Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie
Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band: 31 (1939)
Heft: (9): Schweizer Elektro-Rundschau = Chronique suisse de l'électricité

Artikel: Grossküchenbetriebe an der Schweizerischen Landesausstellung 1939 in Zürich
Autor: Weiss, H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-922226

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: 15.10.2025

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

Schweizer Elektro-Rundschau September No. 9 1939
Chronique suisse de l'électricité

Beiblatt zur «Wasser- und Energiewirtschaft», Publikationsmittel der «Elektrowirtschaft»
Redaktion: A. Burri und A. Härry, Bahnhofplatz 9, Zürich 1, Telephon 70355

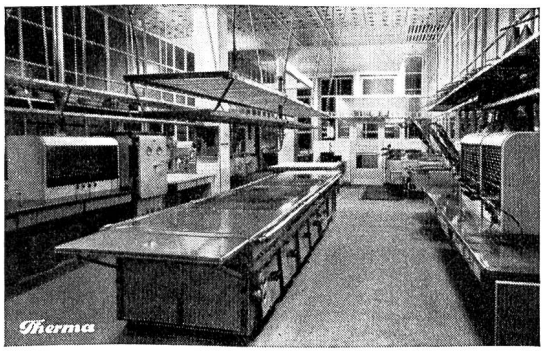
Grossküchenbetriebe an der Schweizerischen Landesausstellung 1939 in Zürich

Von *Hs. Weiss*, Ing., Zürich

Der Besucher der Landesausstellung kümmert sich höchst selten darum, welche Kocheinrichtungen die verschiedenen Restaurants an der Landesausstellung besitzen, die Hauptsache ist ihm, wenn er rasch und gut bedient wird. Es ist deshalb besonders für Fachleute interessant zu erfahren, was für Anlagen ausgeführt wurden, um den gewaltigen Anforderungen gewachsen zu sein. Die nachstehende Aufstellung gibt darüber Aufschluss. Auch einige Zeugnisse folgen.

Wie auf vielen andern Gebieten, hat sich auch in den Grosskücheneinrichtungen in den letzten Jahren eine fast vollständige Umstellung ergeben. An der Schweizerischen Landesausstellung 1939 ist der grösste Teil der Restaurants mit *elektrischen Küchenapparaten* ausgerüstet und es ist in diesem Zusammenhang interessant zu erfahren, mit welchen Kochapparaten diese Küchen versehen sind.

1. *Tonhalle und Kongresshaus:*



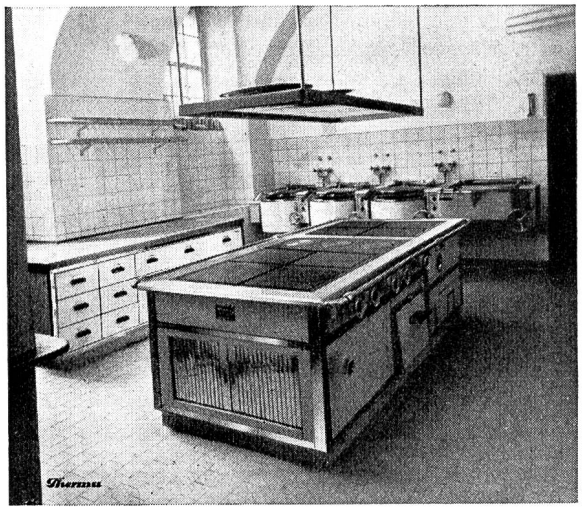
Ansicht der Hauptküche
Sitzplätze total 7610 Küchenbrigade 31 Köche Küchenhilfspersonal 23 Personen

Der Gesamtanschlusswert sämtlicher Koch-, Wärme- und Heisswasserapparate beträgt rund 752 kW und teilt sich auf in:

3 elektr. Grossküchenherde, Herdfläche total 9 m²
6 elektr. Kippkessel, Totalfassungsvermögen 1100 Liter.
4 elektr. Bratpfannen, totale Bratfläche zirka 1,8 m².
1 elektr. Kartoffeldämpfer, Nettoinhalt zirka 80 kg Kartoffeln.
1 elektr. Spiess- und Rostgrill.
1 elektr. Salamander.
1 elektr. Patisserieofen, Backfläche 1,35 m².
9 elektr. Wärmeschränke, Totallänge zirka 27 m.
1 elektr. Zuckerkocher.
1 elektr. Plonge.
Elektrische Boiler, Totalinhalt 5700 Liter.
5 elektr. Grosskaffeemaschinen.

