Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 28 (1936)

Heft: (1)

Artikel: Neuzeitliche Gesichtspunkte für Anlagen und Betrieb elektrischer Grossküchen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-922262

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: 09.12.2025

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

Neuzeitliche Gesichtspunkte für Anlage und Betrieb elektrischer Grossküchen

Im Rahmen der Arbeitstagung des zweiten Teils «Elektrizität» der drei Essener Energietagungen sprach am 17. Januar Herr Chefingenieur Linke, Berlin, der Leiter der Technischen Beratungsstelle des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins (Sitz Köln) über den Gegenstand unserer Ueberschrift. Nachdem die Hauptgesichtspunkte für elektrische Beheizung auch für die Grossküche bereits ziemlich gut bekannt seien, fasste dieser Vortrag das Problem in seinem weitesten Umfange. Er ging von den betrieblichen und wirtschaftlichen Anforderungen aus, die an eine moderne Grossküche überhaupt gestellt werden müssen und betrachtete, wie sich dem die einzelnen Beheizungsarten einfügen. Der Umstand, dass alle Flammenbeheizungen, namentlich die noch immer am weitesten verbreitete Kohlenfeuerung, Schornsteine, Füchse und Abzüge erfordern, die sich der betrieblichen und wirtschaftlichen Planung fast überall sehr hinderlich in den Weg stellen, sei in vielen Fällen von entscheidender Bedeutung. Daher werde die Planung einer Gaststätte, einer Anstalt usw. oft schon allein von den technischen und Sicherheitsanforderungen wesentlich beeinflusst, hinter denen dann diejenigen Gesichtspunkte weit zurücktreten müssen, die ihre eigentliche Grundlage bilden sollten. Der Architekt müsse daher grundsätzlich ein Freund der Elektro-Grossküche sein. Seinen Bedürfnissen und seiner Arbeit komme sie am weitesten entgegen. Und tatsächlich ergäben sich beim Bau wie beim Betrieb durch die Elektrowärme grundsätzlich wesentliche Ersparnisse. Leider seien Kostenvergleiche ausserordentlich schwierig, weil die Errichtungskosten jeder Küche bis in die Haus-Baukonstruktion hineinreichen. Die dort gegenüber der Flammenbeheizung ersparten Posten müssten alle berücksichtigt werden. Das sei umso schwieriger, als zum Beispiel ein Raumgewinn und seine dauernden Vorteile für einen Betrieb in den Errichtungskosten kaum zum Ausdruck kämen. Bei den Betriebskosten liessen sich die Ersparnisse gleichfalls schwer erfassen, obwohl sie unbedingt vorhanden seien und die Betriebsergebnisse beeinflussten. Aus allen diesen Gründen sei es unbedingt falsch, bei Kostenvergleichen von Flammen- und Elektroküche allein die Brennstoff- den Stromkosten gegenüberzustellen. Selbst wenn sich dabei Gleichheit oder für elektrische Küche etwas ungünstigere Zahlen ergäben, würden diese durch die zahlreichen andern Vorteile alle aufgehoben.

Für den Betrieb in der Küche selbst sei die Elektrowärme deshalb weit überlegen, weil sie für jede Sparte dem Universalgerät «Herd» das elektrische Spezialgerät gegenüberstelle. Ein solches sei in jedem Falle wirtschaftlicher als das Universalinstrument — eine alte technische Regel. Der Herd trete in einer solchen Küche immer weit zurück, und daher sei der elektrische Herd verhältnismässig klein. Aber darüber hinaus biete die elektrische Küche mit ihrer milden Heiztemperatur rein küchenmässig grosse Vorteile. Da ferner der Koch seine ganze Aufmerksamkeit seiner gastronomischen Aufgabe zuwenden könne, ohne durch Heizen und andere Nebenarbeiten abgelenkt zu werden, so sei er in der Lage, auch aus diesem Grunde die Qualität seiner Erzeugnisse erheblich zu steigern. Selbst wenn also die Küche nicht so gross sei, dass eine wirksame Dezentralisation durchgeführt werden könne, habe sie immer noch wesentliche Vorzüge.

Der Vortragende vertritt alle diese Gesichtspunkte sehr genau und scharf, weil er nur so rationelle Küchenführung für möglich hält. Dazu sei allerdings nötig, dass auch die ganze Einrichtung entsprechend benutzt werde. Die Köche selbst müssten sich zu dem Zweck auf eine neue Arbeitsweise umstellen, die in einigem grundsätzlich von ihrer alten bei flammenbeheizten Geräten abweiche. Sonst könne man nicht die ganzen Vorteile und die Ersparnisse geniessen, die die edle Heizenergie «Elektrizität» zu bieten vermöge und die ihr einen grossen Siegeszug durch die ganze Welt verbürge. Forderung sei allerdings, dass man gerade auf diesem Gebiete auch unbedingte Treue zu den einfachen und klaren Grundsätzen sauberer Planung, sauberer Konstruktion und peinlich sorgfältiger Betriebsführung, kurz, dieselben Notwendigkeiten, Gesichtspunkte und Richtlinien innehalte, die für zahlreiche rein technische Werke, Betriebe und Einrichtungen schon lange gälten. Man werde dann bald zu der Anschauung kommen, dass allein die ästhetischste, hygienischste und wirtschaftlich arbeitende Elektrobeheizung angewendet würde, schon aus Fürsorge für den schaffenden Menschen.