

„Eigener Herd ist Goldes wert“

von WILMONT FRANTA – Wien

Mit diesem alten Spruch möchte ich Ihnen einige Ideen, Anregungen und Informationen zum Thema „*Eigener Herd*“ bzw. „*Koch-Ofen*“ geben, die jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben.

Ich möchte Ihnen nicht nur einige Tipps zur allfälligen Anschaffung eines Herdes bzw. „*Koch-Ofens*“ vermitteln, sondern auch aus meinem eigenen Erfahrungsschatz berichten, auch Foto-Einblicke gewähren und wichtige Empfehlungen geben.

Wer immer sich mit „*Krisenvorsorge*“ beschäftigt, stößt unweigerlich auf den Wunsch in möglichst vielen Dingen autark sein zu wollen. Zu den wohl wichtigsten Dingen – neben der Lebensmittelversorgung und Bevorratung – gehören u.a. auch „*Heizen*“, „*Kochen*“, „*Braten und Backen*“ (auch *Brotbacken*) „*Wäschewaschen*“, „*Körperhygiene*“ und auch eine „*Heißgetränkzubereitungsmöglichkeit*“.

Mit einem „*Eigenen Herd*“ sind Sie absolut imstande, die obig aufgezählten Dinge bewerkstelligen zu können. Und wer sowohl Briketts, Holz oder Gleichwertiges auch reichlich einlagern kann, bzw. vielleicht sogar – wie ich - (Gratis-)Zugriff auf Holz als Brennstoff hat, darf sich gut vorbereitet und abgesichert wähnen. Trotzdem gibt es eine Menge zu beachten, was ich hier nur fragmentarisch streifen möchte.

Egal, ob Sie in einem Einfamilienhaus oder einer Wohnung leben, prüfen Sie unbedingt die Möglichkeit, sich einen Herd bzw. auch einen Ofen anschaffen zu können, welcher auch eine ausgewiesene Kochfläche hat. Die meisten Öfen für den Heimbetrieb sind für ein allfälliges „*Notkochen*“ bzw. auch für das „*Aufwärmen*“ von Speisen meist vollkommen ungeeignet, dafür recht ansehnlich. Achten Sie daher darauf, dass es die genannte Kochstelle als solche auch tatsächlich gibt. Klassische (Bauern-)Herde haben diesen natürlich systembedungen.

Wenn nun ein Anschluss möglich ist, - allenfalls auch statische Probleme beachten - Ihr Rauchfangkehrer oder auch eine staatliche Stelle ihr o.k. gegeben hat, was aus Gründen der vielschichtigen Abhängigkeitsmachung von „*Systemen*“ künstlich und mit diversen Argumenten auch „*hintertrieben*“ wird, obwohl Holz Co2-neutral verbrennt, und nachhaltig ist, dann gehen Sie in medias res. Oftmals wird auch die „*Feinstaubkeule*“ über Gebäurgeschwungen, nachträgliche Filter bzw. der Nachweis eines hohen Wirkungsgrades (mind. 78%) verlangt, oder gar ein Verbot ausgesprochen. Oder es werden auch gesetzliche Zwangsanschlüsse an Fernheiznetze – wie z.B. in Graz und anderswo - beschlossen. Stuttgart erwägte vor einiger Zeit sogar wieder ein Verbot von Festbrennstoffen, wie es dies bis 2004 schon einmal dort gab. Und in Linz wurde der Einbau von Kachelöfen auch im Einfamilienhausbau untersagt. Allzu viel möchte ich hierzunicht anmerken, außer, dass im Anlassfall wohl manches auch zum „*toten Recht*“ mutieren und auch

irrelevant werden könnte, wenn der Tag „X“ eintreten sollte. („*Not kennt kein Gebot*“).

Gerade zeigt uns die Situation in Griechenland – hier findet ja gerade eine, offenbar auch von langer Hand künstlich geplante Verelendung von großen Teilen der Bevölkerung statt – dass sich in Ermangelung von bisherigen Heizmöglichkeiten laut Bericht, viele Menschen mittels Öfen und „*Besorgung*“ von Holz aus der Umgebung neuerdings über „*die Winter-Zeit*“ bringen. Griechische Mediziner warnten vor einigen Wochen bereits vor dem gesundheitsgefährdeten Smog über Athen infolge dieser heizungstechnischen „*Notmaßnahme*“ großen Stils.

Ob auch in unseren Breiten das Verarmungsrisiko dem Verelendungsrisiko irgendwann weichen muss, kann ich Ihnen nicht gesichertsagen. Indizien hierzu gibt es jedoch zu Hauf. Daher ist Vorsorge eine unabdingbare Notwendigkeit („*Conditio sine qua non*“), jedes Einzelnen.

