

Comforting Warmth

Wohlige Wärme

Infrared radiators are being used more often to warm restaurant terraces. Lately they are increasingly being equipped with NEXTREMA® glass-ceramic front panels from SCHOTT.

Auf Restaurant-Terrassen werden immer häufiger Infrarotstrahler eingesetzt. Neuerdings werden diese zunehmend mit einer NEXTREMA® Glaskeramik-Front von SCHOTT ausgestattet.



Star chef Frank Buchholz (2nd from right) was looking for an alternative way of heating his outdoor restaurant area. He finally found it in Heatscope® radiators that are equipped with a NEXTREMA® glass-ceramic front.

Spitzenkoch Frank Buchholz (2. von rechts) suchte nach einer alternativen Heizmöglichkeit für seinen gastronomischen Außenbereich. Gefunden hat er diese mit Heatscope® Strahlern, die mit einer NEXTREMA® Glaskeramik-Front ausgestattet sind.

MICHAEL BONEWITZ

For Frank Buchholz, we have long become part of a fresh air generation. This development can also be attributed to increasingly warm summers. "People enjoy sitting outside for as long as possible," says the chef, who opened a gourmet restaurant in Mainz more than ten years ago and has been running the restaurant Das Bootshaus on the shore of the harbor in Mainz since 2011. Many people who are out taking a walk stop by Das Bootshaus, where they can enjoy culinary delights while sitting at sturdy wooden tables.

Für Frank Buchholz sind wir alle längst Teil einer Frischluftgeneration geworden. Eine Entwicklung, die auch mit den zunehmend warmen Sommern in Deutschland zusammenhängt. „Die Leute wollen am liebsten draußen sitzen und das so lange wie möglich“, stellt der Spitzenkoch fest, der in Mainz seit über zehn Jahren ein Sternerestaurant führt und seit 2011 direkt am Mainzer Winterhafen das Bootshaus leitet. Viele Spaziergänger machen Station im Bootshaus, wo man an robusten Holztischen kulinarische

Frank Buchholz sticks to down-to-earth home cooking and uses only products from regional suppliers from Mainz, catfish and wall-eye from the Rhine that local fishermen bring to him on a regular basis, for example.

“Before, the terrace boomed only in midsummer. But now, people like to sit outside in the fresh air in the spring and fall, and in the evening, even if it is a bit cool,” Buchholz explains. To offer his guests that pleasant feeling of warmth, Buchholz searched a long time for an alternative way to heat his outdoor area. “Honestly, these commercial gas heaters that are shaped like mushrooms are out of the question. They look awful and are bad for the environment,” he is convinced. Even classic outdoor heaters, which have a better design, are not an option for the top chef. They are difficult to clean and emit not only heat, but also too much disturbing light. “Our guests want to have warmth, but they don’t want to sit under a spotlight.”

He finally found a solution he liked from MHS Munich Home Systems GmbH, a manufacturer based in Munich, Germany, and purchased his first Heatscope® brand infrared radiator, still a prototype at the time. “In my kitchen, I place high demands on the products I use. I have the same high standards on choosing my amenities and furniture,” says Buchholz. The design also has to be just right and, last, but not least, I am an environmentally conscious person.” In the meantime, Heatscope® infrared radiators are available in three different versions. One of them is equipped with a NEXTREMA® glass-ceramic front. “Our high-performance glass-ceramic allows the heat to pass through nearly without any losses and reduces the visible light output,” says Andy Rinaldi, Product Manager at SCHOTT, in explaining the benefits NEXTREMA® offers. These infrared heaters emit comforting warmth immediately at the press of a button. They are now being increasingly used in outdoor areas: at the Oktoberfest in Munich, at Jamie Oliver’s Italian restaurant, and at Frank Buchholz’s establishment. “We work with MHS Munich Home Systems GmbH very closely. After all, we are able to offer

