

**Wöhrlin**  
Rudolf  
Meisterbetrieb

# Ofenpost

Echt gute Öfen!



Neu • Neu • Neu

## Gartenfeuerstellen – Zeit zum Genießen

Das Feiern und Entspannen im Freien wird immer beliebter und das flackernde Holzfeuer ist schon fast ein „must have“ jeder gelungenen Gartenparty. Liebhaber dieses Genre können wir hier zwei echte Highlights bieten, egal ob Sie damit Ihre Gäste beeindrucken oder einen romantisch, entspannten Abend verbringen wollen.



**Sunny Side Up** ... "Sunny Side Up" der Name dieser Gartenfeuerstelle von Rudolf Wöhrlin ist Programm. Genießen Sie die sonnigen Seiten des Lebens. Gartenfeuerstelle, Holzlager, Sitzmöbel, Grillstelle und Gartenskulptur. Aus hochwertigem Korten-Stahl gefertigt bringt „Sunny Side Up“ zu jeder Jahreszeit die Sonne in Ihren Garten.



### INCICTA Lo Goustaou

Ob Paella aus der Wokpfanne, Pizza oder Flammkuchen, knuspriges Bauernbrot oder feines vom Grill, die mobile Grill/Backstation „Lo Goustaou“ von Invicta ist ein echter Allrounder. Robuster Guss und ein dicker Feuer-raumboden aus feuerfestem Schamotte garantieren seinem Besitzer langes Grill- u. Backvergnügen.

### Ofenpost 2011

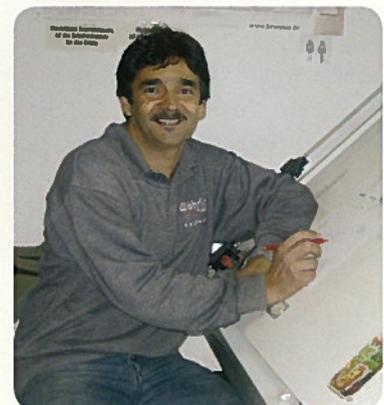
## Liebe Ofenfreunde

*Die ersten Blätter färben sich golden und der Herbst sendet seine Ersten Boten zu uns. Die Tage werden kürzer und schon manch glücklicher Ofenbesitzer hat das erste Feuer in seinem Ofen bereits entzündet.*

*Dies ist für uns Anlass Ihnen wieder mit unserer Ofenpost 2011 Neues und Interessantes rund um das Heizen mit Holz zu präsentieren und Ihnen einfach mal Danke zu sagen, dafür dass Sie sich für uns entschieden haben, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und für die Treue die Sie uns entgegen bringen.*

Vielen Dank

Rudolf Wöhrlin



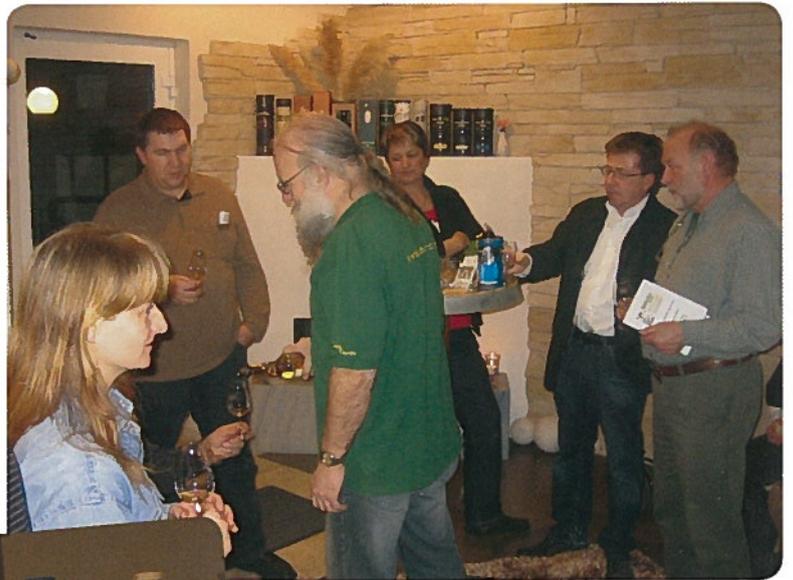
## Kunden

# Winter-Whisky-Probe zum Zweiten ...

Schon bald nach der Weihnachtszeit fand unsere dies-jährige Whiskyprobe statt.

