

# Design-Feuer

im Aufwind



Hochwertige Geräte wie das Model „Elipse Z“, hier kombiniert mit kunstvoll geschwungenem Fuß, präsentieren sich in zeitlos-eleganter Stahlausführung. Spartherm



„Tabiki“ –  
wandhängende  
Feuerstelle in  
Edelstahl.  
Artepuro

Mit Ethanol betriebene Feuerstellen sind absolut im Trend. Zwar haben sie keinen Heizwert, bieten aber doch ganzjährig ein behagliches Feuer auf die Schnelle. Und so erfreut sich mancher – der keine Möglichkeit hat, einen Ofen einzubauen – am flackernden Flammenspiel. Und sei es auch nur für ein paar Stunden.

Es gibt zahlreiche Anbieter der dekorativen Feuerstellen in den unterschiedlichsten Ausführungen. Sie bieten Geräte zur Wandmontage, Bodengeräte und Tischgeräte in individuellen Designs, Formen und Materialien an. Sinnvoll ist es, sich mehrere Modelle und deren Handhabung zeigen zu lassen, so kann man die Vor- und Nachteile einzelner Geräte besser erkennen.

Wer sein Lager mal hier und da aufschlagen möchte, liegt mit einem tragbaren Bio-Ethanol-Kamin genau richtig. Ob im Wohnzimmer oder im Bad, auf der Terrasse oder am Bett. Alles ist möglich. Jede Situation hat ihren Reiz. Und die Faszination der Flammen lässt keinen kalt. Aber es gibt natürlich auch Geräte, die in die vorhandene Architektur eingebunden werden. Das Gute daran ist, man braucht keinerlei Rücksicht auf vorhandene Gegebenheiten wie zum Beispiel den Schornsteinanschluss nehmen. Denn der Ethanol-Kamin kann überall platziert werden.

In der Regel verbrauchen die derzeit erhältlichen Modelle zwischen 0,2 und 0,5 Liter Bio-Ethanol. Ausgehend von einem maximalen Verbrauch und einen damit angenommenen Luftwechsel von 0,5 sollte ein Raum mindestens 20 Quadratmeter groß sein und eine Raumhöhe von 2,50 Meter haben. In jedem Fall aber ist eine ausreichende Belüftung des Aufstellraumes (zum Beispiel Fenster oder Lüftungsgerät) sicherzustellen. Darüber hinaus sollte auch auf Mindestabstände zu brennbaren Bauteilen geachtet werden.



„Burner“ erinnert an das Feuer in seiner ursprünglichsten Form. Ecosmart

„Tuto“ gibt es außer in gerostetem Stahl jetzt auch in den Indoor-Varianten „black“ mit Acrylglas-Dekor „orange“ sowie in „bronce“ mit Acrylglas-Dekor „white“. Ein integriertes LED-Modul illuminiert „Tuto bronze“ von innen.

Als Special edition das absolute Highlight: „Tuto gold“ – echt blattvergoldet. Wodtke



Dieses Feuer findet überall da Platz, wo es gebraucht wird. Sein Name: „Rollfire“. Conmoto

#### DIN-NORM 4734-1

Die deutsche Norm definiert eine ganze Reihe sicherheitsrelevanter Anforderungen: So darf die Füllmenge des Brennstofftanks 3 Liter bei Stand- und einen halben Liter bei Tischgeräten nicht überschreiten. Außerdem darf das Gerät – selbst bei einem Neigungswinkel von 10 Grad – weder kippen noch auf glatter Fläche rutschen. Und selbst Schläge mit einem 20-Kilogramm-Sandsack müssen die Geräte bei der Prüfung aushalten, ohne dass etwas passiert.

Hinzu kommen konkrete Vorgaben für die Bedienungsanleitungen der Hersteller zur sachgemäßen Installation, Bedienung und Wartung. Zur besseren Verständlichkeit sind dazu auch festgelegte Piktogramme vorgeschrieben – sowie deutlich sichtbare Warnhinweise auf den Brennern selbst.

Im heimischen Garten ein Feuer zu machen und köstliche Grillspezialitäten auf den Rost zu legen, die untergehende Abendsonne zu genießen und im Schein des flackernden Feuers zu später Stunde der Natur zu lauschen, das steht bei vielen Hausbesitzern auf der Sommerprioritätenliste ganz oben.



# Heimisches Lagerfeuer

Bevor aber diese Idylle genossen werden kann, ist genau zu überlegen, was im Garten stehen soll. Möglichkeiten gibt es viele, vom einfachen Lagerfeuer bis hin zur extravaganten Feuerstätte, in der sogar gebraten und gekocht werden kann. Ganz zu schweigen von den stylischen Feuerschalen oder Feuersäulen, die den Garten am Abend erhellen.

Nach wie vor besonders beliebt ist das Grillen, Kochen und Backen. Man sollte sich aber nicht auf ein dreibeiniges wackliges Monster aus dem Baumarkt einlassen. Bei der ersten Gelegenheit fällt es um und das schöne Grillgut liegt im Dreck. Besser ist es, erst einmal Informationen einzuholen, was der Markt an festen und stabilen Ausführungen bietet. Einige Beispiele – lange noch nicht alle – sehen Sie auf diesen Seiten.





Mit dem multifunktionalen Gartengrill „Troll 700“ (Foto links und Fotos oben) von Leda ist man beim Grillen Weltmeister. Dank üppiger Ausstattung mit Wende-Grillrosten, Paellapfanne und weiterem Zubehör stehen verschiedenste Zubereitungs-techniken zur Verfügung: grillen, braten, backen, räuchern oder einfach nur warm halten. Grillrost und Pfanne können dabei in verschiedenen Höhen eingestellt werden. Das Räucherofen-set inklusive Thermometer und Räucherstangen ermöglicht zudem das Räuchern von Fleisch, Fisch und Geflügel. Der besondere Clou aber: Im Handumdrehen wird aus dem Gartengrill ein Heizkamin, der die gemütliche Runde noch ein wenig länger beisammenhält, wenn sich die Luft am Abend langsam abkühlt.



