des Kohlen- oder Gasherdes auch für den elektrischen Herd gebracht. Bei den Kippern sind die sog. Elektrodenkessel eine Neuerung, die die Feuerprobe im Landgasthof der LA und seither an vielen andern Orten sehr gut bestanden haben. Der Backofen mit einer oder mehreren Röhren ist in Betrieben mit hausgemachter Patisserie unentbehrlich. Sehr beliebt sind die Bratpfannen, die in verschiedenen Grössen und kippbar hergestellt werden. Sie stehen frei, auf Füßen oder Konsolen, zuweilen sind sie mit dem Herd kombiniert.

Maschinen mit Motorenantrieb sind neben den Wärmeschränken die Kartoffelschälmaschinen mit 300 kg und mehr Stundenleistung, die verschiedenartigen Küchenmaschinen mit Einzelantrieb, die neuerdings durch das System der Ansteckgeräte zum Schneiden, Mahlen, Reiben, Schwingen und Passieren sehr vereinfacht worden sind. Ferner gibt es Tellerwaschmaschinen und elektrische Plongen.

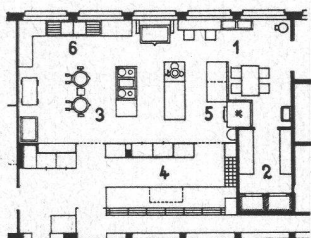
Alle diese elektrischen Wärmeapparate und Motoreninstallationen bedingen jeweils einen ziemlich grossen Anschlusswert, der sich aber vollkommen rechtfertigt, nicht nur der zu erwartenden Ermässigung des Strompreises wegen, sondern weil die elektrische Grossküche wesentliche Vorteile bietet, was Reinlichkeit des Betriebes, leichte Bedienung der Apparate, geringe Raumerhitzung usw. anbelangt.

In der Schweiz bestehen eine Anzahl sehr leistungsfähiger Fabriken für den Bau von elektrischen Apparaten, die dem Architekten beratend zur Seite stehen. Es hat sich auch hier als vorteilhaft erwiesen, wenn der Spezialist schon frühzeitig bei der Planung beigezogen wird.

Bautechnische Fragen

Jede grössere Küchenanlage muss mit einer Ventilation versehen werden. Wenn auch die elektrischen Apparate der Grossküche die Raumtemperaturen nur unwesentlich erhöhen und die Luft nicht im geringsten verunreinigen, so müssen doch Dampf und Geruch des Kochguts abgeführt werden. In vielen Fällen kann dies durch einen einfachen Abluftventi-

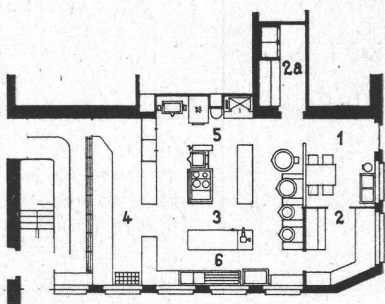
lator erreicht werden. In anderen Fällen aber muss eine vollständige Ventilationsanlage mit erwärmter Frischluft vorgesehen werden. Keine Küche kann in unserem Klima ohne Heizung gebaut werden, wobei der Warmwasserheizung der Vorzug zu geben ist. Wenn die Küche auf dem Speisesaalboden liegt, so ist die natürliche Beleuchtung kein schwieriges Problem. Die künstliche Beleuchtung soll in erster Linie



Grundriss einer Küche für eine Leistung von ca. 150 einfacher Mittagessen der Micafil AG., Zürich. Arch. Rob. Winkler BSA, Zürich.

