

A full-page photograph of three riders on a paved road. The rider on the left is on a dark motorcycle, wearing a white helmet and a dark jacket. The middle rider is on a light-colored Vespa scooter, wearing a brown helmet and a dark jacket. The rider on the right is on a dark motorcycle, wearing a yellow and black helmet. The background features a mountain range with some snow and trees with autumn foliage. The sky is bright and hazy.

höfats

FIRE STORIES

Das höfats Magazin, Ausgabe 2018. The höfats magazine, issue 2018.

#03



TITELSTORY 62

FIRE STORIES

höfats bewegt sich fernab von Megatrends wie Digitalisierung oder Elektrifizierung, wir kümmern uns stattdessen um die Parallelbewegung: Wir sind absolut davon überzeugt, je mehr wir auf die Bildschirme unserer Rechner, Tablets und Smartphones schauen, desto mehr zieht es uns nach draußen, desto mehr fasziniert uns der Blick in die knisternde Glut eines offenen Feuers und desto mehr begeistert uns erlebbare Mechanik.

Mit unserem höfats Magazin möchten wir Euch einmal mehr Einblicke in unser Schaffen geben. Euch von tollen Neuheiten berichten und vor allem von unseren Feuer-Geschichten erzählen. Viel Freude mit Ausgabe Nummer Drei.

Mit den besten Grüßen aus dem Allgäu,
Thomas Kaiser & Christian Wassermann
beste Freunde und Geschäftsführer der höfats GmbH

höfats goes far beyond mega trends such as digitalization and electrification. Instead, we are seeing about a parallel movement: we are absolutely convinced that the more we look on our computer screens, tablets and smartphones, the more we flock outside, the more we are fascinated by the sight of a crackling open fire, the more we are enthused about perceptible mechanics.

With our höfats magazine, we once more want to give you an insight into our daily work and creativity, inform you about great news and – above all – tell you of our “fire stories”. We wish you much pleasure with issue number three.

Best regards from the Allgäu,
Thomas Kaiser & Christian Wassermann
best friends and höfats GmbH managing directors

DESIGN APPROACH 4



GRAVITY CANDLE 16



TOOLS 36



ELLIPSE 42



CUBE BLACK 72



„HÖFATS TEAMTRIP“ 82

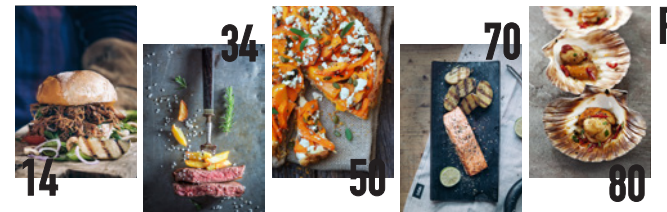
TRIPLE 6



CONE 22



FOOD



CUBE RUSTY 52



„MYTH HÖFATS“ 58



CUBE – THE MOVIE 86



DESIGN & ENGINEERING 94



DESIGNHALTUNG

DESIGN APPROACH

23 internationale Designpreise innerhalb der letzten drei Jahre – zwei Zahlen, die für den Erfolg von höfats stehen, doch wer sind wir wirklich: Als Designer und Ingenieure in Einem, haben wir unsere ganz eigene Art, Produkte zu erdenken und zu entwickeln. Gewohntes hinterfragen, puristische Form mit begeisternder Funktionalität verbinden, Dinge so gestalten, dass sie ihren Benutzern Freude machen – Produkte völlig neu erfinden – Produkte, die einerseits schicke Objekte, aber andererseits auch richtig gute Werkzeuge sind. Das ist unsere Passion und die DNA von höfats.

Besonders stolz machte uns die Verleihung des Bayerischen Staatspreis 2017.

23 international design awards during the last three years: two figures that underline the success story of höfats – but who are we in real? As designers and engineers rolled into one, we have our very special way to conceive and develop products. To question the usual, combine purist forms and fascinating functionality, create things in a way that they give pleasure to their users. To invent products in a completely new way – products being stylish objects on the one hand, products being really good tools on the other hand. This is our passion and the DNA of höfats.

Above all, we are proud of having received the Bavarian National Award for Handicraft and Design in 2017.



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 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

DESIGN **PLUS**
Winner 2016

DESIGN **PLUS**
Winner 2016

FORM#
2014

FORM#
2014



HÖFATS TEAM

TRIPLE





TRIPLE, eine Hommage an die offene Feuerstelle – die ursprünglichste Form von Wärme und Gemütlichkeit. Interpretiert in kantiger Klarheit, aus massivem Corten-Stahl, kultiviert die Feuer-schalenserie TRIPLE durch begeistert 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 Mobilität und ressourcenschonender Transport. 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 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 a few steps only, three identical segments – nevertheless faceted in themselves – complete each other to form one solid, larger whole. Mobility and a resource-saving transport arise from its separability. The adaptable cooking grate can be continuously adjusted in height and is rotatable. On its surface, a teapot, mulled wine or grillables find place. It can moreover be rotated inwards in order to cook a spicy stew.





Zerlegbar, kompaktes
Transportmaß
Take-apart, compact
metrics for shipment



Höhenverstell- und
schwenkbarer Grillrost
Cooking grate is adjustable
in height and pivotable



Ablagefläche
oder höhenverstellbare heiße Platte
Table
or height-adjustable hot plate



Optional: Füße für höheren Stand
Optional: Feet for a higher stand



PULLED PORK

by Gregor Meyle

Salat

1 Wassermelone
100 g Fetakäse
50 g Walnüsse
Basilikumblätter

Vinaigrette

Basilikumblätter
1 EL Himbeermarmelade
1 Limette
Olivenöl
bisschen Chili
Fleur de Sel

Burger

3 EL brauner Zucker
2 EL Walnussessig
3 geriebene Nelken
½ TL gestoßener Koriander-samen
1 getrocknete Chili
1 rote Zwiebel
2,5 kg Schweinenacken
Dinkel- oder Roggen-mischbrötchen

Marinade

3 EL Ahornsirup
2 EL Sojasoße
Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Limette
Lorbeerblätter
1 Rosmarinzwieg
Marokanische Minze
Fleur de Sel
Stangenpfeffer
Nelken
getrocknete Limetten-blätter

Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten im Mixer fein pürieren, abschmecken. Gerne gut salzig, kräftig und spicy. Den Schweinenacken damit einreiben und in Frischhaltefolie eine Nacht ziehen lassen.

Das Fleisch 14–18 Stunden bei konstanter Hitze (ca. 110 °C) mit geschlossenem Deckel auf CONE legen, direkte Flammen vermeiden. Am Ende sollte die Kerntemperatur 92 °C betragen und das Fleisch butterweich auseinanderfallen.

Für das Zwiebeltopping braunen Zucker karamellisieren und mit Walnussessig ablöschen. Die Nelken, Koriandersamen und eine getrocknete Chili dazu geben. Die Zwiebel in Ringe schneiden und leicht glasig dünsten. Anschließend ablöschen und mit der oben entstandenen Jus, etwas Fleur de Sel und Olivenöl vermischen, 2–3 Stunden stehen lassen.

Die reife Wassermelone und den Fetakäse würfeln, die Walnüsse hacken. Für die Vinaigrette alle Zutaten mit dem Stabmixer schaumig rühren und über den Salat geben. Die Basilikumblätter drüberstreuen.

Vor dem Servieren Dinkel- oder Roggenmischbrötchen kurz anrösten, mit Fleisch und Topping anrichten, Salätchen dazu, geil!!

Salad

1 watermelon
100 g feta cheese
50 g walnuts
Basil leaves

Vinaigrette

Basil leaves
1 tablespoon raspberry jam
1 lime
Olive oil
Some chili
Fleur de sel

Burger

3 tablespoons brown sugar
2 tablespoons walnut vinegar
3 ground cloves
1/2 teaspoon ground coriander seeds
1 dried chili
1 red onion
2,5 kg pork neck
Small spelt or rye bread (rolls)

Marinade

3 tablespoons maple syrup
2 tablespoons soya sauce
Ginger
1 garlic clove
1 lime
Laurel leaves
1 rosemary twig
Moroccan mint
Fleur de sel

Pepper

Cloves

Dried lime leaves

Preparation

For the marinade, finely mix all ingredients in a mixer and season, if desired salty and spicy. Rub the marinade into the pork neck and let it rest for one night in plastic wrap.

Put the meat 14-18 hours under constant heat (approx. 110° C) onto CONE (cover closed) and avoid direct flames. In the end, the core temperature should be at 92° C and the meat fall apart softly.

For the onion topping, caramelize brown sugar and deglaze with walnut vinegar. Add the cloves, coriander seed and one dried chili. Cut the onion into rings and cook them until transparent. Deglaze again and mix the jus with some fleur de sel and olive oil. Let all rest for 2-3 hours.

Dice the ripe watermelon and the feta cheese, chop the walnuts. For the vinaigrette, mix all ingredients with a hand blender until foamy and pour over the salad. Spread the basil leaves on it.

Before serving, shortly roast the small spelt or rye bread (rolls), put the meat and topping on it, add a salad leave – simply great!!

”

Wenn ich Fleisch oder Fisch zubereite, versuche ich das mit Ehrfurcht zu tun, ich versuche mein Bestes zu geben. Im Grunde ist es, als ob man einen Song schreiben würde – man versucht, bei den Essenzen zu bleiben, um den jeweiligen Charakter nicht zu verfremden. Das heißt einfach, nicht viel Schickimicki drum herum, ein Song muss mit einem Instrument schon funktionieren, man muss glaubwürdig sein. Klar, das Sößchen muss passen, aber der Eigengeschmack muss immer der Formant sein. Die Wertigkeit eines Produktes muss immer im Vordergrund stehen und herausgearbeitet werden. Mit dem Holzkohlegrill CONE ist genau das möglich, ich kann dem Grillgut jederzeit die richtige Hitze bieten, taktgenau eingreifen und das Grillgut mit wundervollen Röst- und Raucharomen veredeln. Für mich bietet er genau die Funktionalitäten, um guten Lebensmitteln mit Ehrfurcht zu begegnen.

Whenever I cook meat or fish, I try to do it with utmost respect, try to do my best. Basically, it is like writing a song – you try to stay with the ingredients and thus not to spoil the character behind. And this again means: don't make too much fuss about it, a song has to function with only one instrument, remain trustworthy. Of course, the sauce has to go with the meal, but the original taste always has to be the formant. The quality of a product has to be paramount and to be worked out. All this is possible with the charcoal grill CONE and I can put the right heat to my grillables at any time, can interfere when required and refine them with wonderful smoke and roast aromas. For me, CONE exactly offers the functionalities - in order to encounter good food with reverence.



Gregor Meyle

Gregor ist nicht nur ein erfolgreicher und sympathischer Singer-Songwriter sondern auch ein Feinschmecker und leidenschaftlicher Hobbykoch. Er hat inzwischen schon sein zweites Song-Kochbuch „Songs für echte Feinschmecker“ veröffentlicht. Ein Gemeinschaftsprojekt von Gregor und den zwei Sterneköchen Sascha Wolter und Rainer Jöckl. Musikalisch hat Gregor Meyle fünf Studio- und vier Live Alben veröffentlicht, dazu die „Meylensteine“ Compilation mit all den Mitstreitern aus der gleichnamigen TV Show.

Gregor not only is a successful and likeable singer song-writer, but also a gourmet and passionate hobby cook. Meanwhile, he has published his second song cookbook, “Songs for real gourmets” – a common project of Gregor and the two star cooks Sascha Wolter and Rainer Jöckl. As concerns music, Gregor Meyle has published five studio and four live albums plus the “Meylensteine” compilation with all companions of the eponymous TV show.

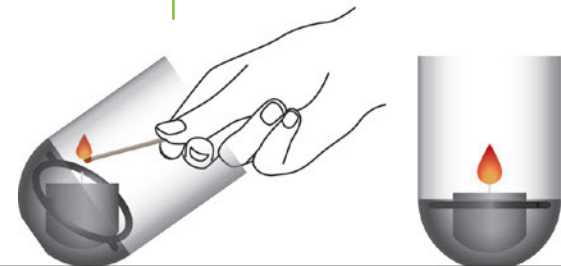




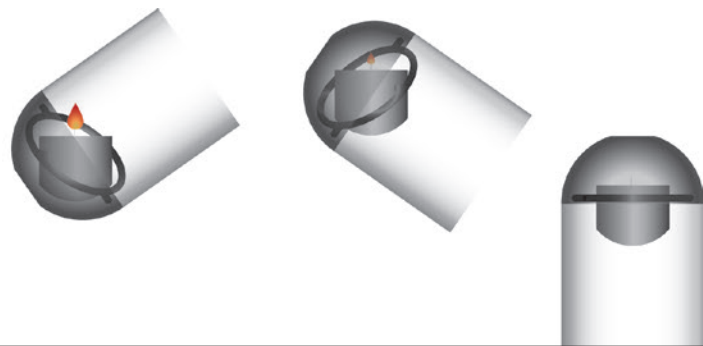
Das Windlicht **GRAVITY CANDLE** begeistert durch eine kardanischn gelagerte Kerze – egal wie Du GRAVITY CANDLE drehst, die Kerze bleibt schwerkraftbedingt immer im Lot. Wachsspritzer vom Ausblasen der Kerze sind damit Geschichte – GRAVITY CANDLE wird einfach umgedreht und erlischt. Schon beim Anzünden ist die Mechanik extrem nützlich – neige das Windlicht leicht zur Seite und entzünde die Kerze ohne Dich zu verbrennen, bzw. das Glasrohr demonstrieren zu müssen. Ob auf dem Tisch, (dank Zubehör) hängend oder auf einem Stab, verzaubert es Deinen Lieblingsplatz, ob drinnen oder draußen, mit atmosphärischem Kerzenschein. Anschließend kannst Du GRAVITY CANDLE in jeder Position durch Umdrehen löschen – und das Beste, umgedreht ist es ideal vor Witterung geschützt, weder Regen noch Laub können ins Innere gelangen.

