Neuzeitliche Entwicklungstendenzen der Restaurationsküche

Autor(en): **Schlüter, Else**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1960)**

Heft 42

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651395

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Neuzeitliche Entwicklungstendenzen der Restaurationsküche

Das Gaswerk der Stadt Zürich präsentiert gegenwärtig in seinen Ausstellungsräumen eine Restaurationsküche amerikanischer Norm, hergestellt von der Sursee-Werke AG, Sursee LU, Spezialfabrik für moderne Gasapparate und Uebernahme kompletter Großküchen jeder Art. Wie und wo läßt sich diese Konzeption anwenden?

Die Rationalisierungsbestrebungen sind in vollem Gange. Sie beschränken sich nicht nur auf die weitere Intensivierung der maschinellen Einrichtung, sondern ergreifen den *Arbeitsprozeß.* Die französische Universalküche mit ihrem differenzierten à-la-carte-Betrieb ist an sich unrationell, weil die Anforderungen zu vielseitig sind. Der Kochprozeß muß vom Standpunkt der Rationalisierung aus vereinfacht werden: Man ändert die Speisekarte zum Teil auf Tellerservice um. *Die Speise kommt vielerorts nicht mehr zum Gast, sondern der Gast zur Speise.* Der Service mit Boy und Silbergeschirr verschwindet und alle anderen Umtriebe damit.

Das Ergebnis dieser Rationalisierung bildet die amerikanische Küchennorm. Sie unterscheidet sich von der bisherigen Küche durch eine enorme Raumersparnis, äußerst kurze Verkehrswege und eine erhebliche Personaleinsparung. Diese Amerikanernorm wurde in den letzten Jahren in verschiedenen mittleren und größeren Speiserestaurants hier in der Schweiz mit Erfolg angewendet. All diese Betriebe tendieren in gleicher Richtung. Ihre Gäste sind Geschäftsleute oder solche, die es eilig haben und zur Einnahme der Tagesmahlzeit wenig Zeit opfern können, trotzdem aber die Möglichkeit haben sollen, jeden Teller oder jedes Menü nach eigenem Gutdünken zusammenzustellen. Nur eine ultramoderne Einrichtung, versehen mit den letzten technischen Errungenschaften, durchorganisiert und normiert, kann diesen Problemen gerecht werden.

Die in der Ausstellung gezeigte warme Küche stellt den Kernpunkt jedes Restaurationsbetriebes dar.

Kein üblicher Herd mit Tischen, Apparaten und Maschinen darum herum, sondern ein schmaler Arbeitsgang, beidseitig lange Korpusse, der berühmte *Cookstable.* Hier stehen die Köche nebeneinander. Jeder hat seinen bestimmten Abschnitt, jeder seine bestimmte Funktion. Da finden wir die Weiterentwicklung aller uns bekannten Apparate, zusammengefaßt und konzentriert in einem durchgehenden Möbel, ergänzt durch Tablare und Gestelle, durch Schubladenstöcke und Blechhalter. In neuer Form erkennen wir den *Gasherd mit Elektrozündung,* mit den Gaskochstellen, dem Grill und dem Salamander, die Doppelgasfriteuse, dazu die passenden Arbeitsplätze für die verschiedenen Spezialisten. Ein erfreuliches Zeugnis des neuesten, technischen Gas-Fortschrittes. *Ein Vergnügen für den Küchenfachmann, diese Brigade bei der reibungslos verlaufenden Arbeit zu beobachten.*

Die Ausstellungsküche nach amerikanischer Norm verkörpert die richtige Planung als Garantie für flüssigen und rationellen Arbeitsablauf, unter Verwendung des besten Materials, das hygienisch, leicht zu reinigen, solid und dauerhaft ist, wofür der rostfreie Stahl die beste Gewähr bietet.

Fester Arbeitsplatz — klares Arbeitsgebiet

Bisher wurden fast durchweg Laufküchen gebaut, woraus stündlich eine Unzahl von Leerläufen entstand. Hier hat aber jeder Mitarbeiter seinen festen Arbeitsplatz zugeteilt, mit einem klar umrissenen Arbeitsgebiet und den jeweils dafür erforderlichen Apparaten und Zubehörteilen. So bewegt sich nicht mehr der Mensch, sondern die Ware von einem zum andern, vom Lager zur Vorbereitung, zur Zubereitung und zum Service. Damit erhalten wir das viel rationellere Fließbandverfahren. Erst wenn wir Detail um Detail studieren, erfassen wir die großartige Organisation, das Zusammenspiel der Einzelheiten zum sinnvollen Ganzen.

