



Informationen zu Neuerungen im TCB Haus

Holzofen von Schenk:

Der neue Holzherd funktioniert nicht mehr gleich wie der Alte. Die heutigen Modelle müssen die Vorschriften des Bundes erfüllen. Diese schreiben vor, dass die Verbrennung im Ofen keine Abgase mehr produzieren dürfen. Darum ist der Aufbau und die Feuertechnik nicht mehr vergleichbar mit früher.

Ein Umdenken beim Feuerverhalten ist bei allen Mitgliedern notwendig!

Wichtig ist beim neuen Holzherd, dass nicht wie früher durchgehend den ganzen Tag Holz nachgelegt wird, sondern dass nur kleinere Holzmengen verbrannt werden und vor allem nach drei Stunden eine Pause gemacht wird.

Das Innenleben des Ofens ist so konstruiert, dass die Wärme lange in den Schamottesteinen gespeichert wird und die Gussplatte lange Wärme abgibt.

Für die Erhitzung des Wassers bedarf es nun ein wenig Planung. Im Notfall stehen ja aber immer entweder der Wasserkocher oder der Elektroherd zur Verfügung.

Solange kein Wind ist, ist das Anfeuern ohne Rauchentwicklung möglich und einfach - auch in der kalten Hütte. Hierzu gibt es bald eine Videoanleitung auf der Homepage des Touristenclubs.

Heisse Hebel:

Ja die Hebel werden heiss und müssen nach einer gewissen Zeit mit Handschuhen bedient werden. Dies ist bei den allermeisten neuen Öfen der Fall.

Für ein langes Leben des Ofens ist es ein absolutes Muss, die neuen Regeln einzuhalten!

Bitte befolgt die angebrachte Anleitung zum Ofen in der Küche. (Zusätzliche Infos für Interessierte sind noch auf Seite 3 ersichtlich)

Kühlschrank:

Der Kühlschrank ist NICHT AM HAUPTSCHALTER angeschlossen. Er läuft einfach immer und das ist so gewollt.

Da es ein kleines Gefrierfach hat, taut dieses sonst ab und nässt den Kühlschrank. Das wiederum führt zu Schimmel, wenn es nicht in nützlicher Frist gereinigt wird.

Darum den Kühlschrank NIE manuell am ON/OFF Schalter bedienen sondern einfach laufen lassen!

Schrankordnung in der Küche:

Diese ist nicht in Stein gemeisselt, allerdings begrüßen wir es sehr, wenn die Ordnung nun so bleibt, wie sie ist! Die Schränke sind innenseitig mit Fotos beschriftet, so dass sofort ersichtlich ist, was wo hinkommt.

Sämtliches Besteck vom Aufenthaltsraum ist NEU in der Küche in der Schublade beim Durchreichefenster.

Putzschrank:

Befindet sich nun hinten rechts in der Küche. Nur das Bodenreinigungssystem ist im Holzraum zu finden, der Rest ist in diesem Schrank.

Bitte beachtet die Reinigungsanweisungen, wie sie im Schrankinneren beschrieben sind.

Holzlager in der Küche:

Das Holz kann im dafür vorgesehenen Korb gelagert werden. Es ist nicht nötig, dass das ganze Fach aufgefüllt wird. Für den Transport können nach wie vor die bestehenden Plastikbehälter benutzt werden.

Waschraum und WC:

Wir möchten, dass normalerweise nur das „alte“ WC und der einfache Waschraum benutzt werden. Das neue „Badezimmer“ kommt erst bei grösseren Gruppenreservierungen zum Zuge. Die Benutzung der Tagesgäste soll sich auf die zwei anderen Räume begrenzen, so dass nicht alles verschmutzt wird! Der Schlüssel für das „Bäzli-Bad“ befindet sich bei Bedarf im Schlüsseltresor im Eingangsbereich. Der Code dafür gibt es auf Anfrage bei Amanda.

