



Öfen von einst



Stefan Ziegler liebt die Schlichtheit der Öfen und Herde mittelalterlicher Bauernhäuser. Er baut die historischen Modelle originalgetreu nach.

Angefacht wurde die Leidenschaft des Kachelofenbauers aus Wasserburg am Inn durch den Auftrag eines Chiemgauer Architekten. Rudolf Rechl entwirft regional-typische Häuser nach historischen Vorbildern, passt diese aber geschickt den heutigen Wohnbedürfnissen an. Der Wechsel von gemütlichen Räumen hinter dicken Mauern

mit kleinen Fenstern und hohen lichtdurchfluteten Bereichen macht den Charme seiner Bauten aus.

Familie Wieser hat sich neben ihrem Bauernhof in Straußdorf östlich von München den Traum von einem Rechl-Haus aus dem Voralpenland verwirklicht. Anita Wieser betreibt auf dem Eggshof eine Pension. „Die Gäste fühlen sich



Der Wirkungsgrad der offenen Feuerstelle im Frühstücksraum des Egglohofs liegt gerade mal bei 20 Prozent. Über die vergeudete Wärme tröstet ein heimelig knackendes Fichtenholzfeuer hinweg. Direkt daneben hat Ziegler einen Herd gemauert. In einem Raum hinter dem Frühstücksraum ist eine kleine Wirtsstube mit einem schmucken gotischen Grundofen untergebracht, der an kalten Tagen für angenehme Temperaturen sorgt.



hier sehr geborgen, umgeben von Naturstein, Holz und knisterndem Feuer“, sagt die Wirtin. In den Ferienwohnungen können die Gäste auf einem Sesselherd kochen oder sich an den Speicheröfen aufwärmen, die Stefan Ziegler gebaut hat. Auch in der kleinen Wirtsstube im Erdgeschoss sorgt ein gotischer Grundofen für Behaglichkeit.

Gutes Stück aus Stein

Das gute Stück nennt sich so, weil es komplett aus Stein gebaut ist und das Feuer direkt auf dem steinernen Grund des Ofens brennt: Der Rauch zieht langsam durch die gemauerten Rauchgaszüge, die Schamottesteine speichern dabei die Wärme und geben sie nach und nach über die Ofenoberfläche in den Raum ab. Dieser mittelschwere Ofen muss zwar zunächst drei Stunden lang befeuert werden, aber nach dem letzten Nachlegen hält sich die Wärme gleichbleibend für etwa acht Stunden. Beschickt wird der Ofen von einem Nebenzimmer aus. So blieb schon im Mittelalter die Stube von Rauch und Ruß verschont. Wer es sich leisten konnte, verschönerte seinen Ofen mit ein paar unglasierten Kacheln. Ein komplett gekacheltes Prachtexemplar konnten sich nur der Adel und das reiche Bürgertum leisten. Nach oben hin verjüngt sich der Ofen. Der Querschnitt der Rauchgaszüge im Inneren, insgesamt etwa fünf Meter lang, wurde früher zum Kamin hin immer kleiner. „Der Rauch verliert an Volumen und die Wärme lässt nach. Aus diesem Grund baute man nach oben hin enger und auch dünnwandiger, damit die Restwärme schneller durch die Ofenwand



Ob einen das Kochen und Heizen mit einem Sesselherd in Anita Wiesers Ferienwohnung auf dem Egglhof ins Schwitzen bringt? Ausprobieren!

nach außen durchgeleitet wurde“, erklärt Stefan Ziegler. Deshalb war es optimal, wenn die Bauern ihre spärlichen Kacheln dort platzierten: etwa im oberen Drittel des Ofens, wo die Züge schmaler wurden.

Schwarze Schüsselkacheln

Heute ist der Querschnitt von Anfang bis Ende gleich. „Es gibt andere technische Möglichkeiten, zum Beispiel durch zusätzliche Hohlräume, worin die heiße Luft zirkuliert“, so der Ofenbaumeister. Doch das Aussehen von früher, die Verjüngung nach oben, bleibt rein optisch bei seinen Modellen erhalten. Die damals

üblichen unglasierten Schüsselkacheln stellt Ziegler her wie seine Kollegen vor Jahrhunderten. Unregelmäßigkeiten gehören dazu. Man soll den Einzelstücken ruhig die Handarbeit ansehen. Für diese Ofenkeramik stand normales Alltagsgeschirr Pate. Je nach Form sprechen die Fachleute auch von Napfkacheln. Sie wurden ganz einfach auf der Töpferscheibe gedreht, geformt und anschließend gebrannt (siehe Fotos unten). Anstatt sie farbig zu glasieren, was teuer war, rieb der Hafner die gebrannte Kachel einfach mit Grafit ein. Ziegler verwendet dafür eine Grafitpaste, die aus-

Stefan Ziegler dreht eine Schüsselkachel auf der Töpferscheibe.



