

Reportage in Bova (1600 m.ü.M) Renovation/Umbau Maiensäss Christian Däscher

Das Maiensäss der Familie Däscher wurde bis 2008 über drei Generationen hinweg bewirtschaftet. Ausser einem alten französischen Herd gab es keinen weiteren Ofen. Im Jahr 2018 begann Christian Däscher mit dem Umbau, vorwiegend in der Freizeit und mit grossem handwerklichem Geschick. Lediglich für den Holz- und Dachaufbau wurden Fremdunternehmen benötigt. Der neue Anbau besteht aus einer modernen Küche mit Wohn- und Essbereich, Schlafstube, Spense sowie einer gedeckten «Veranda». Gasrechaud sowie Gas-Kühlschrank gehören ebenfalls zur komfortablen Ausstattung.

Auf der Suche nach einem geeigneten Wärme-Erzeuger zum Kochen und Heizen fand unser Kunde den Lohberger Kombi-Herd LCP 75B. Das Ziel, eine möglichst automatisierte Beheizung mit Holz- und Pellets, rückte näher mit dem Besuch der Ausstellung in den Ofen Welten Küblis. Denn hier stand genau dieser Herd, befeuert. Da auch die Kaminanlage durch unseren Kunden selbst aufgemauert sowie ein Zuluftanschluss erstellt wurde (Verbrennungsluft von aussen), ein WLAN-Netz vorhanden war – waren alle Voraussetzungen für die Installation des Herdes vorhanden. Und über eine Photovoltaik-Anlage wird der Pellet-Herd mit genügend Strom versorgt. (Leistung 1600 Watt mit Wechselrichter zur Umwandlung auf 230 V).

Seit einigen Wochen nun ist der Herd in Betrieb, die Wärmeabgabe im Holzbetrieb mit einer Leistung von 7 kW ist mehr als ausreichend zum Kochen und Backen. Der Pelletmodus dient eher zum «Vorheizen» über die App gesteuert, oder läuft über Nacht, um den Raum zu temperieren. (Zu wenig Leistung zum Kochen). Somit ist immer die Wärme vorhanden, die gerade benötigt wird. Einladend für Gemütlichkeit.



Auf dem Wanderweg von Pany nach St. Antönien liegt die malerische Maiensäss-Siedlung Bova.

