

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 61 (1986)

Heft: 10

Artikel: Glaskeramik-Kochflächen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-105469>

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: 18.01.2026

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

Glaskeramik-Kochflächen

Bei Küchenumbauten der Allgemeinen Baugenossenschaft Luzern (ABL) kommen erstmals Glaskeramik-Kochflächen der Therma AG zum Zug. Im Laufe der nächsten Monate werden insgesamt 100 Wohnungen der ABL-Siedlung Studhalden umgebaut. Die Wahl fiel aus zwei Gründen auf die Glaskeramik-Kochflächen: Energieersparnis und kleine Küchendimensionen.

Die Baukommission der ABL arbeitet schon seit längerer Zeit mit der Firma Therma zusammen; einerseits aus Gründen einer langfristigen Zusammenarbeit bei früheren Umbauten, andererseits aus arbeitsplatzpolitischen Überlegungen im Zusammenhang mit dem Therma-Werk Sursee.

In der Überbauung Studhalden, die Ende der 50er Jahre erstellt worden war, ist nun auf Wunsch der Mieter unter anderem auch der Umbau der Küchen fällig. Die ABL hatte aufgrund einer Mieterumfrage für die Totalrenovation der Küche verschiedene Grundrisse ausgearbeitet und der Kolonieversammlung zur Stellungnahme vorgelegt. In der Regel werden die Vorschläge der Kommission übernommen; auf die Wahl der Produkte haben die Mieter allerdings keinen Einfluss.

Musterherde im Test

Der Entscheid der Geschäftsleitung, den Glaskeramik-Kochflächen den Vorzug zu geben, fiel nach einer ausgedehnten Evaluationszeit. Zwischen der Geschäftsleitung ABL und der Therma konnte eine Vereinbarung getroffen werden, wonach vier Musterherde eingebaut und geprüft werden konnten. Getestet wurden die Glaskeramik-Modelle der Therma, um sich ein genaues Bild der Leistungsfähigkeit dieser Kochflächen machen zu können. Es stand aber zum vornherein fest, dass eine optimale, jedoch zweckmässige Lösung angestrebt werden sollte. Die ABL ist mit der Kochfläche und mit dem Backofen sehr zufrieden, wogegen die Warmhalteschublade bei der Wahl des Produktes aus Energiegründen abgelehnt wurde. «Mittlerer Standard» hieß die Lösung, also keine Uhren und keine Automatik, hingegen ein selbstreinigender Backofen. Vom gewählten Modell ist die ABL überzeugt, dass es sich im Dauereinsatz in der Küche bewähren wird.

Platz- und energiesparend

Für den Entscheid waren zwei Gründe ausschlaggebend, die auf den hauptsächlichen Vorteil der neuen



Die Küchen der bald 30jährigen Überbauung Studhalden sind renovierungsbedürftig geworden. Die ABL wählte eine zukunftsweisende Lösung.

Typisches Manko von älteren Küchen: die Arbeitsfläche ist beschränkt, die einzelnen Teile weisen meist unterschiedliche Niveaus auf, und die älteren Apparate brauchen zuviel Energie.



Kochtechnologie hinweisen: Die Energieersparnis von zwischen 15 bis 18 Prozent, die sich zweifellos in der Buchhaltung einer 100 Wohnungen umfassenden Kolonie augenfällig niederschlagen wird und der kleine Küchendimension, der auf Sünden des Architekten bei der Planung der Kolonie in den 50er Jahren zurückzuführen ist. Die Glaskeramik-Kochfläche bietet im kalten Zustand den Gewinn einer zusätzlichen Arbeits- und Abstellfläche. Der Preis der Geräte, die teurer sind als herkömmliche Gussplatten-Kochherde, änderte nichts am Entscheid der ABL.