Von Hand formt er aus dem runden Schüsselrand vier Seiten.



Dann modelliert Ofenbaumeister Ziegler die Ecken aus.



Ein Schnitt mit dem Draht sorgt für einen gleichmäßigen Abschluss.



Kachel von der Scheibe lösen und trocknen. Später wird sie gebrannt.





Acht Stunden hält die Wärme nach einem Abbrand.

härtet und abriebfest ist. Die Mulden sind aber nicht nur dekorativ, sie bringen auch technische Vorteile mit. „Auf diese Weise vergrößert sich die Ofenoberfläche und damit auch die Wärmeabstrahlung“, erklärt der Handwerksmeister. So entstanden kleinere Öfen, die trotzdem eine gute Heizleistung hatten, aber nicht so teuer waren. Und: „Wenn der Bauer aus der Kälte heimkam, konnte er seine Hände zum Auftauen in die Vertiefungen stecken“, sagt Ziegler.

Dreimal befeuert

Die runden Napfkacheln heißen deshalb auch Faustwärmer. Seine durchweichten Kleider legte der Landmann über die Trockenstangen, die oberhalb des Ofens hingen. In Tirol baute man sich sogar ein Liegeplätzchen über den Wärmespeicher. Meistens ist der Ofen dreimal am Tag befeuert worden. „Es dauert, bis er überhaupt Wärme abgibt, weil die Energie zuerst durch den Stein muss. Dafür liegt der Wirkungsgrad aber bei 85 Prozent“, weiß der Fachmann. Die Speicherleistung ergibt sich durch die Masse. Je mehr Steine vermauert werden, je größer der Feuerraum, desto mehr Leistung bringt der Ofen.

Wer es schnell warm haben will, sollte über einen Kombiofen nachdenken. Bis auf ein paar versteckte Luftschlitze unterscheidet er sich optisch nicht vom Grundofen. Auch der Kombiofen ist gemauert. Durch die Züge wandert der Rauch Richtung Kamin und die Ofenwände geben die Wärme langsam in den Raum ab. Einziger Unterschied ist der mit Schamotte ausgekleidete Heizeinsatz aus Metall. Er ist so im Ofen eingebaut, dass in einem Hohlraum rund um die Kammer Luft zugeführt wird, die sich dort erwärmt und durch die Luftschlitze wieder in den Raum gelangt. „Nach 20 bis 30 Minuten wird es warm“, sagt Ziegler. Der Heizeinsatz ist bei Bedarf austauschbar.

Standort mit Statiker klären

Gemauerte Herde und Grundöfen erleben seit Jahren eine Renaissance. „Die Leute setzen wieder verstärkt auf erneuerbare Energien. Gerade hier im Alpenvorland werden, wenn möglich, Kachelöfen beim Neubau direkt eingepplant“, beobachtet der Meister. Je nach Ausführung wiegt so ein Energiebündel 300 bis 1 500 Kilo. Er rät, sich vorher bei einem Statiker zu erkundigen, ob der gewünschte Standort die Last tragen kann.

DIE TECHNIK

DER KACHELOFEN: Die Bezeichnung ist heutzutage für alle gemauerten Feuerstätten in Wohnräumen im Umlauf, ob gekachelte oder nicht. Über die jeweilige Heiztechnik im Inneren des Ofens sagt der Begriff allein noch nichts aus.

DER GRUNDOFEN: Der ganze Ofen, der sich aus der Brennkammer und den Rauchgaszügen zusammensetzt, ist **komplett aus Schamottesteinen** gemauert. Das Holz liegt in der Brennkammer direkt auf der **schamottierten Grundfläche**. Daher der Name des Ofens. Bei der Herstellung von Schamotte wird Ton mit zerkleinertem, bereits gebranntem Ton vermischt. Das macht den Stein temperaturwechselbeständig und lässt ihn die Wärme lange Zeit speichern. Wie viele Stunden sich die Strahlungswärme hält, hängt von der Bauart des Grundofens ab. Man unterscheidet zwischen **drei Typen:** leicht, mittelschwer und schwer. Die mittelschwere Version ist am beliebtesten und gibt nach dem letzten Nachlegen **acht Stunden** gleichbleibend **Wärme** ab. Das macht den Ofen sparsam im Verbrauch, auch wenn er zunächst zwei bis drei Stunden lang befeuert werden muss. Für **ständige Wärme** wird morgens, mittags und abends aufgeheizt. Jeder Abbrand verbraucht, je nach Größe der Feuerstätte, etwa fünf bis sieben Kilo Holz.

