

**Gaskochgeräte-Wegweiser:
Focus „Küche & Bad“ -
Küchenmeile A 30
15. bis 22.9.2006**

Kochen mit Erdgas

„Viele Hobbyköche setzen auf Gas“

„Welche Beheizungsart beim Kochen die richtige Wahl ist, hängt von persönlichen Gewohnheiten und Vorlieben ab. Als Hersteller von Gaskochgeräten wissen wir, dass viele engagierte Hobbyköche auf Gas setzen, weil die Wärmezufuhr sehr gut zu dosieren ist. Oft macht genau das den Unterschied zwischen einem perfekten oder einem misslungenen Menü aus.

Ein Blick in deutsche Haushalte zeigt: Die überwiegende Mehrheit der Menschen verwendet Elektrokochfelder. Diese Entwicklung reicht zurück bis in die 50-er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Mit der massenhaften Verbreitung von Elektroherden wurde damals ein neues Küchenzeitalter eingeläutet. Kochen mit Strom bedeutete eine Arbeitserleichterung. Kohle- und

Gasöfen waren auf Grund der verwendeten Brennstoffe umständlich in der Handhabung und boten wenig Komfort. Das ist heute anders. Die Technik bei Gaskochfeldern ist ausgereift und sicher. Erdgas ist außerdem ein sauberer Energieträger und weit verbreitet.

Wer wie ich gerne auch asiatisch kocht, weiß einen speziellen Zweikreis-Gasbrenner zu schätzen, der für Kurzgebratenes im Wok die ideale Wärmeverteilung liefert. Von der Gaskochmulde in Edelstahl bis zum 90 cm breiten Gaskochfeld auf Glaskeramikbasis bietet Miele eine ganze Reihe von gasbetriebenen Kochgeräten an. Zu meinen persönlichen Favoriten zählt ein Kochmodul, das mit einem Wok-Brenner ausgestattet ist und eine perfekte Ergänzung zu einem Elektrokochfeld mit Strahlungsheizkörpern oder mit Induktionstechnik darstellt.“

Dr. Markus Miele
Geschäftsführender Gesellschafter
Miele & Cie. KG



Dr. Markus Miele · Geschäftsführender Gesellschafter Miele & Cie. KG (Foto: Miele)



Gaskochfeld auf Glaskeramikbasis (Foto: Miele)

Gaskochgeräte im Focus „Küche & Bad“ und auf der Küchenmeile A 30

ORANIER

Oranier zeigt seine Geräte im Ausstellungszentrum Focus „Küche & Bad“ in Enger auf dem eigenen Messestand.

BOSCH

Bosch-Gaskochgeräte sind voraussichtlich bei den folgenden Küchenmöbelherstellern zu finden: Habemat, Melle. Signia Küchen, Rödinghausen. Wellmann, Enger.

Miele

Miele zeigt seine Neuheiten wie immer auf Gut Böckel in Rödinghausen.

SIEMENS

Siemens-Geräte sind voraussichtlich bei den folgenden Küchenherstellern vertreten: Ballerina, Bruchmühlen. Brigitte Küchen, Hiddenhausen. Häcker Küchen, Rödinghausen. Leicht Küchen, Löhne. Nobilia, Verl. Nolte Küchen, Löhne. Poggenpohl, Herford. Pronorm, Bad Salzuflen. SieMatic, Löhne.

NEFF

Neff-Geräte sind bei den folgenden Küchenherstellern vertreten: Ballerina Küchen, Rödinghausen. Bauformat, Löhne. Häcker Küchen, Rödinghausen. House4-Kitchen Schüller, Löhne.