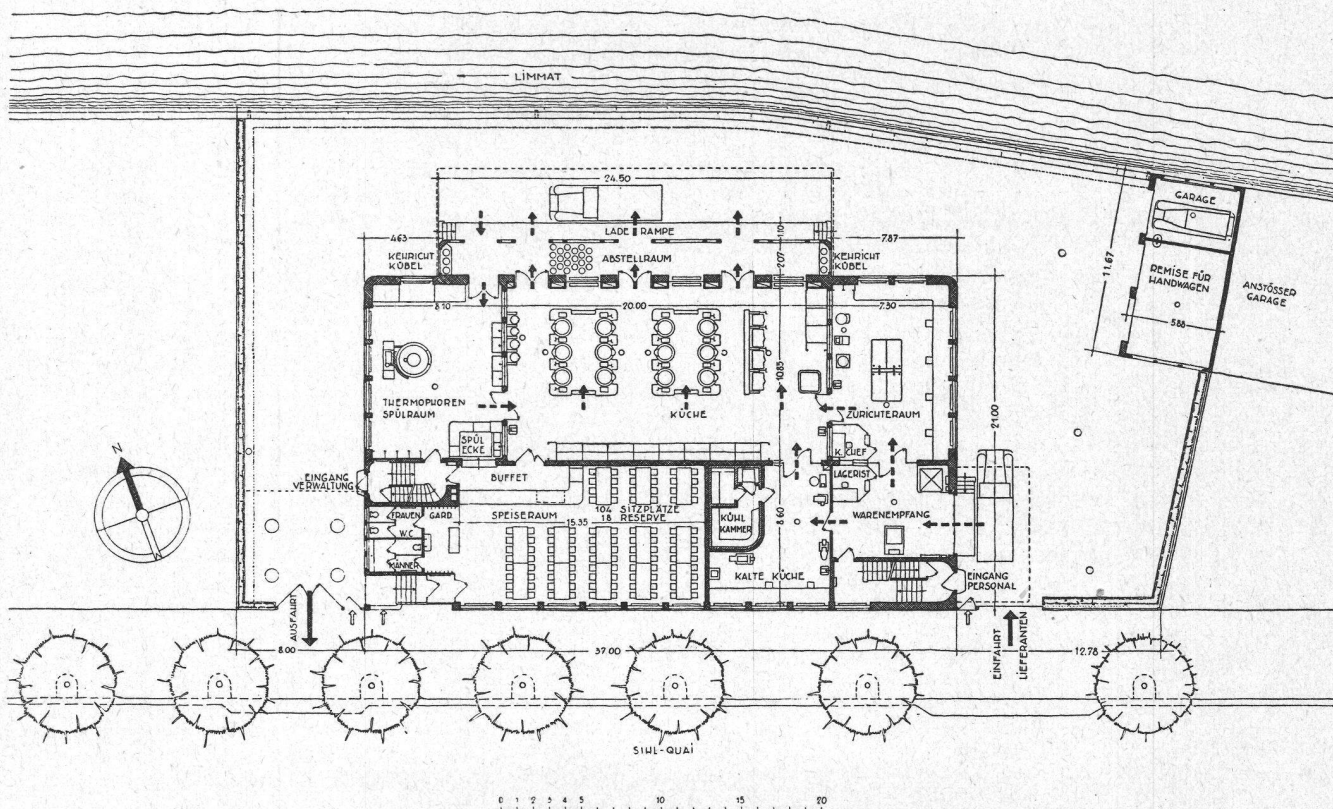
Alle Untergruppen sind in einem Räume zusammengefasst: 1 Rüste- und Personal- essplatz, 3 Kochküche, 5 Patisserie, 6 Spüle. Anschliessend an die Hauptküche 2 Kühl- und Tagesvorräteraum, 4 Buffet.

Die Küche ist ausgerüstet mit einem Herd, zwei Kippkesseln zu je 100 l Inhalt, einem Backofen mit zwei Röhren, zwei Wärmeschränken in den Buffets. Die Leistung der Küche kann durch den vorgesehenen Einbau einer Bratpfanne und einer Kartoffelschälmaschine wesentlich gehoben werden. Eine Küchenmaschine erleichtert die Handarbeit.



Grundriss einer Küche für eine Leistung von ca. 400 Mittagessen der Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG. in Kilchberg. Arch. Rob. Winkler BSA, Zürich. Aehnliche Organisation wie bei der Küche oben: 1 Rüste und Personal- essplatz, 3 Kochküche, 5 Patisserie, 6 Spüle. Anschliessend 2 Tagesvorräte, 2a Kühlraum, 4 Buffet.

