

Die Küchenanlage

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Bauzeitung**

Band (Jahr): **121/122 (1943)**

Heft 24

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-53110>

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.

Tabelle IV: Elektrische Küche: nutzbare Heizflächen, Kesselinhalte und Anschlusswerte der Apparate

Apparate	Ausmass cm bzw. l	Heizfläche m ²		Anschluss- wert kW	
		einzel	total	einzel	total
<i>Tagesküche</i>					
Grosser Herd:					
Herdplatte	445×89	3,96		60,3	
5 Backofen	50×105×30	2,62		35,0	
1 Wärmeschrank	115×95×36	1,10	7,68	1,8	97,1
2 Kippkessel	400 l			45,0	
	250 l			28,5	73,5
4 Kippkessel	160 l			18,5	
	100 l			12,0	
	100 l			12,0	
	65 l			9,0	51,5
2 Bratpfannen	56×56	0,31	0,63	7,0	14,0
Spiesgrill					
für 15 Poulets	100×36	0,36		11,0	
Rostgrill	63×36	0,23	0,59	11,0	22,0
Salamandergrill	125×36		0,45		14,0
Kartoffeldämpfer	70×58×87		0,41		10,0
mit 10 Gefässen zu je	12,5 kg				
1 Wärmeschrank:					
Deckplatte	380×80	3,04		3,6	
Boden und Tablar	370×71×2	5,25	8,29	5,0	8,6
<i>Bankettküche (einschl. Küche für Personal)</i>					
2 Herde:					
2× Herdplatte	130×89	2,32		21,8	
2×2 Backofen	50×105×30	2,10	4,42	14,0	71,6
2 Bratpfannen	100×56	0,56	1,12	12,0	24,0
4 Wärmeschränke:					
4× Deckplatte	320×80	10,24		12,0	
4× Boden und Tablar	310×71	17,61	27,85	16,8	28,8
<i>Pâtisserie</i>					
Pâtisserieofen:					
3 Backofen	50×90×25	0,45		7,5	
	50×90×20	0,45		7,5	
	50×90×18	0,45	1,35	7,5	22,5
1 Gärraum (nicht beheizt)	50×90×30				
Kippkessel	32 l			4,6	
Küchlipfanne	7 l			5,0	
Tisch-Rechaud:					
3 Platten	85×32		0,27		7,7
Wärmeschrank:					
Deckplatte	280×80	2,24		2,8	
Boden und Tablar	270×71 m ²	3,84	6,08	3,5	6,3
<i>Gardemanger</i>					
Tisch-Rechaud:					
1 Platte	32×32		0,10		2,5
<i>Serviceplatz</i>					
3 Wärmeschränke:					
3× Deckplatte	300×92	8,28		129,0	
3× Boden und Tablar	290×83×2	14,42	22,70	15,6	28,5
<i>Apparate Küche:</i>					
Total Kesselinhalt	1114 l				
Total Apparate-Heizfläche			81,94 m ²		
Total Anschlusswert					492,2 kW
<i>Kaffeeküche im Office</i>					
Kaffeemaschine Still					
mit Boiler:					
2 Kaffeebehälter	9 l			7,5	
2 Milchbehälter	5 l				
<i>Office Saalgeschoss</i>					
Tischherd:					
Herdplatte	105×60		0,63		5,8
4 Wärmeschränke:					
4× Deckplatte	300×80	9,60		17,2	
4× Boden und Tablar	290×71×2	16,50	26,10	20,8	38,0
9 Tellerwärmeschränke					
9× Boden und Tablar	80×45×2	0,72	6,48	0,8	7,2
<i>Buffets</i>					
3 Kaffeemaschinen					
Therma	18 l			3,0	9,0
<i>Apparate Kaffeeküche, Office Saalgeschoss und Buffets:</i>					
Total Kaffeemaschineninhalt	82 l				
Total Heizfläche			33,21 m ²		
Total Anschlusswert					67,5 kW

