

# Wie urteilen die Küchenchefs über die elektrischen Grossküchen an der LA.1939

Autor(en): **Weiss, H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie**

Band (Jahr): **31 (1939)**

Heft (10): **Schweizer Elektro-Rundschau = Chronique suisse de l'électricité**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922227>

## **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.

Beiblatt zur «Wasser- und Energiewirtschaft», Publikationsmittel der «Elektrowirtschaft»

Redaktion: A. Burri und A. Härry, Bahnhofplatz 9, Zürich 1, Telefon 7 03 55

### Wie urteilen die Küchenchefs über die elektrischen Grossküchen an der LA. 1939

Von H. Weiss, Ing., Zürich

In der «Schweizer Elektro-Rundschau», Nr. 9, Sept. 1939, ist ein Artikel über Grossküchenbetriebe an der Schweizerischen Landesausstellung 1939 in Zürich erschienen, der Aufschluss gibt über die verschiedenen in Betrieb sich befindlichen Grossküchen und über deren Grösse. Der Artikel gibt auch einige Urteile der Direktoren und Besitzer über diese elektrischen Grossküchen wieder.

Nun ist aber nicht nur das Urteil des Direktors oder des Besitzers massgebend, sondern auch das Zeugnis des Küchenfachmannes, also des Küchenchefs, der täglich mit den Küchenapparaten zu tun hat, ist von grosser Wichtigkeit.

Aus diesem Grunde sind den Küchenchefs folgende Fragen zur Beantwortung unterbreitet worden:

Wie war Ihre Einstellung zur elektrischen Küche vor Antritt im jetzigen Betrieb?

Wie ist Ihre heutige Einstellung zur elektrischen Küche?

Welche Vorteile besitzt die elektrische Küche gegenüber kohle-, gas- und ölbeheizten Küchenapparaten?

Wie urteilen Sie über den elektrischen Grossküchenbetrieb bei Stossbetrieben und ausgesprochenem «à-la-carte»-Betrieb?

Sind Sie mit der Leistungsfähigkeit der elektrischen Apparate, wie Kochplatten, Backofen, Bratpfannen, Grill, Salamander, Kippkessel und Wärmeschränke zufrieden?

Nachstehend Urteile einiger Küchenchefs:

*Herr Werner Schiess, Küchenchef vom Restaurant «Belvoirpark» und Fachlehrer der Schweizerischen Wirtschafsschule, teilt mit:*



Werner Schiess

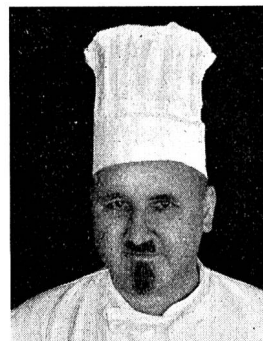
Die Küche im «Belvoirpark» wies vor Eröffnung der Landesausstellung eine gemischte Kücheneinrichtung auf, bestehend aus einem Gasherd, einem Kohlenherd und einem älteren elektrischen Backofen, sowie einem elektrischen Salamander. Obwohl ich orientiert wurde, dass an verschiedenen Orten mit vollelektrischen Küchen gute Erfahrungen gemacht wurden, bezweifelte ich doch deren Leistungsfähigkeit. Es freut mich nun aber, nach den gemachten Erfahrungen feststellen

zu können, dass die elektrische Küche in bezug auf Leistungsfähigkeit mit jedem anderen Heizsystem, wie Kohle, Gas oder Öl leicht konkurrieren kann.

Die grosse Reinlichkeit und die stete Betriebsbereitschaft der elektrischen Kücheneinrichtung erachte ich als weitere grosse Vorteile.

Mit allen in der Küche des Restaurants «Belvoirpark» vorhandenen Apparaten war das ganze Küchenpersonal in jeder Hinsicht sehr zufrieden. Anfangs etwas misstrauisch zur elektrischen Grossküche, bin ich heute ein Anhänger geworden.

*Herr Casp. Ryffel, Küchenchef im «Bierhus» der Schweizerischen Landesausstellung, schreibt:*



Casp. Ryffel

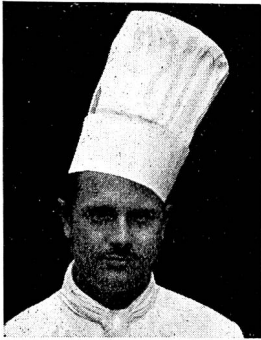
Auf Ihre mir gestellten Fragen teile ich Ihnen gerne folgendes mit:

Ich habe die Vorzüge der elektrischen Küche bereits vor Antritt meiner Stelle als Küchenchef im «Bierhus» gekannt und ich freute mich, auch hier wieder eine elektrische Kücheneinrichtung von der gleichen Lieferfirma vorzufinden.