Die Küche wurde s. Zt. für 1500 Essen vorgesehen; sie hat jedoch an grossen Anlässen einschliesslich Personal das Doppelte zu leisten.

2. *Belvoirpark* (Schweiz. Wirtefachschule):



Sitzplätze total 500 Küchenbrigade 13 Köche Küchenhilfspersonal 5 Personen

Der Gesamtanschlusswert der Koch-, Wärme- und Heisswasserapparate beträgt rund 170 kW. An Apparaten seien folgende erwähnt:

1 elektr. Grossküchenherd, Herdfläche 2,2 m².
3 elektr. Kippkessel, Totalinhalt 180 Liter.
1 elektr. Bratpfanne, Bratfläche 0,3 m².
1 elektr. Spiess- und Rostgrill.
2 elektr. Pommes-frites-Pfannen, Totalinhalt zirka 35 Liter
1 elektr. Patisserieofen, Backfläche 1,1 m².
3 elektr. Wärmeschränke.
2 elektr. Boiler, Totalinhalt 2000 Liter.
1 elektr. Tischherd mit 2 Kochplatten.
1 elektr. Kaffeemaschine.

Bei der Projektierung der Küche wurde s. Zt. garantiert, dass ein reibungsloser Küchenbetrieb bei gleichzeitiger Zubereitung von 300 Couverts möglich sei. Auch diese Küche hat aber seit Eröffnung an gewissen Tagen schon Doppeltes geleistet.

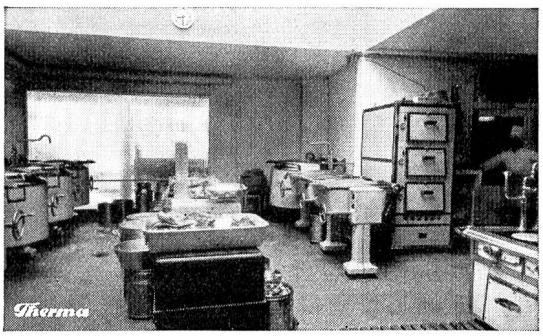
3. *Schweizer-Hotel:*

Sitzplätze total 600 Küchenbrigade 22 Köche Küchenhilfspersonal 13 Personen

Gesamtanschlusswert 305 kW.

1 elektr. Grossküchenherd, Herdfläche 6,5 m².
3 elektr. Kippkessel, Totalinhalt 212 Liter.
2 elektr. Bratpfannen, Bratfläche 0,65 m².
1 elektr. Spiess- und Rostgrill
2 elektr. Pommes-frites-Pfannen, Totalinhalt zirka 20 Liter.
2 elektr. Patisserieöfen, Backfläche 1,4 m².
3 elektr. Wärmeschränke, Länge total 5,7 m.
1 elektr. Plonge
1 elektr. Grosskaffeemaschine.
1 elektr. Boiler 4000 Liter.

4. *Bier-Restaurant:*

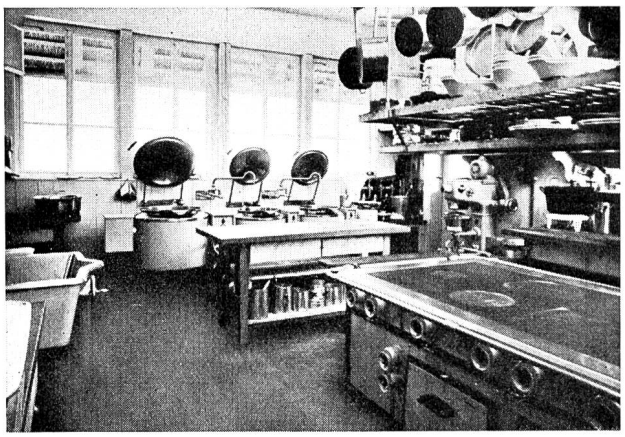


Sitzplätze total 1700 Küchenbrigade 18 Köche Küchenhilfspersonal 30 Personen

Totalanschlusswert 407 kW.