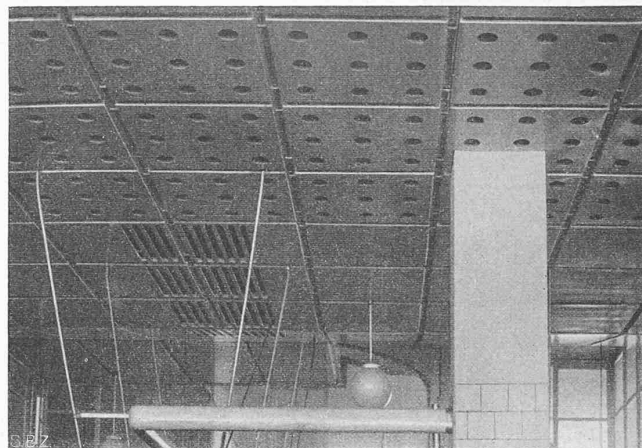


Abb. 76. Küchen-Zwischendecke aus Blechtafeln mit Absauge-Oeffnungen der Ventilation

der Ruhestellung hängen alle Züge an den Bremsen der einzelnen Antriebe, sodass die Motorengruppe unbelastet ist. Soll ein Zug bewegt werden, so wird an einem besonderen Stellwerk die betreffende Kupplung eingerückt, gleichzeitig aber werden automatisch alle anderen Züge in ihrer Stellung verriegelt. Die Maschine kann den Zug mit zwei verschiedenen Geschwindigkeiten auf- oder abwärts bewegen, so lange auf den zugehörigen Steuerknopf gedrückt wird. Das Ueberfahren der Grenzstellungen löst einen Endkontakt aus, der die Bewegung für diesen Zug sperrt.

Die notwendige Spielflächen- und Prospekt-Beleuchtung wird unterstützt durch zwei Vorbühnen-Scheinwerfer mit automatischem Farbwechsel. Diese haben eine Stärke von je 1500 Watt und sind über der Saaldecke montiert, die bei Gebrauch der Scheinwerfer an zwei Stellen durch Klappen geöffnet wird. Die ganze Beleuchtungsanlage wird bedient von einem Beleuchterstand, der an der vorderen Kante des Saalpodiums neben dem Souffleurkasten mit guter Uebersicht auf das Bühnenbild angeordnet ist. Eine weitere Unterstützung erhält die Bühnenbeleuchtung durch zwei Verfolgungsscheinwerfer aus der Kinokabine an der Rückwand des Saales.

Die Küchenanlage

Die Aufgaben der Küche im Kongresshaus sind ausserordentlich vielseitig. Ursprünglich in der Hauptsache nur für die Bedienung des Gartensaals mit rd. 600 Gedecken und des Restaurant dimensioniert, erweiterte sich ihr Wirkungskreis mit dem weiteren Studium der Betriebserfordernisse ausserordentlich stark. Nicht nur, dass die Möglichkeit grosser Bankette im Kongressaal eingeschlossen werden musste, die Leistungsfähigkeit sollte so gesteigert werden, dass mit Ausnahme des grossen Tonhallaesalles in allen Sälen sowie auf der grossen Terrasse über dem Gartensaal warme Verpflegung abgegeben werden konnte. Aus verschiedenen Gründen entschloss man sich für eine rein elektrische Küche, deren Ausführung den Firmen Therma A.-G. in Schwanden und Oskar Locher in Zürich übertragen wurde.



Abb. 77. Kongressaal-Office im Saalgeschoss (vgl. Abb. 8, S. 264)

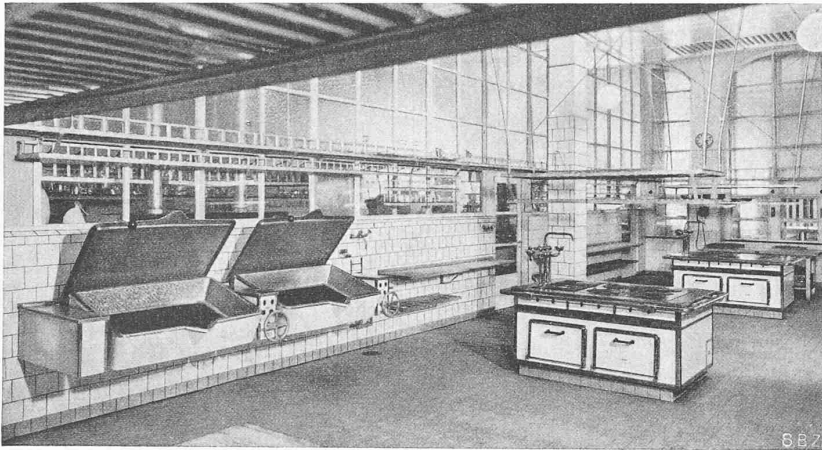


Abb. 75. Bankettküche (15), Blick gegen Tagesküche (links)

