



höfats

FIRE STORIES

Das höfats Magazin, Ausgabe 2019. The höfats magazine, issue 2019.

04

NEVER FORGET HOW TO LIGHT A FIRE!

höfats

EDITORIAL

Liebe Kunden, Freunde und Fans,

die höfats GmbH ist ein junges Allgäuer Design-Unternehmen, das faszinierende Produkte rund um das Thema offenes Feuer entwickelt und vertreibt – höfats bringt sozusagen Feuer in Dein Leben. Unser Sortiment umfasst Feuerkörbe, Feuerschalen, Grills, Windlichter und zukünftig viele weitere Produkte, die die Zeit draußen am Feuer zur schönsten Deines Lebens machen.

Bevor wir uns jedoch Zukünftigem widmen, möchten wir kurz zurückblicken. Ein außerordentlich erfolgreiches und sehr bewegtes Jahr 2018 liegt hinter uns. Chronologisch zusammengefasst: Zum Jahresbeginn präsentierten wir die vier neuen Produktgruppen TRIPLE (Seite 50), BEER BOX (S. 68), ELLIPSE (S. 60) und GRAVITY CANDLE (S. 18) wodurch sich unser Sortiment verdoppelte. Der Coup des Jahres, unser Feuerkorb CUBE (S. 78) prangte auf dem Titel des Cairo Sommerkatalogs. Zudem war unser Holzkohlegrill CONE sechs Monate im Lufthansa Magazin „Worldshop“ vertreten. Im Juni wurden wir völlig überraschend mit dem Stahl-Innovationspreis ausgezeichnet (S. 24) und kurz darauf, als bestes Startup in Bayern, mit dem Bayerischen Gründerpreis (S. 16). Parallel dazu stellten wir auf Messen in Frankfurt, München, Köln und Paris aus. Und weil wir im Lager wie personell aus allen Nähten platzten, haben wir im Oktober eine neue Homebase in Kempten bezogen (S. 90). Zum Jahresende erreichte uns die Meldung, dass wir Gewinner von gleich drei Iconic Awards: „Interior Innovation“ sind (S. 6), darunter ein best of best für unseren Feuerkorb CUBE. Wenn ich das so schreibe und Revue passieren lasse, bekomme ich Gänsehaut – was für ein Jahr!

Weil unser Name höfats (S. 64) verpflichtet, soll es im selben Tempo weiter steil aufwärts gehen. Auch in diesem Jahr präsentieren wir vier neue Produktgruppen: CUBE F (S. 88), BOWL (S. 8), SPIN (S. 40) und CRATE (S. 74).

Mit dem höfats Magazin „FIRE STORIES“ wollen wir Dir erneut die Möglichkeit geben, unsere Produkte nicht nur in einem Katalog durchzublättern. Stattdessen möchten wir Dich einladen, tief in einige der unzähligen Erlebnisse und Erfahrungen, die unsere Produkte ermöglichen, einzutauchen. Dich teilhaben lassen an unserer Entwicklung und unseren Gedanken, Dich mit unseren Feuer Geschichten begeistern.

Ganz viel Freude mit Ausgabe Nummer vier.

Thomas Kaiser und Christian Wassermann
beste Freunde und Geschäftsführer der höfats GmbH

Dear customers, friends and fans,

the höfats GmbH is a young design company in the Allgäu which develops and markets fascinating products all around the topic open outdoor fire – höfats brings fire to your life, so to say. Our product range comprises fire baskets, fire bowls, barbecues, lanterns and soon-to-be many other products which turn your time outside into the most beautiful time of your life.

Before we go into the future, however, we want to briefly look back. An extraordinarily successful and turbulent year 2018 lies behind us. Summarized chronologically: at the beginning of the year, we presented four new product groups: TRIPLE (page 50), BEER BOX (p. 68), ELLIPSE (p. 60) and GRAVITY CANDLE (p. 18), thus doubling our product portfolio. The coup of the year, our fire basket CUBE (p. 78), emblazoned the cover of the Cairo Summer Catalogue with a circulation of some 1.5 million copies. Moreover, our charcoal barbecue CONE appeared for eight months in the Lufthansa magazine “Worldshop”. In June, the Steel Innovation Award was – absolutely surprisingly – conferred to us (p. 24) and shortly thereafter we won the Bavarian Founder Prize as best startup in Bavaria (p. 16). At the same time, we exhibited at trade fairs in Frankfurt, Munich, Cologne and Paris. And as both our warehouse and our staff nearly burst at the seams, we moved to our new Kempten home base in October (p. 90). At the end of the year, we received the message that we had won three Iconic Awards: “Interior Innovation” (p. 6), among them a “best of best” for our fire basket CUBE. Right now, while writing down these words and reliving all these moments, I really get goose pimples – what a year.

As our name höfats (p. 64) is also an obligation, we want to keep our sustained pace and furthermore climb up. We will present four new product groups also this year: CUBE F (p. 88), BOWL (p. 8), SPIN (p. 40) and CRATE (p. 74).

With the höfats magazine “FIRE STORIES” we once more want to give you not only the chance to browse through our catalogue but also to immerse yourself deeply in some of the countless adventures and experiences made possible by our products. We want you to participate in our development and our thoughts and we seek to fascinate you with our fire stories.

We wish you lots of pleasure with issue number 4!

Thomas Kaiser and Christian Wassermann
best friends and managing directors of the höfats GmbH

PRODUCT STORIES



08 BOWL

Eine multifunktionale Feuerschale die jedes Outdoor-Event zu einer runden Sache macht.

A multi-functional fire bowl that rounds off every outdoor event.

18 GRAVITY CANDLE

Windlicht neu gedacht – ein faszinierendes Spiel mit Feuer und Schwerkraft.

Freshly thought lantern – a fascinating play with fire and gravity.

26 CONE

Der vielleicht beste Kohlegrill der Welt am vielleicht schönsten Haus im Allgäu.

Perhaps the best charcoal barbecue in the world at the perhaps most beautiful house in the Allgäu.



40 SPIN – TITELSTORY

Ein beeindruckender „fire tornado“ für Dein Zuhause.

An impressive “fire tornado” for your home.

46 TOOLS

BBQ Werkzeug, das einem motivierten Grillmeister und einem richtig guten Stück Fleisch gerecht wird.

BBQ tools that fulfil the demands both of a motivated barbecue master and of a good piece of meat.

48 JOHNNY CATCH

Der hungrige Kronkorkenöffner für die Wand mit Anziehungskraft.

The hungry bottle opener with attraction for the wall.

50 TRIPLE

Eine Hommage an die offene Feuerstelle und ein unfassbar schöner Sommerabend am See.

A tribute to an open fireplace and to an incredibly beautiful summer evening at the lake.

60 ELLIPSE

Zwei junge und experimentelle Grillmeister aus Belgien und eine skulpturale Feuerschale.

Two young and adventuresome barbecue masters from Belgium and a sculptural fire bowl.



68 BEER BOX

Ein lauer Sommerabend, ein Ball, BEER BOX und ein paar Sportsfreunde.

A mild summer evening, a ball, BEER BOX and some sports buddies.

74 CRATE

Holzlager, Wein-, Bier- oder Obstkiste, aber auch Feuerkorb, Hocker und Grill – ein echtes Multitalent.

As wood storage, wine case, beer crate, fruit box, but also as fire basket, stool and grill – a real all-round talent.

76 MÄDELSABEND

höfats bringt Feuer in das Leben der Bloggerin Anette Hepp.

höfats brings fire into the life of blogger Anette Hepp.

78 CUBE

Bei klirrender Kälte hat offenes Feuer die größtmögliche Anziehungskraft – der Feuerkorb CUBE sowieso – denn er ist viel mehr als nur eine Feuerstelle.

When it is freezing cold, an open fire has utmost attraction, the fire basket CUBE anyway as it is much more than a mere fireplace.

96 PARTY

Wenn einer der beiden höfats Chefs heiratet, dann natürlich mit Feuer.

When one of the two höfats' bosses gets married, then of course with fire.

102 RANGE

Die aktuelle höfats Kollektion im Überblick.

The current höfats product range at a glance.

INSIGHT STORIES



06 FIRE. FORM. FUNCTION.

Die DNA von höfats – einzigartiges Design und begeisternde Funktionalität.

The höfats DNA – unique design and fascinating functionality.

16 BAYERISCHER GRÜNDERPREIS

Die höfats GmbH gewinnt den Bayerischen Gründerpreis 2018 als bestes Startup.

The höfats GmbH was conferred the Bavarian Founder Award 2018 as best startup.

24 STAHL-INNOVATIONSPreis

Völlig überraschend wird die höfats GmbH mit dem Stahl-Innovationspreis 2018 ausgezeichnet.

To our full surprise, the höfats GmbH was awarded the Steel Innovation Award 2018.

38 REZEPT – BRISKET

Stefan und Anne von Ankerkraut grillen auf CONE ein Beef Brisket.

Stefan and Anne from Ankerkraut grill a beef brisket on CONE.

58 REZEPT – TUNA

Die Bloggerin trickytine zaubert auf CUBE ein Thunfischsteak.

Blogger trickytine magically prepares a tuna steak on CUBE.



64 DIE HÖFATS

Unsere Namensgeberin, die Höfats, der markanteste Berg der Allgäuer Alpen.

Our name giver, the Höfats, the most distinctive mountain of the Allgäu Alps.

90 HÖFATS HOMEBASE

Eine Fabriketage in traditionsreichen Gemäuern der ehemaligen Kemptener Textilindustrie bietet uns ein traumhaftes Loftbüro.

An industrial loft office in the traditional walls of the former textile industry in Kempten is our fantastic new location.

94 VORBILDER & DESIGN

Das Berliner Produktdesign Büro Studio 7.5 vereint wie höfats Design und Engineering. Buckminster Fuller, ein pragmatischer Optimist, der gleichermaßen vom Pentagon sowie von den Hippies geschätzt wurde.

The Berlin product design office Studio 7.5 combines – as does höfats – design and engineering. Buckminster Fuller, a pragmatic optimist, who was esteemed both by the Pentagon and the flower people.



98 HOT STUFF

Partner und Freunde, die die Leidenschaft zum Guten, Nachhaltigen und Draußen sein teilen.

Partners and friends who share their passion for good things, sustainability and being outdoors.

100 DESIGN & ENGINEERING

Neben der Entwicklung, Realisierung und Vermarktung eigener Produktideen arbeiten wir auch als Dienstleister und Ideengeber.

Apart from the development, realization and marketing of our own product ideas, we are also active as service providers and idea generators.

FIRE. FORM. FUNCTION.

*Nur wer für eine Sache brennt, kann Feuer
in anderen entfachen und etwas Großartiges
auf die Beine stellen. Und fire – weil sich bei
höfats alles ums Feuer dreht.*

*Only those passionate about what they do
can set fire to others and get something
great off the ground. And fire – because
with höfats everything is about fire.*

*Ohne eine gute Form interessiert sich niemand für
die gute Funktion. Dabei geht es nicht nur um
die schöne Form, es geht um die richtige Form. Die
richtige Form korrespondiert mit der Funktion, leitet sich
von ihr ab, lässt sich funktional erklären, ist puristisch
und doch einzigartig, nicht austauschbar –
ist die beste Form.*

*Nobody is interested in function without a beautiful
form. But it is not only about a beautiful form, it
is the right one. The right form corresponds with
function, is derived from it, can be explained by its
functionality, is purist and nevertheless unique
not interchangeable – it is the best form.*

*Wir streben nach faszinierender Funktionalität.
höfats Produkte funktionieren verblüffend intuitiv,
erfüllen meist nicht nur eine Funktion, sondern
überraschen durch Multifunktionalität und begeistern
durch den gewitzten Einsatz von physikalischen
Effekten. Diese Funktionalitäten sind häufig einzigartig
und damit das so bleibt patentgeschützt.*

*We are striving for fascinating functionality.
höfats products go astonishingly intuitive and
mostly do not only fulfil one function, but surprise
with their multi-functionality and enthuse with
their cunning application of physical effects.
These functionalities often are unparalleled and
– in order to keep it that way – patented.*

höfats Produkte vereinen einzigartiges Design mit begeisternder Funktionalität und haben den Anspruch, die Besten ihrer Gattung zu sein – das ist unsere DNA. Dieser sind wir bei der Entwicklung all unserer Produkte, ob hochfunktionalem Grill oder schlichter Schürze, immer treu geblieben. Seit unserer Gründung 2015 wurden wir mit sage und schreibe 34 renommierten Designpreisen in unserem Tun bestätigt.

Besonders stolz sind wir in diesem Jahr auf die Verleihung des Archiproducts Design Awards sowie den Gewinn von gleich drei Iconic Awards: „Innovative Interior“ (Kategorie Outdoor), darunter ein Best of Best für unseren Feuerkorb CUBE. Die Jurybegründung dazu lautet: „Mit seinen weich gerundeten Kanten und den markanten Rillen im oberen Bereich ist der CUBE unverwechselbar und wertet jede Terrasse auf. Zugleich ist das Design auch in funktionaler Hinsicht bis ins Detail clever durchdacht. Ein so cooles wie vielseitiges Produkt, das einfach Spaß macht.“

höfats products combine unique design and fascinating functionality and aspire to be the best in their product category – this is the höfats DNA. We have always remained faithful to this aspiration when developing our products, be it a highly functional barbecue or a simple apron. Since our foundation in 2015, we have been awarded with – believe it or not – 34 prestigious design awards. This is both reward and confirmation for our work.

This year, we are above all proud of being awarded the Archiproducts Design Award as well as three Iconic Awards: Innovative Interior (category outdoor), among them a “best of best” for our fire basket CUBE. The jury statement was as follows: “With its gently rounded edges and the distinctive grooves in the upper section, CUBE is unique and upgrades every terrace. At the same time, its design is – also as regards functionality – cleverly thought out down to the minutest detail. CUBE is both a cool and versatile product that simply makes fun.”



reddot design award
winner 2018



reddot design award
winner 2018



reddot design award
winner 2017



reddot design award
winner 2016



reddot design award
winner 2016



reddot design award
winner 2015



reddot design award
winner 2015



Focus Open 2018
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2018
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2017
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2017
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2017
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2016
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2016
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2016
Baden-Württemberg
International Design Award



Focus Open 2015
Baden-Württemberg
International Design Award

BOWL

Feuerschale | Grill
fire bowl | barbecue

BOWL – Feuer in der vollkommensten Form mit begeistern-der Multifunktionalität: Ob lässige Lounge oder entspannte Stehparty – BOWL kann in zwei völlig verschiedenen Höhen verwendet werden und passt sich somit dem jeweiligen Ein-satz flexibel an. Dabei scheint die emaillierte Stahlhalbkugel in ihrer formalen Klarheit regelrecht zu schweben. In beiden Positionen kann BOWL gerade oder in eine Richtung zuge-wandt platziert werden, wodurch BOWL die Flammen vor Wind abschirmt und die entstehende Hitze wirkungsvoll nach vorne reflektiert. In neutraler Stellung wird BOWL dank Grill-rost und Gussplatte zur idealen Koch- und Grillstelle.

BOWL – fire in its most accomplished form with fascinating multi-functionality: be it a casual lounge or a relaxed cocktail party – BOWL can be used in two completely different heights and flexibly adapts to its respective purpose. The enamelled steel hemisphere with its clarity of shape seems to float. In both positions, BOWL can be placed upright or pointing in one direction, thus shielding the flames from wind and reflecting the accruing heat effectively forwards. In its neutral position, BOWL turns into an ideal cooking and grilling zone due to its cooking grid and cast plate.





