

Die elektrische Grossküche vom Standpunkt des Architekten betrachtet

Autor(en): **Winkler, Rob.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **28 (1941)**

Heft 4

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-86833>

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.

Die elektrische Grossküche vom Standpunkt des Architekten betrachtet

Raumbedarf und technische Ausstattung einer Grossküche richten sich nach den Ansprüchen, die in Bezug auf Qualität und Quantität des Kochgutes gestellt werden. Dabei kann es vorkommen, dass z. B. Spezialküchen bei kleinen räumlichen Abmessungen mehr und verschiedenartigere Apparate benötigen als Grossküchen für Massenspeisungen. Grossküchen können in Bezug auf ihre Ausstattung mit technischen Apparaten in vier Kategorien eingeteilt werden, von denen später noch die Rede sein wird, währenddem sich das Raumprogramm nicht so einfach festlegen lässt und von Fall zu Fall verschieden gelöst werden muss.

Die Raumordnung

Die Grossküche hat auch in der einfachsten Ausgestaltung neben dem Kochen das Zurüsten des Kochguts und das Aufwaschen des Geschirrs zu übernehmen. Zu jeder Grossküche gehört daher eine Rüst- und eine Spülküche. In einfachen Fällen können diese Arbeiten in der eigentlichen Kochküche ausgeführt werden, in grösseren Betrieben müssen Rüste und Spüle von der Kochküche räumlich getrennt werden. Dass zu jeder Küche Kellerräume gehören, ist eine Selbstverständlichkeit. Steigen die Anforderungen an Qualität, Quantität, Differenziertheit der Speisen und Verkürzung der Kochzeit, so reihen sich an die ersten drei Raumelemente noch folgende an: Patisserie, Kalte, Diät- und Kaffeeküche, Office, Küchenmaschinenraum, Plonge, Oekonomat (Tagesvorräte), Kühlraum, Büro des Küchenchefs, Personalraum und Garderobe.

Auch bei einem solchen Programm lassen sich gewisse Zusammenfassungen von einzelnen Gruppen in einem Raum durchführen. Der Leitgedanke muss dabei immer die Einfachheit des Weges sein, den das Kochgut vom Keller oder Vorratsraum zum Speisesaal zurücklegen muss. Es nimmt seinen Weg sinngemäss vom Keller oder von den Vorratsräumen durch die Rüste zur Haupt- oder zu den Nebenküchen, event. zur Patisserie, von dort zur Speiseausgabe, zum Buffet oder zu den Speiseaufzügen. Die Spüle muss beste Verbindung zu den Speisesälen haben, aber auch mit der Speiseausgabe nahe verbunden sein, des Rückschubs des gewaschenen Geschirrs wegen. Die übrigen Nebenräume gruppieren sich um die Hauptküche, wie oben angeführt. Vom Büro des Küchenchefs aus sollte der ganze Betrieb überblickt werden können, weshalb dessen einzelne Teile zweckmässig mit Glaswänden unterteilt werden.

Die Elektrizität als Wärmequelle erlaubt die weitgehende Dezentralisierung einer Grossküche, weil der Strom leicht an alle Stellen geführt werden kann, im Gegensatz zur Kohlenherdküche, die ein zentralisiertes Koch- und Backsystem verlangt. Bei Neuanlagen wird die Grossküche mit Vorliebe in das gleiche Geschoss gelegt wie die Speisesäle, wodurch der Betrieb durch den Wegfall der Aufzüge wesentlich vereinfacht wird.

Die Apparate

Die vier Gruppen, von denen eingangs die Rede war, in die sich die Betriebe in Bezug auf die zu wählenden Apparate einteilen lassen, sind folgende:

1. Küchen für Korrekptions-, Arbeits- und Strafanstalten;
2. Heil- und Pflegeanstalten, Erziehungsheime, Ferien-, Armen-, Erholungs- und Altersheime, Speiseanstalten in Fabriken (Kantinen) und Kasernen;

3. Allgemeine Krankenhäuser, Kliniken, Sanatorien, Anstalten für Rekonvaleszenten, Säuglingsheime, Pensionen, Kurhäuser, Hotels, Restaurants, Angestelltenkasinos, erstklassige Institute;
4. Privatkliniken, feine Restaurants, erstklassige Hotels.

Für die erste Gruppe genügen Kochkessel, Bratpfannen und Heisswasserspeicher. Betriebe der zweiten und dritten Kategorie verlangen dazu Kochherde und Backöfen. Wärmeschränke sind in einfachen und komplizierten Betrieben notwendig, wogegen Grills, Glühroste, Fischpfannen, Toaster, Kartoffeldämpfer und Kaffeemaschinen in feinen und Spezialitätenküchen der vierten Gruppe verlangt werden. Es ist selbstverständlich, dass sich die Grössen der Apparate nach den jeweiligen Mengen des Kochgutes richten.