„Schuhlöffel“ für einen lukrativen Küchenauftrag



Wussten Sie eigentlich schon, dass Gaskochfelder zweistellige Zuwachsraten haben? Dies geht aus der Statistik des HKI, dem Verband der Hersteller von Heiz- und Kochgeräten, hervor. Wenn man dann noch bedenkt, dass die Blockküche nur in wenigen Fällen mit hochwertigen Gaskochgeräten ausgestattet wird, dann zeigt sich das Potential für die frei geplante Küche: der Kunde möchte Individualität, die er mit einem Lifestyle-Produkt wie dem Gas-Wok oder einer hochwertigen Gaskochmulde zur Schau stellen kann. Dies ist die Chance für den klassischen Fachhandel, denn Gaskochgeräte sind beratungsintensiver als das normale Elektrokochfeld und des-

halb bei Großflächenvermarktern nur in wenigen Ausnahmen zu finden. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihren anspruchsvollen Kunden mit Kompetenz zu überzeugen, ihn so an sich zu binden und dadurch das Geschäft mit der gesamten Küche zu machen. Informieren Sie sich vorab über das reiche Produktprogramm an Gaskochgeräten, gerade der Focus „Küche & Bad“ bietet Ihnen dazu die Gelegenheit. Oder besuchen Sie ein 1-Tages Seminar bei einem Gerätehersteller, in dem Sie das gesamte Wissen rund um das Gas bekommen. Moderne Gaskochgeräte zeichnen sich heute durch ein chices Design gepaart mit ausgereifter Funktionalität aus. Dabei ist höchste Sicherheit schon seit Jahren eine Selbstverständlichkeit. Deshalb liegt Kochen mit Gas absolut im Trend: Nutzen Sie Ihre Chance.

*Herzlichen
Hr. Dr. Andreas Friedrichs
Vorsitzender des Initiativkreises
„Kochen mit Erdgas“*

Sichere Zündung

Gasherde waren zu Zeiten unserer Großmütter ein Komfortgewinn gegenüber den damals üblichen Holzherden. Gashahn aufdrehen anstatt Holz hacken und Asche entsorgen. Allerdings gab es damals Sicherheitsrisiken, weil unverbranntes Gas austreten und zu einer Verpuffung führen konnte. Gaskochgeräte von heute haben mit den ersten Gasherden so viel gemeinsam wie ein Auto aus den 30-er Jahren mit modernen Fahrzeugen.



Faszinierend und sicher zugleich: Die heutigen Zündsicherungen gewährleisten den absolut sicheren Betrieb von Gaskochgeräten. (Foto: Isphording)

Heute werden Gasgeräte bequem und sicher mit Hilfe einer eingebauten elektrischen Zündung eingeschaltet. Bei manchen Geräten reicht einfaches Drehen wie bei den Elektrogeräten. Zur Sicherheit wird die Gaszufuhr beim Verlöschen der Flamme automatisch gestoppt. Gebräuchlich sind zwei Methoden:

Thermoelektrische Zündsicherung

Bei dieser Technik entwickelt ein Thermoelement durch die Gasflamme eine Spannung, wodurch das Magnetventil der Gasleitung offen gehalten wird. Erlischt die Flamme - durch Überkochen oder Luftzug - kühlt das Thermoelement ab. Die Gaszufuhr wird in wenigen Sekunden unterbrochen.

Inzwischen gibt es superschnelle Thermoelemente mit einer Flammenerkennung von weniger als einer Sekunde.

Ionisationszündsicherung

Diese Sicherungstechnik arbeitet mit einer Überwachungselektrode, an der eine Wechselspannung anliegt. Die Gasflamme wandelt die Wechselspannung in eine Gleichspannung um, die das Magnetventil offen hält. In dem Moment, in dem die Flamme erlischt, fällt die Gleichrichtung weg, das Magnetventil schließt sich automatisch.

Diese elektronische Flammenüberwachung gibt es sowohl für die Gasunter-Glas Geräte als auch für Gasmulden mit offener Flamme.

Sie sind normalerweise mit einer automatischen Wiederzündung kombiniert. Sollte die Flamme durch externe Einflüsse erlöschen, wird sie automatisch wiedergezündet.

Vorgeschrieben seit Dezember 2003: Der Gasströmungswächter

Die Untersuchung von Gasunfällen ergab: In den meisten Fällen waren kriminelle Manipulationen an der Gasleitung die Auslöser. Daraufhin wurde der Sicherheitsstandard gasversorgter Häuser weiter erhöht.

