

Zusammenkommen im Feuerschein Zwei Gasfeuerstätten von Camina & Schmid zieren Gaststätte in Minden

Wo einst Kutscher in der kaiserlichen Poststation in Minden aßen und tranken betreibt Arno Borchering einen modernen Event- und Gastronomiebetrieb. Im Zuge eines umfassenden Umbaus installierte der Gastronom jüngst zwei Gaskamine von Camina & Schmid.

Passend zum 150-jährigen Jubiläum hat Arno Borchering den Kaisersaal in Minden von Grund auf renoviert. In der coronabedingten Zwangspause machte der Gastwirt aus der Not

eine Tugend und verpasste dem traditionsreichen Saalbetrieb ein völlig neues Erscheinungsbild. Gemeinsam mit dem Team von Horn Ofenbau aus Minden integrierte er dabei gleich zwei Gaskamine von Camina & Schmid, die nicht nur für eine gemütliche Atmosphäre sorgen, sondern auch als primäre Heizquellen dienen. Bei der Auswahl der beiden Geräte spielten neben praktischen Überlegungen auch ästhetische Ansprüche eine wichtige Rolle. Die Idee zum Gaskamin kam Borchering als er sich entschloss, eine überdachte Terrasse – das „Loft“ – zum geschlossenen Wintergarten umzubauen. Optisch und kulinarisch verwöhnt er seine Gäste hier mitten im westfälischen Minden ganz im „Sylter-Style“. „Mit unserem örtlichen Heizungsbauer haben wir überlegt, wie wir den ‚Wintergarten mit Strand-

blick‘ zukünftig beheizen können. Die Idee, einen Kamin zu integrieren, gefiel mir sofort“, erinnert sich der Gastronom. Kurzerhand entschied er sich für einen weiteren Gaskamin im neu gestalteten Restaurantbereich. Die Planung und Umsetzung übernahm Ofen- und Luftheizungsbaumeister Leif Horn, der seit 2010 im elterlichen Betrieb arbeitet.

Modernes Design trifft rustikales Ambiente

Bereits seit November 2020 sorgt im Gastraum des Kaisersaals die moderne, dreiseitig verglaste Exklusiv-Line-Anlage E30 G von Camina & Schmid für wohlige Wärme und entspannte Atmosphäre. Mit seinen 7,0 Kilowatt Nennwärmeleistung ist das Gerät, abgesehen von zwei verbliebenen Heizkörpern, die einzige Wärmequelle für den gut 70 Quadratmeter großen Gastraum – und ein echter Hingucker obendrein. Durch die klare Linienführung, den schwarzen Edelstahl-Feuertisch sowie die weiße Haube setzt die Anlage einen stimmigen optischen Akzent und hebt sich als Highlight von der rustikalen Verklammerung ab. „Dieser moderne Kamin passt gut zum Industrie-Look des Raums mit den sichtbaren Stahlträgern und den Retro-Lampen. Zudem bietet er für die verhältnismäßig geringe Größe viel Feuer. Das war letztlich auch ausschlaggebend“, erklärt Ofenbauer Horn.

Wärme und Gemütlichkeit im Wintergarten

Im Loft hingegen leistet seit Februar 2021 die Camina & Schmid Speicher-



Die moderne, dreiseitig verglaste Exklusiv-Line-Anlage E30 G sorgt für wohlige Wärme und entspannte Atmosphäre im Gastraum des Kaisersaals.

Forum

stein-Anlage S13 G mit dreiseitigem Panoramablick ihren Dienst. Wie im Restaurant soll die Anlage mit insgesamt 9,2 Kilowatt Nennwärmeleistung den gesamten Wintergarten mit rund 75 Quadratmetern und Sitzplätzen für bis zu 50 Personen beheizen. „Wenn es im Winter einmal richtig kalt werden sollte, können wir bei Bedarf über Decken-Heizstrahler nachhelfen“, erklärt Borchering. Da im Loft hauptsächlich Glas als sichtbares Material dominiert, sei die Entscheidung hier auf eine klassische Verkleidung mit Speicherbeton gefallen.

Feuer auf Knopfdruck

Drinnen wie draußen – besonders begeistert ist der Gastronom von der einfachen Bedienung und Handhabung der beiden Feuerstellen „Hier noch mit Holz zu hantieren und zwei Feuer am laufen zu halten, das geht in der Gastronomie gar nicht“, so Borchering. Die beiden Gaskamine



Im Loft leistet die Camina & Schmid Speicherstein-Anlage S13 G mit dreiseitigem Panoramablick ihren Dienst. Wie im Restaurant soll die Anlage mit insgesamt 9,2 Kilowatt Nennwärmeleistung den gesamten Wintergarten mit rund 75 Quadratmetern und Sitzplätzen für bis zu 50 Personen beheizen.

hingegen ein- und ausschalten, das könnten nach kurzer Einweisung alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, erklärt er. Ein Argument, das auch Leif Horn gut kennt. Nicht nur in der Gastronomie und Hotellerie seien Gaskamine immer stärker gefragt. Auch im Privatbereich verbaue er

Jahr für Jahr mehr Geräte, so Horn. „Feuer auf Knopfdruck, das ist ein echtes Verkaufsargument“, weiß der 29-Jährige.

**Camina & Schmid Feuerdesign
und Technik GmbH & Co. KG**
www.camina-schmid.de