

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Weg an die Spitze

Neff GmbH

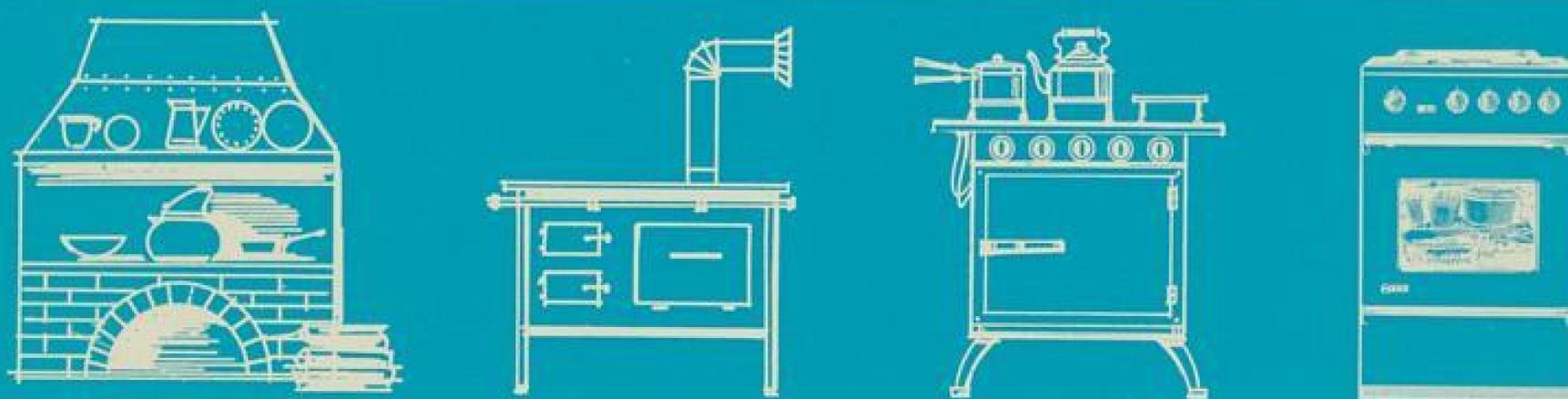
Bretten, [ca. 1961]

Von der Feuerstelle zum "Kochen ohne dabei zu sein"

urn:nbn:de:bsz:31-106086

Von der Feuerstelle zum »Kochen ohne dabei zu sein«

Der Hausfrau, die heute vor ihrem blitzblanken Herd steht, mit wenigen Handgriffen hohe Hitzegrade einstellt und reguliert oder gar automatisch regulieren läßt, ist sicher gar nicht recht bewußt, wie einfach, leicht, bequem und sauber sie es doch eigentlich hat – denn so war es ja nicht immer; siehe zum Beispiel das Titelbild.



«Wer das Feuer genießen will, muß sich den Rauch gefallen lassen». Das sagte Gotthold Ephraim Lessing; zwar ist das etwa 200 Jahre her, aber so war es tatsächlich jahrhundertlang – und noch bis vor etwa 50 Jahren. Erst von da an nahm die Küchentechnik einen rasanten Aufschwung.

Der gute alte Kohleherd ist zwar inzwischen zu einem modernen Kochgerät entwickelt worden, doch der neuzeitliche Haushalt neigt zu Geräten, die eine noch bequemere und sauberere Bedienung ermöglichen, also zu

Gasherden, Ölherden und nicht zuletzt Elektroherden. Alle diese Herde haben heute in ihrer technischen Ausstattung einen Höhepunkt erreicht. Die ersten Geräte dieser Art bestanden aus einem Kasten, der mit vielen gußeisernen Schnörkeln verziert war. Die Backofentür, falls überhaupt ein Backofen eingebaut war, wurde mit bunten Bildern geschmückt und der Herd als ein Zierstück der Wohnung angesehen. Aber erfreulicherweise war man auch damals schon soweit, daß man auf solchen Herden tatsächlich kochen konnte, wenn auch mit mancherlei Einschränkungen. Die Kochplatten wurden ca. 1/2 Stunde vor Aufsetzen der Speisen angeheizt. Bei den Kochtöpfen war von geschliffenem Boden noch keine Rede, und das Material entsprach in keiner Weise den Anforderungen. Über vielerlei Versuche führte der Entwicklungsweg. Es kamen Steckerstiftplatten auf, die auch heute noch bei verschiedenen Geräten üblich sind. NEFF begann schon 1950, trotz größter Skepsis einschlägiger Fachkreise, die steckerlose Platte direkt in die Mulde einzubauen. Heute gibt es fast nur noch steckerlose Platten. NEFF baute ebenfalls als erster einen Backofen mit Thermostat, und zwar schon im Jahre 1947 bei Lieferungen an die amerikanische Besatzungsmacht. Ebenso baute NEFF 1948 als erster einen Herd mit Zeitschalter, d.h. einen Herd, mit dem man kochen kann, ohne selbst dabei zu sein.

Der Weg der Automatisierung wurde konsequent weiterbeschritten. Im Herbst 1961 kam der NEFF-Europa-Herd auf den Markt. Wiederum bahnbrechend mit der neuartigen «Autothermplatte», einer stufenlos geregelten Platte, die im Gegensatz zur bisherigen Leistungsregulierung eine thermische Regulierung aufweist. Durch einen in der Plattenmitte befindlichen Temperaturfühler wird die Temperatur am Topfboden, also direkt am Kochgut selbst, abgefühlt und genau reguliert. Beim Einschalten der Platte gibt sie die höchste Heizleistung ab. Nach Erreichen des eingestellten Wärmegrades im Kochgut schaltet sie automatisch und im richtigen Augenblick herunter und «kocht» die Speisen mit reduzierter Leistung automatisch fertig. Ist das nicht fast Zauberei?