The **GRAVITY CANDLE** lantern delights with a cardanically suspended candle – no matter in which direction the GRAVITY CANDLE is twisted, the candle always remains perpendicular due to gravity. Wax splashes when blowing out a candle are a thing of the past – the GRAVITY CANDLE simply is turned around and extinguishes. Already when lighting the candle, the mechanism is extremely useful – slightly tilt the lantern to the side and light the candle without burning yourself or having to remove the glass tube. Be it on the table, in hanging position (thanks to accessories) or on a rod – the GRAVITY CANDLE with its atmospheric candlelight turns your favourite spot into a magical place both indoors and outdoors. You can subsequently extinguish the GRAVITY CANDLE in any position by simply turning it around – and what is best: in reverse position, the GRAVITY CANDLE is perfectly protected against the weather for neither rain nor leaves can reach its interior.

Komfortabel
anzünden
Convenient
lighting



Sicher & sauber beenden
Safe & clean break up







CONE

**ECHE GRILLHELDEN
WERDEN IM WINTER GEBOREN.**

REAL GRILLING HEROES ARE BORN IN WINTER.

Ein wunderschöner Wintertag. Die Luft so kalt, dass Du Deinen Atem sehen kannst. Die Sonne stark genug, dass Du ihre Wärme spürst. Die Holzkohle glüht. Du hast Dich warm eingepackt, hältst einen heißen Glühwein in den Händen, bist umgeben von Deinen besten Freunden und trotz Kälte ist Dir heimelig zumute. Das ist Wintergrillen. Wer es in seiner vollen Pracht und Kraft einmal erleben durfte, ist hin und weg und wird sich dem Ruf nach Draußen an die Glut auch in der kalten Jahreszeit nicht mehr entziehen können. Es sind die Gegensätze aus Frost und Behaglichkeit, die Wintergrillen zu unvergesslichen Momenten im Freien machen, gekrönt von wunderbarem Essen.

A wonderful winter's day. The air so cold that you can see your breath. The sun strong enough that you can feel its warmth. The charcoal glowing. You have wrapped yourself up in warm clothes, holding a mulled wine in your hands, surrounded by your best friends and despite the cold, you are feeling cozy. This is what winter grilling is about. Those who have made this experience once, with all its splendor and energy, are blown away and will never escape the attraction of being outside – close to the embers – even in cold season. It is the contrast between frost and coziness which turns winter grilling into unforgettable moments outdoor, crowned by a wonderful meal.



”Kein Ceranfeld und kein Herd vermag Speisen so zu garen wie lebendiges Feuer, Speisen mit aromatischer Rauchigkeit und unvergleichlichen Röstnoten.

No ceramic hob and no stove will ever be able to cook meals like an open fire does – meals with an aromatic smokiness and unparalleled roast aromas.





” Bei klirrender Kälte hat offenes Feuer die größtmögliche Anziehungskraft. Gerade durch die Feuerkorb-Funktion ist CONE ein ausgezeichnete Partner fürs Wintergrillen.

In bitter cold, an open fire has maximum attraction. Above all due to the fire basket function, CONE is an excellent partner for grilling pleasures in winter.



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



CONE – ist der erste Kohlegrill, 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.

CONE – is the worldwide first charcoal grill where you can adjust the heat directly. It thus translates the comfort of a gas grill to a charcoal grill – 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. In case high heat is required, e.g. for sealing in the juices of the meat, the coal grid and thus the heat source can be simply lifted. To reduce heat, just lower the coal grid and thereby the air supply will automatically decrease.

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.

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist minimal, die Luftzufuhr ist maximal geöffnet = größtmögliche Hitze.

The distance between charcoal and food is minimal, the air supply is maximal = maximum heat.

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist normal, die Luftzufuhr ist geöffnet = mittlere Hitze.

The distance between charcoal and food is normal, the air supply is open = middle heat.

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist maximal, die Luftzufuhr ist geschlossen = geringste Hitze.

The distance between charcoal and food is maximal, the air supply is closed = minimum heat.



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)

Grillfläche wie ein ganz Großer Ø 57 cm
Cooking area of a larger one Ø 57 cm

Komfortable Arbeitshöhe 85 cm
Ergonomic working height of 85 cm

100 % Edelstahl
100 % Stainless steel

CONE Zubehör CONE Accesories



CONE HEALTH GRID



CONE BOARD



CONE COVER



BBQ STARTER

CONE EINBAU

CONE MOUNTING



” I create. I take risks. I live my passion.
I am an entrepreneur.
Andy Keel, Inhaber und Gründer dade design

Als wir Andy Keel, Inhaber und Gründer von dade design, kennenlernten, war uns schnell klar: Mit dade design muss höfats ein gemeinsames Outdoorküchen-Projekt für unseren CONE Einbau starten. Wir sind überzeugt – das Ergebnis kann sich sehen lassen.

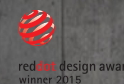
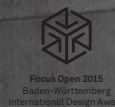
Andy Keel war lange Zeit Top Banker bei zwei Schweizer Großbanken, bevor er mit seinem Baby Hausmann wurde. ... beim Spielen mit seinem Sohn kam die Erinnerung hoch, dass Keel eigentlich einmal Maurer werden wollte. Er verbrachte als Kind ganze Nachmittage auf Baustellen. Gleichzeitig entstand die Idee für ein Renovierungsprojekt eine Betonbadewanne zu kaufen. ...doch es gab keine Betonbadewannen am Markt und herkömmliche Betonproduzenten waren unwillens (teilw. unfähig) eine custom made Wanne zu produzieren. So entstand dade 2009

Schritt für Schritt – Stück für Stück – wurde in Startup-Mannier das Know How, Technologie, Formenbau, ... in einer kleinen Garage von Ralph Siebenthal und Andy Keel entwickelt, bis die erste Wanne 2010 fertig war und es diese gleich ins Museum für Moderne Kunst in Barcelona schaffte. Aus diesem Projekt ist ein rund 18-köpfiger Betrieb geworden, der in der Schweiz auf 800 m² Produktionsfläche Betonräume realisiert. dade design ist heute führend in high end Betondesign und Formenbau.

When we got to know Andy Keel, owner and founder of dade design, we quickly figured out that dade design and höfats have to initiate a common outdoor kitchen project for fitting in our CONE. And we are convinced that the result is really astounding.

For quite some time, Andy Keel had been a top-level banker with two major Swiss banks before he became a househusband with his baby... Whilst playing with his child, he remembered that he once originally wanted to become a bricklayer. He spent whole afternoons on building sites when he was a child. At the same time, the idea to buy a bathtub made of concrete for a renovation object came up – but on the market, concrete bathtubs were neither available nor were common bathtub producers willing (respectively incapable) to produce a custom-made bathtub. And this is how dade came to life in 2009...

Step by step and bit by bit, the necessary know-how, technology and mould construction knowledge emerged – developed in a start-up manner by Ralph Siebenthal and Andy Keel in a garage, until the first bathtub was ready in 2010 and made its way straight into the Museum of Modern Arts in Barcelona. Meanwhile, this small project has turned into a company with 18 employees, realizing concrete dreams on 800 square meters production area. Today, dade is leading in high end and concrete design as well as mould construction.



höfats

CONE



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

Grillen in seiner schönsten Form

Grilling in its best form



CONE HEALTH GRID

Wenn Du Dein Steak mit dem perfekten Branding vollenden willst und das Ankleben von Fisch der Vergangenheit angehören soll – dann brauchst Du einen Gussrost.

HEALTH GRID ist nicht nur einfach noch so ein Gussrost. Das speziell für den extrem massiven Rost entwickelte Tropfblech macht Grillen mit Holzkohle gesund wie nie zuvor – es sorgt dafür, dass keinerlei Fett oder Marinade in die Glut tropfen kann, das Grillgut aber dennoch die holzig rauchige Note der Kohle annimmt.

Das Tropfblech kann mit frischen Kräutern oder Räucherchips bestückt werden, um der Grillware den idealen Flavour zu geben. Anschließend wird der Gussrost aufgeheizt, indem die Kohle angehoben wird. Nach rund fünf Minuten Befeuerung hat HEALTH GRID die ideale Temperatur. Jetzt wird aufgelegt, beispielsweise ein schönes Stück Rindfleisch, Entrecôte, Rump-, Rib-Eye-, Flank- oder T-Bone-Steak. Das gute Stück nun eine Minute pro Seite richtig scharf angrillen. Abschließend den Kohlerost ganz absenken und das Fleisch auf dem Warmhalterost bei geschlossener Haube je nach Dicke und gewünschtem Gargrad fünf bis zehn Minuten bei rund 80 °C entspannen lassen. Guten Appetit!

If you want to finish your steak with a perfect branding and avoid the sticking on of meat – then a cast iron grid is what you need.

HEALTH GRID isn't just another cast iron grid. The dripping plate which has specially been designed for the extremely massive grid makes charcoal grilling as healthy as never before – it ensures that no fat or marinade can drop into the ember and that the grillables can nevertheless take on the wooden and smoky aroma of the charcoal.

The dripping plate can be filled with fresh herbs or smoke chips so as to give the grillables the ideal flavour. The cast iron grid is subsequently heated by lifting up the charcoal. After approx. five minutes of firing, HEALTH GRID has reached the perfect temperature. Now put on it whatever you want – either a nice piece of beef, entrecote, rib-eye, flank or T-bone steak. Then sear the meat for one minute on each side, lower the coal grid to the bottom end and let the meat rest on the warming rack with closed cover hood according to meat thickness and desired cooking setting for five to ten minutes at approx. 80°C. Enjoy!

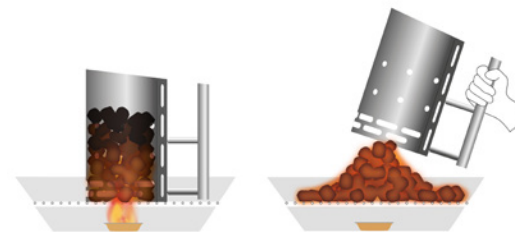
1 | KLASSISCHER ANZÜNDKAMIN



Er kann wie ein klassischer Anzündkamin verwendet werden (1), aber auch nach dem höfats Anzündprinzip (2).

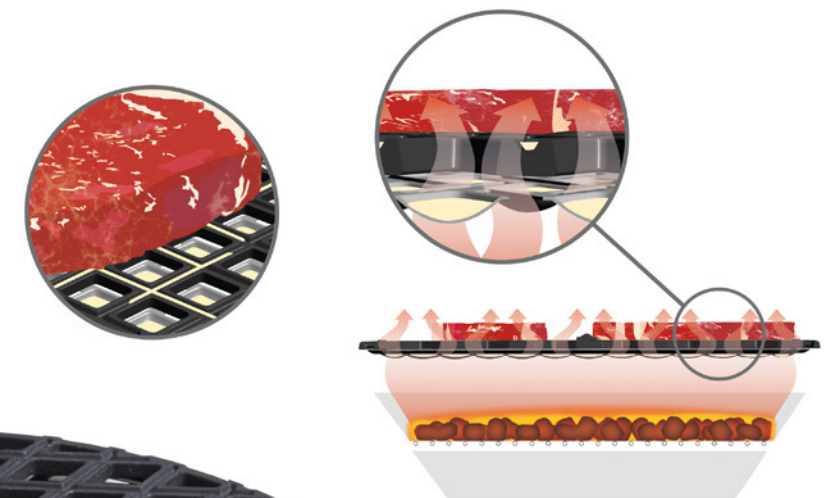
höfats' chimney starter can be used like a normal one (1), but also according to the höfats ignition principle (2).

2 | HÖFATS ANZÜNDPRINZIP



Beim höfats Anzündprinzip muss der Anzündkamin nicht umgedreht, sondern lediglich nach oben abgezogen werden. Es entsteht keinerlei Funken- und Ascheflug. Dadurch ist das höfats Anzündsystem im Vergleich zu herkömmlichen Anzündkaminen weitaus sicherer und komfortabler.

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. The höfats lighting solution is therefore much safer and comfortable compared to conventional chimney starters.



STEAK

by Rainer Danner

Kartoffeln
Rosmarinzweige
Salz
Pfeffer
Olivenöl
2-fingerdickes Stück
Fleisch (vom Metzger des
Vertrauens)

Zubereitung

Die Kartoffeln vierteln oder in kleine Ecken schneiden. Die Schnittfläche mit den Rosmarinzweigen spicken, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Etwas Olivenöl in die Mitte eines Stücks Alufolie geben. Die Kartoffelstückchen auf das Öl legen und die Folie verschließen zu einem Art Umschlag. Das Ganze auf den Grillrost legen und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze (Hebel des CONE mittig stellen) grillen, bis die Schnittflächen der Kartoffeln gebräunt und knusprig sind.

