

Kaminöfen richtig einheizen – aber wie?

Wenn Sie sich mit dem Anheizen von Öfen und Kaminen noch nicht so gut auskennen:

Wie bereitet man ein Feuer vor?

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen sauber ist. Die Ascheschublade sollte nicht bis zum Rand voller Asche sein. Durch die Ascheschublade und das Ascherost wird bei fast allen Öfen die sogenannte "Primärluft" geführt. Die Primärluft muss beim Anzünden voll geöffnet sein, sonst brennt das Holz nicht richtig an. Öffnen Sie zusätzlich die Sekundärluft voll.

Legen Sie einen Anzünder (Grillanzünder o.ä.) auf das Ascherost. Verzichten Sie auf Papier. Darüber legen Sie mehrere kleine Stäbchenhölzer (gibt es auch in Säcken zu kaufen). Sorgen Sie dafür, dass möglichst viel Luft zwischen den Hölzchen verbleibt. Darauf positionieren Sie möglichst trockene, nicht zu große Holzscheite. Diese sollten sorgfältig gegen die Rückwand des Ofens gestapelt werden. Wichtig ist, möglichst beim ersten Anheizen eine vernünftige Grundglut in ausreichender Menge zu erzeugen.



Anzünden



Verwenden Sie zum Anzünden lange Streichhölzer oder ein extra langes Feuerzeug.
Wenn das Holz richtig brennt (ca. 10 Minuten), kann man die Primärluft ganz oder teilweise schließen. Wenn die Glasscheibe bereits beim Anheizen verrußt, lassen Sie bis zu diesem Zeitpunkt die Tür einen kleinen Spalt offen stehen. Mit der Sekundärluft regelt man jetzt die Flammenhöhe. Komplettes Abregeln von Primär- und Sekundärluft führt zu unvollständigem Abbrand, Verteerung und Geruchsbelästigung (Nachbarn!).

Nachlegen von Holz

Lassen Sie das Holz gut durchbrennen. Legen Sie erst wieder Holz nach, wenn sich nur noch Glut im Ofen befindet (keine gelben Flammen). Das frisch aufgelegte Holz wird sich schnell an der glühenden Unterlage entzünden. Beim Nachlegen von Holz kann man durch kurzfristige Zugabe von Primärluft das Entfachen beschleunigen. Versuchen Sie, die Holzmenge an den Wärmebedarf des Aufstellraumes anzupassen. Ein Ofen mit einer Leistung von 6 kW sollte mit nicht mehr als 2 kg. Holz pro Stunde "gefüttert" werden.



Erst wenn sich ein Glutbett gebildet hat, wird die Primärluft heruntergeregelt.

Zum Schluss

Wenn Sie nichts mehr nachlegen möchten und sich nur noch Glut im Ofen befindet, können Sie die Sekundärluft schließen. Es ist ratsam, bei sehr dicht schließenden Öfen die Primärluft ganz leicht zu öffnen, damit die Glut rückstandsfrei verbrennt.

Vor dem nächsten Anheizen lässt sich dann die weißgraue Asche durch das Ascherost leicht in die Ascheschublade fegen. Evtl. verbliebene Holzkohlestückchen lassen Sie einfach im Brennraum liegen, sie unterstützen die Bildung neuer Grundglut.

Was bedeutet eigentlich ...

Primärluft:

Die Primärluft wird von unten (meistens über den Ascheraum) durch ein Rost zum Feuer geführt. Bei der Verbrennung von Holz nur zum Anzünden geeignet. Die Verbrennung von Kohlebriketts erfordert die ständige Zugabe von etwas Primärluft. Einige Ofentypen benötigen auch bei Holz Primärluft (Bedienungsanleitung beachten).

Sekundärluft:

Die "zweite" Verbrennungsluft wird bei fast allen Öfen von oben hinter die Glasscheibe geleitet. Der Luftschieber sitzt entweder oberhalb der Scheibe oder seitlich neben der Ascheschublade (Bedienungsanleitung beachten) und regelt die Verbrennungsluftmenge. Gute Öfen wärmen die Sekundärluft in einem Hohlraum im oberen Teil des Brennraumes vor (unterstützt die Verbrennung und beugt Teerbildung an der Scheibe vor). Bei den meisten Öfen funktioniert die Scheibenspülung nicht richtig, wenn gleichzeitig die Primärluft geöffnet ist.

Tertiärluft:

Einige Hersteller rüsten ihre Öfen mit einer weiteren Luftzugabe aus. Über zusätzliche Luftlöcher in der Rückwand wird den Flammenspitzen (ca. 20 - 30cm oberhalb des Brennraumbodens) Luft zugeführt und sorgt für einen optimalen Ausbrand (weniger Ruß und bessere Emissionswerte). Auch die optische Wirkung ist interessant: Die Nachverbrennung der Holzgase an den Luftöffnungen lässt den Eindruck entstehen, als würden kleine Flammen aus den Löchern austreten.

Und ganz zum Schluss

Die Drosselklappe im Abgasrohr (über dem Ofen) sollte - wenn überhaupt - erst geschlossen werden, wenn nur noch Glut im Ofen ist und jegliche Luftzufuhr abgestellt ist. Der Hebel sollte im Normalbetrieb also senkrecht stehen.