1 elektr. Grossküchenherd, Herdfläche 3,1 m².
5 elektr. Kippkessel, Totalinhalt 1120 Liter.
1 elektr. Brat- und Backofen, Backfläche 1,5 m².
2 elektr. Bratpfannen, Bratfläche 0,9 m².
1 elektr. Doppel-Spiessgrill.
1 elektr. Pommes-frites-Pfanne.
5 elektr. Wärmeschränke, Länge total 8,1 m.
3 elektr. Kaffeemaschinen.

5. *Fischerstube:*

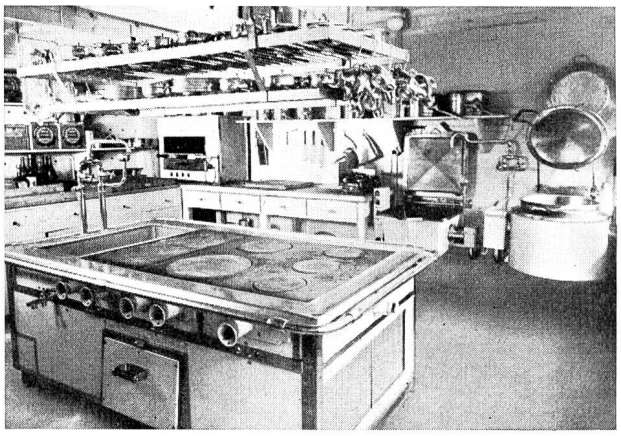


Sitzplätze total 300 Küchenbrigade 15 Köche Küchenhilfspersonal 9 Personen

Totalanschlusswert 220 kW.

1 elektr. Grossküchenherd, Herdfläche 3,1 m².
3 elektr. Kippkessel, Totalinhalt 230 Liter.
1 elektr. Bratpfanne, Bratfläche 0,3 m².
1 elektr. Spiess- und Rostgrill.
1 elektr. Rostgrill.
2 elektr. Pommes-frites-Pfannen, Totalinhalt 20 Liter.
2 elektr. Wärmeschränke, Länge total 2,5 m
1 elektr. Stehboiler, 2000 Liter.
1 elektr. Kaffeemaschine.

6. *Bündnerstube:*

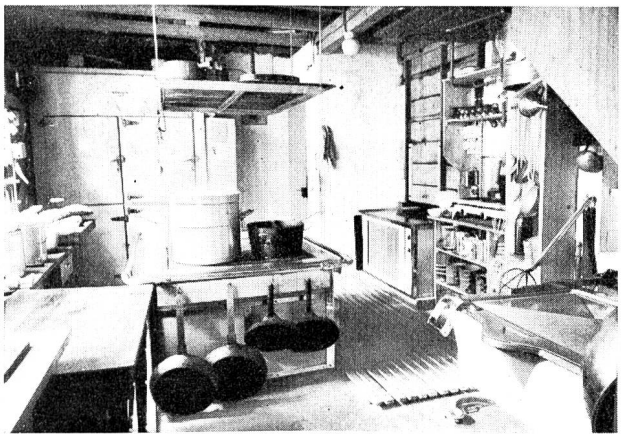


Sitzplätze total 320 Küchenbrigade 5 Köche Küchenhilfspersonal 6 Personen

Totalanschlusswert 120 kW.

1 elektr. Grossküchenherd, Herdfläche 3,1 m².
1 elektr. Spiess- und Rostgrill.
1 elektr. Bratpfanne, Bratfläche 0,16 m².
1 elektr. Kippkessel, 50 Liter Inhalt.
1 elektr. Wärmeschrank 1 35 m lang
1 elektr. Stehboiler, 1500 Liter.
1 elektr. Kaffeemaschine.

7. *Pavillon Neuchâtelois:*

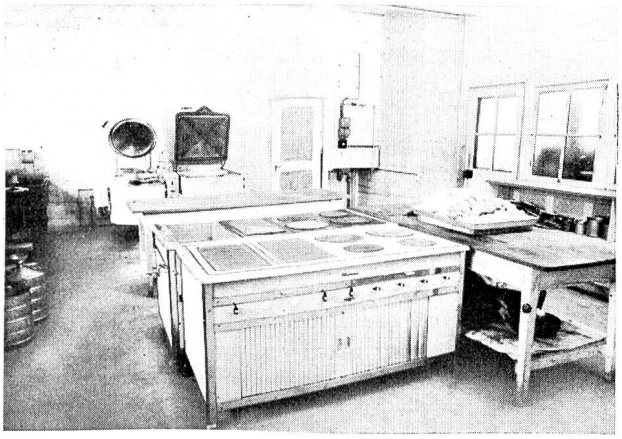


Sitzplätze total 400 *Küchenbrigade 3 Köche* *Küchenhilfspersona. 5 Personen*

Totalanschlusswert 70 kW.

