



höfats

FIRE STORIES

Finde dein Feuer. Create your fire experience. Trouvez votre flamme.

07



NEVER FORGET HOW TO
LIGHT A FIRE

höfats

WINNING TEAM ON FIRE



Liebe Feuerfreund*innen, Outdoorfans, Romantiker*innen, Abenteurer*innen, Designliebhaber*innen,

in den letzten Monaten hat die Achterbahnfahrt des Lebens Ausmaße angenommen, die wir uns nicht hätten vorstellen können. Eine Hiobsbotschaft jagt die nächste, die Welt um uns herum wird immer komplexer und unsere bisherigen Wahrheiten werden in Frage gestellt. Es kostet Kraft, positiv und optimistisch in die Zukunft zu blicken. Und doch ist es wichtiger denn je.

Wenn wir etwas gelernt haben, dann, dass wir am stärksten sind, wenn wir gemeinsam für eine Sache brennen. Denn FÜR etwas zu sein bedeutet, aktiv für etwas einzutreten, anstatt Dinge generell abzulehnen. Das macht uns zu Akteuren für eine bessere Zukunft und schweißßt uns zusammen.

Wir von höfats sind für Gemeinschaft und wir sind für Feuer – den Ort, an dem das sanfte Knistern für Geborgenheit und Ruhe sorgt, wo die hypnotisierenden Flammen unsere Gedanken ordnen und uns mit neuem Tatendrang versorgen. Hier blicken wir optimistisch in die Zukunft.

Lass uns das Feuer auch in dein Leben bringen und zusammen viele weitere Feuergeschichten schreiben.

Finde dein Feuer!

Christian und Thomas
Beste Freunde und leidenschaftliche Gründer
und Geschäftsführer der höfats GmbH

Dear friends of fire, outdoor enthusiasts, adventurers, romantics, and lovers of design,

In recent months, the roller coaster of life has taken on proportions like we could never have imagined. Bad news seems to follow bad news, the world around us is becoming more complex and our long-held truths are being challenged. It demands a lot of energy to remain positive and optimistic about the future. And yet it's more important than ever to do so.

If we've learned anything, it's that we're strongest when we're passionate about something together. Because being FOR something means actively standing up for it rather than generally opposing it. That transforms us into stakeholders for a better future and bonds us together.

We at höfats stand for community and we stand for fire – that place where a gentle crackling offers a feeling of security and quiet, where the hypnotising flames bring order to our thoughts, and provide us with new drive. This is where we look to the future with optimism.

Let us bring fire into your life and write many more fire stories together.

Find your fire!

Christian and Thomas
Best friends, passionate founders and
managing directors of höfats GmbH

À tous les passionnés du feu, fans d'outdoor, adeptes de design, accros d'aventures, romantiques invétérés,

Ces derniers mois, le tourbillon de la vie nous a embarqués dans une tempête dont nous n'aurions pas pu imaginer l'ampleur. Les mauvaises nouvelles s'enchaînent, le monde qui nous entoure devient toujours plus complexe et nos certitudes sont ébranlées. Nous devons à tout prix nous armer de force, de positivisme et d'optimisme pour regarder vers l'avenir.

Retenons une chose de ces expériences : ensemble, animés par une même passion, nous allons plus loin. Faire preuve de dévotion, c'est défendre activement ses convictions et ne jamais nier la situation. Nous agissons en faveur d'un avenir meilleur, tout en renforçant nos liens.

Chez höfats, nous cultivons l'esprit de groupe. La puissance du feu nous inspire. Ici, le doux bruit du grésillement procure sécurité et sérénité. Le magnétisme des flammes aide à nous recentrer et nous remplit d'un élan nouveau. Ici, nous contemplons l'horizon avec optimisme.

Vous aussi, laissez-vous émerveiller par la magie des flammes. Ensemble, écrivons mille et une autres histoires pour raconter le feu.

Trouvez le feu qui est en vous !

Christian et Thomas
Meilleurs amis, fondateurs et dirigeants
passionnés de höfats GmbH

FIRE STORIES 07

06 the perfect catch



16 square candle



18 a new life



20 why höfats



22 new work



30 recipes: grill grid & plancha



36 flame for two



42 a night in the igloo



46 bowl in one



60 recipe: pizzette à la plancha



62 roadtrip in south africa



64 fire etiquette



68 sustainable forestry



70 feel the beat



74 say it with fire



76 recipes: christmas menu



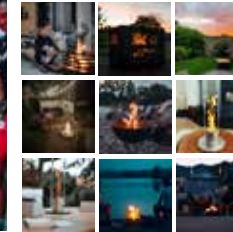
84 henry metal

Good to know

86 good to know



88 eight friends



96 #hofats



98 höfats on fire



102 brilliant role models

THE PERFECT catch



Mein Bruder und ich – zwei Naturstrolche, die sich zwar nie gesucht, aber dennoch gefunden haben. Schon als Kinder waren wir stets zusammen unterwegs. Unsere Kratzer und Schürfwunden trugen wir wie Medailen am Körper und waren uns sicher, dass wir eines Tages mal die ganz großen Abenteurer sein werden.

My brother and I are two outdoor enthusiasts. We never sought each other out, we just came together. Even as kids we were always together. Our scratches and scrapes were worn like medals on our bodies, and we were sure that one day we would become great adventurers.

Qui se ressemble, s'assemble – Mon frère et moi sommes depuis toujours des amoureux de la nature. Enfants déjà, nous étions tout le temps fourrés ensemble, en quête de la moindre aventure. Notre corps était constellé d'éraflures et d'égratignures. Elles étaient pour nous de véritables trophées. Nous étions persuadés de devenir un jour de grands explorateurs.

Ein paar Jahrzehnte später hat uns der Alltag eingeholt. Unsere Ausflüge sind weniger geworden, dafür zelebrieren wir sie umso mehr. So wie heute, denn es gibt etwas zu feiern: Mein Bruder wird Vater.

Wir haben unsere Angeln eingepackt, unsere besten Köder und natürlich unseren CUBE in Rostoptik. Dass das nach Abenteuer riecht, hat sogar Maya erschnüffelt und springt freudig mit in den Kombi.

A few decades later, we find that the daily grind has got us hooked. Our outings are fewer and farther between, but that makes us enjoy them all the more. Like today, because we have something to celebrate: My brother is going to be a father.

We have packed up our fishing gear, our best lures, and of course our CUBE with its rusty finish. Even Maya has sensed the smell of adventure and happily jumps into the van with us.

Quelques décennies plus tard, le quotidien nous a rattrapés. Nos escapades sont devenues plus rares. C'est pourquoi nous savons d'autant plus les apprécier. Et aujourd'hui est un grand jour, car mon frère va bientôt devenir papa.

Nos affaires de pêche nous attendent dans le coffre. Nous avons choisi nos meilleurs appâts et emportons bien évidemment notre brasero CUBE à l'aspect rouillé. Un parfum d'aventure flotte dans l'air. D'ailleurs, Maya ne s'y trompe pas et grimpe joyeusement dans le break.





Unser See lockt mit bestem Wetter und vielen Kindheitserinnerungen. Unzählige Male schon haben wir hier gemeinsam über dem Feuer gekocht und uns beim Kokeln über die mahnenden Worte unserer Eltern hinweggesetzt.

Doch bis es soweit ist, werden erst einmal die Angeln ausgeworfen. Schon bald wechseln wir mehr Blicke als Worte. Selbst Maya lässt sich von der Stille anstecken und wartet mit wedelndem Schwanz am Ufer auf unseren Fang. Und so stehen wir hier in absoluter Ruhe und schauen der Sonne zu, wie sie immer weiter Richtung Horizont sinkt. Bis mein Magen laut beginnt zu knurren.

Our lake beckons with the best of weather and many childhood memories. We have cooked over an open fire countless times, always ignoring our parents' admonishments about playing with fire.

Until it's time, though, we throw out our lines. Soon we're exchanging more looks than words. Even Maya finds the quiet contagious and waits for our catch on the shore with her tail wagging for our catch. We stand in utter silence, watching the sun sink further and further towards the horizon. Until my stomach starts to growl.

Nous arrivons au lac de notre enfance. Les conditions sont idéales et les souvenirs ressurgissent aussitôt. Combien de grillades avons-nous partagé ici ? Combien de fois nous sommes-nous amusés à faire du feu ? Combien de fois avons-nous bravé les interdictions répétées de nos parents ? Impossible à dire !

Pour l'heure, il est temps de taquiner le goujon. Très vite, nous n'échangeons quasiment plus que par le regard. Même Maya se laisse porter par le silence et guette la moindre prise sur la rive en agitant la queue. Nous profitons maintenant d'un calme absolu et regardons le soleil se coucher immuablement à l'horizon. Mais des gargouillements sonores venus de mon estomac nous ramènent à la réalité.

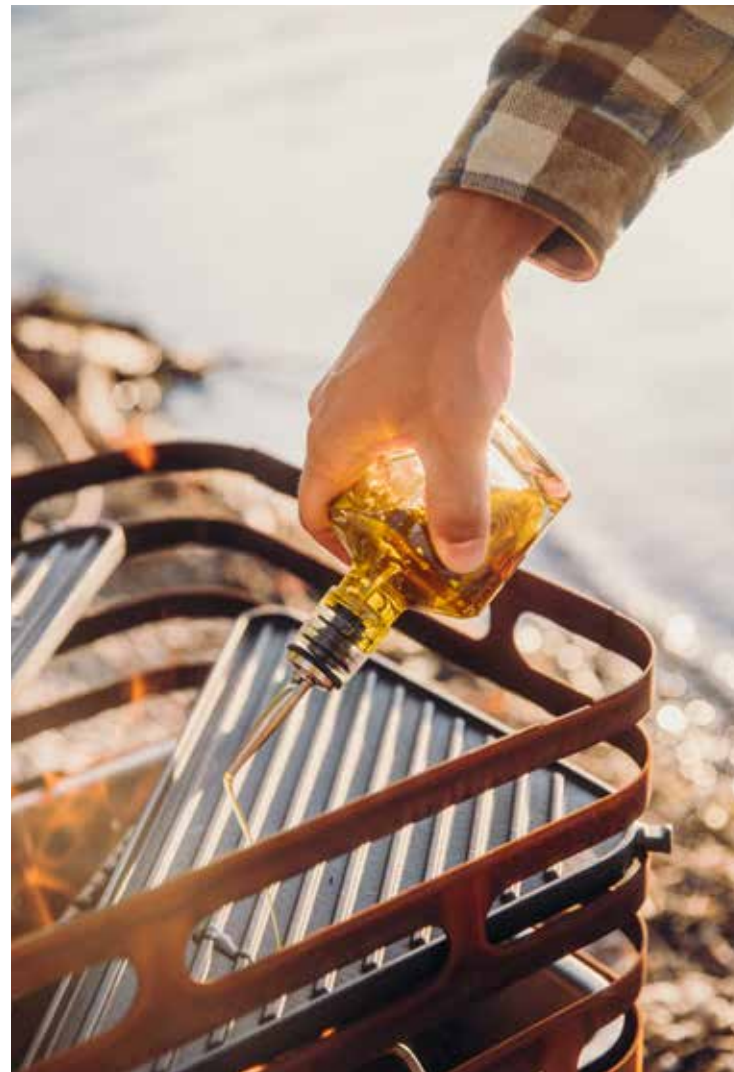


Und so beschließen wir, die gekaufte Forelle aus der Kühlbox zu erlösen. Patrick spaltet die Holzscheite und heizt den CUBE an. Während ich noch die Zitrone schneide und unseren Fisch vorbereite, sehe ich auch schon die ersten Flammen aus dem Feuerkorb züngeln. Das hat er drauf, wie immer. Wir lassen dem Feuer Zeit, sich zu entfalten und schlucken unsere Niederlage mit einer gekühlten Weinschorle hinunter.

Dann ist es Zeit, die Planchas in den CUBE zu legen. Das Zischen des Öls katapultiert uns gedanklich sofort zurück zu unseren früheren Reisen, ebenso mäßig erfolgreichen Angelversuchen und improvisierten Fisch-Tacos. Wir lassen die Flammen sprechen und Erinnerungen wieder aufleben. Ich freue mich darauf, bald mit meiner Nichte hier am Feuer zu sitzen. Hoffentlich fragt sie mich dann nicht, wie ich den Fisch gefangen habe.

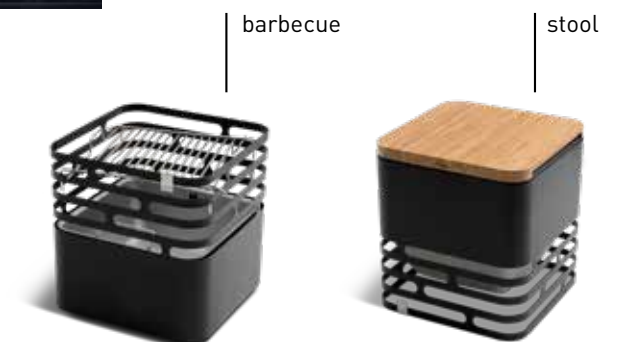
So we decide to fetch out the trout we bought at the store from the ice chest. Patrick splits wood and heats up the CUBE. While I slice lemons and prepare our fish, flames start to flicker up from the fire basket. As always, he knows what he's doing. We give the fire a little time to get going and drown our defeat with a chilled wine spritzer.

Now it's time to place the plancha in the CUBE. The hiss of the oil immediately catapults our thoughts back to our previous trips – usually just as mediocre in fishing success and with improvised fish tacos. We let the flames whisper to us and revive memories. I look forward to the day when I can sit by the fire with my niece. Hopefully she doesn't ask how I caught the fish.



Nous décidons alors de sortir de la glacière la truite achetée plus tôt. Patrick fend les bûches et allume le brasero CUBE. Pendant que je coupe le citron et que je prépare le poisson, j'aperçois déjà les premières flammes jaillir du brasero. C'est son truc, depuis toujours. En attendant que le feu prenne, nous trinquons à notre cuisant échec avec un vin pétillant bien frais.

Il est maintenant l'heure de poser les planchas sur le brasero CUBE. Le grésillement de l'huile nous renvoie immédiatement à nos échappées de gosses : nos talents de pêcheurs étaient alors tout aussi limités et nous préférons improviser des fish tacos. Nous nous remémorons le passé à la lueur des flammes. J'ai hâte de revenir ici avec ma nièce et de m'asseoir autour d'un feu en sa compagnie. J'espère juste qu'elle ne me demandera pas comment j'ai pêché le poisson.





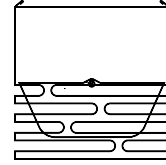
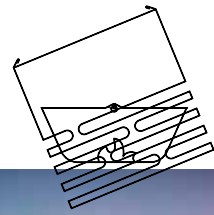
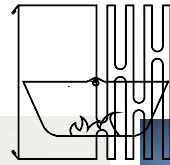
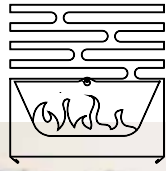
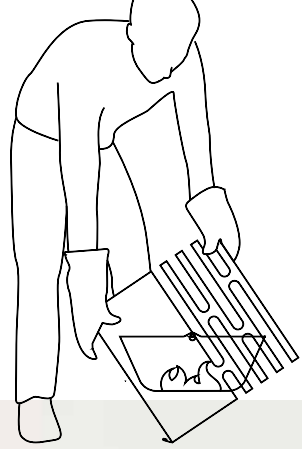
Good to KNOW

CORTEN STEEL

Während sich herkömmlicher Stahl sukzessive durch Korrosion auflöst, bildet Cortenstahl unter der eigentlichen Rostschicht eine Sperrschicht, die das Produkt vor weiterer Korrosion schützt. Diese stabile Deckschicht erneuert sich ständig und sorgt so für eine lebendige und unikate Patina mit unverwechselbarer Optik.

