

# Elektrorestaurant "Katz" Zürich

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschifffahrt**

Band (Jahr): **23 (1931)**

Heft (1): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922571>

## **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.

ELEKTRORESTAURANT «KATZ», ZÜRICH<sup>1</sup>

Eine originelle Werbemassnahme für die Elektroküche ist kürzlich in Zürich an der Talstrasse 83 verwirklicht worden. Es handelt sich um ein Speiserestaurant mit vollständig elektrisch ausgerüsteter Küche, die sowohl von der starkbelebten Strasse her durch das Schaufenster als auch vom Restaurant aus durch eine grosse Glaswand hindurch betrachtet werden kann. Jeder Gast kann sich also von der Sorgsamkeit, mit der seine Speisen zubereitet werden, gleich überzeugen.

Die Küche selbst ist mit den modernsten elektrischen Apparaten, die fast ausschliesslich von Schweizer Firmen geliefert wurden, ausgestattet, wie Kochherd, Patisserieofen, Kippkessel, Kaffeemaschine «Express», Grill, Bain-marie, Geschirrwashmaschine mit elektrischer Heizung, Kühlanlage, Küchenmaschinen usw. Das etwa 100 Gäste fassende Restaurant kann durch eine Scheidewand unterteilt werden, sodass der kleinere Raum für Demonstrationen, die das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich durchführen will, verwendet werden kann. Eine Kabine erlaubt das Unterbringen der elektrischen Vorführungsapparate und eine Tafel mit Messinstrumenten und Anschlussmöglichkeiten gestattet, den Verbrauch der elektrischen Herde bei den Demonstrationen genau zu kontrollieren. Das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich erreicht auf diese Weise bei einer nicht zu hohen Teilnehmerzahl einen ausgezeichneten Kontakt zwischen der Kochlehrerin und dem Publikum. Die beiden Räume, sowie die Küche, sind architektonisch gut gelungen. Die Küche ist weiss und die übrigen Räume sind im Beigeton gediegen, aber ohne jede Ueberladung ausgeführt. Grosse Aufmerksamkeit wurde naturgemäss auch der Beleuchtung gewidmet, die reichlich und absolut blendungsfrei ist. Die architektonische Ausführung besorgt die Firma Gebr. Bräm in Zürich. Das Projekt für die elektrische Küche und die Installationen hat das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich ausgearbeitet.

Das Restaurant gehört der Genossenschaft «Elektroküche», die es in Regie betreibt. Mitglieder dieser Genossenschaft sind alles Privatleute mit Ausnahme der «Elektrowirtschaft», Schweizerische Geschäftsstelle für Elektrizitäts-Verwertung, die ebenfalls beteiligt ist. Die Leitung des Restaurants ist einer fachkundigen Dame übertragen, die ihrerseits unter einem dreigliedrigen Komitee, das aus dem

Kreise der Genossenschaft gebildet ist, steht. Vorläufig ist der Betrieb alkoholfrei. Das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich steht bezüglich des vorerwähnten Vorführungsraumes zur Genossenschaft in einem Mietverhältnis. Vom Tage der Eröffnung, d. h. vom 1. August an, hat das Restaurant grossen Zuspruch. Die Genossenschaft «Elektroküche» beabsichtigt, ihre Tätigkeit auch auf andere Schweizerstädte auszudehnen, wenn die Erfahrungen in Zürich gute sind.

## Lieferfirmen:

- Autofrigor A. G. Kältemaschinen, Zürich, und Walter Hegetschweiler, Horgen, Kühlanlage.  
 E. Alisch & Co., Berlin, Vertreter: J. Studer, Zürich, Soda-Fontaine.  
 A. Bauer, Oerlikon, Elektrische Kaffeemaschine.  
 Bachmann & Kleiner A. G., Oerlikon, Spezialfabrik für den Bau elektrothermischer Apparate und Anlagen, Kippkessel.  
 Gebr. Bräm, Arch., Zürich, Innenausbau.  
 J. Braunschweig, Zürich, Elektrische Geschirrwashmaschine.  
 B. A. G. Broncewarenfabrik A. G. Turgi (Aargau), Beleuchtungsanlage, Lichtreklame.  
 Elektrizitätswerk der Stadt Zürich, Projekt und Einrichtung der elektrischen Küche.  
 Embru-Werke Rüti, Tische und Stühle.  
 J. Hensel, Zürich 6, Elektrische Installationen.  
 E. Imber, Eiskastenfabrik, Zürich, Buffetanlage.  
 A. G. Kümmler & Matter, Aarau, Fabrik elektrischer Heiz- und Kochapparate, Wärmeschrank und Bain-marie.  
 «Maxim» A. G., Aarau, Fabrik für thermoelektrische Apparate, Restaurationsherd.  
 Naef & Specker Gummi A.-G., Zürich, Bodenbelag aus Gummi.  
 Salvis A. G., Luzern, Fabrik elektrischer Apparate, Grill.  
 Siemens-Elektrizitätserzeugnisse A. G., Zürich, Küchenmaschinen.  
 «Therma» A. G., Schwanden, Fabrik für elektrische Heizung, Patisserieofen.  
 Der Anschlusswert aller Apparate und der Beleuchtung beträgt gegen 1000 kW. B.