Dass die elektrischen Grossküchenapparate jedem auch noch so grossen Stossbetrieb gewachsen sind, bewies wohl am besten das «Bierhus» der Landesausstellung, wo täglich eine sehr grosse Anzahl von Menüs und «à-la-carte»-Platten serviert werden mussten.

Durch die gemachten Erfahrungen mit der elektrischen Küche bin ich zum überzeugten Anhänger geworden; denn jeder Stossbetrieb kann damit bewältigt werden.

Herr E. Weber, Küchenchef im Restaurant «zum roten Oepfel» an der Landesausstellung, äussert sich wie folgt:

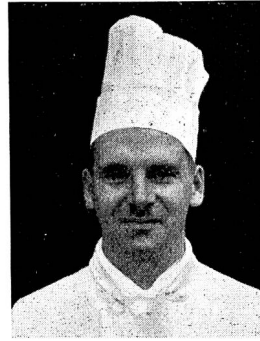


*E. Weber*

Sie haben mich angefragt, wie meine Einstellung zur elektrischen Küche vor meinem Antritt im Restaurant «zum roten Oepfel» der Landesausstellung war, und ich kann Ihnen mitteilen, dass ich erfreut war, auch hier wieder eine elektrische Kücheneinrichtung vorzufinden, denn in meinem eigenen Geschäft koche ich ebenfalls elektrisch. Ich kann Ihnen nur bestätigen, dass ich nach dem grossen Stossbetrieb, den wir in diesem Landesausstellungs-Restaurant zu bewältigen haben, heute noch ein viel grösserer

Anhänger der elektrischen Küche bin als früher. Die Vorteile der elektrischen Küche gegenüber anderen Heizungsarten sind ganz gewaltige. Sie ist immer sauber, sie erzeugt keine Abgase, die auf den Magen und Kopf einwirken. Die Kücheneinrichtung im «roten Oepfel» ist für total täglich 250 Essen berechnet worden. Nun werden aber fast täglich 400 bis 600 Menus und sehr viel «à-la-carte»-Sachen serviert. Sie sehen aus diesen Zahlen, wie leistungsfähig die Apparate sind. Irgendwelche Störungen an den Apparaten haben wir bis heute nicht zu verzeichnen.

Herr Otto Niederer, Küchenchef im Restaurant «Landgasthof», gibt folgende Erklärung ab:



*Niederer Otto*

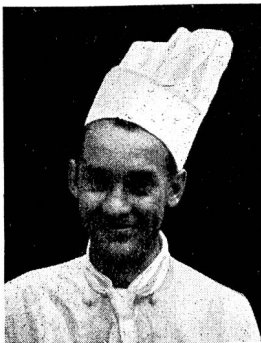
Es gereicht mir zur Freude, meine Erfahrungen als Küchenchef der Elektroküche «zum Schwanen» im «Dörfli» der Schweizerischen Landesausstellung in Zürich festzulegen.

Die vollelektrische Küche: Kippkessel, Herd, Patisserieofen, Grill, Bratpfannen, hat mich in jeder Hinsicht über Erwarten befriedigt.

Die Anforderungen an die Kochleistungen waren um ein Mehrfaches grösser als vorgeesehen. Obschon durch diesen unerwarteten Stossbetrieb die Küche zu klein war, um dem zahlreichen Kochpersonal bequeme Bewegungsmöglichkeit zu bieten, vermochte es durch die vorzüglichen Leistungen der elektrischen Koch-, Back- und Bratapparate, insbesondere aber dank der Neuheit der fünf leistungskräftigen Elektroden-Kippkessel die enormen Anforderungen im Gastbetrieb mustergültig zu bewältigen.

Diese wertvollen Erfahrungen haben mich vollends überzeugt, dass die Elektroküche für alle Arten Gastbetriebe in jeder Beziehung die grössten Vorteile für Restaurateure und Personal zu bieten vermag.

Herr F. Hornberger, Küchenchef der Bündnerstube der Schweizerischen Landesausstellung, gibt seine Erfahrungen wie folgt bekannt:



*F. Hornberger*

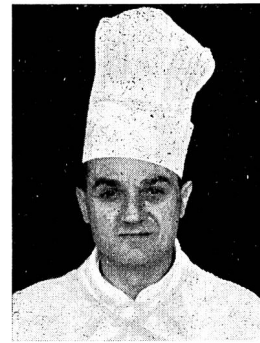
Ihrer Aufforderung, mich über den elektrischen Küchenbetrieb in der Bündnerstube der Landesausstellung zu äussern, komme ich sehr gerne nach.