Whereas ordinary steel gradually corrodes and disintegrates, Corten steel forms a barrier that actually helps to prevent rusting – and can protect a product from further corrosion. A stable top layer constantly renews itself, creating a unique, living patina with an ever-changing pattern.

Alors que l'acier traditionnel se désagrège progressivement à cause de la corrosion, l'acier Corten forme une barrière sous la couche de rouille qui protège le brasero de l'usure. Ce revêtement stable se renouvelle en permanence. Il produit une patine unique et durable au look inimitable.

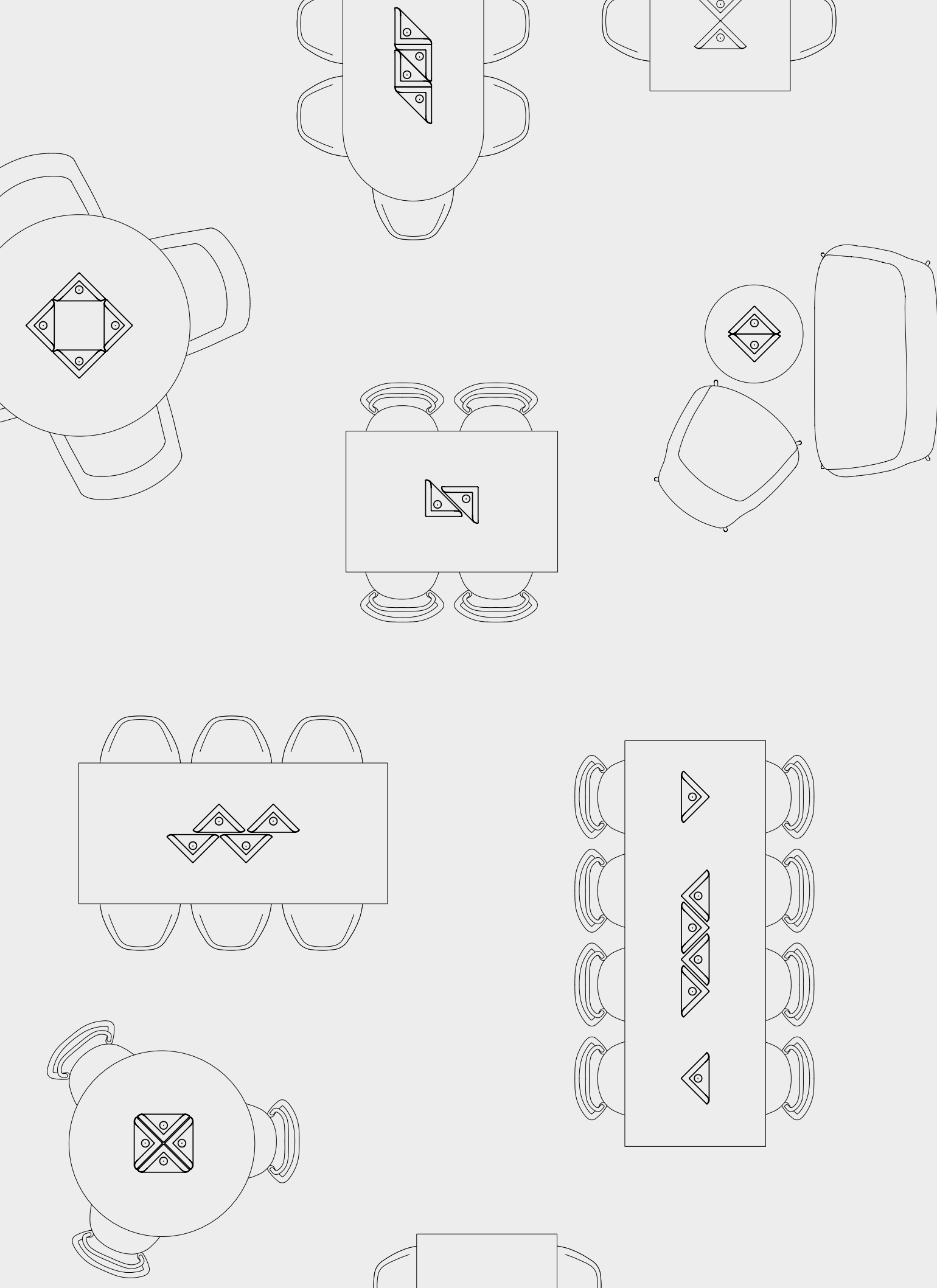


” Wie schafft es das Feuer, fast verloren geglaubte Erinnerungen wieder an die Oberfläche zu kitzeln?

How does the fire manage to bring back memories that were thought to be lost?

Le feu a ce pouvoir incroyable de raviver des souvenirs que l'on croyait à jamais effacés.





SQUARE CANDLE



SQUARE CANDLE – Eine inspirierende Kombination aus Geradlinigkeit, schwungvoller Bewegung und elegantem Kerzenlicht, die aus der Einfachheit eines Quadrats entsteht. In einer fließenden Bewegung erhebt sich dessen Fläche in den Raum und schenkt der Kerze Halt. Dank ihrer geometrischen Klarheit lassen sich mehrere Kerzenhalter zu immer neuen Konstellationen und fantasievollen Kerzeninseln arrangieren.

SQUARE CANDLE – An inspiring combination of straight lines, energetic movement, and elegant candlelight that comes from the simplicity of a square. With its flowing movement, it rises up from the room's expanse while supporting the candle. Its geometric clarity allows multiple candlesticks to be combined to create ever-changing arrangements and imaginative islands of candles.

SQUARE CANDLE – L'alliance parfaite de la linéarité, du mouvement dans toute sa vivacité et de la lueur délicate d'une bougie, née de la simplicité d'un carré. Ses coins se soulèvent dans un élan d'une fluidité évidente pour accueillir la bougie. Grâce à une clarté absolue des formes, les bougeoirs s'associent pour offrir des combinaisons diverses et variées, véritables îlots de lumière empreints de fantaisie.



Aujourd'hui, Johannes fête son premier anniversaire. L'occasion parfaite pour inviter quelques amis chez nous et inaugurer la serre que nous avons aménagée. L'endroit se prête merveilleusement bien à l'atmosphère douce et apaisante de cette journée d'automne. Les rayons du soleil inondent l'espace et le feu de table SPIN vient intensifier leur chaleur.

À l'intérieur règne une ambiance des plus conviviales. Nous sommes assis autour de l'ancien établi, transformé en table. Nous profitons de la vue magnifique sur le jardin et gardons un œil sur le feu, installé devant la porte. Mais Johannes voudrait approcher de plus près les flammes. Il les contemple, comme hypnotisé. Sur le bol à feu TRIPLE, notre dernière récolte cultivée dans la serre finit de griller tranquillement. Un véritable enchantement pour les yeux et pour les papilles !

A new life

Es ist Johannes' erster Geburtstag und den nehmen wir zum Anlass, um ein paar Freunde zu uns einzuladen und unser umgebautes Gewächshaus einzuweihen. Es ist der perfekte Ort, um diesen Herbsttag zu genießen. Die Sonnenstrahlen erreichen jeden Winkel und das SPIN Tischfeuer gibt ihrer Wärme zusätzlich Kraft.

Im Gewächshaus lässt es sich nicht nur gemütlich auf der alten Werkbank sitzen, von hier aus hat man auch den besten Blick auf den Garten und das Feuergeschehen vor der Tür. Doch die Flammen aus der Ferne zu beobachten, genügt Johannes nicht. Wie hypnotisiert von den Flammen sieht er zu, wie unsere letzte Gewächshausenernte auf der TRIPLE köstlich zubereitet wird. Ein Fest für Leib und Seele!

It is Johannes' first birthday, and we take the opportunity to invite a few friends over to inaugurate our converted greenhouse. It is the perfect place to enjoy this autumn day. Rays of sunlight reach into every corner, and the SPIN tabletop fireplace adds to the warmth.

The old workbench in the greenhouse is so comfortable to sit on, and from inside you have the best view of the garden and the fire just outside the door. But watching the flames from a distance doesn't satisfy Johannes. As if hypnotised by the flames, he can't take his eyes off the fire as our last greenhouse harvest is being prepared so deliciously on the TRIPLE. A party for body and soul!



WHY HÖFATS?

Die Höfats – Königin der Grasberge – der faszinierendste und markanteste Berg der Allgäuer Alpen: Bergsteigerlegende Josef Enzensperger bezeichnet die Höfats als den außergewöhnlichsten Berg, den er kenne. Für den Eiger-Nordwand-Erstbesteiger Anderl Heckmair, der die großen Wände der Welt gesehen hat, war die Höfats ohne Zweifel sein Lieblingsberg. Der Schriftsteller Uli Auffermann widmete ihr eine mehrseitige Liebeserklärung. Diese Faszination, die die Höfats in Menschen weckt, wollen wir mit unseren Produkten in dir entfachen.

Doch es gibt noch mehr Parallelen zwischen dem Berg und uns. Die Höfats hat zwei Stränge mit je zwei Gipfeln. Höfats hat zwei Gründer, Thomas und Christian, sie sind beide jeweils Designer UND Ingenieur. Die Höfats ist zudem berühmt für ihren außergewöhnlichen Nährboden. Manche Kräuter und Pflanzen hier sind einzigartig im nördlichen Alpenraum. Auch wir versuchen, Tag für Tag, Einzigartiges hervorzubringen.

Und so wurde die Höfats unsere Namensgeberin, ein ganz besonderer Berg, vielleicht der beeindruckendste Grasberg überhaupt, berühmt-berüchtigt für seine fast unwirklich steilen Grasflanken. Eben diese haben dem Berg auch das Motto "Steil, steiler - Höfats" verliehen, was zum Schlachtruf unseres Teams wurde.

Höfats, queen of the "grass mountains", the most fascinating and striking mountain in the Allgäu Alps in southern Germany: Mountaineering legend Josef Enzensperger called the Höfats the most extraordinary mountain he knew. For Anderl Heckmaier, who was the first to climb the north face of the Eiger and has climbed all the world's big walls, the Höfats was undoubtedly his favourite mountain. Author Uli Auffermann has dedicated many pages to the mountain in a declaration of love. The fascination that Höfats inspires in people is what we want to evoke with our products.

There are even more parallels between the mountain and us. Höfats has two sections, each with two peaks. Höfats has two founders, Thomas and Christian, who are both designers and engineers all at once. Höfats is also famous for its exceptionally fertile soil. Some of the herbs and plants here are completely unique to the northern Alps. Day in, day out, we are on a quest for the unique and the innovative.

And that's how Höfats became our namesake. It is a very special mountain, perhaps the most impressive "grass mountain" (Grasberg) of all, both famous and infamous for its almost impossibly steep faces. "Steep, steeper - Höfats", they say. This has become our team's battle cry.

Höfats, reine des montagnes verdoyantes, le sommet le plus fascinant et le plus singulier du massif des Alpes d'Allgäu! Pour Josef Enzensperger, légende de l'alpinisme, la Höfats était la montagne la plus extraordinaire qu'il connaisse. Quant à Anderl Heckmair, premier alpiniste à avoir effectué l'ascension de la face nord de l'Eiger et habitué des plus hauts sommets mondiaux, la Höfats était sans nul doute la plus chère à son cœur. L'écrivain Uli Auffermann lui a même rédigé une déclaration d'amour longue de plusieurs pages. À travers nos produits, nous souhaitons susciter la même fascination que celle provoquée par la Höfats.

Mais les parallèles entre cette montagne et nous ne s'arrêtent pas là. La Höfats se divise en deux sommets, avec à chaque fois deux crêtes. Il se trouve que la société höfats a été fondée par deux hommes, Thomas et Christian, chacun à la fois designer ET ingénieur. En outre, la Höfats est réputée pour ses terreaux exceptionnels. Certaines herbes et plantes qui y vivent ne poussent que dans le nord des Alpes. De notre côté, nous nous efforçons jour après jour de proposer des produits uniques et sans pareil.

C'est pourquoi nous avons choisi d'emprunter son nom à cette montagne hors du commun, peut-être même la plus spectaculaire de toute la région, célèbre pour ses flancs verdoyants si abrupts et presque irréels. La devise Steil, steiler - Höfats (« Höfats, toujours plus haut ») est devenue le cri de ralliement de toute notre équipe.

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



Unser Büro ist ein Spiegel der gesellschaftlichen Gegenwart. Wenn von „New Work“ die Rede ist, denken wir meist an die fortschreitende Digitalisierung, an Videokonferenzen über Zeitzonen hinweg und an die Möglichkeiten des mobilen Arbeitens. Trotz aller praktischen Tools, die diese neue Form des Arbeitens begleiten, fehlt etwas: der Freiraum zum Denken, die Konzentration auf nur eine Sache und das Gemeinschaftsgefühl, welches sich rund um ein Feuer einstellt.

Our office is a reflection of today's society. When we talk about "new work", we tend to think of the advances in digitalisation, perhaps on video conferencing across time zones and on all the possibilities of mobile working. Despite all the practical tools that accompany this new way of working, something is missing: the space to think, the ability to focus on just one thing, and the sense of community that can develop around a fire.

Notre bureau est le miroir de notre époque. Lorsque l'on évoque le mouvement New Work, on pense généralement à la transformation numérique, aux visioconférences sur différents fuseaux horaires et aux possibilités qu'offre le nomadisme. La palette d'outils pratiques associée à ce nouveau mode de travail est large. Mais elle n'offre ni l'espace qui permet de laisser libre cours à ses pensées, ni la capacité à concentrer son attention sur un seul sujet, ni le sentiment d'appartenir à une communauté. Ces notions plus abstraites, le feu est capable de les raviver.

new work





Die Extended Mind Theory zeigt, dass Denken nicht nur im Kopf stattfindet, sondern dass wir dabei kognitive Verbindungen mit unserer Umwelt eingehen. Was und wie wir denken, hängt davon ab, wo wir es tun. Um sich gedanklich zurückziehen zu können, braucht es nicht unbedingt ein Einzelbüro. Auch wärmende Flammen können durch ihre natürliche Anziehungskraft unsere Gedanken entspannen. Sie schaffen eine natürliche Distanz zur Projektarbeit und bauen nachweislich Stress ab. Feuer hat die Gabe, unseren Blick sowohl auf das große Ganze als auch auf das Wesentliche zu lenken und uns daran zu erinnern, worauf es wirklich ankommt.

The Extended Mind Theory tells us that thinking doesn't just happen inside our heads. We also make cognitive connections with our environment. What and how we think depends on where we do it. To be able to mentally withdraw does not necessarily require a separate office. Even warming flames can relax our minds with their natural appeal. They create a natural distance from work projects and are proven to decrease stress. Fire has the ability to focus our attention not only on the big picture, but also on the essential, reminding us what it's all about.