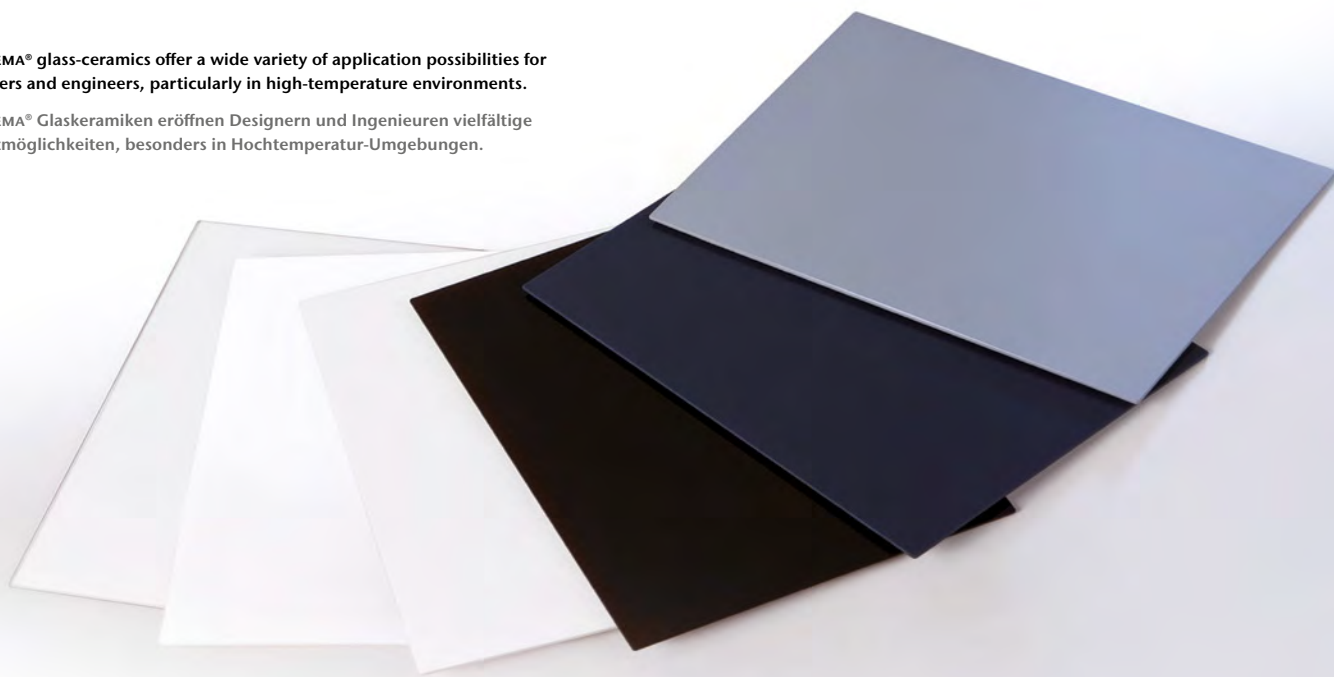
Köstlichkeiten genießen kann. Mit einem klaren Bekenntnis zur bodenständigen Hausmannskost und – da bleibt sich Frank Buchholz treu – mit Produkten aus der Region, mit Lieferanten aus Mainz, von örtlichen Fischern, die ihm regelmäßig Waller und Zander aus dem Rhein angeln.

„Früher hatten wir allenfalls im Hochsommer Hochkonjunktur auf der Terrasse“, so Buchholz, „inzwischen sitzen die Menschen auch im Frühling und Herbst und auch abends gerne mal länger an der frischen Luft.“ Selbst wenn es kühler wird. Um ein wohliges Wärmegefühl aufkommen zu lassen, suchte Buchholz schon lange nach einer alternativen Heizmöglichkeit für den Außenbereich. „Ganz ehrlich, diese handelsüblichen Gaspilze gehen nach meinem Geschmack gar nicht. Sie sehen unmöglich aus und sind schlecht für die Umwelt.“ Auch klassische Außenheizstrahler, die zwar ein besseres Design haben, fielen beim Spitzenkoch durch. Sie lassen sich schlecht reinigen und geben nicht nur Hitze, sondern auch zu viel störendes Licht ab: „Unsere Gäste wollen Wärme abbekommen, aber nicht unter einem Spot sitzen“.

Bei einem Hersteller in München, der MHS Munich Home Systems GmbH, ist er dann fündig geworden und kaufte sich seinen ersten Infrarotstrahler der Marke Heatscope®, damals noch ein Prototyp. „In meiner Küche habe ich hohe Ansprüche an die Produkte, die ich verwende“, so Buchholz, „mit der gleichen Einstellung gehe ich an meine Einrichtung und an meine Möbel. Auch das Design muss stimmen und nicht zuletzt bin ich ein umweltbewusster Mensch.“ Inzwischen gibt es Heatscope® Infrarotstrahler in drei Ausführungen. Eine davon ist mit der Glaskeramik-Front NEXTREMA® ausgestattet. „Unsere Hochleistungs-Glaskeramik lässt die Hitze nahezu verlustfrei durch und reduziert auch noch den sichtbaren Lichteintrag“, beschreibt Andy Rinaldi, zuständiger Produktmanager bei SCHOTT, die Vorteile von NEXTREMA®. Auf Knopfdruck geben die Infrarot-Heizstrahler sofort ihre wohlige Wärme ab. Eingesetzt werden sie in vielen Außenbereichen, ob auf dem Münchner Oktoberfest, in Jamie Olivers Italian Restaurant oder

NEXTREMA® glass-ceramics offer a wide variety of application possibilities for designers and engineers, particularly in high-temperature environments.

