

«Seit etwa zwei Jahren steigen die Absatzzahlen bei Gasherden und -Rechauds wieder», freut sich Hanspeter Kurtz, Product Manager Gasgeräte bei Electrolux AG, Zürich, Marktleader in diesem Gerätesegment. «Vor allem aber», ergänzt Kurtz, «erfolgt die Zunahme im Top-Segment, also bei den teureren Geräten.»



Fünfflämiger Gasherd im «Nostalgie-Look» mit dazu passender Lüftung

Das lässt sich mit einer alten Weisheit erklären: Konkurrenz belebt das Geschäft. Electrolux war nämlich lange Zeit der einzige Hersteller von Gasherden für Schweizer-Normküchen mit 55 cm Elementbreite. Erst als M. Honegger AG, Chur, die Vertretung der deutschen Oranier-Herde übernahm, änderte dies: Er überzeugte seinen Lieferanten, auch einen 55er Herd zu konstruieren. Der ist nun seit ein paar Jahren in der Schweiz im Angebot – auch mit Glasplatten-Mulde («Gas auf Glas») und mit einem Gasbackofen, der Niedertemperaturgaren (80°C) erlaubt. Der Erfolg dieses Herdes ging nicht zulasten von Electrolux, wie deren steigende Zahlen zeigen, sondern vergrösserte die Nachfrage nach Kochen mit Gas – übrigens auch bei den zahlreichen freistehenden und Einbau-Gasherden mit 60 cm Breite.

Auch die Entwicklung bei den Elektroherden gibt den Gasherden paradoxerweise Auf-

trieb: Wenn für Induktionsherde mit dem Argument geworben wird: «Fast so gut regelbar wie ein Gasherd» – dann sagen sich viele Leute: Nehmen wir doch das Original!

#### Woks sind begehrt

Aus dem breiten Angebot von Gasrechauds mit Glas-, Chromstahl- oder Emailmulden mit zwei bis acht Brennern sind diejenigen mit Wok-Gaskochstelle besonders gefragt. Weil es immer mehr China- und Thai-Restaurants gibt, wollen die Leute diese Speisen auch zuhause am heimischen Herd zubereiten. Und zwar genau wie der Chinese, der den Wok nur mit Gas will. Die stärkste Wok-Kochstelle für die Restaurantküche, die mit einem Zusatz-Luftgebläse 36 kW Leistung erreicht – die Heizleistung eines 7-Familienhauses! – gibt's allerdings nicht für den Haushalt. Das ist auch besser so: Als der Demonstrationskoch an einer Messe einen Moment nicht aufpasste und mit einem Kunden plauderte, war die leere Pfanne auf diesem Wok-Brenner schon durchgebrannt – der Boden war weg! Wok-Kochstellen für die heimische Küche haben 3,5–4,5 kW Leistung, die stärksten erreichen 6,5 kW. Das genügt, die Mengen sind ja nicht so gross, die Pfannen auch nicht.



Vierflämmiges Glasplatten-Gasrechaud «Gas auf Glas»

#### Immer mehr Top-Luxusherde

Ein kleiner, feiner, wachsender Markt sind Luxus-Küchen, wo ein Gasherd ab etwa 5000 Franken bis zu sechsstelligen Beträgen kostet. Die teureren kennen keine Küchen-Norm und werden meist individuell nach Wunsch zusammengestellt. Sie haben oft neben offenen Kochstellen eine Glühplatte über einem Gasbrenner wie der Molteni-Gasherd von Paul Bocuse in Collonge-aux-Mont d'Or bei Lyon. Auf dieser Glühplatte brät man in der Mitte an und schiebt die Pfanne je nach Bedarf nach Aussen, wo die Temperatur der Platte niedriger wird. Das ermöglicht mit ein bisschen Übung die fei-

neren Wärmeregulierung als sie elektronische Anzeigen moderner Elektroherde suggerieren!

Solche Herde passen nicht ins Sortiment von Massenherstellern. Die Stückzahlen sind zu klein und die Wünsche zu verschieden. Es sind aber alle namhaften Marken bei kleineren Firmen in der Schweiz vertreten, von La Cornue (Tina Turner hat einen), über Molteni (als Haushalt-Version) bis Restart usw.