Die neuen Räume verfügen über eine Lüftung. Diese schaltet mit der Bedienung des Lichtschalters automatisch ein und auch wieder aus. Allerdings läuft sie noch ein paar Minuten nach dem Ausschalten des Lichtes.

Wo finde ich was?

Im Gang / in der Schäftliwand:

Wein: Rot- und Weisswein sind in drei Fächern im Gang. Die Türen sind angeschrieben. Allerdings wird sich der Standort eventuell noch verschieben. Der definitive Standort wird zu gegebener Zeit beschriftet und dann mitgeteilt.

Kleinkram: wie Sicherungen, Leuchtmittel, Zysternenschlüssel usw. sind ebenfalls in einem Fächli angeschrieben.

Reserve Küchentücher, Lappen etc. werden auch wieder in einem Schäftli Platz finden.

Trocknungsmöglichkeit für Tücher: In der Küche ist ein kleiner mobiler Ständer vorhanden.

Im Bäzli-Bad gibt es einen kleinen Wäscheständer, der bei Bedarf benutzt werden kann.

Natürlich sind die Leinen im Gang nach wie vor vorhanden.

Was wollen wir noch verändern?

Homepage neu mit aktuellen Infos und zusätzlichen Videoanleitungen.

Besetzte Schäftli im Gang neu zuordnen.

Ersatztüchli und -Lappen wieder vom Schlafrum in den Gang zügeln.

Einzelne Schlüssel für Geräteschopf und Malerschrank etc. werden neu im separaten Schlüsseltresor im Eingangsbereich aufbewahrt sein. Bei Bedarf können die MitanpackerInnen so auf diese zugreifen.

Anhang zum Ofen (für Interessierte...)

gilt sowohl für den neuen Ofen wie auch den Schwedenofen im Aufenthaltsraum

Der heisseste Punkt einer Flamme ist unten, daher verbrennen wir das Holz von oben nach unten! Heisst, im Holzfach sind unten die groben Holzstücke und oben die feinen. Auf diese wird der Anzündwürfel gelegt und angezündet. Die Flamme frisst sich dann langsam runter. Dadurch ist gesichert, dass die entstehenden Gase durch die heisseste Stelle der Flamme durchmüssen und somit verbrannt werden. Solange richtig gefeuert wird, entstehen keine Russpartikel (beispielsweise bleibt die Scheibe sauber). Sobald aber zu wenig Sauerstoff vorhanden ist, entsteht Russ.

Die Verbrennung im Holzofen ist ein Prozess in drei Phasen: Zuerst verdampft das im Holz enthaltene Wasser, dann werden brennbare Gase freigesetzt und verbrannt, und schließlich verbrennt die zurückbleibende Holzkohle.

Für eine effiziente und saubere Verbrennung ist eine ausreichende Zufuhr von Sauerstoff bei jeder Phase notwendig.

1. Erwärmungs- und Trocknungsphase

- Trocknungsphase (ca. 100–200 °C): Das Wasser im Holz verdampft. Trockenholz gibt dabei wenig Zischen von sich, während feuchtes Holz deutlich hörbar zischt und mehr Energie verbraucht.

2. Gasverbrennung (Pyrolyse)

- Gasverbrennungsphase (Pyrolyse, ca. 250–600 °C): Das erhitzte Holz zersetzt sich in brennbare Gase (Kohlenwasserstoffe). Diese Gase verbrennen mit dem Sauerstoff, der durch die primäre Luftzufuhr zugeführt wird, und erzeugen eine Flamme.

3. Ausbrandphase

- Ausbrandphase (ca. 500–800 °C): Die brennbaren Gase sind verbrannt und es bleibt Holzkohle zurück. Diese verbrennt nun langsam mit dem Sauerstoff der zugeführten Luft und glüht aus.

Vermeidung von Emissionen: Eine unvollständige Verbrennung durch Sauerstoffmangel kann zur Bildung unerwünschter Emissionen wie Kohlenmonoxid und Russ führen.