1 elektr. Grossküchenherd, Herdfläche 2,5 m².
1 elektr. Bratpfanne, Bratfläche 0,25 m².
2 elektr. Wärmeschränke, totale Länge 2 m.
1 elektr. Tischherd mit 3 Kochplatten.
1 elektr. Stehboiler, 400 Liter.

8. *Restaurant «zum roten Oepfel»:*



Sitzplätze total 450 *Küchenbrigade 5 Köche* *Küchenhilfspersonal 8 Personen*

Totalanschlusswert 100 kW.

2 elektr. Restaurationsherde, Herdfläche total 2,4 m².
1 elektr. Brat- und Backofen, Bratfläche 0,7 m².
1 elektr. Kippkessel, 80 Liter Inhalt.
1 elektr Bratpfanne, Bratfläche 0,3 m².
1 elektr. Stehboiler, 1000 Liter Inhalt.
1 elektr. Kaffeemaschine.

9. *Turm-Restaurant:*

Sitzplätze total 180 *Küchenbrigade 3 Köche* *Küchenhilfspersonal 4 Personen*

Totalanschlusswert rund 50 kW.

1 elektr. Restaurationsherd, Herdfläche 1,2 m².
1 elektr. Rostgrill.
2 elektr. Wärmeschränke, total 1,5 m lang.
1 elektr. Boiler, 150 Liter.
1 elektr. Kaffeemaschine.

Die Küche des Turm-Restaurants ist äussert klein bemessen und beweist, wie speziell bei kleinen räumlichen Abmessungen die elektrische Küche grosse Vorteile bietet.

10. *Landgasthof:*

Sitzplätze total 1600 *Küchenbrigade 15 Köche* *Küchenhilfspersonal 15 Personen*

Totalanschlusswert 561 kW.

1 elektr. Grossküchenherd, Herdfläche 3 m².
6 elektr. Kippkessel, Totalinhalt 1450 Liter.
2 elektr. Bratpfannen, Bratfläche 0,9 m².
1 elektr. Rostgrill.
10 elektr. Wärmeschränke, Totallänge 18 m.
2 elektr. Patisserieöfen, Backfläche 1,4 m².
2 elektr. Boiler, Totalinhalt 4000 Liter.
3 elektr. Kaffeemaschinen.
1 elektr. Plonge.

11. *Küchliwirtschaft:*

Totalanschlusswert	400 kW
1 elektr. Grossküchenherd	38 kW
5 elektr. Kippkessel, Gesamtanschlusswert	69 kW
1 elektr. Kartoffeldämpfer	12 kW
1 elektr. Grill	24 kW
2 elektr. Bratpfannen, zusammen	19,5 kW
2 elektr. Kaffeemaschinen, zusammen	22 kW
2 elektr. Plattenwärmer, zusammen	16 kW
1 elektr. Plonge	8 kW
2 elektr. Spülmaschinen	14,4 kW
4 elektr. Patisserieöfen	54 kW
1 elektr. Boiler	120 kW

12. *Walliserstube:*

Totalanschlusswert	72 kW
2 elektr. Herde, zusammen	35 kW
1 elektr. Wärmeschrank	4 kW
1 elektr. Grill	12 kW
2 elektr. Racletteöfen, zusammen	5,5 kW
1 elektr. Boiler	15 kW

13. *Vergnügungs-Pavillon:*

Totalanschlusswert	137,5 kW
1 elektr. Herd	36 kW
3 elektr. Kippkessel, zusammen	30 kW
1 elektr. Bratofen	7 kW
2 elektr. Grill, zusammen	23 kW
1 elektr. Backofen	12 kW
2 elektr. Kaffeemaschinen, zusammen	10 kW
1 elektr. Wärmeschrank	6 kW
2 elektr. Boiler	13,5 kW

14. *Maggiküche:*

Totalanschlusswert	33 kW
1 elektr. Herd	13 kW
1 elektr. Standkessel und 1 elektr. Kippkessel, zusammen	20 kW

15. *Café Schiff:*

Totalanschlusswert	30 kW
1 elektr. Herd	4 kW
5 elektr. Kaffeemaschinen, zusammen	15 kW
1 elektr. Wärmeschrank	2,5 kW
3 elektr. Durchlauferhitzer, zusammen	8,5 kW

Endlich darf auch das Kinderparadies genannt werden, das ebenfalls eine vollständig elektrische Küche aufweist.

