

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 8

Artikel: Wir bauen ein Garten-Cheminée
Autor: Baumgartner, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070732>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Wir bauen ein Garten-Cheminée

Von Hans Baumgartner

Es sind bald drei Jahre her, seit unser Haus fertig wurde. Bei den Umgebungsarbeiten entstand im Garten, in der Nähe des Hauses,

unter einer kleinen Böschung, ein kreisrundes Plätzchen von etwa Zimmergröße — wie geschaffen für die Anlage einer offenen Feuer-



Das romantische Nachtessen im Garten vor dem Kaminfeuer

stelle. Zwar dauerte es über ein Jahr, bis die Idee allmählich Gestalt annahm und bis wir beschlossen, unsren Gartenkamin selbst an der Böschung aufzumauern. Wir wußten, daß wir ihn im Sommer oft benützen würden, wir würden mit Freunden davor sitzen, wir würden — wie wir das am offenen Kamin im Haus auch machen — davor häufig unsere Mahlzeiten einnehmen, um mindestens einen «Gang» über dem Feuer oder über den Gluten zubereiten zu können.

Ich bin zwar kein gelernter Maurer, doch mit einigem handwerklichem Geschick sollte es sich machen lassen; zudem hatte ich beim Hausbau den Maurern einiges abgeschaut. Einen eigentlichen Rauchabzug sah ich keinen vor, die Feuerstelle sollte ganz offen sein, ungefähr halbkreisförmig, etwas in die Böschung versenkt, 80 bis 100 cm hoch, damit das Feuer ruhig brennen kann und der Rauch auch bei Wind wenigstens ein Stück weit in die Höhe geführt wird.

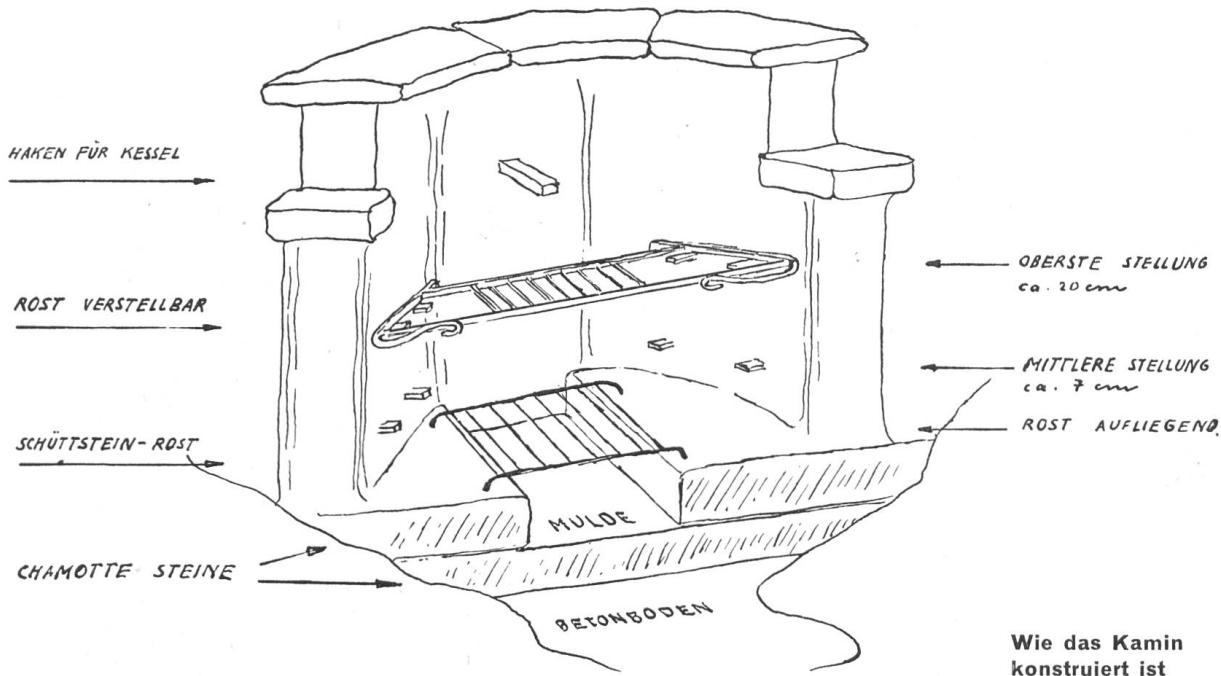
Material

Der Hafner lieferte von einem abgebrochenen Kachelofen die feuerfesten Schamottesteine (gewöhnliche Backsteine eignen sich nicht, weil sie in der Hitze springen), vom Maurer beschaffte ich mir Zement, hydraulischen Kalk, Sand und Betonkies, vom Gärtner bezog ich einige Granitplattenabfälle.