„LateNight“ heißt diese Terrassenofen-  
kreation aus der Aachener Metallma-  
nufaktur Weber. Ein handlicher Griff  
und eine schnell einsetzbare Achse mit  
zwei Edelstahlrädern erlauben die fle-  
xible Wahl des Ofenstandortes. Mit ent-  
sprechendem Zubehör ist dieses Modell  
zu einem exquisiten Grill- und Pizza-  
backofen erweiterbar.

Aus unserem Nachbarland Frankreich kommt „Mikadofocus“ von Focus, eine Feuer-  
stelle und Grill in einem. Hier werden wohl statt deftigem Schweinehals leckere Shrimps  
und Ähnliches gegrillt. Die kunstvolle Tragestruktur ist nicht etwa aus Holz, wie man  
beim ersten Hingucken vermutet, sondern aus gerostetem Stahl.



Bei Palazzetti werden alle  
Modelle von einem professi-  
onellen Designer-Team mit  
großer Liebe fürs Detail ent-  
wickelt und realisiert, die  
das Feuer in seiner geselligen  
und unterhaltsamen Form  
neu entdecken lassen. So  
wie dieser aufklappbare  
Gartengrill.



Dank seiner filigranen, gebo-  
genen Form fügt sich der  
150 Zentimeter hohe  
Schwenkgrill „Solino“ von  
Heibi optimal in jedes Am-  
biente ein. Auch auf fernöst-  
liche Leckerbissen muss nicht  
verzichtet werden: Das Mo-  
dell „Steel-Wok“ beeindruckt  
mit seiner Vielseitigkeit – der  
Grillrost wird einfach gegen  
die Wokpfanne ausgetauscht.

Lifestyle aus Stahl: Der „Camp“  
(ganz links) und Bronx (links) sind  
wärmende Kunstobjekte für den  
Garten, aus der Outdoor-living-  
Serie von Wodtke. Die Objekte sind  
in Formgebung und Materialaus-  
wahl auf das Wesentliche reduziert.  
Gerosteter Stahl als Grundmaterial  
lebt mit der Natur. Eine spezielle  
Vorbehandlung und der Oxidati-  
onsprozess lassen jede Feuerstelle –  
im Zusammenspiel von Feuer, Luft,  
Erde und Wasser – zu einem Uni-  
kat werden. Mit der Zeit gewinnen  
die Skulpturen an Einzigartigkeit  
und Schönheit, dabei sind Farb- und  
Strukturunterschiede erwünscht.





„Cube“ von Attika, eine Feuerstelle, die für Stimmung sorgt. Die separate Feuerbox verhindert zu hohe Temperaturen auf den tragenden Stahlplatten. Schon nach dem ersten Flammenspiel setzt ein langsamer Oxidationsprozess des hochwertigen fünf Millimeter starken Kortenstahls ein, durch die jede Feuerstelle zum Unikat wird.

## FEUERSTELLEN UND GARTENPLANUNG

Das Feuer kann mit etwas Geschick in die komplette Gartengestaltung integriert werden. So können Natursteinmauern, Wasserläufe und andere Stilelemente eine fließend ineinander übergehende Einheit mit der Gartenfeuerstelle bieten. Sei es nun als gemauerter Kamin mit Bruchsteinen oder futuristisch angehaucht in modernem Edelstahl.

## VORSICHT IM UMGANG MIT FEUER

Auf jeden Fall sollte aber darauf geachtet werden, Nachbarn nicht mit einer dauernden Rauchentwicklung zu belästigen. Sofern es möglich ist, sollte die Feuerstelle in einer Ecke des Gartens eingerichtet sein, die weit genug entfernt von den Nachbarn liegt. Zudem sollten aus Sicherheitsgründen keine Bäume oder Sträucher in der direkten Nähe stehen, auch trockenes Gras ist im Sommer besonders gefährlich.

Das Holz zum Befeuern sollte nicht frisch geschlagen sein, dann droht eine zu starke Rauchentwicklung. Trockenes Holz brennt deutlich besser. Zum Anzünden eignen sich kleine Zweige.

Das Holz ist am besten in Pyramidenform aufzuschichten. Zeitungspapier und kleine Holzstücke oder Äste sind hilfreich beim Anzünden. Natürlich gibt es auch spezielle Anzünder, die zur Hilfe genommen werden können. Streng verboten sind Benzin, Spiritus oder ähnliche Brandbeschleuniger, es drohen Stichflammen und Explosionen.

Auch nach Herunterbrennen des Feuers sollte die Glut nicht unbeaufsichtigt bleiben. Funken können mit dem Wind auffliegen und Brände verursachen. Hier hilft es die Glut mit etwas Sand oder Wasser zu löschen. Selbstverständlich sollte man auch Kinder nicht mit der Feuerstelle alleine lassen.



Ganz gleich, ob ein gesunder Laib selbst gebackenen Brotes oder im Holzfeuer gebakene Pizzen für die große Party – ein Holzbackofen ermöglicht ganz neue Zubereitungsmöglichkeiten von Speisen. Der Bausatz ist komplett erhältlich bei Häussler.



Damit das Feuer richtig glüht sorgen Holzkohle und Grillanzünder für optimales Grillvergnügen. Erhältlich im Baustoffhandel, Baumärkten oder an Tankstellen. Rheinbraun