Die Whiskys wurden diesmal von Herrn Bernd Tritschler vom Whisky-Shop Hartheim vorgestellt. Mit 5 unterschiedlichen Whiskysorten war auch wieder für jeden Geschmack etwas dabei – vom lieblich/sanften für die Damen bis zu den rauchig/würzigen für die Herren.

Wegen des regen Interesses und weil es einfach auch Spaß macht, möchten wir diese Veranstaltung zur Tradition in unserer Ausstellung machen. Die Proben wollen wir



jährlich unterschiedlich gestalten – mit verschiedenen Referenten und Sorten. Im nächsten Jahr wird die Probe wieder Ende Januar stattfinden

**Bei Interesse bitte einfach  
per Telefon: 07666-882838 oder  
E-Mail: [rudolf.woehrlin@t-online.de](mailto:rudolf.woehrlin@t-online.de) melden.  
Eine Einladung folgt!**

## Grillrezept für INVICTA „Lo Goustaou“ Hähnchenschenkel mexikanisch (cuisses de poulet à la mexicaine)

### Zutaten:

4 schöne Hähnchenschenkel  
3 Chilischoten (wer es nicht  
so scharf mag, rote Paprika-  
schoten)  
3 große Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
3 Zwiebeln  
Salz und Pfeffer



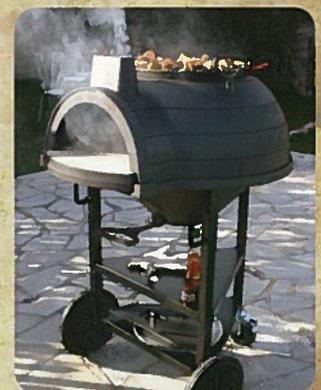
Knoblauch, Zwiebeln und  
Chilies klein hacken – in  
Olivenöl anbraten – die  
gehackten Tomaten zugeben  
– ca. 1 Std. kochen lassen  
ab und zu umrühren.

Die Marinade über die Hähnchenschenkel geben und auf dem Grill  
auf beiden Seiten ca. 10 Minuten grillen. Dazu passt hervorragend  
gerilltes Gemüse und Reis. – Guten Appetit!

## Wokrezept für INVICTA „Lo Goustaou“ Lachs mit knusprigen Lauchstreifen

### Zutaten:

450 g Lachs enthäutet  
2 EL Sojasauce  
2 EL Tomatenketchup  
1 TL Reisweinessig  
1 EL brauner Zucker  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
6 EL Sonnenblumenöl  
450g Lauch in Ringen  
rote Chilichoten fein gehackt  
zum dekorieren



Lachs in Scheiben schneiden, So-  
jasauce, Tomatenketchup, Reisweinessig, Zucker und Knoblauch verrüh-  
ren. Lachs in der Marinade ca 30. Minuten ziehen lassen. Die Hälfte des  
Öls in dem Wok erhitzen. Lauchringe in den Wok geben, ca. 10 Minuten  
unterrühren anbraten bis sie knusprig sind. Lauchringe herausnehmen  
und auf einem Teller verteilen.

Restliches Öl in den Wok geben. Lachs mit Marinade zufügen und 2  
Minuten braten. Lachsscheiben auf Lauchbett anrichten mit gehackten  
Chilies dekorieren und sofort servieren.

## Holz – Nachwachsender Rohstoff

# Rohstoffeffizienz in modernen Ofensystemen

Die Zukunft der Holzbeschaffung wird schwieriger werden, wenn auch darauf verwiesen werden kann, dass im kleinflächigen und stark zerstückelten Privatwald noch unerschlossene Potenziale schlummern. In Baden-Württemberg sind gut 36 % des Waldes in Privatbesitz in Bayern sind es sogar 50 %. In diesen Wäldern sind bislang lediglich rund 55 % des jährlichen Zuwachses abgeschöpft.