Das Steak auf Raumtemperatur kommen lassen und wegen den Röstaromen und fürs Branding am besten beim CONE mit dem

Health Grid oder beim CUBE mit der Gußeisen-Plancha arbeiten.

Sobald eine schöne, gleichmäßige Glut vorhanden ist, wird der Hebel von CONE ganz nach oben gestellt, heißt mit maximaler Hitze scharf angrillen (Glut ist ganz nah am Grillrost und die Luftzufuhr maximal). Das Steak nach ca. 3 Min. wenden (mit der Grillzange – nicht mit einer Gabel reinstechen!) und noch mal ca. 3 Min. grillen. Jetzt das gute Stück auf den Warmhalterost legen und nach der Faustformel 1 Min. pro 1 cm Fleischdicke bei geschlossenem Deckel ruhen lassen. Dabei ist der Hebel des CONE ganz nach unten gestellt, also Glut so weit wie möglich weg vom Rost, die Luftzufuhr ist minimal. Wer sich nicht sicher ist, kann die Kerntemperatur nachmessen. Ich mag es am liebsten „medium rare“ bei ca. 55 °C.

Nun ca. 1 cm dick aufschneiden, eine Prise Meersalz und frischen Pfeffer aus der Mühle drüber Kartoffelecken dazu, mehr muss es nicht sein.

Potatoes
Rosemary twigs
Pepper
Olive oil
2 finger-thick pieces of
meat (bought from your
butcher of trust)

Preparation

Quarter the potatoes or cut them into small edges. Pin the cutting faces with rosemary twigs, slightly season with salt and pepper. Pour some olive oil in the middle of a piece of aluminium foil. Put the potato pieces on the oil and wrap the foil up to a small envelope. Place everything on the cooking grid and cook for approx. 15 minutes at medium heat (CONE lever in medium position) until the cutting faces of the potatoes are brown and crispy.

Let the steak rest until having reached room temperature. For roast aromas and branding, it is best to use the Health Grid with

CONE or cast-iron Plancha with CUBE.

As soon as an even, beautiful glow has been reached, put the CONE lever to its highest position and grill at maximum temperature (embers close to the grid with maximum air supply). Turn the steak after approx. 3 minutes (with the grilling tongs – do not prick with a fork!) and grill for another 3 minutes. Now place the meat on the warming rack, the empirical formula being: let it rest for 1 minute per 1 centimetre of thickness, cover closed. Now, the CONE lever is at its lowest position (i.e. the embers distant from the grid as far as possible, the air supply being minimum).

Those not sure can measure the core temperature. I personally love medium rare with approx. 55 °C.

Cut the meat into 1 cm thick slices, a pinch of sea salt and fresh pepper over the potatoes – that's all about it.

Das kennt doch jeder: Eine tolle Design-Kaffeekanne oder ein Küchenutensil, das top aussieht, aber in der Funktion nicht das bringt, was die schicke Form vermuten lässt. Nicht so bei höfats. Hier wird ganze Arbeit geleistet, mit hohem Anspruch an Form, Funktion, Material und an sich selbst. Diese Firmen-DNA begeistert nicht nur mich, sondern alle, die sich mit unseren Produkten auseinandersetzen.

Everyone knows it: a great designer's coffee pot or kitchen device which looks fantastic but does not match outer appearance with functionality. With höfats, it is completely different: high demands on form, function and material as well as on themselves prevail. This company DNA does not only enthuse me, but everyone getting to know and dealing with products.

Rainer Danner

Rainer Danner is the "sales junkie" within the höfats team and contributes to our success with his twenty years of sales and marketing experience of design products, furniture and grilling devices. For him, it is above all important to push forward höfats products internationally and to furthermore stabilize our brand in the homeland. Rainer moreover runs a small café with a selected choice of manufactured chocolate and gourmet beers. Rainer throughout is a culinary connoisseur

Rainer Danner

Rainer ist der „Salesjunkie“ im höfats-Team und bringt u. a. seine über 20-jährige Erfahrung im Vertrieb und Marketing von Designprodukten, Möbeln und Grillgeräten ein. Es geht ihm darum, höfats-Produkte auch international zum Erfolg zu verhelfen und die Marke im Heimatland weiter zu festigen. Nebenbei betreibt Rainer ein kleines Café mit ausgewählten Manufakturpralinen und Gourmetbieren aus Belgien. Er ist durch und durch ein kulinarischer Genießer.



TOOLS



Focus Open 2016
Baden-Württemberg
International Design Award



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, was sie sowohl für kleine Garnelen als auch T-Bone Steaks zum perfekten Tool macht. Doch damit nicht genug. Mit dieser Zange wird der Grillrost über die Glut gelegt oder umgekehrt der heiße Rost aus dem Grill gehoben.

TONGS – Due to their asymmetric shape, the tongs lie ergonomically and safely in your hand. Moreover, the slightly tilted edges enable to cautiously handle sensitive grillables. Breakouts at the ends provide for grip and clear view – in a way, they make the tongs transparent at the center of events. The tongs are thus the perfect tool both for small shrimps and t-bone steaks. And if that wasn't enough, the tongs place the cooking grid over the ember or lift the hot grid out of the grill.



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. Rostfrei, spülmaschinenfest und formstabil sind die höfats Steaktools unverwüstlich und garantieren jahrelange Freude an gutem Fleisch. Hochwertig verpackt in einer Holzbox sind sie das perfekte Geschenk für jeden Fleischliebhaber und alle, die gutes Essen zu schätzen wissen. Übrigens – die höfats Steaktools performen auch bei Pizza.

STEAKTOOLS – tools meeting 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, silk-matt stainless steel lies perfectly balanced in your hand. Non-corrosive, dishwasher-safe and dimensionally stable, the höfats steaktools are indestructible and guarantee longstanding joy in good meat. Delivered in a high-quality wooden box, höfats steaktools are the perfect present for every meat lover and for all appreciative of good food. By the way – the höfats steak tools also perform extremely well with pizza.





BBQ HANDSCHUHE – Die robusten höfats Grillhandschuhe aus reinem, sehr schweren Velourleder und Kevlar sind handgenäht und gefertigt für die Ewigkeit. Sie sind hitzebeständig und machen das Grillen zu einem sicheren Vergnügen. Geschmeidiges Leder und perfekte Passform machen die Handschuhe extrem griffig. Du wirst das makellos vernähte und dadurch höchst angenehme Innenfutter lieben.

BBQ GLOVES – The robust höfats grilling gloves made of pure, extremely dense suede and Kevlar are hand-sewn and made for eternity. The gloves are highly heat-resistant, thus turning grilling into an absolutely safe pleasure. Smooth leather and a perfect fit make the gloves extremely handy. You will fall in love with the impeccably sewn and thus highly comfortable inner lining.



SCHÜRZE – Grill-Kultur dank Grill-Couture: Die maßgeschneiderte, raffinierte höfats Schürze macht Dich und Deine Grill- und Kochkünste zu einer erfolgreichen Seilschaft. Ihr robustes und pflegeleichtes Material ist Ihnen wie auf den Leib geschneidert. 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. Die schlicht integrierte Tasche und der Handtuch-Riemen wird Dich begeistern. Dieser ist bereits adäquat bestückt: Ein hochwertiges Handtuch aus 100 Prozent Leinen liegt der höfats Schürze bei.

APRON – Grilling culture due to grilling couture: the individual and refined höfats apron turns you and your grilling and cooking expertise into a successful combination. The robust and easy-care material is just tailor-made. Due to the continuous rope leading from the neck over the sides of the body to the hips, our apron can be adjusted to size with one step – it thus fits perfectly right from the very first try and offers excellent wearing comfort. The unpretentiously integrated bag as well as the towel holder will simply thrill you. Moreover, it is already adequately equipped with a 100% linen towel annexed to every höfats apron.



DESIGN PLUS
Winner 2016



Focus Open 2016
Baden-Württemberg
International Design Award



JOHNNY CATCH



FORM#
2014



JOHNNY CATCH – immer zur Hand, weil an der Wand. Johnny Catch besteht aus rostfreiem Edelstahl und wird flott und werkzeugfrei dank sehr zuverlässig haftendem Doppelklebeband an der Wand befestigt. Überdies offeriert Johnny Catch zwei innovative Möglichkeiten, den sonst meist wegfliegenden Kronkorken geschickt einzufangen: Gelegenheitstrinker wählen die „Magnet“-Version, an dem der Kronkorken magnetisch am heruntergezogenen Edelstahlblech hängen bleibt. Partygänger greifen gewiss gleich zum „Cup“, einem ausreichend großen Fangbecher unterhalb des Kronkorkenöffners. Was auch immer gewählt wird – mit dem Johnny Catch Flaschenöffner hat das elendige Kapselheber-Gesuche in Schubladen und Besteckkästen ein Ende, weil jeder Kronkorken perfekt an der Wand ausgespielt wird.

JOHNNY CATCH – always at hand because fixed on the wall. Johnny Catch is made of stainless steel and due to highly-adhesive double-sided tape quickly and easily mounted, i. e. without having to use any tools. Moreover, Johnny Catch offers two innovative possibilities to cleverly catch crown caps that would normally fly far through the room: occasional drinkers choose the magnet version where the crown cap sticks to the stainless steel magnetic element below. Party animals, however, certainly prefer the “Cup”, a spaciouly-dimensioned collection element below the crown cap opener. Whatever choice you make – with the Johnny Catch bottle opener, the endless search for openers in drawers and cutlery trays comes to an end for every crown cap is perfectly mastered on the wall.



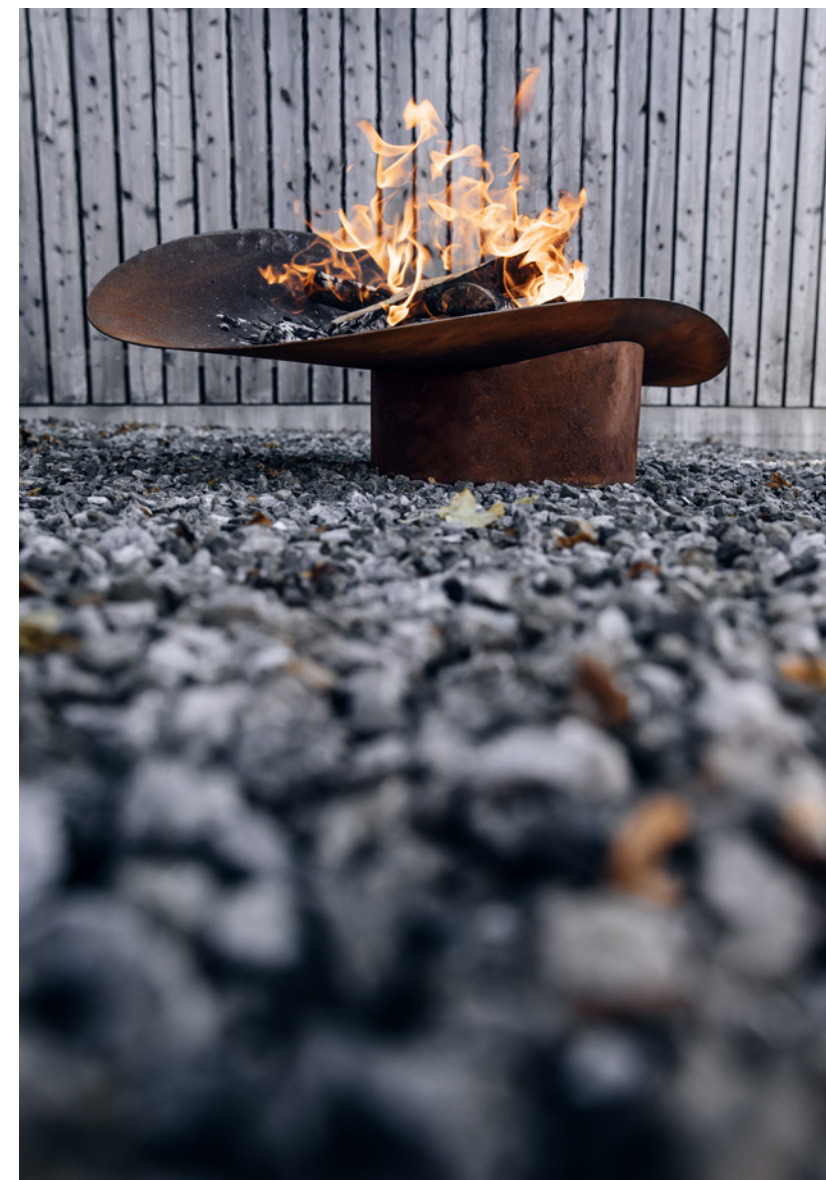


ELLIPSE



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 gänzlich beendet werden, so kann die Schale, mit Handschuhen, gegriffen und 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 made of corten steel, surprises with unexpected functionality. If placed in the centre of attention, it can take a neutral position, however also turn towards a seating area respectively protect the flames from too much wind. Its stand provides for stability and is, at the same time, the mounting of the rounded bowl. It moreover serves as an ash container: if the fire has nearly burnt down and shall be extinguished completely, the bowl can be taken with gloves and emptied into the stand. This is subsequently covered with the empty fire bowl in upside-down position, thus choking and extinguishing the residual fire.