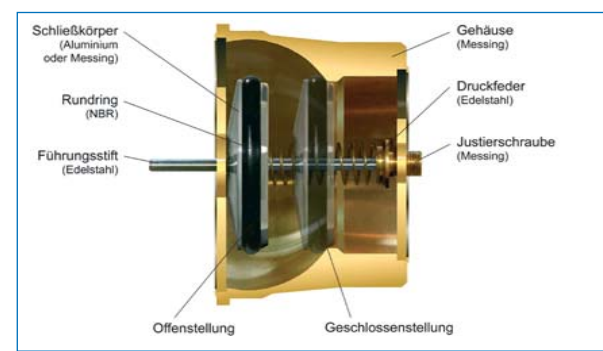
So ist seit Dezember 2003 der Einbau von Gasströmungswächtern in Neubauten gesetzlich vorgeschrieben - gemäß den „Technischen Regeln für die Gasinstallation“ (DVGW-TRGI). Diese sperren die Gaszufuhr ab, sobald aus dem Versorgungsnetz mehr Erdgas abgenommen wird, als dies bei sachgemäßem Betrieb der Erdgasgeräte notwendig wäre.

Abhängig von den örtlichen Netzdruckbedingungen sind in Ein- und Mehrfamilienhäusern heute an mehreren Stellen Gasströmungswächter vorgesehen: • In der Hausanschlussleitung • an der Hauptabsperreinrichtung • vor dem Gaszähler und • gegebenenfalls an der Gassteckdose z.B. in der Küche vor dem Gasherd.

Zum Betrieb der Gasgeräte werden zwei Einsatzmöglichkeiten praktiziert:

Lösung 1: Der Gasströmungswächter sitzt in einer der neuen Gassteckdosen.

Lösung 2: Der Gasströmungswächter ist in den Gasschlauch zwischen Steckdose und Gasgerät integriert. So trägt auch der gesetzlich vorgeschriebene Einsatz der Gasströmungswächter dazu bei, dass die häusliche Gasversorgung in Deutschland heute einen der höchsten Sicherheitsstandards in Europa hat.