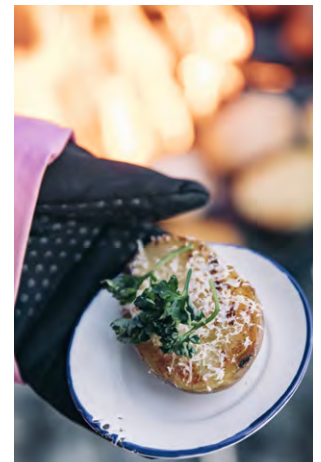
”Kochen auf einer durch Feuer erhitzten heißen Fläche – eine jahrtausendealte Tradition, weltweit, in den verschiedensten Kulturkreisen. In Spanien wurde daraus die Plancha, die Japaner nennen es Teppanyaki. Die Vielfalt der Speisen, die auf einer heißen Platte gekocht oder gegrillt werden können ist unzählig – Deiner Kreativität sind keinerlei Grenzen gesetzt.

Cooking on a plate heated by fire – a tradition thousands of years old, worldwide, in most different cultural areas and societies. In Spain, it developed into the Plancha, the Japanese call it Teppanyaki. There is a myriad of varieties of dishes which can be cooked or grilled on a hot plate – as there are no bounds to your creativity.



Die herausnehmbare Brennschale, im Inneren der Halbkugel, schützt den Untergrund vor zu viel Hitze, ermöglicht eine ideale Sauerstoffversorgung des Feuers und macht die Reinigung einfach und komfortabel. Beide Fuß-Varianten, bestehend aus hochwertigem Edelstahl, stehen stets wackelfrei auf drei Beinen. Der hohe Fuß kann zu einer kompakten Einheit gefaltet werden, wodurch BOWL leicht zu transportieren und verstauen ist.

The removable brazier in the interior of the hemisphere protects the underground from too much heat, enables an ideal oxygen supply of the fire and makes cleaning easy and comfortable. Both stand variants are made of high-quality stainless steel and always remain stable on three supports. The high stand can be folded into one compact unit, thus making BOWL easy to transport and store.





schwenkbar
pivotal



Feuerschale
fire bowl



Grill
barbecue



Plancha Grill
plancha



faltbar
foldable



erhöht
elevated



HÖFATS GEWINNT BAYERISCHEN GRÜNDERPREIS 2018!

KATEGORIE STARTUP

“Die höfats GmbH hat den Bayerischen Gründerpreis als bestes Startup verdient. Ihre Fire Stories haben auch uns überzeugt“, so der Laudator Andreas Schmidt, Geschäftsführer der Börse München.

Wir sind sprachlos, unfassbar stolz und dankbar!

Der Bayerische Gründerpreis wird für herausragende Erfolge beim Aufbau von Unternehmen vergeben – die höchste Auszeichnung für Gründer und Unternehmer in Bayern. Mit der Auszeichnung soll das Engagement für Unternehmertum in Bayern gefördert und für eine Wirtschaftskultur von Innovation und Nachhaltigkeit Mut gemacht werden. Er wird für vorbildhafte Leistungen bei der Entwicklung von innovativen und tragfähigen Geschäftsideen und beim Aufbau neuer Unternehmen verliehen.

HÖFATS WINS THE BAVARIAN FOUNDER AWARD 2018!

CATEGORY STARTUP

“The höfats GmbH has deserved the Bavarian Founder Award as best startup. Their Fire Stories have also fully convinced us“, thus the laudatory speaker Andreas Schmidt, managing director of the Munich stock exchange.

We are lost for words, incredibly proud and thankful!

The Bavarian Founder Award is conferred for outstanding success in setting up companies – the highest award for founders and entrepreneurs in Bavaria. The award is intended as an encouragement to the the commitment to entrepreneurship in Bavaria and an economic culture of innovation and sustainability. It is awarded for exemplary achievements in the development of innovative and viable business ideas and the setting up of new companies.



WEITERE PREISTRÄGER

Konzept

Als bestes Unternehmen in der Kategorie Konzept wird die TimeRide GmbH aus München ausgezeichnet, die Virtual-Reality-Zeitreisen in die Vergangenheit anbietet. Ein erstes erfolgreiches Pilotprojekt läuft bereits im Live-Einsatz in Köln, Dresden, und in Kürze in Nanchang in China.

Aufsteiger

Hier konnte sich die Method Park Holding AG durchsetzen, ein Top-Spezialist in der Entwicklung von Software-Systemen für komplexeste und dabei sicherheitskritische Prozesse. Ihr mächtiges Prozessmanagement-Tool „Stages“ hilft dabei, dass Autos und Medizingeräte entwickelt werden können, ohne dabei Sicherheitsrisiken einzugehen. Die Method-Park-Kundenliste liest sich wie ein Who is Who der Automotive Industrie.

Nachfolge

In der Kategorie Nachfolge geht der Preis an das Hotel Reischlhof Wellness & Genuss aus Sperlbrunn, einem Pionier des Wellness-Trends. Dort wurde der Generationenwechsel langfristig eingeleitet, verlief äußerst reibungslos und beispielhaft erfolgreich. Es ist heute ein exklusives Vier-Sterne-Wellnesshotel, das zu fast 100% ausgebucht ist und zu den zehn besten in Deutschland gehört.

Lebenswerk

Diese Auszeichnung erhält Albert Weber, der aus der einfachen Saatguthandlung seiner Eltern das Garten-Center-Netz Dehner Holding GmbH & Co. KG aufgebaut hat. In mehr als 40 Jahren hat er den Familienbetrieb zum Marktführer in der Grünen Branche entwickelt. Dehner ist heute ein Konzern mit mehr als 5.500 Mitarbeitern, 130 Garten-Centern sowie eigenem Online-Shop.

Sonderpreis

Der Sonderpreis für besonders regional engagiertes Handeln wird an die Bau-Fritz GmbH & Co. KG aus Erkheim im Allgäu vergeben, die Pioniere im Öko-Bau sind, dabei das Design ganz groß schreiben und außerdem auch in der Baustoffentwicklung innovativ sind. Sie setzen auf Baumaterial aus der Region und gehören zu den begehrtesten Baufirmen im anspruchsvollen Segment.

OTHER AWARD WINNERS

Concept

The award for best concept went to TimeRide GmbH from Munich. TimeRide offers virtual reality time travel into the past. Its first successful live performance pilot projects are already running in Cologne, Dresden and one more will be launched Nanchang, China, in the near future.

Achiever

In this category, the Method Park Holding AG, a top specialist in the development of software systems for highly complex and security critical processes, took the prize. Their powerful process management tool “Stages” enables safety-risk-free development of cars and medical devices. Method Park’s list of customers reads like a “who is who” of the automotive industry.

Succession

In the category succession, the award went to the Hotel Reischlhof Wellness & Genuss, a pioneer in wellness trends. The change of generations was initiated on a long-term basis and ran extremely smoothly with exemplarily success. Today, it is an exclusive 4-star wellness hotel with an occupancy rate of almost 100 %. The Hotel belongs to the ten best wellness hotels in Germany.

Lifetime achievement

Albert Weber was recognised for turning his parents’ small seed trading company into the garden center network Dehner Holding GmbH & Co. KG. Over a period of more than 40 years he turned the former family business into the market leader in the green sector. Today, Dehner is an enterprise with more than 5.500 employees, 130 garden centers as well as an own online shop.

Special award

The special award for exceptional commitment to regional business was awarded to the Bau-Fritz GmbH & Co. KG for being pioneers in ecological construction. They emphasize design and are an innovative force in the development of building materials. Baufriz places great emphasis on using regional building materials and belongs to the most sought-after construction companies in this demanding sector.

GRAVITY CANDLE

Windlicht
Lantern



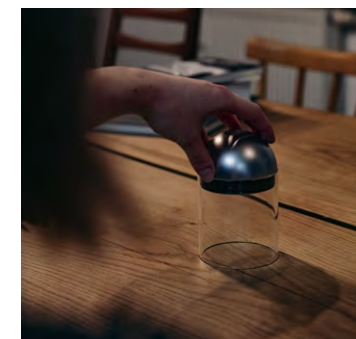
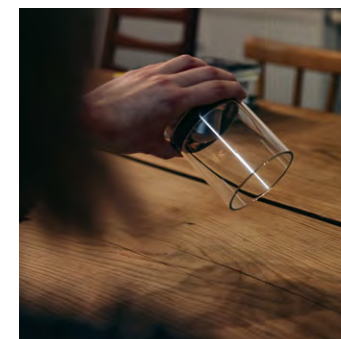
GRAVITY CANDLE – ein faszinierendes Spiel mit Feuer und Schwerkraft. Das Windlicht von höfats begeistert durch eine kardanisch gelagerte Kerze – egal wie Du GRAVITY CANDLE drehst, die Kerze bleibt immer im Lot.

GRAVITY CANDLE – a fascinating play with fire and gravity. The höfats lantern enthuses with its cardanically suspended candle – no matter in which direction you turn GRAVITY CANDLE, the candle always remains perpendicular.



Wachsspritzer vom Auspusten der Kerze sind damit Geschichte – GRAVITY CANDLE wird einfach umgedreht und die Flamme erlischt. Und das Beste: Umgedreht ist es ideal vor Witterung geschützt. Weder Regen noch Laub können nach Innen gelangen.

Wax splashes when blowing out the candle are a thing of the past – GRAVITY CANDLE is simply turned around and thus extinguished. And the best is that it is thus ideally protected from the weather for neither rain nor leaves can get inside.





Auch beim Anzünden ist die Mechanik hilfreich. Neige das Windlicht leicht zur Seite und entzünde die Kerze ohne Dich zu verbrennen bzw. das Glasrohr demontieren zu müssen. Ob auf dem Tisch, hängend oder auf einem Stab, GRAVITY CANDLE verzaubert Deinen Garten, Balkon oder Innenraum mit atmosphärischem Kerzenschein.

The mechanism is also helpful when lighting GRAVITY CANDLE – slightly tilt the lantern sideways and light the candle without burning yourself resp. having to dismount the glass tube. Be it on the table, in hanging position or on a rod – GRAVITY CANDLE always charms your garden, balcony or interior with atmospheric candlelight.

witterungsgeschützt
protected from the elements



vielseitig
versatile



komfortabel
anzünden
convenient
lighting

sicher & sauber beenden
safe & clean clean-up



STAHL-INNOVATIONSPREIS 2018

AND THE WINNER IS ... BEER BOX

Völlig überraschend wird die höfats GmbH im Juni 2018 mit dem Stahl-Innovationspreis 2018 ausgezeichnet.

To our full surprise, the höfats GmbH was awarded the Steel Innovation Award in June 2018.

Alles zu BEER BOX auf Seite 68
Everything about BEER BOX on page 68

STAHL
INNOVATIONS
PREIS 2018

„Die BEER BOX von höfats macht Stahl einfach sexy. Sie ist simpel wie raffiniert! Entwickelt man Produkte mit erweiterter Funktionalität, so werden sie fast zwangsläufig komplexer – bei der BEER BOX von höfats ist das anders. Sie ist nicht nur Getränkebox, Tisch und Hocker, sondern auch Grill, Feuerkorb und Kapselheber. Die Grundidee ist genial einfach: Das Format der Bierbox bleibt – der Werkstoff wird ausgetauscht. Stahl macht die Weiterentwicklung der Bierbox erst möglich. Die BEER BOX ist robust, hitzebeständig, stapelbar und recyclingfähig. Eine großartige Idee, die schmunzeln lässt.“, so die Wirtschaftsvereinigung Stahl.

Der Stahl-Innovationspreis wird nur alle drei Jahre vergeben. höfats hat sich mit der BEER BOX gegen 561 Einreichungen durchgesetzt. Der Wettbewerb zeigt den Ideenreichtum, die Kreativität und die Innovationskraft derjenigen, die Stahl verwenden, mit ihm arbeiten, forschen, konstruieren und gestalten.

Eine Jury mit 20 Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Design und Architektur hat aus den 561 Einreichungen 13 Preisträger ausgewählt.

Der Stahl-Innovationspreis macht uns ganz besonders stolz, da hier vorwiegend richtungsweisende Stahlkonstruktionen in der Architektur, Materialinnovationen und Forschungsprojekte im Stahl ausgezeichnet werden. Dass wir als so junges Unternehmen, noch dazu mit einem Produkt wie der BEER BOX, hier zu den Preisträgern zählen, macht uns sprachlos. Nur zum Vergleich: Neben der BEER BOX wurde auch die gerade eröffnete U4 Haltestelle Elbbrücken in Hamburg ausgezeichnet. Ein 70 Millionen-Euro-teures Architekturprojekt in der Hafencity mit enormen Ausmaßen. Realisiert von SEH Engineering, einem weltweit agierenden Unternehmen, spezialisiert auf spektakuläre Stahlkonstruktionen, mit 200 Jahren Geschichte, drei Standorten und gut 100 Millionen Euro Jahresumsatz.

“The höfats BEER BOX simply makes steel sexy. It is both plain and sophisticated! Normally, when products are developed to incorporate greater functionality, it is almost inevitable that they also become more complex – the höfats BEER BOX, however, proves the opposite. It is not only a beverage crate, table and stool, but also a grill, fire basket and bottle opener. The basic idea is ingeniously simple: the format of a beer crate remains – the material is exchanged. It is steel that makes the further development of the beer crate possible. The BEER BOX is robust, heat-resistant, stackable and recyclable. “A great idea that puts a smile on your face” wrote the Wirtschaftsvereinigung Stahl (Steel Trade Association).

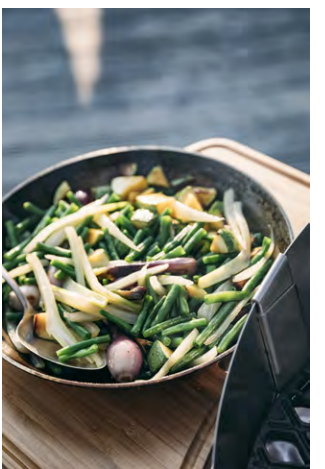
The Steel Innovation Award is only conferred every three years. With its BEER BOX, höfats prevailed against 561 other submissions. The competition displayed the inventiveness, creativity and innovative strength of all those using, working with, doing research on and designing steel.

A jury of 20 experts from the fields of economy, science, design and architecture selected 13 award winners out of 561 submissions.

The Steel Innovation Award makes us especially proud as it honors above all trendsetting constructions in architecture, material innovation and research projects in the steel sector. It makes us speechless that we – as such a young enterprise – are among the award winners, not least with a product such as the BEER BOX. Just to compare: apart from BEER BOX, the recently inaugurated U4 metro station Elbbrücken in Hamburg was awarded. This was a 70-million-euro architectural project in Hamburg’s harbour city with enormous dimensions, realized by SEH Engineering, a global player specialized in spectacular steel constructions with a 200-year-long history, three company locations and an annual turnover of around 100 million euros.