Schon kurz nach der Eröffnung der Landesausstellung wurden Höchstleistungen der Küche erreicht. Bereits am 4. Juni 1939 wurden 2300 Gedecke pro Mahlzeit und 3300 Gedecke pro Tag serviert, was bei drei verschiedenen Menus mengenmässig ein Maximum bedeutet. Noch grössere Anforderungen in qualitativer Hinsicht wurden am 17. Juni 1939 an die Küche gestellt, indem bei acht verschiedenen Menus pro Mahlzeit 1250 Gedecke und 2250 im Tag verabreicht wurden. In diesen Zahlen ist die tägliche Verpflegung von rd. 260 Angestellten noch nicht begriffen.

Von Interesse dürften die für solche Tage notwendigen Mengen von Nahrungsmitteln sein. So wurden für ein Menu von 2200 Gedecken die folgenden Quantitäten verarbeitet und serviert: Suppe 700 l, Fleisch und Geflügel 660 kg, Gemüse 400 kg, Kartoffeln, Reis usw. 550 kg, Salat 700 Stück, total 1,7 t verarbeitet. Für die am 4. Juni 1939 servierten 3300 Gedecke und die Verpflegung von 260 Angestellten mussten also entsprechend von der Küche in einem Tag allein 2,7 t Nahrungsmittel verarbeitet werden. Hinzu tritt noch die Leistung der Patisserie, die bis 3300 Desserts, 1400 Stück Patisserie und 130 l Glace pro Tag erreichte, sowie die Leistung des Kellers, der maximale tägliche Verbrauchszahlen von 2130 Flaschen Wein, 1000 l Bier und 2000 Flaschen verschiedener Wasser meldete.

Die Schwierigkeit in der Organisation der Küche lag nicht so sehr in diesen maximalen Leistungszahlen, als vielmehr in der ausserordentlich schwankenden Frequenz, die mit der charakteristischen Betriebsform des Kongresshauses zusammenhängt. Zwischen Tagen stärkster Küchenbelastung liegen Tage, an denen nur verhältnismässig wenige Mahlzeiten im Restaurant serviert werden.

Die Disposition der Küche (Abb. 73) wurde von diesem Betriebscharakter stark beeinflusst. Die Gesamtanlage ist in zwei Teile getrennt: die sog. Tages (Restaurant)-Küche für den normalen alltäglichen Betrieb einerseits und andererseits die Bankettküche, die bei grossen Banketten zusätzlich in Betrieb genommen wird. Ein Office ist diesen beiden Küchen vorgelagert und greift winkelförmig um die Bankettküche herum. Das Office schafft die Verbindung mit dem Gartensaal, dem Garten und dem Restau-

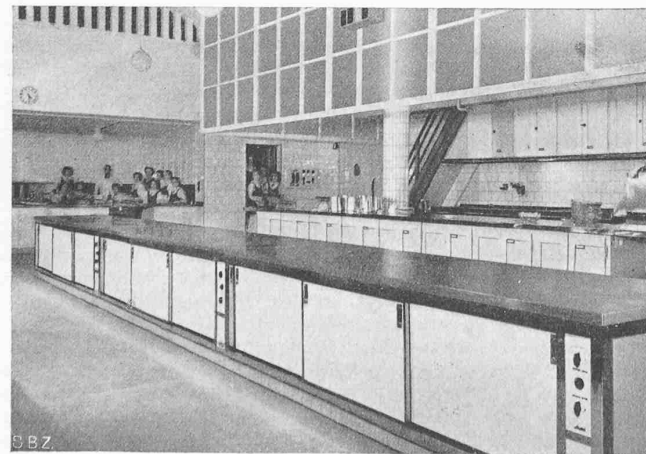


Abb. 74. Wärmeschrank und Geschirrspüle (16)

rant im Parterre nach der einen Front und über Servicetreppe und Dienstaufzüge mit dem Saaloffice im Saalgeschoss nach der andern Front. Die Speisen werden so nach vier verschiedenen Verbrauchstellen abgegeben. Im Raume des Office liegen Buffet- und Spülanlagen; Argenterie und Gläserspüle schliessen an. Ebenfalls ans Office schliesst die Patisserie an, die zwischen Tagesküche und Restaurant in der Gegend der Ausgabe für Garten und Terrasse — den Hauptverbraucherstellen — liegt. Zwischen Tagesküche und den Kühlräumen befindet sich das Gardemanger (kalte Küche), während die Plonge (die Spüle für das Kochgeschirr) zwischen den beiden Kochküchen liegt. Auf der Seite gegen die Beethovenstrasse sind Eingang, Warenannahme, Kontrollräume, Rüstküche und Angestellten-Essräume angeordnet.