Bau

Am besten beginnt man mit dem Bau im frühen Herbst. Wählt man den Zeitpunkt zu spät, so gefriert unter Umständen das chemisch erst nach einiger Zeit frei werdende Wasser im Mörtel, und es entstehen Risse oder der Verputz springt ab; macht man die Arbeit im Hochsommer, so muß man den Beton, der ganz langsam trocknen soll, vor der Sonne schützen und mit nassen Tüchern feucht halten.

Zuerst heben wir eine Fundamentgrube aus, etwas größer als der Grundriß des Kamins und ungefähr 40 cm tief. In diese Grube wird der Betonboden gegossen, auf dem die halbkreisförmige Schamottemauer stehen wird (1 Teil Zement und 2 Teile gewaschenen Sand und 3 Teile gewaschenen Kies). Nach ein bis zwei Tagen wird der gegossene Betonboden mit Schamottesteinen abgedeckt, denn der Beton soll nicht mit dem Feuer oder mit den Gluten in Berührung kommen. Als Bindemittel benützen wir Kalkmörtel (1 Teil hydraulischen Kalk und 2 Teile gewaschenen Sand). Damit werden die Wände der Feuerstelle in der gewünschten Form aufgemauert. In unserm Kamin habe ich die Steine so gelegt, daß in der Mitte der Feuerstelle eine rechteckige Vertiefung, nicht ganz so breit wie ein metallener Schüttsteinrost, entsteht. Diese Mulde wird, wie wir noch sehen werden, für die Zubereitung von Speisen äußerst nützlich sein.



*"Lieg die
schöne Schuhe!"*

Fred
schwarz oder hellbraun
Boxcalf mit
geflochtenem Einsatz
Fr. 42.80

Felix
golden Boxcalf, Vorder-
blatt geflochten
Fr. 39.80

Fritz
golden Boxcalf mit écru
Nylon-Einsatz Fr. 37.80

Franz
hellbraun Boxcalf mit ge-
flochtenem Vorderblatt
Fr. 39.80

Ferdi
golden Boxcalf mit
geflochtenem Vor-
derblatt, ab
Fr. 42.80

STRUB, GLUTZ & CO. AG, OLten

Strub

Im Haus-Cheminée verwenden wir einen trapezförmigen Eisenrost, den uns der Schlosser aus kräftigen Vierkantstäben geschmiedet hat (die längste Trapezseite mißt etwa 70 cm). Der Rost sollte in der Höhe mindestens zweimal verstellbar sein. Um ihn auch im Gartenkamin auflegen zu können, habe ich in die Wände je vier kräftige Flacheisen eingemauert. Noch weiter oben, in der Mauermitte, steckt ein einzelnes und besonders kräftiges Flacheisen, daran soll man einen Kessel aufhängen können, z. B. einen Pfadikessel für die Zubereitung eines Pot-au-feu. Als Mauerabschluss werden die zurechtgeschrötenen Granitplatten aufgesetzt, die Wände innen mit Lehm (mit Wasser angerührtes Schamottepulver) ausgestrichen und außen mit einer 2 cm dicken Kalkmörtelschicht verputzt. Um den gewöhnlichen Kalkmörtel aufzuhellen, kann man ihn auch durch Weißkalk ersetzen. Nach einigen Tagen kommt der große Augenblick, wo wir zum erstenmal ein Feuer anzünden. Wer sich grob gespaltene Wurzelstücke von Birn- oder Apfelbäumen verschaffen kann, dem wird das Feuer stundenlang brennen, ohne daß er immer Holz auflegen muß, der wird wohl manche Sommernacht davor sitzen um die ruhig glimmenden, wärmenden Glühen.