CONE

hitzeregulierbarer Holzkohlegrill | Feuerkorb
heat-adjustable charcoal barbecue | fire basket



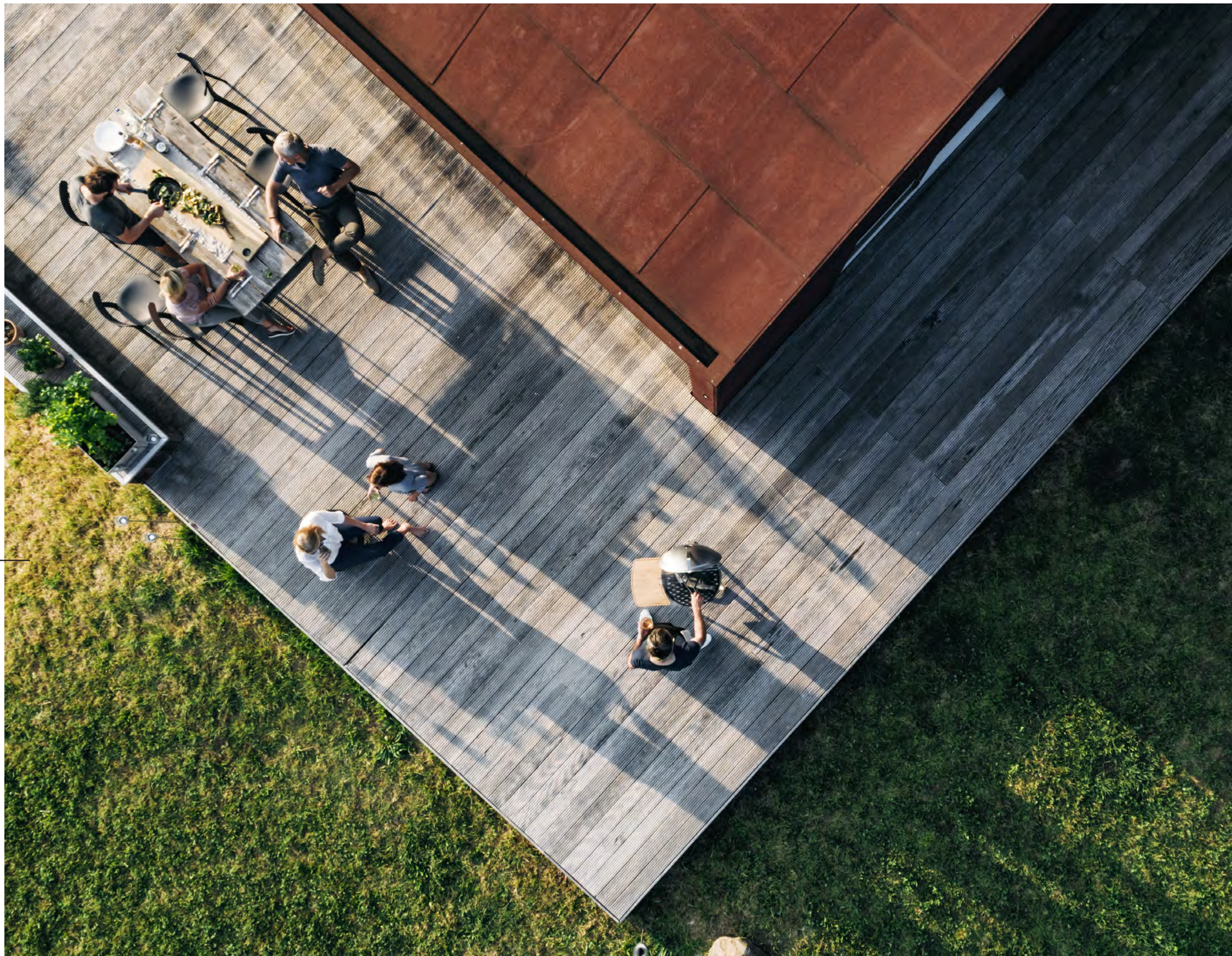
OUTSIDE TOGETHER

Gemeinsam draußen. Zeit für gute Gespräche und ein Glas kühlen Wermuth in der Hand. Gute Musik, gelassen am CONE stehen, alles braucht seine Zeit. Ein kurzer Moment, dann ist es soweit. Vom CONE kommt dieser Duft, er bringt uns zusammen. Wow ... was für ein Genuss! Langsam geht die Sonne unter.

Diese Abende bleiben!

Time spent together outside. Time for good conversations and a glass of cool Vermouth. Good music, relaxing near CONE, everything takes its time. Just a few minutes, then the moment has come. CONE sends out this magical scent which brings us together. Wow ... what a pleasure! The sun is slowly going down.

Such memories remain!





STARTER

Zur geklärten, goldgelben Butter etwas Olivenöl hinzugeben. Mit Zitronenabrieb, Buschbasilikum, Salbei, Thymian, Salz & Pfeffer aromatisieren. Spitzkohl und Artischocken mit etwas Wermuth, Salz und Zucker schmoren. Jungen Lauch und Zucchini anschwitzen, blanchierte Bohnen unterschwenken.

Den Wolfsbarsch mit geklärter Butter bestreichen und bei kleiner Hitze auf dem oberen Rost glasig ziehen lassen. Das Gemüse mit der aromatisierten Butter anschwitzen. Die Temperatur vom CONE erhöhen und den Wolfsbarsch knusprig grillen.

Add some olive oil to the clarified, golden yellow butter. Flavor with some lemon zest, bush basil, sage, thyme, salt and pepper. Stew the pointed cabbage and artichokes with some Vermouth, salt and sugar. Sauté young leek and zucchini, add blanched beans.

Cover the sea bass with clarified butter and cook at low temperature on the upper grid until glassy. Sauté the vegetables in the flavored butter. Increase the temperature of CONE and grill the sea bass until crispy.



MAIN

Der saftige Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein wird für gut 20 Minuten in salzigem Wasser geköchelt.

Danach braucht das Fleisch gut 2 ½ Stunden bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel. Die Schalotten-Thymian-Polenta köchelt lang und ist mit etwas Wermuth und Sahne abgeschmeckt. Die gelben Rüben sind im Orangen-Koriander-Sud geschmort. Frisches Koriandergrün und Petersilie kommen mit Olivenöl zum Karottensud.

The juicy pork loin of the "Schwäbisch-Hällischen Landschwein" is simmered for about 20 minutes in salted water.

Afterwards, it takes about 2 ½ hours at low temperature and with the lid closed. The shallot-thyme polenta simmers for a long time and is flavored with some Vermouth and fresh cream. The carrots are cooked in an orange-coriander stock. Fresh coriander leaves and olive oil are added to the carrot stock.

Einige Holzscheite in die Glut und CONE begleitet den Abend als Feuerstelle und herrliches Abendlicht bis tief in die Nacht. Das Licht und die Wärme vom Feuer lassen den Abend gesellig ausklingen.

Put some logs into the embers and CONE accompanies the evening as a fireplace with its marvelous evening light until late at night. The glow and warmth of the fire round off a pleasant and enjoyable evening.



Mehr vom Bioethanol Windlicht SPIN auf Seite 40
more about the bioethanol lantern SPIN on page 40



DER HOLZKOHLEGRILL MIT DEM KOMFORT EINES GASGRILLS THE CHARCOAL BARBECUE OFFERING THE COMFORT OF A GAS BARBECUE

CONE ist der erste Holzkohlegrill, bei dem es möglich ist, die Hitze effektiv zu regulieren. Er überträgt den Komfort eines Gasgrills auf einen Kohlegrill. Die intuitive Hitzeregulierung wird durch das Prinzip ermöglicht, den Abstand der Hitzequelle zum Grillgut mit der Luftzufuhr zu koppeln. Benötigt man große Hitze, beispielsweise zum scharf Anbraten, so wird der Kohlerost, und somit die Hitzequelle, angehoben. Um die Hitze zu reduzieren, senkt man den Kohlerost ab und hemmt dabei automatisch die Luftzufuhr. Da der Kohlerost bis zur Trichterterkante angehoben werden kann, lässt sich CONE nach dem Grillen in eine Feuerstelle wandeln.

CONE is the worldwide first charcoal barbecue where you can adjust the heat directly. It thus translates the comfort of a gas barbecue to a charcoal barbecue – with real embers, real fire and a real atmosphere. The immediate, direct and intuitive heat regulation is made possible by the principle of combining the distance of the heat source to the grillables with the air supply. Should high heat be required, e.g. for sealing in the juices of the meat, the coal grid and thus the heat source can simply be lifted. To reduce the heat, just lower the coal grid which automatically decreases the air supply.

Bei geschlossenem oder halb geschlossenem Deckel kann in allen Positionen auch indirekt gegrillt werden.

With fully or half closed cover, indirect grilling is possible in all positions.

**Stufenlose & unmittelbare
Hitzeregulierung**
continuous and efficient
heat management



komfortable Arbeitshöhe 85 cm
ergonomic working height of 85 cm

100 % Edelstahl
100 % stainless steel





BORIS RÜTHER

Im Kern sind neben Achtung und Liebe zum Lebensmittel, Kreativität und handwerkliches Geschick, die Temperatur und Zeit die wichtigsten Elemente beim Kochen und Grillen. Du brauchst beim Kochen und Grillen eine aussagekräftige Hitze und die Möglichkeit, diese rasch zu regulieren. Und darauf geben die höfats-Jungs einfach eine blitzsaubere Antwort! Ein Grill mit einem starken Hubraum und Detaillösungen, der die Zeit am Grill zur Freude macht.

At the core of cooking and barbecuing lies – apart from a respect and love for food – in creativity and skilled craftsmanship, temperature and time. When cooking or grilling, you need significant heat and the possibility of regulating the heat at any time. For this, the höfats guys have found the perfect answer! Large capacity and detailed solutions – this turns barbecuing with a höfats product into a real pleasure.

Boris ist gelernter Konditor, staatlich geprüfter Betriebswirt und kocht aus Leidenschaft und zur Entspannung. Er arbeitete in mehreren Sterne-Restaurants und gestaltete langjährig strategisch und kreativ Kaffeehäuser als Produktmanager. Dem Kaffee ist er nach wie vor treu. Für das Kaffeekontor Bayern prägt er das Gesicht des Freibad 9 in München und entwickelt maßgeschneiderte individuelle gastronomische Lösungen. Darüber hinaus begeistern ihn Querdenker, Individualisten und Begegnungen. Immer wieder ergeben sich hieraus spannende freiberufliche Zusammenarbeiten.

Boris is a trained confectioner, state certified business economist and cooks out of passion and for relaxation. He worked in several star-awarded restaurants and strategically and creatively managed cafés for many years as a product manager, being faithful to coffee still today. He coined the image of the Freibad 9 in Munich for the "Kaffeekontor Bayern" and developed customized, individual gastronomic solutions. He moreover is fascinated by unconventional thinkers and individualists. Thus, exciting freelance encounters arise again and again.



höfats

CONE

„Beherrsche die Hitze nach Belieben.“
„Master heat at will.“

Grillen in seiner schönsten Form

Barbecuing in its best form

BRISKET

by Anne & Stefan Lemcke

Zutaten

1 Stück Rinderbrust mit Fettkante (etwa 2,8 kg)
6 EL Ankerkraut Beef Booster
1 großer Gefrierbeutel
1 Handvoll grobe, eingeweichte Räucherchips, nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Rinderbrust mit Küchenpapier abtupfen und das dunkle Fett abschneiden. Das Fleisch rundherum mit Beef Booster einreiben. Die Rinderbrust in einen großen Gefrierbeutel legen. Den Beutel verschließen und das Fleisch etwa 8 Stunden marinieren. Das Ganze zwischendurch einmal wenden.

2. CONE anfeuern. Die Räucherchips auf das Tropfblech von CONE Health Grid geben. Die Rinderbrust bei etwa 120 °C etwa 6–8 Stunden garen. Das Fleisch gelegentlich wenden, dabei auch die Temperatur von CONE kontrollieren. Damit die Temperatur konstant bleibt, zwischendurch Grillkohle in einem Anzündkamin vorheizen und in den CONE füllen.

3. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte 90 °C betragen. Die Rinderbrust nach Ende der Garzeit mindestens 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Das Fleisch aufschneiden.

Ingredients

1 beef brisket with fatty rim (approx. 2.8 kg)
6 tablespoons Ankerkraut Beef Booster
1 large freezer bag
1 handful of rough, soaked smoke chips according to taste

Preparation

1. Dab the beef brisket dry with kitchen paper and cut off the dark fat. Coat the beef all around with the Beef Booster. Put the beef brisket into a large freezer bag. Close the bag and marinate the meat for approx. 8 hours. Turn the meat from time to time.

2. Light CONE. Put the smoke chips on the dripping plate of the CONE Health Grid. Cook the beef brisked at approx. 120° C for 6–8 hours. Turn around the meat from time to time, also control the temperature of CONE. In order to keep the temperature constant, repeatedly pre-heat charcoal in the chimney starter and fill the charcoal into CONE.

3. The core temperature of the meat should be at approx. 90°C. At the end of the cooking time, let the beef brisket rest for at least 1 hour. Cut the meat into slices.

BBQ ist für uns pure Lebensfreude: Am Wochenende oder im Urlaub nehmen wir uns viel Zeit zum Einkaufen, Kochen und Grillen. Der CONE von höfats ist dafür wie geschaffen. Der Grill ist nicht nur eine wahre Augenweide, er überzeugt durch seine intuitive, stufenlose Hitzeregulierung. CONE erreicht superschnell die gewünschte Temperatur. Das marinierte Fleisch auf den Health Grid legen und dann langsam garen – ein Traum! Wir lieben BBQ und können uns nur schwerlich ein Leben „ohne“ vorstellen.

For us, BBQ is pure joie de vivre: on weekends or in our holidays, we take time for shopping, cooking and barbecuing. The höfats CONE is tailor-made for doing so. CONE not only is a feast for the eyes, it moreover convinces due to its intuitive, infinitely variable heat regulation. With CONE, the desired temperature is reached superfast. Put the marinated meat onto the Health Grid and cook slowly – what a dream! We love BBQ and hardly can imagine a life without it.

Stefan & Anne Lemke

Was braucht tolles Essen? Frische Gewürze! Und die bekommt man seit 2013 dank ANKERKRAUT Gründern Stefan und Anne Lemcke in Manufaktur-Qualität. Mittlerweile ist ANKERKRAUT in rund 200 Geschäften deutschlandweit vertreten. Alle Produkte, die unter dem Namen ANKERKRAUT in den Handel und von dort in die Küchen kommen, sind ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern entstanden. Sie wurden per Hand mit viel Liebe und Sachverstand geschält, gemahlen und sortiert. So verlassen nur Gewürze und Gewürzmischungen das Haus, die die hohen Qualitätsansprüche von ANKERKRAUT erfüllen.

Stefan & Anne Lemke

What do you need for a good meal? Fresh spices! Thanks to the founders of ANKERKRAUT, Stefan and Anne Lemcke, these have been available since 2013 in hand-crafted quality. Up to now, ANKERKRAUT is present in approx. 200 shops all over Germany. All products distributed under the name ANKERKRAUT and used in more and more kitchens are produced free from preservatives and flavor enhancers. With much love and expertise, the ANKERKRAUT ingredients are peeled, ground and sorted by hand. Thus, only spices and spice mixtures meeting the high ANKERKRAUT quality demands leave our house.

NIE WIEDER OHNE

ANKERKRAUT geht nicht ohne BBQ und BBQ nicht ohne ANKERKRAUT. Das war Anne & Stefan Lemcke schon lange bewusst und ist es jetzt auch fast allen Grillern in Deutschland. Ist doch klar, dass auf das ANKERKRAUT Kochbuch das ANKERKRAUT Grillbuch mit weiteren 50 tollen, neuen und inspirierenden Rezepten zum Grillen folgt. Dich erwarten Klassiker wie Ribs, neue Herausforderungen wie Picanha vom US-Beef und Wagyu sowie das Beste der BBQ Blogger.

Erhältlich unter www.ankerkraut.de

NEVER AGAIN WITHOUT

ANKERKRAUT is not possible without BBQ and BBQ is not possible without ANKERKRAUT. This is something Anne & Stefan have long been aware of – and now, almost all barbecue enthusiasts in Germany are conscious of this fact as well. As a logical consequence, the ANKERKRAUT cookbook is followed by the ANKERKRAUT BBQ book with 50 new, inspiring and delicious recipes for your barbecuing pleasures. Classics such as ribs, new challenges such as a Picanha of US-beef and Wagyu as well as our BBQ bloggers favorite recipes are waiting for you.

Available at www.ankerkraut.de



SPIN

Bioethanol Windlicht | Tischfeuer | Gartenfackel
bioethanol lantern | table fire | garden torch

Feuer zieht die Menschen seit jeher in seinen Bann. Man genießt seine wohlige Wärme, das gemütliche Knistern und das einmalige Spiel der Flammen. SPIN ist ein faszinierender Flammenwirbel in einem dekorativen Glaszylinder, der Lagerfeueratmosphäre auf Balkon und Terrasse zaubert.

Fire has captivated people since the beginning of time. We enjoy its pleasant warmth, its cosy crackle and the unique and fascinating dance of the flames. SPIN is a fascinating whirl of flames in a decorative glass cylinder which brings a campfire atmosphere to your balcony or terrace.