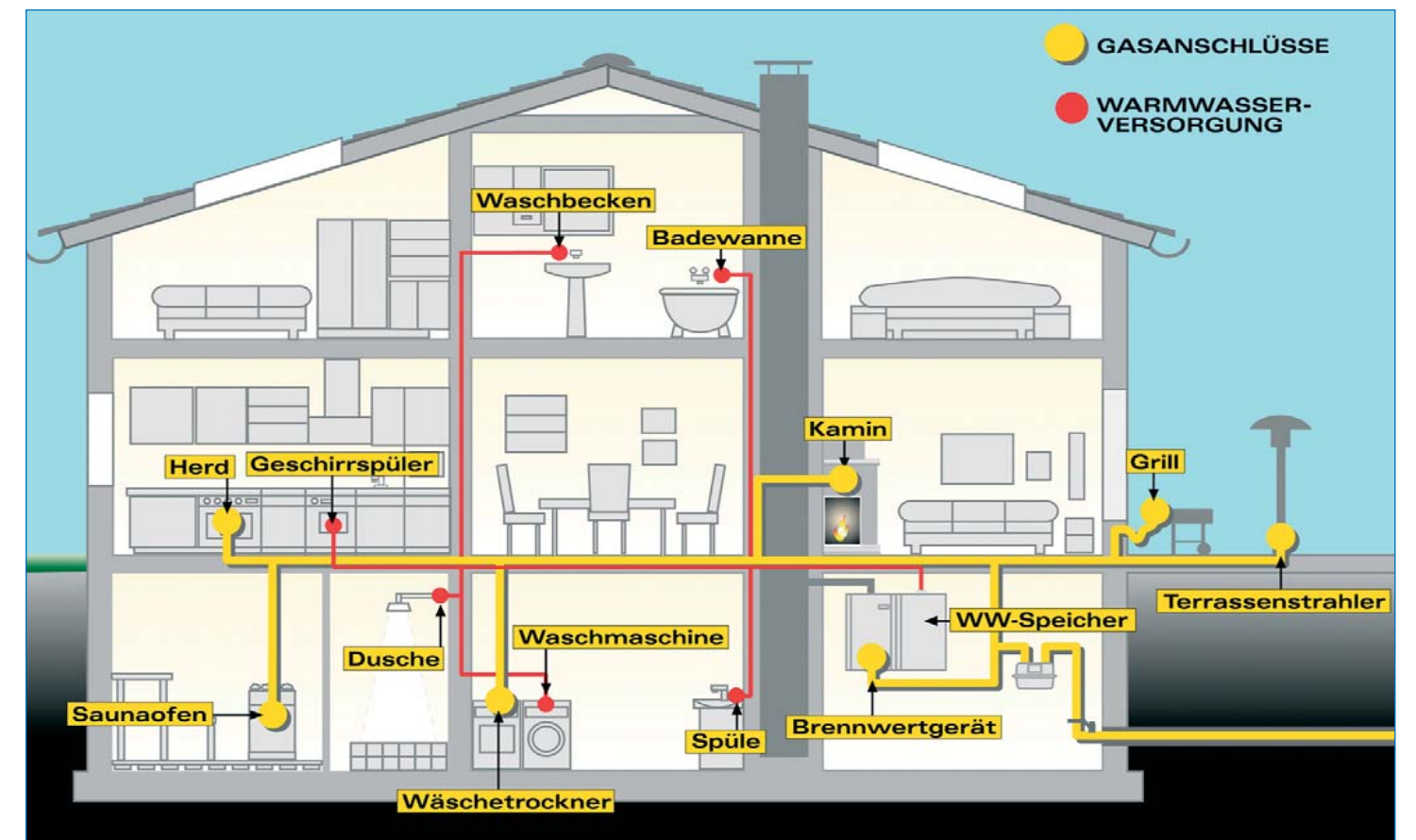


Gasströmungswächter (Illustration: Mertik Maxitrol)

Die Zukunft hat schon begonnen: Das Erdgas-Komforthaus

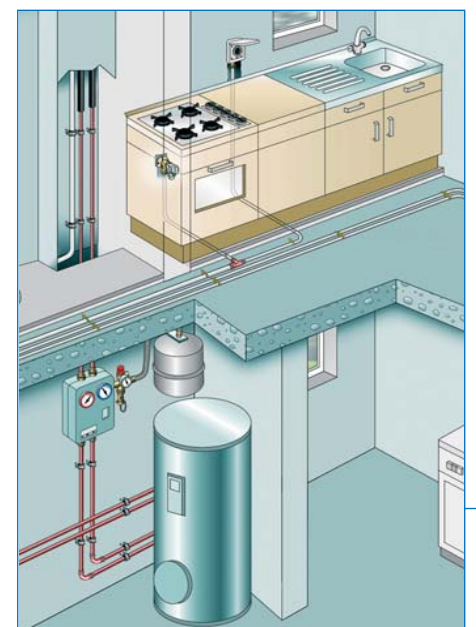
Vom Heizen, Warmwasserbereiten, Kochen, Wäsche trocknen bis hin zum Grillen: All diese Anwendungen lassen sich mit Erdgas sowohl im Neubau als auch im Gebäudebestand realisieren.

Zwei große Gasversorgungsunternehmen - E.ON Ruhrgas AG, Essen, und die VNG Verbundnetzgas AG, Leipzig - propagieren in Kooperation mit Geräte- und Komponentenherstellern die Vorteile des Erdgas-Komforthauses: Den Gerätekomfort, die Zuverlässigkeit und Sicherheit, die Ökonomie und Ökologie des Heizens, Kochens sowie der Warmwasserbereitung und weiterer Anwendungen. Mit Seminaren, Broschüren und PR-Arbeit werden die Endkunden zur Gasanwendung motiviert. Eine Marktaufbereitung, von der auch der Küchenfachhandel profitiert. VNG Verbundnetzgas AG hat in seiner Kooperation mit einem Fertighaushersteller bereits ein Erdgas-Musterhaus in Leipzig erstellt, das besichtigt werden kann.