QUICHE

by Gabi Vorsatz

Pâte Brisée (Mürbteig)

250 g Mehl
½ TL Salz
125 g eiskalte Butter
ca. 80 ml Eiswasser

Füllung der Quiche

300 g Hokaidokürbis – waschen und in Scheiben schneiden
100 g Allgäuer Bergkäse (gerieben)
80 g Ziegenfrischkäse
1 Bund Frühlingszwiebeln – in dünne Ringe schneiden
4 Eier
200 ml Sahne
100 ml Milch
10g Salz
3 g grober Steakpfeffer
Prise Muskat

Zubereitung Pâte Brisée

Mehl, Salz und Butter mit dem Knethaken grob verkneten. Dann zügig mit kalten Händen kneten und nach und nach Wasser zugeben bis ein homogener Teig ent-

steht. In Klarsichtfolie einwickeln und ab in den Kühlschrank (ca. 1 Stunde).

Zubereitung Quiche

Runde gusseiserne Form etwas einfetten. Teig ausrollen, in die Form geben und durch Andrücken einen Rand formen. Teighoden mehrmals mit der Gabel einstechen. Sahne, Eier, Milch und Salz verrühren. Kürbisspalten und Frühlingszwiebel auf dem Teig verteilen. Geriebenen Käse, Ziegenfrischkäse und Eier-Milch-Sahne-Salz Masse drüber geben. Groben Steakpfeffer über die ganze Quiche verteilen. Muskat frisch über die Quiche hobeln.

Gusseiserne Form auf CONE legen, Deckel zu, ca. 20 Minuten (währenddessen bitte Form drehen, damit es nicht an einer Seite zu heiß wird), Temperatur sollte um die 180/200 °C sein.

”

Unser Alltag ist nicht mehr 9 to 5, sondern schnell, manchmal rasant, aufregend, freudig und manchmal wollen wir dann einfach nur ein paar Momente Ruhe, Friede und Genuss – eine Auszeit. Grillen ist für mich so eine Auszeit. Draußen mit guten Freunden am offenen Feuer kochen, das ist für mich Entschleunigung. Und genau dafür bietet höfats beeindruckende Produkte die zuverlässig funktionieren und einfach Freude machen.

Our daily worktime no longer is from 9 to 5, but has become a very different one, sometimes fast, exciting, full of joy and sometimes the only thing we want for ourselves are some moments of rest, piece and pleasure – a timeout. Grilling is such a timeout. Cooking outside at the open fire, together with close friends, is a form of deceleration to me. And exactly for such moments, höfats has impressive products on offer, products that function reliably and simply make fun.

Gabi Vorsatz

Seit über 20 Jahren ist Gastronomie und Catering ihr Terrain. Gabi Vorsatz hat für Feinkost Käfer und Eckart Witzigmann gearbeitet. Heute ist sie Inhaberin, Kopf und Herz von Messecatering München, Allgäu Catering und Gaumengold. Ob frisch gegrillte Burger, Süßkartoffelpommes, Salate im Glas, Quiche oder original Allgäu-Hot-Dogs, für Gabi und ihr Team sind die Wünsche der Gäste das Maß aller Dinge. Mit dem Gaumengold Foodtruck rollen sie dahin, wo Du mit Deinen 99 Freunden bist. Oder verköstigen Dich im kleinen aber feinen Ladenbistro, in Kempten im Allgäu, ganz nach dem Motto: Essen.Trinken.Glück!

Pâte Brisée (short pastry)

250 g flour
¼ teaspoon salt
125 g icy cold butter
approx. 80 ml icy cold water

Filling of the quiche

300 g Hoikaido pumpkin, washed and cut into slices
100 g Allgäu mountain cheese, ground
80 g goat cream cheese
1 bundle of spring onions, cut into thin rings
4 eggs
200 ml cream
100 ml milk
10 g salt
3 g coarse steak pepper
1 pinch of nutmeg

Preparation Pâte Brisée

Important: work quickly and make sure that butter and water are icy cold.

Mix flour, salt and butter with a dough hook, then rapidly knead with cold hands and gradually add water until a homogenous dough is ready. Wrap in transpa-

rent film and put the dough into the fridge (for approx. 1 hour).

Preparation Quiche

Slightly grease a round, cast-iron mould. Roll out the dough, place it into the mould and form an edge by pressing the dough towards the inner sides of the mould. Prick the dough bottom with a fork several times. Stir cream, eggs, milk and salt. Place pumpkin slices and spring onions on the dough, spread the ground cheese, the goat cream cheese and the egg-milk-cream-salt mixture over it, then sprinkle the quiche with some coarse steak pepper and some freshly ground nutmeg.

Place the cast-iron mould onto CONE, cover closed, for approx. 20 minutes (please rotate the mould from time to time in order to avoid one side from getting too hot). The temperature should be between 180 ° and 200 °C.



Gabi Vorsatz

For more than 20 years now, gastronomy and catering have been her terrain. In the past, Gabi Vorsatz worked for Feinkost Käfer and Eckart Witzigmann, now she is owner, heart and soul of Messecatering Munich, Allgäu Catering and Gaumengold. Be it freshly grilled burgers, sweet potato fries, salads in the glass, quiche or original Allgäu hot dogs – for Gabi and her team, the guests' wishes are measure of all things. Their Gaumengold foodtruck takes them to places where you are waiting with your 99 friends. Or enjoy their culinary delights in their small, but elegant bistro in Kempten in the Allgäu, all according to the motto: good food, tasty drinks, and much happiness!



reddot design award
winner 2016

DESIGN PLUS
Winner 2016



Bayerischer
Staatspreis 2017



CUBE RUSTY

UND DANN RUFT DAS MEER

Auf dem Weg nach Norden, unterwegs an der französischen Atlantikküste passiert es – Pinienduft, Meeresrauschen und kilometerlange Sandstrände. Wir fangen an, das Nichtstun zu genießen. Die Füße vergraben sich in den mit Piniennadeln übersäten Boden. Der Geruch ist unfassbar, zusammen mit dem salzigen Geschmack des Meeres und den Geräuschen der Natur.

Wir stehen mit dem Bulli kurz hinter den Dünen, in nur 5 Minuten sind wir am Sandstrand.

Der Tag vergeht, wir sitzen am Strand und genießen die Zeit. Ein Sonnenuntergang läutet zusammen mit einem Bierchen und langen Gesprächen am Feuer den Abend ein. Freunde gesellen sich zu uns. Die Runde am Feuer könnte für uns ewig gehen.

Gibt es etwas Schöneres? Wir können es uns nicht vorstellen.



AND THEN THERE IS THE CALL OF THE SEA

On the way northwards, along the French Atlantic coast, it happens – the scent of pines, the sound of the sea and sandy beaches stretching for kilometers. We immediately begin to enjoy the pleasures of sweet idleness. The feet buried in the ground covered with pine needles. The smell, together with the salty taste of the sea and the sounds of nature, is incredible. We have parked our VW Bulli shortly behind the dunes, able to reach the sandy beach in 5 minutes only.

The day passes by, we sit by the water and enjoy time. The sunset, a beer and long conversations near the fire herald the evening out. Friends join us. The circle around the fire could go on forever. Is there anything more beautiful? We cannot imagine...



LEBENDIGE PATINA

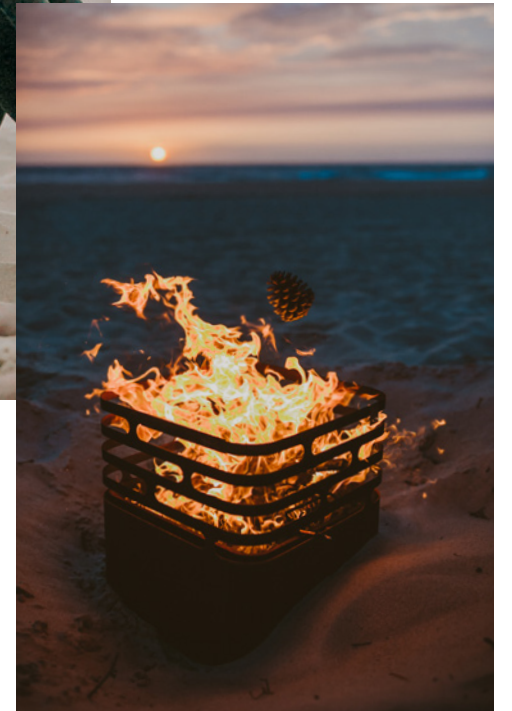
Anders als herkömmlicher Stahl bildet Corten-Stahl eine stabile Rostschicht. Während sich normaler Stahl sukzessive durch Korrosion auflöst, bildet Corten-Stahl unter der eigentlichen Rostschicht eine Sperrschicht, die das Produkt vor weiterer Korrosion schützt. Die Deckschicht bildet und erneuert sich stetig und sorgt so für eine lebendige und unikate 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 barrier coat under the actual layer of rust which protects the component from furthermore corroding. The covering layer continuously forms anew and thus provides for a living and unique patina.

This weather-resistant steel can be classified an extremely ecological material. It has above-average durability, does not need varnishing and is completely recyclable. Corten steel is increasingly used in modern architecture façade engineering.





7 Freunde, 1 Hund, 1 CUBE _____
eine mega Zeit am Strand

7 friends, 1 dog, 1 CUBE _____
a mega time on the beach

MYTHOS HÖFATS

MYTH HÖFATS



Als den außergewöhnlichsten Berg, den er kenne, bezeichnete im Sommer 1895 der Bergsteiger Josef Enzensperger die Höfats in den Allgäuer Alpen. Es waren vor allem das kühne Relief des Berges und die klaren Linien der Grate, die Josef Enzensperger so begeisterten.

Kaltes Blut und eisenfeste Knie seien die Voraussetzungen für die abenteuerlichen Klettereien am allgäuerischen Berg, schrieb Enzensperger in seine Monographie über die Höfats.

In summer 1895, mountaineer Josef Enzensperger described the Höfats in the Allgäu Alps as the “most extraordinary mountain I know”. It was above all its bold look and the sharp ridges that fascinated Josef Enzensperger that much.

“Cold blood and knees of iron are the preconditions for the adventurous climbing of its summits”, Enzensberger once wrote in his monography about the Höfats.

JOSEF ENZENSPERGER

Der 1873 in Rosenheim geborene Bergsteiger und Meteorologe Josef Enzensperger galt als einer der ersten Allroundbergsteiger seiner Zeit. Neben seiner wissenschaftlichen Arbeit, am Berg und in der Antarktis, wurde Enzensperger durch seine zahlreichen Erstbesteigungen bekannt.

Born in 1873 in Rosenheim, the mountaineer and meteorologist Josef Enzensperger was widely regarded as one of the all-round climbers of his time. Apart from his scientific work, both in regional mountains and the Antarctica, Enzensperger became famous due to his numerous first-time ascents.

Steinhilber

Die Höfats, ein unglaublicher Nährboden. The Höfats is an incredible breeding ground.

An der Höfats findet man auf engstem Raum Pflanzen, die sonst nur auf ganz unterschiedlichen Böden und über weite Entfernungen zu finden sind.

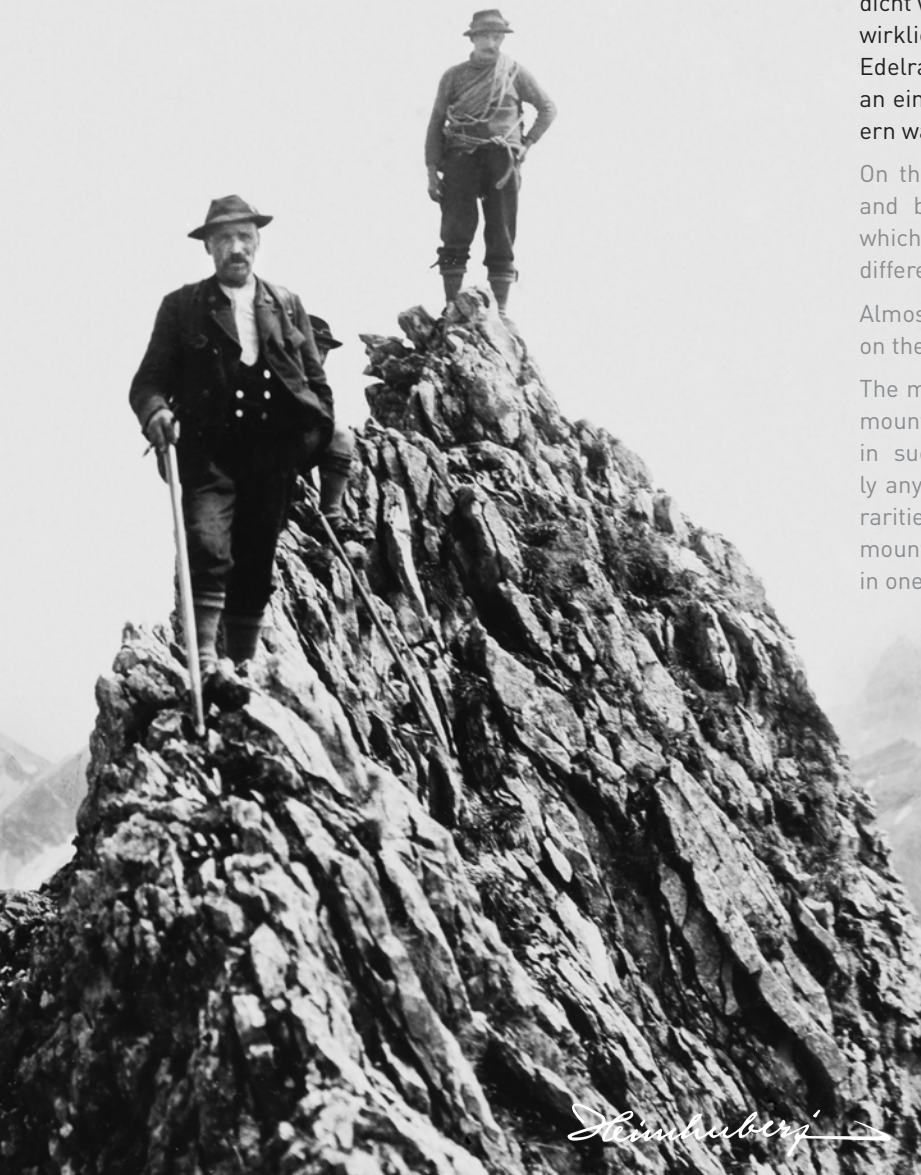
Fast 400 verschiedene Pflanzen wurden an der Höfats kartiert.