Glaskeramik-Kochflächen

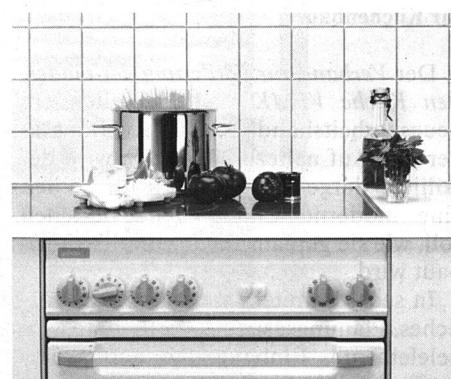
Kochplatten im herkömmlichen Sinne gibt es bei den neuen Kochfeldern nicht mehr: Pfannen und Töpfe werden zum Erhitzen direkt auf die Glaskeramikfläche gesetzt. Strahlungsheizkörper übertragen die Wärme durch die Glaskeramikplatte direkt auf den Pfannenboden. Die Energie wird so optimal genutzt, und es werden auch die Ankochzeiten verkürzt.

Die porenfreie Fläche ermöglicht ein müheloses Reinigen, da sich nichts in Ritzen oder Erhebungen festsetzen kann. Auch das gefährliche Kippen von Pfannen wird weitgehend vermieden. Zudem kann die gesamte Kochfläche in kaltem Zustand als Arbeits- und Abstellfläche benutzt werden.

Glaskeramik-Kochflächen können in jeder Küche nachträglich eingebaut werden, unabhängig davon, ob die alte Küchenabdeckung aus Chromstahl, Holz oder Kunstharz gefertigt ist.

Gegenwert grösser als Zinsaufschläge

Da die Genossenschaft nicht gewinnstrebig ist und weil ihr für die Mittelbeschaffung eine eigene Darlehenskasse zur Verfügung steht, fallen die Miet-



Glaskeramik-Kochflächen: Töpfe und Pfannen werden direkt auf die Kochflächen gestellt, dadurch wird Energie gespart. Spezielles Geschirr wird nicht verlangt, es können die gleichen Pfannen und Töpfe wie für Gussplatten benutzt werden.

preiserhöhungen nach dem Umbau für die Mieter eher bescheiden aus.

Der Gegenwert freilich ist grösser als die Zinsaufschläge. In erster Linie aufgrund der modernen Apparate, aber auch aufgrund einer ausgefeilten Neuplanung der Küchengrundrisse, die es der Hausfrau ermöglichen wird, viele Arbeitsgänge in einer Küche mit möglichst wenig körperlichem Aufwand zu erledigen. Die ABL leistet ein wenig Pionierarbeit auf dem Gebiet der Küchenergonomie und versucht, frühere Sünden von Planern durch eine Rationalisierung der Arbeitsabläufe bei Umbauten aufzuheben. Auch räumlich sollte nach den Vorstellungen der ABL bei einer Küchenrenovation ein Gewinn herausgeschlagen werden.

Diesen Ansprüchen kommen die Glaskeramik-Kochflächen sicherlich sehr entgegen, wobei der ästhetische Aspekt dieser Kochtechnologie durchaus auch ein Bestandteil ist. Die stufenlose Regulierung der Hitze sowie die Warmhaltezone erlauben eine bessere Organisation des Zubereitens auch komplizierterer Mahlzeiten mit verschiedenen Gängen. Ein weiterer Vorteil der Glaskeramik-Kochflächen besteht ausserdem beim Kochgeschirr. Jede gute, für Gusskochplatten geeignete Pfanne kann durchaus für das neue, zeitgemäss Kochen verwendet werden.

bau erhält der Bauplaner ein Arbeitsinstrument, das ihm sowohl beim Gestalten von Küchen in Neubauten wie bei Renovationen nützlich sein kann. Er findet darin nicht nur grundsätzliche Planungserkenntnisse, sondern auch Tips und Angaben aus der Praxis. Im Rahmen eines ganzen Kapitels gehen die Verfasser ausführlich auf die verschiedenen einbaubaren Haushaltgeräte, ihre Beschaffenheit, ihre Merkmale und teils auch auf Zubehörteile ein. Architekten, Bauherren und Unternehmer können sich auch anhand der Darlegungen über die im Küchenbau verwendeten Werkstoffe ein gutes Bild machen.

Bauplaner erhalten ein Exemplar des neuen Arbeitshandbuchs kostenlos. Es können aber auch andere Interessenten ihre Exemplare beim Verbandssekretariat VFMK, Postfach 486, 8034 Zürich, zum Preis von Fr. 50.– bestellen.