Auf keinen Fall rate ich Ihnen, sich einen Pellets-Ofen anzuschaffen. Auch dann nicht, sollte er wider Erwarten die genannte Kochstelle aufweisen. Pellets-Öfen fallen bei Stromausfällen sofort vollkommen aus, da sie systembedingt einen Stromanschluss benötigen. Mit Strom-Blackouts muss jedoch -auch wenn Ihnen diese Mitteilung hier befremdlicherscheinen mag –in Zukunft immer stärker gerechnet werden. Auch aufgrund von denkmöglichen „*Cyber-Attacken*“, und anderer Ereignisse. Auch möchte ich die Verfügbarkeit von Pellets im Anlassfall anzweifeln und eine Substitution mit normalem Brennholz ist im Anlassfall bei Pellets-Öfen so gut wie unmöglich, bzw. einfach nicht zu bekommen oder vorhanden. Und sollten dann zusätzlich Putin oder Medwedjew- aus welchen Gründen auch immer - den Gashahn im Winter (wieder) zudrehen, dann „*gute Nacht*“ Eiszeit-Europa. Auf Deutschland sind ja die beiden russischen Politiker, bekannter Weise nicht besonders gut zu sprechen.

Nehmen wir mal an, dass Sie nunmehr eine Genehmigung für den Anschluss eines Herdes oder „*Koch-Ofen*“ erhalten haben oder ihren alten Ofen einfach nur genehmigungsfrei austauschen wollen und auch dürfen. Dann sollten sie Folgendes beachten:

Schaffen Sie sich nicht einen Herd mit Ceranfeld an. Wenn dieses kaputt geht, könnte es im Anlassfall sein, dass Sie keinen Ersatz bekommen bzw. ein Ersatz nicht nur lange dauern, sondern auch recht teuer ausfallen könnte. Eine geschliffene Herdplatte aus Stahl macht Ihnen niemals Probleme.

Vermeiden Sie einen Rauchrohranschluss von oben direkt in die Abdeckplatte, also im oberen Eckbereich der Kochplatte, wie es ihn auch gibt, sondern schließen Sie Ihren Herd entweder hinten oder seitlich an. Warum erwähne ich das? Wenn Sie die kleine, runde und abnehmbare Stahlplatte, welche bei Anschluss des Rauchrohres an oberer Stelle dadurch wegfallen würde, und daher belassen werden kann, weil Sie hinten oder seitlich anschließen, dann haben Sie beim Anzünden die praktikable Möglichkeit, diese Scheibe anlässlich der Inbetriebnahme kurzfristig zu entnehmen (geht mit einem kleinen Magnet recht gut und braucht man dann seine Fingernägel

nicht zum Einsatz zu bringen), und mittels geeigneter Zuführungskralle mit Federhalterung (in Bauhäusern erhältlich) ein mit Spiritus getränktes und auf „klein“ zusammengefaltetes und angezündetes Blatt einer Küchenrolle o.ä. direkt am Beginn des in den Herd hineinragenden Rauchrohres zu platzieren.

Der „Zug“ der durch die Verbrennung dieses Papierknäuels entsteht, dass rasche wiederzudecken der genannten kleinen runden und vorhandenen Rauchrohröffnung und das gleichzeitige Anzünden des Brennmaterials, verhindert mit Sicherheit eine meist sehr unangenehme und oft lange andauernde Rauchbelastung des Raumes. Diese hier genannte Art des Anzündens nennt man „*Lockfeuer machen*“ und hat sich in meinem eigenen Bereich hervorragend bewährt und verhindert, dass Ihr Raum unter Umständen einer Selchkammer gleicht. Diese Methode hilft auch bei „*fehlendem Zug*“ (meist sind 0,12 mbar vorgeschrieben).

Achten Sie jedoch darauf, dass das genannte, runde Abdeckstahlstück (D ca. 12cm) nicht verschraubt, sondern frei abnehmbar, bzw. überhaupt vorhanden ist, was nicht bei allen Herdfirmen frei aufliegend, bzw. überhaupt erzeugt wird und genanntes „*Lockfeuer*“ illusorisch macht.

Besonders günstig ist es, wenn Sie Ihren Feuerraum mittels Gaskartuschen-Lötlampe auf Flamme bringen, nachdem das „*Lockfeuer*“ entfacht wurde. Je heißer Ihr Rauchrohr und Feuerraum wird, desto stärker wird Ihr Herd oder Ofen „*ziehen*“ und keine echten Rauchprobleme entstehen können.

Füllen Sie auch nie Ihren Herd mit zu viel Brennmaterial an und steuern sie die Verbrennung mittels (meist) zweier Luftzufuhrschieber.

