

Von den Küchen an der Landesausstellung

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **26 (1939)**

Heft 6: **Schweizerische Landesausstellung Zürich 1939**

PDF erstellt am: **15.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-86773>

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.

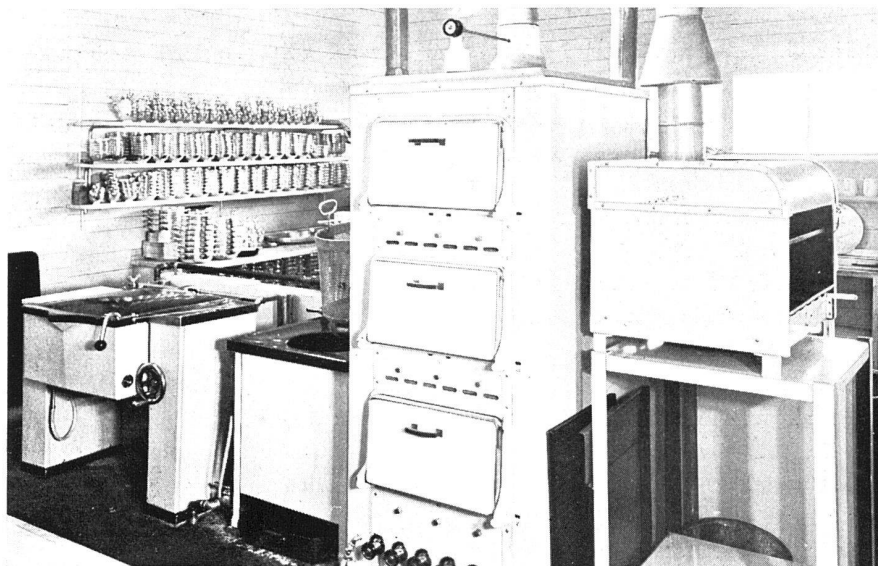
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

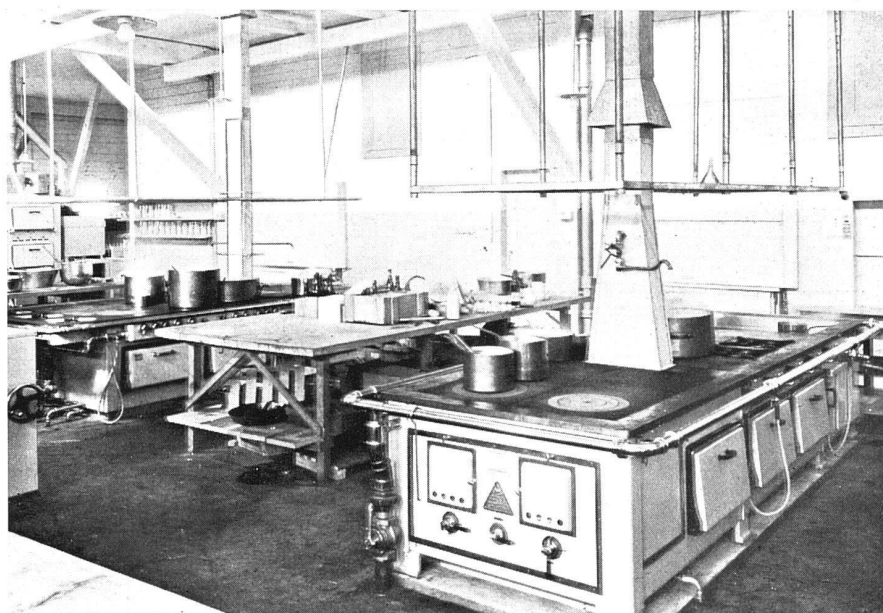
Haftungsausschluss

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.

Schweizerische Landesausstellung
 Gasapparate in der Küche des
 Terrassenrestaurants:
 Bratpfanne, Friturepfanne,
 Bratofen, Grill



Schweizerische Landesausstellung
 Gasapparate in der Küche des
 Terrassenrestaurants:
 Zwei Grossgasherde, Gasbratofen
 und Gasgrill



Von den Küchen an der Landesausstellung

Bei der Kostenberechnung für eine Ausstellung ist die Schätzung der zu erwartenden Besucherzahl eine Frage, die den Veranstaltern stets erhebliches Kopfzerbrechen verursacht, und noch viel schwerwiegender ist sie für die Gaststätten, denn ihre Rentabilität steht und fällt mit der Grösse des Besuches. Einerseits erschwert die kurze Betriebszeit die Deckung der festen Kosten ausserordentlich; andererseits werden sehr hohe Ansprüche an die Leistungsfähigkeit gestellt infolge des sich meist auf wenige Tage konzentrierenden Hauptandranges. Nicht nur das Service, auch die Küche muss jedem Stossbetrieb gewachsen sein; man verlangt von ihr ferner stete Betriebsbereitschaft und wirtschaftliches Arbeiten auch bei schwachem Besuch. Die-

sen Anforderungen ist die Gasküche in hervorragendem Mass gewachsen. An der Schweizerischen Landesausstellung in Zürich spielt die Gasküche deshalb auch wieder die gleiche grosse Rolle wie an allen früheren Ausstellungen. Es sei uns daher gestattet, eine dieser Küchen, diejenige des Terrassen-Restaurants, kurz zu beschreiben.

Dieses am Festplatz gelegene Restaurant, betrieben von den Herren Gebrüder König, André und Wüger, ist ein bürgerliches Restaurant mit 1100 Sitzplätzen, von denen sich 400 auf einer offenen Terrasse im Erdgeschoss und 700 auf einer geschlossenen Terrasse im Obergeschoss befinden. Im oberen Stock befindet sich eine mächtige Küche, ausgerüstet mit zahlreichen leistungsfähigen Gasapparaten.