Wie kommt das Gas in die Küche?

Kein Gasanschluss in der Küche, aber im Heizungskeller? Kein Problem: Eine Gasleitung lässt sich heute so einfach verlegen wie eine Wasserleitung. Im günstigsten Fall ist das in nur einer Stunde zu schaffen.



fen. In drei Schritten ist das Gas aus dem Keller in die Küche „geholt“.

Schritt 1: An jeder räumlich passenden Stelle nach dem Gaszähler kann die Leitung im Keller abgezweigt werden. Eine Fülle von Formteilen ermöglicht die sinnvolle Verlegung auf dem Weg in die Küche.

Schritt 2: Nun wird die Leitung wie gewohnt durch die Geschosdecke(n) nach oben gezogen. Gasleitungen können in den Fußboden und in die Wand integriert werden.

Schritt 3: Die Verbindung mit dem Gaskochfeld oder Herd kann jetzt erfolgen - üblicherweise über eine Gassteckdose.

Aus dem Keller auf direktem Weg in die Küche. Die Gasleitung lässt sich so einfach wie eine Wasserleitung verlegen. (Illustration: Viega)

Das Atelier Seidenfad: Faszinierendes Gaskochgeschäft

Im Atelier Seidenfad gab es mal wieder ein Kundenseminar. Henri Bach, Zweisternekoch aus der Essener „Résidence“, kochte Hummer, Lotte im Zucchini mantel, Rehrücken aus dem Backofen und gratiniertes Eisparfait. Die Inhaber Otto und Thomas Seidenfad führten ihren zwölf potenziellen Kunden die Vorteile ihrer Gasgeräte vor: Wie schnell große Wassermengen für die Hummer zum Kochen kommen, wie rasch und rösch die Fischpäckchen angebraten sind, wie zart der Rehrücken im Gasbackofen - auch ohne aufwändiges Begießen - bleiben, wie attraktiv gebräunt das mit Eischnee überbackene Parfait aus dem Backofen kommt.

Faszination demonstrieren
Auf der Demonstration des Gaskochens beruht der Erfolg des Ateliers Seidenfad seit fast 35 Jahren. „Wir liefern von Sylt bis Portugal,“ erläutert Thomas Seidenfad. In seinem Atelier sind alle Geräte - vom Range Cooker über die Kochfelder bis zum Gasgrill - in Funktion zu erleben. „Die Faszination des brennenden Gases ist ein hervorragender Verkäufer, der auch ängstliche Kunden überzeugt. Wenn sie das Klackern beim Drehen der Knebel erleben, ist ihre Angst weggeblasen.“ Seidenfad verkauft von 100 Herden 99 Geräte mit Gas.

Seidenfads Atelieratmosphäre

Dieser Geschäftserfolg hat seinen Preis: „Man muss das Kochen mit Gas lieben. Das Wissen dafür wird meist überschätzt. Es lässt sich problemlos im Tagesgeschäft aneignen.“ Der „Preis“ liegt in der ausgewogenen Kombination einer breiten Präsenz mit einem individuellen Dienstleistungsangebot: „Bei uns kann der Kunde in eine wohnliche, sympathische Atmosphäre eintauchen. Wir bieten relaxte Gespräche, die man in unserer schnelllebigen Zeit kaum noch kennt.“ Seidenfad ist auf den wichtigen Regionalmessen ständig mit Kochvorführungen vertreten, hat eine lebendige, attraktive Homepage, betreibt gezielte Anzeigenwerbung zum Beispiel in „Living at home“, „Country Style“ und veranstaltet regelmäßig Kochvorführungen. Man residiert in einer Essener Stadtvilla: „Hier können wir echte Atelieratmosphäre vermitteln - eher als in anonymen Ausstellungshallen.“ Auf 180 m² werden Küchenmilieus in den Stilrichtungen Landhaus, Mediterran, Modern und Zeitlos gezeigt. Sieben Gaskoch- und -backstationen sind angeschlossen.