Für die amerikanische Norm wird so viel das Wort Rationalisierung verwendet; dieser Begriff schließt jedoch auch die dafür erforderliche Normierung ein. Bis heute war es meistens so, daß in der Großküche die verschiedensten Schalen und Behälter verwendet wurden, ohne auf eine konsequente Normierung zu achten. Die Auswechselbarkeit dieser Kleinbehälter wurde dadurch zwangsläufig eingeschränkt.

Kompromißlose Normierung

In der Ausstellungsküche wurde die Normierung der Schalen und der Bleche soweit getrieben, daß sie jeweils uneingeschränkt auswechselbar sind. Selbst Speiselifts und Kühlschränke können der Norm genau angepaßt werden. Daß eine kompromißlose Normierung Vorteile bietet, liegt auf der Hand. Nicht nur wird die Arbeit ganz wesentlich erleichtert, auch spätere Umstellungen innerhalb der Küche und Vergrößerungen können ohne Schwierigkeiten durchgeführt werden.

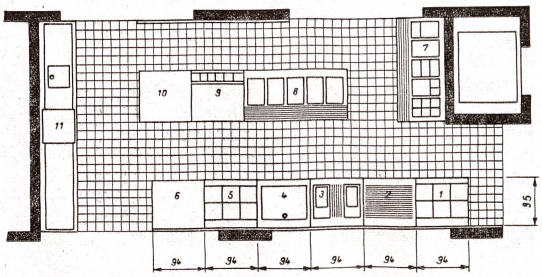
Die Grundschale

Als Basis für die neue Norm dient eine Grundschale mit den Außenmaßen 527 x 325 mm. Die Tiefen können verschieden gewählt werden, 50, 100 und teilbar in die Größen ⅔ und ⅓, 2 x ½, 3 x ⅓, 4 x ¼, sowie 6 x 1/6. Solche Behälter können nun derart vielseitig verwendet werden, daß sie praktisch dem Hauptgeschirr der Großküche angehören.

Einheitlichkeit

Alle einheitlich ausgebildeten Schubladen fassen entweder eine Grundschale 1/1 oder eine entsprechende Anzahl Schalen kleinerer Größe. Sämtliche Normschubladen bestehen aus einem Rahmen, der zugleich die Funktion eines Doppelrollzuges auf Kugellagern hat. Dieser ist direkt mit dem Schubladenfrontblatt verbunden. Die Einsatzbehälter sind bei den verschiedenen Arbeitstischen, Anlagen und Apparaten auswechselbar, wie zum Beispiel bei den Sandwichmöbeln, Trockenbainmaries, Traiteurtischen und Gardemangertischen.

Das Normblech ist eine tablettförmige Schale in der Größe 665 x 453 mm, Tiefe 30 mm, aus Leichtmetall hergestellt. Die Anwendung dieses Normbleches ist sehr universell. Es ist in der warmen Küche, sowie in sämtlichen Nebensektoren unentbehrlich und kann bei nachstehenden Anlagen und Apparaten eingeschoben werden: Speiselifts, Anlagen mit Abteil für Normbleche, Transportrollwagen, Sandwichmöbeln, Kühschränken usw.



Die Hauptarbeitsplätze der vorerwähnten Batterie bestehen aus folgenden Chargen:

1. Der Saucier

Er hat die Fische und die warmen Vorspeisen zuzubereiten. Ferner soll der Saucier alle Sautés übernehmen, all dasjenige Fleisch, welches Sauce braucht und zusätzlich alle Saucen, wie Fisch-, Gemüse- und Bratensaucen. Auch die Herstellung eines einfachen Ragoûts kann diesem Posten übertragen werden.

Zur Verfügung stehende Apparate:

1 Gasherd mit 3 Kochstellen, 2 Fortkochplatten und 1 Backofen, 1 Salamander an der Rückwand (Ziff. 3).

1 Element als Bainmarie ausgebildet, Größe 896 x 600 x 180 mm, 1 Tellernische an dessen Rückwand (Ziff. 4).

1 Arbeitstisch. Dieser besteht aus einer Arbeitsfläche, darunter 1 Normschubladenstock und 1 Abteil für Normbleche (Ziff. 9).