Beachten Sie auch, dass jener Herd, den Sie auswählen, „kein Billigst-Herd“(!) und auch leistungsmäßig nicht „*überdimensioniert*“ - aber gut ausschamottiert – sein sollte (ansonsten zu viel Hitze und zu viel Verbrauch). Auch soll er durch diverse Wohnungstüren anlässlich seiner Anlieferung hindurchgehen, was in meiner „*Baracke*“ einst ein großes Kriterium war und „*nur*“ zu einem Herd mit den Maßen 60x60x85 cm führte (siehe zweites Foto im Foto-Teil). Ihr Herd bzw. Ihr „*Koch-Ofen*“ sollte unbedingt auch für „*Dauerbetrieb*“ ausgelegt sein. Bitte verwenden Sie emaillierte Rauchrohre und keine Billigstblechrohre, welche sich nicht schön machen, ist doch ein Herd oder schöner Ofen doch auch ein echtes „*Möbelstück*“.

Nicht ungünstig ist ein Sichtfenster zum Feuerraum. Unbesehen, dass Sie sozusagen optisch einen Kaminfeuereffekt genießen können, brauchen Sie nicht ständig nachzusehen ob Nachlegen schon wieder notwendig ist. Damit vermeiden Sie eine unkontrollierte, zusätzliche Sauerstoffzufuhr und damit auch eine allzu rasche Verbrennung Ihrer Heizmittel in der Brennkammer.

Die Möglichkeiten „*Heizen*“, „*Kochen*“, „*Braten und Backen*“ (auch *Brotbacken*) „*Wäschewaschen*“, „*Körperhygiene*“ und „*Heißgetränkzubereitung*“ durchführen zu können, setzt jedoch geeignetes Geschirr voraus. Dazu zählt natürlich auch ein klassischer Kochwaschtopf und Pfannen mit starken Böden. Gusseisernes Geschirr bzw. schweres Geschirr ist hier recht zweckmäßig.

Und Urgemütlich wird´s auch durch solch einen Herd oder Ofen, speziell mit Sichtfenster und seiner angenehmen Wärmestrahlung. Bratäpfel und Maroni erfreuen zusätzlich und die abgegebene Infrarotstrahlung ist sogar gesund.

Wenn möglich vermeiden Sie die Herdfarbe Weiß, da anlässlich von Speisespritzern sich diese in das Email „einbrennen“ und Punktflecken bilden, die oftmals nur mühevoll beseitigt werden können. Meist gibt es Alternativfarben, die diesbezüglich recht zweckmäßig sind. Das verwendete Brennholz sollte jedoch unbedingt trocken sein und alte Gummischlappen oder Ähnliches gehören auch nicht verbrannt. Das Verbrennen von ursprünglich eingeweichten und in Form gepressten Zeitungspapierresten ist meines Wissens in ganz Deutschland verboten und wohl nur in Notzeitentolerabel.

Vergessen Sie mir bitte jedoch nicht – sollten Sie jedoch schon längst haben – sich sicherheitshalber einen Feuerlöscher und eine Feuerschutzdecke anzuschaffen und im Nahbereich Ihres neuen Herdes oder Ofens zu deponieren. Das gehört einfach dazu, beruhigt und kostet nicht sehr viel Geld. Zusatztipp: Sollten Sie in einer Wohnung wohnen, dann sollte auch eine so genannte „Brandfluchthaube“ nicht fehlen. Mit dieser sind Sie im Anlassfall imstande bis 15 Minuten dem schlimmsten Verbrennungsrauch zu trotzen, hiermit auch flüchten zu können und nicht schon nach max. 2 Minuten ohnmächtig zu werden und an Kohlenmonoxid-Vergiftung sterben zu müssen, was die Hauptursache für die meisten „Brandtoten“ ist. Ein regelmäßiges Lüften ist unabdingbar bzw. darf auch ein kleiner Spalt eines Kippfensters ständig offen bleiben, was den verbrauchten Sauerstoff laufend ergänzt.

Nun komme ich zu Alternativen: Es könnte sein, dass Sie sich gerne einen Herd anschaffen möchten, dies auch möglich ist, Ihnen jedoch kein ausreichender Platz zur Verfügung steht. In diesem Fall gibt es auch Herde ohne Backrohr mit Breiten von 33, 40 und auch 50 cm. Diese Herde nennt man Beistellherde und erfüllen diese – mit Ausnahme der Backrohrnutzung – auch alle oben angeführten Möglichkeiten. Derzeit gibt es in Österreich offenbar nur eine Firma, welche einen Herd mit nur 60cm Breite, Sichtfenster und einem Backrohr herstellt. Ohne Sichtfenster erzeugen auch andere Firmen Herde mit 60cm Breite und dem genannten Backrohr. Gerne können Sie mich via Mail gesondert zu meinen Präferenzen via Mail befragen.