Der Profit dieses Gerätegeschäftes
„Exorbitante Gewinne sind mit Gaskochgeräten heute angesichts der herrschenden Preisvergleichsmöglichkeiten im Internet und der informationsfließigen Verbraucher



Das Atelier Seidenfad residiert in einem Stadthaus (Foto: IKE)

nicht mehr drin. Klar: Den höheren Preisen der Gaskochgeräte stehen auch etwas bessere Margen gegenüber.“ Den wahren Profit aber sieht Seidenfad in ganz anderen Aspekten: „Der Handel mit Gaskochgeräten hat uns eine anspruchsvolle Klientel eingebracht. In diesem Segment sind Konjunkturschwankungen eher weniger ausgeprägt.“ Vor allem aber: Seidenfad verkauft Faszination. „Den Charme der offenen Gasflamme. Sie mit unserer Lebenskultur zu verquicken, ist tatsächlich ein sensuelles Vergnügen, die Freude, sich selbst verwirklichen zu können - und das im Marktsegment Gaskochen, das ständig neue Fans findet.“



Otto und Thomas Seidenfad, Inhaber des Ateliers Seidenfad, Essen. (Foto: IKE)

Verkaufsargument Gassteckdose

Seit über 20 Jahren gibt es die Gassteckdose. Ihr ist es zu verdanken, dass Gasgeräte in der Küche ebenso leicht, unkompliziert und sicher betrieben werden können wie Elektrogeräte. Als praktisch erweist sie sich • wenn alte oder defekte Geräte durch neue ersetzt werden sollen • wenn - was derzeit im Trend liegt - Kochfeld und Backofen neuerdings autark betrieben werden sollen - z.B. Dominokochfelder mit einem separaten, hoch gesetzten Backofen • wenn ein Wohnungswechsel stattfindet • wenn Standgeräte für Reinigungsarbeiten verschoben werden müssen. Dank der einfachen Bedienung kann die Verbindung jederzeit und beliebig oft gelöst und wieder hergestellt werden.

stufige Sicherheitsverriegelung und ein integrierter Gasströmungswächter schützen vor ungewolltem Gasaustritt. Ohne Stecker ist die Dose fest verschlossen. Auch im Brandfall unterbricht das System den Gasfluss und minimiert so das Risiko.

Empfohlen wird, bereits bei der Planung eines Eigenheims oder größerer Umbaumaßnahmen Gassteckdosen überall da vorzusehen, wo gleich oder später Gasgeräte zum Einsatz kommen können: In der Küche für Kochfeld und Backofen, im Wohnzimmer für den praktischen Gaskaminofen, auf der Terrasse für den Gasgrill, den Strahler und vielleicht sogar die Gasbeleuchtung im Garten.

Äußerlich ähnelt die Gassteckdose einer herkömmlichen Elektrosteckdose und lässt sich formschön im Haus und auf der Terrasse integrieren. Ein weiteres Plus: Bei einigen Ausführungen ist der Stecker des Gasschlauches in der Steckdose um 360° drehbar und ermöglicht dadurch eine noch größere Flexibilität bei der Aufstellung der Geräte.

Da alle gastechnischen Teile strengen Sicherheitsvorschriften unterliegen, ist der Betrieb von Gasgeräten mit Gassteckdosen ausgesprochen bedienungssicher. Eine mehr-



Komfortabel und sicher: Die Gassteckdose. Sie sorgt für eine flexible Geräteplanung.

links: Gassteckdose von Mertik Maxitrol rechts: Gassteckdose von Viega

Trendgeräte

Hightech und Gas: Diese alten Gegensätze existieren heute nicht mehr, wie die neuen Gasgeräte belegen. Schlagworte dazu: • Elektronische Zündung - einfach nur drehen und die Flamme ist sofort da. Das übliche Drücken und Halten der Knebel entfällt • Die automatische Wiederspaltung: Falls die Gasflamme erlischt, zündet der Brenner selbstständig • Die Touch-Control-Technik für die Abschaltung aller Brenner bzw. • zur Aktivierung eines Timers für die Brenner • LED-Anzeigen, die vor Resthitze an Brennern und Topfträgern warnen.