Weltneuheit: Der Merlin-Küchencomputer

Das St. Galler Engineeringunternehmen Provaltec AG wartete im Küchenbau kürzlich mit einer Weltneuheit auf: dem *Merlin-Küchencomputer*. Für das Design dieser in Zusammenarbeit mit Ingenieuren der ETH Zürich entwickelten «Rezeptmaschine» zeichnet der Star-Designer Luigi Colani verantwortlich. Das preislich zwischen einer Geschirrspülmaschine und einem Mikrowellenherd liegende neue Küchengerät wurde in dreijähriger Arbeit entwickelt.

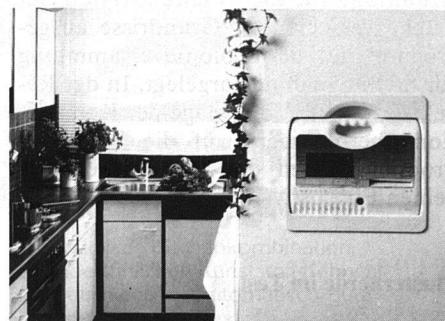
Der Merlin-Küchencomputer liefert aufgrund von Suchbegriffen oder Stichworten über 260 Rezepte. Er zeigt Menüvorschläge mit Nährwertangaben, Rezepte mit Zutatenliste und Zubereitung auf dem Bildschirm an oder druckt diese über einen Drucker als Einkaufszettel auf Papier aus.

Die Bedienung des leistungsfähigen, bis ein Megabyte (= über 1 Mio. Buchstaben gespeichert) ausbaufähigen Kleincomputers ist denkbar einfach. Er kann in die Küchenkombination integriert werden. Er liefert nach Wunsch Rezepte für ein ganzes Bankett oder einzelne Rezepte. Übrigens: Merlin spricht auch Fremdsprachen. B.

Kühlen und Tiefkühlen im Aufwind

Ein markantes Wachstum von 15,3% kennzeichnet den Markt der Tiefkühltruhen und Tiefkühlschränke im ersten Halbjahr 1986. Am Gesamtumsatz von 43 345 Tiefkühlgeräten waren die Truhen mit 26%, die Tiefkühlschränke mit 74% beteiligt. Zu dieser Marktentwicklung hat der vorzeitige Ersatz älterer Tiefkühltruhen durch *Energiesparmödelle* mit bis zu 66% geringerem Stromverbrauch wesentlich beigetragen. Auch bei den Kühlschränken erzielten die Anstrengungen der Fabrikanten einen um bis zu 60% reduzierten Stromverbrauch.

Im ersten Semester 1986 wurden insgesamt 130 184 Kühlschränke abgesetzt, dies sind 9,1% mehr als im Vergleichszeitraum des Vorjahrs (1985: -3,7%). Der Anteil der Einbaukühlschränke beträgt 69,7%, derjenige der freistehenden Modelle 30,3%. 80,2% der verkauften Kühlschränke verfügen über ein ***- oder ****-Tiefkühlfach. (STI)



Der Küchencomputer kann nicht nur aufgestellt, sondern auch fest eingebaut werden (auf unserem Bild rechts).

Ein Mikrowellengerät mit Gewichtsautomatik

Das neue Mikrowellengerät der *Panasonic* besitzt eine Gewichtsautomatik mit vier Auftau- und acht Garprogrammen. Was heisst das genau? Die Hausfrau wählt über Tasten das *Programm* und gibt das *Gewicht* des Auftau- oder Gar-gutes ein. Die Auftau- oder Kochzeit wird elektronisch errechnet. Die Programme wurden ernährungswissenschaftlich entwickelt und sind speziell auf die in unseren Breitengraden herrschenden Essgewohnheiten zugeschnitten.

Mit dem Arbeitshandbuch Küchen-

Der SVW-Kongress 1987

Reservieren Sie sich dieses Datum: Am 23. und 24. Mai 1987 findet der Kongress des Schweizerischen Verbandes für Wohnungs-wesen im Hotel International in Zürich-Oerlikon statt.