Bei Beginn der Landesausstellung war meine Einstellung zur elektrischen Küche etwas skeptisch. Wohl hörte ich über elektrische Kücheneinrichtungen sehr viel rühmen, aber ich bezweifelte deren Leistungsfähigkeit im Stossbetrieb. Nach den bis jetzt gemachten Erfahrungen kann ich Ihnen aber mitteilen, dass die von Ihnen

gelieferte Kücheneinrichtung in jeder Beziehung auch dem grössten Stossbetrieb gewachsen war. Was ich im weiteren noch speziell zu schätzen weiss, ist der saubere und wirtschaftliche Betrieb.

Störungen irgendwelcher Art hatten wir keine zu verzeichnen, obwohl die Apparate teilweise ganz enorm forciert werden mussten. Früher etwas misstrauisch gegenüber einer elektrischen Kücheneinrichtung, kann ich Ihnen heute bestätigen, dass ich ein eifriger Verfechter der elektrischen Küche geworden bin und wenn irgendwie möglich nur noch mit elektrischen Apparaten arbeiten möchte.

Herr Ernst Senn, Küchenchef im Spezialitäten-Restaurant «Fischstube» der Landesausstellung, gibt über seine Ansichten einen ausführlichen Bericht, der wie folgt lautet:



*Ernst Senn*

Vor meiner Betätigung als Küchenchef in der «Fischstube» war meine Einstellung zur elektrischen Küche nur skeptisch.

Heute bin ich froh, einmal Gelegenheit gehabt zu haben, eine solche komplette Einrichtung voll belastet zu erproben. Ich muss bekennen, dass mich und auch meine Mitarbeiter die Anlage sowie Leistungen vollkommen zufriedenstellten.

Die Vorteile der elektrischen Küche gegenüber Gas oder Heizöl sind absolut konkret. Allein vom schweizerischen

Standpunkt aus muss dieser unbedingt der Vorzug gegeben werden. Gerade jetzt, wo schon wieder die Frage der Beschaffung von Kohle und Oel sehr in Frage gestellt ist. Bis zu welchem Preise diese Heizmaterialien wieder steigen werden, wird die Zukunft zeigen. Auf alle Fälle soll Schweizer Arbeit und Schweizer Energie den Vorrang geniessen, ehe etwas anderes in Frage kommt. Zudem spielen die grosse Sauberkeit und Wirtschaftlichkeit eine ebenso grosse Rolle.

Es kommen keine Reparaturen von verkohlten Brennern mehr in Frage. Kein Risiko punkto Gasverlust oder Explosionen. Die verbrannte Küchenwäsche gab mancher Wirtin,

manchem Koch Anlass zu unliebsamen Bemerkungen. Es braucht keine Kohle geschleppt zu werden, kein Russ und kein Staub, kurzum ideal.

Sei es für Grossbetrieb oder sonstige Massenverpflegungsanstalten, ist die elektrische Küche so leistungsfähig und zudem so ruhig, dass sich jede weitere Diskussion ausschliesst, ob etwas anderes in Frage kommen sollte.

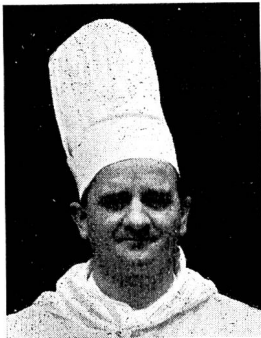
Die Kochplatten können so stark beheizt werden, dass ein rasch fortlaufendes Arbeiten immer möglich ist. Ein Vorteil, welcher erwähnt werden muss, ist der, dass die Platten in kleineren Dimensionen ebenfalls erhältlich sind, wodurch Stromersparnisse erzielt werden. Die Backöfen zeichnen sich durch die Gleichmässigkeit der Hitze aus. Somit schöne gleichmässig gebackene Ware. Kein Ueberflemmen oder seitlich zu rasches Backen, auch kein Warten, bis die Temperatur der allzuoft überhitzten Kohlenbacköfen wieder normal ist.