La théorie de l'esprit étendu (Extended Mind Theory) montre que la pensée ne se limite pas à notre cerveau. En effet, nous établissons des liens cognitifs avec notre environnement. Nos réflexions et notre manière de raisonner dépendent du lieu où nous nous trouvons. Pas forcément besoin de s'isoler dans un bureau pour pouvoir cogiter plus sereinement. La chaleur des flammes et leur magnétisme naturel ont aussi cette faculté de nous faire prendre du recul. Elles créent spontanément une distance vis-à-vis du travail et diminuent incontestablement le stress. Devant un feu, notre vision s'élargit et notre regard se porte sur l'essentiel. Le feu nous ramène à ce qui compte réellement en chacune et en chacun de nous.





Wie sieht deine perfekte Arbeitsumgebung aus?

What does your perfect work environment look like?

Et vous, quelle est votre vision de l'environnement de travail idéal?



Wir verbringen heute jedoch nur noch einen Bruchteil unserer Zeit in unserem ursprünglichen Lebensraum – der Natur – in dem Feuer eine wichtige Rolle spielt. Biophilic Design beschäftigt sich seit den 70er Jahren damit, wie wir unser inhärentes Bedürfnis nach Naturverbundenheit in unsere urbane Lebensrealität integrieren können. Eine Feuerschale für entspannte Grill- und Feierabende sorgt nicht nur für offensichtliche gute Laune, sondern befriedigt auch unsere tiefsten Bedürfnisse. Feuer verbindet uns, nicht nur mit uns selbst, sondern auch mit unseren Mitmenschen.

Today, we spend only a tiny fraction of our time in our original living environment – in nature – where fire played such an important role. Since the 1970s, biophilic design has been exploring how we can integrate our innate need to connect with nature into our urban environments. A fire bowl for relaxed barbecues and after-work get-togethers not only creates an obvious good mood, it also satisfies our deepest needs. Fire connects us not only to ourselves, but also to those around us.

Mais aujourd'hui, nous avons quasiment perdu notre lien avec la nature. C'est pourtant notre habitat originel au sein duquel le feu joue un rôle prépondérant. Né dans les années 1970, le design biophilique entend intégrer notre besoin intrinsèque de nature à la réalité de notre vie en milieu urbain. Un bol à feu promet certes des sessions grillades et des soirées placées sous le signe de la détente et de la bonne humeur, mais il satisfait aussi nos instincts les plus primitifs. Le feu nous relie, à l'échelle individuelle et collective.



Das merken wir spätestens daran, dass es sich nirgendwo fehlplatziertes anfühlt, Kolleg*innen zu siezen, als am Feuer. Hier sind wir eine Gemeinschaft, künstlich aufgebaute Hierarchien fallen und es gibt kein Image mehr zu pflegen. Stattdessen stellt sich ein Gefühl der Verbundenheit ein und spätestens bei den Leckereien über den offenen Flammen kommt man ins Gespräch.

We find that nowhere is it more out of place to address colleagues formally than around the fire. There we are a community, artificially created hierarchies dissolve and there is no need to cultivate a certain image. Instead, a feeling of a togetherness is created and, if not before, then at least after the goodies on the fire, people start talking to each other.

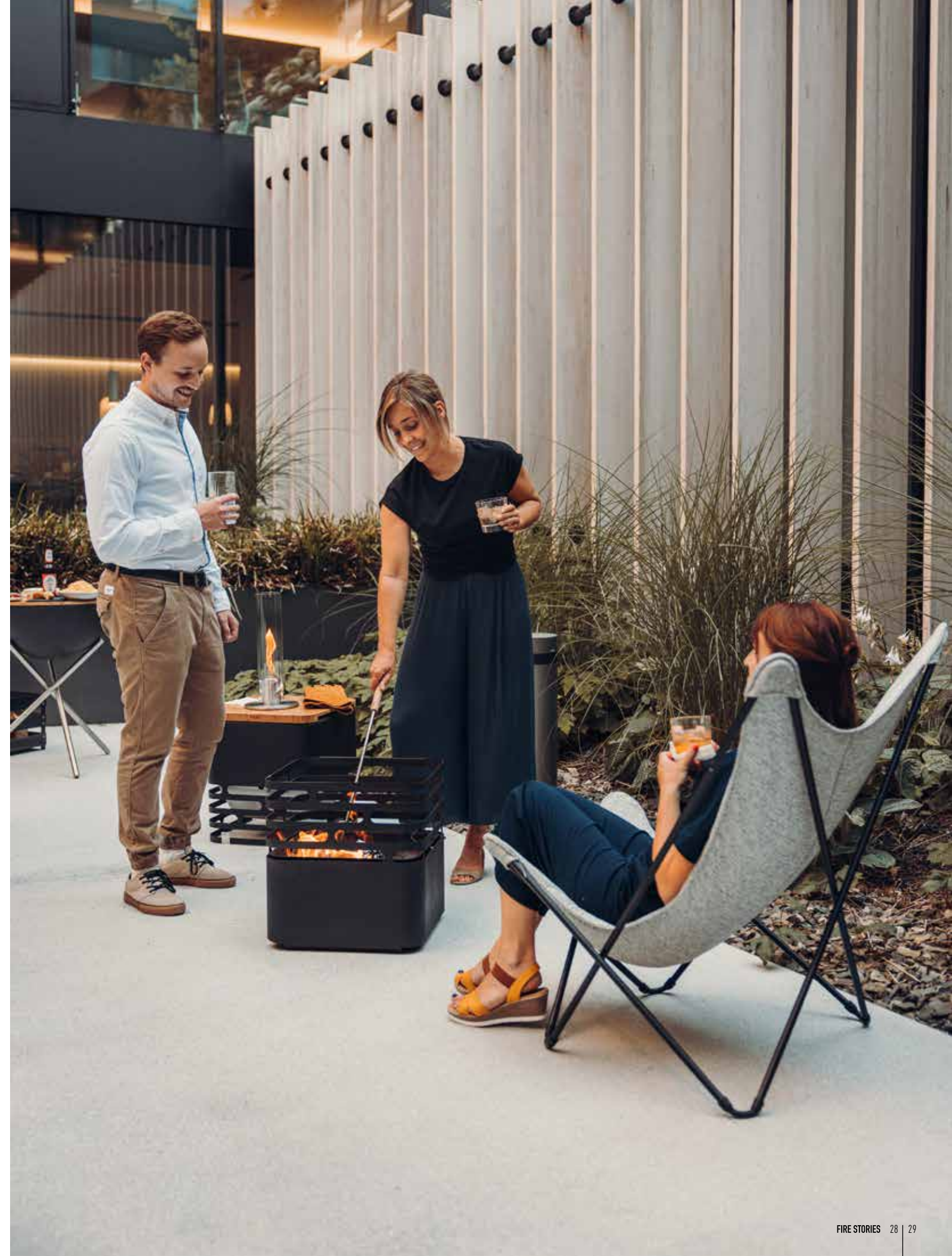
Autour du feu, le tutoiement entre collègues s'impose tôt ou tard, comme une évidence. Nous formons une communauté, les hiérarchies établies de manière artificielle finissent par se dissiper. Les masques tombent, nous montrons nos vrais visages. S'installe alors un sentiment de complicité sincère. Puis les langues se délient et l'on savoure les délicieuses grillades tout juste sorties du barbecue.



Sind dir die besten Ideen jemals am Schreibtisch gekommen?

Have the best ideas ever come to you at your desk?

Parce que les idées lumineuses ne naissent pas forcément dans un bureau.



MAIS AM SPIESS IN KRÄUTERMARINADE

Den Maiskolben teilen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten vorkochen. Anschließend aufspießen, mit Kräutermarinade bestreichen und unter häufigem Wenden ca. 10 Minuten grillen. Wir greifen gerne zu hitzebeständigeren Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Salbei und geben für noch mehr Feuer einen Teelöffel Sambal Oelek in die Marinade.

Cut up the corn cobs into pieces and pre-cook them in boiling salted water for about 20 minutes. Thread them onto skewers and brush with herb marinade. Grill for about 10 minutes, turning frequently. We like to use heat-resistant herbs such as rosemary, thyme, or sage, and for a bit more "fire" we add a teaspoon of Sambal Oelek (chili paste) to the marinade.

Couper les épis de maïs et les pré-cuire pendant 20 minutes environ dans de l'eau salée et portée à ébullition. Embrocher les épis, les enduire de marinade aux herbes et les faire griller sur toutes les faces pendant 10 minutes environ. Il est préférable d'utiliser des fines herbes qui résistent bien à la chaleur comme le romarin, le thym et la sauge. Et pour un repas vraiment tout feu tout flamme, ajouter une cuillère à café de sambal oelek dans la marinade.

CROSTINI MIT ZUCCHINI UND QUINOATAPENADE

Baguettescheiben mit Öl bestreichen, Knoblauchzehe einreiben und anrösten. Zucchiniestreifen in Kräutermarinade einlegen und ebenfalls grillen. Nach einigen Minuten die Zucchini auf die Crostini schichten und mit einer Tapenade aus rotem Quinoa, schwarzen Oliven, Chili, Zitronensaft und Kräutern garnieren.

Brush baguette slices with oil, rub them with garlic cloves, and place them on the grill. Put the courgette strips in the herb marinade and grill them too. After a few minutes, arrange the courgettes on the crusty baguette slices. Garnish with a tapenade made of red quinoa, black olives, chili, lemon juice and herbs.

Badigeonner les tranches de pain avec de l'huile, frotter une gousse d'ail sur le pain et passer au grill. Plonger les tranches de courgette dans la marinade aux herbes et passer également au grill. Après quelques minutes, déposer les tranches de courgette sur les crostini. Garnir avec une tapenade à base de quinoa rouge, d'olives noires, de piment rouge, de jus de citron et de fines herbes.

WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK

Das untere Viertel der Blätterteigquadrate nach Belieben mit Tomatenmark oder Senf bestreichen. Die Miniwürstchen einrollen und mit verquirltem Eigelb einpinseln.

Spread the bottoms of the puff pastry squares with tomato paste or mustard to taste. Roll the mini sausages in the squares and brush with egg wash.

Tartiner à votre convenance le quart inférieur du carré de pâte feuilletée avec du concentré de tomates ou de la moutarde. Enrouler les mini-saucisses et badigeonner de jaune d'œuf battu.

FRENCH TOAST

Brioche-Scheiben in Eier-Milch-Mixtur wälzen bis das Brot vollgesogen ist. Auf der Plancha von beiden Seiten backen und klassisch mit Ahornsirup servieren.

Soak the brioche slices in a mixture of egg and milk. Grill on the plancha and serve traditionally with maple syrup.

Faire tremper les tranches de brioche dans un mélange lait-œuf jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées. Saisir les deux côtés sur la plancha et servir avec du sirop d'érable.

KARIBISCHE HÄHNCHENSPIESSE

Den klassischen Hähnchenspieß, aufgepeppt mit einer exotischen Marinade aus Joghurt, frischer Mango und Minze für Sommerfeeling auf der Zunge.

Pep up classic chicken skewers with an exotic marinade of yogurt, fresh mango, and mint for a refreshing taste of summer.

Les traditionnelles brochettes de poulet revisitées grâce à une marinade aux saveurs exotiques à base de yaourt, de mangue fraîche et de menthe. Comme un parfum d'été dans le palais.



Auf der Suche nach dem perfekten Arbeitsumfeld sollten wir also nicht nur darauf achten, wie wir unsere Aufgaben am effizientesten erledigen und die meisten To Dos abhaken. Unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit haben einen ebenso großen Einfluss auf die Qualität unserer Arbeit. Ein gemeinsames Feuer schenkt uns wertvolle Momente nach E-Mails und Meetings, die nicht nur unsere Gedanken befeuern, sondern auch unsere Unternehmenskultur prägen. Und ist das letztlich nicht der Grund, warum wir immer wieder mit Feuer am Start sind?

In our search for the perfect workplace, we should not only consider how we can get the job done most efficiently and how we can tick off the most to-do items. Our wellbeing and health have an equally important impact on the quality of our work. A shared fire gives us precious moments long after the emails and meetings are over – moments that not only fuel our thoughts, but also shape our corporate culture. And isn't that why we always come back with fire?

Dans un environnement de travail idéal, tout n'est donc pas une question de productivité et d'efficacité. Notre bien-être et notre santé jouent aussi grandement sur la qualité de nos tâches au quotidien. Se retrouver ensemble près d'un feu, c'est le gage de vivre des moments précieux, après avoir enchaîné les réunions et traité un nombre incalculable d'e-mails. Des instants qui nourrissent le corps et l'esprit, et qui façonnent notre culture d'entreprise. N'est-ce pas finalement la raison qui nous pousse encore et toujours à allumer un feu ?



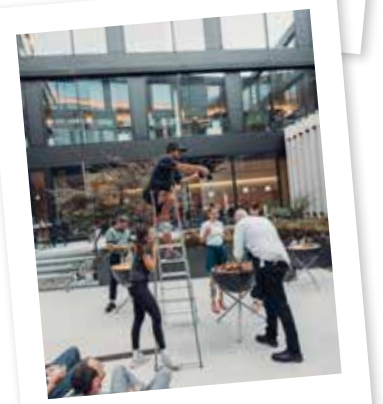
BEHIND THE SCENES



*Ein aussergewöhnlicher Job mit
aussergewöhnlichen Kolleg*innen*

*An extraordinary job with
extraordinary colleagues*

Un job de rêve avec une équipe de rêve



*Flammen-Action und Firefood statt
Papierstan und Kantine*

*Flames and fire food instead of a paper jams
and the canteen*

*Flammes et Barbecue remplacent paperasse
et cantine*



flame for two

JULE:

Bisher kannte ich nur Flos Playlist am Morgen und seit ein paar Minuten nun auch sein Gesicht. „Schlüssel vergessen“, zuckt mein Nachbar mit den Schultern vor meiner Tür und fragt, ob ich ihm helfen könne. Sportlich sieht er aus, aber der Sprung rüber zu seinem Balkon ist dann doch ne Nummer zu groß. Dann warten wir eben gemeinsam bei einer Partie Backgammon.

Until now, all I knew was Flo's playlist in the morning and, for the last few minutes, his face. "I forgot my key," my neighbour shrugged as he stood on my doorstep, and then asked if I could help him. He looked pretty athletic, but a leap across to his balcony was just a bridge too far. So we waited together with a game of backgammon.

Jusqu'ici, je ne connaissais que la playlist que Flo mettait le matin. Et depuis quelques minutes, je connais aussi son visage. « J'ai oublié mes clés ! », me lance mon voisin en haussant les épaules à ma porte. Il me demande si je peux l'aider. Il a l'air sportif, mais mieux vaut ne pas qu'il tente de sauter jusqu'à son balcon. Alors, on se contente d'attendre et de tuer le temps en jouant au backgammon.

