

Bleibt der Herd das Herzstück einer Küche?

BILDER zVg



Das Gastro-Konzept bestimmt das Küchen-Layout und ob es einen Herd braucht. Geht es um die traditionelle Gastronomie und Hotellerie, ist der Herd weiterhin das Herzstück und der Stolz der Köche. Wird à la minute zubereitet, ein breiteres Angebot an vielfältigen Grundzubereitungsarten angeboten, wird man um einen Herd nicht herumkommen. Electrolux Professional steht für Produktion und Präzision von Herden seit über 100 Jahren. Unsere Thermaline-Herde sind Swiss Design und werden an unserem Standort in Sursee/LU hergestellt. Neben den Thermaline-Herden produzieren wir Kippgeräte für den internationalen Markt der Electrolux-Professional-Gruppe. Dabei fallen 20 Prozent der Auslastung des Werkes auf den Schweizer Markt. Je nach Konzept und Angebot ist es heute nicht zwingend notwendig, mit einem Herd zu kochen. Für grosse Produktionsküchen oder Regenerations-Systemküchen sind andere Geräte wie Kippkochkessel oder Druckgarbraisiers viel effizienter. Regeneriert wird mit der modernen Steamer-Generation. Wir bieten heute die vielfältigsten Lösungen von Vollflächen-Induktion über eingebaute Fritteusen, Pastakoher, Bratplatten, Multibräter bis zu Chargrill-Lösungen an. Der Herd ist somit das Schweizer Taschenmesser der Köche und geht weit über «Kochplatten» hinaus.

Roland Astner

Head of Sales, Electrolux Professional, Sursee/LU



Die Frage, ob der Herd noch immer das Herzstück einer Profiküche sei, kann ich mit einem ganz klaren Ja beantworten. Trotz vieler neuer Konzepte, die auf den Markt kommen, innovativer Garmethoden, die Einzug gehalten haben, und moderner Geräte behält der Herd in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung seine zentrale Rolle. Zwar haben sich die Planung moderner Küchen und die Technik des Herdes in den letzten Jahren deutlich verändert, doch seine Bedeutung bleibt unangefochten. Was ist effizienter und vielseitiger als eine leistungsstarke Induktionskochplatte? Moderne, massgeschneiderte Induktionsherde bieten heute weit mehr als nur Kochflächen. Verschiedene Geräte lassen sich integrieren, um eine Vielzahl an Garmethoden abzudecken. Zudem ermöglicht die moderne Technik von Menu System eine präzise Steuerung sowie dokumentierte Kontrolle des Energieverbrauchs. In der heutigen Profiküche laufen viele Prozesse standardmässig über den Herd – und das bei maximaler Effizienz. Übrigens: Über 6000 Herdanlagen von Menu System sind weltweit im Einsatz. Kein anderes Unternehmen hat mehr Erfahrung im Bau massgeschneiderter Induktionsherd-Anlagen.

Walter Nef

Verkauftsdirektor,
Menu System AG, St. Gallen



Der Herd bleibt das Herzstück der Küche, doch wie ein Herz allein keinen Körper ausmacht, ist auch der Herd nur ein Teil des Ganzen. Gerade in modernen Küchen sehen wir eine zunehmende Vielfalt an Herden: vom beidseitig bedienbaren Zentralherd bis zum Wandherd, vom Modulherd bis hin zu aufgeteilten Herdstationen. Ein grosser Zentralherd kann die Effizienz verringern, wenn er dazu zwingt, die Küche mit zwei Personen zu bedienen, obwohl ein Koch prozesstechnisch ausreichen würde. Wir haben Kompaktküchen für Top-Köche gebaut, die mit einem Wandherd arbeiten. Nach wie vor bleibt der Herd aber ein zentraler Bestandteil jeder Küche. Die jüngste Innovation unseres Schweizer Induktionsherstellers liefert den Beweis: unzählige Kombinationen von Feldern und Spulen werden möglich. Unterschiedliche Bedienkonzepte erlauben Kochen mit Leistungsstufen oder präzisen Temperaturen. Werden Fritteusen, Pastakoher oder ein Induktions-Griddle integriert? Mit welchen Pfannengrössen arbeiten wir? Vielleicht ergänzen wir mit Ceran-Technik. Hier setzen wir an: Gemeinsam mit dem Kunden analysieren wir die Abläufe und ermitteln, welche Herdtechnik am besten passt. Jeder von uns gefertigte Schweizer Herd ist schliesslich ein Unikat.

Reto Hugentobler

Geschäftsführer, Hugentobler Kochsysteme AG, Schönbühl/BE