Die Bratpfanne, in Fachkreisen nicht umsonst genannt «Wunderpfanne», ist wirklich einzig in ihrer Art. Ich bin gewiss, kein Fachmann möchte auf diese verzichten. Was sich in dieser Pfanne alles machen lässt, ist unbegrenzt. Grill und

Salamander entsprechen allen den gestellten Anforderungen. Von Entrecôte à la minute bis zum Château, vom einfachen Toast bis zum feinsten Poisson glacé. Von Sieden oder Wasserziehen keine Spur. Die drei Kippkessel, welche zu unserer Verfügung standen, sind immer fortwährend im Gebrauch gewesen. Keine Störung konnte registriert werden. Im Sommer war es eine Wohltat, die Nacht durch auf klein gestellt, diese Apparate mitsamt ihrem Inhalt fortkochen zu lassen, es ging uns dadurch keine Bouillon, kein Grand-jus, gar nichts durch Sauerwerden verloren. Zudem die Zeitersparnis, dass am Morgen die Sachen fertig ausgekocht passiert werden konnten.

Die Wärmeschränke sind ein grosser Fortschritt. Es braucht keine Dampfanlage mehr wie ehemals. Bei Gaswärmeschränken entwickelte sich oft zu grosse Temperatur oder sie waren unten zu heiss und oben zu wenig warm. Dazu die bequeme Inbetriebsetzung. Ohne andern Fabrikaten schaden zu wollen, kann ich kein anderes Urteil abgeben, und ich bin überzeugt, dass jeder Fachmann oder Berufsarbeiter nach durchgemachten Erfahrungen zu den gleichen Urteilen gelangen wird, wie ich Skeptiker, der ich war.

Herr Paul Bricod, Küchenchef im «Pavillon Neuchâtelois», schreibt:



Paul Bricod

tisfaction pendant toute la durée de l'Exposition Nationale 1939 à Zurich.

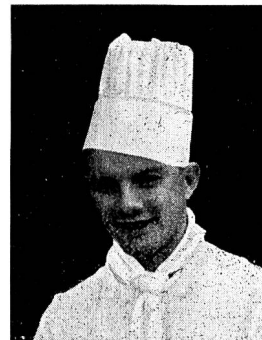
J'étais plutôt sceptique au point de vue professionnel. Je suis désormais acquis entièrement de la cuisine électrique.

L'électricité égale la cuisson au charbon, est de beaucoup plus pratique et économique que la cuisson au gaz et à l'huile.

La cuisinière électrique est parfaitement au point pour un service à la carte très important.

Les installations électriques dont je me suis servi m'ont donné entière et complète satisfaction pendant toute la

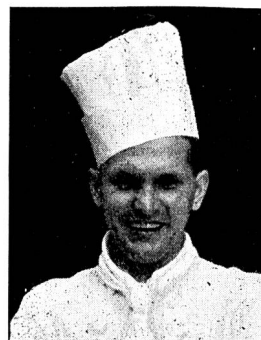
Herr A. Egger, Chefpatissier im Landgasthof der Schweizerischen Landesausstellung, urteilt über den elektrischen Patisserieofen folgendermassen:



A. Egger

Die Anforderungen, die an uns in einem solchen Betrieb gestellt werden, sind so gross, dass wir ohne einen vollwertigen elektrischen Patisserieofen nicht standhalten könnten. Diese elektrischen Patisserieöfen sind in bezug auf Wärmeregulierung äusserst einfach zu bedienen. Trotz niedrigen Betriebskosten leisten sie wirklich in jeder Beziehung das Maximum und stehen deshalb nach meiner langjährigen Erfahrung unbedingt an erster Stelle.

Das Küchenpersonal des Tonhalle- und Kongresshauses in Zürich mit der bis jetzt grössten vollelektrischen Grossküche der Schweiz ist in bezug auf Leistungsfähigkeit, sauberen Betrieb und günstigen Betriebsergebnissen ebenfalls voll befriedigt. — Der Chefpatissier dieses Unternehmens äussert sich wie folgt:



Hans Hug

Sie haben mich angefragt, wie ich mit den von Ihnen gelieferten Apparaten für die Patisserie des Tonhalle- und Kongresshauses zufrieden sei.

Elektrische Patisserieöfen kannte ich schon vor Antritt meiner Stelle im Kongresshaus. Die Vorzüge des elektrischen Patisserieofens sind mannigfaltig; vor allem möchte ich die gleichmässige Wärmeverteilung erwähnen, dann aber auch die einfache Hitzeregulierung und rasche Aufheizung. Aufgefallen ist mir, wie der von Ihnen gelieferte Patisserieofen sehr gut

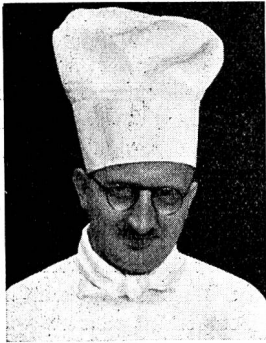
isoliert ist; denn auch nach Ausschaltung der Schalter können noch ganz gut verschiedene Patisseriewaren herausgebacken werden.