FLO:

„Schlüssel vergessen, kein Problem, meine Balkontür ist ja offen“, denke ich und klingele voller Tatendrang bei meiner Nachbarin Jule. Mit einer gemütlichen Atmosphäre inklusive Flammenwirbel auf ihrem Balkon habe ich jetzt nicht gerechnet. Und so scheint es plötzlich sehr verlockend, gemeinsam bei einem Glas Wein gerne auch etwas länger auf den Schlüsseldienst zu warten.

"Forgotten my key, no problem, my balcony door is open," I thought, and rang my neighbour Jule a little too eagerly. I hadn't quite expected such a cosy atmosphere, including a whirling flame on her balcony. And all of a sudden it seemed quite tempting to wait for the locksmith here together, if necessary even a little longer with a glass of wine.

« J'ai oublié mes clés ! Pas de problème, la porte de mon balcon est ouverte », me dis-je. Sur ce, je m'en vais sonner plein d'entrain chez ma voisine Jule. Je ne m'attendais pas à découvrir un balcon aussi cosy. Il y a même un feu de table et son tourbillon de flammes. D'un coup, l'idée de patienter tous les deux jusqu'à l'arrivée du serrurier en prenant un verre de vin ne me contrarie plus du tout.



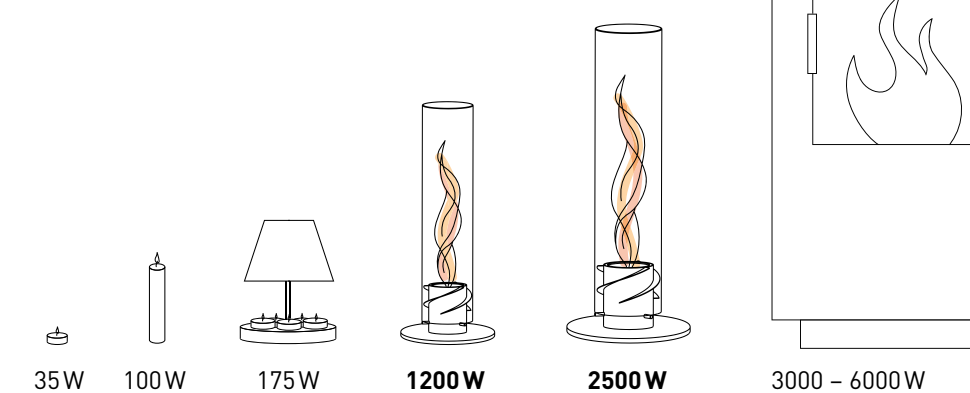
**Good to
KNOW**

Mit SPIN wird dir warm - von innen und von außen! Der rotierende Flammenwirbel verbreitet von der ersten Minute an eine angenehme Temperatur, die weit über die Wärme herkömmlicher Kerzen oder Teelichter hinausgeht. Mit einer Leistung von bis zu 2.500 Watt bietet dir SPIN 120 die Möglichkeit, deine Abende an der frischen Luft zu verlängern oder gemütliche Stunden in deiner Wohnung zu verbringen.

**SPIN
WARMTH**

SPIN warms you up inside and out! The rotating whirling flame spreads a comfy temperature from the very first minute - far more than traditional candles or tea lights. The SPIN 120 offers performance of up to 2,500 watts, so you can extend an evening out in the fresh air, or spend cosy hours indoors.

Le feu de table SPIN réchauffe le corps et l'esprit ! Le tourbillon de flammes diffuse instantanément une agréable chaleur, bien plus réconfortante que celle d'une bougie. Avec une puissance pouvant atteindre 2 500 watts, le feu de table SPIN 120 vous permet de prolonger vos soirées sur le balcon ou de rester tranquillement chez vous, bien au chaud.





Schönheit hat viele Formen. Weiche, fließende Bewegungen treffen auf klar definierte Ecken und Kanten. Wie Feuer und Wasser bilden Gegensätze eine Einheit.

Beauty comes in many shapes. Soft, flowing movements meet clearly defined angles and edges. Like fire and water, opposites form a unity.

La beauté se présente sous de nombreuses formes. Des mouvements doux et fluides rencontrent des angles et des bords clairement définis. Comme le feu et l'eau, les opposés forment une unité.

Cape Town, South Africa

NACHT IM IGLU EINE A NIGHT IN THE



Einmal im Jahr stürzen wir uns raus aus dem Alltag und rein ins Mädelswochenende. Dieses Jahr bringt uns der Skidoo zu einem Igluhotel auf 2000 Meter Höhe. War ja klar, dass das kein normales Wochenende wird, wenn Gabby unseren Ausflug organisiert!

Once a year, we get away from the daily grind and indulge fully in a girls' weekend. This year, the snowmobile took us to an igloo hotel at an altitude of 2,000 meters. One thing was clear: this would be no ordinary weekend with Gabby organising our adventure!

Une fois par an, nous prenons la tangente et partons pour un week-end entre filles. Cette année, une motoneige nous emmène dans un igloo perché à 2 000 mètres d'altitude. Gabby a pris en charge l'organisation du séjour. Il faut donc s'attendre à un week-end hors normes !

UNE NUIT DANS L'IGLOO



Damit wir die Feuerschale vor Ort auch ordentlich anheizen können, haben wir Feuerholz mitgebracht. Die Flammen, die schon bald in der BOWL 57 knistern, bringen uns und den Käse zum Schmelzen. Doch nicht nur das Fondue, sondern sogar die Flammen folgen uns ins Iglu. SPIN macht's möglich und ist ab sofort Teil des Teams.

To make sure that we could light the fire bowl properly on the spot, we brought some kindling with us. Soon the flames were crackling in the BOWL 57 and that helped both the cheese and us melt in delight. In fact, not only the fondue, but also the fire came with us into the igloo. SPIN made this possible and is now officially part of the team.

Nous avons apporté quelques bûches pour pouvoir allumer un feu dans les règles de l'art. Les flammes crépitent déjà dans le bol à feu BOWL 57. Comment ne pas fondre en entendant ce doux bruit ? D'ailleurs, c'est aussi le cas du fromage ! Grâce au feu de table SPIN, nous prolongeons la soirée fondue dans notre igloo. C'est officiel, il fait maintenant partie de notre clique.



BOWL IN ONE



Ist das wirklich Markus? Zu Studienzeiten schon leidenschaftlicher Oldtimer-Fan, sitzt er nun strahlend hinter dem Steuer seines Mercedes SL 560. Die Wiedersehensfreude nach so vielen Jahren ist groß, doch sein Blick fällt sofort auf die BOWL. Ich lasse es mir nicht nehmen, das Multifunktionswunder gebührend vorzustellen und zeige Markus bei einer Partie Golf die vielen BOWL-Varianten. Egal aus welchem Winkel: Den Kampfgeist haben wir beide nicht verloren.

Is this really Markus? Already a passionate fan of vintage cars at university, there he was, beaming from behind the wheel of his Mercedes SL 560. I'm delighted to see him again after all these years, but it's the BOWL that immediately catches his eye. I don't hesitate to give him a detailed introduction to this multifunctional wonder, showing him all the variations of the BOWL during a round of golf. No matter at what angle, we both haven't lost our competitive spirit.

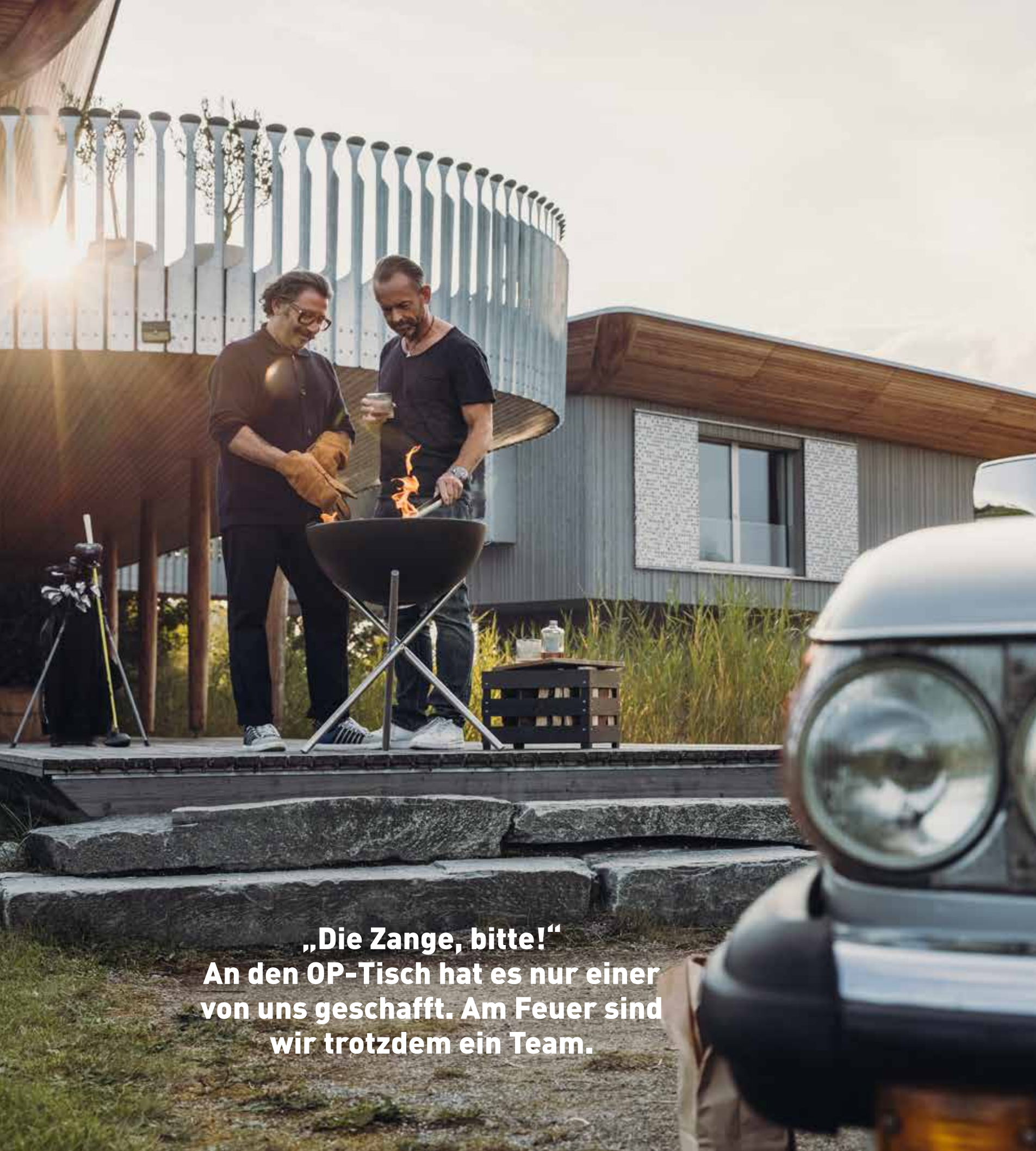
C'est vraiment Markus ? Je le reconnais à peine... À la fac déjà, il était passionné par les voitures anciennes. Le voilà qui arrive, radieux, au volant de sa Mercedes SL 560. Nous sommes si heureux de nous retrouver après tant d'années. Mais je vois que son regard se porte immédiatement sur le bol à feu BOWL. J'en profite pour lui présenter comme il se doit ce petit bijou aux multiples talents. Durant une partie de golf, je lui montre les nombreuses possibilités qu'offre le bol à feu BOWL. Une chose est sûre : aucun de nous n'a perdu son esprit combatif. À tout point de vue.



Ein Feuer lässt selbst alte Freundschaften wieder aufflammen

A fire is always a good way to rekindle old friendships

Le feu a ce pouvoir de raviver une longue amitié



**„Die Zange, bitte!“
An den OP-Tisch hat es nur einer
von uns geschafft. Am Feuer sind
wir trotzdem ein Team.**





Damals hat uns beide noch das Medizinstudium herausgefordert. Markus hat es abgeschlossen, mich hat es erst quer durch Australien, dann zum Fernsehen und schließlich in meine eigene Bar gezogen. Das Leben war mir zu kurz für eine einzige Leidenschaft.

Dass auch die BOWL mehrere Gesichter hat, haben wir schon beim Golfen gesehen. Jetzt zeige ich Markus, wie wir im Handumdrehen auch das Feuer in der Feuerschale entfachen. Mit einem Zischen, das uns das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, legen wir das Angus-Steak auf die Plancha. „Das ist schon anders als unsere Grillabende im Stadtpark“, meint Markus. Irgendwie schon, aber irgendwie auch nicht.

At the time, medical school was a challenge for both of us. Markus graduated and set up a practice, while I moved around Australia, then into television and finally my own bar. Life was too short for me to pursue just one passion.

The BOWL has many facets too, as we have already seen while golfing. Now I can show Markus how to light a fire in the fire bowl in no time at all. The Angus steaks hiss as we place them on the cast-iron plancha plates, making us drool a little. "This is a bit different from our barbecues in the city park," says Markus. Yes, in a way, but not really.

Durant notre jeunesse, les études de médecine nous ont donné du fil à retordre. Markus a finalement obtenu son diplôme. De mon côté, j'ai préféré parcourir l'Australie, puis travailler à la télévision et enfin ouvrir mon propre bar. J'ai toujours pensé que la vie était trop courte pour se consacrer à une seule passion.

D'ailleurs, comme nous l'avons constaté en jouant au golf, le bol à feu BOWL a lui aussi plus d'une corde à son arc. Il est temps que Markus découvre comment démarrer le feu en un claquement de doigts. Nous déposons le steak de bœuf Angus sur la plancha. Le grésillement qui s'en suit nous donne instantanément l'eau à la bouche. « C'est quand même autre chose que nos soirées grillades au parc », lance Markus. En fait, oui et non.



MAGIC IS IN THE AIR

01 LIGHT



02 PLACE



03 WATCH



04 ENJOY



Feuer hat einfach diese unbeschreibliche Wirkung über alle Generationen hinweg. Das hat sich Markus auch bei seinem Gastgeschenk gedacht. Ich packe die SPIN aus und bevor ich begreife, was ich vor mir habe, steigt ein beeindruckender Flammenwirbel vor meinen Augen empor. „Geiles Teil!“ – Ich bin begeistert und weiß, was demnächst in meiner Bar für lange Abende und gute Gespräche sorgen wird. SPIN kommt mit uns nach draußen, genauso wie mein neuester Cocktail, der zusammen mit unserem flambierten Dessert für ein unvergessliches Wiedersehen sorgt.

Fire just has this indescribable effect across all generations. Markus felt the same about the present he'd brought. I unpack the SPIN and before I can even grasp what I have in front of me, an impressive whirl of flames rises up in front of my eyes. "Awesome!" – I am so excited. I know immediately what I will be adding to my bar for long evenings of good conversation. SPIN comes with us outside, as does my latest cocktail. Together with a flambé dessert, it makes for an unforgettable reunion.

Quel que soit l'âge, le feu provoque toujours cette émotion indescriptible. D'ailleurs, le cadeau de Markus me conforte dans mon idée : C'est un feu de table SPIN et avant que je comprenne la fonction de cet objet, un magnifique tourbillon de flammes se dresse devant mes yeux. « C'est génial ce truc ! » Je suis enchanté ! Posé sur le comptoir de mon bar, il promet de belles soirées tamisées et des discussions passionnantes. À la lueur du feu de table SPIN, nous sortons pour déguster ma toute nouvelle création de cocktail, accompagnée de notre dessert flambé. Nos retrouvailles s'annoncent inoubliables.