NEXTREMA® Glaskeramiken eröffnen Designern und Ingenieuren vielfältige Einsatzmöglichkeiten, besonders in Hochtemperatur-Umgebungen.



NEXTREMA® panels in different colors and designs,” Rinaldi adds. Furthermore, it is heat-resistant up to 950 °C and resistant to thermal shocks up to 800 °C. Not even snowflakes can damage the glass-ceramic in a Heatscope® heater when it is switched on.

“We offer so many benefits, such as energy efficiency, ease of cleaning or the transparency of the glass-ceramic for use in LED lighting, for example. You can easily see from the outside whether the spotlight is on or off,” says Rinaldi. The close cooperation between SCHOTT and MHS Munich Home Systems GmbH extends even further. “We assist our customer in choosing the right material when it comes to the next product generation or new fields of application,” says Rinaldi.

Frank Buchholz didn't learn until later that the Heatscope® radiator he uses at his restaurant is equipped with glass-ceramic from SCHOTT. “That really reassured me because I already appreciate the high quality of CERAN® glass-ceramic cooktop panels in the kitchen. I also know the technology group SCHOTT that is based in Mainz and can be sure that the right experts develop the perfect product for me.”

< robert.gandenberger@us.schott.com

eben bei Frank Buchholz. „Wir arbeiten sehr eng mit der MHS Munich Home Systems GmbH zusammen“, ergänzt Rinaldi, „schließlich können wir NEXTREMA® in verschiedenen Designs und Farben anbieten.“ Zusätzlich ist es bis zu 950 °Celsius hitzebeständig und resistent gegen thermische Schocks von bis zu 800 °Celsius. Selbst Schneeflocken auf einem eingeschalteten Heatscope® Heizstrahler können der Glaskeramik nichts antun.

„Wir haben so viele Vorteile zu bieten, nehmen wir nur die Energieeffizienz, die leichte Reinigung oder die Transparenz der Glaskeramik für LED-Leuchten: So kann man problemlos von außen sehen, ob der Strahler an oder aus ist.“ Die enge Zusammenarbeit von SCHOTT und der MHS Munich Home Systems GmbH geht weiter: „Wir unterstützen den Kunden bei der Materialauswahl, wenn es um die nächste Produktgeneration geht oder um neue Anwendungsfelder“, so Rinaldi.

Erst im Nachhinein hat Frank Buchholz erfahren, dass der Heatscope® Strahler, den er in seinem Restaurant einsetzt, mit Glaskeramik von SCHOTT ausgestattet ist: „Das hat mich zusätzlich beruhigt, denn aus der Küche kenne ich die hohe Qualität der CERAN® Glaskeramik-Kochflächen. Ich kenne den Technologiekonzern SCHOTT, der ja auch in Mainz sitzt, und so weiß ich, dass hier die richtigen Experten zusammensitzen, die mir ein optimales Produkt entwickeln.“

< robert.gandenberger@us.schott.com



Whether it's in the bathroom (right) or the catering industry (above), NEXTREMA® is used as a cover for Heatscope® infrared heaters in many different areas. Whereas conventional radiant heaters often emit strong light, a translucent or tinted NEXTREMA® cover lens transforms the glare of the heating elements into a pleasant glow with virtually no heat loss.

Ob im Badezimmer (rechts) oder in der Gastronomie (oben) – NEXTREMA® ist in vielen Bereichen als Abdeckung für Heatscope® Infrarot-Heizstrahler im Einsatz. Während herkömmliche Heizstrahler oft starkes Licht erzeugen, verwandelt eine transluzente oder getönte NEXTREMA® Abdeckscheibe das grelle Licht der Heizelemente in ein angenehmes Glühen, und das nahezu ohne Wärmeverlust.



PHOTOS: FOTOS: MHS MUNICH HOME SYSTEMS GMBH