Ganz speziell ist der seit 1920 unverändert gebaute AGA-Herd. Ein einziger 5 kW-Gasbrenner heizt eine Schnellkochplatte, eine Langsamkochplatte (für je 3 Pfannen), einen Back- und Bratofen und einen Niedertemperatur-Backofen – alles aus Guss. Dieser Herd wird immer noch von Hand gefertigt – am Standort der ersten Giesserei der Welt, in Coalbrookdale (GB), in der Abraham Darby 1709 erstmals Koks zur Gewinnung von Eisen einsetzte und damit das Industriezeitalter einläutete. Der Brenner wird bei der ersten Inbetriebnahme eingeschaltet und bleibt immer in Betrieb! Deshalb braucht er Kaminanschluss. Wenn der Herd nicht gebraucht wird, klappt man Isolierdeckel über die oberen Kochplatten.

#### Vorsicht: Abluft!

Bei allen diesen Herden ist wichtig: Sie haben mehr Leistung und damit auch mehr Wärmeabstrahlung als ein normaler Haushalt-Gasherd – ganz besonders diejenigen mit Glühplatten. Deshalb sollte man die Lüftungshaube und die Ventilation am besten beim Herdlieferanten kaufen – die Programme sind auch bezüglich Material und Farben auf die Herde abgestimmt. Vor allem aber: So passt die Abluftmenge, das Küchenklima bleibt angenehm.

Moderne Chromstahl-Kombination mit Gas-Rechaud und Gas-Backofen (oben links)



Der AGA-Guss-Herd wird nur einmal in Betrieb genommen und läuft dann die ganze Zeit durch...

In einem normalen, konventionell gebauten Haus erhält die Küche bei Bedarf einfach zusätzliche Zuluft. Zu Minergie-Häusern mit Komfortlüftung, die nach Aussen dicht sind, passen solche Superherde jedoch weniger. Die Komfortlüftung bringt weniger Frischluft, als die Küchenventilation absaugt. Das entstehende Vakuum stört den Gasbrenner – man wird keine Freude haben.

Wer also mehr als fünf konventionelle Kochstellenbrenner in die Küche eines Minergie-Hauses bringen will – das ist etwa die Ausrüstung 90 cm breiter Halb-Profi-Gasherde etwa von Cucinera, Oranier, Rosières oder Ilve – sollte die Luftleistungen der verschiedenen Systeme – mechanische Wohnungslüftung und Küchenventilation – unbeding durch einen Fachmann abklären lassen.

Allerdings meint Werner Keiser von Casa-Keiser; Meisterschwanden (Cucinera, Molteni), das sei kein Problem: «Leute, die so einen Herd kaufen, bauen anders – da ist Minergie kein Thema.»

#### Noch feiner Kacheln

Feinere und bessere Regulierbarkeit ist das Kennzeichen zweier neuer Gasherd-Brenner:

Der «Mijorosen» – Brenner von Rosières erlaubt mit einem Regelbereich von 1:5 feinstes Kocheln. Die Wärme unter der Pfanne wird dank einer 83 mm breiten, runden Ueberdeckung so gleichmässig verteilt, dass auch



Vierflämmiger 60 cm-Gasherd mit Umluft-Backofen

Hinter dem Gas-Grill die Erdgas-Steckdose – einstecken, ...



...und der Grill-Spiss geht los!

Buttersaucen wie Hollandaise oder Béarnaise ohne Wasserbad in der Pfanne direkt auf dem Brenner angerichtet werden können.

Lacane hat zusammen mit Gaz de France neue Brenner entwickelt: Offiziell heissen sie LSystem, aber Gaz de France nennt sie wegen ihrer leicht ovalen Öffnungen, die eine sehr lebendige Flamme von schöner Farbe erzeugen, «Brûleurs aux petits oignons» – kleine Zwiebel-Brenner. Vor allem ist ihr Regelbereich grösser, nämlich 1:6.

#### Erdgas-Grills nicht nur für drinnen..

Selbstverständlich lassen sich die Luxus-Gasherde mit Kontakt- oder Lavasteingrills bestücken. Auch Flambergas werden angeboten: Separate Vertikal-Gas-Grills, mit Drehspeiss usw. – wie im Restaurant, nur kleiner.

Aber im Sommer verlagert sich das Kochen häufig nach draussen, zum Gartenc grill. Nachdem sich Gas-Grills durchgesetzt haben, kommt nun der Trend zum Erdgas. Die Leute haben genug vom Hantieren mit Flaschen. Die Gasleitung wird auf die Terrasse, den Balkon oder den Gartensitzplatz gezogen, und

der Grill mit einem Erdgas-Stecker an eine Erdgas-Steckdose angeschlossen, die fast gleich aussieht wie eine Elektrosteckdose und alle Sicherheitseinrichtungen aufweist. An kühleren Tagen lässt sich an der gleichen oder einer zweiten Erdgas-Steckdose auch ein Erdgas-Terrassenstrahler anschliessen....