Als die meistverwendeten Apparate der elektrischen Grossküche kommen Apparate thermischer Art zur Verwendung, aber auch Maschinen mit Motorenantrieb sind oft notwendig, um die Arbeit zu erleichtern und zu beschleunigen. Der häufigste Apparat ist der Kochkessel mit 20 bis 200 l Inhalt, meistens zum Kippen eingerichtet. Die Kessel werden mit Vorliebe in Reihen zusammengebaut und zur bessern Reinigung des Fussbodens auf Konsolen montiert. Herdmodelle gibt es mit den verschiedensten Anordnungen von Backöfen oder Wärmeschränken, mit runden und rechteckigen Platten von 1200—5500 W. Für feine Küchen ist das Bain-marie notwendig. Ob Backöfen im untern Teil des Herdes oder freistehende Backöfen angeordnet werden sollen, hängt vom Betrieb ab. Die im untern Teil des Herdes eingebauten Backöfen sind m. E. nicht sehr bequem, aber sie werden verlangt, wenn in Grossbetrieben jeder Koch seinen eigenen Backofen selbst bedienen soll.

Stets werden Verbesserungen an den elektrischen Apparaten durchgeführt. So haben die Schnellheizplatten einen durchschlagenden Erfolg gehabt und das von vielen Köchen vermisse intensive Feuer des Kohlen- oder Gasherdes auch für den elektrischen Herd gebracht. Bei den Kippern sind die sog. Elektrodenkessel eine Neuerung, die die Feuerprobe im Landgasthof der LA und seither an vielen andern Orten sehr gut bestanden haben. Der Backofen mit einer oder mehreren Röhren ist in Betrieben mit hausgemachter Patisserie unentbehrlich. Sehr beliebt sind die Bratpfannen, die in verschiedenen Grössen und kippbar hergestellt werden. Sie stehen frei, auf Füssen oder Konsolen, zuweilen sind sie mit dem Herd kombiniert.

Maschinen mit Motorenantrieb sind neben den Wärmeschränken die Kartoffelschälmaschinen mit 300 kg und mehr Stundenleistung, die verschiedenartigen Küchenmaschinen mit Einzelantrieb, die neuerdings durch das System der Ansteckgeräte zum Schneiden, Mahlen, Reiben, Schwingen und Passieren sehr vereinfacht worden sind. Ferner gibt es Tellerwaschmaschinen und elektrische Plongen.

Alle diese elektrischen Wärmeapparate und Motoreninstallationen bedingen jeweils einen ziemlich grossen Anschlusswert, der sich aber vollkommen rechtfertigt, nicht nur der zu erwartenden Ermässigung des Strompreises wegen, sondern weil die elektrische Grossküche wesentliche Vorteile bietet, was Reinlichkeit des Betriebes, leichte Bedienung der Apparate, geringe Raumerhitzung usw. anbelangt.

In der Schweiz bestehen eine Anzahl sehr leistungsfähiger Fabriken für den Bau von elektrischen Apparaten, die dem Architekten beratend zur Seite stehen. Es hat sich auch hier als vorteilhaft erwiesen, wenn der Spezialist schon frühzeitig bei der Planung beigezogen wird.

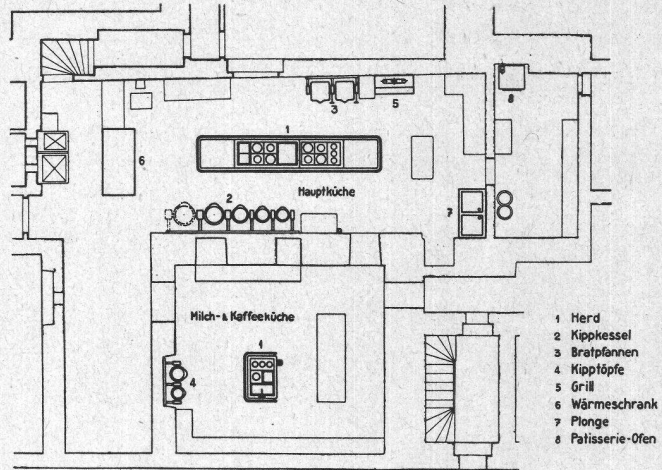
eine gute Allgemeinbeleuchtung vorsehen, die durch einzelne Arbeitsplatzbeleuchtungen ergänzt wird.

In diesem Zusammenhang wäre noch auf manches kleinere, aber nicht unwesentliche Detail hinzuweisen, doch würde dies den Rahmen dieser Darstellung sprengen.

Eine moderne elektrische Grossküche sieht auch schon äusserlich anziehend aus, dank den sauber konstruierten modernen Modellen der Apparate, die schweizerische Qualitätsarbeit darstellen, und durch ihre Einfachheit zusammen mit der Sauberkeit der elektrischen Küche den Beschauer von ihrer Zweckmässigkeit überzeugen.

Rob. Winkler, dipl. Arch. BSA.