Die bekannteste Symbolblume der Berge, das Edelweiß, wächst hier so prächtig und dicht wie kaum wo anders im Alpenraum. Die wirklichen Raritäten sind jedoch die echte Edelraute oder die Berg-Espasette, die nur an einem einzigen weiteren Standort in Bayern wachsen.

On the Höfats, you will find plants growing and blossoming closely together – plants which normally can only be detected in most different soils and spread over large areas.

Almost 400 different types have been mapped on the Höfats so far.

The most famous (and symbol) flower of the mountains is the edelweiss which grows in such density and splendour like hardly anywhere else in alpine regions. The real rarities, however, are the natural pelin or the mountain espasette which can only be found in one other single spot in Bavaria.



Höfats 1911



Die Höfats – Lieblingsberg der Eiger-Nordwand Legende Anderl Heckmair The Höfats – the favourite mountain of the Eiger North Face legend Anderl Heckmair

„Mit reinstem Gewissen kann ich sagen, mein Lieblingsberg ist weder der Eiger noch die Grandes Jorasses (ein mehrgipfliger Berg im Mont-Blanc-Massiv, 4208 m), noch eine der großen Dolomitenwände, sondern ein bescheidener Grasberg im Allgäu, die Höfats.“

“With absolutely clear conscience I can say that neither the Eiger nor the Grandes Jorasses (a mountain with several summits in the Mont Blanc area, 4208 m) nor one of the large faces in the Dolomite Alps are my favourite mountains, but a modest grass summit in the Allgäu, the Höfats.”

ANDERL HECKMAIR



Mit der Erstdurchsteigung der Eiger-Nordwand ist Anderl Heckmair ganz oben auf der Liste der alpinen Pioniere zu finden. Heckmair hatte es dabei nicht leicht. 1906 in München geboren, verbrachte er Kindheit und Jugend weitestgehend im Waisenhaus. Zu seinem Lebenselixier wurden die Berge. Er gehörte zu den härtesten und fähigsten Kletterern der „Münchener und Tiroler Schule“. Freiheit der Sicherheit vorzuziehen und in Wahrhaftigkeit der inneren Stimme auf der Spur zu bleiben lautete sein Leitmotiv.

With his first ascent through the Eiger North Face, Anderl Heckmair is to be found at top rank of the list of alpine pioneers. However, it was a difficult way for him to make it there. Born in 1906 in Munich, Heckmair spent most of his childhood and youth in an orphanage. But mountains became his lifeblood. He was one of the hardest and most skilled climbers of the “Munich and Tyrolean School”.

His credo was to prefer freedom to security and to remain on track by following the integrity of one's inner voice.



Eugen Heimhuber sen. (1879–1966)

Eugen Heimhuber sen. leitete das Unternehmen zusammen mit seinem Bruder Fritz Heimhuber sen. in zweiter Generation. Der leidenschaftliche Fotograf und Alpinist spezialisierte sich auf die Landschaftsfotografie. Mehrere Wochen im Jahr verbrachte er auf verschiedenen Berg- hütten, um von dort aus geeignete Standorte für Hochgebirgsaufnahmen zu erreichen.

Eugen Heimhuber sen. was head of his company together with his brother Fritz Heimhuber sen. in second generation. The passionate photographer and alpinist specialized on landscape photography. He spent several weeks a year on different mountain huts in order to find and reach suitable locations for his high-alpine photographs.

Historische Bilder

Fotohaus Heimhuber GmbH
Bahnhofstr. 1 | 87527 Sonthofen

Entdecke weitere einzigartige, historische Bilder, die auch als Leinwanddruck zum Verkauf stehen:

www.fotohaus-heimhuber.de



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 Erstnutzung zum Feuerkorb upcycelt. BEER BOX, ein Feuerkorb aus solidem Corten-Stahl in seiner einfachsten Form, jedoch verblüffend vielseitig: Die großen Griffe schreien nach Mobilität – also ab zum See.

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. Dass die Kiste dazu noch ein idealer Werbeträger ist, liegt in der Natur der Sache und der integrierte Kronkorkenöffner macht einfach Freude!

Cheers, wir wünschen wunderschöne Abende bei Bier und Feuer mit Deinen Besten.

BEER BOX – the evolution of the beverage crate starts with the materials wood and metal and finds a preliminary end – for economic reasons – with plastics. But economic efficiency is relative – what if there is a life after the existence as a beverage container, if the crate is upcycled to a fire basket after its initial use. BEER BOX, a fire basket made of solid corten steel in its simplest form, however amazingly versatile. The large handles cry out for mobility – thus off you go to the lake.

Thanks to accessories, the crate turns into a grill or stool and its stackability enables a raising of the fire basket respectively grill and also makes sense in terms of storage and transport. The fact that the crate moreover is an ideal advertising medium is in the nature of things and the integrated bottle opener is a pure pleasure!

Cheers, we wish wonderful evenings with a beer and a fire and your friends around.



”

Wer kennt sie nicht, die alten Geschichten – die Lieblingsgeschichte meines Vaters: Mit dem Moped die alte Passstraße hinauf zum See, die besten Freunde um sich, Zelt und leckeres Essen im Gepäck, ein kühles Bier in der Hand und das unbeschreibliche Gefühl von Freiheit in der Brust.

Manche Dinge sind so atemberaubend, dass sie sich vielleicht nie ändern. Jahrzehnte später erleben wir selbst dieses großartige Abenteuer. Bis tief in die Nacht saßen wir am offenen Feuer und schwelgten in Erinnerungen, es war der schönste Tag des Jahres.





” Who does not know them, the old stories – the favourite one of my father being as follows: on the moped up along the old pass road to the lake, best friends around you, tents and a delicious meal in your bag, a cool beer in your hand and the indescribable feeling of freedom in your chest.

Some things are so breathtaking that they perhaps never change. Decades later, we came to experience this great adventure ourselves. Until late night, we were sitting at the open fire and indulged in reminiscences – it was the most beautiful day of the year.



Flaschenöffner
Bottle opener

Stapelbar
Stackable

Bierkiste
Beer crate

Feuerkorb
Fireplace

Grill & Hocker
Grill & stool



SALMON

by Marc Wieberneit

1 kg Lachsfilet (Sashimi Qualität oder Lable Rouge)
500 g La Ratte Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin
100 ml Knoblauchöl
Olivenöl
Meersalz
Pfeffer

Erbsenpüree
600 g Erbsen
100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
2 El Creme Fraich
1 El Butter
Salz
Pfeffer

Vinaigrette
3 El Himbeeressig
1 Tl Dijon Senf
Schnittlauch
5 Stängel Dill
5 Stängel Petersilie
1 Paket Kresse
Salz
Pfeffer, weiß
1 Prise Zucker

Zubereitung

Lachs mit leichtem selbstgemachtem Knoblauchöl einstreichen und pro Seite auf einem gut eingeöltem Rost 2–4 Min. pro Seite grillen.

Schalotten in Butter anschwitzen, etwas Knoblauch dazu. TK Erbsen zugeben und 2–3 Min. anschwitzen. Etwas Gemüsefond und Sahne angießen, einkochen und pürieren, anschließend durch ein Sieb geben.

Rapsöl mit den Kräutern pürieren, etwas salzen und pfeffern. Die Kartoffeln halbieren und in eine Schüssel geben, mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin würzen und pro Seite 4–5 Min. grillen.

Einen Strich vom Püree, den Lachs und die Kartoffeln auf dem Teller anrichten, mit Kresse, Dill, Schnittlauch und Petersilie garnieren. Zum Schluss die Kräutervinaigrette über alles geben.

1 kg salmon fillet (sushi quality or Lable Rouge)
500 g La Ratte potatoes
3 rosemary twigs
100 ml garlic oil
Olive oil
Sea salt
Pepper

Pea purée
600 g peas
100 ml cream
100 ml vegetable broth
2 tablespoons crème fraîche
1 tablespoon butter
Salt
Pepper

Dressing
3 tablespoons raspberry vinegar
1 teaspoon Dijon mustard
Chives
5 dill twigs
5 parsley stems
1 pack of cress
Salt

Preparation

Thinly cover the salmon with self-made garlic oil and grill the fish on a well-oiled grid for 2–4 minutes from every side. Sauté the spring onions in butter with some garlic. Then add the frozen peas and sauté for another 2–3 minutes. Pour in some vegetable broth and cream, let it boil away and puree, then press it through a sieve.

Puree rapeseed oil together with the herbs, slightly season with salt and pepper. Cut the potatoes into half and put them into a bowl. Season with olive oil, sea salt and rosemary and grill for 4–5 minutes from every side.

Draw a line of puree on a plate, place the salmon on it and the potatoes apart, garnish with cress, dill, chives and parsley. Finally pour some herb vinaigrette above it.

Ich probiere gerne neue Sachen aus und gern auch mal was ausgefalleneres. Dabei ist aber immer die richtige Balance zwischen den verschiedenen Komponenten wichtig. Alles muss auf die eine oder andere Art zusammenpassen und harmonieren. Vom ersten Duft bis zum letzten Biss soll alles stimmen. Das ist es auch was mir an den höfats Produkten gefällt! Wie bei einem guten Rezept eben, bis auf 's letzte Detail durchdacht.

I love trying out new things, above all when it is about something extraordinary. However, the right balance between the individual components is always important. Everything has to match and harmonize in one way or another. From the very first smell to the final bite: it has to be perfect. And this is what I like about the products made by höfats! They are like a good recipe – thought out down to the very last detail.

Mark Wieberneit

Marc Wieberneit ist Koch und Hamburger aus Leidenschaft. Er hat unter anderem für Privathotel Lindtner Hamburg und Steffen Henssler gearbeitet. War im Sterneprämierten Prestige-Hotel Süllberg für Karlheinz Hauser tätig und hat auch schon die Gäste des Porsche Motorhome in Le Mans kulinarisch verwöhnt. Aktuell arbeitet er als Foodstylist bei Westermann+Buroh Studios natürlich in Hamburg.

Mark Wieberneit

Mark Wieberneit is both a passionate cook and a native of Hamburg. Inter alia, he worked for the private hotel Lindtner Hamburg and Steffen Henssler. He moreover cooked in the first-class, star-awarded Hotel Süllberg for Karlheinz Hauser and has pampered guests of the Porsche Motorhome in Le Mans with culinary delights. At present, he is active as a food stylist with Westermann & Buroh Studios – of course in Hamburg.





BLACK CUBE

CUBE Feuerkorb | Grill | Hocker

Lodert in CUBE gerade kein Feuer, ist er Hocker, Bank oder Beistelltisch – ein vielseitig nutzbares Outdoor Möbel, das überrascht und begeistert und aufgrund seiner soliden Materialität nachhaltig Freude macht.

CUBE fire basket | grill | stool

If no fire is burning inside CUBE, it can be used as a stool, bench or side table – a multi-purpose piece of outdoor furniture which surprises, enthuses and gives lasting pleasure due to its solid materiality.



Plancha Grill
Plancha



Grill
Grill



100 % Edelstahl
100 % Stainless steel

Feuerkorb
Fire basket



Hocker
Stool



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 hitzeregulierbar.

Everyone knows the atmospheric charm of an open fire – but how to extinguish the fire subsequently, above all with upcoming wind and increasingly flying sparks? CUBE is simply turned around, the fire bowl always remaining in balance due to gravity, the fire is suppressed and extinguished. But before, CUBE should be grilled on, the grid being adjustable in height and regulated in heat according to the breakouts.

Sicher & sauber beenden
Safe & clean break up



THE BIG BBQ

Man nimmt eine Prise Hamburg, eine geile Crew, einen CUBE, gutes Wetter und heraus kommt ein mega Blogpost von What's Cooking...