Es gibt kein zu viel wenn es um gemeinsame Erinnerungen geht

There are never too many memories to share

On n'en fait jamais trop lorsqu'il s'agit de raviver des souvenirs communs



FIRE



Auf die Freundschaft und die Lachfalten, die sie mit sich bringt. Auf gemeinsame Lebenswege, die eine Zeit lang parallel verlaufen, manchmal einen Umweg nehmen, sich aber im besten Fall immer wieder kreuzen. Und darauf, dass sich jedes Wiedersehen anfühlt wie gestern.

To friendship, and to the lines of laughter that come along with it. To shared lives that sometimes run parallel, sometimes take a detour, but at best always cross again. And to every reunion that feels like yesterday.

Nous trinquons à l'amitié et au bonheur qu'elle procure. Aux parcours de vie qui prennent le même chemin puis qui parfois s'éloignent, mais qui finissent toujours par se croiser à nouveau. Et aux retrouvailles qui font revivre le passé, comme si de rien n'était.

Pizzette bianche à la plancha

Zutaten

- Pizzateig aus 300 g Mehl (am besten selbst gemacht)
- 125 g Ricotta
- 25 g Parmesan
- 70 g Lardo in hauchdünnen Scheiben
- 4 Eier
- geriebene Zitronenschale
- 1 Zweig Rosmarin
- Natives Olivenöl extra
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den vorbereiteten Pizzateig in 4 gleich große Kugeln teilen und zu einem runden Teig von ca. 15 cm Durchmesser ausrollen.

2. Den Ricotta mit dem geriebenen Parmesan und der Zitronenschale vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Pizzette großzügig mit Ricotta bestreichen und mit Lardo belegen.

Ingrédients

- Pâte à pizza, dont 300 g de farine (de préférence, faite maison)
- 125 g de ricotta
- 25 g de parmesan
- 70 g de lard coupé en tranches très fines
- 4 œufs
- Zeste de citron râpé
- 1 branche de romarin
- Huile d'olive vierge extra
- Sel et poivre

Préparation

1. Façonner quatre pâtons de taille identique avec la pâte à pizza préparée et les abaisser pour former des disques de 15 cm de diamètre environ.

2. Mélanger la ricotta avec le parmesan râpé et le zeste de citron. Saler et poivrer.

3. Tartiner généreusement les pizzette de mélange à la ricotta et garnir de lard.

4. Plancha(s) auf der mittleren Stufe in den gut vorgeheizten Feuerkorb einlegen und ein paar Minuten warten bis die Hitze vollständig aufgenommen wurde.

5. Kurz bevor die Mini-Pizzen auf die Plancha gelegt werden jeweils ein Ei auf den Ricotta mit Speck geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Mit dem Wender auf die Plancha legen und ca. 10 min. über dem Feuer knusprig backen.

7. Je nach Gusto können die Pizzette noch mit einem Rosmarinzweig garniert werden.

Ingredients

- Pizza dough made from 300 g flour (best if homemade)
- 125 g of ricotta
- 25 g of Parmesan
- 70 g lardo, thinly sliced
- 4 eggs
- Lemon zest
- 1 sprig of rosemary
- Extra virgin olive oil
- Salt and pepper

Preparation

1. Divide the prepared dough evenly into four equal sized balls and roll each out to about 15 cm in diameter.

2. Mix the ricotta with the grated Parmesan and lemon zest. Season to taste with salt and pepper.

3. Spread the ricotta mixture generously on the pizzettes and top with the lardo slices.

4. Place the plancha on the middle rung of a pre-heated fire bowl. Wait a few minutes for them to heat through.

5. Just before placing the mini-pizzas on the plancha, crack an egg on top of the ricotta spread with bacon. Season to taste with salt and pepper.

6. Place on the plancha using a spatula and cook the crust over the fire until crispy.

7. If desired, garnish each pizzette with a rosemary sprig.



CONSTANTIN

„Das Kochen und Grillen über den offenen Flammen ist ein interaktives Spiel mit unverwechselbarem Geschmack“

„Cooking and grilling over the flames is an interactive play with an unforgettable taste“

« Cuisiner et faire des grillades à feu ouvert, c'est un peu comme jouer et échanger au grand air – avec pour objectif final l'exploration de saveurs uniques »



ROADTRIP IN SOUTH AFRICA

Wenn menschliche Fußabdrücke von Schlangenspuren und Skorpionabdrücken im warmen Sand abgelöst werden, dann kann das Abenteuer nicht mehr weit sein! Mit zwei Land Rovern, einem CUBE und großer Entdeckerlust sind wir in Südafrika bestens gerüstet für die Erkundung von Wegen, nachdem die Straße schon lange zu Ende ist.

When human footprints are replaced by snake and scorpion tracks in the warm sand, adventure is just around the corner! With two Land Rovers, a CUBE, and a huge passion for discovery, we are well equipped to explore the trails of South Africa long after the road has come to an end.

Quand des traces de serpents et de scorpions laissées sur le sable chaud remplacent les empreintes humaines, c'est que l'aventure est à nos portes ! Deux Land Rover, un brasero CUBE et une soif intarissable de découverte : l'équipement idéal pour explorer l'Afrique du Sud hors des sentiers battus.



Unsere Tage starten mit dem Sonnenaufgang, führen uns durch ausgetrocknete Flüsse und felsige Landschaften in die wohltuende Stille der Natur. Immer einsatzbereit: CUBE, der meinem Kitesurf-Buddy Bennie eine Bühne bietet, um seine Outdoor-Kochkünste unter Beweis zu stellen. Brot aus dem Topf und Kohl direkt aus den Flammen bringen Kinderaugen zum Staunen. Und die wollen so gar nicht müde werden. Emmi und Elias sind fasziniert und haben schon bald den Dreh raus, wie sie mit Feuer das Ende eines jeden Tages noch ein klein bisschen weiter hinauszögern können.

Our days start at sunrise and take us through dried-up rivers and rocky landscapes in the soothing silence of nature. Always ready for action: CUBE, which provides a stage for my kitesurfing buddy Bennie to show off his outdoor cooking skills. Bread straight from the pan and cabbage directly from the flames makes children's eyes pop out of their heads in amazement. And they don't get tired of it. Emmi and Elias are fascinated and have already worked out how a little fire at the end of the day can make the evening go on just a little bit longer.

Nos journées commencent au lever du soleil. Notre périple nous conduit à travers des rivières asséchées et des paysages rocheux dans le silence apaisant de la nature. Fidèle au poste, notre brasero CUBE permet à Bennie, mon partenaire de kitesurf, de montrer toute l'étendue de ses talents culinaires en plein air. Pain cocotte et chou grillé à la flamme attirent le regard des enfants. Impossible de les décrocher, ils ne se lassent pas du spectacle. Emmi et Elias sont fascinés. Ils comprennent rapidement comment retarder un peu plus l'heure du coucher grâce à la magie du feu.



FIRE ETIQUETTE

FOR YOUR FIRE IN HARMONY WITH NATURE

8 TIPS

Das Feuer ist seit jeher ein fester Bestandteil der menschlichen Natur und vermittelt uns auch heute noch ein tiefes Gefühl von Geborgenheit und Wärme. Wie können wir Feuer im Einklang mit der Natur entfachen und es mit gutem Gewissen genießen?

Fire has always been an integral part of human nature. Even today, it gives us a deep sense of security and warmth. How can we light a fire that is in harmony with nature and enjoy it with a good conscience?

Depuis toujours, le feu fascine l'être humain. Aujourd'hui encore, il offre un sentiment de sécurité et une source de chaleur. Comment faire un feu en parfaite harmonie avec la nature et en profiter pleinement, la conscience tranquille ?

1 //

Die goldene Regel für ein verantwortungsbewusstes Feuer: Informiere dich über die Waldbrandgefahr in deiner Region. Achte auch auf die Windverhältnisse, denn bei zu starkem Wind ist es besser, auf ein Feuer zu verzichten, da du den Funkenflug nicht ausreichend kontrollieren kannst.

Golden rules for the responsible use of fire: Find out about the wildfire risk in your area. Be aware of wind conditions – if the wind is strong, don't light a fire as you won't be able to control the flying sparks.

Pour faire un feu de la manière la plus responsable qui soit, une seule règle d'or : s'informer sur les risques de feu de forêt dans la région où l'on se trouve. Tenez également compte de la force du vent. En cas de fortes rafales, mieux vaut ne pas allumer de feu pour éviter la projection incontrôlée d'étincelles.

2

Wähle den Ort deines Feuers mit Bedacht. Halte mindestens drei Meter Abstand zu Büschen oder anderen leicht brennbaren Materialien. Schau auch nach oben, denn die Hitze des Feuers kann auch dort ein Feuer entfachen, wo du es auf den ersten Blick nicht vermutet hättest.

Choose the location of the fire carefully. Keep at least three metres away from bushes or other flammable materials. Take a look up too, as the heat from a fire can cause a fire to start where you wouldn't expect it.

Choisissez bien l'endroit où vous vous apprêtez à faire votre feu. Installez-vous à trois mètres au moins des buissons environnants ou autres matériaux qui sont facilement inflammables. Assurez-vous qu'aucune végétation ne se situe au-dessus du feu car la chaleur des flammes suffit à faire partir un incendie (chose que vous n'auriez pas soupçonnée à première vue).

Um die Brandgefahr zu verringern, empfiehlt der Umwelt- und Gesundheitsschutz die Verwendung von feuerfesten Feuerkörben oder Feuerschalen. Der Boden wird geschont, das Feuer kann sich nicht unkontrolliert zu den Seiten ausbreiten und auch das Löschen ist einfacher und sicherer.

Le choix du bois à brûler joue également un rôle déterminant dans la qualité du feu et son impact sur l'environnement. Il convient d'utiliser du bois bien séché et non traité. La combustion de bois traité avec des produits de protection ou du vernis libère des substances toxiques nocives.

To minimise the risk of wildfires, it is recommended that you use fireproof fire baskets or fire bowls. This will protect the ground and prevent the fire from burning out of control to the sides. They are also easier and safer to put out.

3

The type of wood you use determines the quality and environmental sustainability of your fire. Use only untreated, dry, well-seasoned wood. Wood preservatives and wood treated with varnish or paint can release dangerous toxins.

Pour réduire le risque d'incendie, les organismes de protection de l'environnement et de la santé recommandent l'utilisation de braseros ou de bols à feu en matériaux incombustibles. Ce genre d'appareils permet de préserver les sols, d'éviter toute propagation incontrôlée des flammes, et d'éteindre plus facilement le feu en toute sécurité.

4

Die Holzart bestimmt maßgeblich die Qualität und Umweltverträglichkeit deines Feuers. Verwende nur unbehandeltes, trockenes und gut abgelagertes Holz. Mit Holzschutzmitteln oder Lacken behandeltes Holz setzt beim Verbrennen schädliche Gifte frei.



Benutze einen Anzünder aus natürlichen Materialien wie Holzspäne und Wachs um das Feuer zu entfachen. Lege ihn in die Mitte eines Nestes aus kleinen Holzstückchen. Sobald diese Feuer gefangen haben, kannst du nach und nach größere Holzstücke auflegen.

Use a fire starter made from natural materials such as wood shavings or chips and wax to start your fire. Place it in the middle of a nest of small pieces of wood. Once the fire has started, you can gradually add larger pieces of wood.

Démarrez votre feu avec un allume-feu conçu à base de matières naturelles, comme la sciure et la cire. Déposez-le au centre d'un nid fait de petits bois d'allumage. Dès que le feu commence à prendre, déposez de plus grosses bûches au fur et à mesure.



Gardez toujours un œil sur le foyer ! Des bûches encore ar dentes peuvent se désagréger ou tomber. En cas de rafales de vent ou de fumées trop importantes, vous devez également réagir immédiatement. La taille des flammes doit rester raisonnable. Remettez du bois uniquement lorsque c'est vraiment nécessaire.

Keep an eye on the fire! This will enable you to extinguish any embers that fall out or down. You can also react quickly to gusts of wind or heavy smoke. Keep the size of the fire appropriate to the conditions and only add as much wood as you really need.

Behalte das Feuer im Auge! Herabfallende oder herausfallende glühende Holzreste können so sofort beseitigt werden und auch bei aufkommendem Wind oder zu starker Rauchentwicklung kann sofort reagiert werden. Halte das Feuer auf einer den Umständen angemessenen Größe und lege immer nur so viel Holz nach, wie tatsächlich benötigt wird.



Beende deine Feuersession ebenso verantwortungsvoll, indem du die vollständig erkaltete Asche im Restmüll entsorgst. Sieh dich nochmal genau um und sammle auch heruntergefallene Feuerreste auf. Sieht der Platz so aus, wie du ihn vorgefunden hast? Dann hast du alles richtig gemacht.

End your fire session in the same responsible manner by disposing of the cool ashes in the rubbish. Take a last look around and pick up any remains that have fallen. Does the spot look the same as it did when you arrived? Then you've done it right.

Adoptez un comportement responsable du début à la fin : une fois la soirée terminée, éliminez les cendres complètement refroidies avec les ordures ménagères. Regardez bien à nouveau autour de vous et ramassez aussi les restes tombés. Laissez-vous l'endroit dans l'état où vous l'avez trouvé ? Alors vous pouvez partir tranquillement.

Vergewissere dich, dass jegliche Glut vollständig erloschen ist, bevor du die Feuerstelle verlässt. Dazu kannst du Wasser oder eine Mischung aus Sand und Erde verwenden, die dem Feuer die Luft entzieht. Wenn du der Meinung bist, dass das Feuer vollständig erloschen ist, überprüfe mit einem Stock, ob sich auch unter oder neben dem Feuer keine heißen Glutnester mehr befinden.

Make sure that any embers are completely extinguished before leaving the area. You can do this by using water or a mixture of sand and dirt to smother the fire. When you are satisfied that the fire has been completely extinguished, check again with a stick to make sure that there are no more hot, glowing embers under or beside the pile.

Assurez-vous qu'il ne reste aucune braise ardente avant de quitter les lieux. Pour ce faire, vous pouvez verser un peu d'eau ou un mélange de sable et de terre pour étouffer le feu. Si vous pensez que le feu est complètement éteint, vérifiez à l'aide d'un bâton qu'il ne reste plus de braises encore chaudes à proximité du feu ou sous les cendres.



Good to know



Wusstest du, dass der Begriff Nachhaltigkeit ursprünglich aus der Forstwirtschaft stammt? Holz ist ein wichtiger nachwachsender Rohstoff und ein nachhaltiger Umgang mit diesem bedeutet, dass nur so viel Holz geerntet werden darf, wie auch nachwachsen kann.

höfats Premium Brennholz wird aus deutschen Baumbeständen gefördert und erreicht dank technischer Trocknung einen garantierten Wassergehalt von unter 20%. Für dich bedeutet dies ein nahezu rauchfreies Feuervergnügen mit gutem Gewissen und angenehme Grillabende am offenen Feuer.