2. Der Rôtisseur

Er besorgt all dasjenige, was in der Folge mit dem Grill in Berührung kommt; es trifft dies hauptsächlich für den Lunch zu. Ferner alle Rôtis und ebenso alle Fritures, also auch poissonfrites und pommes-frites. Ebenso gehören alle unzerlegt zu bratenden Fleischstücke, ausgenommen das Bœufbraisé zu den dem Rôtisseur zufallenden Arbeiten. Wenn wir früher erwähnten, daß es Sache des Sauciers sei, für die Bratensauce einzustehen, so ist hier zu sagen, daß der Rôtisseur für seinen Jus verantwortlich ist. (Sauce und Jus sind zwei verschiedene Begriffe und müssen deshalb voneinander getrennt gehalten werden. Saucen werden liiert, während der Jus eine helle, natürliche, ungekünstelte Brühe ist.)

Zur Verfügung stehende Apparate:

1 Friteuse-Element 2teilig, darüber 1 Tellernische (Ziff. 3).

1 Element mit Grillplatte 850 x 540 mm, darunter 1 Wärmeschrank, 1 Salamander an der Rückwand (Ziff. 2)

1 Warmhalteapparat im gleichen Bereich mit 4 Trocken-Bainmaries und einem Wärmeschrank (Ziff. 8).

3. Der Entremetier

Der Entremetierposten ist der am wenigsten beneidenswerteste Posten von allen, denn seinem Inhaber sind folgende Obliegenheiten zugeteilt: Die Besorgung aller Suppen, aller Gemüse und Garnituren, die Zubereitung aller jener Mehlspeisen, die keinen Zuckergehalt aufweisen. Unter den Begriff Gemüse fallen auch alle Zubereitungsarten der Kartoffeln, ausgenommen das pommes-frites, in irgend einer Art.

Zur Verfügung stehende Apparate:

1 Kochelement mit 3 Gaskochstellen und 2 Fortkochplatten, 1 Backofen, 1 Tellernische über dem Herd.

1 Arbeitstisch fahrbar (Ziff. 1).

Die aufgeführte Arbeitsteilung hat nur schematischen Charakter und kann je nach Eigenart des Betriebes eingeteilt werden.

Zur Diskussion

ESSEN IN DER KANTINE

b-i., das heißt Dr. Ernst *Bieri,* hat vor Monatsfrist in der «NZZ» (Nr. 3533) eine ausgezeichnete kritische *soziologische* Darstellung über «Massenverpflegung und Familie» geboten. Seine Darlegungen sind zeitgemäß und sehr beachtenswert. Er stellt fest, daß in der Bundesrepublik Deutschland täglich (exakt soll es wohl heißen *werktäglich)* zehn Millionen Berufstätige – von einer Gesamtzahl von 18 Millionen – die Mittagsmahlzeit in einer *Kantine* einnehmen. Sodann führt *b-i* weiter aus:

«Die Zahl der *Werkküchen* und *Betriebskantinen* ist in den letzten zehn Jahren von 12 000 auf 17 000 gestiegen. Man muß damit rechnen, daß im Laufe der nächsten Jahre auch in der *Schweiz* der Anteil der «Massenverpflegten» wächst und gelegentlich die Hälfte der Berufstätigen erfassen wird. Die Erscheinung ist eine Folge der «Abmagerungskur» der zweistündigen Mittagspause. Die Abkürzung des mittäglichen Unterbruchs hat zwei Hauptgründe: die *Verlängerung der Arbeitswege,* die eine Rückkehr ins Haus selbst bei zweistündiger Mittagszeit entweder verunmöglicht oder jedes Entspannungseffektes beraubt, und der Wunsch nach Konzentration der wöchentlichen Arbeitszeit auf fünf Tage, um einen freien Samstag zu bekommen. Die Verlängerung der Arbeitswege hängt eng mit der Bevölkerungsvermehrung und dem Widerstand sowohl der Wirtschaft als auch der Arbeitnehmer gegen die örtliche Dezentralisierung der Arbeitsstätten zusammen.»