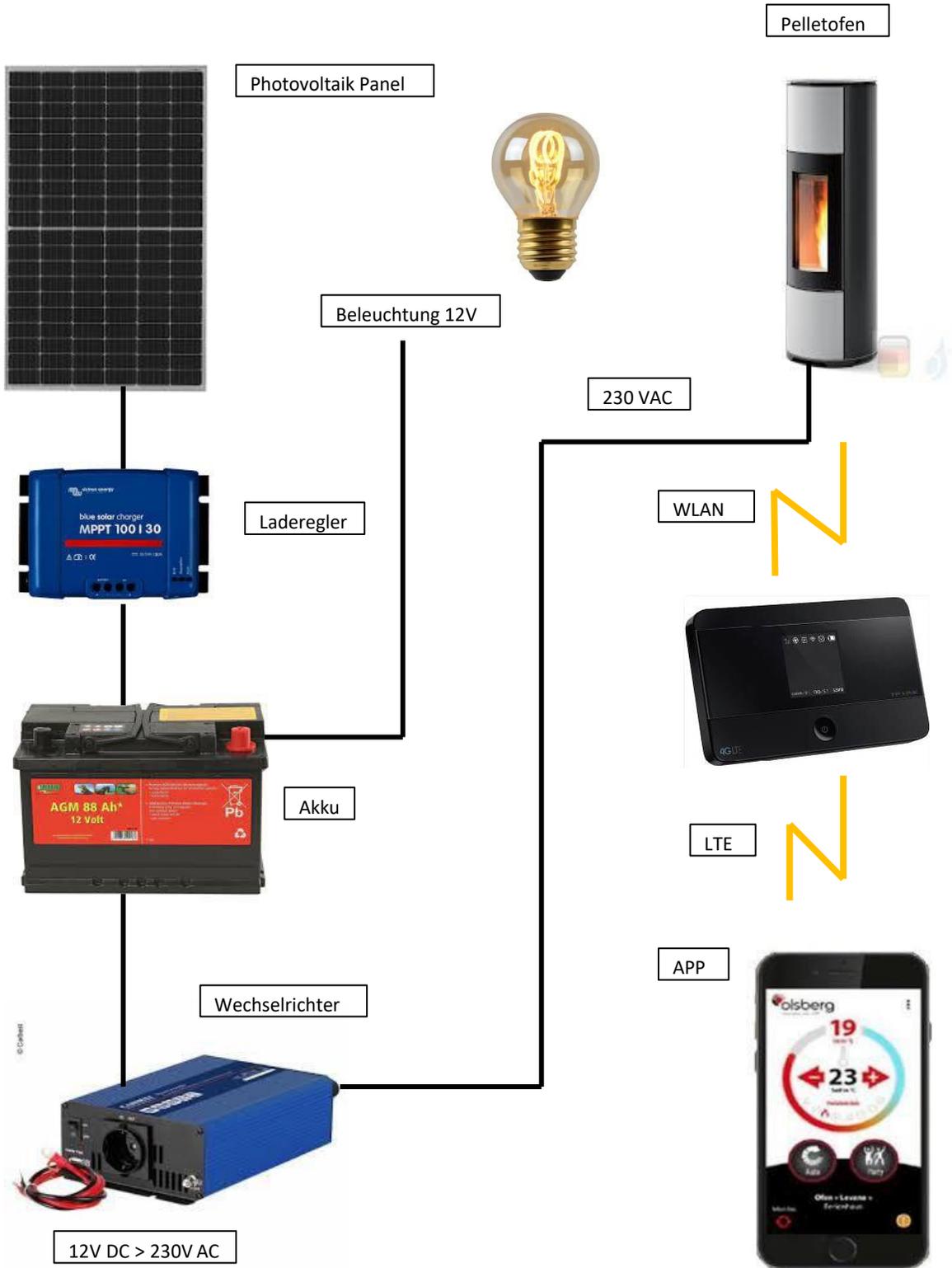


Kein Vergleich mehr gegenüber vorher. Heute heizt der Lohberger Kombiherd LCP 75 B den gemütlichen Koch- und Wohnbereich. Der Pelletbrenner ist über WLAN/Handy von auswärts ansteuerbar. (Pelletfeuer im Bild oben und Holzfeuer im Bild unten.)



Hier lässt es sich leben!

Darstellung Solaranlage Maiensäss

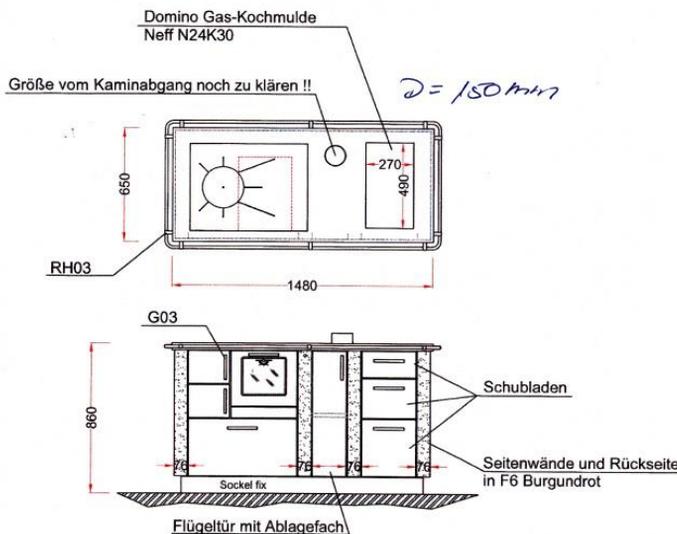


	Elektrischer Verbrauch Pelletöfen		Standby Betrieb 2 - 3 Watt	
	Anlaufstrom (ca. 1 min)	Zündphase (ca. 10 min)	Betrieb ohne Venti	Betrieb mit Venti
MCZ Stream	800 Watt	330 Watt	ca. 40 Watt	ca. 50 - 80 Watt
RIKA Roco Multiair	300 Watt	150 Watt	ca. 20 Watt	ca. 25 Watt
Dielle Ghibli	800 Watt	740 Watt	ca. 25 Watt	ca. 40 - 60 Watt

