

Gasherd

Der Gasherd dient hauptsächlich der Erhitzung von Speisen. Er ist ein Küchengerät, welches es mit und ohne integriertem Backofen gibt.

Beschreibung:

Bei der Gasversorgung eines Gasherdes wird das Gas durch ein Stadtgas- oder Erdgasnetz über eine Gassteckdose oder mit Flüssiggas geleitet.



Der Gasherd erzeugt Wärme, verursacht jedoch ebenfalls Feuchtigkeit, da als Reaktionsprodukt¹ der Gasverbrennung Kohlendioxid und Wasser entsteht. Dieser Effekt ist besonders gut bei Gasbacköfen mit Sichtfenstern zu sehen.

Heute haben Gasherde eine Vorrichtung, z.B. ein Thermoelement, zur Flammenüberwachung. Dieses schliesst bei Abkühlung ein Ventil und verhindert damit, dass unverbranntes Gas austritt.

Heutzutage benutzen jedoch die meisten einen Elektroherd, welcher aber bei weitem nicht so ökonomisch ist wie der Gasherd.

Geschichte:



Vor etwa einer Million Jahren lernten die Menschen den Umgang mit dem Feuer. Nicht viel später entdeckten sie dann, dass das Feuer nicht nur warm gibt, sondern auch das Essen (z.B. Fleisch) erheblich schmackhafter machte. Sie garten es an einem Spieß oder wickelten es in Lehm oder Blätter und legten es direkt in die Glut.

¹ Es bildet sich so lange Kondensat (Tau), bis sich etwas aufgeheizt hat und keine Feuchtigkeit mehr kondensiert.

1826 entwickelte der Engländer James Sharp den ersten funktionierenden Gasherd. 10 Jahre später eröffnete er ein Unternehmen zur Herstellung von Gasherden, aber erst in den 1880er wurde der Gasherd ein grosser Erfolg im Vereinigten Königreich.

In der Schweiz setzten sich Gasherde ebenfalls Ende des 18. Jahrhunderts durch. Erst seit den 1950er Jahren jedoch, muss man sie nicht mehr mit Holz oder Kohle befeuern.

Vor- und Nachteile:

Vorteile:

- tiefe Energiekosten
- umweltfreundlicher als Strom
- grössere Hitze möglich (als in elektrischen Backöfen)
- Einsatz ist ohne Strom möglich (Stromausfall)
- auch preiswerte Pfannen (z.B. traditionelle Woks) können verwendet werden
- unverzögerte Regulierung der Hitze

Nachteile:

- Brand-, Explosions-, und Vergiftungsgefahr
- unerwünschtes Aufheizen der Küche (Lüftung des Raumes nötig)
- Kochtopfgriffe können sehr heiss werden
- Niedrige Temperaturen sind nicht einstellbar (schmoren oder warmhalten ist also nicht möglich)
- Schwierige Reinigung

Quellenangaben:

- <http://www.planet-wissen.de/gesellschaft/wohnen/kuechen/pwiegeschichtedesherdes100.html>
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Gasherd>