Totalanschlusswert	18 kW
1 elektr. Herd	9 kW
1 elektr. Herd	3 kW
1 elektr. Kinderkochherd	0,75 kW
2 elektr. Boiler	4,3 kW

Wie urteilen nun aber die Direktoren und Besitzer über diese elektrischen Grossküchen

1. *Tonhalle und Kongresshaus:*

Ich kann Ihnen mitteilen, dass die Leistungsfähigkeit der elektrischen Küchenanlage bei uns bis jetzt vollständig befriedigt hat. Wir haben seit dem 3. Mai, d. h seit dem Tage der Eröffnung unseres Betriebes recht grosse und viele Anlässe hinter uns, Bankette bis zu 2000 Gedecken, dazu oft eine ganze Anzahl verschiedener Essen gleichzeitig. Die Küche hat jederzeit funktioniert und trotz zeitweiser allergrösster Anforderungen nie versagt.

Ueber die Betriebskosten möchte ich mich noch nicht äussern, auf alle Fälle sind diese heute geringer als sie am Anfang waren, jedenfalls müssen die Köche das Rationellste durch Einarbeiten erst feststellen.

2. *Belvoirpark:*

Wir bestätigen hiermit gerne, dass unsere neue, zum grössten Teil elektrische Küchenanlage bis heute unseren Erwartungen in bezug auf Leistungsfähigkeit vollauf entsprochen hat. Der saubere, hygienische Betrieb wird von unserem Küchenpersonal sehr geschätzt.

3. *Schweizer-Hotel:*

Ich teile Ihnen durch Gegenwärtiges mit, dass wir mit den von Ihnen gelieferten Küchenapparaten und deren Leistungen, gleich wie dies in Paris an der Weltausstellung 1937 der Fall war, auch im Schweizer Hotel an der Landesausstellung sehr zufrieden sind und diese das grösste Lob verdienen Bezüglich der Kosten und Rentabilität werde ich Ihnen später wieder berichten, wenn ich in der Lage bin, Ihnen mit statistischen Angaben und Daten zu dienen.

4. *Bier-Restaurant:*

Da ich im Restaurant Zivilflugplatz mit meiner elektrischen Therma-Grossküche seit dem Jahre 1931 die besten Erfahrungen gemacht habe, wünschte ich auch für das Bierhus an der Landesausstellung eine gleiche Anlage, und hat diese seit Bestehen vom 15. März bis 6. Mai als Baukantine und seither als Bierhus der Landesausstellung schon oft ihre gewaltige Leistungsfähigkeit bewiesen. In wirtschaftlicher Beziehung weiss ich, dass ich mit keinem andern Heizsystem billigere Betriebskosten erhalten würde.

5. *Fischerstube:*

Die räumlichen Masse der Küche in der Fischerstube sind verhältnismässig sehr klein. Dies hat mich auch bewogen, eine elektrische Grossküche einzurichten, und ich bestätige gerne, dass ich bis jetzt sehr gute Erfahrungen gemacht habe. Gerade bei einer räumlich kleinen Küche hat die dezentralisierte Aufstellung von Nebenapparaten wie Brat- und Backofen, Kippkessel, Bratpfannen, Salamander und Grill grosse Vorteile.

6. *Bündnerstube:*

Wir verdanken Ihnen Ihre Anfrage betr. unserer elektrischen Küchenanlage bestens und beeilen uns. Ihnen mitzuteilen, dass wir mit dieser, sei es der Herd, der Grill, der Kippkessel oder die Bratpfanne, ausserordentlich zufrieden sind. Auch bei den grössten Stosszeiten, welche wir bis jetzt erlebt haben, wurden wir in jeder Weise durch Ihre vorzügliche Arbeit bestens bedient.

7. *Pavillon Neuchâtelois:*

C'est avec plaisir que nous certifions que l'installation de la cuisine électrique, au Pavillon Neuchâtelois de l'Exposition Nationale de Zurich, nous a donné entière satisfaction.