Sommer, Sonne, Sonnenschein! Und zwar satt. ...nicht, dass Grillen für uns lediglich ein Hobby wäre. Nein, nein. Wir sind Profis! Also haben wir uns den geilsten Grill von höfats geschnappt, (der ist nämlich auch ein wahrer Multi Tasker: Grill? Check! Feuerkorb? Check! Hocker? Check!), haben unsere sexiest Besties eingeladen, die leckeren Gewürzmischungen von Kindes Kinder eingepackt, sind an die fetteste Location am Elbstrand gefahren und haben den geilsten Tag erlebt!



Just take a pinch of Hamburg, a fantastic crew, one CUBE, good weather and the result will be a mega blog post by What's Cooking...

Summer, sun, sunshine! And lots of it.

...not that barbecuing is just another one of our hobbies. No, no. We're professionals! We grabbed ourselves the best barbecue from Höfats, (it's a real multitasker: Grill? Check! fire basket? Check! Stool? Check!), invited our sexiest besties, packed the tasty spice mixes from Kindeskind, drove to the best location along the Elbe beach and enjoyed the most wicked day!

 www.whats-cooking.com/home/the-big-bbq-part-1
www.whats-cooking.com/home/the-big-bbq-part-2



What's Cooking

PHOTOGRAPHY: Patrick Schwanz, Leonie Kantratowicz, Michaela Kompala, Chiara Cigliutti
FOOD: Marc Wieberneit
TEXT: Chiara Cigliutti





SEAFOOD

by Tom de Jaeger

Coquilles Saint-Jacques
(Jakobsmuscheln am besten
komplett mit Muschel-
schalen)
Nordsee-Garnelen (am besten
frisch – nicht gefroren)
Lauchstangen
Kochsahne
Fischbouillon
Brunnenkresse
Béchamel (= Mehlschwitze
aus Butter und Weizen)

Vorbereitung

Die Muscheln auslösen und
mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Lauch fein schneiden,
mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Sahne mit
der Fischbouillon verrühren
und mit der Mehlschwitze zu
einer schönen Sauce aufko-
chen lassen.

Zubereitung

Muschelfleisch ohne Schalen
auf den Grillrost legen und
kurz mit großer Hitze an-

grillen. Dabei den Hebel von
CONE ganz nach oben und
den Deckel geöffnet lassen.
Den Lauch (evtl. mit etwas
Butter) im Gemüsewok bei
guter Hitze, also mittlerer He-
belstellung andünsten.

Die Jakobsmuscheln, die Gar-
nelen und den gedünsteten
Lauch in den leeren Jakobs-
muschelschalen (falls vor-
handen) mit etwas Brunnen-
kresse anrichten oder alles
miteinander auf einen Teller
geben.

Nun ein bisschen Heu auf
die Kohlen legen, die ange-
richteten Jakobsmuscheln
auf den Grill legen und den
Deckel von CONE schließen.
Da nicht mehr sehr viel Hitze
benötigt wird, kann der Hebel
von CONE ganz nach unten
gestellt werden. Der Rauch
vom Heu setzt sich nun auf
das Grillgut. Je nach Ge-
schmackvorliebe länger oder
kürzer räuchern.

” Als ich den CONE zum ersten Mal sah, dachte ich: „Nettes De-
signteil – aber was kann es denn wirklich?“ Ich war überrascht,
dass sich mit dem Hebel an der Seite die Hitze so effektiv und
fein dosieren lässt. höfats hat es also geschafft, den Komfort
eines Gasgrills auf einen Holzkohlegrill zu übertragen. In einer
Bewegung wird Luftzufuhr und Abstand der Glut zum Grillgut
geregelt. Meiner Meinung nach ein Top-Grill der auch durch
Material und Ausstattung jeden Euro wert ist.

When I saw CONE for the first time, my thoughts were: “What
a nicely designed object, but is it really able to perform?”. The
more I was surprised to see that heat can be mastered so effec-
tively and finely with the lever at CONE's side. höfats has thus
managed to transfer the comfort of a gas grill to a charcoal
grill. In one single move, air supply as well as the distance be-
tween embers and grillables can be regulated. In my opinion,
a top grill which is worth every single euro - for material and
equipment fully pay off.

Tom de Jaeger

Tom hat in der renommierten belgischen Hotelschule „Ter Groene
Poorte“ in Brugge von der Pike auf gelernt was gutes Essen bedeutet.
Heutzutage ist Tom Chef seines eigenen Cateringunternehmens und
Fischhändler aus Leidenschaft, der noch täglich seine Ware im Groß-
markt persönlich kürt. Tom ist nebenbei KBCS Juror, Grilltrainer bei
der „BBQ Academy“ Belgien und Teamchef vom erfolgreichen „FiveQ
BBQ“-Team das in 2017 als Belgischer Vizemeister in den Kategorien
Fisch, Rind und Schwein die Konkurrenz hinter sich ließ.

Coquilles Saint-Jacques
(at best with complete shells)
North Sea shrimps (at best
fresh, not frozen)
Leeks
Cooking cream
Fish bouillon
Watercress
Béchamel = roux made of
butter and wheat

Preparation 1

Separate the mussels from
their shells and season with
salt and pepper. Finely cut
the leeks, also season with
salt and pepper.

Now stir the cream with the
fish bouillon and boil it to-
gether with the roux to get a
nice sauce.

Preparation 2

Place the mussels (without
shells) on the cooking grid
and shortly grill at high tem-

perature. In order to do so,
put the CONE lever to its hig-
hest position and leave the
cover open.

Sauté the leeks in a vegetable
wok (possibly with some but-
ter) at medium temperature,
thus medium CONE lever po-
sition.

Fill the mussels, the shrimps
and the leek into the empty
shells, decorate with some
watercress and place ever-
ything on a plate.

Now put some hay on the
coal, place the already filled
shells onto the grill and close
the CONE cover. As not much
heat is required any more, the
CONE lever can be brought
to its lowest position.

The hay smoke will then coat
the grillables. Smoke accord-
ing to personal taste and
preference.



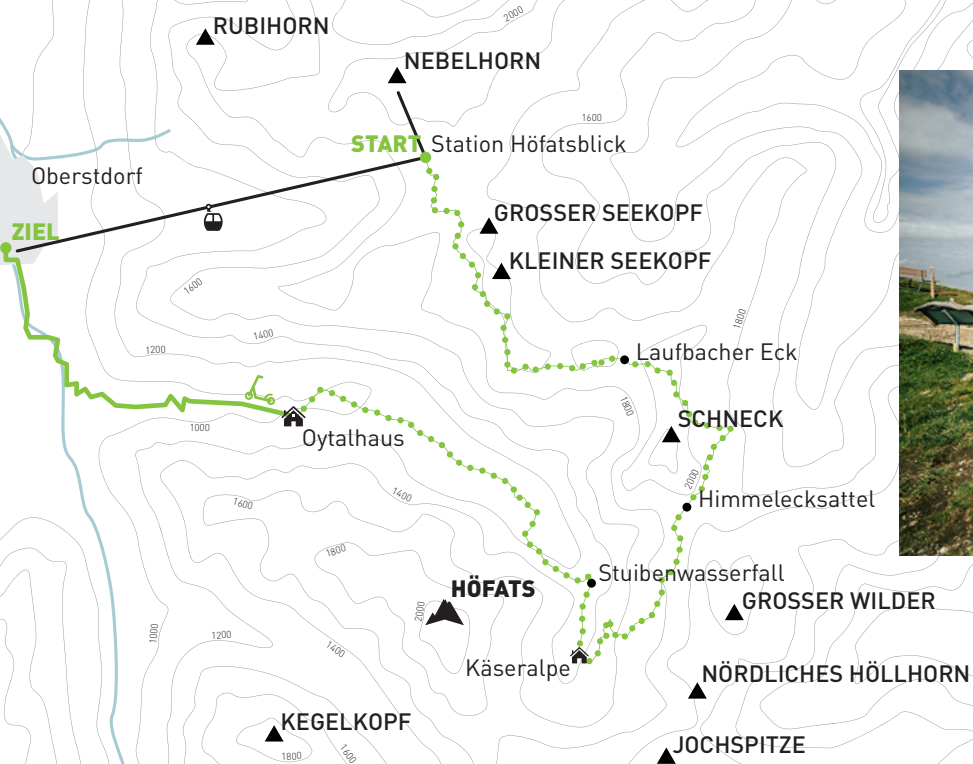
Tom de Jaeger

Tom learned his business from scratch in the renowned Belgian ho-
tel school “Ter Groene Poorte” in Brugge. He moreover knows what
good food is all about and today is chief of his own catering company
as well as a passionate fishmonger. Every day, he personally selects
his products of choice in a superstore. Moreover, Tom is KBCS juror,
grill trainer with the “BBQ Academy Belgium” and team leader of the
successful “FiveQ BBQ Team” which became Belgian vice champion
in 2017 and left behind its competitors in the categories fish, beef and
pork.

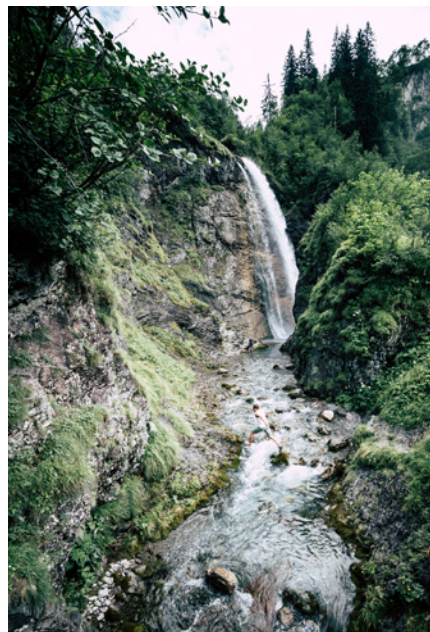
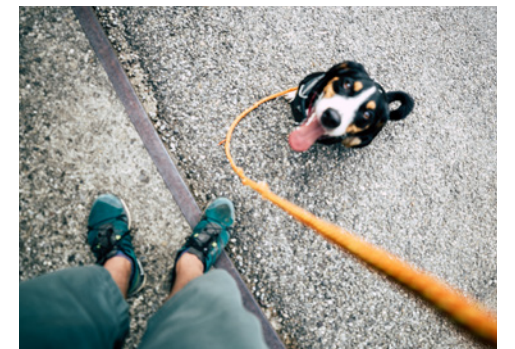
HÖFATS TEAMTRIP

Längst wollten wir wieder einen Teamausflug machen. Die Idee einer Höfats Besteigung war jedoch schnell vom Tisch: In unserer aktuellen Wachstumsphase wären personelle Verluste nur schwer zu verkraften. Stattdessen stand schnell der „Spaziergang“ Laufbacher Eck zur Debatte. Viele Führer bezeichnen diesen Höhenweg, der sich ständig auf einer Höhe von etwa 2000 Metern bewegt, als den schönsten seiner Art in den Allgäuer Alpen. Da wir bei höfats mit Superlativen gut zurechtkommen und man vom Laufbacher Eck Weg aus, nahezu durchgehend besten Blick auf die Schokoladenseite unserer Namensgeberin hat, war die Entscheidung eigentlich schnell getroffen. Aber eben nur eigentlich. Seitens des Controllings, wurde sehr schnell „Spaziergang“ in Frage gestellt, nachdem das Internet ganz andere Fakten lieferte: „...nur für Geübte und Schwindelfreie – hochalpiner Steig ...“

For a long time, we have wanted to go on a team excursion again. However, the plan of an ascent to the Höfats was quickly discarded – as in our present growth phase, personal losses hardly would have been compensated. Instead, we decided in favor of a common “walk” to the Laufbacher Eck. Many guides describe this mountain path (always running on an altitude of approx. 2000 metres) the most beautiful of its kind in the Allgäu Alps. And as we are well used to superlatives within höfats and the Laufbacher Eck almost always offers an impressive view of the chocolate side of our name giving mountain, the decision was quickly made. But only to some extent... Soon after, our controlling department questioned the “walk” after the internet produced quite different facts and figures: “recommended for experienced mountaineers and people free from giddiness only – high-alpine pathway...”



TIME 8 hours **DISTANCE** 31,6 km **HIGHEST POINT** 2110 m **LOWEST POINT** 830 m **UPHILL** 1010 m **DOWNHILL** 1510 m



Letztendlich konnten wir uns dann doch einvernehmlich einigen, dass wir es zumindest einmal versuchen, was jedoch einer ganzen Abteilung schlaflose Nächte bereitete... Und natürlich hat es auch geklappt. Bei der Schlüsselstelle am Laufbacher Eck überwiegte schließlich Pragmatismus aus dem Lager, gegenüber Risikobewertung eines tiefen Falls durch das Controlling. Wir hatten einen sensationell schönen Tag in den Bergen. Einige waren am Ende richtig erschöpft und die anderen noch erschöpfter.

Nevertheless, we were able to find a common agreement and at least decided to have a go – something which caused sleepless nights within a whole company department... But of course, everything went well and at the key passage of the Laufbacher Eck, the pragmatism of the warehouse team finally prevailed over the risk assessment of the controlling department. We spent a sensationally beautiful day in the mountains, even if some were really exhausted in the end – and others even more so...