DIE HEIZLEISTUNG: Liegt je nach Bauweise zwischen **3 und 14,5 kW** Nennwärmeleistung. Wobei 3 kW für einen Grundofen in einem nach heutigen Standards gedämmten Neubau ausreichend seien, sagt Stefan Ziegler. Man dürfe die kW-Leistung nicht mit der von Kaminöfen vergleichen, weil es sich um **verschiedene Heiztechniken** handelt.

EINBAU NACH MASS: Jeder Grundofen wird nach den Vorstellungen und Bedürfnissen des Kunden gefertigt. Der **Aufbau** vor Ort dauert etwa fünf Tage. Je mehr Kacheln verwendet werden, desto teurer der Ofen. Es genügt aber auch hitzebeständiger Putz oder eine Kombination aus beidem. Genau wie im Mittelalter. **Kamin** und **Schornstein** sollten vorhanden sein, können vom Ofenbauer aber auch nachträglich installiert werden. Dafür sollte man je nach Aufwand noch ein bis drei Tage Einbauzeit einrechnen. Immer vorausgesetzt, der Bezirkschornsteinfeger hat grünes Licht gegeben.

DER PREIS: Je nach Ausführung kostet ein Ofen 7 000 bis 15 000 Euro oder mehr, falls zum Beispiel zusätzliche Technik, etwa zur Warmwasserbereitung, gewünscht wird.



Karin Ecklmaier muss beim Musizieren keine klammen Finger fürchten. Ihr Ofen wird vom Herd in der Küche befeuert, der auch noch für Warmwasser sorgt. Die Technik ist im Backrohr eingebaut.



WEITERE INFOS

- Wie es sich anfühlt, auf einem Sesselherd zu kochen oder gemütlich am Holzofen zu sitzen, lässt sich in einer Ferienwohnung auf Anita Wiesers Eggghof erleben: Blumenstraße 10 85567 Straußdorf Tel.: 08092/857767 Fax: 08092/863143 www.eggghof.de.
- Die Häuser von Rudolf Rechl aus Amerang im Chiemgau erkennt man sofort an seiner Handschrift: viel Naturstein, Holz und alte Baumaterialien, trutzig wie kleine Burgen, verwurzelt in der Tradition des jeweils örtlichen Baustils. Urige Öfen, Herde und Feuerstellen, grundsolide und doch verträumt. www.rudolf-rechl.de

Der Vielseitige

Außen mittelalterlich, innen hochmodern:
Familie Ecklmaier hat einen Ofen,
der zusätzlich warmes Wasser erzeugt.

Als Doris und Michael Ecklmaier vor ein paar Jahren ein Bauernhaus von 1840 in Oberhart bei Wasserburg von Grund auf renovierten, war ihnen wichtig, an die Tradition anzuknüpfen.

Mehr als heiße Luft

Sie ließen sich von Stefan Ziegler eine Herddurchheizanlage bauen. Auch hier steckt unter mittelalterlicher Schale ein moderner Kern: In der Küche steht ein gemauerter Herd, von dem aus der Kachelofen im dahinterliegenden Wohnzimmer beschickt wird. Der Wärmespeicher hat sogar eine kleine Sitznische, in der sich Tochter Karin gerne verkriecht. Einstweilen sorgt der Herd in der Küche nicht nur dafür, dass Karin es im Wohn-

zimmer gemütlich hat. Nebenbei produziert er Warmwasser. In einem Nebenraum des Hauses steht ein 1000-Liter-Pufferspeicher. Der Vorlauf transportiert das kalte Wasser aus dem unteren Speicherbereich zum Küchenherd, der es in zwei eingebauten Taschen aufheizt. Über den Rücklauf fließt das Wasser schön heiß oben in den Pufferspeicher zurück. „Ecklmaiers können damit in Übergangszeiten ihre Wandheizung betreiben oder baden“, sagt Ziegler. Wird der Ofen nicht

befeuert, springt automatisch je nach Witterung die Solaranlage oder die Pelletheizung ein, um den Pufferspeicher mit Warmwasser zu speisen. Dadurch ist die Familie das ganze Jahr über unabhängig von fossilen Brennstoffen. Ihren gemauerten Herd liebt Doris Ecklmaier inzwischen heiß und innig: „Wenn ich vorher gewusst hätte, wie oft ich ihn benutze, hätte ich doch noch eine Backröhre eingepplant.“ ■ Text: Micaela Buchholz Fotos: Gerhard Nixdorf

KONTAKT **Handwerklicher Kachelofenbau** Stefan Ziegler, Limburg 3, 83512 Wasserburg a. Inn, Tel.: 08071/5975317, Fax: 08071/5978313, Mobil: 0173/3514732, www.ziegler-kachelofenbau.de