

Zeitschrift: Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschifffahrt

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 24 (1932)

Heft: (11)

Artikel: Die elektrische Grossküche im neuen Flugplatz-Restaurant Dübendorf

Autor: Locher, O.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922543>

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: 19.02.2026

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

SCHWEIZER ELEKTRO-RUNDSCHAU

BEILAGE ZUR «SCHWEIZER WASSER- UND ENERGIEWIRTSCHAFT» NO. 11, 1932

HERAUSGEGEBEN VON A. BURRI UND A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

DIE ELEKTRISCHE GROSSKÜCHE IM NEUEN FLUGPLATZ-RESTAURANT DÜBENDORF

Wo sich früher zwischen Dübendorf und Wangen sumpfiges, mit Hügeln betupftes Rietland hinzog, breitet sich heute eine Flugplatzanlage modernsten Stiles aus, die sich neben den Flughäfen der grössten ausländischen Städte wohl sehen lassen darf.

Der neue Zivilflughafen ist fertig; das Provisorium mit dem Holzhangar und den Holzbaracken ist verschwunden. Der Neubau war ein Bedürfnis, denn wer je Gelegenheit gehabt hat, im modernen Verkehrsflugzeug einen Flughafen dieser oder jener Großstadt unserer Nachbarstaaten anzufliegen, dem erschien die alte Einrichtung in Dübendorf in ihrer beinahe ärmlichen Bescheidenheit einer Stadt wie Zürich unwürdig. Die neue Anlage ist durch private Initiative mit Unterstützung der Behörden, denen es nicht am notwendigen Weitblick gefehlt hat, innert sehr kurzer Zeit gebaut worden.

Das neue Flughafengebäude enthält in sehr zweckmässiger Weise auf verhältnismässig kleinem Raume alles, was für die Abwicklung des Luftverkehrs not-

wendig ist. Der Eingang führt unmittelbar in die sehr geräumige Schalterhalle, die alle möglichen Dienststellen, wie Zoll, Post, Telegraph, Telephon, die Schalter der Fluggesellschaften, die Amtsräume der Flugpolizei, die Warteräume für Passagiere und Piloten u. a. m. enthält. Im ersten Stock befinden sich die Büros der Verwaltung, der Fluggesellschaften, des Wetterdienstes usw.

Dem Eingang gerade gegenüber befindet sich der Durchgang «zu den Flugzeugen», während sich seitlich an die Schalterhalle das neue, sehr geräumige Flugplatz-Restaurant mit seinen Terrassen anschliesst. Durch die grossen Fenster des Restaurants und besonders von den Terrassen sieht man unmittelbar auf den grossen Flugplatz (vgl. Abb. 2). In allernächster Nähe spielt sich der ganze Flugbetrieb ab: das Starten und Landen der Flugzeuge, das Ein- und Aussteigen der Fluggäste, deren freudige Gefühle man oft aus den vergnüglichen Gesichtern ablesen kann.

«Zürich-Wien»; «Zürich - Paris - London»; «Zürich - Marseille»; «München-Zürich-Marseille-Barcelona», liest man auf den Streckentafeln der Flugzeuge, genau wie auf den Eisenbahnwagen der internationalen Schnellzüge. Ein Ziel aber, das der an den Schienenweg gebundene Schnellzug erst in Tagen und Nächten erreicht, erreicht das Flugzeug bereits in wenigen Stunden. Das Flugzeug verleiht daher dem Verkehr eine neue, in ihrer Grosszügigkeit einzig dastehende Note, es hat die Welt klein gemacht, die Ferne nahe gerückt; es brachte der Schweiz im wahrsten Sinne des Wortes den Anschluss an den Weltverkehr.



Abb. 2 Der neue Zivil-Flughafen in Dübendorf, rechts das neue Flugplatz-Restaurant.