## Gastwirtschaftliche Betriebe in der Schweiz

Nach den Ergebnissen der eidg. Betriebszählung vom Jahre 1929 bestanden in der Schweiz 28 247 *gastgewerbliche Betriebe*. Davon sind 7772 Hotels und Pensionen, 17 202 Restaurants, Cafés und Wirtschaften, 544 alkoholfreie Wirtschaften und 2729 Kostgebereien und berufsmässige Zimmervermieter. Rechnet man dazu die Spitäler, Kliniken, Sanatorien und Speiseanstalten, so kann man annehmen, dass in der Schweiz rund 30 000 *Grossküchen* in Betrieb sind. Davon waren Ende 1930 erst 407 elektrische Grossküchen = 1,35% der *Gesamtzahl* in Betrieb. Man erkennt aus diesen Zahlen, welche reichen Entwicklungsmöglichkeiten der elektrischen Grossküche noch vorbehalten sind. Hy.

**Akademische Ehrung.** Die Abteilung für Maschineningenieurwesen und Elektrotechnik der Eidg. Technischen Hochschule hat Herrn *Dietrich Schindler*, Delegierter des Verwaltungsrates der Maschinenfabrik Oerlikon, die Würde eines *Ehrendoktors der technischen Wissenschaften* verliehen. B.

<sup>1</sup> Der Name «Katz» ist historisch. Nahe der Stelle, wo sich das Restaurant befindet, war früher das Bollwerk «Katz» der Stadtbefestigung Zürichs.



Photo J. Meiner & Sohn, Zürich

Abb. 1 Aus dem Elektrorestaurant «Katz», Zürich.

1. Innenaufnahme der Küche. 2. Aussenansicht eines Teils des Restaurants bei Nacht. 3. Der kleine Essraum: links oben die Tafel mit den Instrumenten und Anschlussmöglichkeiten für Kochdemonstrationen. 4. Blick vom kleinen Essraum durch den grossen Essraum gegen die Küche. 5. Die Autofrigor-Kühlanlage im Kellerraum.

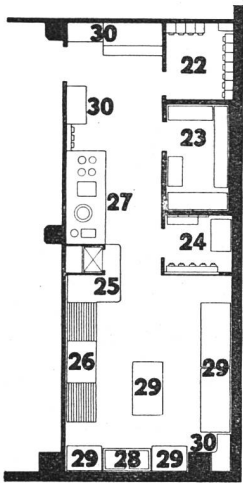


Abb. 2 Arbeitsraum  
im Kellergeschoss.  
Masstab 1 : 200.

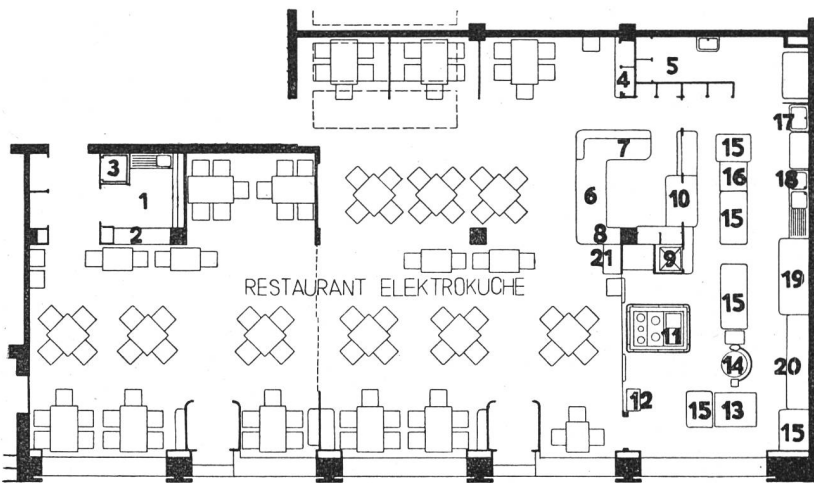


Abb. 3 Situationsplan des Restaurant «Katz» (Elektroküche).  
Masstab 1 : 200.

- 1 VORFÜHRUNGS-KABINE
- 2 SCHALT-, ZÄHLER-ANLAGE
- 3 TELEPHON
- 4 GESCHIRR
- 5 Garderobe
- 6 BUFFET
- 7 SODAFONTAINE
- 8 KAFFEMASCHINE
- 9 LIFT
- 10 WÄRME SCHRANK
- 11 HERD
- 12 GRILL
- 13 PATISSERIE-OFEN
- 14 KIPPKESSL
- 15 TISCH
- 16 BAINS-MARIE
- 17 AUSGUSS
- 18 SPÜLE
- 19 KÜHLSCHRANK
- 20 KÜCHENSCHRANK
- 21 KASSE
- 22 VORRATSRaum
- 23 KÜHLRaum
- 24 SICHERUNGEN
- 25 LIFT
- 26 GESCHIRRWASCHM
- 27 GLACEMASCHINE
- 28 GEMUSEWASCHTR.
- 29 TISCH
- 30 GESTELL



Abb. 4 Blick in die Küche des Restaurant «Katz». Nebenstehendes Bild zeigt die Küche von der Strasse her, also so, wie sie die Passanten sehen. Man sieht, dass die Küche vollständig überblickt werden kann, dass also darin gewissermassen im «Glas-kasten» gearbeitet werden muss. Das Bild ist eine Nachtaufnahme, bei künstlicher Beleuchtung durch das Schaufenster hindurch gemacht. Die fast vollständige Schattenlosigkeit des Raumes zeigt, wie sorgfältig und vorzüglich auch in der Küche die Frage der künstlichen Beleuchtung gelöst worden ist.