

Wärme zum Wohlfühlen - Kachelofen & Co.



*Die verschiedenen Ofenarten im Überblick
Voraussetzungen bei der Planung
Richtig einheizen - aber wie?*

Ofen ist nicht gleich Ofen

Es gibt viele Gründe, die für die Errichtung eines Ofens in den eigenen vier Wänden sprechen: Am Abend nach Hause kommen und es sich vor einem knisternden Feuer gemütlich machen. Während der Übergangszeit schnell für eine warme Stube sorgen. Doch welcher Ofentyp ist der richtige für die persönliche Wohnsituation, worin unterscheiden sich die Arten voneinander?

Der Kachelofen

Der **Kachelofen** verdankt seinen Namen den Kacheln, die nicht nur als dekoratives Element dienen, sondern gemeinsam mit dem aus Schamotte-Steinen gebauten Innenleben die Wärme angenehm über einen längeren Zeitraum abgeben.

Der Kachelofen (oder auch Grundofen) ist ein individuelles Produkt und wird vom Hafner vor Ort aufgemauert und wiegt mehrere hundert Kilo.

Der Brennraum und die Nachheizzüge bestehen aus keramischem Material. Der Grund für die kontinuierliche Wärmeabgabe liegt im Wärmespeicher, der sich unter hohen Temperaturen in kurzer Zeit schnell auflädt, aber die Wärme langsam abstrahlt.

So sorgt der Kachelofen dann für stundenlange Wärme. Diese Strahlungswärme erwärmt nicht die Luft, sondern Oberflächen in den Räumen und wird als sehr angenehm empfunden. Gerade für Allergiker oder in der Erkältungszeit ist der Kachelofen ideal, weil die Raumluft nicht ausgetrocknet wird.



**Ein Heizgerät geht mit der Zeit:
Ursprünglich waren beim Kachelofen
keine Sichtfenster vorhanden.**

**Der Kachelofen ist ein individuelles Produkt
und wird vom Hafner vor Ort aufgemauert.**

Bei einem Kachelofen dauert es nach dem Einheizen etwa zwei Stunden, bis er seine maximale Wärme abgibt. Moderne Kachelofentüren verfügen über eine automatische Absperrfunktion, bei der im richtigen Moment die Zuluft abgesperrt wird. Somit kann man das Haus auch unmittelbar nach dem Einheizen sicher verlassen.

Je nach Wärmebedarf reicht ein Nachlegen der Holzscheite 1 - 3mal pro Tag völlig aus.

Heute sind Kachelöfen in sämtlichen Formen, mit Rundungen, mit Liegeflächen und Glasscheiben möglich. Denn ursprünglich waren beim Kachelofen keine Sichtfenster vorhanden.



Groß und Klein macht es sich gerne vor dem Kachelofen gemütlich.

Der Kachelofen ist auch für Niedrigenergie- und Passivhäuser geeignet.

Für alte und moderne Häuser

Keine Sorge vor Überhitzung - der Kachelofen passt auch in moderne Niedrigenergie und Passivhäuser.

Um im Passivhaus zu bestehen, wird der Kachelofen im gut gedämmten Gebäude an den deutlich niedrigeren Wärmebedarf angepasst. Dies kann durch Kachelöfen mit geringer Wärmeleistung erreicht werden.

Sogenannte Kleinkachelöfen funktionieren mit geringerer Holzmenge. In Kombination mit einer Wohnräumlüftung wird ein Teil der Kachelofenwärme über das Lüftungssystem gleichmäßig im Haus verteilt.



Moderne Kachelöfen sperren die Luftzufuhr automatisch ab.

Der Kachelofen bietet auch umweltfreundliche und moderne Verbrennungstechnologie. Weitere Vorteile sind der Beitrag zur wirtschaftlichen Nachhaltigkeit in den Regionen, der positive Beitrag gegen den Klimawandel und die Unabhängigkeit von Strom.

Daher wird der Kachelofen bzw. die Kachelofenganzhausheizung von vielen Gemeinden und Bundesländern gefördert. www.kachelofenverband.at/forderungen



Der Kaminofen

Unter einem Kaminofen, umgangssprachlich auch Schwedenofen, versteht man einen vorgefertigten Metallofen mit Glasscheibe. Kaminöfen können frei im Raum stehen und haben eine höhere Heizleistung als offene Kamine. Sie erhitzen vorwiegend die Raumluft.

Ein Kaminofen gibt rasch Wärme nach dem Anzünden des Holzes ab, es muss aber häufig nachgelegt werden, um die Wärme zu erhalten.

Sobald das Feuer erloschen ist, wird auch keine Wärme mehr abgegeben. Einige Modelle sind mit Specksteinen oder Kacheln versehen. Diese sorgen für geringfügig längere Wärmespeicher-Effekte, aber bei weitem nicht im gleichen Maß wie bei einem Kachelofen.

Beim Kaminofen muss häufiger Holz nachgelegt werden.



Der Heizkamin

Ein Kachelkamin oder Heizkamin verbindet nun einige Elemente der vorher genannten Öfen. Der Kachel- oder Heizkamin wird wie der Kachelofen vom Hafner gesetzt und bietet ein sichtbares Feuererlebnis dank großer Glasscheibe. Das Sichtfenster kann sogar um die Ecke gehen. Der vorgefertigte Kamineinsatz besteht aus Metall, der Hafner verkleidet ihn individuell.

Es besteht auch die Möglichkeit, die Anlage mit Nachheizröhren auszubauen. Dies erhöht die Fähigkeit, Wärme zu speichern. Das sichtbare Feuer steht hier definitiv im Vordergrund.

Der Heizkamin bietet auffallendes Feuererlebnis.



Kochen wie zu Omas Zeiten

Hochwertige, regionale und naturbelassene Produkte sind in Österreichs Küchen auf dem Vormarsch. Am besten entfalten diese Zutaten ihren Geschmack bei der Zubereitung wie zu Großmutterns Zeiten: Der Kachelherd feiert ein Revival in österreichischen Küchen.

Der Herd

Vom Holzfeuer schmeckts besser - das wussten schon unsere Großmütter und haben deshalb gerne am Holzherd gekocht. Am Holzherd zu kochen ist die modernste Art, traditionell zu kochen: So wird zur Befuerung wie vor hundert Jahren Holz verwendet, aber auf dem Herd brodeln die Töpfe und Pfannen auf einer geschliffenen Stahlherdplatte.

Die Ofenplatte nimmt Hitze schnell auf und speichert sie lange. Vor allem Gerichte, die durch langsames Köcheln ihre Geschmacksnote entfalten, gelingen besonders gut durch die verschiedenen Hitzezonen auf der Herdplatte eines Kachelherdes.

Die Bedienung des Herdes erfolgt intuitiv und benötigt ein wenig Übung: Statt die Temperatur anhand eines Reglers zu verändern, werden die Töpfe auf der Kochplatte verschoben. Die Hitze lässt sich – entgegen vieler Vorurteile – regulieren: Da gibt es die heißeren Zonen, direkt über dem Feuer, auf die seitlichen Bereiche werden die Töpfe verschoben, wenn etwas "schmurgeln" soll. Besonders beim Kochen für viele Personen erweist sich das als praktisch, da ausreichend Platz für Töpfe herrscht. Mit zunehmender Erfahrung haben auch Hobbyköche bald den richtigen Dreh heraus.



Herde funktionieren ohne Strom und bieten dadurch Sicherheit bei Stromausfällen.

Der Herd kann kochen, heizen, braten, backen, durchheizen in einen Kachelofen und Brauchwasser aufbereiten.

Die Hitze des Herds lässt sich auch mit dem Heizmaterial regulieren: Kleingehacktes Holz erzeugt viel Hitze, um das Feuer am Brennen zu halten, sind größere Stücke geeigneter.

Im Bratrohr im Kachelherd wirkt die Strahlungswärme von allen Seiten bei nicht zu hohen Temperaturen auf das Bratgut und dieses bleibt daher viel saftiger.

Herdarten

Neben dem Kochen und Backen besticht der Kachelherd noch mit einem weiteren Vorteil: Er wärmt nebenbei die Wohnung durch seine angenehme Strahlungswärme und wird so zum gemütlichen Mittelpunkt im Haus. Während des Kochens heizt sich die Speichermasse im Anbauteil des Herdes auf. Diese Wärme wird über die Kacheln an den Raum langsam abgegeben. Ein sogenannter **Durchheizherd** verbindet Küche mit Wohnbereich: Vom Küchenherd aus wird der Kachelofen im angrenzenden Raum mitbeheizt. Sogar ein **Zentralheizungsherd** ist möglich.



Die Energie des Feuers geht direkt auf die Lebensmittel über.

Der Kachelherd steht für Krisensicherheit bei Stromausfällen oder anderen Wetterereignissen.

Ein handwerklich gesetzter Herd ist ein sogenannter **Kachelherd**. Bei ihm gibt es die größte Freiheit der Gestaltung - jeder Kachelherd ist ein individuelles Einzelstück. Er verfügt über einen höheren Anteil an Speichermasse als ein industriell **vorgefertigter Herd** und gibt angenehme Strahlungswärme über die Keramik ab. Der Kachelherd kann außerdem an die Bedürfnisse des Kunden angepasst werden. Dazwischen sind auch Mischformen möglich, wie zB. aus vorgefertigten Komponenten, die handwerklich aufgebaut werden.

Herde funktionieren völlig ohne Strom und bieten daher ein gewisses Maß an Sicherheit und Unabhängigkeit. Die moderne Heiztechnik sorgt für effiziente Verbrennung und geringen Brennstoffverbrauch. Durch die Speichermasse hält die Wärme länger an, auch, wenn nicht mehr geheizt wird. Die hohe Temperatur der Herdplatte tötet Keime in der Raumluft ab.

Die Wärme wird dort erzeugt, wo sie benötigt wird und die Energie des Feuers geht direkt auf die Lebensmittel über. Und das schmeckt man auch.



Durch Verschieben der Töpfe wird die Wärme reguliert.

Die Kachel macht den Ofen

Der Kachelofen stellt wohl das formschönste Heizsystem dar. Dabei spielen Kacheln, wie schon aus dem Namen erkennbar ist, eine entscheidende Rolle. Sie sind ein Naturprodukt und zeichnen sich durch viele nachweisbare Vorzüge aus. Was sind nun die Ursachen, die Kacheln so besonders machen?

Wärmespeicher und Natur pur

Kacheln sind ein wesentlicher Bestandteil des Kachelofens. Sie haben jedoch nicht nur einen Einfluss auf die äußere Gestaltung des Ofens, sondern erfüllen auch noch eine andere wesentliche Eigenschaft: Denn die Kacheln tragen neben Schamotte entscheidend zum Wärmespeichervermögen des Kachelofens bei und geben die milde Strahlungswärme langsam ab.

Kacheln haben eine angenehme, seidig-weiche Oberfläche. Sie laden richtig zum Berühren und Anlehnen ein. An ihrer Oberfläche kann man sich praktisch nicht verbrennen, auch Oberflächenrauheiten sind im Vergleich zu verputzten Flächen nicht vorhanden.

Kacheln gibt es in einer großen Zahl von Farben und Formen. Gemeinsam mit der Kreativität des Hafnermeisters entstehen Unikate, die das Leben angenehmer machen.

Dazu kommt: Kacheln sind äußerst einfach zu pflegen. Wasser alleine genügt um die Schönheit zu bewahren. Kacheln müssen außerdem im Gegensatz zu verputzten Flächen nicht gewartet werden, zeigen mit der Zeit keine Sprünge oder Verfärbungen, sind mit dem Alter immer schöner und können daher auch spätere Generationen weiter erfreuen. Kacheln bestehen aus natürlichen Materialien und befriedigen daher das Bedürfnis des Menschen nach natürlichen Ressourcen.

Von Hand gemacht

Ofenkacheln können nicht wie zum Beispiel Fliesen in Serie hergestellt werden. Man braucht dafür Manufakturen. Kaum vorstellbar: Aber Kacheln werden von anno Dazumal bis heute Stück für Stück einzeln hergestellt: Geformt, bemalt, gefärbt, gebrannt. Auch deshalb ist jeder einzelne Kachelofen, den der Hafnermeister setzt ein Unikat.



Kacheln werden heute noch per Hand gemacht und sind kleine Kunstwerke.

Die Wärmestrahlung von Ofenkacheln im milden Infrarothbereich ist der Sonnenstrahlung am ähnlichsten.

Voraussetzungen für einen Kachelofen

Viele Häuslbauer träumen von der Feuerstelle in den eigenen vier Wänden. Ein Kachelofen bringt schließlich nicht nur wohlige Wärme, sondern hilft auch Energiekosten sparen. Um sich es später am Ofen gemütlich machen zu können, müssen vor dem Einbau ein paar wichtige Punkte beachtet werden.

Der richtige Ofen

Bei der Wahl des richtigen Ofenmodells geht es vor allem darum, welchen Zweck der Ofen erfüllen soll: Möchte man stundenlange, **langsame Wärmeabgabe**, so ist ein **klassischer Kachelofen** die richtige Wahl. Steht hingegen das flackernde Feuererlebnis im Vordergrund, so ist der **Heizkamin** mit großer **Glasscheibe** die passende Entscheidung.

Der Österreichische Kachelofenverband empfiehlt daher bereits in der Planungsphase des Hauses einen Hafner (Ofensetzer) zu Rate zu ziehen, um den passenden Ofen für den individuellen Wärmebedarf und Kundenwunsch zu finden.



Für stundenlange Wärmeabgabe ist der Kachelofen die richtige Wahl.

Voraussetzungen

Auch in Fertigteilhäusern ist ein Heizkamin oder Kachelofen unter der Einhaltung von Brandschutzmaßnahmen möglich, wie z.B. durch Dämmmaßnahmen oder den Austausch einer brennbaren Wand durch eine Massivwand. Bei der Planung eines Kachelofens sollte man immer den tragenden Untergrund berücksichtigen, denn ein Kachelofen ist gut und gerne mehrere hundert Kilogramm schwer.

Wichtig sind eine zentrale Anordnung und ein tragender Untergrund.

Viele Häuslbauer möchten einen Kachelofen nicht sofort errichten lassen, sondern erst in einigen Jahren. In diesem Fall ist darauf zu achten, dass im geplanten Ofenbereich keine Fußbodenheizung verlegt wird. Der Ofen sollte im Passiv- oder Niedrigenergiehaus auf jeden Fall zentral angeordnet sein, um seine volle Wärmewirkung gleichmäßig im Haus zu verteilen.

Der Schornstein

Damit Kachelöfen & Co. betrieben werden können, benötigt es einen Schornstein (umgangssprachlich auch Rauchfang oder Kamin genannt), der die Rauchgase nach oben ins Freie abführt.

**Der Schornstein wird am besten zentral
im Haus angeordnet.**

Während in Altbauten gemauerte Rauchfänge vorhanden sind, muss bei der Neubau-Planung ein ausreichend dimensionierter (ab 16 cm Durchmesser - je nach Ofentyp und Leistung) Schornstein miteingeplant werden. Denn die früher geltende Notkamin-Pflicht ist mittlerweile vielerorts abgeschafft. Der Schornstein wird dabei idealerweise zentral im Haus angeordnet. Die Vorschriften sind in den jeweiligen Landesgesetzen geregelt. Der Schornstein besteht aus Keramik oder Edelstahl und muss vom Rauchfangkehrer abgenommen werden.

Außerdem muss eine externe Verbrennungsluftversorgung vorhanden sein, die über eigene Kanäle (wie z.B. in der Bodenplatte) oder Zusatzschächte im Schornstein gelöst werden kann.

Wenn Sie sich bei der Ofenplanung rechtzeitig an den Hafner Ihres Vertrauens wenden, steht dem kuscheligen Ofenfeuer in den eigenen vier Wänden bald nichts mehr im Wege!

Eine Liste mit österreichischen Hafnerbetrieben finden Sie hier:

www.kachelofenverband.at/hafnersuche



Richtig einheizen - aber wie?

Die folgenden Empfehlungen gelten für das Heizen mit Kachelöfen und Kachelherden:



1. Aufschichten der Holzscheite mit Abstand von 1–3 cm (idealerweise: Kreuzstoß mit ausreichend Abstand zwischen den Holzstücken). Nicht zuviel, aber auch nicht zu wenig Holz verwenden.

2. Kleine Holzscheite, Späne und die Anzündhilfe oben darauflegen. Die Anzündhilfe immer an der Seite im Brennraum platzieren, an der die Abgase aus dem Brennraum abziehen. Sich freisetzende Gase werden so sofort verbrannt.



Achtung: Papier ist als Anzündhilfe nicht geeignet, die verbrannte Druckschwärze gibt Schadstoffe ab und die Asche behindert den Luftzug. Flüssige Brandbeschleuniger sind ebenfalls nicht geeignet.

3. Oben anzünden, Luftzugänge öffnen und Anzündhilfe entzünden. Das Anzünden von oben reduziert den Schadstoffausstoß.



4. Nach wenigen Minuten sollten helle, hohe Flammen brennen. Dadurch wird die Bildung von Rauchgasen unterbunden und eine hohe Wirkung erzielt.

5. Sowohl beim Anzünden als auch beim Abbrand ist ausreichende Luftzufuhr notwendig. Deswegen die Ofentür erst dann schließen, wenn sich ein Glutstock gebildet hat.

6. Sobald nur noch die Grundglut übrig ist, die Luftzugänge zum Speichern der Wärme schließen. Bei einem Kachelofen ist ein Nachlegen erst nach 8 – 12 Stunden nötig. Mit einer automatischen Kachelofentür kann die Luftzufuhr von alleine abgesperrt werden.



Beim Kachelherd kann nach Erreichen der Grundglut nachgelegt werden.

7. Nicht nur ein Auto, sondern auch Ihr Ofen benötigt regelmäßiges Service und Pflege. Darum vor Beginn der Heizsaison Ablagerungen, Staub und Flugasche entfernen. Regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer Ihres Heizgeräts.

Bitte beachten Sie auch unbedingt die Bedienungsanleitung des Herstellers oder fragen Sie beim Hafner Ihres Vertrauens nach.



(c) 2018
Österreichischer Kachelofenverband
Dassanowskyweg 8
1220 Wien
www.kachelofenverband.at
www.kachelofenverband.at/hafnersuche
www.facebook.com/kachelofenverband
