

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

**Band:** 23 (1931)

**Heft:** (11): Schweizer Elektro-Rundschau

**Artikel:** Im Kornhauskeller in Bern wird jetzt elektrische gekocht

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-922580>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 26.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## IM KORNSHAUSKELLER IN BERN WIRD JETZT ELEKTRISCH GEKOCHT

Dieses bekannte und grösste Bierrestaurant der Schweiz kam in letzter Zeit mit der vorhandenen Kocheinrichtung, d. h. mit der Kohlenfeuerung, bei den gesteigerten Ansprüchen nicht mehr aus. Es



Abb. 21 Die elektrische Küche im Kornhauskeller in Bern.

stellte sich für eine neue Einrichtung die Frage, ob Gas oder elektrische Küche. Nach reiflicher Ueberlegung hat sich schliesslich die Stadt Bern als Eigentümerin des Restaurants dazu entschlossen, eine voll-elektrische Küche einzurichten. Folgende Apparate sind hiefür aufgestellt worden:

1 Grossküchenherd mit Glührost und Bainmarie	= 43 kW
1 Kippkesselbatterie, 150 und 100 Liter	= 27 kW
1 Kippopfgruppe, 50 und 30 Liter	= 10 kW
1 Hotelgrill	= 11 kW
1 Brat- und Backofen	= 9 kW
1 Bratpfanne	= 7 kW
1 Wärmeschrank	= 2 kW
1 Heisswasserspeicher mit 2000 Liter Inhalt	= 30 kW
1 Heisswasserspeicher mit 1200 Liter Inhalt	= 15 kW
	<hr/>
	154 kW

Die Anlage ist seit Anfang Juni dieses Jahres in Betrieb. Sie hat bisher störungsfrei gearbeitet. Auch ist sie nach Mitteilung des Pächters, Herrn E. Jeanloz, allen Anforderungen gewachsen und sie hat beispielsweise am 9. August eine Spitzenleistung anstandslos ermöglicht, als in der Zeit von 11 bis 14 Uhr 630 Mittagessen serviert werden mussten. Der Stromverbrauch betrug im Monat August:

Für das Kochen	= 5960 kWh
Für den Heisswasserspeicher	= 6810 kWh

Im gleichen Zeitraum wurden serviert:

5791 Dîner
3758 Essen à la carte
2584 Kalte Essen

In diesem Monat sind also im ganzen 9549 Dîner und Essen à la carte zubereitet worden. Unter die oben angeführten kalten Essen fallen auch Speisen, die gekocht oder gebraten werden müssen, sodass die angegebene Zahl eher zu klein angenommen ist. Der verhältnismässig hohe Heisswasserverbrauch erklärt sich dadurch, dass eine andere Heisswasserbereitungsanlage für das ganze Etablissement nicht besteht.

Der Stromverbrauch für die Zubereitung eines Dîners oder Essens à la carte betrug im Mittel ohne Berücksichtigung des Stromverbrauchs für die Herstellung von kalten Essen 1,33 kWh inkl. Warmwasserbereitung oder 0,62 kWh ohne Warmwasserbereitung. Bei einem Strompreis von 6 Rappen pro kWh für den Kochstrom stellen sich somit die Kosten für das Kochen und Braten, sowie für das Warmhalten von Speisen und Tellern auf zirka 3,5 Rappen pro Essen.

Bei obiger Zusammenstellung ist zu berücksichtigen, dass die Heisswasserbereitungsanlage auch das Wasser für Spül- und Putzzwecke für das Restaurant liefern muss und dass der Stromverbrauch hiefür in obiger Berechnung ebenfalls inbegriffen ist. Im Küchenbetrieb sind keine anderen als elektrische Heizungsapparate vorhanden, also weder Gas noch Kohle, sodass die vorerwähnten Zahlen als einwandfrei bezeichnet werden können.

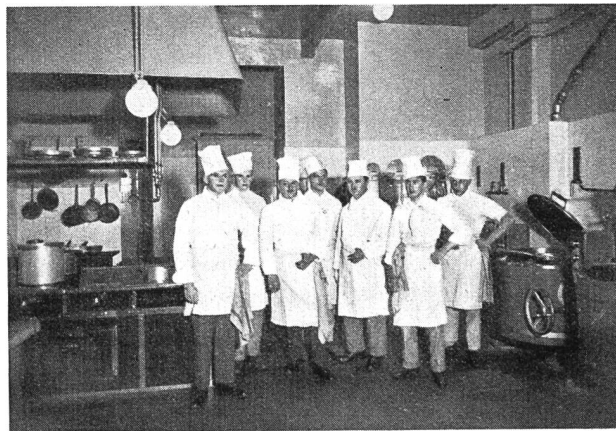


Abb. 22 Die Küchenmannschaft im Kornhauskeller.