

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

**Band:** 26 (1934)

**Heft:** (5): Schweizer Elektro-Rundschau

**Artikel:** Das Urteil eines Fachmanns über die elektrische Küche

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-922357>

### **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:** 16.02.2026

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

fern kommen. Bei Annahme einer weiteren Tageswerkzahl von rund 130 000 für die Vorbereitung der Beete, den eigentlichen Pflanzvorgang, Wartung usw., die sich auf die anschliessenden sechs Monate mit drei Wachstumperioden von je acht Wochen verteilen (also rund 150 Arbeitstage), würde eine weitere Dauerbeschäftigung für 880 erwerbslose Gärtnergehilfen geschaffen.

Durch die Inhandnahme von Gewächshausbauten für Gemüsekulturen würden aber nicht nur neue Arbeitsgelegenheiten geschaffen, sondern auch das investierte Kapital würde bei der angenommenen Ueberbauungsfläche von 100 ha den Gärtnern nach roher Schätzung sofort einen beträchtlichen Mehrertrag von 5 Mill. sFr. gegenüber dem Betrieb von Freilandkulturen einbringen. Dieser Reinmehrge-  
winn ergibt sich — nach Abzug sämtlicher Anschaffungskosten für Kulturerde, Pflanzungslohn, Ver-

zinsung und Amortisation sowie nach Abzug der Ausgaben für den Nachtenergieverbrauch zum Durchschnittspreis von 9 Cts./kWh — von dem Erlös durch den Verkauf der Gemüseerzeugnisse an die Grosshändler und Fruchthandelsgesellschaften. Es könnten also unter den gemachten Annahmen beispielsweise 500 mittlere Gärtnereiunternehmer bei Betrieb von je 2000 m<sup>2</sup> unter Glas auf je rund 10 000 sFr. Reingewinn pro Jahr allein für diese Gemüse-  
kulturen rechnen, so dass sie unter Berücksichtigung der sonstigen, in den Sommermonaten zu züchtenden Erzeugnissen ihr gutes Auskommen finden würden. Eine weitere, schwerwiegende Konsequenz dieser Betriebsweise für die Elektrizitätswirtschaft be-  
stünde darin, dass die Stromlieferungsgesellschaften und Ueberlandwerke auf einen Mehrabsatz von rund 150 Millionen kWh im Jahre zählen könnten, bei einer überbauten Frühbeetfläche von 100 ha.

J.

## DAS URTEIL EINES FACHMANNES ÜBER DIE ELEKTRISCHE KÜCHE

O. Frey, Gérant, Zivilflugplatz-Restaurant, Zürich, schreibt in der Schweiz. Wirtszeitung über seine Erfahrungen mit der elektrischen Küche: Heute habe ich das Vorurteil gegenüber der elektrischen Küche über Bord geworfen, und ich muss bekennen, dass ich mit keiner andern Einrichtung mehr kochen möchte.

Um zu dieser Ueberzeugung zu gelangen, genügt es aber nicht, sich nur einige dieser neuesten Einrichtungen anzuschauen, sondern man muss unter bewährter Leitung ein oder mehrere Tage an elektrischen Kochherden, Backöfen, Grill usw. arbeiten oder das Arbeiten verfolgen.

Ich gebe zu, dass es zur Regulierung der verschiedenen Wärmegrade mehr Ueberlegung und Aufmerksamkeit braucht als zum Beispiel bei einem Kohlenherd, wo man einfach wieder ein paar Schaufeln nachfüllt, die Hitze aber dann bei weitem nicht so genau regulieren kann wie beim elektrischen Herd. Gerade dieses Denken und Ueberlegen beim Kochen gestaltet die Sache interessant. Wieviel angenehmer ist es doch, kein augenschmerzhaftes offenes Feuer vor sich zu haben, keinen Kohlenstaub auf dem ganzen Herd und vielleicht bei einem «Coup de feu» sogar noch in den Kochtöpfen. Eine Vierteldrehung am Schalter genügt, und alles ist in Ordnung. Der traditionelle Ruf: «Charbon»!, der immer zwei bis drei Personen in Aufregung versetzte, ist verstummt. Verschwunden sind die schwarzen Hände, Schürzen, Tücher usw. Bei den Back- und

Bratöfen ist es nicht mehr nötig, die ganzen Bratpfannen von Zeit zu Zeit umzukehren. Ueberall ist die gleiche Hitze, oben und unten noch speziell regulierbar. Bei Suppenkesseln (Kippkessel) ist es dasselbe, vom Boden und von den Wänden her ist immer dieselbe gleichmässige Hitze.