Der Beitrag unserer Branche zu dem Streit um den knappen Rohstoff Holz ist, sich einzusetzen für die moderne und hoch-

effiziente Nutzung von Scheitholz in sorgfältig geplanten und handwerklich ordentlich umgesetzten Grund- oder Kachelofensystemen. Dies sollte auch täglich nach Außen transportiert werden. Denn der moderne Kachelofen mit dem Effekt der Strahlungswärme steht dafür gerade, dass die im Scheitholz eingespeicherte Sonnenenergie, dass der Heizwert auch maximal genutzt und nicht sinnlos durch den Schornstein gejagt wird.



## Sägen, Spalten und Stapeln

# Das beste Holz für Ihren Ofen!

Wer ein Ofen hat braucht einen Vorrat an Brennholz, das Holzmachen gehört bei vielen zum Kaminvergnügen dazu. Im waldfrischen Zustand in der kalten Jahreszeit lässt es sich am besten spalten.

### Laub oder Nadelholz – was ist besser ?

Getrocknetes Nadelholz ist zum Verbrennen im Kamin oder Kachelofen nicht besser oder schlechter als Laubholz. Das Brennverhalten im modernen Ofen ist gleich.

Gemessen am Gewicht hat z. B. Fichte sogar einen höheren Brennwert als Buchenholz. Weil Buchenholz eine höhere Dichte hat braucht man hiervon eine deutlich geringere Menge zum Heizen. Sehr wichtig beim Brennholz ist der Trocknungsgrad. Feuchtes Holz erreicht nicht die optimalen Heizwerte und verbrennt bei niedrigen Temperaturen weniger rückstandsfrei. Wenn der Schornsteinfeger schlechte Werte aufzeigt, liegt der Grund meistens an der unsachgemäßen Verbrennung oder schlechtem Holz.

### Wie spalte und hacke ich mein Holz richtig?

Vorgesägten Holzstücke aus dem Wald haben eine Länge von etwa 30 cm und sollten möglichst noch im waldfrischen Zustand gespalten werden. Je länger

das Holz trocknet desto schwerer ist es spaltbar. Die langfasrige Esche und Fichte lassen sich schlechter spalten als die kurzfasrige Buche.

Das Holzstück wird aufrecht auf eine Hackklotz gestellt – so wie es im Baum gewachsen ist, das dünne Ende nach oben. Oft zeigt das Holz schon Spannungsrisse – wenn man dort ansetzt wird das Spalten deutlich einfacher. Der Hackklotz sollte nicht zu hoch sein – wenn die Axt auf



das Holzstück trifft, sollte Stiel und Arm etwa waagrecht sein. Ein sicherer Stand auf festem Untergrund ist dabei wichtig. Der Durchmesser des Hackklotzes sollte etwa 40 cm betragen und aus Hartholz bestehen (z. B. Eiche oder Buche).

Dicke Holzstücke sollten zunächst halbiert und dann geviertelt werden. Das Holzstück für den Ofen sollte man noch

gut in einer Hand halten können. Gespaltenes Holz trocknet schneller.

Die Wintermonate sind die beste Zeit zum Holzspalten: die kühlen Temperaturen machen die Arbeit erträglicher, das im Winter geschlagene Holz hat eine geringere Feuchte und kann in der kalten Jahreszeit langsam weitertrocknen.

Das Holz ungesägt und ungespalten längere Zeit im Freien zu lagern ist nicht empfehlenswert, da sich Pilze über das feuchte Holz breit machen und es zu faulen beginnt – so nimmt der Heizwert und damit die Brennholzqualität ab.