SPIN – das eindrucksvolle Flammenspiel basiert auf Bioethanol, das in einer Dose verbrannt wird. Einfach die Dose in den Edelstahl-Fuß einsetzen und entzünden. Im Anschluss daran wird der Glaszylinder aus hochwertigem Borosilikatglas aufgesetzt und schon kann der leuchtende Feuerwirbel für ca. 1,5 Stunden genossen werden. Wer das Spektakel früher beenden möchte, legt den beigefügten Löschdeckel auf den Glaszylinder, wodurch die Flamme in wenigen Sekunden erlischt.

Mit einem Erdspieß als Zubehör lässt sich SPIN auch problemlos im Erdboden befestigen. Einfach in den Rasen gesteckt, verzaubert er die Gäste auf der nächsten Gartenparty und wird zum Blickfang des Abends. Dank Erhöhungsfuß macht SPIN auch am Boden eine gute Figur.

SPIN – the impressive dance of the flames is due to bioethanol burnt in a can. Simply place the can into the stainless-steel footing on an even surface and light the combustion gel with an extended universal lighter or a long match. Then quickly put on the 54 cm high glass cylinder (made of high-quality borosilicate glass) and enjoy the luminous vortex of flames for 1.5 hours. Those who want to end the spectacle prematurely simply need to place the enclosed extinguishing lid onto the glass cylinder, thus suffocating the flame within seconds.

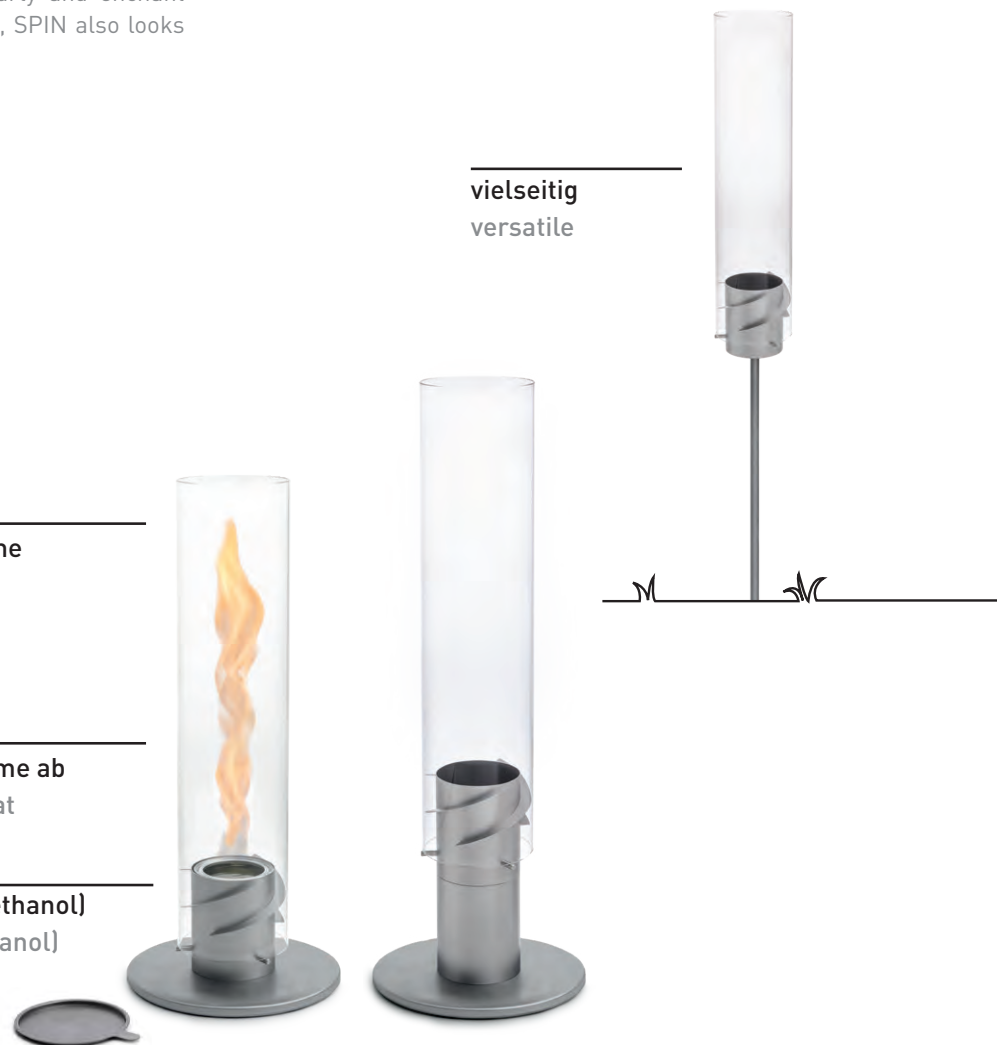
A rod with which Spin can be easily fixed in the ground is also available. Just stick the rod into your lawn, and Spin will become the eye-catcher of any garden party and enchant your guests. Thanks to a heightened stand, SPIN also looks fabulous on the ground.

hohe Flamme
high flame

strahlt Wärme ab
radiates heat

sicher (Bioethanol)
safe (bioethanol)

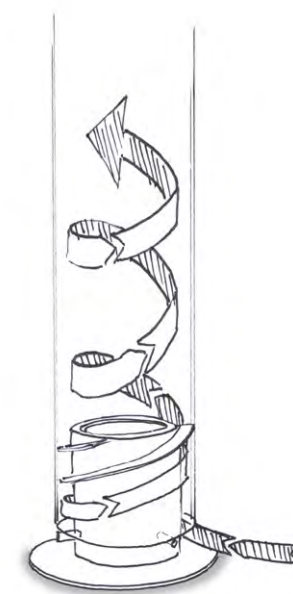
vielseitig
versatile



” Wir wollten die sauberste Flamme. Eine Flamme, die problemlos auch Indoor betrieben werden kann – deshalb haben wir uns für Bioethanol entschieden. Bei der Verbrennung von Bioethanol entsteht lediglich Wasserdampf.

We wanted to have the cleanest-burning flame. A flame which could also be operated indoors without any problems – therefore, we decided in favor of bioethanol. When you burn bioethanol, only water vapor is formed.





Die Kernidee von SPIN ist, dass die Zuluft bereits rotierend an die Flamme strömt – durch drei Leitbleche. Beschleunigt wird die Zuluft durch die Thermik der Flamme selbst. Das Glasrohr verstärkt die Strömung durch den Kamineffekt enorm und haust die Flamme sicher ein. Durch dieses simple thermodynamische Prinzip vergrößern wir die Flamme um mehr als 500 Prozent – ganz ohne zusätzliche Energie.

The core idea of SPIN is that the air supply reaches the flame already in rotation – due to three baffles. The air supply is accelerated through the thermal properties of the flame itself. The glass tube considerably enhances the air flow due to the chimney effect and securely encloses the flame. With this thermodynamic principle, we enlarged the flame by 500 % – and all of this without any additional energy.



TOOLS



ZANGE – Durch ihre asymmetrische Form liegt sie ergonomisch und sicher in der Hand. Die leicht schräg gestellten Flanken ermöglichen zudem, empfindliche Ware behutsam zu greifen. Ausbrüche an den Enden sorgen dabei für Grip und Durchblick – sie verleihen der Zange gewissermaßen Transparenz im Bereich des Geschehens. Doch damit nicht genug, gedreht gehalten ist sie Grillrostheber.

TONGS – Due to their asymmetric shape, the tongs lie ergonomically and safely in your hand. Moreover, the slightly slanted edges allow you to carefully handle sensitive grillables. Breakouts at the ends provide for grip and vista, thus bringing transparency to the barbecue action, so to speak. But this is not all: when turned around, the tongs serve as a barbecue grid lifter.

STEAKTOOLS – Werkzeug, das einem gelungenen Stück Fleisch gerecht wird. Durch die scharfe Klinge werden die Fleischfasern nicht gerissen, sondern präzise geschnitten. Dadurch bleibt das Fleisch saftig und aromatisch. Massiv, aus einem Stück geschmiedet, liegt der gebürstete, seidenmatte Edelstahl solide und perfekt ausbalanciert in der Hand.

STEAKTOOLS – tools which meet the demands of a perfect piece of meat. Due to the sharp blade, the meat fibres are not torn apart, but precisely cut. The meat thus remains juicy and aromatic. Forged in one solid piece, the brushed, matt-silk stainless steel rests in your hand perfectly balanced.



BBQ STARTER – Er kann wie ein klassischer Anzündkamin verwendet werden, aber auch nach dem höfats-Anzündprinzip. Beim höfats-Anzündprinzip muss der Anzündkamin nicht umgedreht, sondern lediglich nach oben abgezogen werden. Es entsteht keinerlei Funken- und Ascheflug.

BBQ STARTER – It can be used as a standard starter, but also according to the höfats ignition principle. With the höfats ignition principle, the chimney starter does not have to be turned around, but only pulled upwards. There are no flying sparks or ash.

SCHÜRZE – Grill-Kultur dank Grill-Couture: Die maßgeschneiderte, raffinierte höfats-Schürze macht Dich und Deine Grill- sowie Kochkünste zu einer erfolgreichen Seilschaft. Dank dem durchgehenden Seil, das vom Nacken über die Seiten zur Hüfte verläuft, kann die Schürze mit nur einem Griff an die Körpergröße angepasst werden. So sitzt sie auf Anhieb perfekt und bietet maximalen Tragekomfort.

APRON – barbecue culture inspires barbecue couture: the ingenious tailored höfats apron ties a bow around you and your barbecue and cooking skills. Thanks to the continuous rope running from the neck over the sides of the body to the hips, our apron can be adjusted to size with in one move – it thus fits perfectly right from the very first try and offers excellent wearing comfort.



BBQ HANDSCHUHE – Die robusten höfats-Grillhandschuhe aus reinem, sehr hochwertigem Velourleder und Kevlar sind handgenäht und gefertigt für die Ewigkeit. Sie sind extrem hitzebeständig und machen das Grillen zu einem sicheren Vergnügen.

BBQ GLOVES – The sturdy höfats barbecue gloves made of pure, heavy-duty suede and Kevlar are hand-sewn and made for eternity. The gloves are highly heat-resistant, thus turning your barbecue into an absolutely safe experience.

JOHNNY CATCH

Wandflaschenöffner
wall-mounted bottle opener



FORM#
2014



reddot design award
winner 2015



JOHNNY CATCH – der wohl beste Wandflaschenöffner der Welt – fängt die Kronkorken magnetisch oder im Fangbecher! 100 % Edelstahl. JOHNNY CATCH kommt ohne Schrauben und Dübel aus, er wird mit einem hochwertigen doppelseitigen Klebeband von 3M an der Wand montiert. Das Klebeband haftet auf sämtlichen Untergründen, auch auf unebenen.

JOHNNY CATCH ist Pflicht: beim stilbewussten Biertrinker, Limonade Liebhaber, Craft-Beer-Crack, im Späti um die Ecke, Clubhaus, Bandraum, Vereins-, Musik- und Sportheim, Bauwagen, Bling-Bling-Club, in der Lieblingsbar, Dönerbude, Gartenlaube, Stylo-Küche, Chaos-WG, Party-Butze, Skihütte, Strandbar, Werkstatt, auf der Dachterrasse, neben Deinem Grill, Kühlschrank ... Cheers!

JOHNNY CATCH – probably the world's most functional and minimalistic wall-mounted bottle opener which catches your bottle caps magnetically or in a cup! Made of 100 % stainless steel, Johnny Catch has a thin, sleek design and hugs the wall or mounting surface discretely.

JOHNNY CATCH doesn't require any screws or drilling thanks to a powerful, double-sided 3M-tape which means you can apply it straight to your wall. It adheres to any surface, even uneven ones! Johnny Catch is a must-have for everyone: from lemonade to craft beer lovers; whether in a bar or nightclub, your kitchen or man cave, just next to your barbecue or fridge, where there is a drink that needs uncapping, Johnny Catch will keep on catching... Cheers!



reddot design award
winner 2018

TRIPLE

multifunktionale Feuerschale
multifuncional fire bowl

Direkt vom Büro an den See, den Kopf noch voller Gedanken, noch gar nicht richtig hier – bis ich vom Boot aus ins Wasser sprang. Wie erfrischend das war – wie lebendig ich mich fühlte. Mit jedem Zug, den ich schwamm, kam ich mehr an – im Feierabend, im See, im Zufriedensein.

Es war einer dieser Tage, an dem man keine Schuhe tragen möchte, einfach raus muss – ein Sommertag, wie er schöner nicht sein kann.

Straight from the office to the lake, the mind still full of thoughts, actually not here yet – until I jumped from the boat into the water. How refreshing that was, how alive I felt. With every stroke I took, I got nearer and nearer – arriving more and more in the evening, the lake, the satisfaction.

It was one of those days you did not want to wear shoes, you simply had to be out – a summer day that could not be more beautiful.

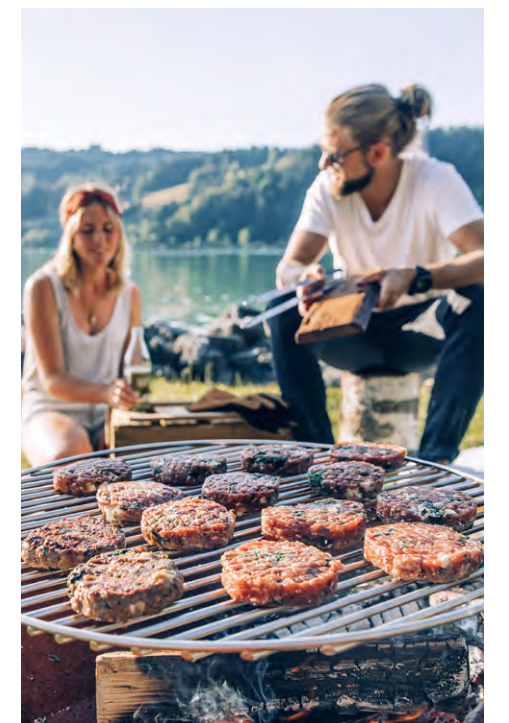


Wir hatten uns am See verabredet, um den ganzen restlichen Tag hier zu verbringen. Haben uns treiben und sonnen lassen. Als ich beim Blick über den See und der satten Abendsonne im Gesicht in diesen Burger biss, dachte ich mir, so lecker habe ich ewig nicht gegessen – ein Burger am Seeufer, direkt vom Feuer, schmeckt einfach genial!

Dank dem wärmenden Feuer merkten wir gar nicht, dass die Sonne langsam unterging. Wie gemütlich das war. Es fühlte sich an wie eine warme Sommernacht in Südfrankreich, doch wir waren am Ostufer des großen Alpsees bei Immenstadt im Allgäu. Wir haben Musik gemacht, herumgealbert und dank der wärmenden Glut bis spät in die Nacht anregende und lustige Gespräche geführt.

We had agreed on meeting at the lake in order to spend the rest of the day here. Drifting away and taking a sunbath. As my gaze wandered over the lake, the full evening sun on my face, and took a bite of my burger, I thought: "It's been a long time since I had such a delicious meal – a burger right on the lake, directly off the flames, simply tastes magnificent".

Thanks to the warmth of the fire we did not realize that the sun was slowly setting. How cosy that was. It felt like a warm summer night in Southern France, but we were on the Eastern shore of the Großer Alpsee near Immenstadt in the Allgäu. We played music, fooled around and had – thanks to the warming glow – lively and funny conversations until late at night.





TRIPLE – eine Hommage an die offene Feuerstelle – die ursprünglichste Form von Wärme und Gemütlichkeit. Interpretiert in kantiger Klarheit, aus massivem Corten-Stahl, kultiviert die Feuerschalenserie TRIPLE durch begeisternd simple Funktionalität die archaische Wärmequelle. Drei identische, in sich facettierte Segmente vervollständigen sich in wenigen Handgriffen zu einem soliden großen Ganzen. Aus der Zerlegbarkeit resultiert große Mobilität.

Der adaptierbare Grillrost ist stufenlos höhenverstell- und schwenkbar. Auf der Ablagefläche finden eine Kanne Tee, Glühwein oder Grillgut Platz, genauso kann diese aber auch nach innen geschwenkt und ein feuriger Eintopf darauf gekocht werden.