Wir essen am Kamin

(einige einfache Rezepte für den Anfänger)

Zervelats im Feuer

Die Zervelats nach Pfadfinderart an beiden Enden kreuzweise einschneiden. In die Schnittstellen fein gehackte Gewürze streuen (z. B. Zwiebeln, Peterli und Basilikum), mit einer langen Gabel in das Feuer halten und ständig bewegen.

Bratwürste und Zervelats auf dem Rost

Falls kein schmiedeiserner Rost zur Verfügung steht, kann man an einem metallenen Schüttsteinrost die Gummifüße entfernen und ihn als Brücke über die Mulde im Cheminéeboden legen (ich habe einst auf diese Weise auf einer Ferienwanderung im Tessin für meine Schüler 30 Roastbratwürste zum Nachtessen machen können!). Wir sorgen für gleichmäßige Glühen unter dem Rost. Die Würste haben wir auf einer Seite mit schrägen, nicht zu tiefen Schnitten versehen. Vorerst legen wir sie mit den Schnitten abwärts auf den Rost. Von Zeit zu Zeit streuen wir fein gehacktes Gewürz



Wir können manchmal nicht verstehn,
daß Kinder, die zur Schule gehn,
oft allzu sehr und zu geschwind
vom Lernen übermüdet sind.
Was aber stärkt und kräftigt sie
und spendet ihnen Energie?

OVOMALTINE

Bio
kosma

Gurken-Milch

... das Zauberwort für viele
Frauen, die man um ihren schönen
und gesunden Teint bewundert

BIOKOSMA AG - EBNAT-KAPPEL



natürliche Schönheit und Fülle

erhält es gesund und kräftig bis ins hohe Alter. Mit jedem Tropfen Birkenblut schenken Sie Ihrem Haar Wachskraft und liebevolle Pflege. Unübertraffen bei Haarausfall, verhindert frühzeitiges Ergrauen. Zahlreiche freiwillige Anerkennungen.

Verlangen Sie die erfolgreichen Qualitätsprodukte: *Birkenblut-Pina-Olio* für trockene Haare. *Birkenblut-Brillantine* und -Fixator einzig für schöne Frisuren. *Birkenblut-Shampoo* das Beste zum Haarwaschen. *Birkenblut-Spezial-Schuppenwasser*. *Bresolin* aus echten Bergbrennnesseln.

Alpenkräuterzentrale am St. Gotthard, Faido



(etwa wie in Rezept 1) darüber und in die Gluten, dann drehen wir die Würste mit dem Schnitt nach oben (dadurch verlieren sie gegen das Ende der Bratzeit nicht allzuviel Saft) und grillieren und würzen zu Ende.

Marroni

Wir schneiden die Marroni kreuzweise ein und weichen sie etwa eine Stunde in Wasser ein. Den Rost legen wir auf die obersten Träger und entfachen ein mittelstarkes Feuer. In ein altes Kuchenblech haben wir mit einem Nagel eine Anzahl Löcher geschlagen. Unter ständigem Rühren braten wir die Marroni darin in 10 bis 15 Minuten. Diese in Wasser eingeweichten und über dem lodernden Feuer zubereiteten Kastanien munden besser, als wenn man sie über der Glut brät; sie werden rascher weich und trocknen weniger aus.

Fleischkäse gebacken

Der Fleischkäse wird in etwa 50 Gramm schwere, dicke Stücke geschnitten, mit Olivenöl bestrichen und in wenig Mehl gewendet. Würzen. Wir legen ihn auf den Rost oder noch besser in feuerfestes Glasgeschirr, das wir auf dem Rost über die Gluten stellen, und wenden ihn in frischer Butter, bis alle Seiten hellbraun gebacken sind. Mit zerlassener, etwas angebrünter Butter anrichten.