Did you know that the term 'sustainability' originally has its origins in forestry? Wood is a vital, renewable resource. Using it sustainably means that only as much wood is harvested as can regenerate.

höfats premium firewood comes from German tree stands. Thanks to technical drying processes, it is guaranteed to have achieved a water content of less than 20%. For you, this means a virtually smoke-free, enjoyable fire experience with a clear conscience and a pleasant barbecue evening by the open fire.

Saviez-vous que le concept de développement durable tire son origine de la sylviculture ? Le bois est une matière première renouvelable essentielle. Il convient de l'utiliser de manière durable, c'est-à-dire de ne ramasser que la quantité qui peut être renouvelée.

Le bois de chauffage höfats de première qualité est issu de forêts allemandes. Grâce à un séchage technique, son taux d'humidité ne dépasse pas les 20%. Pour vous, c'est la garantie d'un feu quasi sans fumée, avec du bois issu d'une sylviculture durable, et qui promet de belles soirées grillades.

**NACH
HALTIGE
FORST
WIRT
SCHAFT**

**SUSTAINABLE
FORESTRY**

**GESTION
DURABLE
DES FORÊTS**

Stell dir einen Wald vor, in dem die Bäume so gepflegt werden, dass ihr Bestand auf lange Sicht unseren Bedarf an Holz, Papier und anderen Produkten deckt und gleichzeitig seine biologische Vielfalt erhält. Das ist das Ziel einer nachhaltigen Forstwirtschaft, die die Umweltaspekte der Waldbewirtschaftung mit den wirtschaftlichen und sozialen Bedürfnissen langfristig in Einklang bringt. Nachhaltige Waldökosysteme sind unermüdliche Kämpfer gegen den Klimawandel. Die Verwendung von aufbereitetem Holz aus ihren Beständen garantiert eine saubere Verbrennung und spart im Vergleich zu fossilen Brennstoffen CO₂ ein. Lass uns gemeinsam den Wald schützen und mit Produkten aus nachhaltiger Forstwirtschaft einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Imagine a forest where the trees are so well cared for that they will continue to cover our needs for wood, paper and other products for a long time to come while maintaining their biodiversity. This is the goal of sustainable forestry. It aims to reconcile the environmental aspects of forest management with the economic and social needs over the long term. Sustainable forest ecosystems are tireless warriors against climate change. The use of seasoned wood from their stands guarantees clean burning and saves CO₂ compared to fossil fuels. Let's work together to protect the forest and make our contribution to climate protection with products from sustainably managed forests.

Imaginez une forêt dans laquelle les arbres sont si bien entretenus que leur nombre permet de couvrir à long terme nos besoins en bois, papier et divers autres produits, tout en préservant sa diversité biologique. C'est précisément l'objectif d'une sylviculture durable, capable de concilier dans la durée les aspects environnementaux associés à la gestion des forêts avec nos besoins économiques et sociaux. Les écosystèmes forestiers durables représentent de solides remparts contre le changement climatique. Le recours à du bois transformé et issu de ces forêts garantit une combustion propre. De plus, son taux d'émission de CO₂ est plus faible que celui des combustibles fossiles. Ensemble, protégeons nos forêts. Faisons un geste pour le climat en privilégiant des produits issus d'une sylviculture durable.



feel the beat.

Leidenschaft lässt sich nicht erklären. Aber sie fühlt sich verdammt gut an.

Passion can't be explained. But it really feels dang good in the soul.

Une passion ne s'explique pas. Elle se vit à fond.



Hoch und runter, auf und ab. Im Rhythmus des Pumptracks schießt das Adrenalin durch unsere Körper.

Up and down, over and around. The rhythm of the pump track fills our bodies with adrenaline.

Des bosses, petites et grandes. Des virages à gauche, à droite... L'adrénaline monte et redescend au rythme du pumptrack.



Freunde – weil uns die Liebe zum Dirt und zu den einfachen Dingen des Lebens verbindet.

Friends – because it is the love of dirt and the simple things in life that brings us together.

Ma recette de l'amitié ? Beaucoup de poussière et un amour pour les choses simples.



Good to know

The height-adjustable and swivelling grid gives you perfect control over the heat that touches your food.



Unser Puls kommt langsam zur Ruhe, doch in unseren Gesprächen lassen wir die Ereignisse vom Pumptrack nochmal Fahrt aufnehmen. Am Feuer verlängern wir nicht nur den Tag, sondern auch unser gemeinsames Abenteuer. Die Wärme schmeichelt unseren Muskeln und der Burger unserem Appetit. Gibt es einen besseren Ort als das Hier und Jetzt?

Our heart rates slow down a little, but in our conversations we let the events of the pump track pick up speed again. A fire not only prolongs the day but also our adventures together. The warmth soothes our muscles and the burgers whet our appetites. Is there really any better place than the here and now?

Notre pouls ralentit petit à petit. Mais au fil de nos discussions, nous revivons avec ferveur les péripéties de l'après-midi. Rien de tel que de prolonger cette journée autour d'un feu pour faire durer l'aventure qui nous réunit. La chaleur fait du bien à nos jambes fatiguées et les burgers comblent notre appétit. Nous sommes au paradis. Notre paradis.





SAG'S MIT *Feuer*

SAG'S MIT FEUER

Weihnachten ist für die meisten von uns das Fest der Familie. Bis es soweit ist, bedarf es oft einer ausgeklügelten Logistik, um alle Lieben unter einen Hut zu bekommen. Deshalb haben wir uns dieses Jahr entschlossen, Charlottes Vater und meine Mutter zu uns einzuladen, um mehr Zeit miteinander und weniger Stunden auf den Straßen zu verbringen. Die beiden kennen sich zwar bisher nur flüchtig, doch das lässt sich ändern.

Um die Diskussion zu vermeiden, wer den Braten nach Familienrezept zubereiten darf, beschließen wir unser Weihnachtessen dieses Jahr auf der BOWL zuzubereiten und die Zeit am Feuer statt in der Küche zu verbringen. Während unsere Eltern das Gemüse vorbereiten, heizen wir die BOWL an und bringen die Plancha im Handumdrehen auf Temperatur.

SAY IT WITH FIRE

For most of us, Christmas is a celebration of family time. But until the day arrives, it often takes some ingenious logistics to get all your loved ones together in one place. That's why this year we decided to invite Charlotte's dad and my mum to stay with us, so we could spend more time together and less time on the road. They were only casually acquainted, but that was about to change.

To avoid the discussions about who would cook the family roast, we also decided to prepare our Christmas dinner on BOWL this year, spending time together around the fire instead of in the kitchen. While our parents prepared the vegetables, we heated up the BOWL and got the cast iron plancha to the right temperature in no time.

AU COIN DU FEU

Pour la plupart d'entre nous, Noël est une fête familiale. Son organisation relève bien souvent du casse-tête jusqu'au jour J si l'on veut réunir toutes les personnes qui nous sont chères. Cette année, nous avons donc décidé d'inviter chez nous le père de Charlotte et ma mère pour passer plus de temps ensemble et faire moins de route. Jusqu'ici, nos parents n'ont fait que se croiser et ne se connaissent pas vraiment. Mais ça ne saurait tarder.

Pour éviter toute discussion sur qui de l'un ou de l'autre pourra préparer le rôti selon sa recette familiale, le repas de Noël se fera sur le bol à feu BOWL. L'occasion de se retrouver autour d'un feu, plutôt que dans la cuisine. Pendant que les aînés s'occupent des légumes, nous démarrons le bol à feu BOWL. La plancha arrive rapidement à la bonne température.

Kartoffeltaler mit Roastbeef & Gemüse

Potato rounds with roast beef and vegetables // Galettes de pommes de terre, rosbif et légumes croquants

Zutaten (für 4 – 6 Portionen)

- 1,2 kg Roastbeef

Kartoffeltaler

- 800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Eier
- 1 kleine Karotte
- ¼ Knolle Sellerie
- ½ Metzgerzwiebel
- Butter
- 1 EL Mehl

Gemüse

- Babykarotten
- Staudensellerie
- Flowersprouts

Ingredients (4 – 6 servings)

- 1.2 kg roast beef

Potato rounds

- 800 g potatoes (starchier variety)
- 2 eggs
- 1 small carrot
- ¼ celery root
- ½ large onion
- Butter
- 1 tbsp flour

Vegetables

- Baby carrots
- Celery stalks
- Kalette

Ingrédients (pour 4 – 6 personnes)

- 1,2 kg de rosbif

Galettes de pommes de terre

- 800 g de pommes de terre (à chair farineuse)
- 2 œufs
- 1 petite carotte
- ¼ de céleri-rave
- ½ oignon
- Beurre
- 1 c. à s. de farine

Légumes

- Petites carottes
- Céleri-branche
- Kalettes

Zubereitung

Roastbeef ungewürzt 24 Stunden bei 54 °C im Wasserbad sous-vide garen. Auf dem Grillrost über dem Feuer scharf anbraten. Das Gemüse schneiden, in Öl und Kräutern marinieren und auf der Plancha unter regelmäßigem Wenden bissfest grillen.

Kartoffeltaler zubereiten

1. Die Kartoffeln waschen und zugedeckt in kochendem Wasser weich kochen.
2. In der Zwischenzeit die kleine Karotte, den Sellerie und die Metzgerzwiebel klein schneiden.
3. Die Kartoffeln abgießen, schälen und noch heiß zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
4. 2 Eigelb und 1 Esslöffel Mehl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem glatten Teig verkneten.
5. Aus der Masse eine Rolle von ca. 6 cm Durchmesser formen und in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Preparation

Allow plain roast beef to sit unseasoned for 24 hours in a sous-vide water bath at 54 °C. On the barbeque grill sear quickly over the fire. Cut the vegetables, marinade in oil and herbs, and grill on the Plancha cast iron plates, turning frequently, until just al dente.

Potato rounds preparation

1. Wash potatoes and boil in a covered pot fully submerged in water until soft.
2. Meanwhile, cut the small carrots, celery, and onions into small slices.
3. Pour the water from the potatoes, peel, and mash while they are still hot or put through a potato ricer.
4. Add to the pureed potatoes 2 yolks and 1 tbsp flour. Add salt, pepper, and grated nutmeg to taste and knead into a smooth dough.
5. Shape the dough into a log of about 6 cm in diameter and cut into thick slices about 1-1.5 cm thick.

Préparation

Cuire la pièce de rosbif sous vide au bain-marie, sans assaisonner, pendant 24 heures à 54 °C. Saisir sur la grille. Couper les légumes, les faire mariner dans un mélange d'huile et d'herbes aromatiques, puis les faire griller à la plancha sur toutes les faces, en veillant à ce qu'ils restent assez fermes.

Préparer les galettes de pommes de terre

1. Laver les pommes de terre et les cuire à couvert dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
2. Pendant ce temps, tailler la petite carotte, le céleri et l'oignon en brunoise.
3. Égoutter les pommes de terre, les peler et les écraser encore chaudes (ou les passer au presse-purée).
4. Ajouter les deux jaunes d'œufs et la cuillère à soupe de farine. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Avec la préparation, former un cylindre de 6 cm de diamètre environ et couper des tranches de 1 à 1,5 cm d'épaisseur.



Am festlich gedeckten Tisch sitzen wir alle gemütlich beisammen und stoßen auf unseren ersten Weihnachtsbraten über offenem Feuer an. Es duftet herrlich und das zarte Roastbeef harmoniert perfekt mit dem knackigen Gemüse. Gut gesättigt versinken wir in Gemütlichkeit, die Wärme des Tischfeuers streichelt unsere Wangen und wir fühlen uns rundum wohl. Doch die freudige Ankündigung des Kaiserschmarrns zum Nachtisch lässt niemanden zweifeln: Zeit für eine zweite weihnachtliche Feuerrunde!

We sat around the festive table and toasted our first Christmas roast over an open fire. It smelled wonderful and the tender roast beef went perfectly with the al dente vegetables. Satisfied, we snuggled up in the cosy warmth, the flames on the table caressing our cheeks. We were completely euphoric. But the happy announcement of the sweet Kaiserschmarrn dessert – fluffy, sugary pieces of pancake – didn't leave us in any doubt: Time for our second round of holiday fire!

Toute la famille s'installe à la table si joliment décorée. L'ambiance est chaleureuse et conviviale. Nous trinquons à notre premier barbecue de Noël. Une délicieuse odeur se répand. Le rosbif bien tendre se marie à merveille avec les légumes croquants. À la fin du repas, place à la détente. La chaleur du feu de table caresse nos visages et nous plonge dans une douce quiétude. Mais à l'annonce réjouissante du dessert, tout le monde est sur le pont pour le deuxième round de ces grillades hivernales. Impossible de résister à des crêpes soufflées !



Kaiserschmarrn 4-6 servings



1

Eigelb und Eiweiß trennen. In einer Schüssel die 10 Eigelb mit dem Mehl (800 g), dem Zucker (100 g) und der Milch (600 ml) zu einem festen Teig verkneten. In einer anderen Schüssel das Eiweiß steif schlagen und unter den dickflüssigen Teig heben.

Separate the egg yolks from the whites. In a bowl, mix 10 egg yolks with the flour (800 g), sugar (100 g) and milk (600 ml) and knead into a firm dough. In another bowl, beat the egg whites until stiff and fold into the thick batter.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélanger 10 jaunes d'œufs avec de la farine (800 g), du sucre (100 g) et du lait (600 ml) jusqu'à obtenir une pâte bien compacte. Dans un autre saladier, battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte épaisse.



2

Ran an die BOWL: Die Plancha großzügig mit Butter einfetten und den Teig in Fladen auf der Plancha platzieren.

Now to the BOWL: Grease the cast iron plancha generously with butter and flatten out the rounds of dough.

Aux fourneaux : graisser généreusement la plancha du bol à feu BOWL avec du beurre et y verser un peu de pâte pour former des galettes.



4

Zum Schluss die Mandelblättchen kurz auf der Plancha rösten und die Fladen dann zum Servieren zerteilen, wie wir es vom Kaiserschmarrn kennen.

Finally, roast the almond slices briefly on the plancha, then break the dough patties apart and serve, just as we know Kaiserschmarrn.

Enfin, faire torrifier les amandes effilées sur la plancha et découper les galettes en morceaux pour servir, comme le veut la tradition.



3

Den Fladen mit Puderzucker bestreuen, wenden und auf der anderen Seite erneut mit Puderzucker bestreuen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis eine schöne Karamelfarbe entsteht und der Teig durchgebacken ist.

Dust each round with powdered sugar, turn and dust the other side with powdered sugar. Repeat the process several times until a rich caramel colour develops and the dough is cooked through.

Saupoudrer les galettes de sucre glace, les retourner et saupoudrer à nouveau de sucre glace sur l'autre face. Répéter le geste plusieurs fois. Les galettes doivent être bien cuites et dotées d'une belle coloration caramélisée.





Die Handgriffe mit der Spachtel sitzen und als eingespieltes Team zaubern wir ein Weihnachtsdessert, das uns noch lange auf der Zunge flimmern wird. Das Feuer lodert und nicht einmal die Geschenke locken unsere Kinder ins Haus – für diesen Moment sind die Flammen das Beste.