TRIPLE – a tribute to open fireplaces – the most original form of heat and cosiness. Designed in edged clarity and made of massive Corten steel, the fire bowl series TRIPLE cultivates the archaic heat source through simple and thrilling functionality. With only a few steps, three identical segments – faceted in themselves – complete other to form one solid, larger whole.

The adaptable rotating barbecue grid can be seamlessly adjusted in height and position. On its surface a teapot, mulled wine or grillables find space. Additionally, it can be rotated inwards in order to cook a spicy stew.



zerlegbar, kompaktes
Transportmaß
demountable, compact
transport dimensions



höhenverstell- und
schwenkbarer Grillrost
height-adjustable and
pivoting barbecue grid



Ablagefläche
oder höhenverstellbare heiße Platte
work surface
or height-adjustable hot plate



optional (TRIPLE 90):
Füße für höheren Stand
optional (TRIPLE 90):
feet for a higher position



” Kannst Du Dich noch erinnern? An spontane Grill-
Einlagen mit Stockbrot und Bier? An gemütliche Abende
am wärmenden Feuer mit tollen und inspirierenden Ge-
sprächen bis tief in die Nacht? An die Nächte, von denen
Du und Deine besten Freunde noch heute schwärmen?
An die beste Zeit Deines Lebens? Dann mach mal wieder
Feuer für Dich und Deine Besten.

Do you still remember? Remember impromptu barbecue
parties, campfire bread and beer? Remember cosy
evenings warmed by a fire with stimulating and inspiring
conversations until late at night? Remember the nights
you and your best friends still reminisce about today?
Remember the best time of your life? Then it is about
time to light a fire again – for you and your best friends



TUNA

by trickytine

Zutaten

150 g Pasta
frische Buschbohnen
4 Wachteleier
1 kleine rote Zwiebel
4 EL eingelegte Oliven
eingelegte Kapernäpfel
1 Handvoll kleine Tomaten
etwas Blattpetersilie
250 g Thunfischsteak,
Sashimi-Qualität

Dressing

8 EL fruchtiges Olivenöl
2 EL Apfelessig
2 TL Dijonsenf
1 TL Ahornsirup
2 – 3 Anchovie-Filets
Fleur de Sel, Pfeffer gemahlen,
Piment d'Espelette

Zubereitung

CUBE anfeuern und eine Plancha auf zweitniedrigster Stufe auflegen. Die Pasta in kochendem Salzwasser al dente garen, abschütten. Bohnen waschen und die Enden abschneiden, Wasser mit Salz und etwas Zucker zum Kochen bringen,

bissfest garen, abschütten. Die Eier kochen, sodass sie knapp hart sind, pellen und halbieren. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Tomaten waschen und halbieren, Blattpetersilie kalt abrausen.

Die Zutaten für das Dressing in einen hohen Becher geben, mit einem Stabmixer gründlich aufemulgieren und abschmecken.

Nun das Thunfischsteak bei hoher Hitze auf beiden Seiten anbraten (je nach gewünschtem Gargrad kann es auch länger gebraten werden. Ich hatte es je Seite eine knappe Minute auf der Plancha).

Alle Zutaten für den Salat dekorativ in einer Schüssel oder einer Platte anrichten, den Tuna in Scheiben oben auflegen, alles mit dem Dressing beträufeln und mit etwas tollem Fleur de Sel bestreuen

Bon Appetit!

Ingredients

150 g pasta
fresh dwarf beans
4 quail eggs
1 small red onion
4 tablespoons pickled olives
pickled capers (the large ones)
1 handful small tomatoes
flat leaf parsley
250 g tuna steak, sashimi
quality

Dressing

8 tablespoons fruity olive oil
2 tablespoons apple vinegar
2 teaspoons Dijon mustard
1 teaspoon maple syrup
2–3 anchovy filets
Fleur de sel, ground pepper
Piment d'Espelette

Method

Light CUBE and place the plancha on the second lowest level. Cook the pasta in boiling salt water al dente and drain. Wash the beans and trim the ends. Bring water to the boil with a pinch of salt and some

sugar, boil the beans making sure they remain firm to bite and then drain. Boil the eggs until they are almost hard, peel and cut into halves. Dice the onion, wash the tomatoes and cut them into halves, rinse the parsley under cold water.

Put all the ingredients for the dressing into a high cup, thoroughly mix with a blender and season.

Now sauté the tuna steak at a high temperature on both sides (depending on your preference the tuna steak can stay on the plancha for longer. I grilled mine for about one minute on each side).

Arrange all of the salad ingredients decoratively in a bowl or on a plate, place the tuna in slices on top, drizzle the dressing over both the tuna and salad and sprinkle with some high-quality fleur de sel. Bon Appetit!

Ich bin Ästhetin – durch und durch! Für mich kommt es nicht nur darauf an, dass das Gericht am Ende hübsch angerichtet ist. Auch die Frage nach dem optimalen „Wie?“ in der Zubereitung muss für mich beantwortet sein. Deshalb ist für mich das Grillen auf CUBE eine stimmige Sache. Mit CUBE kann ich bei der Zubereitung kreativ werden, denn es gibt tolles Grillzubehör: Plancha-Gussplatte mit zwei Seiten (gerippt & glatt) für perfektes Branding oder der klassische Grillrost. Ein vielseitiges Produkt, das am Ende des Grillabends, genutzt als Feuerkorb, noch wunderbar Wärme spendet.

I am an aesthete – thoroughly! For me, it is not only important that the dish is nicely arranged when finished. Rather, the question as to the optional “HOW?” concerning the preparation of a meal has to be answered. Grilling on CUBE therefore is a harmonious matter. With CUBE, I can become creative when preparing a meal for there are also great accessories available: the Plancha cast plate with two sides (corrugated and smooth) for a perfect branding or the classical cooking grid. A versatile product which – used as a fire basket – gives wonderful warmth at the end of a BBQ evening.

trickytine

trickytine is a passionate food blogger. Or in her own words: a cake eater, joy giver, curious explorer, optimist, gin & tonic drinker, pretzel lover, travel adventurer, kitchen acrobat, daydreamer, enthusiast, lifeblood blogger. Her blog has been around now for three years – cultivating a steadily growing Instagram fan base. trickytine's Insta feed conveys pure joie de vivre and every food photo imparts the desire to try out the lovingly created delicacies.

Follow: @trickytine

trickytine

trickytine ist Foodbloggerin aus Leidenschaft. Oder wie sie über sich selber schreibt: kuchenesserin. freudeteilerin. neugierige ausprobieren. optimistin. gin&tonic trinkerin. brezelliebhabin. reiseabenteurerin. küchenakrobatin. tagträumerin. enthusiastin. herzblutbloggerin. Ihren Blog gibt es seit über drei Jahren – auf Instagram hat sich in dieser Zeit eine stetig wachsende Fan-Base geschaffen. Der Insta-Feed von trickytine vermittelt pure Lebensfreude – jedes Food-Foto weckt den Wunsch die liebevoll kreierten Köstlichkeiten auszuprobieren.

Follow: @trickytine



ELLIPSE

archiproducts
DESIGN AWARDS
WINNER 2018

skulpturale Feuerschale
sculptural fire bowl

„Zouterover“ (Salzdrüber)
das sind Nick und Kevin aus
Antwerpen, Belgien

“Zouterover” (salt over it)
Nick and Kevin from
Antwerp, Belgium



Wir von Zouterover wollen die Menschen wieder die einfachen Dinge des Lebens erfahren lassen. Weg von der Routine – zurück zum Ursprünglichen. Feuer war schon zu Urzeiten Schutz vor wilden Tieren aber auch Wärmequelle und Kochstelle in einem. Am Lagerfeuer wurden Geschichten und Legenden überliefert und gemeinsame Mahlzeiten brachten Freunde und Verwandte näher zusammen.

In der heutigen zivilisierten Welt gehen beim Kochen viele Geschmacksnuancen verloren. Das wollen wir ändern und garen Fleisch, Fisch und Gemüse im direkten Kontakt mit dem Feuer. Nur ein Beispiel von vielen ist die Zubereitung eines Butternut-Kürbis in seiner eigenen Schale direkt in den Flammen. Es entstehen ungekannte Aromen!

Zouterover – we want to let people experience the simple things in life again. Far away from the daily grind – back to the basics. From time immemorial fire has protected people from wild animals offered warmth and a place to cook. Stories and legends were told around the open fire as meals were shared bringing friends and relatives closer together.

In today's civilized world many taste nuances are lost in the cooking process. This is something we want to change by cooking meat, fish and vegetables in direct contact with fire. Just one example out of many is the preparation of a butternut pumpkin cooked in its skin right in the flames allowing unknown flavors to emerge!





Wir lernten uns über unsere Frauen, die schon lange befreundet sind, kennen und entdeckten schnell unsere gemeinsame Vorliebe für kreative Kochvariationen. Bald experimentierten wir fanatisch am offenen Feuer und immer mehr Freunde gesellten sich zu den Momenten mit guten Gesprächen und gutem Essen. Kochen mit Feuer ist enorm vielseitig. Wir garen und räuchern mit verschiedenen Hölzern und sind immer wieder überrascht auf deren unterschiedlichen Einfluß auf den Geschmack des Essens. Den Eigengeschmack der Zutaten lassen wir möglichst unverfälscht und würzen nur wenig mit verschiedenen Salz-mischungen – daher auch unser Name „Zouterover“ (Salzdrüber). Wir verwenden alles, was uns die Natur bietet – auch das, was üblicherweise im Küchenabfall landet. Wir machen Pesto vom Radieschengrün oder veredeln raffiniert die Blätter vom Blumenkohl.

Die Motivation, um letztendlich auch ein eigenes Restaurant zu eröffnen, basiert auf unserer ungewöhnlichen Art mit Lebensmitteln in der Küche umzugehen und kam durch den unerwarteten Gesamtsieg beim belgischen TV-Format „Grillmasters“. Während den Aufnahmen haben wir auch gelernt, immer bis zum Äußersten zu gehen, wenn es ums Kochen und neue Gerichte geht.

Unser Restaurant befindet sich in Antwerpen und passt sich perfekt ein in ein Umfeld von inspirierenden Zero-Waste- und Upcycling-Projekten.

We got to know each other through our wives who have been friends for a long time and soon discovered our shared passion for creative cooking. In no time we started experimenting fanatically on the open fire and more and more friends joined these moments of good conversations and delicious food. Cooking with fire is enormously versatile. We cook and smoke with different kinds of wood and do not cease to be surprised by their manifold influences on the taste of the meals. We preserve the original flavors of the ingredients as much as possible, only seasoning with different salt mixes – thus our name “Zouterover” (salt over it). We use everything nature has to offer, including produce that would normally end up in the kitchen waste. We'll use radish greens to create a pesto or ingeniously refine cauliflower leaves.

The motivation to finally open our own restaurant arose from on our unusual way of working with products in the kitchen and was boosted by the unexpected overall victory in the Belgium TV show “Grillmasters“. During the shoot we also learned to push our limits when it comes to cooking and creating new dishes.

Our restaurant is located in Antwerp and perfectly fits into an environment of inspiring zero-waste and upcycling projects.

ELLIPSE – eine skulpturale Feuerschale aus Corten-Stahl, die mit ungeahnter Funktionalität überrascht. Steht sie im Mittelpunkt des Geschehens, kann sie eine neutrale Stellung einnehmen, sich jedoch genauso einer Sitzgruppe zuwenden bzw. die Flammen vor zu viel Wind abschirmen. Der Fuß sorgt dabei für Standsicherheit und bildet die Lagerung für die gerundete Schale. Er ist zugleich auch Ascheschale: Ist das Feuer weitestgehend abgebrannt und soll vollends beendet werden, so kann die Schale mit Handschuhen gegriffen und durch einseitiges Anheben in den Fuß entleert werden. Dieser wird anschließend mit der leeren Brennschale in Überkopfstellung verschlossen, wodurch das Restfeuer erstickt und erlischt.

ELLIPSE – a sculptural fire bowl crafted out of corten steel which surprises with unexpected functionality. Placed in the centre of attention, it can take on a neutral position but can just as easily be turned to face a seating area or to protect the flames from too much wind. Its stand provides stability and is, at the same time, the mounting of the rounded bowl. The stand also serves as an ash container: if the fire has nearly burnt down and is to be completely extinguished, simply lift the bowl using gloves and empty it into the stand. Next, the stand is covered with the empty fire bowl in an upside-down position, thus choking and extinguishing the residual fire.

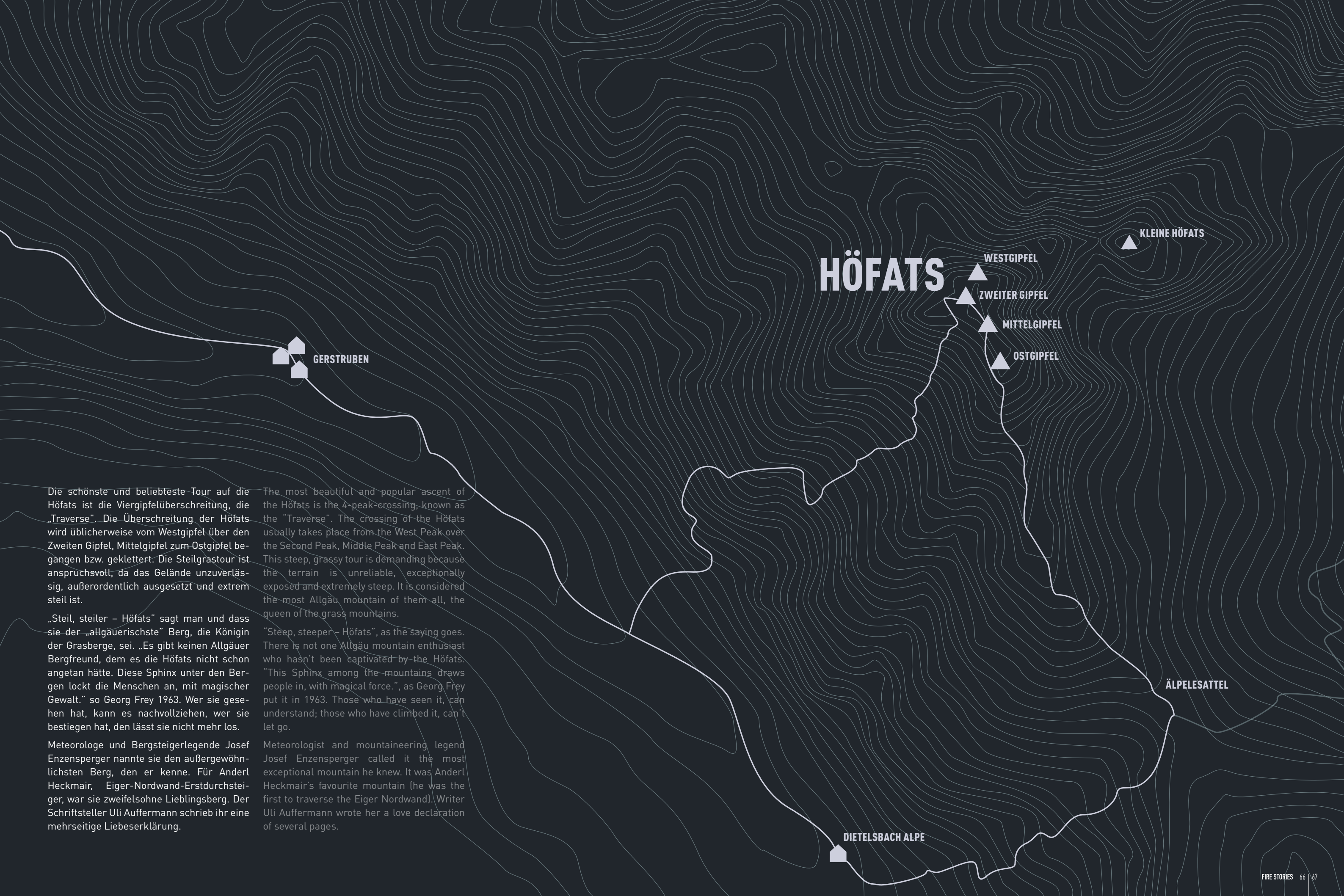


HÖFATS

2258 m (Mittelgipfel)
2259 m (Ostgipfel)
2259 m (Zweiter Gipfel)
2257 m (Westgipfel)

Die Höfats, auch als „Matterhorn des Allgäus“ bekannt, ist der markanteste Berg der Allgäuer Alpen und vielleicht der beeindruckendste Grasberg überhaupt. Der Aufstieg zu den vier nahezu gleich hohen Gipfeln ist durch die steilen Gras- und Schrofenflächen äußerst fordernd. Belohnt wird die Mühe mit einer einzigartigen Flora, die so sonst nirgendwo im Allgäu vorkommt. Seit 1911 ist die Höfats Pflanzenschutzgebiet. Das Edelweiß, zwischenzeitlich nahezu ausgerottet, wächst hier heute wieder in Stöcken mit 30 und mehr Blüten.