Ein mir persönlich recht zweckmäßig als Alternative erscheinender, platzsparend ausgestatteter Ofen, welcher nicht nur ein Sichtfenster, sondern auch eine ausgewiesene Kochstelle aufweist (laut Firmenangabe jedoch leider nur in Österreich erhältlich ist) führt die Bezeichnung „Mailand II“ und liegt kostenmäßig bei ca. € 440.- (siehe viertes untere Foto). Es gibt jedoch – aber gar nicht so viele – andere Öfen mit genannter und auch ausgewiesener Kochfläche, teils sogar in besonders schöner Ausführung, jedoch meist zu viel höheren Kosten, was jedoch auch lohnen kann.

Ich selbst darf berichten, dass ich im Zuge diverser Studien betreffend „Überlebensstrategien in Krisenzeiten“ u.a. auch mehrfach in Serbien weilte und durch hervorragende Kontakte auch Zugang zu vielen Familien und Personen hatte und mich auch stets umfänglich informieren durfte. Und so konnte ich feststellen, dass so gut wie alle Familien am Land – auch wenn sie z.B. in der Stadt angestellt

waren – auch über eine Außenküche in Form eines Herdes (siehe untere Fotos) verfügen, so dass die Hausfrau bei großer Hitze im Sommer nicht genötigt ist bei einem innenliegendem Herd in der Wohnhaus-Kücheschmachten zu müssen.

Brennholzbeschaffungsprobleme gibt es in und um Serbien nicht (siehe auch das Foto mit der alten Frau), jedoch gibt es fast 700 000 Deutschedenen der Strom abgedreht wurde und in Österreich können ca. 320 000 Menschen ihre Wohnung kaum bis gar nicht ordentlich heizen. Dies gibt es bei meinen Freunden in Serbien und auch bei mir nicht; denn: „*Eigener Herd ist eben Goldes wert*“.

Wilmont Franta Wien, am 7. Februar 2013

Ing. Wilmont Franta, in Wien lebender Sicherheitspädagoge+ Mediator (weitere Infos via Google)
<http://www.edikte.justiz.gv.at/mediatoren/mediatorenliste.nsf/name/M-Daten-DE?open&Id=99D85D72A465BF76C125760B002A1EC2>Affirmative, kritische, auch beleidigende oder böse Zuschriften bitte an: ing.w.franta@sicherheit-mediation.com

Bild-Teil:

Die auf diesem unteren Foto zu sehende sehr alte Frau, holt sich gerade die letzten Reste der beiden gestutzten Bäume und führt sie selbst recht mühevoll nachhause. Die Aufnahme entstand 2012 im Ort Radujevac, in Serbien, welcher direkt an der Donau liegt und sich gegenüber bereits Rumänien befindet. Bulgarien ist auch nur wenige Kilometer entfernt. Sehr viele Menschen aus dem gezeigten Raum um Negotin (Kreishauptstadt) leben und arbeiten in Deutschland und Österreich und sprechen meist recht gut Deutsch.



Hier unten sehen Sie den im Jahr 2011 vom Autor dieses Berichtes neu angeschafften Herd, welcher einen in Belgrad gekauften Billigst-Herd aus 1999 ersetzthat.



Unten die Außenküche des Autors für die Sommermonate, wie es sie in vielen Ostländern – nicht nur in Serbien – gibt.



Hier unten nunmehr eine Herd-Alternative:

Dieser hier unten als Muster gezeigte Herd „Mailand II“ besitzt eine eigene Kochstelle. Laut Angabe, ist der Herd jedoch nur in Österreich erhältlich.

Werkstattofen Mailand II



Kostet um die € 440.- ohne
Rauchrohr.
Weitere Angaben hierzu weiter unten:

Dieses obige Werkstattofen „Mailand II“ ist nur in Österreich erhältlich.

Ein Werkstattofen als echtes Designerstück mit gerundeten Seitenwänden und emaillierter Verkleidung.

Erhältlich in den Ausführungen: Weiß oder Rot. **Mit Gussabdeckplatte für Kochstelle!!!!**

Das untere Foto zeigt eine serbische Selbstversorgerfamilie in Mokranje bei Negotin von wo sich der Autor die Idee der Außenküche bereits 1996 nach Wien mitgenommen hat, jedoch erst 1999 auch umsetzen konnte (Aufnahme aus 2012). Der zu sehende Herr Dr. J. war einst ein bedeutender Jugoslawischer Diplomat in Deutschland, als auch in Österreich. Doch sind eben auch für längst pensionierte Spitzendiplomaten die Verhältnisse vieler Umstände wegen oftmals prekär. Der ganz unten gezeigte Herd in der Außenküche findet sich auch hier im Bild hinter der Hausfrau.



