

## **„Ohne Herd geht es nicht“**

# **Die einstige Feuerstelle bildet noch heute den Mittelpunkt der modernen Küche**

**Mannheim, 26.02.2020. Mit der Menschheitsgeschichte einher geht die Geschichte des Kochens. Schon früh erkannten unsere Ahnen, dass eine wie auch immer geartete Zubereitung von Lebensmitteln ein gesundes Essen erst ermöglicht. Klar, viele Lebensmittel sind auch roh genießbar, doch der Großteil an Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Fisch oder Fleisch muss für den bekömmlichen Verzehr gegart werden. Seit vor vielen tausend Jahren das Kochen erfunden wurde, gab es bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts keine Alternative zum Kochen über offenem Feuer. Das offene Feuer erzeugte immer Qualm und Ruß und machte den Aufenthalt in der Küche beschwerlich.**

Daher befand sich der Ort des Zubereitens der Speisen früher immer weit weg vom eigentlichen Wohnraum der Menschen. Die Küche galt aufgrund des offenen Feuers mit seiner heißen Glut als gefährlich und außerdem als zu geruchsintensiv. Erst im fortschreitenden Mittelalter wurde die Küche als separater Raum überhaupt in Häuser und später auch in Wohnungen integriert. Manche alte Burgen hatten schon damals Kaminrohre zum Rauchabzug in ihren dicken Steinwänden. Doch es sollte noch lange dauern, bis 1735 der erste geschlossene Herd erfunden wurde. Dieser erste Ur-Herd machte das Leben in der Küche und damit das Kochen sicherer und einfacher, denn das offene Feuer wurde unter eine Herdplatte versenkt. Er wurde aber immer noch mit Holz oder Kohle angeheizt, weshalb der gesamte Arbeitsaufwand sehr hoch blieb. Trotz dieser sensationellen und innovativen Erfindung blieb die offene Feuerstelle bis ins 20. Jahrhundert hinein Bestandteil vor allem des ländlichen Haushalts. Wieder erst einhundert Jahre später wurde in England der revolutionäre Gasherd erfunden, der schnell auch ein europäischer Exportschlager wurde. Man konnte von nun an auf das mühsame Anheizen mit Brennstoffen verzichten, drückte nur ein paar Schalter, richtete Rohre und Schläuche und hatte schnell und ohne viel Mühe köstlichen Kochduft in der Nase. Die damals im Einsatz

Arbeitsgemeinschaft  
Die Moderne Küche e.V. (AMK)  
Harrlachweg 4  
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100  
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101  
Internet: [www.amk.de](http://www.amk.de)  
[www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de)  
[www.amk-ratgeber-kueche.de](http://www.amk-ratgeber-kueche.de)  
E-Mail: [info@amk.de](mailto:info@amk.de)

Belege erbeten an:  
Pressestelle der AMK  
Abdruck und Auswertung frei.  
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung  
gerne weiteres Text- und Bildmaterial zur  
Verfügung.

befindlichen Geräte wären nach heutigen Kriterien allerdings alles andere als sicher. Gasexplosionen gehörten zur Tagesordnung, weshalb Magd und Koch damals keine beliebten Berufe waren.

Erst als sich elektrischer Strom - für uns heute absoluter Standard - in den 1890er Jahren immer mehr durchsetzen konnte, war es nur noch eine Frage der Zeit, auch Herd und Backofen mit den „neuen elektrischen Wellen“ auszustatten. So wurde 1893 auf der Weltausstellung in Chicago der erste Elektroherd vorgestellt. Er war eine große, schwere und unhandliche Kochmaschine, die auch aufgrund ihrer Ausdehnung in nur ganz wenigen Haushalten zum Einsatz kam. Erst im Zuge technischer Weiterentwicklungen in der Elektrotechnik wurde dieses Monstrum kleiner und damit geeigneter für normal dimensionierte Küchen. Doch es dauerte bis in die 1930er Jahre, bis der Elektroherd seinen wirklichen Durchbruch erlangte. Die Weiterentwicklung des Elektroherds hatte nämlich logischerweise mit der Verbreitung des elektrischen Stromnetzes zu tun. Das dauerte flächendeckend beispielsweise in Deutschland bis in die 1950er Jahre.