The Höfats, also known as the “Matterhorn of the Allgäu”, is arguably the most striking grass-covered mountain in the Allgäu. The ascent to the four almost equally high peaks takes you through steep grassy and rocky terrain and is incredibly challenging. The reward for all of your efforts is a unique flora which is to be found nowhere else in the Allgäu. The Höfats has been a plant reserve since 1911. The Edelweiß, nearly extinct, can now be found here again with stalks bearing 30 blossoms and more.



HÖFATS

KLEINE HÖFATS

WESTGIPFEL

ZWEITER GIPFEL

MITTELGIPFEL

OSTGIPFEL

GERSTRUBEN

ÄLPELESATTEL

DIETELSBACH ALPE

Die schönste und beliebteste Tour auf die Höfats ist die Viergipfelüberschreitung, die „Traverse“. Die Überschreitung der Höfats wird üblicherweise vom Westgipfel über den Zweiten Gipfel, Mittelgipfel zum Ostgipfel begangen bzw. geklettert. Die Steilgrastour ist anspruchsvoll, da das Gelände unzuverlässig, außerordentlich ausgesetzt und extrem steil ist.

„Steil, steiler – Höfats“ sagt man und dass sie der „allgäuerischste“ Berg, die Königin der Grasberge, sei. „Es gibt keinen Allgäuer Bergfreund, dem es die Höfats nicht schon angetan hätte. Diese Sphinx unter den Bergen lockt die Menschen an, mit magischer Gewalt.“ so Georg Frey 1963. Wer sie gesehen hat, kann es nachvollziehen, wer sie bestiegen hat, den lässt sie nicht mehr los.

Meteorologe und Bergsteigerlegende Josef Enzensperger nannte sie den außergewöhnlichsten Berg, den er kenne. Für Anderl Heckmair, Eiger-Nordwand-Erstdurchsteiger, war sie zweifelsohne Lieblingsberg. Der Schriftsteller Uli Auffermann schrieb ihr eine mehrseitige Liebeserklärung.

The most beautiful and popular ascent of the Höfats is the 4-peak-crossing, known as the “Traverse”. The crossing of the Höfats usually takes place from the West Peak over the Second Peak, Middle Peak and East Peak. This steep, grassy tour is demanding because the terrain is unreliable, exceptionally exposed and extremely steep. It is considered the most Allgäu mountain of them all, the queen of the grass mountains.

“Steep, steeper – Höfats”, as the saying goes. There is not one Allgäu mountain enthusiast who hasn’t been captivated by the Höfats. “This Sphinx among the mountains draws people in, with magical force.”, as Georg Frey put it in 1963. Those who have seen it, can understand; those who have climbed it, can’t let go.

Meteorologist and mountaineering legend Josef Enzensperger called it the most exceptional mountain he knew. It was Anderl Heckmair’s favourite mountain (he was the first to traverse the Eiger Nordwand). Writer Uli Auffermann wrote her a love declaration of several pages.

BEER BOX

Getränkekiste | Feuerkorb | Grill | Hocker
bottle crate | fire basket | barbecue | stool



BEER BOX – die Evolution der Getränkekiste beginnt beim Werkstoff Holz und Metall und endet vorerst, aus wirtschaftlichen Gründen, bei Kunststoff. Doch wirtschaftlich ist relativ – was, wenn es ein Leben nach dem Dasein als Getränkebehälter gibt, wenn die Kiste im Anschluss an ihre Erstinutzung zum Feuerkorb upgecycelt wird? BEER BOX, ein Feuerkorb aus solidem Corten-Stahl in seiner einfachsten Form, jedoch verblüffend vielseitig: Die großen Griffe schreien nach Mobilität!

Dank Zubehör wird die Kiste zum Grill oder Hocker und die Stapelbarkeit macht zum Erhöhen des Feuerkorbs bzw. Grills, wie auch zum Verstauen und Transport, gleichermaßen Sinn. Der integrierte Kronkorkenöffner macht einfach Freude!

BEER BOX – the evolution of the bottle crate started with wood and metal as raw materials and found a preliminary end – for economic reasons – in plastics. But economic efficiency is relative – what if there was a life after its existence as a bottle container, if the crate could be upcycled to a fire basket after its initial purpose? BEER BOX, a fire basket in its simplest form, fashioned out of solid Corten steel, yet amazingly versatile. The large handles cry out for mobility!

Thanks to its accessories, the crate turns into a barbecue or stool and its stackable design enables the fire basket or barbecue to be raised. This feature also makes sense in terms of storage and transport and the integrated bottle opener is a pure pleasure to use!

STAHL
INNOVATIONS
PREIS 2018



Focus Open 2018
Baden-Württemberg
International Design Award

Seit längerem sprachen wir davon, uns mal wieder auf dem Halbfeld um die Ecke zu treffen und ein paar Körbe zu werfen – wie früher eben, die alte Crew. Aber wie das eben so ist, mit Arbeit und Familie kommen Dinge, die man einmal geliebt hat, im Alltag oft viel zu kurz. Warum eigentlich?

Das Wetter war perfekt, die meisten der Jungs gerade in der Stadt, also los: „Hey Boys, kramt die Jordans aus, heute Abend 17:00, am Pfeilergraben. Jaaa – der Korb schaut aus wie aus der Cornflakes Schachtel ... glaubt mir, der reicht leicht für uns. Keine Ausreden, kein Tofu. @Vinci macht Dein Pa diese brutalen Bratwürste eigentlich noch? Wie ich mich auf Euch freue.“

For quite some time now we have been talking about getting together again on the court around the corner to shoot some hoops – the old crew, just like in the good old days. But as life would have it, things we used to love come short in our daily routine family and work. But why should it?

The weather was perfect, most of the guys were in town that day, so let's get going: "Hey guys, get out your Jordans, Pfeilergraben, 5 pm. Yeah, the basket looks as if it came out of a cornflakes box... believe me, that'll work for us. No excuses, no tofu. @Vinci – does your dad still make those insane sausages? I'm really looking forward to seeing all of you!"



” Ein lauer Sommerabend, ein Ball, BEER BOX und ein paar Sportsfreunde – es ist so einfach das Leben schön zu machen.

A mild summer evening, a ball, BEER BOX and some sports buddies – it is so easy to make life beautiful.



Alle liefen sie auf, sogar Ivan, den habe ich bestimmt zwei Jahre nicht gesehen. Es war ein Fest. Wir haben gespielt, bis die Sonne unterging, und sind anschließend noch am Feuer zusammengesessen. Seitdem treffen wir uns wieder alle zwei Wochen auf ein Power Play am Pfeilergraben ;)

Everyone turned up at the court, even Ivan – I think I haven't seen him for two years now. What a blast we had! We played until the sun went down and sat together around the fire afterwards. Since then we have met up every two weeks for a game at the Pfeilergraben ;)



Thanks @ Team SG Heising Kottern



CRATE

Feuerkorb | Grill | Hocker | Holzlager | Wein- | Bier- | Obstkiste
fire basket | barbecue | stool | firewood storage | wine- | beer crate | fruit box

CRATE – Der Name ist Programm und noch viel mehr: CRATE tritt in die Fußstapfen der legendären BEER BOX. Während für die kleine Schwester die Bierkiste Inspirationsquelle war, erinnert CRATE an Wein- und Obstkisten. Der hierfür übliche Werkstoff Holz wird durch hochwertigen Corten-Stahl ersetzt. So ist ein multifunktionales Produkt entstanden, das ganz vieles sein kann: Holzlager, Wein-, Bier- oder Obstkiste, aber auch Feuerkorb, Hocker und Grill.

Ein spontaner Ausflug an den See? CRATE ist der perfekte Begleiter hierfür! In der robusten Kiste lässt sich neben Getränken auch das Feuerholz für ein stimmungsvolles Lagerfeuer oder ein kleines Barbecue transportieren – und der Grill ist gleich mit dabei! Einfach den Grillrost aus Edelstahl auf die Kiste legen und schon finden Würstchen, Steaks oder Maiskolben ausreichend Platz. Als Zubehör gibt es außerdem ein Auflagebrett aus Bambus, das CRATE mit nur einem Handgriff in einen Sitzhocker oder einen Sidetable verwandelt.

CRATE – The name says it all and so much more: CRATE follows in the footsteps of the legendary BEER BOX. While a beer crate was the source of inspiration for its little sister, CRATE resembles a wine case or a fruit box. We traded the commonly used wood for high-quality Corten steel. Thus a multi-functional product was born which serves many purposes: firewood storage, wine case, beer crate, fruit box, but also fire basket, stool and barbecue.

How about a spontaneous trip to the lake? CRATE is your perfect companion! Take along your firewood for an atmospheric campfire or a small barbecue as well as your drinks in this sturdy box. The barbecue is already included: simply place the cooking grid made of stainless steel onto the box. There is plenty of space for your sausages, steaks or corncoobs. What's more, an additional bamboo board available as an accessory turns CRATE into a stool or a side table in just one easy step.



MÄDELSABEND

GIRLS NIGHT



höfats bringt Feuer in das Leben von Bloggerin Anette Hepp:

„Von jetzt an ist Grillen im Hause Heppiness nicht mehr nur reine Männersache. Das Grillen habe ich definitiv durch diesen stylischen und funktionalen Grill von höfats für mich entdeckt. Grillen mit CONE von höfats ist supereasy in der Handhabung und hat mir so die Unlust vor dem Grillen genommen. Die Hitze lässt sich leicht regulieren. Durch eine einfache Mechanik lässt sich der Kohlerost sicher, komfortabel und stufenlos verstellen. Scharfes Angrillen mit Kohlerost in höchster Position und langsames Vor-sich-hin-Bruzeln auf unterster Position – kein Problem!

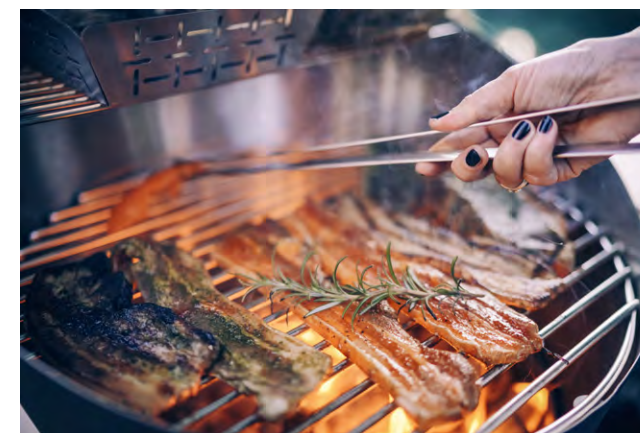
Mit schöner Tischdeko, dem richtigen Geschirr und einer leichten, frischen Sommerküche wird aus einem Mädelsabend ein wunderbarer Grillabend und ein kleines Highlight für die Seele.“

höfats lights a fire in blogger Anette Hepp's life:

“From now on, barbecuing in the house “Heppiness” is no longer the reserve of men. The stylish and functional höfats barbecue definitely opened up the world of barbecuing to me. Grilling with CONE is made super-easy thanks to its handling and thus took my aversion to barbecuing. The heat is easily regulated. With a simple mechanical solution, the coal grid can be securely, comfortably and steplessly adjusted. Sear with the coal grid at the highest position or roast slow-and-low on the lowest one – no problem! Beautiful table decorations, the right crockery and light, fresh summer fare turn a girls’ night into a wonderful BBQ evening and a small highlight for the soul.”

”DER STYLISCHE GRILL GING MIR NICHT MEHR AUS DEM KOPF, SOZUSAGEN LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK!

I JUST COULDN'T GET THIS STYLISH BARBECUE OUT OF MY MIND, IT WAS LOVE AT FIRST SIGHT!



Bilder: Alexander Schroer www.artvel.de | Blog: Anette Hepp www.heppiness.de

CUBE

Feuerkorb | Hocker | Grill
fire basket | stool | barbecue



Die ersten, dicken, weißen Flocken sind gefallen. Ein wunderschöner Winternachmittag kurz vor Weihnachten. In den Innenstädten: Hektik – Zuhause: Entspannung! Zeit, den Winter zu feiern!

Die Sonne verschwindet hinter den tief verschneiten Gipfeln, doch das wärmende Feuer in CUBE knistert schon.

The first heavy, white snowflakes have fallen. A wonderful winter's afternoon just before Christmas. Hectic rush in the city centers, relaxation at home! Time to celebrate winter!

The sun disappears behind the deeply snow-covered summits but a warming fire is already crackling in CUBE.

Wir stehen um den Feuerkorb, der wohltuende Wärme spendet. Die Kälte kann uns nichts anhaben. Kein Ort, an dem wir lieber wären. Das ist wahrer Winterzauber.

Der Tisch auf der Loggia ist inzwischen gedeckt und die Plancha-Platte in CUBE eingesetzt. Wir beginnen die ersten Steaks zu grillen. Alle sind begeistert. Wir stoßen an auf den Abend, auf das Leben, das ist er – der Moment mit den Liebsten, für den man lebt.



We are gathered around the fire basket, the warmth embracing us pleasantly. The cold can't get to us. There is no other place we would prefer to be right now. This is pure winter magic.

The table on the loggia has been set in the meantime and the plancha plate inserted in CUBE. We start grilling the first steaks. Everyone is delighted. We toast to the evening, to life, and there it is: that moment with your loved ones, that moment worth living for.





” Bei klirrender Kälte hat offenes Feuer die größtmögliche Anziehungskraft.
An open fire is most attractive when it's bitterly cold.



Plancha Grill
plancha



100 % Edelstahl
100 % stainless steel

Grill
barbecue



Feuerkorb
fire basket



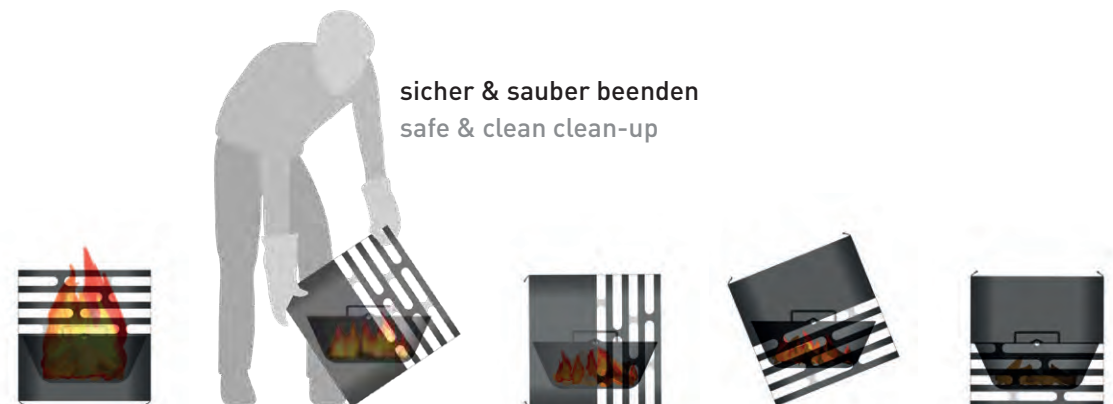
Hocker
stool





CUBE – Jeder kennt den atmosphärischen Zauber eines offenen Feuers – doch wie wird das Feuer anschließend sicher und sauber beendet? Vielleicht sogar, weil Wind aufzieht und Funkenflug überhandnimmt. CUBE wird einfach umgedreht, die Feuerschale bleibt dabei schwerkraftbedingt immer im Lot, das Feuer erstickt und geht aus. Zuvor kann mit CUBE auch gegrillt werden, der Rost ist dabei im Raster der Ausbrüche höhen- und somit hitze-regulierbar.