Die Erdgas-Steckdose ist zwar im Moment der Renner für die Terrasse – entwickelt wurde sie aber für die Küche zum einfacheren Anschluss von Gasherden. In ein paar Jahren werden die meisten Serien-Gasherde mit einem Anschlussstück für den speziellen, zertifizierten Gas-Schlauch mit Stecker, der in die Dose passt, ausgeliefert werden. Wer beim Bauen heute schon an den nächsten Gasherd denkt, sollte also auch an der Küche eine Erdgas-Steckdose installieren.

#### Erdgas-Cheminée «am Weg»

Weil die Gasleitung zur Steckdose in der Küche und bei der Terrasse meist neben dem Wohnzimmer vorbeiführt, wäre die Platzierung einer Gas-Steckdose neben dem Cheminée ebenfalls eine Ueberlegung wert. Denn wer nicht mehr Holz schichten und



Cheminée mit Erdgas-Imitationseinsatz



Asche fegen mag, wünscht sich vielleicht eines Tages ein Erdgas-Cheminée: Täuschend echte Flammen wie beim Holzfeuer – aber bequem per Fernsteuerung. Die Technik wird zudem laufend verbessert: Zusätzliche «Echtheit» des Imitationsfeuers suggerieren Granulatstücke auf einem Gitter unter den Keramikaufbauten, die glühen wie das Glutbett eines Holzfeuers. Neuester Gag sind «glühenden» Zweige...

«Früher wollten nur in der Schweiz lebende Amerikaner und Engländer das künstliche Holzfeuer. Heute haben immer mehr Schweizer den Reiz der gemütlichen Kamin-Stimmung ohne Arbeit entdeckt», stellt Erdgas-Cheminée-Pionier Pietro Comini von Comedil S.A., Grancia, fest. Die Liste der Anbieter wird immer länger.

**Am Anfang: Die Gasheizung**  
Wegen eines Kochherds oder eines Grills wird kaum jemand einen Erdgas-Anschluss bestellen. Der wichtigste Grund dafür wird immer die Gasheizung sein. Und dies immer mehr: Erstmals in der über 150jährigen Geschichte des Gases in der Schweiz

wurden 2004 fast gleich viele Gas- wie Oelkessel verkauft: 16000 Gaskessel, 17100 Oelkessel. Von diesen Gaskesseln haben übrigens 93 % Kondensationstechnik – das spart im Vergleich zu konventionellen Kesseln bis über 15 % Energie. Alle diese Kessel haben auch energiesparende, schadstoffarme modulierende Brenner, welche ihre Leistung dem Wetter anpassen und so nochmals Energie sparen. Laut Procal, Zürich, umfasst der gesamte Kesselmarkt 2004 37100 Stück, 44,5% davon waren Gaskessel – wesentlich mehr als im ganzen Jahr 2003 mit 36,6%. Ein klarer Trend zum umweltschonenden Gaskessel!

Kommt dazu, dass gerade bei Sanierungen oder Umbauten der Gaskessel zunehmend im Dachstock platziert wird. Man spart sich so die Sanierung des alten Kamins. Und die Gasleitung führt durch alle Stockwerke hindurch, was wiederum den Anschluss von Küche und Terrasse günstiger macht...

Lieferanten von Gasherden, Gas-Cheminées, Gaskesseln usw. auf [www.erdgas.ch](http://www.erdgas.ch)

Selbstverständlich ferngesteuert:  
Erdgas-Imitations-Cheminée

**Weitere Informationen:**  
Verband der Schweizerischen Gasindustrie  
Grütlistrasse 44, 8027 Zürich  
Tel. 01 288 31 31  
[www.erdgas.ch](http://www.erdgas.ch)



Kein Geheimnis – Erdgas hat Zukunft!

**erdgas**   
[www.erdgas.ch](http://www.erdgas.ch)

**erdgas** 



## Kochen und Feuern mit Gas

Neue «Lifestyle-Trends» und ein vergrössertes Geräteangebot beleben den Markt für Kochen mit Gas im Haushalt. Dies ganz besonders im Segment der gehobenen und höchsten Preise. Die wachsende Bedeutung der Gasheizung legt dem Gasherd den Teppich aus: Immer mehr Häuser sind gasversorgt.