In unserem Betriebe stehen folgende Apparate:

1	Grosskochherd mit		
2	Platten à 40 cm Durchmesser		
2	Platten à 30 cm Durchmesser		
3	Platten à 22 cm Durchmesser		
1	Wärmeplatte rechteckig		
1	Bain-marie		
1	Wärmeschrank	total 30	kW
2	Kippkessel à 75 Liter und 30 Liter	total 15	kW
1	Backofen mit 3 Etagen	total 18	kW
1	Bratpfanne mittleres Modell	total 7	kW
1	Hotelgrill	total 11,1	kW
Gesamtanschlusswert:		total 81,1	kW

Mit dieser Einrichtung wurden während einer Mahlzeit schon über 600 Personen bedient. Sämtliche Apparate funktionieren tadellos, was der Erstellerin der Apparate, der Firma Therma A. G. in Schwanden, zur Ehre gereicht. Der Betrieb ist reiner Restaurationsbetrieb, und zwar Saison- und Wettergeschäft, wo das Lösungswort heisst: «Allzeit bereit».

Die Apparate wurden bei der Eröffnung durch ein Personal übernommen, das noch nie mit solchen Apparaten gearbeitet hatte. Bei der Eröffnung fehlte

die Zeit, besondere Instruktionen zu erteilen. Dennoch ging der Betrieb reibungslos vonstatten. Da es sich um ein Saisongeschäft handelt, wurden offiziell zwei Stichproben betreffend Energieverbrauch gemacht, die folgende Resultate ergaben:

Energieverbrauch der Apparate		
vom 21. Dezember 1932 bis	Hochtarif	Niedertarif
2. März 1933 = 71 Tage	2790 kWh	60 kWh
Durchschnitt pro Tag	39,2 kWh	0,845 kWh
Mittlerer Kilowattstundenpreis		6 Rappen
Somit betragen die Tagesenergiekosten im Winterbetrieb	Fr. 2.40	
Totalkosten in 71 Tagen	Fr. 170.40	

Serviert wurden während dieser Zeit:

1392 Mittag- und Abendessen
1014 Restaurationen (à la Carte)
630 Frühstücke
500 St. Pâtisserie

Total 3536 Portionen à 4,8 Rappen bzw. 0,8 kWh

Energieverbrauch vom 2. März 1933		
bis 23. Mai 1933 = 82 Tage	Hochtarif	Niedertarif
	8190 kWh	30 kWh
Durchschnitt pro Tag	100 kWh	0,35 kWh
Mittlerer Kilowattstundenpreis		5,7 Rappen
Somit betragen die Tagesenergiekosten im Sommerbetrieb	Fr. 5.77	
Totalkosten in 82 Tagen	Fr. 473.14	

Serviert wurden während dieser Zeit:

3450 Mittag- und Nachtessen
2800 Restaurationen
1250 Frühstücke
3000 Stück Pâtisserie

Total 10500 Portionen à 4,5 Rappen bzw. 0,75 kWh

Zum Schluss möchte ich noch das ungerechteste Vorurteil, das die elektrische Küche trifft, widerlegen. Es stimmt absolut nicht, dass Sachen wie Beefsteak, Entrecôte, Kotelette, geschnitztes Kalbfleisch, Nierli, Leberli usw. zu lange Zeit beanspruchen, bis sie zubereitet sind. Wenn für diese Artikel eine Platte, die auf Stufe 1 eingeschaltet ist, bei der Bestellung sofort auf Stufe 4 geschaltet wird, so ist die nötige Hitze vorhanden, bis die Speise pfannenbereit gemacht ist. Das Gleiche gilt bei den Backöfen, Grills usw.