Küchenanlage in einem Grand-Hotel

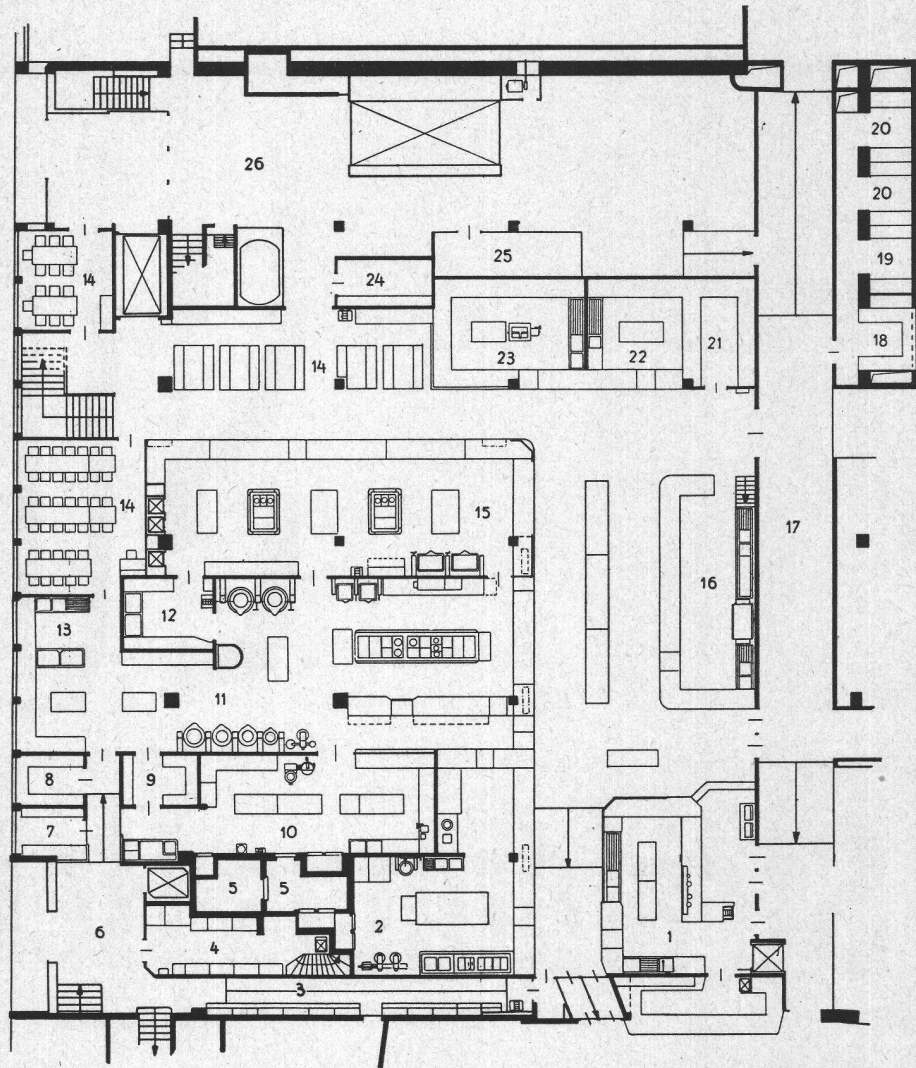


Hotelgroschküche in Davos für grosse Leistungsfähigkeit auch in Bezug auf die Qualität des Kochgutes. Sie ist ausgerüstet mit fünf Kippnern, einem grossen Herd, zwei Bratpfannen und Grill. Patisserie und Kaffeeküche sind von der Hauptküche räumlich getrennt.

Küche des Kongresshauses Zürich. Architekten M. W. Moser, M. E. Haefeli, R. Steiger BSA, Zürich, für ca. 3000 Mittagessen bei Vollbetrieb und mit kleinerer Restaurationsküche für den täglichen Bedarf.

Die einzelnen Betriebe sind räumlich getrennt:

- 1 Gartenbuffet
- 2 Patisserie
- 3 Servicegang
- 4 Oekonomat
- 5 Kühlschränke
- 6 Personaleingang
- 7 Kontrolle
- 8 Hors-d'œuvre
- 9 Gardesauce
- 10 Gardemanger
- 11 Restaurationsküche
- 12 Plonge
- 13 Rüstküche
- 14 Personalesraum
- 15 Bankettküche
- 16 Geschirrspüle
- 17 Korridor
- 18 Getränkeausgabe
- 19 Silberschränke
- 20 Geschirrschränke
- 21 Gläserchränke
- 22 Gläserspüle
- 23 Argenterie
- 24 Abstellraum
- 25 Abstellräume
- 26 Lagerraum



Diese Räume sind mit folgenden Apparaten ausgerüstet: drei Grossküchenherde, sechs Kippkessel, vier Bratpfannen, ein Kartoffeldämpfer, ein Spiess- und Rostgrill, ein Salamander, ein Patisserieofen, neun Wärmeschränke, ein Zuckerkocher, ein elektrischer Plonge, fünf Grosskaffeemaschinen, Boiler und verschiedene Küchenmaschinen in allen Betrieben.