Käsebrote

Zwei bis drei Holzscheite so über die Mulde im Kaminboden legen, daß sie eine Brücke bilden, dann die Gluten unter den brennenden Holzscheiten zurückschieben. Auf Brotschnitten — eine Seite kann getoastet sein — legen wir eine dünne Scheibe Speck, darüber eine schwach fingerdicke Scheibe leicht schmelzenden Hartkäse (Greyerzer, Walliser Alpenkäse) und würzen mit Pfeffer, Muskat oder Paprika. Die Brote werden mit einer langen Gabel unter die «Brücke» geschoben und der Käse bei Oberhitze geschmolzen. Von Zeit zu Zeit etwas drehen. Wenn der Käse an den Broträndern herunterzulaufen beginnt, legen wir etwas geschnittene Cornichons darauf.

Geschwellte Kartoffeln

Dazu brauchen wir viel Asche und Gluten! Wir legen in der Mulde den Boden frei, bedecken ihn mit Kartoffeln, häufen Asche und Gluten darüber, warten eine Stunde und genießen die Geschwellten, womöglich in der Schale, mit Butter und Käse.

Es läßt sich im offenen Kamin mit dem verstellbaren Rost eigentlich alles zubereiten, was wir normalerweise im Küchengrill braten, wie z. B. Beefsteak, Fische, Poulet usw. Das Braten am Kamin hat den großen Vorteil, daß wir den Hauptteil der Mahlzeit während des Essens selbst, sozusagen spielerisch, zubereiten können. Es braucht niemand in der Küche zu sein, sofern alles vorbereitet wurde. Die Schamottesteine sind zudem ein ideales Rechaud, wir können darauf die zerlassene Butter heiß behalten, und nach dem Essen bleibt darauf der Kaffee in der Kanne wunderbar warm.

Um am Cheminée essen zu können, erweisen sich einige Geräte als sehr nützlich:

eine lange Metallzange, mit der man die brennenden Holzscheite oder glühenden Kohlenstücke anfassen und verschieben kann;

eine schmale Schaufel mit langem Stiel, um Asche und Gluten zu verschieben (beides ist in sogenannten Cheminéegarnituren enthalten);

ein (Zangen-)Schwingbesen zum Anfassen der Speisen. Die Schwingbesenhälften werden durch eine Feder auseinandergespreizt;

wenige, etwa 50 cm lange, kräftige, doppelzinkige schmiedeiserne Gabeln, damit wir die Zervelats ins Feuer halten, die Käsebrote drehen können u. a. m. Man findet diese Gabeln hie und da noch in ländlichen Haushaltsgeschäften.

Wer eine besondere Beziehung zu Holz, eine aus der Kinderzeit herübergetrette Liebe zum offenen Feuer hat — vielleicht ist es die Frau, vielleicht der Gatte, vielleicht der Sohn oder ein Freund —, für den können diese Zeilen vor allem Anregung zu weiteren Entdeckungen sein, für den hat das Essen am offenen Feuer etwas Spielerisches und ungemein Beglückendes. In grauer Vorzeit saßen unsere Vorfahren um den über dem lebendigen Feuer gebratenen Ochsen; ist es nicht seltsam, daß wir nach so vielen Generationen und im Zeitalter der Elektrizität immer noch diesem Zauber erliegen?

Eine Auswahl der Antworten auf die Rundfrage

«Was mir am Kochen am meisten Freude macht»

wird im Juni erscheinen. Ich danke allen Leserinnen und Lesern, die sich daran beteiligt haben. Nach dem Lesen der vielen ausgezeichneten Beiträge war ich sehr beeindruckt, wie viel Liebe, wie viel Verständnis, ja Begeisterung in der Arbeit am Kochherd zum Ausdruck kommt. H.G.



Jdewe

Endlich ist er da!



Der Strumpf NACH MASS, der so formvollendet sitzt, wie kein zweiter. Ob schlank, volenschlank oder fest, er passt an jedes Bein, dank seiner beispiellosen Dehnbarkeit. Seine Naht verläuft schnurgerade und verschiebt sich nicht.

Jdewe Diagonal-Plissé ist hauchdünn, jedoch bedeutend weniger empfindlich gegen Zugmaschen, deshalb dauerhafter. Die Plissierung überlebt eine normale Gebrauchsduar.

In guten Fachgeschäften erhältlich. Nötigenfalls sagen wir Ihnen gerne weiter.

J. DÜRSTELER & Co. A.G. WETZIKON - ZÜRICH

PLISSE DIAGONAL