



Die elektrische Küche Von Heizdrähten und Kochkisten

1881

Der Schweizer Friedrich Wilhelm Schindler besuchte als 25-jähriger Kaufmann 1881 die erste internationale Elektrizitätsausstellung in Paris. Zu Hause überredete er daraufhin seinen Vater, für dessen Baumwollspinnerei in Kennelbach eine Dynamomaschine und eine Turbine anzuschaffen. Im Jahr



1889 errichtete er dort das erste Wasserkraftwerk und die erste elektrische Beleuchtungsanlage Österreichs.

Durchgebrannte Drähte

Von nun an begann er in den väterlichen Fabrikationswerkstätten an elektrischen Kochapparaten zu experimentieren. Viele Versuche schlugen fehl, weil die Heizdrähte verzünderten und durchbrannten. Das Problem war, die entstandene Wärme rasch abzuführen. So bettete er die Heizdrähte zum Beispiel in Sand ein und konnte damit die Lebensdauer auf etwa zehn Minuten erhöhen – viel zu wenig für eine praktische Anwendung. Danach begann er die Heizdrähte um verschiedene Isolierstoffe zu wickeln wie Glas und Porzellan, aber Glas wird in der Hitze leitend und Porzellan zerbricht.

In der herrschaftlichen Küche fanden um die Jahrhundertwende viele Dienstmädchen und Küchenhilfen Arbeit.



Elektrisch beheizte Kochkiste. Durch die gute Isolation konnte beim Garen viel Energie gespart werden.



Die „Protos“-Brat- und Backröhre baute Siemens um 1927. Ein Gerät zum Braten, Backen, Schmoren, Warmhalten und Aufwärmen mit geringem Stromverbrauch. Die Brat- und Backröhre hatte zudem die Eigenschaft einer Kochkiste, in der auf 100 Grad erhitzte Speisen ohne weitere Wärmezufuhr weich kochten.

1893

1891

Schamotte führt zum Patent

Endlich gelang ihm durch die Verwendung von feuerfestem Ton, so genannter Schamotte, der große Durchbruch. Schamotte ist elektrisch nicht leitend, führt aber die Wärme ab. Für diese grundlegende Erfindung zur Fertigung von Kochapparaten erhielt Schindler im August 1891 in Österreich und in der Schweiz das Patent. Fünfunddreißig weitere Patente aus zahlreichen Ländern folgten bis 1895, unter anderem 1892 ein österreichisches Patent für das Bügeleisen.

Auf der Columbus-Weltausstellung in Chicago stellte Schindler 1893 die erste elektrische Küche der Welt vor. Damit war der Einführung der elektrischen Geräte in der Küche der Weg bereitet. Es bedurfte aber noch vieler Erfindungen und Weiterentwicklungen, um auf den gegenwärtigen Stand zu kommen. Auch heute noch wird in den Entwicklungsabteilungen der großen Elektrofir- men eifrig geforscht, damit der Elektroherd bei jeder Hausfrau so willkommen ist wie einst sein beliebter Vorgänger - der Gasher- d.

Elektrische Kaffeemaschine „Protos“ von Siemens um 1925. Die Kanne enthält ein Filtersieb für das Kaffeepulver, das nicht zu fein gemahlen werden durfte, damit das Sieb nicht verstopfte. Durch ein Steigrohr sprudelte das heiße Wasser über das Sieb.





Elektroherd der Firma Graetzor aus den 1930er Jahren. Die Firma fertigte elektrische Haushaltsgeräte aller Art.

Der Elektroherd

In Schindlers Küche von 1893 gab es noch keinen Elektroherd, vielmehr wurden alle Küchengeräte wie Pfannen, Töpfe, Eierkocher, Wasserkessel und Kaffeemaschinen einzeln elektrisch angeschlossen. Daran änderte sich über viele Jahre nichts. In Wilhelm Beck, „Die Elektrizität und ihre Technik“, Ausgabe 1906, ist eine vollelektrische Küche abgebildet. Nur wenige reiche Leute konnten sich damals solch einen Luxus mit den vielen erforderlichen Elektrogeräten leisten. Außerdem war es

ratsam beim Anschließen und Einschalten der Geräte nicht auf offene Schalterteile und Steckerspitzen zu fassen. Die Anschlussstifte ragten anfangs offen aus den Geräten heraus, ein Metallkragen als Berührungsschutz wurde erst später Vorschrift.

In den meisten Haushaltungen hatte man in der Küche bis in die zwanziger Jahre noch keine elektrischen Geräte. Das Titelblatt einer hannoverschen Hausfrauenzeitschrift zeigt noch 1915 eine Gemeinschaftswerbung verschiedener Firmen für

1906



Links: Der elektrisch beheizte Tee- und Wasserkessel der AEG wurde von 1927 bis 1932 gebaut. Er fasst 1,5 Liter. Der Kessel steht auf kleinen Porzellanfüßen, am Deckel ist an einer Kette ein Teesieb befestigt. Drei Farbvarianten waren auf dem Markt: gold, silber und kupfer.

Rechts: Klapptoaster mit Brötchenaufsatz und Wendetoaster für vier Scheiben. Die freiliegenden Heizdrähte wären aus Sicherheitsgründen heute nicht mehr erlaubt.



Allzweckküchenschrank „Allfix-zwei“ von Bauknecht um 1950. Der Schrank enthält einen Elektromotor und viele Aufsatzgeräte, unter anderem eine Kaffeemühle, ein Rührwerk, einen Fleischwolf, eine Vorrichtung um Bohnen zu schnippeln und einen Schneebesen.

1925

eine Kücheneinrichtung ohne ein einziges elektrisches Gerät. In den zwanziger Jahren kamen endlich Bratöfen und Tischkochherde mit drei bis vier Platten in Gebrauch. Die Firmen Gaetzor und Prometheus boten später Gestelle an, auf denen man Bratöfen und Tischherd nebeneinander zu einem

Elektroherd zusammenbauen konnte. Erst in den 1930er Jahren wurden komplette Elektroherde üblich, bei denen die Kochplatten oben saßen und das Backteil sich darunter befand.



Bierwärmer. Elektrische Tauchsieder gab es in vielen Formen und Größen. Es wurden sogar Tauchsieder zum Erhitzen des Badewassers angeboten. Als Getränkewärmer waren sie in Form einer geschlossenen Röhre auf dem Markt. Den Namen Bierwärmer erhielten sie, weil sie häufig in Gaststätten verwendet wurden um das Bier magenfreundlich zu temperieren.



Die elektrische Kochplatte hat schon eine Metallschutzabdeckung. Bei den frühen Kochplatten und auch später noch bei den billigen Ausführungen lag die Heizspirale offen und ungeschützt in einer Schamotte-Rille.