Reportage auf Maiensäss Malfeis, 1400 m ü. M. Familie Ambrosi + Annamarie Wehrli-Weber, Saas Pertinger Kochherd Ökoalpin 75

Das Maiensäss Malfeis wird durch einen Pächter bewirtschaftet. Der alte Stall-Anbau war in die Jahre gekommen. Mit der Schneeschmelze im Frühjahr 2015 begannen die Abbrucharbeiten. Ambrosi Wehrli plante den Umbau und legte bei vielen Arbeiten fachmännisch selbst Hand an.

Für die Beheizung sollte ein neuer Herd angeschafft werden. An der Frühjahrs-Hausmesse 2015 präsentierten die Ofen Welten den Pertinger Kochherd mit Wasserschiff, eingefeuert. Familie Wehrli war begeistert – sofort wurde mit der Planung einer Kochinsel begonnen, die zusätzlich über eine Gaskochmulde verfügt.



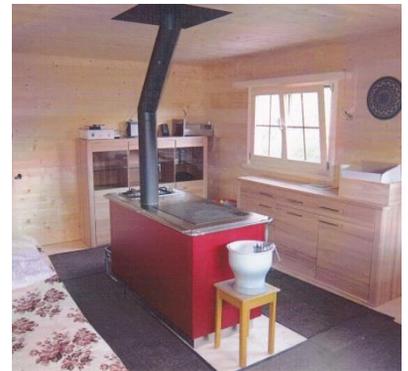
Im Herbst 2015, als der untere, grosszügige Wohnbereich vom neuen 2-stöckigen Anbau fertig war, wurde die Herdinsel vor Ort montiert. Und bereits ausgetestet, mit dem Resultat:

- Nach bereits 15 Minuten ist die Herdplatte heiss zum Kochen
- Herd heizt schnell und gibt eine langanhaltende, angenehme Strahlungswärme über die Speicherschamottierung für viele Stunden (keine Überhitzung des Raums, sondern gleichbleibende Temperatur bei ca. 23/24 Grad)
- Wenig Holzverbrauch bei grosser Leistung (7.0 kW)

Wehrli's finden nur lobende Worte für den neuen Herd!



Neuer Anbau am Maiensäss Malfeis oberhalb Küblis auf 1400 m ü.M.



Pertinger fertigte die Kochinsel genau nach Wunsch von Familie Wehrli-Weber an.



Reportage/Fotos A. Bisig

**Reportage bei Markus Flütsch, Ascharina
Einbau Wohnung in Stall
Pertinger Sturzbrand-Zentralheizungsherd
Kaminanlage im EI 90 Schacht**

Man fährt eine Weile die steile Bergstrasse hoch, bis man zum Anwesen der Familie Flütsch gelangt ist. Der am Elternhaus angegliederte Stall wird mit viel Liebe und handwerklichem Geschick zum grossen Teil durch den Bauherrn Markus Flütsch selbst umgebaut. Hier entsteht eine moderne, und geräumige 3-Zimmerwohnung.

Die grossen Fenster, sowie die einmalige, sonnige Lage, lassen viel Sonnenlicht und somit auch Wärme in die Räume.

Im Gegensatz zum alten Gebäudeteil, welcher noch mit Holzöfen beheizt wird, wurde im Stallumbau eine Bodenheizung integriert. In einem unteren Nebenraum befindet sich der Soltop Kombi-Speicher, sowie ein zusätzlicher Brauchwasserspeicher.

Eigentlich besuchte der Bauherr die Ofen Welten Küblis für die Anschaffung eines Holzkoch-Herdes. Nach der Beratung durch Reto Luzi wurde daraus der Pertinger Sturzbrand-Herd. (Zentralheizungsherd mit Unterzug mit einer Gesamtleistung von 15 kW.) Wirkungsgrad 90,5 %.