Zusätzlich zu den Gaskochmulden mit offener Flamme gibt es Geräte mit reinigungsfreundlich verdeckter Flamme oder mit einer Kombination aus beidem. Die vollelektronisch gesteuerten Gasbacköfen lassen sich gradgenau steuern, arbeiten mit Ein- und Abschaltautomatik und verfügen über eine Bratautomatik mit Kerntemperaturfühler und Umluftbetrieb. Profiküchenflair vermitteln die Range Cookers, die Gaskochfeld mit Gas- oder Elektrobackofen kombinieren.



Kreativ runde Topfträger auf einer Edelstahlmulde - auch zum flächenbündigen Einbau (von Neff)



Flametric Technik mit Touch-control für die Blitz-Abschaltung aller Brenner, die Timer-Aktivierung sowie Resthitze-anzeige für Brenner und Topfträger. (von Siemens)



Gas-unter-Glas-technik kombiniert mit offener Gasflamme für die Faszination Gas einerseits sowie wirtschaftliches und sauberes Kochen auf verdeckter Flamme andererseits. (von Oranier)



CombiSet-Programm - bestehend aus zwölf Domino-Elementen. Der Zweikreis-Wok-Brenner ist fein zu regulieren und gewährleistet optimale Wärmeverteilung. (von Miele)



Edelstahl Range Cooker für höchste Ansprüche. Diese Koch- und Backstation erhielt den iF Product Design Award 2006. (von Bosch)

Die deutsche Gaskochgeräte-Kompetenz

Das hohe Maß an Sicherheit, die sinnvolle Bedienungstechnik, ein sparsamer Energieverbrauch, der optimale Schutz der Umwelt haben bei den Gaskochgeräten eine gemeinsame Basis: Die starken Verbände figawa und HKI. In ihnen sind die deutschen Hersteller von Ge-

räten und Komponenten zusammen mit den Gasversorgungsunternehmen organisiert. Auf der Grundlage der deutschen und europäischen Gesetzgebung erarbeiten beide Verbände mit ihren Experten das Technische Regelwerk für die Entwicklung, die Herstellung und

den Betrieb von Gaskochgeräten. Sie setzen sich auf der Basis ihrer Erfahrung aktiv für die Qualitätssicherung, Forschung und Entwicklung ein. Dabei konzentriert die figawa ihre Tätigkeit im Wesentlichen auf die Gerätekomponenten und der HKI auf die Gerätetechnik.

Für die Prüfung und Zertifizierung der Gaskochgeräte ist die Zertifizierungsstelle des DVGW zuständig. Innerhalb des Zertifizierungsbeitrages repräsentiert die figawa die Interessen der Hersteller.

Den Initiativkreis „Kochen mit Erdgas“ haben figawa und HKI vor fünf Jahren gegründet. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Kochen mit Erdgas breiten Kreisen der Bevölkerung zugänglich zu machen.

Impressum

Herausgeber:

figawa

Initiativkreis „Kochen mit Erdgas“
der figawa Bundesvereinigung der
Firmen im Gas- und Wasserfach e.V.
Marienburger Straße 15
50968 Köln
Fon: 0221 - 376 68-30
Fax: 0221 - 376 68-61
www.figawa.de
info@figawa.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Dipl.-Kfm Nikolaus Fleischhacker,
Vorsitzender des Initiativkreises
„Kochen mit Erdgas“

Konzeption und Redaktion:

Brigitte Röth
Journalistin DJV
Weg zur Platte 15
45133 Essen
Fon: 0201 - 84 19 700
Fax: 0201 - 84 19 701
brigitte.roeth@t-online.de

Produktion:

gilbert & gilbert,
Gestaltung, Satz & Druck GmbH
Rottstraße 41
45127 Essen
Fon: 0201 - 23 67 66
Fax: 0201 - 23 76 09
gilbert-und-gilbert@arcor.de
www.gilbert-und-gilbert.de

Die Hersteller von
Gaskochgeräten:



Die Hersteller von
Komponenten:



Die Verbände:



Die Energieversorger:

