

Es gibt immer eine Lösung

Wir machen Ihren Ofen fit für die Zukunft!

Den bestehenden Kachelofen und seine Eigenschaften für die nächsten Jahrzehnte an die geänderten Wünsche und Anforderungen anpassen?

Ihr Meisterbetrieb Rudolf Wöhrlin bietet hierzu interessante Lösungen an, die ohne große Umbauarbeiten an Ofenhülle und Nachheizfläche realisiert werden können. Der Ofen bleibt bestehen – getauscht wird nur der Heizeinsatz.

Egal ob es die aktuelle Bundes-Immissionsschutzverordnung (1. BImSchV) vorsieht und verlangt, es macht Sinn und Freude mit den neuesten Holzbrandeinsätzen Wärme zu erzeugen. Mit ihnen werden die zurzeit anspruchvollsten Emissionsgrenzwerte der Stufe 2 unterschritten und gleichzeitig der Holzverbrauch reduziert.

Neu • Neu • Neu

Kaminöfen von Nibe

Kaminöfen von Nibe bürgen bis ins kleinste Detail für höchste Qualität. Schweden ist ein langes und schmales Land, indem die nördlichen Teile oft strenger Kälte ausgesetzt sind. Da muss man ganz einfach leistungsfähige Öfen haben, die ausreichend Wärme spenden, Wärme die sich lange hält. Hier sticht vor allem die neueste Entwicklung von Nibe, der Handöl T34 /T35 hervor. Dass hochwertige Speichertechnik und ansprechendes Design sich nicht ausschließen, wird hier auf eindrucksvolle Weise bewiesen. Überzeugen Sie sich selbst in unserer Ausstellung.

Freude auch deshalb, weil der Blick auf die Flammen durch die große Glaskeramikscheibe ein neues Wohlgefühl aufkommen lässt.

Beim Austausch können grundsätzlich zwei Funktionsmöglichkeiten für Ihren Kachelofen angeboten werden:

- Der gewohnten Kachelofeneffekt als Strahlungs- oder Warmluftofen.
- Zum anderen mit Heizeinsätzen für die Heizwassererwärmung, um z. B. eine bestehende Zentralheizung zu unterstützen. Der Wärmeeffekt und die Ausführung der bestehenden Kachelofen-Nachheizfläche bleibt dabei unberührt. Mit der Heizwasser-Lösung werden ca. 1/3 der nutzbaren Wärme in Kesselleistung umgesetzt, 2/3 bleiben als Kachelofenwärme erhalten.



Ofenpost 2010

Liebe Ofenfreunde

Holzbrand hat Zukunft!

Die Technik des Holzheizens entwickelt sich ständig weiter und im Punkt Ökologie können wenige andere Brennstoffe mithalten, im Punkt Emotionalität keiner.

Vieles verändert sich, doch das menschliche Bedürfnis nach Wärme und Geborgenheit bleibt. Ein prasselndes Kaminfeuer und die wohlige Wärme des Kachelofens verbinden die meisten Menschen mit Ruhe, Geborgenheit, schlicht mit Wohlfühlen.

Mit der nun schon dritten Ofenpost wollen wir Sie, als zufriedenen Kunden unseres Hauses, wieder über Neues rund um das Heizen mit Holz und über Neues aus Ihrem Kachelofenmeisterbetrieb Rudolf Wöhrlin informieren.

Also, viel Spaß beim Lesen und natürlich, beim Heizen mit Holz.



Rudolf Wöhrlin

Rudolf Wöhrlin

Kunden

Erste Winter-Whisky-Probe

An einem kalten Winterabend mit einem gutem Whisky vor dem Kamin sitzen – der Feierabendtraum eines jeden Mannes. Im März hatten wir zum ersten Mal in unseren Ausstellungsräumen diesen „Männertraum“ in die Tat umgesetzt – und haben festgestellt, dass auch die Frauen begeistert waren. Dies lag nicht zuletzt daran, dass wir einen äußerst charmanten Mann für die Durchführung unserer Whiskyprobe gewinnen konnten.

Frank Oberle von Blue Bell of Scotland, führte uns mit großem Wissen und viel Esprit durch die Welt der schottischen Whiskys. Die speziell von ihm ausgesuchten „goldenen Tröpfchen“ haben auch die nicht so erfahrenen Whiskytrinkerinnen und Whiskytrinker zu echten Fans des schottischen Nationalgetränks gemacht. Alle waren sich einig: im Januar/Februar 2011 müssen noch einige Whiskys vor unserem Kaminfeuer probiert werden.



„Wir jedenfalls freuen uns schon jetzt darauf!“

Bei Interesse bitte bei uns telefonisch oder per E-Mail melden.

Backen

S'Backhiesli

Schon der Aufbau unseres neuen „Backhieslis“ sorgte für große Aufmerksamkeit bei Spaziergängern und Besuchern unserer Ausstellung. Nun ist es fertig und erfreut sich allgemeiner Beliebtheit. Es macht einfach Spaß das Backen und Garen im eigenen Holzbackofen und schon das Einheizen weckt die Vorfreude auf die zu erwartenden Köstlichkeiten. Ob Pizza, Fleisch, Gemüse und natürlich das köstliche Holzofenbrot – Es schmeckt einfach besser aus dem Steinofen. **Am 10. Oktober 2010 ist Einweihung, mit Flammkuchen und Pizza. Guten Appetit.**



Baeckeoffa

Zutaten für 5-6 Personen:

500 g Schweinenacken oder Schweineschulter
500 g Lammshulter ohne Knochen
500 g Rinderbrust oder Schulterstück ausgebeint
1 kg Kartoffeln
250 g Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
1/2 Liter Pinot Blanc oder Riesling
Gewürzsträußchen
Petersilie, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer

Rezept aus dem Backhiesli



1. Das Fleisch in gleiche Stücke wie für Schmorfleisch zerschneiden und 24 Stunden mit etwas Wein, einigen Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Gewürzsträußchen, Salz und Pfeffer durchziehen lassen.

2. in einem Steingutschmortopf eine Schicht in dünne Scheiben geschnittener Kartoffeln anordnen, dann darauf das Fleisch, die

in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, dann wieder eine neue Lage Kartoffeln und Zwiebeln, in Scheiben geschnitten. Etwas Weißwein zugeben.

3. Die Terrine mit dem Deckel schließen und im Ofen bei 180 C 2-2 1/2 Stunden backen lassen. In der Terrine, in der das Gericht gebacken ist, servieren. Zu Baeckeoffa reicht man üblicherweise einen Salat.

(Je nach Geschmack kann man außer dem angeführten Fleisch einen Schweineschwanz und einen Fuß hinzufügen, sowie Porree und Möhren)

Baguette

Zutaten:

2 1/2 TL Hefegranulat oder 20 g frische Hefe
375 ml lauwarmes Wasser
500 g Hartweizenmehl
1 1/2 TL Salz

1. 300 ml Wasser abnehmen, die Hefe hineinschütten, 5 Minuten ruhen lassen, rühren und auflösen. Mehl und Salz zusammen in eine große Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die aufgelöste Hefe hineingeben.

2. Mit einem Holzlöffel ein wenig Mehl vom Rand in die Hefemischung rühren, bis eine Paste entsteht. Die Schüssel mit einem Küchenhandtuch bedeckt 20 Minuten stehen lassen.

3. Das Mehl vom Rand her in den Hefeansatz einrühren, dabei vom restlich Wasser nach Bedarf zugeben, bis ein weicher klebriger Teig entsteht.

4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten kneten, bis er glatt und griffig ist, dabei möglichst wenig weiteres Mehl zugeben.

5. Den Teig in eine Schüssel legen, mit einem Küchenhandtuch bedecken und 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

6. Den Teig abschlagen, erneut 45 Minuten gehen lassen, dann den Vorgang noch einmal wiederholen. Den Teig teilen und zwei Baguettes von je 30 cm Länge formen, auf ein bemehltes Backblech oder in ein Baguetteblech legen und zugedeckt erneut etwa 50 Minuten gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

7. Die Oberfläche der Brote mehrmals diagonal einschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 240 C 20-25 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist und es hohl klingt, wenn man gegen die Unterseite des Brots klopft. Auf einem Drahtrost auskühlen lassen.

Rezept aus dem Backhiesli

Natürlich, wirtschaftlich, sicher:

Holzfeuerung macht sich bezahlt

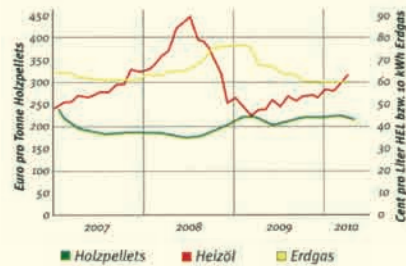
Aus gutem Grund wird ein mit Holz oder Pellets befeuerter Kachelofen gern genutzt, um eine vorhandene Öl- oder Gas-Zentralheizung zu entlasten.

Wer die Heizung nur in der kalten Jahreszeit anschaltet und in der übrigen Zeit, insbesondere in den Übergangsmonaten von Frühjahr und Herbst, den Ofen als wohligen Wärmespender einsetzt, spart zwischen 30 und 50 % fossiler Energie.

(Quelle: AdK, Kachelfofen Journal)



Preisentwicklung bei Holzpellets, Heizöl und Erdgas



Brennstoff, Quelle	Energiegehalt durchschnittl. (pro Einheit)	Brennstoffpreis		durchschnittl. Brennstoffkosten FFH-Neubau, Jahresverbr.: 20.000 kWh (Euro pro Jahr)
		Euro pro Einheit	Cent pro kWh	
Heizöl	10 kWh / Liter	0,66	6,6	1.320,-
Erdgas	10,2 kWh / m³	0,7038	6,9	1.380,-
Pellets	4900 kWh / Tonne	218,75	4,46	892,-
Stückholz	1800 kWh / rm	75,90	4,22	844,-
Braunkohlebrikett	5,6 kWh / kg	0,249	4,45	890,-

Quelle: DEPV, rhenag, MMV, TFZ Bayern und eigene Ermittlungen, Stand 2010

aktuell

Bundes-Immissionsschutzverordnung BAFA-Förderung Pelletöfen

Bundes-Immissionsschutzverordnung in Kraft getreten. Hiermit werden deutlich strengere Grenzwerte für den Betrieb von Holz-/Pellet- beheizten Kachelöfen, Kamine und Kaminöfen verlangt.

Hier die wichtigsten Änderungen:

Neue Öfen und Kamine: Holzöfen und Kamine müssen dem „Stand der Technik“ entsprechen und die Grenzwerte mind. der Stufe 1 BimSchV erfüllen. (Feinstaubgehalt >100mg/m³ Abgas) Ab 2015 gilt dann die Stufe 2 BimSchV – eine nochmalige Verschärfung der Grenzwerte. Der Feinstaubgehalt im Abgas muss dann kleiner/gleich 40mg/m³ sein.

Bestehende Öfen und Kamine: unbegrenzter Bestandschutz genießen „soziale Öfen“. Dies sind Kochherde, Backöfen, Badeöfen, offene Kamine (nur gelegentlicher Betrieb), historische Öfen sowie Öfen, die die einzige Heizung einer Wohnung sind.

Übergangsregelungen

gelten für alle andere Öfen:

- Öfen bis Baujahr 1974 müssen bis Ende 2014 erneuert oder nachgerüstet werden.

- Öfen Baujahr 1975-1994 müssen bis 2020 erneuert oder nachgerüstet (z. B. Feinstaubfilter) werden.
- Öfen Baujahr 1995-heute müssen bis 2024 erneuert werden, wenn sie die aktuell vorgeschriebenen Grenzwerte Stufe 1 der BimSchV nicht einhalten.

BAFA-Förderung für Pelletöfen

Die Haushaltssperre zum Marktanreizprogramm für erneuerbare Energien (MAP) wurde wieder aufgehoben. Seit dem 12.7.2010 nimmt das BAFA wieder Förderanträge mit neuem Antragsformular entgegen. Hiermit verbunden sind die zu diesem Datum in Kraft getretenen Förderrichtlinien, die verschiedene Änderungen der Förderkonditionen nach sich ziehen. So werden im Neubau generell keine Maßnahmen mehr gefördert, da die Pflicht zur Nutzung regenerativer Energien im Neubau bereits durch das Erneuerbare-Energie-Wärmegesetz (EEWärmeG) vorgegeben ist.

Wasserführende Pelletöfen werden also nur noch bei der Sanierung oder Nachrüstung mit 1000€ gefördert. Luftgeführte Pelletöfen werden nicht gefördert.

Info • Info • Info • Info • Info

BAFA



Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) in Eschborn bei Frankfurt am Main ist eine Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (BMWi); es übt aber auch Aufgaben für andere Bundesministerien aus.