Zunächst wurde für den Herd eine Kaminanlage im EI 90 Schacht erstellt. Danach erfolgte die Fertigstellung der Rückwand für den Herd, siehe Foto. (sehr gelungen). Schlussendlich nach Beendigung der Bodenarbeiten die Herdmontage durch die Ofen Welten und gemeinsame Inbetriebnahme mit der Lingenhag Haustechnik AG aus Buchen.

Da das Gebäude auch im Winter über 6 Stunden Besonnung verfügt, sind zusätzliche Solar-Panelen eingeplant. Die erzeugte Energie über Solar und Zentralheizungsherd wird über den Kombispeicher verwaltet.

Damit während der winterlichen Bauphase im Gebäude bereits genügend Wärme vorhanden ist, wurde der Herd schon im Herbst 2018 in Betrieb genommen und hat seinen ersten «Brenn-Test Winter» bald erfolgreich gemeistert.

Noch ist der Umbau nicht beendet, wir ergänzen die Reportage gerne nach erfolgtem Wohnungsbezug.



Stallsanierung mit Einbau einer Wohnung.



Der Bauherr und Monteur Matthias Jecklin beim Einfeuern des Sturzbrandherdes.



Nebenraum mit einem Kombi- und einem zusätzlichen Brauchwasserspeicher.

Reportage/Fotos A. Bisig

Reportage bei Iris Rizzi, obere Mühle in 7423 Sarn Mit dem Lohberger Kombi-Herd die ideale Heizlösung gefunden

Das heute historische Wohnhaus «obere Mühle» in Sarn wurde 1726 erstellt und als Mühle betrieben. Dicke Mauern sollten vor der Winterkälte schützen. Im Jahr 1982 wurde das Haus durch die Eltern von Iris Rizzi (Otto + Annemarie Vögeli) käuflich erworben und teilrenoviert. Seit 1997 wird es von Iris Rizzi und ihrer Familie genutzt.

Ein neuerer, grosser Kachelofen beheizt die beiden Wohnräume im unteren Stockwerk und temperiert über eine Deckenklappe die beiden darüber liegenden Zimmer.

Der **alte Kochherd** mit den Ringkochplatten **in der Küche genügte den Ansprüchen nicht mehr**, da keine Wärmespeicherung möglich war. **Berufstätig bedingt entstand der Wunsch nach einem Herd, der auch in Abwesenheit Wärme abgibt.** Die Vorstellung von Iris Rizzi war **«am Besten etwas Programmierbares»**. Die automatisierte Technologie von Holz und Pellets bei einem Herd war Iris Rizzi bis anhin unbekannt.

Während ihrer Internet-Recherche fand Familie Rizzi über die Homepage der Ofen Welten den Lohberger Kombi-Herd Holz/Pellets. Und bald darauf konnten sie den Herd in der Ausstellung in Küblis besichtigen.

Seit Herbst 2016 ist der LCP 70 nun dort in Betrieb. Abends wird der Feuerraum nochmals mit Holz befüllt, die Startzeit des Pellet-Brenners auf 6 Uhr morgens programmiert. Die Pellets zünden automatisch das Holz an. Nach einer Weile stellt der Pelletbrenner ab, das Holzfeuer brennt normal weiter. Und beim ersten Betreten der Küche am Morgen ist es bereits wohlig warm. Über die integrierte Touch-Screen Programmierung ist die zweite Startzeit am späteren Nachmittag eingeben. Mit dem gleichen Effekt – nach Arbeitsschluss ist es in Küche und Gang bereits warm. Bei einer wochenendbedingten Abwesenheit wird der Herd auf Pelletbetrieb programmiert. **Ein ganz deutlicher Mehrwert.** Vorwiegend wird der Herd mit Holz beheizt, der wöchentliche Pelletverbrauch reduziert sich so auf lediglich 2 x 15 Kilo. Das Kochfeld ist in vollem Umfang nutzbar, der Backofen wurde schon ausprobiert. Abschliessend meint Iris Rizzi: «es ist genau die Lösung, die wir uns vorstellten. Danke für die gute Beratung in den Ofen Welten».