ALBERTO MEDA



Der Meister des Leichten, in der italienischen Designszene als „L'ingegnere“. Alberto Meda, studiert Maschinenbau am Polytechnikum in Mailand. Durch eine Serie von „magnificent accidents“, wie Meda sagt, wurde er 1973 technischer Leiter des design-affinen Kunststoffartikelherstellers Kartell. Während seiner Zeit bei Kartell wurde er erstmals intensiv mit Produktdesign konfrontiert, einer Disziplin mit der Meda bisher nicht vertraut war. Er lernte Designgrößen wie Anna Castelli Ferrieri kennen und Gae Aulenti.

1979 suchte Meda neue Herausforderungen und eröffnete sein eigenes Design Studio in Mailand.

Er möchte in seinen Produkten das technisch Machbare weitestgehend ausschöpfen und sucht seine Inspiration in der Welt der Wissenschaft und Technologie. Doch seine Arbeit verbindet weit mehr, als die intensive Auseinandersetzung mit neuen technischen Möglichkeiten und Materialien. Medas Produkte haben eines konsequent gemeinsam, sie sind so leicht und effizient konstruiert, dass sie beinahe zu schweben beginnen. „Leichtigkeit bedeutet aber nicht nur, das Gewicht zu reduzieren, sondern auch die visuelle Komplexität. Beide Aspekte sind die Voraussetzung, um einfache wie nachhaltige Produkte herzustellen, die mit weniger Material auskommen.“ so Meda. Anders als vielen seiner italienischen Designerkollegen geht es Meda nicht nur um eine Form. „Ich versuche ein Problem zu lösen, indem ich heutige Materialien und Technologien nutze.“

As master of the light things and known in the Italian design scene as „L'ingegnere“, Alberto Meda studied mechanical engineering at the polytechnic college in Milan. After a series of “magnificent accidents”, as he himself describes it, he became technical head of the design-oriented plastic articles manufacturer Kartell in 1973. During his time with Kartell, he was intensively confronted with product design for the first time and thus a discipline he had never been familiar with before. He got to know design heroes such as Anna Castelli Ferrieri and Gae Aulenti.

In 1979, Meda was looking for new challenges and opened his own design studio in Milan.

With his products, he intends to scoop out technical feasibility to a

maximum extent and searches his inspiration in the world of science and technology. But his works comprise much more than the mere dealing with new technical possibilities and materials. This is why Meda's products have one thing in common – they are designed in such a light and efficient manner that they even seem to be floating. “Lightness, however, does not only mean to reduce weight, but also visual complexity. Both aspects are a precondition to achieve both simple and sustainable products with less material”, says Meda.

Unlike many of his Italian designer colleagues, it is not all about a single form and shape for Meda: “I try to solve a problem by using today's materials and technologies.”



Bürostuhl | Physix

RAY UND CHARLES EAMES



Entwicklerhybrid aus Kunst und Technik.

Wir haben etwas mit uns gerungen, über die Eames zu schreiben. Eamessche Möbel werden häufig zu bloßem Ausdruck von sogenanntem „Designbewusstsein“. Der Lounge Chair steht für materialisierte Stilsicherheit, er ist sozusagen das Stereotyp „Designerstuhl“. Doch umso wichtiger finden wir zu erzählen, dass dieser Ruf maßgeblich auf der Konstruktion, Ergonomie und Funktionalität und damit auf dem sehr ingeniösen Designansatz der Eames beruht. Die Eames glaubten nicht an den formalen, sondern an den funktionalen Erfindungsreichtum. So sagte Charles einmal „Versucht nicht, originell zu sein, son-

dern entwickelt ein Objekt weiter, das wirklich funktioniert.“

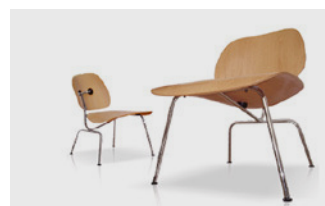
Ray studierte in New York Male-rei, Charles absolvierte an der Washington University sein Architekturstudium. Es ist die in Perfektion zusammenspielende Mischung aus Kunst und Technik die ihre Möbel so einzigartig macht. Skulpturale Ausgewogenheit, ein ausgeprägtes Interesse an industriellen Materialien und neuartigen Produktionstechniken und eine Vorliebe für leichte aber leistungsfähige Konstruktionen – das sind wesentliche Konstanten im Design von Charles und Ray. Zugleich waren sie bestrebt, keine elitären Möbel zu kreieren, sondern eine breite Masse zu erreichen. „Das meiste vom Besten für möglichst viele Menschen zum geringsten Preis“. Die beispiellose Karriere der Eames sprudelte nur so von Einfallsreichtum, was maßgeblich auf ihre hybride Entwicklung zurückzuführen ist. Sie lebten ihre Interessen aus, folgten ihren Instinkten, schufen Dinge von denen sie überzeugt waren und vertrauten darauf, dass ihre Ideen am Ende schon ihren Markt finden würden.

Design hybrid of arts and technology.

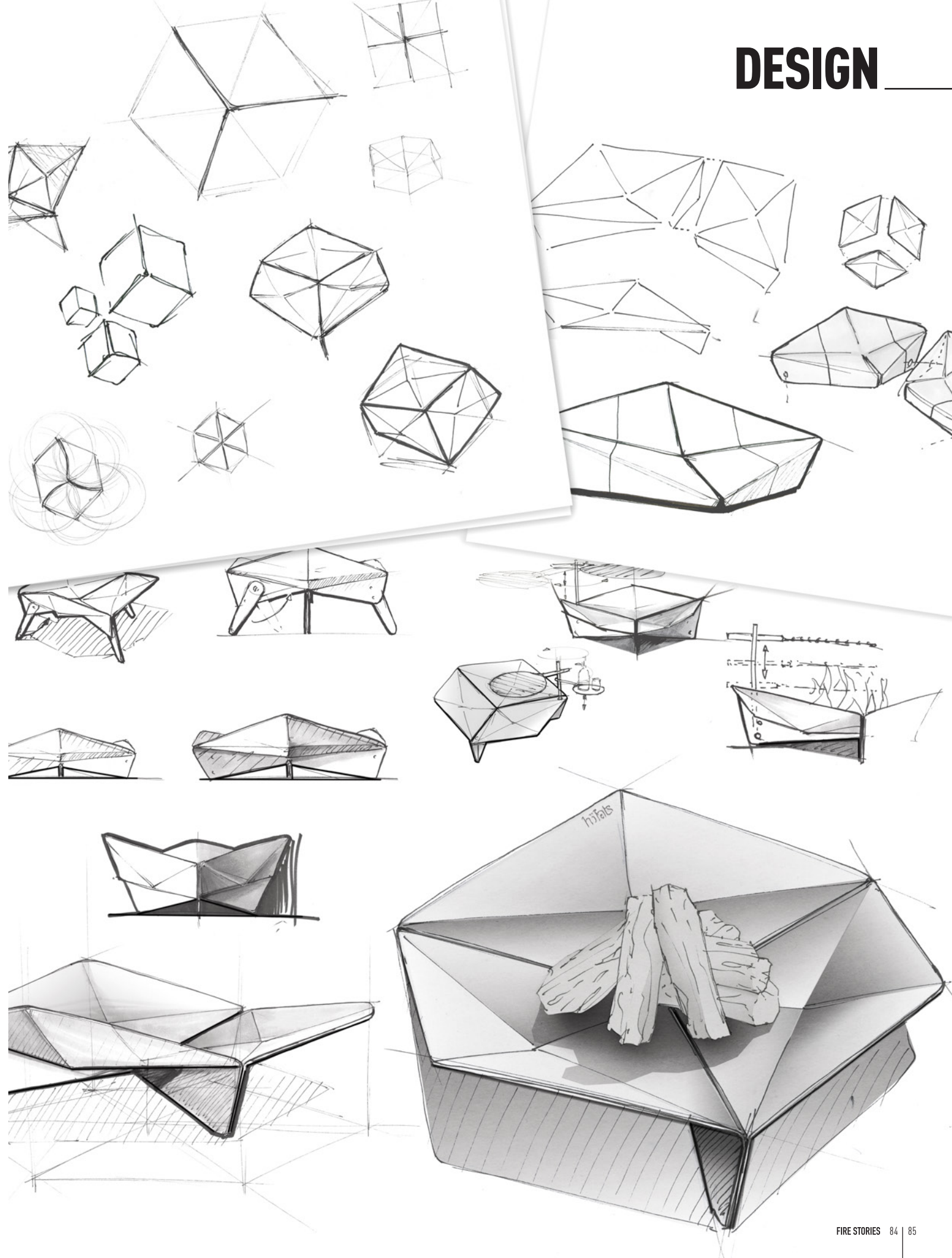
We have really struggled with ourselves before writing something about the Eames. Their furniture often become a mere expression of so-called “design consciousness”. The Lounge Chair stands for materialized stylistic confidence and is a stereotype of a designer chair, if you want to put it like that. The more important is it for us to tell that this reputation is largely due to the construction, ergonomics, functionality and thus the ingenious design approach of the Eames. They did not believe in formal, but in functional inventiveness. This is why Charles once said: “Do not try to be original, but to furthermore develop an object that really functions.”

Ray studied the art of painting in New York, Charles graduated at Washington University in

architecture. It is the perfectly harmonizing mixture of arts and technique which makes their furniture so unique. Sculptural equilibrium, a strong interest in industrial materials and new production technologies as well as a preference for light, but also efficient constructions – these are the essential invariables in the design of Charles and Ray. At the same time, they did not aim at the creation of elitist furniture, but at reaching the broad mass. “The optimum for as many people as possible at a lowest price possible.” The Eames’ unparalleled career was full of inventiveness which was largely due to their hybrid development. They fully lived their interests, followed their instincts, created things they were convinced of and relied on their belief that their ideas would finally find a market.



LCM Chair





CUBE THE MOVIE

Nahezu jeder ist begeistert, wenn wir unseren Feuerkorb CUBE vorführen. Daher lag schnell nahe, ihm einen kurzen Film zu widmen. Einen Film, in dem er durch seine Vielseitigkeit glänzt. Aber wir wollten natürlich keinen aalglatten Werbeclip produzieren, sondern eine kleine Geschichte erzählen, eine Geschichte von einer rauschende Sommerparty bei der man am liebsten selbst dabei gewesen wäre.

Gesagt, getan: Ein Drehbuch wurde geschrieben, eine erfahrene, professionelle und hochmotivierte Filmcrew an Bord geholt und eine sensationelle Location klar gemacht. Alles war organisiert, die Marschroute klar. Wir brauchen nur noch den perfekten Super-Sommertag mit Sonne satt. Kann ja nicht so schwierig sein, denkt man.

Almost everyone is fascinated whenever we present our fire basket CUBE. Thus, we quickly decided to dedicate a short film to CUBE – a film in which CUBE impresses with its versatility. Of course, we did not want to produce a smooth promotional clip, but to tell a story. The story of a sweeping summer party in which all of us would like to have participated.

No sooner said than done: a script was thought up, an experienced, professional and highly motivated film crew was taken on board and a sensational location was found. Everything was organized for, the way clear ahead of us. We just needed the perfect summer day with plenty of sunshine. It can't be so difficult to achieve all these aims, one might think.

WENN DAS WETTER NICHT TUT, WAS ES SOLL

Die ersten beiden Drehtermine fielen gleich mal ins Wasser, doch dann war es in Sicht, das perfekte Wochenende. Regie, Kamera, Licht, Technik, Requisiten, Ausstattung, Maske, Catering, Hauptdarsteller und rund 25 Komparsen wurden mobilisiert und an den Start gebracht. Drehbeginn war auf 13 Uhr angesetzt. Den ganzen Vormittag gab es mehrmalige Wetterchecks: 16 Sonnenstunden, 0 % Niederschlagsrisiko. Perfekt. Topmotiviert wird alles vorbereitet. Doch dann, die Wetter-App zeigt erstmals Gewitterrisiko ab 15 Uhr, lediglich 20 %. Alles bleibt auf GO, schließlich sind es nur 20 %.

Doch leider steigt das Gewitterrisiko im Viertelstunden Takt. Um 17 Uhr, mitten in den Dreharbeiten, war es dann soweit: Regen! Nicht etwa ein leichter Schauer, nein, der Himmel ergießt sich über uns. Die Stimmung ist am Tiefpunkt. Was tun? Abwarten oder Abbruch? Minütlich treffen weitere Komparsen ein, mittlerweile sind 35 Personen am Set. Die, die noch nicht da sind rufen an: „Sollen wir überhaupt kommen – es regnet doch in Strömen...“

Nach erneuter Befragung der Wetterberichte und Regenradars wird eine Entscheidung gefällt. Wir machen weiter. Es zeigt Besserung in 20 Minuten und Chancen auf einen regenfreien Abend. Die Sonne kommt tatsächlich zurück. Der eingedeckte und notdürftig vor Regen geschützte Tisch wird wieder auf Vordermann gebracht, die Fliesen mit allem, was wir gerade griffbereit haben, versucht zu trocknen. Alle packen an, Optimismus macht sich breit, es entwickelt sich eine mega Teamdynamik, es geht weiter! Doch der Blick auf das Regenradar macht Sorge: in einer Stunde könnte der nächste Schauer da sein, wobei er auch knapp an uns vorbeiziehen könnte... Optimismus überwiegt: „Lasst es uns durchziehen und das Beste rausholen“.