Obwohl im Kongresshaus zeitweise an die Patisserie grösste Anforderungen gestellt wurden, konnten wir dank des leistungsfähigen Backofens die Arbeit doch gut bewältigen. Der gelieferte Kippkessel für das Abkochen von Crêmen ist vorzüglich. Die gleichmässige Erwärmung und die mehrfache Regulierung sind Vorzüge, wie sie gas- und kohlebeheizte Apparate nicht aufweisen.

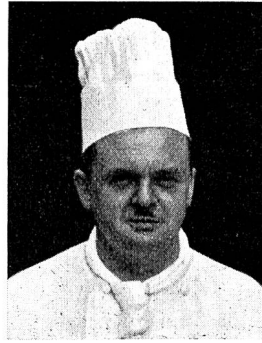
Der Zuckerkocher, so einfach dieser Apparat auch konstruiert ist, hat uns ebenfalls vorzügliche Dienste geleistet.

Nach meinen bis heute gemachten Erfahrungen bin ich der Ueberzeugung, dass für Patisserie-Betriebe eine elektrische Einrichtung das Beste ist.

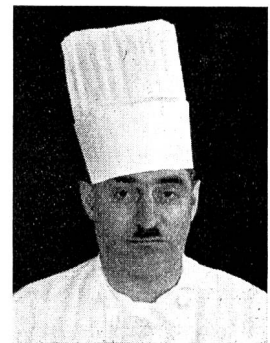
In gleichem Sinne äussern sich auch die Küchenchefs des Tonhalle- und Kongresshauses, des Schweizer Hotels und des Turmrestaurants der Schweizerischen Landesausstellung.



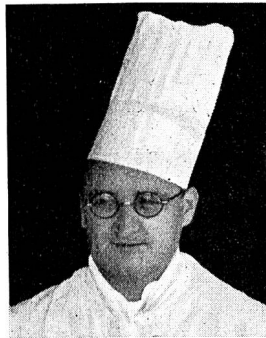
Herr Gertsch  
Küchenchef  
Kongresshaus



Herr Koch  
Küchenchef-Stellvertreter  
Kongresshaus



Herr Humbert  
Küchenchef  
Schweizer Hotel



Herr Studer  
Chefpâtissier  
Schweizer Hotel



Herr Bärlocher  
Küchenchef  
Turmrestaurant

## Teilzahlungsverkauf elektrischer Apparate<sup>1</sup>.

Die Expansion Electrique A.G. (Exel), Terreaux 1, Neuenburg, wurde am 23. November 1937 zum Zwecke der Förderung des Teilzahlungsverkaufs elektrischer Apparate gegründet. Sie hat inzwischen zwei Broschüren herausgegeben. Die eine der beiden Werbeschriften wendet sich mit vier Seiten Text unter dem Titel «Die sofortige Anschaffung des gewünschten elektrischen Apparates durch die Abstufung der Zahlungen» an das breite Publikum. Das andere Büchlein richtet sich in sieben Seiten, die nachstehend folgen, an die Elektriker.

**Elektriker, Entwickeln Sie Ihre Verkäufe, indem Sie der Kundschaft die Abstufung der Zahlungen anbieten.**

*Ziel der Exel:*

EXEL ist ein Kreditdienst, der von einer Gruppe von Elektrounternehmungen geschaffen wurde, die an der Ent-

wicklung der Elektrizität in der Schweiz interessiert sind; sie steht zu Ihrer Verfügung, um Ihnen zu ermöglichen, sich den Bedürfnissen der Gegenwart anzupassen, indem Sie, ohne Risiko, gegen Teilzahlungen verkaufen.

EXEL tritt an die Stelle Ihrer Kunden, um Sie zu bezahlen und an Ihre eigene Stelle, um die Monatsbeträge einzukassieren.

*Vorteile, die Ihnen das EXEL-Teilzahlungssystem bietet:*

Vermehrung Ihres Geschäftsumsatzes und Ihres Jahresgewinns, ohne jedes Risiko, da EXEL alle Kreditrisiken zu ihren Lasten übernimmt; ohne Festlegung eines Geschäftskapitals, da EXEL Ihnen den Kreditbetrag auf 30 Tage am Ende des Monats übermittelt; ohne Sorgen, da sich EXEL mit der Einkassierung der Monatsbeträge befasst.

Anpassung an die heutigen Lebensbedürfnisse des Käufers. Erweiterung Ihres Tätigkeitskreises. Wirksame Un-

<sup>1</sup> Siehe auch «Schweizer Elektro-Rundschau», Nr. 1/1938, Seite 5 ff.: «Expansion Electrique S. A. (Exel), Neuchâtel».