Und so sitzen wir noch eine ganze Weile um die BOWL herum, lauschen den Geschichten aus alten Zeiten und die Flammen lassen mich nachdenken: Wie werden unsere Kinder wohl einmal Weihnachten feiern? Ich hoffe, wir sind dann eingeladen und erfreuen uns genauso an all dem, was wir haben, wie in diesem Moment.

The moves with the spatula were just right, and as a well-coordinated team we conjured up a Christmas dessert that would linger on our tongues for a long time to come. The fire was blazing and not even the presents lured our children into the house – for this moment the flames were the best.

So we sat around the BOWL for quite a while, listening to the stories of the past, and the flames made me wonder: How would our children celebrate Christmas one day? I hope we will be invited and enjoy everything we have as much as we did at that moment.

On manipule la spatule comme des chefs. Notre brigade est désormais bien rodée et mitonne un dessert de fêtes que nos papilles ne sont pas près d'oublier. Le feu brille dans la nuit. Les enfants sont tellement captivés qu'ils en oublient de déballer leurs cadeaux ! Le Père Noël attendra...

Nous profitons longuement de ces instants autour du bol à feu BOWL et écoutons attentivement des récits d'un autre temps. En admirant les flammes, je me demande comment nos enfants célébreront Noël. J'espère que nous serons invités et que nous saurons tout autant savourer ce moment.



HENRY METAL



Henry Grey

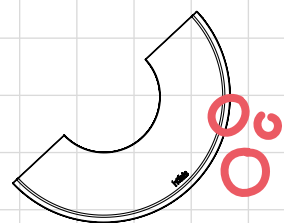
The iconic buildings of the American skyline are well known. Behind their popular outlines are rolled wide flange beams, invented by Henry Grey at the very end of the 19th century. His new rolling mill process introduced the production of wide-flanged beams that improved the strength of standard beams and reduced their weight, resulting in buildings that literally reached for the sky.



HENRY METAL – eine Hommage an die moderne Architektur! HENRY METAL erweckt die ikonische Form des Stahlträgers zum Leben und haucht ihm durch Materialentnahme an entscheidender Stelle ein neues Leben als Kerzenständer ein. Durch Stapeln mehrerer HENRY METAL lassen sich immer wieder neue individuelle Skulpturen arrangieren, die die Baukunst berühmter Skylines in die eigenen vier Wände bringen.

HENRY METAL – An homage to modern architecture! Reminiscent of the iconic shape of steel girders, HENRY METAL breathes new life into them by removing sections of material at key points. Stacking several HENRY METALS allows you to create ever-changing, always new and unique sculptural arrangements that bring famous skylines right into your own four walls.

HENRY METAL – Quand l'architecture s'invite à votre table... Le bougeoir HENRY METAL puise ses origines dans un profilé en acier emblématique et lui donne une seconde vie en plaçant ainsi ce matériau dans la lumière. La superposition de plusieurs bougeoirs HENRY METAL donne perpétuellement naissance à de nouvelles sculptures qui rappellent l'architecture verticale des célèbres gratte-ciels dans l'intimité d'une pièce intérieure.



Good to
KNOW



WIE REINIGE ICH MEINE PLANCHA?

How do I clean my plancha?
Comment nettoyer ma plancha ?

Entferne zunächst alle Essensrückstände mit dem Spachtel von der bestenfalls noch heißen Plancha. Im abgekühlten Zustand kann die Plancha mit warmem Wasser gereinigt und anschließend eingeölt werden.

First of all, use a scraper to remove any food residue. This is best done while the plancha is still hot. Once it has cooled, you can clean it with warm water and then oil it.

À l'aide de la spatule, commencez par gratter tous les résidus alimentaires de la plancha, si possible encore chaude. Si la plancha a refroidi, vous pouvez la nettoyer à l'eau chaude avant de la badigeonner d'huile.

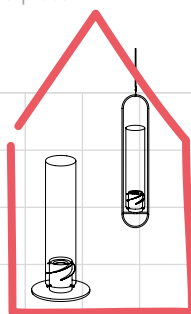
KANN ICH SPIN AUCH DRINNEN BENUTZEN?

Can I use SPIN indoors?
Est-ce que je peux aussi utiliser le feu de table SPIN à l'intérieur ?

Ein klares Ja! SPIN ist nach DIN EN 16647 zertifiziert und darf auch in Innenräumen wohlige Wärme verbreiten. Achte auf einen Abstand von 60cm zu den Seiten und nach oben sowie regelmäßiges Lüften.

Yes, of course you can! SPIN is certified according to DIN EN 16648 and can also spread its warmth indoors. Make sure you keep a distance of 60cm around and above the SPIN and ventilate regularly.

Absolument ! Le feu de table SPIN est certifié et répond à la norme DIN EN 16647. Il peut donc diffuser son agréable chaleur dans votre salon. Veillez à laisser un espace libre de 60 cm sur les côtés et en hauteur, et à aérer régulièrement la pièce.



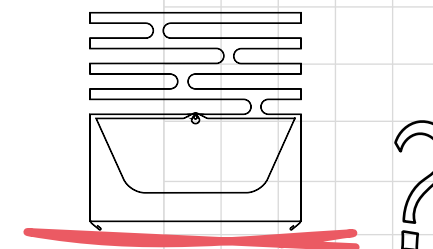
AUF WELCHEN UNTERGRÜNDE KANN ICH CUBE BENUTZEN?

What kind of surfaces can I place CUBE on?
Sur quels types de sols puis-je utiliser le brasero CUBE ?

CUBE kann bedenkenlos auf feuerfesten Untergründen wie Kies oder Steinplatten aufgestellt werden. Bei der Verwendung von speziellen Terrassenplatten ist darauf zu achten, dass diese hitzebeständig sind. Generell gilt es, ausreichend Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie Holz oder Gras zu halten.

CUBE can be placed on fireproof surfaces, such as gravel, stone, or slabs, without a worry. If it is placed on special terrace tiles, make sure that they are heat-resistant. In general, keep a safe distance from flammable materials such as wood or grass.

Vous devez installer votre brasero CUBE sur un sol non inflammable (gravier, galets ou dalles en pierre). Pour certaines dalles de terrasse, veillez à ce qu'elles résistent suffisamment à la chaleur. D'une manière générale, placez le brasero à bonne distance de toute matière facilement inflammable (bois, plantes, etc.).



WIE SCHÜTZE ICH MEINE BOWL AM BESTEN?

What is the best way to protect my BOWL?
Comment bien protéger mon bol à feu BOWL ?

Wenn das Feuer mal nicht brennt, kannst du deine BOWL mit dem Bambus-Ablagebrett in einen Tisch verwandeln. Unser Edelstahldeckel wiederum verhindert Funkenflug und Feuchtigkeit und mit der Abdeckhaube ist deine BOWL vor Wind und Wetter geschützt.

When the fire is not burning, your BOWL can be transformed into a table using the bamboo board. Our stainless steel lid on the other hand prevents flying sparks and moisture, and with the cover in place, your BOWL is protected from wind and weather.

Lorsque vous ne l'utilisez pas comme barbecue, votre bol à feu BOWL peut servir de petite table grâce à la tablette en bambou. Notre couvercle en inox évite les projections d'étincelles et l'humidité. Enfin, la housse protège votre bol à feu du vent et des intempéries.



WARUM SOLLTE ICH DAS HÖFATS BIOETHANOL BENUTZEN?

Why should I use höfats bioethanol fuel?
Pourquoi utiliser le bioéthanol höfats ?

Nur mit dem höfats Bioethanol Brennstoff erreichst du das perfekte Flammenergebnis für deine SPIN. Dieser natürliche Brennstoff wird aus nachwachsenden Rohstoffen und biologischen Abfällen gewonnen und verbrennt völlig geruchlos und rußfrei.

The perfect flame for your SPIN can only be achieved by using höfats bioethanol fuel. This natural fuel is made from renewable raw materials and environmental waste and burns without odour or soot.

Le bioéthanol de höfats garantit un fonctionnement optimal des feux de table SPIN. Ce combustible naturel se compose de matières premières renouvelables et de biodéchets. Il est inodore et ne laisse pas de suie.



08 FRIENDS



Fußball ist mein Leben. Deshalb habe ich mich doppelt gefreut, als ich die Nachricht von meiner brasilianischen Universität erhielt, dass ich mein Austauschsemester in Deutschland verbringen darf. Jetzt bin ich hier, zusammen mit einer bunten Truppe von Studenten aus vielen Ländern dieser Erde.

Football is my life. That's why I was all the happier when my Brazilian university told me I'd be spending my exchange semester in Germany. Now I'm here, along with my band of mates and students from all over the world.

Le football, c'est toute ma vie. Alors quand mon université au Brésil m'a annoncé que j'allais faire mon semestre d'échange en Allemagne, j'ai sauté de joie. Me voilà aujourd'hui, avec une bande d'étudiantes et d'étudiants venus des quatre coins du monde.



Nur die Sonne fehlt mir ab und zu. Deshalb ist es für mich keine Frage, dass Tage wie dieser besonders gut genutzt werden: „Wer hat Bock auf eine gemeinsame Runde kicken?“ Ich verspreche, es wird kein ernstes Fußballturnier, sondern eine lockere Runde unter Freunden mit anschließendem Grillen.

Am Nachmittag sitzen wir auf unseren Klapprädern auf dem Weg zum Bolzplatz. Lara aus Schweden und Stefano aus Italien übernehmen den Einkauf, während Corinna am Haus ihrer Eltern vorbei radelt, um einen Grill zu besorgen. Wir staunen nicht schlecht, als kurz darauf Malik mit einer gefüllten BEER BOX am Lenker und Corinna mit einer BOWL auf dem Gepäckträger um die Ecke biegen. Dann kann es ja losgehen!

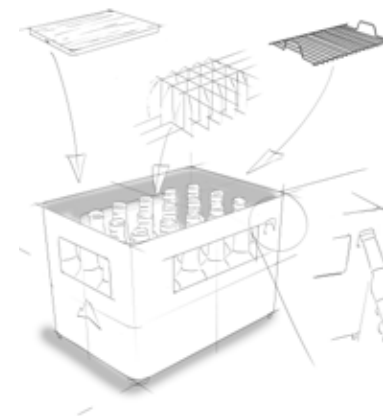
I do miss the sun every now and then, though. That's why it's clear to me that days like this should be used particularly well. "Who wants to kick a ball around together?" I promise it won't be any kind of football tournament, just a relaxed game with friends – followed by a barbecue.

In the afternoon, we sit on our bikes on the way to the football pitch. Lara from Sweden and Stefano from Italy do the shopping, while Corinna stops by her parent's house to pick up the barbecue. We are astonished to see Malik round the corner with a BEER BOX on his handlebars and Corinna with a BOWL on her luggage rack. Now we can start!

Parfois, j'aimerais juste un peu plus de soleil. Donc, je profite à fond des journées comme celles-ci : « Qui veut faire un foot ? » Je promets qu'on ne comptera pas les points, que c'est juste pour le plaisir de jouer ensemble, et qu'on terminera la journée avec des grillades.

Après manger, on enfourche nos vélos pliants et on se dirige vers le terrain. Lara (suédoise) et Stefano (italien) se chargent de faire les courses. Pendant ce temps-là, Corinna passe chez ses parents pour récupérer un barbecue. Peu après, surprise : on voit débarquer Malik avec une caisse BEER BOX bien remplie sur le guidon et Corinna avec un bol à feu BOWL sur le porte-bagages. C'est le coup d'envoi des festivités !





Wir spielen in zwei Mannschaften auf ein gemeinsames Tor. Die Torwartposition wird abwechselnd getauscht, denn mit dem Feuerhandschuh als Schutz vor scharfen Schüssen möchten alle mal in den Kasten. JOHNNY CATCH hängt seit unserem letzten Match im Torrahmen. Damit sind die Limoflaschen fix geöffnet und das Spiel kann nahtlos weitergehen.

We play in two teams with one goal. The goalkeeper's position is constantly rotated, as everyone wants to be in the box at some point, wearing the fire gloves to protect themselves from sharp shots. JOHNNY CATCH has been hanging from the goalpost since our last game. It opens our soda bottles in a second and the game can continue without losing any time.

On forme deux équipes et on joue sur une moitié de terrain. On garde les cages à tour de rôle car tout le monde veut essayer d'arrêter un boulet de canon avec les gants de barbecue aux mains. Depuis notre dernier match, on fixe le décapsuleur JOHNNY CATCH sur un poteau de but. Comme ça, on peut ouvrir nos bouteilles de soda en deux-deux, sans arrêter le jeu.



Röhler Höhle

Sporthaus
BARONSEN
NESSELWANG

FC 1946

Röhler Höhle

FC 1946

FC 1946

FC 1946



Nach einer guten Stunde verabschiedet sich Marco als erster vom Platz, heizt schon mal das Feuer an und bereitet unsere Grillsession vor. Kurze Zeit später brutzeln auch schon internationale Köstlichkeiten auf der BOWL und der Duft steigt uns in die Nase. An der Seitenlinie wird es immer voller und schon bald stehen wir alle mit kreativen Taco-Variationen in der Hand um das Feuer. Genauso individuell und bunt wie unsere Trikots sind sie das perfekte Fingerfood für einen perfekten Tag.

After a good hour, Marco is the first to leave the pitch to light the fire and prepare our BBQ. A short time later, international delicacies are sizzling on the BOWL and the aromas fill our nostrils: The sideline fills up and soon we're all standing around the fire with creative versions of tacos in our hands. As unique and colorful as our jerseys, tacos are the perfect finger food on a perfect day.

Au bout d'une bonne heure, Marco est le premier à sortir du terrain. Il commence à allumer le feu et prépare notre barbecue. Peu après, on entend déjà grésiller plein de bonnes choses venues d'ici et d'ailleurs sur le bol à feu BOWL. Les effluves viennent chatouiller nos narines. Les forfaits se multiplient sur la ligne de touche et bientôt, toute la bande s'installe autour du feu avec un taco de sa propre invention à la main. Aussi originaux et colorés que nos maillots, ces tacos sont à l'image de cette journée : parfaits.

Es dauert nicht lange und Plancha und Grillrost sind wie leer gefegt. Wenn ich so in die Runde schaue, geht's uns ganz schön gut. Wir nehmen die Grillablagen aus der BOWL und legen nochmal ordentlich Holz in die Stahlhalbkugel. Das Feuer flammt auf, von der aufsteigenden Kühle der Nacht merken wir nichts. Wir brennen von innen und außen und einen Moment lang kommt es mir vor, als sei ich in Brasilien.

Was ein Abend! Es berührt und fasziniert mich, wie wir hier gemeinsam ums Feuer stehen. Wir kommen aus den unterschiedlichsten Kulturen, doch wenn es um Fußball oder Feuer geht, dann sprechen wir alle eine gemeinsame Sprache.

It doesn't take long for the plancha and grill to be swept clean. Looking around our circle, I can see that we've got something pretty good here. We remove the grill from the BOWL and place the wood in the steel half-dome. The fire roars and we don't notice the increasing chill of the night air. We're hot inside and out, and for a moment I feel like I'm in Brazil.

What a night! It really moves and fascinates me how we all stand shoulder to shoulder around the fire. We come from so many different cultures, but when it comes to football and fire, we're all speaking the same language.