Die totale Nutzfläche der Kochküchen mit Warenannahme, Kontrollbureaux, Rüstküche, Kochküchen, Gardemanger, Plonge und Patisserie beträgt rd. 400 m². Offices, Spülräume, Buffets, Personalzimmer und Nebenräume betragen im Parterre rd. 645 m², im Saalgeschoss rd. 300 m². Die Kellerräume für Wein, Bier, Gemüse, Kühlräume, Abfüllraum, Personalgarderoben, W. C. und Douchen und Maschinenräume weisen eine Fläche von rd. 620 m² auf und sind, wie die Erfahrung gezeigt hat, äusserst knapp dimensioniert. Insgesamt beanspruchen die gesamten Verpflegungseinrichtungen des Kongresshauses eine Nutzfläche von rd. 2000 m². Dieser zur Verfügung stehende Platz musste sehr stark und rationell ausgenützt werden, um die oben beschriebene Leistung zu erzielen. — Der Arbeitsvorgang entwickelt sich von der Warenannahme, oder von der Liftauffahrt vom Keller aus über die Rüsterei zur Kochküche mit Kippkesseln, Bratpfannen und Herden zur Speisenausgabe auf den grossen Wärmetischen gegen das Office hin.

Elektro-akustische Einrichtungen

Es musste die Möglichkeit geschaffen werden für: a) Sprache-, Musik- und Rundfunkübertragung in allen Sälen und Gesellschaftsräumen und zwar in einzelnen oder mehreren gemeinsam; b) Sprache- und Musikübertragung von den Sälen in

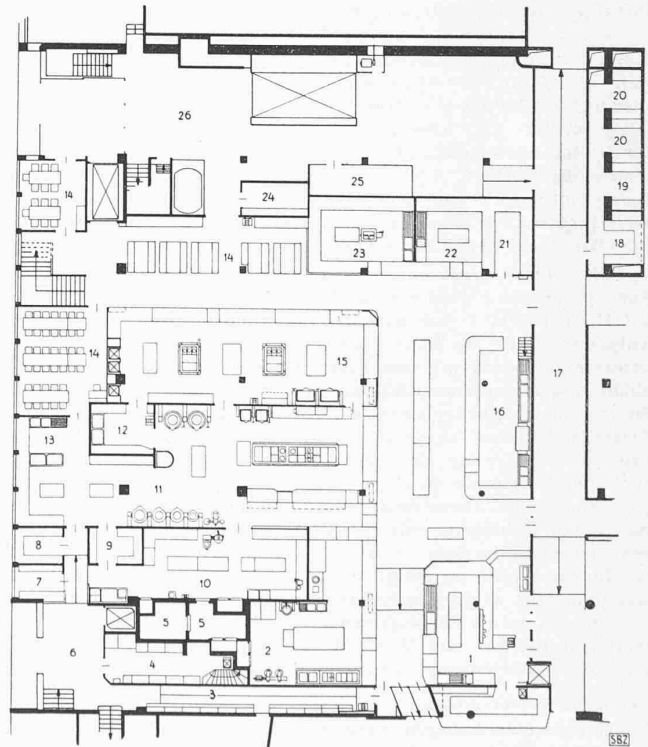


Abb. 73. Kongresshaus-Küche, Grundriss 1:400.

Legende: 1 Gartenbuffet, 2 Patisserie, 3 Servicegang, 4 Oekonomat, 5 Kühlräume, 6 Personaleingang, 7 Kontrolle, 8 Hors d'oeuvres, 9 Gardesauce, 10 Gardemanger, 11 Tagesküche (Restaurantküche), 12 Plonge, 13 Rüstküche, 14 Personal-Essraum, 15 Bankettküche, 16 Geschirrspüle, 17 Korridor, 18 Getränkeausgabe, 19 Silberschränke, 20 Geschirrschränke, 21 Gläserräume, 22 Gläserspüle, 23 Argenterie, 24 Abstellraum, 25 Abstellräume, 26 Lagerraum