„Es ist also noch gar nicht so lange her, dass sich der Elektroherd verbreiten konnte. Heute ist er selbstverständlich und immer noch der Mittelpunkt der Küche“, weiß Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (AMK) aus Mannheim. Auch in der modernen, großen Küche, die sich heute gerne im offen gestalteten Grundriss wiederfindet, bilden Kochfeld und Backofen das Zentrum. „Ohne Herd geht es nicht, er ist elementar und wichtig. Er ist neben dem Kühlschrank das am meisten benutzte Elektrogerät der Küche“, ergänzt Irle. Moderne Herde sind heute als Kombigeräte sowohl für den Einbau als auch als Standgeräte erhältlich. Sehr beliebt ist die Trennung von Backofen und Kochfeld. „Kochfelder, Kochmulden oder Induktionsherde werden auf Arbeitshöhe eingebaut und der Backofen wesentlich höher, im sogenannten Oberschranksbereich“, erläutert Irle und ergänzt: „Durch diese ergonomische Weiterentwicklung ist der Backofen erheblich leichter zugänglich. Das „Schieben“ einer großen Auflaufform etwa mit Lasagne für die ganze Familie verliert ihr Schwergewicht und anschließend kann der hoch eingebaute Backofen auch noch leichter gereinigt werden“. Die unterschiedlichsten Backofen-Varianten mit Dampfgarer, integrierter Mikrowelle oder Drehgrill sind heute natürlich auch zu haben. Ganz entscheidend bei der Weiterentwicklung der Herde und Backöfen ist heute deren Energieeffizienz. Ähnlich wie bei der Heiztechnik von Gebäuden ist es

den Elektrogeräteherstellern gelungen, den Energieverbrauch zu reduzieren und dabei gleichzeitig die Energiedichte zu erhöhen. Das gilt für Elektroherde wie Gasherde gleichermaßen.

Das Kochen ist heute immer noch der wichtigste Arbeitsschritt beim Zubereiten von Speisen. Sicherheit, Geruchsreduzierung und Energieeffizienz sind die technischen Errungenschaften. Komfort und schickes Design tragen zur Wohnlichkeit in der modernen Küche bei. (AMK)

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 26. September 2020. Weitere Informationen im Internet unter [www.amk.de](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)*

**Foto 1:** Die offene Feuerstelle mit Schwenktopf ist heute noch in mittelalterlichen Burgen zu sehen. (Foto: AMK)

**Foto 2:** Brennstoffbetriebene Standherde vom Ende des 19. Jahrhunderts sind heute beliebte Dekorationen. (Foto: AMK)

**Foto 3:** Nicht nur, dass die Hausgeräte hübsch aussehen, sie werden auch immer intelligenter und nehmen dem Nutzer Arbeit ab. **Zum Beispiel** durch Automatikprogramme oder die Steuerung über das Smartphone. (Foto: AMK)

**Foto 4:** Zeitlose Ästhetik, Stil und Lebensart strahlen diese Lifestyle-Hausgeräte aus. Stimmig zur ruhigen Küchenfront. (Foto: AMK)

**Foto 5:** Ziemlich neue Technik: Die Tür des Backofens öffnet auf Sprachbefehl. (Foto: AMK)

**Foto 6:** Trennung mit Verstand: Modernes Kochfeld mit integriertem Dunstabzug und ein hoch eingebauter Backofen. (Foto: AMK)

**Foto 7:** Elektroherd mit Deckel, so kennen es noch viele von früher. (Foto: AMK)

Mannheim, 26.02.2020