CUBE – Everyone knows the atmospheric charm of an open fire – but how do you extinguish the fire cleanly and safely, especially with rising winds flying sparks? CUBE is simply turned around, the fire bowl always remains in balance due to gravity, thus suppressing and extinguishing the fire. Before that you can barbecue on CUBE, the cut-outs allow you to adjust the grid's height and therefore the heat.



CUBE RUSTY

CUBE rusty, die optische Alternative zum schwarzen CUBE. Diese Ausführung besticht neben der gewohnten Funktionalität mit seiner unikaten Edelrostoptik. Witterungseinflüsse lassen eine einzigartige, individuelle Rostpatina auf der Corten-Stahl-Oberfläche entstehen.

CUBE rusty, the visual alternative the black CUBE. This model captivates with the usual functionality and its one-of-a-kind finish. The weather and elements will produce a unique rust patina on CUBE Corten-steel surface.

Feuerkorb | Hocker | Grill
fire basket | stool | barbecue

LEBENDIGE PATINA

Anders als herkömmlicher Stahl bildet Corten-Stahl eine stabile Rostschicht. Während sich normaler Stahl sukzessive durch Korrosion auflöst, bildet Corten-Stahl unter der eigentlichen Rostschicht eine Sperrschicht, die das Produkt vor weiterer Korrosion schützt. Die Deckschicht bildet und erneuert sich stetig und sorgt so für eine lebendige und einzigartige Patina.

Dieser wetterfeste Stahl kann als äußerst ökologisches Material klassifiziert werden. Er hat eine überdurchschnittlich lange Lebensdauer, muss nicht lackiert werden und ist vollständig recyclebar. Corten-Stahl findet immer häufiger im Fassadenbau moderner Architektur Anwendung.

LIVING PATINA

Unlike conventional steel, Corten steel forms a solid layer of patina. Whereas normal steel tends to gradually dissolve due to corrosion, Corten steel develops a protective coat under the actual layer of rust which protects the material from further corrosion. This surface layer is continuously formed and reformed, thus creating a living and unique patina.

This weather-resistant steel can be classified as a highly ecological material. Its durability is above average durability, it does not require coating and it is completely recyclable. Corten steel is increasingly used in modern architecture façade engineering.

CUBE F

Feuerkorb | Hocker | Grill
fire basket | stool | barbecue



CUBE F (F für Frame) ist wie CUBE Feuerkorb, Grill, Hocker und Beistelltisch in einem. Analog zu seinem Bruder ist die Brennschale durch zwei seitliche Bolzen gelagert, so dass der Korpus umgedreht werden kann, die Brennschale aber schwerkraftbedingt dennoch im Lot bleibt. Auf diese Weise wird das Feuer erstickt und damit sicher und sauber beendet. Dank passendem Rost kann mit CUBE F auch gegrillt werden. Der Grillrost kann dabei auf zwei verschiedenen Höhen sein, oben auf dem Rahmen oder direkt über der Brennschale. Durch das Auflagebrett, das auch als Tablet genutzt werden kann, wird CUBE zur Sitzgelegenheit oder einem kleinen Tisch.

CUBE F erinnert mit seinem klaren geometrischen Rahmen an die Bauhaus-Schule. Und dank seiner hervorragenden Preis/Leistung an eine der primären Ideen dieser Ära – die Bauhaus Maxime: Gutes Design für alle Menschen zugänglich machen.

CUBE F (F for frame) is – like the CUBE fire basket – barbecue, stool and side table in one. Analogous to its brother, the fire bowl is pivoted on two side pins so that the corpus can be turned with the fire bowl remaining perpendicular. The fire is thus suffocated and the fire basket extinguished in a safe and clean way. With its suitable cooking grid, CUBE F also serves as a grill. The cooking grid can be used on two different heights – in upper position on the frame or directly over the fire bowl. Thanks to the supporting board which can also be used as a serving tray, CUBE turns into a seat or small table.

With its clear geometric frame, CUBE resembles the Bauhaus school. And due to its excellent price-performance ratio, one of the primary ideas of this era, the Bauhaus maxim, is taken up: to make good design available for all people.





HÖFATS HOMEBASE

Vor Kurzem haben wir nach langer Suche unser Traumobjekt gefunden. Eine Fabriketage in traditionsreichen Gemäuern der ehemaligen Kemptener Textilindustrie bietet uns ein traumhaftes Loftbüro direkt an der Iller. Die großzügigen Räume schaffen viel Platz für kreativen Freiraum und ermöglichen es uns, unsere offene Firmenkultur zu leben. Das durchdachte Raumkonzept fördert gleichermaßen konzentriertes und fokussiertes Arbeiten im Stillen, sowie regen Austausch, Workshops und tägliches Teamwork.

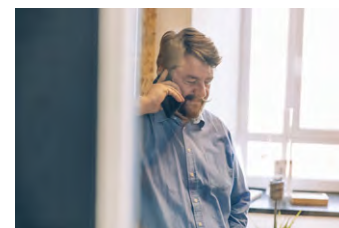
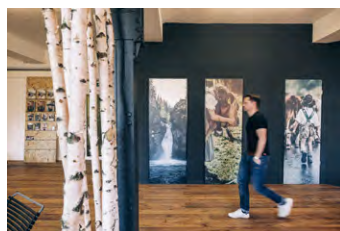
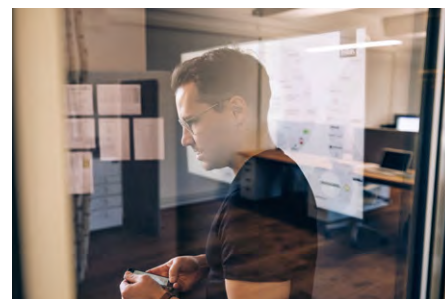
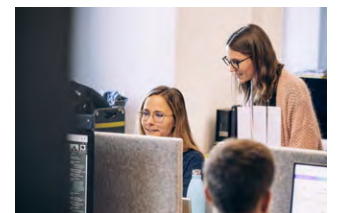
Und natürlich ziert ein super schicker Vintage-Kicker unsere Bude – ein Startup Klischee, das wir mit Freude bedienen. Mittags gemeinsam zu essen ist für uns selbstverständlich. Wir bekochen uns gegenseitig – im täglichen Wechsel, einer für alle. Eine Tür weiter, im weitläufigen Showroom, demonstrieren wir Handelspartnern und Kunden unsere bewährte Range sowie neueste Entwicklungen.

Wir haben es uns inzwischen richtig gemütlich gemacht und fühlen uns pudelwohl. Im Kühlschrank steht immer ein leckeres Erfrischungsgetränk (dank Allgäuer Alpenwasser nicht nur Bier), die Atmosphäre ist locker, die Stimmung super – auch wenn es mal wieder länger geht, hier macht es einfach Spaß!

After a long search, we recently found our dream property. A fantastic industrial loft office in the traditional walls of the former textile industry in Kempten overlooking the Iller river. The generous rooms create lots of space for creative freedom and enable us to live our open company culture. The thought-out room concept encourages both concentrated and focused work in silence and lively exchanges, workshops and daily teamwork.

And, of course, a super-chic vintage table football adorns our office – a start-up cliché we are pleased to confirm. It is only natural for us to have lunch together. All of us cook for one another – taking daily turns, one for all. Right next door, in the spacious showroom, we demonstrate our proven range of products as well as our latest developments to trade partners.

By now, we have made ourselves comfortable and feel right at home here. Delicious drinks are always at hand in our fridge (thanks to Allgäuer Alpenwasser it's not only beer), the atmosphere is casual, the vibe is great. Even when days sometimes run longer – it's simply fun to work here.



„Wall of Fame“



Montags-Teammeeting am „Lagerfeuer“
monday team meetings around the “campfire”



Gemeinsames Mittagessen
team lunches



Produktentwicklung
product development



VORBILDER



STUDIO 7.5

Ein leitender Mitarbeiter bei Hermann Miller sagte einmal über Setu, einem von 7.5 entwickelten Stuhl, er habe die Eleganz und gestalterische Qualität eines Eames. Ein größeres Lob kann einem Designer für Sitzmöbel wohl nicht zuteilwerden. Die Projektgruppe 7.5 – das sind im Kern zwei Designer und ein Ingenieur: Burkhard Schmitz und Carola Zwick, eine ehemalige Professorin von Christian und Thomas, sowie Carolas Bruder, der Ingenieur Roland Zwick. 7.5 ist vor allem für ausgefeilte Bürostuhlentwicklungen bekannt, die evolutionär im eigenen Studio entstehen, wo Werkstatt und Büro fließend ineinander übergehen. Bei der Stuhlserie Setu passt sich dank einer raffinierten Kinematik der Härtegrad der Rückenlehne automatisch an das jeweilige Körper-

gewicht des Sitzenden an. Ganze fünf Jahre entwickelte 7.5 an dieser Innovation. „Es gibt kein Detail an Setu, wo wir keinen Grund nennen können, wieso es genau so ist, und genau so sein muss.“, so Carola Zwick. „Die Entwicklungen von 7.5 sind designgetrieben und forschungsbasiert.“, erklärt Burkhard Schmitz, der zusammen mit Carola Zwick bei Nick Roericht studierte. Er brachte ihnen bei, dass die Antwort auf eine Frage nicht unbedingt ein Produkt sein muss: „Nehmt niemals ein Briefing an, das euch nach einem Rasenmäher fragt.“, hieß es bei Roericht. Die Projektgruppe entwickelt technisch anspruchsvolle Produkte von der ersten Idee bis zum Produkt im Markt. Was ihnen exzellent gelingt, da sie Design-Expertise sowie fundierte technische Kompetenz vereinen. Bei 7.5 gehen die Disziplinen eine innige Verbindung ein. Es ist nicht möglich zu differenzieren, wo das Design entsteht und wo es technisch überprüft wird. Hier haben zwei Designer und ein Ingenieur zusammengefunden. Sie stehen sowohl als Team für das Verschmelzen der Disziplinen, als auch als einzelne Vertreter.

A senior employee with Hermann Miller once said about Setu, a chair developed by 7.5, that it had the elegance and creative quality of an Eames. There is no greater praise for a designer of seating furniture. The project group 7.5 basically consists of two designers, Burkhard Schmitz and Carola Zwick, as well as one engineer, Roland Zwick. 7.5 is above all famous for the development of sophisticated office chairs which are designed in an evolutionary fashion in their own studio where workshop and office are intertwined. With the chair series Setu, the hardness degree of the backrest automatically adapts to the user's respective body weight thanks to a ingenious kinematics. It took 7.5 a total of five years to develop this innovation. "There is no single detail with Setu where we cannot give a reason why it is as it is and has to be that way", says Carola Zwick. "7.5's developments

are design-driven and based on research", explains Burkhard Schmitz. Burkhard Schmitz and Carola Zwick studied under Nick Roericht. He taught them that the answer to a question does not necessarily have to be a product: "Never accept a briefing where you are asked for a lawnmower", was his motto. The design group develops technically demanding products from the first idea to the product's market introduction. They manage to do so excellently because they combine design expertise and profound technical competence. Disciplines form an intimate relationship at 7.5. It is not possible to differentiate where design arises and where it is technically reviewed. Two designers and one engineer have found themselves here. They stand both as a team for the merger of disciplines and as individual representatives thereof.



RICHARD BUCKMINSTER FULLER (1895 – 1983)

Man nennt ihn den Leonardo da Vinci des 20. Jahrhunderts. Richard Buckminster Fuller hat als einer der Ersten das Wirken der Natur als durchgängiges systemisches Wirken unter ökonomischen Prinzipien (Material- und Energie-Effizienz) gesehen. „Ich will die Natur nicht nachahmen, sondern ihre Prinzipien begreifen.“ In seinem Buch Bedienungsanleitung für das Raumschiff Erde machte er sich frühzeitig für globale und ganzheitliche Sichtweisen stark. Dabei sind seine Lösungen oft verblüffend einfach. Fuller befasste sich unter Anderem mit systematischen Untersuchungen räumlicher Tragwerkkonstruktionen, mit denen sich schnell, kostengünstig und mit möglichst geringer Oberfläche ein größtmöglicher Raum überspannen ließ.

So entwickelte er die auf regelmäßigen Vielflächen basierenden geodätischen Kuppeln. Sie basieren auf einer Weiterentwicklung von einfachsten geometrischen Grundkörpern, sind extrem stabil und mit geringstem Materialaufwand realisierbar. Sein technisches Grundprinzip – den größten Nutzen mit möglichst geringem Energie- und Materialverbrauch zu erreichen – ist in seinem ganzen Lebenswerk spürbar. Viele seiner Aussprüche wie „Don't fight forces – use them“ („Bekämpfe nicht die Kräfte – nutze sie“) sind zu geflügelten Worten geworden.

Fuller, der sich selbst als „comprehensive, anticipatory design scientist“, als eine Synthese aus Künstler, Erfinder, Mechaniker, Ökonom und evolutionärem Strategen sah, entzieht sich jeder Kategorisierung und war seiner Zeit in vielerlei Hinsicht um Jahrzehnte voraus. Er gilt als wichtiger Impulsgeber für die aktuelle Architektur und Vordenker der Öko-Bewegung. Buckminster Fuller, ein pragmatischer Optimist, der gleichermaßen vom Pentagon, wie von den Hippies, geschätzt wurde.

He is called the Leonardo da Vinci of the 20th century. Richard Buckminster Fuller was one of the first to consider natural processes as a consistent, systemic effect under economic principles (material and energy efficiency). "I do not want to imitate nature, but want to understand its principles". In his book "Operating Manual for Spaceship Earth", he campaigned for global and integrated perspectives at an early point in time. However, his solutions often are surprisingly simple. Among many other things, Fuller applied himself to the systematic examination of spatial support structures with which the greatest possible space could be spanned quickly, cheaply and with the smallest possible surface. He thus developed the geodetic domes based on regular polyhedrals. These are a further development of the most simple, basic geometric bodies, are extremely stable and can be realized with the least material expenditure.

material consumption – can be felt throughout all of his lifework. Many of his remarks such as "Don't fight forces – use them" have meanwhile become dictums.

Fuller, who considered himself "a comprehensive, anticipatory design scientist", as a synthesis between artist, inventor, mechanic, economist and evolutionary strategist, evades any categorization and was ahead of his time in many aspects. He is considered an important catalyst for modern architecture and thought leader of the eco-movement. Buckminster Fuller – a pragmatic optimist who was esteemed both by the Pentagon and the flower people.