Nach dieser Einleitung seziert *b-i* die Problematik der Rationalisierung im Haushalt, der erwerbstätigen Hausfrau und des «Fortschritts». Wir befassen uns in der nächsten Nummer von «BWL» mit *b-i's* Betrachtungen ausführlich. Im Hinblick auf die zurzeit in *Zürich* im Bau begriffenen vielen *Großkantinen* stellen wir schon heute einige «westdeutsche Leitsätze für internationale Großküchen» zur *Diskussion.*

Westdeutsche Leitsätze für internationale Großküchen

DK. In Bonn, wo es 17 westdeutsche Bundesministerien gibt, kann man mittags oft etliche eilige Herren, einzeln oder in Gruppen, dem Postministerium in der Koblenzer Straße zustreben sehen. Merkwürdigerweise haben sie immer gerade um die Essenszeit dort etwas zu tun. Die Essensmarken, die diese Beamten und Angestellte anderer Ministerien in ihren eigenen Kasinos erworben haben, können sie auch im Postministerium abgeben; die Ressorts verrechnen diese Marken untereinander. Das geht ganz gut, so lange sich der «interministerielle Verkehr» ungefähr ausgleicht. Wenn aber das eine Kasino immer voller wird und andere immer leerer, gibt es Schwierigkeiten. Die Post mußte daher diejenigen Herren, deren Dienststellen ganz in der Nähe liegen, höflichst bitten, doch das eigene Kasino zu benützen. Denn sie hat ihr Kasino, bei etwa 700 eigenen Beamten und Angestellten, mit 300 Plätzen ausgestattet, weil man damit gerechnet hatte, daß ungefähr die Hälfte von ihnen an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen würde. Aus den 50 Prozent sind aber 90 geworden; dazu kommen rund 250 Esser aus anderen Ministerien, so daß die Küche jetzt täglich 900 Portionen ausgibt. Hätte sie nicht gebremst, so wären es noch mehr.

Nun wird jedermann denken, das liege nur am Koch. Denn am Preis kann es nicht liegen, der ist in allen Ministerien gleich, und der schöne Speisesaal des Postministeriums mit seinen großen Fenstern zum Rhein kann auch nicht entscheidend sein; das nahe Auswärtige Amt glänzt mit einem noch schöneren, ganz verglasten Dachgarten. Der Witz ist, daß die Küche des Postministeriums nach ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen aufgebaut worden ist, – witzig deshalb, weil die meisten Leute bisher der Meinung waren, Kochkunst und Wissenschaft schlössen einander aus. Noch heute wollen viele nicht mehr ganz junge Köche nichts von der Wissenschaft wissen. Umgekehrt meinen manche Apostel neuzeitlicher Ernährung, es komme nicht darauf an, daß etwas gut schmecke, sondern daß es gesund sei. Der große Zulauf, den das Postministerium in Bonn zu verzeichnen hat, beweist, daß beide Qualitäten unter einen Hut gebracht werden können.

Es begann damit, daß der verantwortliche Verwaltungsbeamte des Postministeriums, der die *250 Post-Kantinen* im ganzen westdeutschen Bundesgebiet unter sich hat – insgesamt essen «bei der Post» täglich 100 000 Menschen, darunter sehr viele Frauen, die natürlich besonders kritisch sind –, daß also dieser Beamte sich überlegte, es sei eigentlich unrentabel, wenn die Millionenbeträge, die die Post in diesen Kantinen investiert, nicht in jeder Hinsicht gut angelegt würden. Mit anderen Worten: das Essen, das mittags eingenommen wird, sollte nicht zu nachmittäglicher Müdigkeit führen, und auf lange Sicht sollte es nicht die Gesundheit schädigen – was Massenverpflegung oft tut –, sondern die Arbeitskraft erhalten und fördern. Er setzte sich daraufhin mit der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung* in Verbindung, die das Problem von der wissenschaftlichen Seite anpackte. Für diese Gesellschaft von Professoren war es, umgekehrt, sehr vorteilhaft, gleich sozusagen 250 Küchen beraten und dabei ihre Erfahrungen sammeln zu können.

