

Im Hotel «Crest'ota» auf der Lenzerheide steht die erste Öko-Küche Graubündens

Seit Beginn der Sommersaison ist im Hotel «Crest'ota» auf der Lenzerheide die erste Öko-Küche in Betrieb. Es handelt sich dabei um eine Induktionsherdanlage und einen neuen Hochleistungsdämpfer (Combi-Steamer), die mit sehr viel weniger Energie und Wärmeabstrahlung auskommen als die herkömmlichen Einrichtungen.

Beim Ersatz der alten Kücheneinrichtung machte sich Hotelier Josef Holdener-Hartmann die Überlegung, auf welche Weise er mit der neuen Anlage dem auch in der Gastronomie laut werdenden Ruf nach grösserer Umweltfreundlichkeit nachkommen könne. Er entschloss sich zur Anschaffung eines Induktionsherdes und eines Öko-Hochleistungsdämpfers, wie sie seit rund vier Jahren durch die Firma «Menu-System» in St. Gallen hergestellt werden. Anlässlich einer Besichtigung zeigte Roman Stutz, Generalvertreter dieser Firma, Domat/Ems, die Vorteile der neuen Einrichtungen auf.

Kochen mit Magnetfeld

Dem Induktionsherd liege eine vollkommen neue Technik zugrunde, erklärte Roman Stutz. Dabei werde nicht mehr eine Guss- oder Keramikplatte erhitzt, die die Wärme dann auf den Kochtopf zu übertragen habe. Das neue System beruhe auf der Erzeugung eines elektromagnetischen Feldes. Dieses Magnetfeld werde am



Das Hotelier-Paar Holdener-Hartmann ist von der neuen Kücheneinrichtung begeistert. (Bild Albert Pitschi)

Kochtopfboden in Wärme umgewandelt, so dass der Topf erhitzt, die Platte (das Kochfeld) selbst dagegen nicht erwärmt werde. Diese Umwandlung des Magnetfeldes in Hitze funktioniert nur bei Töpfen, die selbst magnetisch sind. Aluminiumpfannen können demnach für Induktionsherde nicht verwendet werden.

In einem Vergleich zwischen der alten und neuen Kücheneinrichtung im Hotel «Crest'ota» zeigte Roman Stutz, wieviel

Strom eingespart werden kann: Verbrauchete die Küche vor der Sanierung im ganzen 52,6 kW Energie, sinkt nun dieser Wert auf 27,5 kW, was eine Stromersparung von 90 Prozent ergibt. Auch beim Öko-Combi-Steamer sind die Einsparungen eindrucksvoll: Ein konventionelles Gerät, in dem Speisen mittels verschiedenster Computer-Programme zubereitet werden, verbraucht in der Stunde 6 kW Energie und 60 Liter Wasser. Mit der Öko-Tech-

nik werden diese Werte auf 1,9 kW und 0,9 Liter Wasser heruntergeholt.

Weitere Vorteile

Ausser Energie kann mit dem Induktionsherd auch Zeit eingespart werden. Der Koch muss nicht warten, bis die Platten heiss geworden sind. Sobald er die magnetische Pfanne auf die Platte stellt, ist sofort die volle Kochleistung da. Er kann den Topf auch auf ein hinteres Kochfeld schieben und die Speise dort mit der gleichen Leistung weiterkochen lassen, während er im vorderen Feld ein neues Gericht zubereitet. Der Induktionsherd hat keine «Platten» mehr, die vorgeheizt werden müssen. Sobald die Töpfe vom Herd genommen werden, hört die Stromzufuhr sofort auf. Da nur die Töpfe heiss werden, besteht auch kaum Verletzungsgefahr.

Nicht zu unterschätzen sind die Auswirkungen auf das Arbeitsklima. Dazu meinte Josef Holdener: «Weil ich früher den Herd immer eingeschaltet lassen musste, stieg die Temperatur im Sommer in der Küche meistens auf über 40 Grad an. Heute bleibt sie auch im Hochsommer unter 30 Grad.» Weniger Probleme gibt es auch beim Putzen, weil auf dem neuen Herd nie etwas anbrennen kann.

So meinte Josef Holdener, dass sich die Mehrinvestition eigentlich rasch auszahle, einerseits durch Energieeinsparung und andererseits durch eine Verringerung der Arbeitszeit. Zum Schluss wies Roman Stutz darauf hin, dass durch das Magnetfeld keinerlei Strahlung entstehen würde. Die Anlagen seien SEV-geprüft und würden alle Sicherheitsnormen erfüllen.