Da sind zunächst zwei grosse Herde mit einer Herdplattenfläche von zusammen über 10 m². Sie sind teilweise mit Pressluftbrennern versehen, welche für besonders hohe Wärmeleistungen gebaut werden und hier ausgezeichnete Dienste leisten. Brat- und Backöfen, Wärmeschränke und Bain-Marie sind ebenfalls in diesen Herden untergebracht.

In Küchen für Massenbetrieb sind Kippkessel für flüssige und halbflüssige Speisen unentbehrlich. Hier sind sechs solcher Kessel mit total 1350 Liter Fassungsvermögen vorhanden; einer davon ist mit Oelbad ausgerüstet für empfindliche Speisen, wie Gemüse. Auch andere selbständige Spezialapparate werden in grossen Betrieben zum bequemeren und rascheren Arbeiten immer mehr verwendet. Da ist zunächst der schon lange beliebte grosse Gasbratofen und für die Zubereitung von Grill-Spezialitäten ein Gasgrill, die Gas-Bratpfanne und eine besondere, mit Pressluft-Gasbrenner ausgestattete Friture-Pfanne. Der stark beanspruchte Service im oberen Restaurant wird unterstützt durch vier grosse ausserhalb der Küche im Restaurationsraum aufgestellte Wärmeschränke zum Wärmen der Teller; der eine enthält einen eingebauten Suppenkessel, von dem aus die Suppe serviert wird, ein anderer eine gasbeheizte Kaffeemaschine, wie sie in einem modernen Restaurationsbetrieb unerlässlich ist. Die Patisserie ist in einem separaten Raum untergebracht; ein vierröhriger,

ebenfalls mit Gas beheizter Patisserieofen und ein Gasrechaud genügen allen Ansprüchen.

Damit auch die Gäste auf der unteren Terrasse rasch bedient werden, ist im Erdgeschoss eine Hilfsküche eingerichtet mit einem kleinen Restaurationsgasherd mit eingebautem Bratofen, einem Schemel-Starkbrenner für Suppe, Gemüse usw., sowie einem Grill. Nur mit der Gasflamme lässt sich bei den sehr beschränkten Platzverhältnissen die erforderliche hohe Wärmeleistung herausbringen. Im Freien stehen wiederum zwei Wärmetische, der eine mit eingebautem Suppenkessel, der andere mit aufgebauter Kaffeemaschine.

Für die Warmwasserversorgung ist im Zwischenstock ein automatisch arbeitender, mächtiger Gasboiler untergebracht. Er fasst 3000 Liter; seine Leistung beträgt 2000 Liter Wasser von 75–80° C pro Stunde. Für das Reinigen des Geschirrs mit in Grossbetrieben üblichen Geschirrwaschmaschinen heizen Spezialboiler das Wasser auf 90–95° C auf.

Die Küchenanlage des Terrassenrestaurants besteht ausschliesslich aus Gasapparaten schweizerischer Herkunft. Gleich am ersten Sonntag nach der Eröffnung bestand sie ihre Feuerprobe: vom Mittag bis zum Abend lieferte sie rund 5000 Mahlzeiten! Sie hat, wie die übrigen Gasküchen der Landesausstellung, bewiesen, dass sie allen Ansprüchen gewachsen ist.



Kühlschrankfabrik
Imber A.G.
ZÜRICH
Haldenstrasse 27.
TEL. 3 13 17.

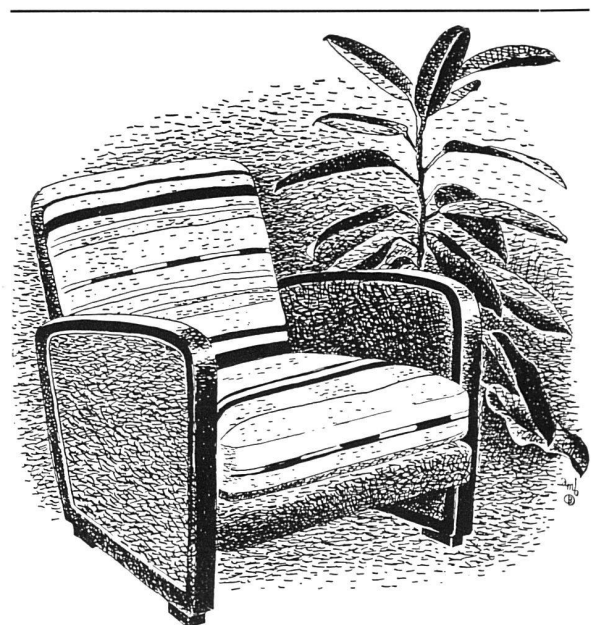
Gegründet 1863

Aelteste und grösste Spezialfabrik für komplette

Bar- und Buffetanlagen

Gläserchränke
Likörchränke
Kühlschränke
Bierkeller- und
Kühlraumisolierungen
Kühlvitrinen
Spüleinrichtungen
aus rostfreiem Chromstahl

Bitte verlangen Sie Projekte und Kostenberechnungen



Mit Handwerkers Sorgfalt

helfe ich Ihnen gediegene Sitzmöbel für Ihre Kundschaft zu formen. Eigene Werkstätten für Gestelle, Federung und Polsterung, Sitzmöbel aus Stoff, Leder und Holz. Verlangen Sie meine Vorschläge. Ich berechne gerne nach Ihren Skizzen.

Sitzmöbelfabrik E. Kyburz
Lessingstrasse 5 Telephon 3 55 21 **ZÜRICH 2**