Malgré les craintes que nous avions eu au sujet de nos spécialités et de la Fondue Neuchâteloise, nous n'avons eu qu'à nous louer de toute l'installation et nous pouvons certifier que nous n'aurions pu obtenir un pareil rendement avec une autre cuisine.

Pour nous essayer la cuisine électrique c'est l'adopter.

8. *Restaurant «zum roten Oepfel»:*

Mit etwas Ueberwindung haben wir uns für eine elektrische Kücheneinrichtung entschlossen. Wir glaubten, dass die elektrischen Apparate für Stossbetriebe nicht so geeignet seien wie Kohlen- oder Gasküchen. Nachdem Ihre Anlage nun seit über einen Monat in Betrieb ist, freut es uns, feststellen zu können, dass sich Ihr Produkt gerade für Stossbetriebe ausgezeichnet eignet.

Auch in wirtschaftlicher Hinsicht sind wir bis heute mit unserer Küchenanlage sehr zufrieden.

9. *Turm-Restaurant:*

Die im Kornhauskeller in Bern seit dem Jahre 1932 in Betrieb stehende elektrische Grossküchenanlage hat mich bewogen, eine gleiche Anlage auch für das Turm-Restaurant der Landesausstellung zu verlangen, denn ich weiss, dass ich mit einer solchen Anlage in jeder Hinsicht nur die besten Erfahrungen mache.

10. *Landgasthof:*

Auf Ihre Anfrage teilen wir Ihnen gerne mit, dass wir mit den von Ihnen gelieferten 6 Elektroden-Kippkesseln (Fassungsvermögen total 1450 Liter), sowie den beiden Patisserieöfen und der Bratpfanne in jeder Hinsicht sehr zufrieden sind. Speziell hervorheben möchten wir die grosse Leistungsfähigkeit Ihrer neuen Kippkessel, die uns ermöglichen, grösste Stossbetriebe zu bewältigen.

Sehr angenehm wird bei Ihrem neuen Kippkessel empfunden, dass trotz kürzester Kochzeit jede Anbrenngefahr für alles Kochgut vollständig ausgeschlossen ist.

An der Schweizerischen Landesausstellung 1914 in Bern waren noch keine elektrischen Grossküchen in Betrieb und der gewaltige Fortschritt, der im elektrischen Grossküchenbau in diesen 25 Jahren gemacht wurde, legt ein gutes Zeugnis für die Schweizer Industrie der Elektrowärme ab. Erfreulich dabei ist aber, dass für alle diese elektrischen Küchen 100% Schweizer Energie verwendet wird, was bei allen andern Feuerungsarten nicht der Fall ist.

Die Kontrolle ergibt, dass bei allen Küchen der Stromverbrauch seit Eröffnung der Restaurants schon recht bald wesentlich reduziert wurde; ein Beweis dafür, wie rasch sich die Köche, die früher noch nie oder nur selten elektrisch gekocht hatten, einarbeiten.

Welche Stossbetriebe die Küchen an der Landesausstellung zu bewältigen haben, kann ohne weiteres aus den in Tagesblättern veröffentlichen Besucherzahlen abgeleitet werden.

Das Argument, die elektrische Küche eigne sich nicht für Stossbetrieb, ist somit vollständig entkräftet. Jedem Fachmann ist zu empfehlen, die Küchen zu besichtigen, um selbst die Ueberzeugung zu erhalten, wie mit elektrischen Küchen auf geringstem Raum Gewaltiges geleistet werden kann.

Es ist zu hoffen, dass durch die guten Erfahrungen, die mit den elektrischen Grossküchen an der Landesausstellung gemacht wurden, in Stadt und Land die elektrische Küche je länger je mehr Eingang findet; sie ist sauber, hygienisch, vollständig gefahrlos und zudem auch wirtschaftlich.

Für elektrische Küchen wird 100 % Schweizer Arbeit, aber auch 100 % Schweizer Energie benützt.

Endlich darf auch die Frage gestellt werden: Warum muss unser gutes Schweizer Geld für die Beschaffung von Kohle und Oel ins Ausland wandern, während wir ein vollständiges Schweizer Produkt in Form von Elektrizität besitzen? Statt Elektrizität ins Ausland zu liefern und Kohlen und Oel einzukaufen, wäre es für die Handelsbilanz viel vorteilhafter, die Elektrizität in der Schweiz noch besser auszunützen.