### Wer sein Holz beim Forstwirt kauft sollte die Brennholz Verkaufseinheiten kennen

**Fm** = Festmeter = ein Kubikmeter festes Holz ohne Hohlraum

**Rm** = Raummeter (Ster) = ein Kubikmeter geschichtetes

Brennholz mit Hohlraum (1Rm sind ca. 0,6-0,7 Fm)

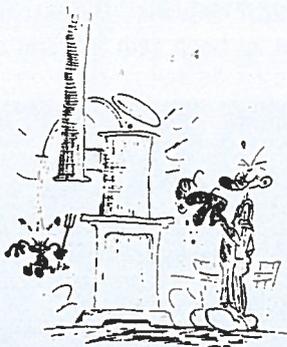
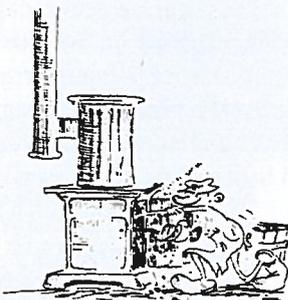
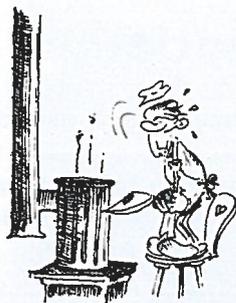
**SRm** = Schüttraummeter = lose geschichtetes Holz (gebräuchlich für Pellets und Hackschnitzel)

Gewicht in kg = abhängig vom Frischezustand des Holzes: Je frischer, desto höher ist der Wassergehalt und desto schwerer ist das Holz.

## Der Ofen von Eugen Roth

Ein Mensch der einen Ofen hat,  
Zerknüllt ein altes Zeitungsblatt,  
Steckt es hinein und schichtet stolz  
Und kunstgerecht darauf das Holz  
Und glaubt indem er das entzündet,  
Die Hoffnung sei nicht unbegründet,  
Dass nun mit prasselndem Gelärme  
Das Holz verbrenne und ihn wärme.  
Er denkt mit Kohlen nicht zu geizen,  
Kurzum sich gründlich einzuheizen.  
Jedoch, aus seines Ofen Bauch,  
Quillt nichts als beizend kalter Rauch.  
Der Mensch, von Wesensart geduldig,  
Hält sich allein für schuldig  
Und macht es nun noch kunstgerechter.  
Der Ofen zieht nur um so schlechter,  
Speit Rauch und Funken wild wie Fafner.  
Nun holt der Mensch sich einen Hafner.  
Der Hafner redet lang und klug  
Von Politik und falschem Zug,  
Vom Wetter und vom rechten Roste  
Und sagt, dass es fünf Reichsmark koste.  
Der Mensch ist nun ganz überzeugt,  
Dem Ofen fachgemäß beäugt  
Und durchaus einwandfrei befunden,  
Sei jetzt die Bosheit unterbunden.  
Um zu verstehen des Menschen Zorn,  
Lies dieses Gedicht noch mal von vorn.

**Damit Ihnen nicht solches wiederfährt:  
regelmäßige Wartung durch den  
Kundendienst von Rudolf Wöhrlin.  
Sicher, sauber, zuverlässig.  
Anruf genügt: 07666 882838.**



## Termine 2011-2012

**Baden Messe Freiburg**  
10.-18. September 2011

**Tag der offenen Tür**  
9. Oktober 2010  
11.00-18.00 Uhr

**Weihnachtsmarkt  
Denzlingen**  
10.-11. Dezember 2011

**Inhouse  
Winter Whiskyprobe**  
Januar/Februar 2012

**Gebäude, Energie und  
Technik Messe Freiburg**  
2.-4. März 2012

## Soeben ausgepackt!

**Oracle, Kaminofen aus  
massivem Guss von INVICTA.**



**Wöhrlin**  
Rudolf  
Meisterbetrieb

*Echt gute Öfen!*



Markgrafenstraße 52  
79211 Denzlingen

Tel. 07666-882838  
Fax 07666-882855

E-Mail: [rudolf.woehrlin@t-online.de](mailto:rudolf.woehrlin@t-online.de)

[www.woehrlin.de](http://www.woehrlin.de)