Der Energieverbrauch auf Stufe 1 ist sehr gering und beträgt etwa 20 Prozent des maximalen Energieverbrauchs der betreffenden Platte, das heisst bei Platten von 1200—4000 Watt Belastung 0,2—0,4 kW. Bei strengem Betrieb können auch zwei oder mehrere Platten so eingeschaltet sein. Hat sich der Koch oder die Köchin erst einmal die Routine angeeignet, so ist es eine Freude, elektrisch zu kochen!

## KLEINE MITTEILUNGEN, ENERGIEPREISFRAGEN, WERBEMASSNAHMEN

### Einfluss der Elektrowärme im Haushalt auf die Belastungsverhältnisse und Wirtschaftlichkeit der Berliner Elektrizitätswerke

Hierüber sprach in einem Vortrag Obering. I. Thiemens-Berlin. Er behandelte einleitend den Standpunkt des Verbrauchers zu diesen Fragen und betonte, dass *nach den Berliner Erfahrungen das elektrische Kochen als unbedingt wirtschaftlich anzusehen sei*. Man sei in Berlin an die Entwicklung des elektrischen Kochens nur mit Zurückhaltung herangegangen, da man infolge der ungeteilten Arbeitszeit ein starkes Ansteigen der Werkshöchstlast um 17 Uhr befürchtet habe. Diese Befürchtungen hätten sich als unberechtigt erwiesen, da die verschiedenen Kochstromabnehmer teilweise eine geteilte Arbeitszeit hätten, während bei einem Teil für Frau und Kinder mittags gekocht würde und nur bei einer dritten Gruppe bei ausschliesslich durchgehender Arbeitszeit der 17-Uhr-Lastanteil weiter ansteige.

Auf Grund eingehender Untersuchungen bei der Bewag sei festzustellen, dass für die restlose Einführung des elektrischen Kochens (1,1 Mill. Haushaltungen) sich eine Steigerung der Kraftwerkshöchstlast um 17 Uhr an Winterwerktagen von 400 000 kW auf 530 000 kW ergäbe; denselben Wert habe an diesen Tagen die 12-Uhr-Last, der optimale Anschlussprozentatz sei demnach 100 %. Die an den anderen Tagen auftretenden Höchstbelastungen hätten etwa denselben Wert. Die Stromabgabe steige um 660 Mill. kWh, das heisst um über 50 %. Die Benutzungsdauer des Kochlastanteils an der Höchstlast betrage etwa 5000 Stunden. Die für den Ausbau der Anlagen zur Uebernahme der Kochlast erforderlichen

Aufwendungen wurden unter der Annahme, dass Bewag-Kraftwerke und -Netz restlos ausverkauft seien, mit rd. 145 Mill. RM. berechnet. Der Kapitalkostenanteil betrage dann 2,2 Rpf./kWh bei 10 % Kapitaldienst. Es sei jedoch darauf hinzuweisen, dass diese Aufwendungen in Wirklichkeit keineswegs erforderlich seien und dass ein Kapitalkostenanteil von 1 Rpf./kWh reichlich sei.

Der Redner behandelte sodann noch eingehend die Belieferung von Heisswasserspeichern und die verschiedenen gegen die allgemeine Einführung der Elektrowärme im Haushalt gemachten Einwände. Hierzu betonte er, dass die Ueberführung sämtlicher Haushaltungen von Gas- auf Elektrizitätsversorgung längere Zeiträume erfordere, während der den Gaswerken genügend Zeit bleibe, *sich auf andere Anwendungsgebiete des Gases (Raumheizung, gewerbliche und industrielle Gasverwendung) umzustellen*.

### Das Tarifproblem der Elektrizitätswerke in der Beurteilung der RWE

Der Geschäftsbericht des Rheinisch-Westfälischen Elektrizitätswerk A.-G., Essen, für 1932/33 enthält auch Ausführungen zu dem Tarifproblem der Elektrizitätswerke, in denen u. a. betont wird, dass bei der Beurteilung der Tarife von den physikalischen Grundlagen der Energieerzeugung auszugehen sei. Nach allgemeinen Ausführungen wird darauf hingewiesen, dass sich, wenn man das Prinzip von Leistung und Gegenleistung nicht ganz ausser acht lassen wolle, einheitliche Energiepreise nur für die einzelnen Abnehmergruppen festsetzen liessen, wie das in den Gebieten des RWE bereits in einem