Die Küche ist ausgerüstet mit vier Kippern von 50 bis 200 l Inhalt, einem Herd, zwei Bratpfannen, einem Backofen mit zwei Röhren und Gährraum, einer Kartoffelschälmaschine, einer Küchenmaschine mit Aufsteckgeräten, zwei Wärmeschränken.



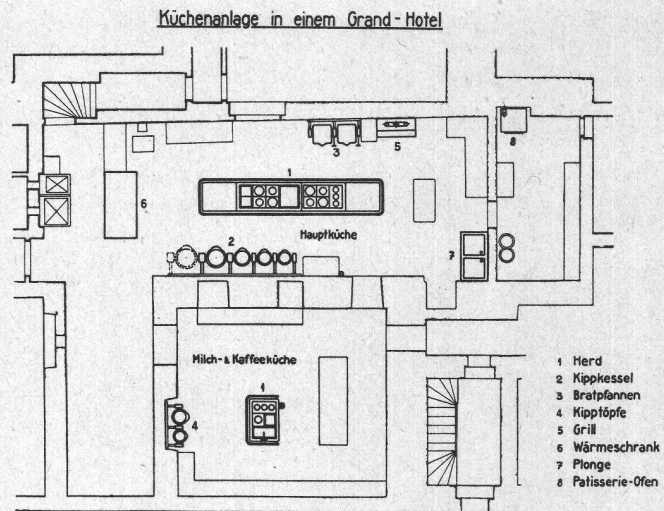
Volksküche der Stadt Zürich, erbaut durch Stadtbaumeister H. Herter, für Massenverköstigung. Die einfachen Malzeiten, die hier zubereitet werden, verlangen leistungsfähige und vielfassende Apparate. Die Anlage besteht aus einer grossen Rüste, Kochküche und Spülraum für Speisetransportkessel (Thermophoren). Die Küche enthält: einen Küchenherd, dazu Küchenmaschine, Boiler, Kühlanlage, zwölf Elektrodenkessel zu je 500 l Inhalt, je zwei Kipper zu 50 und 32 l Inhalt, vier kippbare Bratpfannen verschiedener Grössen, drei Brat- und Backöfen mit je drei Backröhren.

eine gute Allgemeinbeleuchtung vorsehen, die durch einzelne Arbeitsplatzbeleuchtungen ergänzt wird.

In diesem Zusammenhang wäre noch auf manches kleinere, aber nicht unwesentliche Detail hinzuweisen, doch würde dies den Rahmen dieser Darstellung sprengen.

Eine moderne elektrische Grossküche sieht auch schon äusserlich anziehend aus, dank den sauber konstruierten modernen Modellen der Apparate, die schweizerische Qualitätsarbeit darstellen, und durch ihre Einfachheit zusammen mit der Sauberkeit der elektrischen Küche den Beschauer von ihrer Zweckmässigkeit überzeugen.

Rob. Winkler, dipl. Arch. BSA.