In früheren Jahren als „Mühle“ betrieben, heute das Wohnhaus von Familie Rizzi.



Lohberger Kombi-Herd Pellet/Holz



Wärme aus der Küche auch für den Gang!



Einfachste Bedienung über Touch-Display



Pellet-Tank ca. 20 Kg Fassungsvermögen

Neue Hirthütte Alp Schmorras, Riom-Parsonz Alpkorporation Val Nandro Tiba Kombi-Herd Holz/Gas

Auf ca. 2200 m ü.M., oberhalb des Skigebiets Savognin, befindet sich die Alp Schmorras. Die alte Hirthütte musste infolge Holzschwamm-Befall abgebrochen werden und wurde durch einen Holzstrick-Neubau ersetzt.

Der Wunsch der Alpkorporation Val Nandro in der Ess-Küche war eine Kombination aus Holz- und Gasherd. Der Holz-Herd als alleiniger Wärme-Erzeuger sollte eine gute Schamottierung besitzen, so dass die Wärme auch über längere Zeit erhalten bleibt.

Die Wahl fiel auf die kompakte Tiba Herd-Kombination Holz-Gas. Ein Holzherd mit einer Breite von 55 cm und einem entsprechend grossen, und gut ausschamottierten Feuer-Raum entsprach diesen Vorgaben. Die Guss-Kochplatte gibt zudem die Wärme schnell ab und verfügt ebenfalls über eine bessere Wärmespeicherung gegenüber einem Stahl-Kochfeld.

Der Holzherd ist über einen Verbrennungsluftanschluss von Aussen direkt angeschlossen. Dies trägt zu einer optimalen Verbrennung bei.

Der integrierte Gas-Kochherd verfügt über ein 4-Platten Rechaud und einen Backofen.



Zur Vermeidung eventueller Winterschäden durch Schneedruck wurde durch die Luzi-Kaminbau/Ofen Welten Küblis im Innenraum eine Kaminanlage im EI-90 Schacht erstellt und bis über Dach hochgezogen. An der Kaminanlage ist gleichzeitig ein Gas-Durchlauferhitzer angeschlossen.

Ab dem offiziellen Einweihungs-Termin (28.08.16) der neuen Hirthütte Alp Schmorras leistet die neue Herd-Kombination für viele Jahre ihren Dienst.



Auf 2200 m.ü.M. befindet sich die Alp Schmorras, oberhalb von Savognin.



Bei schönstem Wetter erfolgte die Kamin-Montage (EI 90 Schacht) für den Herd.



Einbringung der Tiba-Herd-Kombination Holz – Gas, mit anschliessendem Brenn-Test.

Die Planungs- sowie Gesamtbauleitung der neuen Hirt-Hütte erfolgte durch den Architekten Jürg Bernhard, Davos Wiesen.

Fotos/Text Ofen Welten

Reportage auf Maiensäss Aclas Davains, Alvaneu Familie Laura + Hans Jürg Plattner Pertinger Kochherd Ökoalpin 90, Naturstahl

Auf ca. 1800 m ü.M. liegt in einem idyllischen Weiler das Maiensäss von Laura und Hans Jürg Plattner. Familie Plattner verbringt öfters die Wochenenden auf «Aclas Davains». Vor dem Umbau heizte ein alter Kochherd sowie ein zusätzlicher Zustell-Kaminofen gerade mal die Küche im unteren Stock. Aber auch nur, so lange fleissig eingefeuert wurde. Der geplante Umbau (Planung und Realisation durch den Architekten Jürg Bernhard aus Davos Wiesen), sollte nicht nur einen moderneren Innenausbau ausweisen, sondern auch besser beheizbar sein.

Bei einem Besuch in den Ofen Welten gefiel Familie Plattner die neue Ausführung der Pertinger Herde in Naturstahl. Zuspruch fand auch die Tatsache, dass der Herd direkt an die Küchenelemente angestellt werden kann.

Der Herd wurde an einen gemauerten Kaminzug angeschlossen, die Verbrennungsluft wird von aussen über den Boden zugeführt.