Aufgaben, Zuständigkeiten

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle nimmt in drei Kompetenzschwerpunkten verschiedenen Aufgaben der Wirtschafts-, Sicherheits- und Umweltpolitik wahr.

Weitere Infos unter www.bafa.de.

Anträge, die vor dem 3.5.2010 gestellt wurden, können nach den bisherigen Fördersätzen gefördert werden. Förderanträge, die zwischen dem 3.5.2010 und dem 11.7.2010 eingegangen sind, müssen mit neuem Antragsformular erneut gestellt werden und werden nach den neuen MAP-Förderkonditionen behandelt.

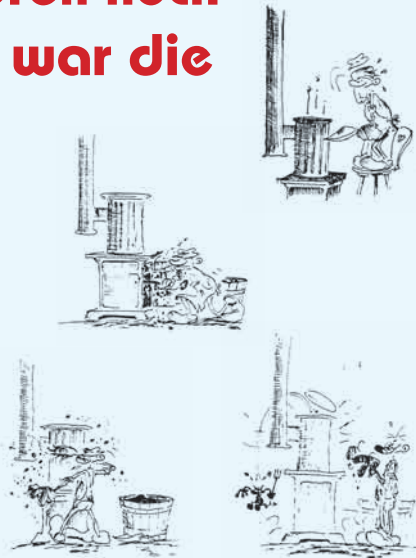
Bereits errichtete Anlagen, für die aber noch kein Antrag gestellt wurde, werden nur nach der neuen Richtlinie gefördert. Die Antragsfristen für diese Feuerungen wurden verlängert, damit hier eine erneute Antragsstellung möglich ist.

Kundendienst und Wartung

Mit Ihrem Kachelofen noch alles O.K.? Wann war die letzte Wartung?

Nicht nur wegen der Funktion sondern auch wegen größtmöglicher Energieeinsparung und der kleinstmöglichen Immission (der Umwelt zuliebe) ist die regelmäßige Wartung Ihres Kachelofens bzw. Kachelherdes wichtig.

Rufen Sie an, kurzfristige Termine sind jederzeit möglich: **07666-882838**



Termine 2010-2011

Baden Messe Freiburg
11.-19. September 2010

**Tag der offenen Tür
mit Einweihung Backhäusle**
10. Oktober 2010

**Weihnachtsmarkt
Denzlingen**
11.-12. Dezember 2010

**Inhouse
Winter Whiskypoke**
Januar/Februar 2011

**Gebäude, Energie und
Technik Messe Freiburg**
25.-27. Februar 2011

History

Schon gewusst?



Im ausgehenden 17. Jahrhundert. und dann im 18. Jahrhundert machte man sich die ersten ernsthaften Gedanken über Sparöfen und beispielsweise Friedrich der Große organisierte einen Wettbewerb über Holzsparöfen. Dort gab es sogar Vorschläge zu Öfen, die sich über zwei Geschosse erstreckten. Aber erst der direkte Anschluss an einen Schornstein brachte die Möglichkeit, Rauchgaszüge in die Kachelöfen einzubauen.

Hilfsprojekt in Litauen

Wärme für Kinder Projekt 2011

Das für 2010 angekündigte und geplante Projekt Wärme für Kinder in Litauen musste leider kurzfristig verschoben werden. Bei der vorbereitenden Besichtigung des Kinderheimes zusammen mit dem Kinderhilfswerk CCF wurden Missstände aufgedeckt, die eine Durchführung des Projektes unmöglich machten.

Eine kurzfristige Umplanung auf ein anderes, bedürftiges Kinderheim scheiterte am Genehmigungsverfahren der litauischen Behörden.

Die Planungen für unser neues Projekt 2011 sind nun in vollem Gange und in Kürze können Sie unter www.woehrlin.de mehr darüber erfahren. Natürlich sind wir weiterhin auf Ihre Hilfe angewiesen

und freuen uns über jede Unterstützung. Spenden bitte auf das Spendenkonto:

Wärme für Kinder e.V.
Sparkasse Freiburg Nördl. Breisgau
BLZ 680 501 01, Kto.-Nr. 12325649

(Für eine Spendenquittung bitte Anschrift auf dem Überweisungsträger angeben)



Wöhrlin
Rudolf
Meisterbetrieb

Echt gute Öfen!



Markgrafenstraße 52
79211 Denzlingen

Tel. 07666-882838
Fax 07666-882855

E-Mail: rudolf.woehrlin@t-online.de

www.woehrlin.de