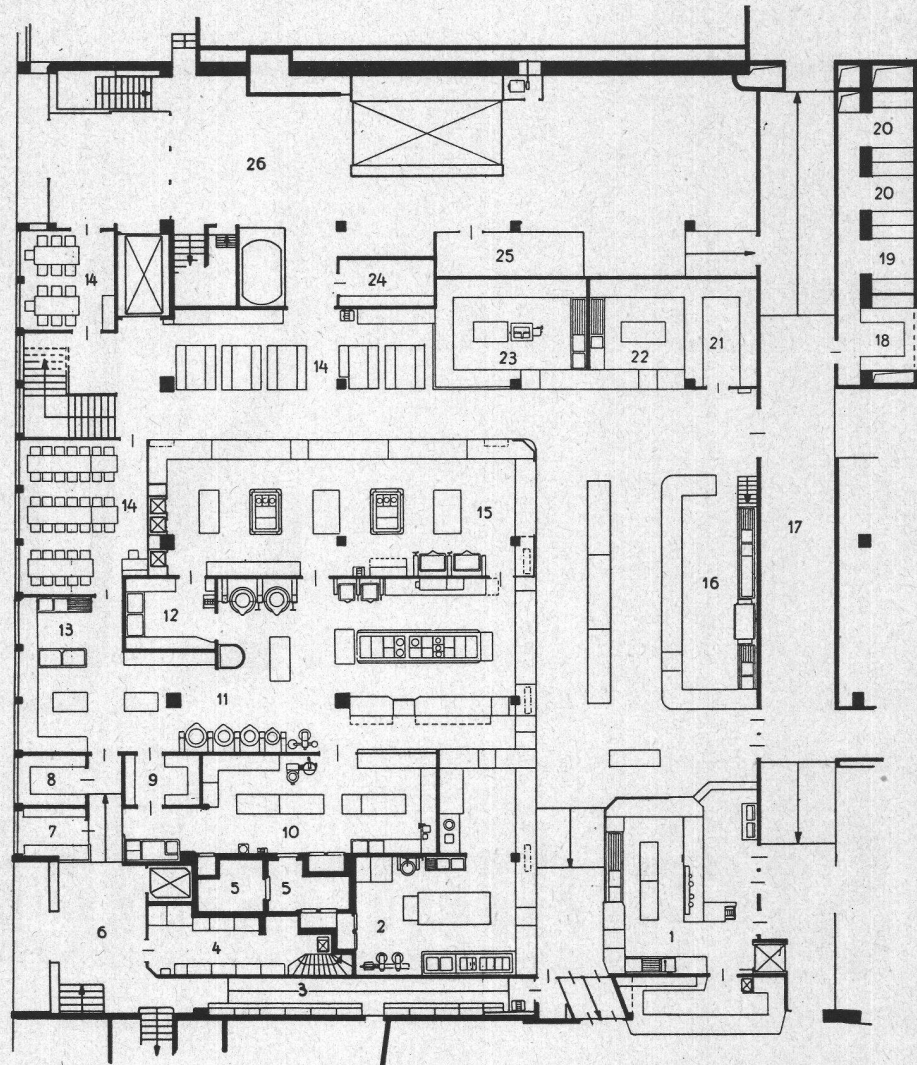


Hotelgroschküche in Davos für grosse Leistungsfähigkeit auch in Bezug auf die Qualität des Kochgutes. Sie ist ausgerüstet mit fünf Kippkesseln, einem grossen Herd, zwei Bratpfannen und Grill. Patisserie und Kaffeeküche sind von der Hauptküche räumlich getrennt.

Küche des Kongresshauses Zürich. Architekten M. W. Moser, M. E. Haefeli, R. Steiger BSA, Zürich, für ca. 3000 Mittagessen bei Vollbetrieb und mit kleinerer Restaurationsküche für den täglichen Bedarf.

Die einzelnen Betriebe sind räumlich getrennt:

- 1 Gartenbuffet
- 2 Patisserie
- 3 Servicegang
- 4 Oekonomat
- 5 Kühlschränke
- 6 Personaleingang
- 7 Kontrolle
- 8 Hors-d'œuvre
- 9 Gardesauce
- 10 Gardemanger
- 11 Restaurationsküche
- 12 Plonge
- 13 Rüstküche
- 14 Personalesraum
- 15 Bankettküche
- 16 Geschirrspüle
- 17 Korridor
- 18 Getränkeausgabe
- 19 Silberschränke
- 20 Geschirrschränke
- 21 Gläserchränke
- 22 Gläserspüle
- 23 Argenterie
- 24 Abstellraum
- 25 Abstellräume
- 26 Lagerraum



Diese Räume sind mit folgenden Apparaten ausgerüstet: drei Grossküchenherde, sechs Kippkessel, vier Bratpfannen, ein Kartoffeldämpfer, ein Spiess- und Rostgrill, ein Salamander, ein Patisserieofen, neun Wärmeschränke, ein Zuckerkocher, ein elektrischer Plonge, fünf Grosskaffeemaschinen, Boiler und verschiedene Küchenmaschinen in allen Betrieben.