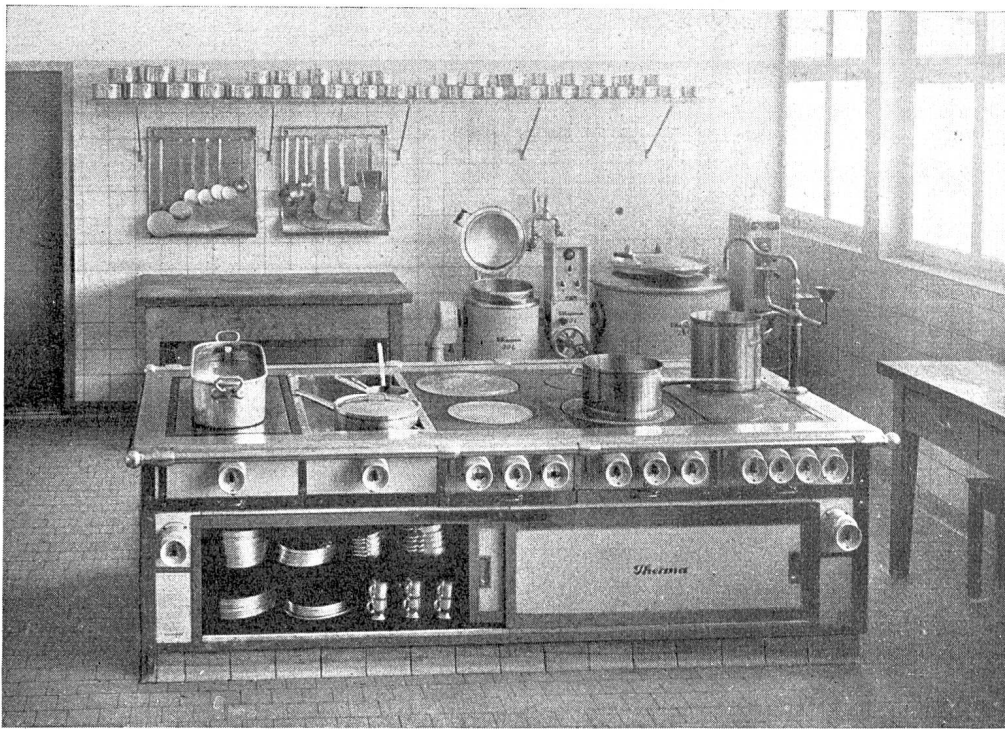


Abb. 3 Der elektrische Herd in der Küche des neuen Flugplatz-Restaurants Dübendorf

Wer es sich leisten kann, sollte es deshalb nicht versäumen, die neue Flughafenanlage zu besichtigen und nach Möglichkeit einen Abstecher in die Luft zu machen. Geht das nicht, so wird es auf alle Fälle jedem Freude machen, ein Stündchen auf den Terrassen des Flugplatz-Restaurants zu sitzen und von hier aus das Leben und Treiben des modernen Luftverkehrs zu studieren.

Das Restaurant ist mit einer vollelektrischen Grossküche ausgerüstet, deren Einrichtung die Abb. 3 und 4 zeigen. Der grosse elektrische Kochherd mit 4 runden und 4 viereckigen Kochplatten, einem Wasserbad im Oberteil und einem zweiteiligen Wärmeschrank im Unterteil steht frei im Raum (s. Abb. 3). Im Wasserbad werden u. a. Saucen und fertige Zutaten warmgehalten, während im Wärmeschrank das Geschirr vorgewärmt wird. Der Herd ist mit Kalt- und Warmwasserzuleitung (mit Mischvorrichtung) versehen.

An der Wand den Fenstern entlang ist eine Apparatengruppe bestehend aus Brat- und Backofen, Bratpfanne und Grill montiert (s. Abb. 4). Mit dem Grill, der auch einen gesondert heizbaren Rost aufweist, kann die Küche den verwöhntesten Bedürfnissen genügen. Die Bratpfanne wird zur Zubereitung grösserer Mengen von im schwimmenden Fett gebackenen Speisen, aber auch von Röstkartoffeln und dgl. verwendet; sie ist dank ihrer einfachen Handhabung beim Küchenpersonal besonders beliebt. Zwei Kippkochkessel von 75 und 30 Liter Inhalt, die man auf Abb. 3 rechts im Hintergrund sieht, vervollständigen die Anlage. Die Kessel werden hauptsäch-

lich zum Kochen von Suppen, Bouillons und Gemüsen aller Art verwendet. Schliesslich wäre noch der elektrische Wärmeschrank zu erwähnen, der an das Buffet im Restaurationsraum angebaut ist.

In der nachfolgenden Aufstellung sind die Anschlusswerte der einzelnen Apparate aufgeführt:

Kochherd	29,5 kW
Brat- und Backofen	18,0 kW
Bratpfanne	7,0 kW
Grill	10,0 kW
Kippkochkessel, 75 Liter	9,0 kW
Kippkochkessel, 30 Liter	6,0 kW
Wärmeschrank	4,0 kW
Anschlusswert der ganzen Anlage somit	83,5 kW

Anordnung und Einteilung der Küche wurden in enger Zusammenarbeit zwischen den Architekten, dem Restaurationsinhaber und der liefernden Firma vereinbart; die getroffenen Entscheidungen haben sich in der Folge als zweckentsprechend erwiesen. Das Küchenpersonal hat sich sehr rasch mit der neuen Apparatur vertraut gemacht. Während des Internationalen Flugmeetings herrschte im Flugplatz-Restaurant natürlich ein Massenandrang. Die Küche genügte aber auch den damals gestellten aussergewöhnlichen Anforderungen ganz ausgezeichnet. Damit ist von neuem der Beweis erbracht, dass die elektrische Grossküche in Bezug auf Leistungsfähigkeit für den Stossbetrieb jeder andern Küche durchaus ebenbürtig, in hygienischer und arbeitstechnischer Hinsicht aber weit überlegen ist.

O. Locher.