Praktisch:

Die durch den Herd erzeugte Wärme wird über zwei in die Decke eingelassene Schieber in die oberen Räume geführt.



Familie Plattner hat den Herd nach dem Umbau bereits einigen «Test's» unterzogen. Die erfreulichen Erfahrungswerte: *Der Holzverbrauch ist merklich weniger geworden. Der Herd gibt 5 – 6 Stunden Wärme in den Raum. Und davon profitieren dank den Deckenschiebern auch zwei Räume im oberen Stock. Nach 30 Minuten Betrieb zeigt der Backofen bereits 175°C, nach weiterem Nachlegen stieg die Temperatur rasch auf 220°C. Die Wärme des Backofens lässt sich durch das Nachlegen von einem Holzscheit gut regulieren.*

Selbstgebackenes Brot und sogar Fruchtebiscuit hat der Backofen schon hervorgezaubert. Abschliessend meint Frau Plattner: schlichter Herd, praktisches Handling, wenig Asche – schnell und lange warm.



Auf 1800 m.ü.M. liegt das Maiensäss der Familie Plattner. Das „Innenleben“ war in die Jahre gekommen und es stand eine Sanierung an.



Aufnahme vor der Sanierung, mit altem Holzkochherd und Zuheiz-Kaminofen.



Jürg Bernhard, Architekt HTL aus Davos-Wiesen führte die Sanierung von der Planung bis hin zur Fertigstellung durch.

Reportage/Fotos A. Bisig

Reportage Karin und Albert Lampert Burgtobel 1 in 7214 Grüşch Kochherd Lohberger Rega-Serie

Kochen – unabhängig vom Strom

Vor einigen Jahren erwarb Familie Lampert das Walserhaus im alten Dorfteil von Grüşch. Angegliedert eine Praxis für Alternativmedizin von Karin Lampert. Das Gebäude wird mit einer Ölheizung beheizt.

Lampert's wünschten sich für die neue Küche einen **zusätzlichen Holz-Kochherd**, um **unabhängig vom Strom** zu sein sowie auch die Heizleistung des Herd's zu nutzen – **nur, viel Platz blieb nicht** in der neuen Küche. Aus diversen Angeboten entschied sich Familie Lampert im Herbst für den Rega 60 Herd von Lohberger.

Ausschlaggebend war, dass der Herd in dieser Grösse einen Backofen ausweist, die ganze Herdplatte warm wird (Ceranplatte) und der Ofen vom Kaminfeger über die abnehmbare Platte her gereinigt werden kann. Es blieb ansonsten kein Platz für eine zusätzliche Putzöffnung im Rauchrohr.

Im ersten Herbst/Winter hat der Herd seinen Dienst zur Freude der ganzen Familie erfüllt. **Wenig Holzbedarf**, da langsamer Abbrand durch die patentierte Jet-Fire-Luftregulierung. Dank der zuvor durchgeführten Kamin-sanierung weist der Herd einen besonders guten Zug auf. Der Ofen ist **schnell in kurzer Zeit warm** und **spendet zusätzliche Wärme über einen Durchgang zum Wohn- Esszimmer.**

Und es wurde schon alles ausprobiert, - **neu entdeckt hat Frau Lampert das Sterilisieren von Obst und Gemüse** und der Backofen „zaubert“ Gratin und feines Backgut hervor. Besonders **lobenswert ist die gute Temperatur-Regulierung.**

„Die Angaben im Lohberger Prospekt sind authentisch“, so die abschliessende Aussage von Karin Lampert.

Reportage: A. Bisig / 2010



Kochen, backen, heizen, grosse Schublade, wenig Asche – alles auf kleinstem Raum.



Der Lohberger Rega 60 Herd passt sich optimal in das Küchenbild ein. Ideal aber auch als Maiensäss Herd!



Beispiele einiger Kundeninstallationen Pertinger + Lohberger
Pertinger Ausführung immer nach Kundenwunsch inkl. Anbau!



Beispiele einiger Kundeninstallationen Pertinger + Lohberger
Pertinger Ausführung immer nach Kundenwunsch!

