

# Die Entwicklung des Kochherdes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **38 (1963)**

Heft 10

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103488>

## **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 Entwicklung des Kochherdes

Vom offenen Herdfeuer über den geschlossenen Holz- und Kohlenherd zum modernen mit Elektrizität oder Gas betriebenen Kochherd von heute führt ein langer Weg. Jahrtausende dauerte die Entwicklung – und sie ist noch nicht abgeschlossen.

Wir beschränken uns beim vorliegenden Überblick auf die relativ kurze Zeit der Entwicklung des *modernen*, mittels Gas oder Elektrizität betriebenen Kochherdes. Anhand unserer Abbildungen kann sich der Leser ein Bild machen von der *äußeren* Wandlung, die unser Kochherd in den letzten 80 Jahren erfahren hat.

Die – wesentlich wichtigere – Fortentwicklung und Verfeinerung der *technischen* Belange ist für heute nicht Gegenstand unserer Übersicht. Wir werden auf diese technischen Fortschritte in einer anderen Ausgabe zurückkommen.

Was lag näher, als die *Gasflamme* auch zum Heizen und zum Kochen zu verwenden? Die ersten Versuche ergaben allerdings noch keine befriedigenden Resultate. Selbst der große englische Physiker Faraday fand keine einwandfreie Lösung dieses Problems. Es sollten noch Jahrzehnte vergehen, bis das Gas allgemein als Wärmequelle in die Küche einziehen konnte. Erst der deutsche Chemiker und Physiker Robert Wilhelm Bunsen fand einen gangbaren Weg.

Bunsen hatte nämlich erkannt, daß eine Gasflamme erst richtig heizt, wenn das Gas zusammen mit Sauerstoff verbrannt wird. Also verfertigte er aus einem kurzen Rohrstück einen Brenner, der seitlich unten eine kleine Öffnung hatte, durch die das unter schwachem Druck vorwärts strömende Gas Luft ansaugen konnte. Ein Stellring regelte die Größe der Öffnung und damit den Luftzutritt. Bei geschlossener Luftöffnung lohte die bisher bekannte gelbleuchtende Flamme auf. Strömte hingegen Luft durch die Öffnung ein, so brannte eine bläuliche, straffe und bedeutend heißere Flamme. Dieser Brenner wird nach seinem Erfinder «Bunsenbrenner» genannt. Diese Erfindung ermöglichte die Entwicklung des ersten Gas-Kochherdes – sehr primitiv natürlich in formaler und technischer Hinsicht. Doch die Weiterentwicklung begann.

Älteren Gasherden sieht man ihre Entstehungsgeschichte noch an. Man erkennt deutlich, daß sie eigentlich aus zwei Elementen, einem Rechaud und einem angehängten Backofen, zusammengestellt wurden. Neue Gasherde aber haben eine Vorderfront «aus einem Guß»: Der Apparat von einst ist zum Möbelstück geworden, das sich harmonisch in die moderne Küche einfügt.

Der *elektrische* Kochherd hat sich in seinen ersten Konstruktionen stark an seine älteren Geschwister, den Kohlenherd und den Gasherd, angelehnt. Später hat er sich losgelöst und ist seine eigenen Wege gegangen. Lange war er in der äußeren Formgebung dem Gasherd voraus; heute sind die Unterschiede weitgehend ausgeglichen.

Einen ersten großen Aufschwung erlebte der elektrische Herd während des Ersten Weltkrieges. Nach dem Kriege begann eine Periode der Typisierung und Normalisierung. Die Kochplatten wurden in ihren Abmessungen und Leistungen genormt, ebenso der Backofen.

Ab ungefähr 1946 setzte eine sehr rege Entwicklung ein. Es kam in kurzer Zeit eine ganze Reihe von Neuerungen auf den Markt, mit welchen der heutige Elektroherd gegenüber dem Vorkriegsherd ganz wesentliche Vorteile in sich schließt.

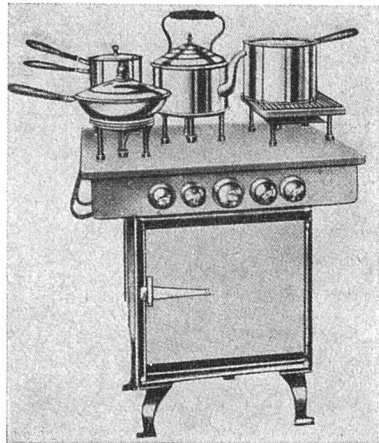
Heute stehen die Kochherde – Elektroherd und Gasherd – im Zeichen der modernen Formgebung, der Automatik und der Ausstattung mit raffinierten Zusatzeinrichtungen.



Französisches Gasherd-Modell aus der Zeit um 1880



Elektrische Heizplatte mit Steckeranschluß mit den noch sichtbaren Nuten, in denen der Widerstandsdraht eingelegt war (etwa 1900)



4-Platten-Elektroherd mit Backofen als Unterbau (etwa 1910)



Gasherd aus dem Jahr 1932 (Bestrebungen zur Schaffung eines billigen, technisch guten Volksmodells)



Schweizer Gasherd aus dem Jahr 1920

Die Unterschiede in Komfort und Formgebung sind beim Kochherd von heute – sei es ein Gas- oder ein Elektroherd – weitgehend ausgeglichen. Unser Kochherd ist zum perfekten Gerät geworden, das sich auch in seiner äußeren Gestalt hervorragend in die moderne Küche einfügt.



3-Platten-Elektroherd mit Backofen und eisenblech-emaillierter Verkleidung (etwa 1930)