Letztendlich suchten uns noch zwei weitere Regenströme heim. Wir waren aber nicht unterzukriegen. Ganz nach dem Motto: Gibt das Leben dir Regen – dann mach eine Arschbombe. Wir drehten schließlich bis tief in die Nacht hinein. Ob es sich gelohnt hat, entscheidet selbst:

 www.hoefats.com/clip/cube

IF THE WEATHER DOES NOT BEHAVE AS YOU WANT

The very first shooting dates – proverbially – fell into the water, but then it was in sight: the perfect weekend. Director, camera, light, technique, costumes, equipment, make-up, catering, main actors and approximately 25 extras got mobilized and set ready. Starting time was scheduled for 1 pm. The whole morning, weather conditions were checked again and again: 16 hours of sunshine, 0 % likelihood of rain, perfect! Everything was prepared, everyone was top motivated. But then, the weather app showed a 20 % risk of thunderstorms from 3 pm on, but hey – still everything on GO, it were only 20 %.

Unfortunately, the risk increased with every 15 minutes and around 5 pm, in the middle of shooting, it all started: rain! Not just a gentle shower, but heaven bursting open above us. Our mood hitting rock bottom. What to do? Wait or cancel? Every minute, new extras arrived, in the meantime 35 persons were on scene. Those not already there phoned us: “Does it make sense to come, it is raining cats and dogs...”

Having consulted all weather reports and rain radars once more, a decision was made: we would continue. Better weather conditions forecast in 20 minutes and chances of a rain-free evening. And in fact, suddenly the sun appeared. The already laid (and scantily rain-protected) table was brought into shape again, the tiles dried up with everything we had at hand. Everyone gave a helping hand, optimism spread, a mega team dynamics developed – we would make it! But a glance on the rain radar nevertheless worried: within one hour, the next shower was predicted, even if it probably missed us by a hair... Optimism prevailed: “Let’s pull it off and make the best out of it.”

Finally, we had to go through two additional rain showers. But nothing could bounce us back, all according to our motto: if life blesses you with rain, then make an ass-bomb into it. In the end, we shot until late night. And please decide yourself whether our efforts were worthwhile...

 www.hoefats.com/clip/cube

”

Eine krasse Erfahrung. Kann man machen, muss man aber nicht. Das Schöne daran war: wir haben einmal mehr unter Beweis gestellt, was wir für ein sensationelles Team sind.

What an extreme experience. You can have it, but actually you do not have to... The beautiful thing about it all was: we once more proved which excellent, sensational team we are.

Thomas Kaiser, höfats Geschäftsführer managing director





” In zehn Jahren beim Film habe ich schon viel erlebt. Manchmal hat man das Wetter einfach nicht auf seiner Seite, aber dieser Dreh gehört sicherlich zu den unglücklichsten. So überraschend und in diesem Ausmaß hat es mich selten getroffen.

“During ten years in filming business, I really have experienced a lot. Sometimes, the weather simply is not on your side, but this shooting definitely was one of the most unfortunate. I have rarely been hit thus surprisingly and to such extents.”

Tom Müller, Office Manager bei höfats, zuvor 10 Jahre in der Filmbranche Aufnahmeleiter
höfats office manager, before 10 years active as recording engineer in the film business



GREAT STUFF



Vom Naturpark in die Flasche

Der Name ist Programm: Allgäuer Alpenwasser. Wer es einfach nur trinkt, löscht damit seinen Durst. Wer kurz innehält und ins Wasser hineinschmeckt, der spürt kostbare Heimat, atemberaubende Bergwelt und ursprüngliche Natur. Und genau das lieben wir an diesem authentischen Bergwasser.

Uns begeistert aber auch der frische und kreative Wind, der seit kurzem im Allgäuer Alpenwasser blubbert. Der einstige Familienbetrieb ist nach einer zehnjährigen Episode unter dem Dach eines Getränkekonzerns wieder in regionaler Hand. Der Architekt Felix Schädler hat den Getränkebetrieb 2015 übernommen, als er eigentlich von den Eigentümern aufgegeben werden sollte – als „Allgäuer Herzensprojekt“. Seither strahlt das Allgäuer Alpenwasser in völlig neuem Glanz. Der cleane und natürliche Look verleiht dem hochwertigen und ursprünglichen Getränk den angemessenen Rahmen. Neue Getränkesorten wie „Rhabarber-Zitronengras“ schmecken einfach köstlich.

From the natural park into the bottle

The name speaks for itself: Allgäuer Alpenwasser. Whoever simply drinks it, quenches one's thirst. But those who shortly reflect and feel into the taste of this water experience precious home country, breathtaking mountain landscape and original nature. And this is what we all love about this genuine mountain water.

In addition, we are enthused about the fresh and creative wind which has recently began to blow and bubble through Allgäuer Alpenwasser. After 10 years under the roof of a large beverage company, the former family-run business has come back into regional hands. Architect Felix Schädler took over in 2015 – at a time the company should have been given up by its then owners. But for Felix, it is an “Allgäu heart project”. Since then, Allgäuer Alpenwasser has shone anew. The clean and natural look has bestowed an appropriate framework on its high-quality and natural products. New beverage types such as “rhubarb-lemongrass” simply taste wonderful.

TEUFEL

Charmant, witzig, ehrlich und fern jeglicher Konventionen.

Ein Ur-Berliner Unternehmen als Vorreiter auf dem internationalen HiFi-Markt, welches seine Kunden immer wieder mit Neuheiten überrascht. Eigensinnig, charmant und witzig, bleibt es sich – trotz der Erfolge aus den letzten Jahren – immer treu und geht seinen eigenen Weg weiter.

Ob beim perfekten Tag am Strand, als Begleiter einer lässigen Moped Tour mit Freunden, persönlicher Performance Coach in unserem Warenlager oder einfach als Gute-Laune-Maschinen auf Shootings oder Messen. Unsere Teufel Produkte begleiten uns, ob drinnen oder draußen, bei fast all unseren Aktivitäten. Ihre einfache Bedienung und ihre Robustheit haben uns voll überzeugt.

Charming, funny, honest and far from any conventions.

A truly Berlin company and pioneer on the international HiFi-market, again and again surprising its customers with new products. Headstrong, charming and funny, this company remains true to itself and follows its own way, despite its success in recent years.

Be it during a perfect day on the beach, a casual moped tour with friends, as personal performance coach in our warehouse or simply as good mood machine during shootings or on fairs. Our Teufel products accompany us, indoors and outdoors, in almost all our daily activities. Their easy operation and robustness have convinced us completely.



HOUE

Er landete im Moodboard für den CUBE Film, schließlich haben uns verliebt in diesen Schaukelstuhl. In seiner frischen, leichten Lässigkeit kommt er daher wie ein schöner Frühlingstag.

Ein Stil, der einfach nur Freude macht – beim jungen dänischen Möbellabel Houe ist dieser Look Programm.

It landed in the mood board of the CUBE film and finally we all fell in love with this swinging chair – with its fresh, light coolness it appears like a beautiful spring day.

A style that simply makes fun – with the young, Danish furniture label Houe, style reflects programme.

DESIGN & ENGINEERING



höfats

höfats, eine Agentur die Corporate Design, Produkt Design und Engineering aus einer Hand anbietet und die Erfahrung aus der Vermarktung eigener Produkte unter eigener Marke mitbringt.

höfats, an agency offering corporate design, product design and engineering from a single source and bearing the experience of marketing own products under their own brand.

Neben der Entwicklung, Realisierung und Vermarktung eigener Produktideen, unter dem Label höfats, arbeiten wir auch als Dienstleister. 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.

Sie suchen einen Partner für Design, der Ihre Produkte und ihren Markenauftritt ganzheitlich versteht? Melden Sie sich, sehr gern geben wir Ihnen einen detaillierten Einblick in unsere Leistungen.

„Bevor wir mit höfats starteten, haben wir bereits mit einigen anderen Designbüros zusammengearbeitet. Wir bekamen immer ganz nette Bildchen, aber es war stets ein langer und mühsamer Weg, bis wir daraus etwas für uns Realisierbares und Sinnhaftes erarbeiteten. Mit höfats hat sich das grundlegend verändert. höfats versteht unsere Produkte auch technisch bis ins Detail, sie liefern nicht nur eine schicke Hülle, sondern begreifen Problemstellungen ganzheitlich und erarbeiten innovative Lösungen, die sowohl gestalterisch, technisch, als auch wirtschaftlich sinnvoll sind.“

Sepp Kugelmann, Inhaber von Kugelmann Maschinenbau

Apart from the development and realization of own product ideas, we are service providers as well; however, we are more than a classical design and engineering office. höfats masters the tension field between design and engineering and is thus synonymous with integrated product development. As bivalent developers, we combine the disciplines product design, corporate design, construction, prototype construction and serial production implementation.

Are you looking for a partner for design who comprehensively understands your products and brand identity? Get into contact with us, we are pleased to provide you with a detailed insight into our services.

“Before we started our cooperation with höfats, we had already worked together with several other design agencies. We received some nice photos, but it always was a long and laborious path until we worked out something realizable and meaningful from it. With höfats, this has completely changed – höfats understands our products down to the smallest detail, also as regards the technical aspect. They do not only furnish a stylish outer appearance, but see problems comprehensively and work out innovative solutions which make sense in creative, technical and economic terms.”

Sepp Kugelmann, Inhaber von Kugelmann Maschinenbau



kugelmann®



DERBY CYCLE
FOCUS RALEIGH UNIVEGA RXE KALKHOFF
MY BIKE



CLOOS



KOGA®

CONE

PAGE 22



KOHLEGRILL CHARCOAL GRILL



ABDECKHAUBE COVER



GUSSROST HEALTH GRID



ABLAGEBRETT BOARD



EINBAU [ohne Tisch] MOUNTING [without table]

ELLIPSE

PAGE 42



FEUERSCHALE FIREBOWL



FUSS FOOT



GRILLROST GRID

CUBE

PAGE 52 & 72



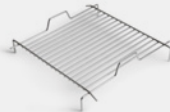
FEUERKORB SCHWARZ
FIRE BASKET BLACK



FEUERKORB ROSTIG
FIRE BASKET RUSTY



ABDECKHAUBE COVER



GRILLROST GRID



GUSSPLATTE PLANCHA



AUFLAGEBRETT BOARD

BEER BOX

PAGE 62



FEUERKORB FIRE BASKET



AUFLAGEBRETT BOARD



GRILLROST GRID

TRIPLE

PAGE 6



FEUERSCHALE 120 FIREBOWL 120



FEUERSCHALE 90 FIREBOWL 90



FEUERSCHALE 65 FIREBOWL 65



GRILLROST 55 GRID 55



GRILLROST 45 GRID 45



TISCH TABLE



(TRIPLE 90) FÜSSE FEET

GRAVITY CANDLE

PAGE 16



WINDLICHT M90 LANTERN M90



WINDLICHT M60 LANTERN M60



HÄNGELÖSUNG HANGER



FUSS FOOT



STAB POLE

FUELS



PREMIUM FUEL PASTE



PREMIUM BBQ BRIQUETTES, 2,5 kg



PREMIUM BBQ BRIQUETTES, 5 kg



PREMIUM BBQ BRIQUETTES, 10 kg



PREMIUM BBQ BOX

TOOLS

PAGE 36



BBQ STARTER



STEAKTOOLS



TONGS



APRON



GLOVES



JOHNNY CATCH CUP



JOHNNY CATCH MAGNET



THANKS!

Im vergangenen Jahr hat sich höfats personell besonders stark entwickelt, was uns professioneller, schlagkräftiger, kreativer und einfach besser gemacht hat. Daher gilt ein ganz besonderer Dank unserem grandiosen Team: Alice Wimmer, Candy Lee, Christine Pfob, Claudi Hippold, Manfred Mair, Michaela Wegner, Moritz Hübner, Rainer Danner, Rolf Kern und Tom Müller – Ihr seid eine Wucht. Ohne Euch wären wir nicht da, wo wir heute sind und kämen erst recht nicht vorwärts.

In the past year, höfats developed especially strong as regards its staff. This made us even more professional, powerful, creative and... simply better. Therefore, we would like to above all thank our terrific team: Alice Wimmer, Candy Lee, Christine Pfob, Claudi Hippold, Manfred Mair, Michaela Wegner, Moritz Hübner, Rainer Danner, Rolf Kern und Tom Müller: without you, we would not be where we are today – and we would not be able to make a single step forward.

Visit us online
www.hoefats.com



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

PHOTOGRAPHY: Martin Erd www.martinerd.de | Erwin Reiter www.studio-reiter.de

Carola Michaela Voelk www.carolamichaelafotografie.com | Philip Herzhoff www.isenhoff.de

GRAPHICS: Karsten Schuhl www.karstenschuhl.com

PRINT: Royal Druck www.royaldruck.de

TRANSLATION: Bernd Stibe

höfats GmbH | An der Aitranger Str. 3 | 87647 Unterthingau | GERMANY | +49 151 59 89 81 00 | 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 GmbH | An der Aitranger Straße 3 | 87647 Unterthingau | GERMANY | www.hoefats.com

höfats