DESIGN

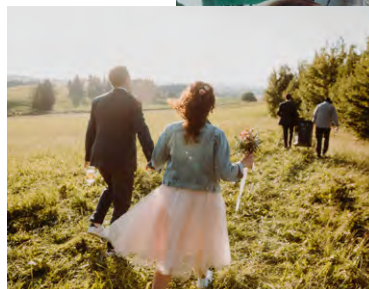


PARTY

„Die eigene Hochzeit – der wichtigste Tag einer jeden Frau! Naja, ok, ganz so dramatisch und überholt wollen wir das nicht stehen lassen. Es sollte auf jeden Fall ein toller Tag mit all unseren Lieben und eine steile Party werden. Damit sich die Gäste gar nicht erst auf Kirche und Kuchen einstellen, nannten wir die Sause „Party hoch Herz“. Die Location, ein zauberhaft schöner Kunsthof im Nirgendwo des Allgäus, war klar gemacht. Baum, Schaukel, Zeremonie – alles was man eben so braucht, an einem solchen Tag. Irgendwann fragte Thomas: Wo stehen eigentlich die Feuerkörbe und wie viele GRAVITY CANDLE brauchen wir? Meinst Du hundert sind genug? Zugegeben, mein erster Gedanke darauf: Jetzt fängt er auch noch an unserer Hochzeit mit höfats an ... Da höfats aber immer und überall in unserem Leben stattfindet, blieb ich ganz entspannt – wie man mich eben kennt, die Ruhe selbst ;) Gut, also schauten wir, wie und wo wir die Windlichter stellen, hängen und platzieren konnten. CUBE und TRIPLE bekamen ihren Auftritt am Eingang und im Vorgarten. Das Essen kam natürlich von CONE, auf dem Grillgott Boris das beste Fleisch und Gemüse der Region brutzelte – unglaublich lecker!

An dieser Stelle muss ich ehrlich sagen: Es war wunderschön mit all den höfats Akzenten. Dank GRAVITY CANDLE tauchte die Scheune in ein bezauberndes Lichtermeer und die Stimmung im Garten war traumhaft schön und gemütlich durch das offene Feuer. höfats Produkte sind echte Party Tools, DER Geheimtipp für jeden Wedding Planer ;) Im Ernst, Dankeschön höfats. Ein mega Fest, auch dank eurem Dazutun – bis auf die Sache mit dem Schweinchen natürlich, aber das ist eine andere Geschichte.“ Aileen Kaiser

„Your own wedding – the most important day for every woman! Well, we don't want to put it that dramatically. But it was definitely supposed to be a great day and a big party with all of our friends and loved ones. In order to prevent our guests from only thinking in terms of church and cake, we called our celebration “party to the power of heart”. The location, an enchantingly beautiful art farm somewhere in the nowhere of the Allgäu, had already been taken care of. Tree, swing,



Kalbsnuss mit Tannenwipfel-Mandel Öl
Hochrippe vom Rind mit geschmorten Schalotten,
Thymian, Sherry und Honig

flank of veal with fir-tree-almond-oil
beef prime rib with braised shallots, thyme,
Sherry and honey



**DER BEWEIS IST ERBRACHT, MIT DREI
CONE KANN EASY EINE GESELLSCHAFT MIT
110 PERSONEN BEGRILLT WERDEN.**

**NOW WE HAVE PROOF – THREE CONES
ARE PLENTY TO CATER A BBQ PARTY FOR
110 PEOPLE**



Krosser Bauch vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein mit Walnuss-Salbei Gremolata

crispy pork belly from the “Schwäbisch-Hällischen
Landschwein” with walnut-sage gremolata



HOT STUFF



SUNLIGHT

Mach Urlaub. Mach Abenteuer. Mach Sport. Auf dem Rad, auf dem Berg, auf der Straße. Mach Dich vom Gipfel ins Tal auf, von der Stadt an den Strand, von hier nach da. Mach vieles. Aber mach Dir keine Sorgen. Sunlight ist ein Produkt aus der Erwin Hymer Group und damit alles, was Du Dir wünschst: Ein solides und stabil gebautes Fahrzeug, mit hochwertigen Materialien, viel Know-How und europaweitem Service zu einem genialen Preis-Leistungs-Verhältnis. Kurz gesagt: Sunlight ist Dein Reisemobil, das alles möglich macht.

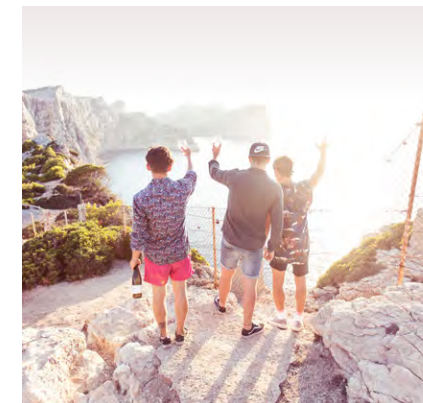
Go on holiday. Have adventures. Do sport. On your bike, in the mountains, on the road. Make your way from the summit to the valley, from the city to the beach, from here to there. Do lots. But do not be worried. Sunlight is a Erwin Hymer Group product and thus offers everything you could wish for: a solid, sturdy vehicle made of high-quality materials, offering lots of know-how and Europe-wide service, at a fantastic price-performance-ratio. In short: Sunlight is your motorhome which makes everything possible.



CRAFT CIRCUS

In der Craft Circus Manufaktur kreieren wir handgemachte Spirituosen und Weine, die von unseren Reisen um die Welt inspiriert sind. Wir haben das Ziel, für jeden Geschmack den perfekten Feierabend-Drink zu kreieren. Alle Craft Circus Produkte verbindet die Craft Circus-Philosophie und unsere Mission, die Craft-Bewegung in Deutschland zu prägen.

Im Jahr 2014 starteten wir, drei Studienfreunde Lupo Porschen, Julian Fichtl und Basti Fischer, im WG-Wohnzimmer unser kleines Getränke-Startup mit nur einem einzigen Produkt. Seit unserer Startup-Gründung ist unglaublich viel geschehen. Mittlerweile gehören wir zu den wohl innovativsten Manufakturen Deutschlands und unsere Produkte sind international in 7 Ländern erhältlich.



In the Craft Circus manufactory, we create handmade spirits and wines which are inspired by our travels around the world. Our aim is to create the perfect after-work drink for every taste. All Craft Circus products share the Craft Circus philosophy as well as our mission to shape the craft movement in Germany.

In 2014, we – Lupo Porschen, Julian Fichtl and Basti Fischer, friends from university – founded our small beverage start-up in the living room of shared flat with one product. It is incredible how much has happened since then. In the meantime, we belong to the most innovative manufactories in Germany and our products are internationally available in 7 countries.

BAUFRITZ

höfats und Baufritz verbindet der Bayerische Gründerpreis 2018. Baufritz räumte für besonders nachhaltiges und regional engagiertes Handeln den Sonderpreis ab. höfats wurde als bestes Startup in Bayern ausgezeichnet (Seite 16). Bei dieser Gelegenheit durften wir die Geschäftsführerin Dagmar Fritz-Kramer kennenlernen. Wir finden es nach wie vor beeindruckend, dass hinter Baufritz eine so geerdete und sympathische Frau steckt.

Baufritz ist DER Pionier im ökologischen Bauen und baut rund 180 Häuser pro Jahr. Gesundes und ökologisches Bauen aus Holz ist für Baufritz kein fahrender Zug, auf den sie aufspringen. Die Baufritz Überzeugung lautet: „Gesundheit fängt beim Hausbau an. Wir leben Gesundheit. Und setzen jeden Tag Zeichen, um unsere Umwelt auch weiterhin intakt zu halten. Das fängt bei unserer Kernkompetenz, dem Hausbau in Holzbauweise an und geht weiter über die Vitalität unserer Mitarbeiter, bis hin zur Gesundheit der Natur. Baufritz – gesund arbeiten, gesund wohnen, gesund leben. Dafür stehen wir.“

höfats and Baufritz are united by the Bavarian Founders' Award 2018. Baufritz was recognized for particularly sustainable and regionally committed business and received the special award. höfats was honoured as best start-up in Bavaria (page 16). During the event, we had the opportunity to get to know managing director Dagmar Fritz-Kramer. I am still impressed that Baufritz is run by such a likeable and down-to-earth woman. Baufritz is THE pioneer in ecological construction and builds about 180 houses a year. Healthy and ecological construction in wood is no current trend Baufritz simply wants to join. Baufritz's conviction simply is that "Health starts with home construction. Health is what we live. And we send clear signals every day in order to keep our environment intact into the future. It begins with our core competence, wooden house construction, and encompasses the vitality of our employees and nature's health and welfare. Baufritz – healthy work, healthy living, healthy life. This is what we stand for".



DESIGN & ENGINEERING

Neben der Entwicklung, Realisierung und Vermarktung eigener Produktideen arbeiten wir auch als Dienstleister und Ideengeber. Dabei sind wir mehr als ein klassisches Design- oder Ingenieurbüro. höfats beherrscht das Spannungsfeld zwischen Design und Engineering und steht dadurch für ganzheitliche Produktentwicklung. Als bivalente Entwickler vereinen wir die Disziplinen Konzeption, Produkt Design, Corporate Design, Konstruktion und Serienimplementierung. Für Derby Cycle, Deutschlands größten Fahrradhersteller, der die Marken Focus, Kalkhoff, Raleigh, Univega und Rixe führt, haben wir eine neue Generation elektrischer Fahrräder entwickelt – ein E-Bike mit Understatement. Das Akkupaket mit Lichtabschluss ist dabei im Oberrohr verstaut und kann nach vorne herausgenommen werden. Zum Transport in Zug, S-, U-Bahn oder Auto wurde das Elektrofahrrad optional faltbar entwickelt.

Apart from the development, realization and marketing of our own product ideas under the name höfats, we also work as service providers, catalysts and free inventors. In this respect, we are more than a mere design or engineering agency. höfats masterfully bridges the tension between design and engineering and thus stands for integral product development. As bivalent developers, we unite the disciplines of conception, product design, corporate design, construction and production implementation.

For Derby Cycle, Germany's largest bicycle manufacturer with its brands Focus, Kalkhoff, Raleigh, Univega and Rixe, we developed a new generation of electric bikes – an understated e-bike. The battery pack is stowed in the top tube and can be removed forwards. The e-bike was optionally developed as a foldable version for transportation by train, subway or car.



CONE

PAGE 26



winner 2015

100 % Edelstahl
100 % stainless steel



stufenlose
Hitzeregulierung
continuous
heat-regulation

Warmhalterost Ø 50 cm
second level grate Ø 50 cm

Grillrost Ø 46 cm
(zweiteilig und klappbar)
cooking grate Ø 46 cm
(two-piece and foldable)

komfortable Arbeitshöhe 85 cm
ergonomic working height of 85 cm



BEER BOX

PAGE 68



Baden-Württemberg
International Design Award

Grill & Hocker
barbecue & stool



Bierkiste
beer crate



Feuerkorb
fire basket



stapelbar
stackable

Flaschenöffner
bottle opener



CUBE

PAGE 78



DESIGN PLUS
Winner 2016



winner 2016



Feuerkorb
fire basket

Grill
barbecue



Hocker
stool



CUBE rusty
CUBE rusty



sicher & sauber beenden
safe & clean clean-up



CRATE

PAGE 74

Grill & Hocker
barbecue & stool



Feuerkorb
fire basket



Aufbewahrungskiste für
Obst, Wein, Bier, Holz...
storage box for apples,
wine, beer, wood...

CUBE F

PAGE 88



Feuerkorb
fire basket

Grill
barbecue



Hocker
stool



sicher & sauber beenden
safe & clean clean-up



TOOLS

PAGE 46



DESIGN PLUS
Winner 2016

BBQ Starter
BBQ starter



Steakbesteck
steaktools



Handschuhe
gloves



Zange
tongs



Schürze
apron



TRIPLE

PAGE 50



zerlegbar, kompaktes
Transportmaß
demountable, compact
transport dimensions



höhenverstell- und schwenkbarer Grillrost
height-adjustable and pivoting barbecue grid



Ablagefläche oder höhenverstellbare heiße Platte
work surface or height-adjustable hot plate

optional (TRIPLE 90):
Füße für höheren Stand
optional (TRIPLE 90):
feet for a higher position



BOWL

PAGE 8

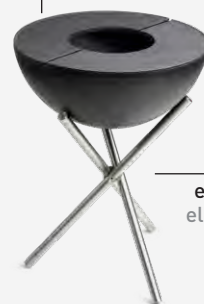
Grill
barbecue



schwenkbar
pivotal



Plancha Grill
plancha



Feuerschale
fire bowl



erhöht
elevated

faltbar
foldable



ELLIPSE

PAGE 60



Feuerschale & Grill
fireplace & barbecue

schwenkbar
pivotal



optional höherer Stand
optional expandable



sicher & sauber beenden
safe & clean clean-up

witterungsgeschützt
protected from the
elements



SPIN

PAGE 40

hohe Flamme
high flame



sicher (Bioethanol)
safe (bioethanol)

strahlt Wärme ab
radiates heat

vielseitig
versatile



GRAVITY CANDLE

PAGE 18



witterungsgeschützt
protected from the
elements



vielseitig
versatile



komfortabel anzünden
convenient lighting

sicher & sauber beenden
safe & clean clean-up



JOHNNY CATCH

PAGE 48

FORM#
2014



extrem flach an der Wand
extremely flat on the wall

sehr starker Magnet
strong magnet

Montage mit extra-starkem
Klebeband
mounting with extra-strong
adhesive taper

Auffangbecher für ca.
60 Kronkorken
cup for approx. 60 caps





THANKS!

Ihr schreibt, denkt nach, plant, verhandelt, verkauft, packt an, präsentiert, kalkuliert, postet, kopiert, verpackt, organisiert, kauft ein, recherchiert, retuschiert, mailt, zaubert, optimiert, telefoniert und brennt – jeden Tag – für höfats.

Dankeschön Andreas Siegel, Candy Lee, Christine Pfob, Claudia Hippold, Daniel Bergmann, James Bierbrauer, Karin Prinz, Larissa Pucher, Maddalena Schumacher, Manfred Mair, Michaela Wegner, Pia Sickinger, Rainer Danner, Teresa Scheffel und Tom Müller, dass Ihr Tag für Tag Euer Herzblut in höfats steckt. Ohne Euch wären wir nicht da, wo wir heute sind und kämen erst recht nicht so steil vorwärts!

Steil, steiler – höfats!

You write, think, plan, negotiate, present, package, calculate, post, copy, organize, procure, research, retouch, mail, conjure, optimize, telephone and burn – every day – for höfats.

Thank you, Andreas Siegel, Candy Lee, Christine Pfob, Claudia Hippold, Daniel Bergmann, James Bierbrauer, Karin Prinz, Larissa Pucher, Maddalena Schumacher, Manfred Mair, Michaela Wegner, Pia Sickinger, Rainer Danner, Teresa Scheffel and Tom Müller, that you pour your lifeblood into höfats day after day. Without you we wouldn't be where we are today and most certainly wouldn't be making such steep progress.

Steep, steeper – höfats!

TEILE DEINE
FEUER-
GESCHICHTE
UND DEINE LIEBE

SHARE YOUR
FIRE STORY
AND YOUR LOVE

f i p
hoefats.com

KONZEPT, DESIGN & TEXT: höfats www.hoefats.com

PHOTOGRAPHY: Martin Erd www.martinerd.de | Erwin Reiter www.studio-reiter.de
Andi Mayr www.andimayr.de | Bastian Morell www.bastianmorell.de

GRAPHICS: Karsten Schuhl www.karstenschuhl.com

PRINT: Royal Druck www.royaldruck.de

TRANSLATION: Bernd Stibe

AUFLAGE: 1 | Jan 2019

höfats GmbH | Albert Einstein Straße 6 | 87437 Kempten | GERMANY | +49 831 98 90 94 60 | info@hoefats.com | www.hoefats.com

Mit Feuer und Leidenschaft schaffen wir faszinierende Produkte aus kompromisslosem Material – das ist höfats – a fire story – unsere Art Produkte zu denken und entwickeln, durch puristische Form und begeisternde Funktion eine unverwechselbare Identität zu schaffen. Immer mit Perfektion bis ins letzte Detail, damit aus einer starken Idee ein authentisches höfats Produkt wird. Ein Produkt für einzigartig schöne Momente – erlebe Deine ganz eigene Feuer-Geschichte.

With fire and passion, we create fascinating products made of uncompromising material – this is what höfats stands for – a fire story – our way to conceive and develop products, to create a unique identity through purist forms and fascinating function. Always bearing in mind perfection down to the very last detail in order to turn a strong idea into an authentic höfats product. A product made for incomparably beautiful moments – experience your very personal fire story now.

höfats