Die Zusammenarbeit entwickelte sich äußerst fruchtbar. Von den 250 Küchen der westdeutschen Bundespost wurde natürlich die des Ministeriums in Bonn zu einer Art Musterküche. Kürzlich hat der Bundesinnenminister als oberster Chef der Gesundheitsbehörden allen Ministerien empfohlen, sich an der Post ein Beispiel zu nehmen. Dort habe sich gezeigt, daß auch Großküchen gute, gesunde Mahlzeiten liefern können.

Die Köche und die Volksgesundheit

Weil in Deutschland täglich etwa 15 Millionen Menschen an der Verpflegung durch eine Großküche teilnehmen – denn man ist hier nicht geneigt, seine Hauptmahlzeit auf den Abend zu verschieben, sondern ißt als Berufstätiger lieber mittags in einem Restaurant oder der Kantine des Betriebs –, ist die Bundesrepublik auf diesem kulinarischen Gebiet in den letzten Jahren führend geworden. Dennoch war die Deutsche Gesellschaft für Ernährung erstaunt, als ihr 1958 vom *Weltbund der Kochverbände,* der damals in Brüssel tagte, der Auftrag erteilt wurde, Leitsätze für eine vollwertige Ernährung in Hotels, Restaurants und den großen Kantinen von Behörden und Firmen auf internationaler Basis auszuarbeiten.

Köche wollen Künstler sein, nicht Wissenschaftler; sie sind stolz auf ihre Erfolge, ihre Goldmedaillen und ihre kunstvoll garnierten Gerichte. Daß bei der Zeit, die die komplizierte Zubereitung solcher Gerichte kostet, alle Nährwerte verloren gehen können, war ihnen bisher ziemlich gleichgültig. Sie sind noch von der alten Schule, sie haben gelernt, wunderbare Festessen zu kochen und sie so zu servieren, daß es eine Augenweide ist. Wer braucht auch bei einem Festessen gesundheitliche Rücksichten zu nehmen? Und wer aß früher in einem Restaurant? Meistens war es eine Ausnahme, es sollte etwas Gutes sein, auf den Preis und auf den Nährwert kam es weniger an. Heute aber kommt es gerade darauf an, das erkannten auch die in Brüssel versammelten Kochkünstler.

Jetzt hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung – auf der diesjährigen Tagung des Weltbundes der Kochverbände in Wien – die inzwischen ausgearbeiteten Leitsätze vorgelegt. Sie sollen das, was sich an ernährungswissenschaftlichen Kenntnissen nun auch bei vielen Köchen schon herumgesprochen hat, in praktischer Form bieten. Sie enthalten zum Beispiel eine auf den täglichen Gebrauch abgestimmte Vitamin-Tabelle, in der auch gleich die *Schäden* verzeichnet sind, die bei Vitaminmangel auftreten. Sie weisen auf die Wichtigkeit *frischer Salate* hin und schlagen vor, diese als Vorspeise zu reichen, weil sie so der Gesundheit am besten dienen. Trotzdem bleibe es dabei, daß die Suppe das eigentliche Menü eröffnen müsse. Die Wahl der Suppe richtet sich nach dem Kaloriengehalt der Hauptspeise. Im ganzen kommt es auf vielseitige, gemischte Kost an; einseitiges Sektierertum im Sinne mancher Lebensreformler lehnen die Verfasser der Leitsätze ab. Sie weisen darauf hin, daß eine kleine Speisekarte mit wenigen, aber *stets wechselnden* Menüs besser ist als eine große, auf der täglich die selben Gerichte erscheinen. Sie prangern das in Gaststätten weitverbreitete *Uebel des Warmhaltens von Speisen an, das zu völligem Verlust aller Nährwerte führen kann.* (Im Postministerium zu Bonn kommt zum Beispiel alle Viertelstunde frischer Blumenkohl auf die Tische.) Auch die Vorbereitung – das Waschen und Putzen der Gemüse, Kartoffeln usw. – darf nicht zu früh beginnen. Schließlich heißt es in den Leitsätzen noch, auch ein Festessen könne, ohne an Geschmack und Aussehen zu verlieren, nach modernen Erkenntnissen zubereitet werden. Vielleicht werden diejenigen prominenten Herren, die stöhnend von Festessen zu Festessen eilen, für eine Reform dankbar sein . . .

Else Schlüter