Tout est dévoré en un rien de temps. Il ne reste plus rien, ni sur la plancha, ni sur la grille. Je regarde autour de moi. La bonne humeur règne. On retire les grilles de barbecue pour mettre du bois dans la demi-sphère en acier. Le feu démarre. Les flammes nous font oublier la fraîcheur de la nuit tombante. On se réchauffe le corps et le cœur. L'espace d'un instant, j'ai l'impression d'être au Brésil.

Quelle soirée ! Le fait de nous voir réunis ici me touche et me fascine. Nous venons toutes et tous de cultures diverses et variées, mais lorsqu'il s'agit de se retrouver autour d'un ballon ou d'un feu, tout le monde se comprend.





#hofats

Do you remember the pleasant evenings spent around a warming fire with inspiring conversations late into the night? The spontaneous barbecues with bread on a stick and a beer in your hand? The nights you and your best friends are still raving about today, the moments that turned out to be one of the best of your life? Then it is high time to light a fire again – for yourself and your dearest and to share your fire stories with the höfats community. We won't miss your fire moments with the hashtags #hofats and #firestories.



**HÖFATS-PRODUKTE
LIVE ERLEBEN**
Experience höfats products live
Découvrez les produits höfats sur place

höfats

ON FIRE



UNITED AROUND THE FIRE

Ein Kiesstrand am Fluss, dazu gute Musik und leckeres Essen vom Grill. Klingt nach einem entspannten Ausflug und einem schönen Abend mit Freunden. Das ist es auch – die höfats Sommerparty. Wir brauchen weder einen Club noch eine gemietete Eventlocation, uns zieht es unter die Brücke am Fluss. Manchmal sind es gerade die unscheinbaren Orte, die ihren ganz besonderen Charme entfalten.

A rocky riverside beach, good music and delicious food from the barbecue. Sounds like a relaxed outing and a great evening with friends. And that is exactly what it is – the höfats summer party. We don't need a club or a rented venue. Hanging out under the bridge by the river is what tempts us. Sometimes it's the most inconspicuous places that reveal their special charm.



Une plage de galets au bord d'une rivière, de la bonne musique et de délicieuses grillades. Quoi de mieux pour passer une belle soirée entre amis, loin de tout ? Que la fête commence pour la team höfats ! Pas besoin de privatiser un club ou de réserver un lieu pour se retrouver : nous nous donnons tout simplement rendez-vous sous un pont, au bord de la rivière. Parfois, des endroits qui ne payent pas de mine cachent une magie insoupçonnée.



**WE BURN FOR A
COMMON PURPOSE**

**JOIN THE FIERY
SIDE OF LIFE -
SHOW WHAT YOU LOVE**



Wir brennen – für das Feuer, für das Leben und füreinander. Die nackten Betonpfeiler entpuppen sich als 1A Sound-system, das unserer Musik noch mehr Kraft verleiht. Mit dem Tanzen zu warten bis die Sonne untergegangen ist, ist hier undenkbar! Die Kraft der Flammen überträgt sich auf alles und beim gemeinsamen Lachen und Rumlernen in ihrem Licht beginnen sogar die Moleküle in der Luft zu tanzen. Zusammen haben wir einen Ort geschaffen, an dem wir ewig bleiben möchten. Jede Fahrt über diese Brücke, auf dem Weg ins Büro, soll uns daran erinnern.

We are hot – for the fire, for life, and for each other. Bare concrete pillars become an A1 sound system, giving our music even more power. Waiting until the sun goes down to dance is unthinkable here! The power of the flames is transferred to everything, and as we laugh and fool around together in their light, even the molecules in the air start to dance. Together we have created a place where we want to stay forever. May every trip across this bridge to the office remind us of that.

Le feu sacré : nous sommes passionnés par notre métier, amoureux de la vie et portés par le collectif. Les piliers en béton se révèlent être une parfaite caisse de résonance qui amplifie la musique. Impossible d'attendre le coucher du soleil pour danser ! Les flammes nous transmettent leur puissance. À force de rire et de plaisanter dans la lumière du feu, on s'aperçoit que même les particules qui flottent dans l'air commencent à battre la mesure. Ensemble, nous avons créé un lieu à notre image où nous pourrions rester éternellement. C'est sûr, nous y repenserons à chaque fois que nous traverserons ce pont pour nous rendre au bureau.



LEUCHTENDE VORBILDER

Die Verbindung von Form und Funktion, von Kunst und Technik ist unser ständiger Anspruch und bildet die unverwechselbare DNA der höfats-Produkte. In der Rubrik „Vorbilder“ blicken wir auf Menschen, Biografien und Teams, die wie höfats für die Verbindung von Technik und Ästhetik stehen – wir blicken auf unsere Helden.

The connection between form and function, art and technology is our aspiration. It shapes the unmistakable DNA of höfats products. In the category “role models”, we look at people, biographies, and teams who, like höfats, represent the intersection of technology and aesthetics – we look at our heroes.

Nous nous efforçons sans cesse d’allier forme et fonction, art et technique. Ce trait d’union constitue l’ADN des produits höfats. La rubrique « Nos modèles » met en lumière des personnalités, des parcours et des équipes qui, à l’instar de höfats, incarnent cette corrélation entre technique et esthétique. Pleins feux sur celles et ceux qui nous inspirent.

GOOD DESIGN IS INNOVATIVE, AESTHETIC, FUNCTIONAL AND ACCESSIBLE.

MICHAEL THONET

BRILLIANT ROLE MODELS



Michael Thonet (1796–1871) war ein deutscher Möbeldesigner, der vor allem für seine innovativen gebogenen Holzmöbel bekannt ist. Der Durchbruch gelang ihm 1859 mit dem Bugholzstuhl Nr. 14, auch bekannt als Wiener Kaffeehausstuhl. Er war leicht, stabil und bot durch seine geschwungene Form einen hohen Sitzkomfort. Gepaart mit Thonets Vermarktungstalent wurde der Stuhl zu einem internationalen Verkaufsschlager, der modular und platzsparend verpackt in alle Welt geliefert werden konnte – lange vor der Globalisierung.

Thonets gebogene Holzmöbel haben das Möbeldesign der Moderne nachhaltig beeinflusst. Sie inspirierten zahlreiche Designer und werden bis heute weltweit produziert und verkauft. Seine Stühle und Tische sind seit jeher dort zu finden, wo sich Menschen treffen und austauschen. Sie haben Generationen von Familien begleitet und sind bis heute ein Symbol für Ästhetik, Funktionalität und Innovation.

Michael Thonet (1796–1871) was a German furniture designer best known for his innovative bentwood furniture. His breakthrough came in 1859 with the Bugwood Chair No. 14, known as the Vienna Coffeehouse Chair. It was light, strong, and its curved shape made it very comfortable. Combined with Thonet's marketing talents, the chair became an international bestseller. This was partly due to its modular, space-saving design that could be packed in pieces and thus could be shipped around the world – long before globalisation.

Thonet's bentwood furniture has had a lasting influence on modern furniture design. It has inspired numerous designers and is still manufactured and sold worldwide. His chairs and tables can still be found wherever people meet and socialise. They have accompanied many generations of a family and are still a symbol of aesthetics, functionality and innovation.

Michael Thonet (1796–1871) était un ébéniste précurseur, né en Allemagne. Son nom est surtout connu pour ses meubles en bois aux lignes courbées. 1859 marque un tournant dans sa carrière : cette année-là, il conçoit la chaise n° 14, également appelée « chaise bistrot ». À la fois stable et légère, elle assure un réel confort grâce à sa forme galbée. Brillant homme d'affaires, Michael Thonet transforme sa création en un véritable best-seller international. La chaise est commercialisée dans le monde entier grâce à une conception modulable et peu encombrante. La mondialisation avant l'heure...

L'inventivité de Michael Thonet a durablement influencé le design mobilier contemporain, et a inspiré nombre de ses successeurs. Ses modèles continuent de se vendre aux quatre coins de la planète. Depuis toujours, ses chaises et ses tables sont les témoins silencieux de nos rencontres et de nos échanges. Elles accompagnent des familles, génération après génération, et incarnent l'esthétique, la fonctionnalité et l'innovation par excellence.

Alexander Arnold Constantine Issigonis (1906–1988) war ein Automobilingenieur und Designer und ist als Vater des Mini Cooper bekannt. Issigonis wurde in der Türkei geboren und studierte Maschinenbau in England. Als Cheffingenieur von Morris Motors entwarf er dort 1959 den Mini Cooper und forderte mit seinem neuartigen, quer eingebauten Frontmotor das traditionelle Autodesign heraus.

Issigonis war davon überzeugt, dass sich das Design eines Autos an seiner Funktionalität und den Bedürfnissen der Kunden orientieren sollte, anstatt nur gut auszusehen. Er setzte auch auf Minimalismus im Design, um sparsamere, effizientere und umweltfreundlichere Autos zu produzieren, die auch bei Reparatur und Wartung ihre Vorteile zeigten.

Die von ihm geschaffene revolutionäre Möglichkeit, den Motorraum zu verkleinern und damit mehr Platz im Auto zu schaffen, verhalf dem Mini Cooper zum Kultstatus und seine Werte und Prinzipien beeinflussen das Design vieler moderner Autos bis heute.

Alexander Arnold Constantine Issigonis (1906–1988) was an automotive engineer and designer. Born in Turkey, Issigonis studied mechanical engineering in England. As chief engineer at Morris Motors, he first designed the Mini Cooper in 1959. His unique side-mounted front engine challenged traditional car design.

Issigonis believed that the design of a car should be based on its function and the needs of the customer, rather than just looking good. He also focused on minimalist design to produce more economical, efficient and environmentally friendly cars that were also easier to repair and maintain.

His revolutionary concept of downsizing the engine compartment to create more space inside the car helped the Mini Cooper achieve iconic status. His values and principles still influence the design of many modern cars.

Alexander Arnold Constantine Issigonis (1906–1988), dit Alec Issigonis, était un ingénieur automobile et designer. Il est le père de la voiture Mini. Né en Turquie, le jeune Alec entame des études de mécanique en Angleterre. Il travaille chez Morris Motors en tant qu'ingénieur en chef et y conçoit la Mini en 1959. Avec son moteur avant transversal, Issigonis innove et secoue le petit monde du design automobile de l'époque.

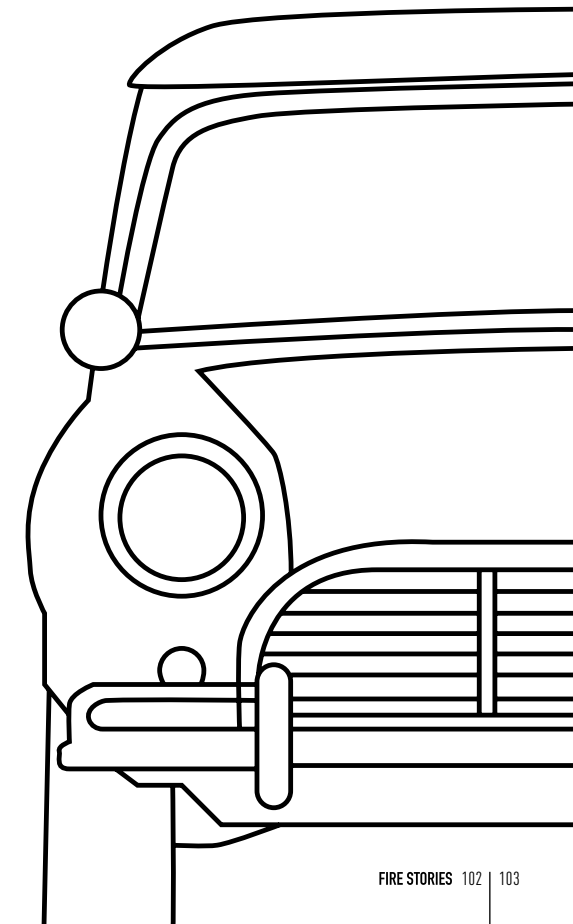
Alec Issigonis est convaincu que le design d'une voiture doit garantir une réelle fonctionnalité et répondre aux besoins de la clientèle. Il ne s'agit pas seulement d'une question d'apparence. L'ingénieur mise également sur une conception minimaliste afin de produire des véhicules plus économiques, plus efficaces et moins polluants, mais aussi plus faciles à réparer et à entretenir.

En se donnant les moyens de croire en son idée révolutionnaire qui vise à réduire le volume du compartiment moteur au profit d'un habitacle plus spacieux, Alec Issigonis parvient à hisser la Mini au rang de produit culte. Les valeurs et les principes qu'elle véhicule inspirent encore beaucoup de modèles actuels.



DESIGN ISN'T JUST ABOUT CREATING STYLE, IT'S ABOUT IMPROVING FUNCTION.

ALEXANDER ISSIGONIS





SPIN – das faszinierende Flammenspiel im dekorativen Glaszylinder zaubert feinste Lagerfeueratmosphäre auf deinen Balkon, deine Terrasse, dein Wohnzimmer oder deinen Esstisch.

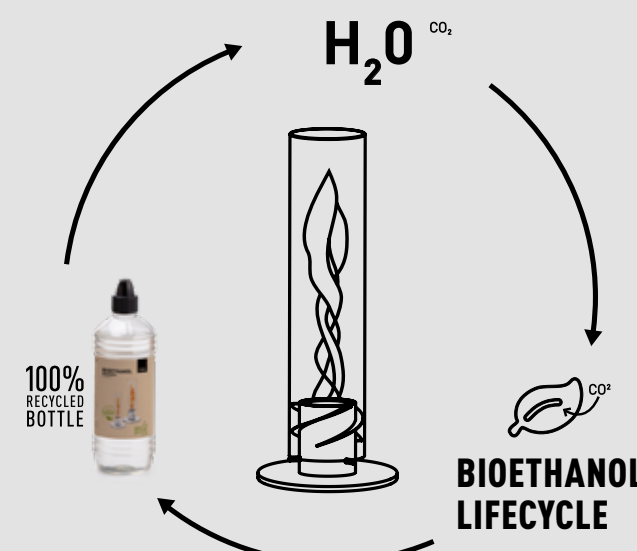
SPIN überzeugt durch erstklassige Ästhetik, ausgeklügelte Funktionalität und kompromisslose Sicherheit. Basierend auf natürlichem höfats Bioethanol verwandelt sich die schlichte SPIN beim Aufsetzen des Glaszylinders aus hitzebeständigem Borosilikatglas sofort in einen spektakulären Flammenwirbel. Sicher, geruchlos und rauchfrei kann die Wärme des Feuerspektakels für ca. 60 min (SPIN 90) bzw. 80 min (SPIN 120) genossen werden.

SPIN – The fascinating dancing flames in a decorative glass cylinder magically create a subtle campfire atmosphere on your balcony or terrace, in your living room, or at your dining table.

SPIN offers first-class aesthetics, sophisticated functionality and uncompromising safety. Based on natural höfats bioethanol, the simple SPIN immediately transforms into a spectacular whirl of flames when the glass cylinder made of heat-resistant borosilicate glass is placed on top. Safe, odourless and smoke-free, the warmth of the fire spectacle can be enjoyed for approximately 60 minutes (SPIN 90) or 80 minutes (SPIN 120).

SPIN – Le jeu de flammes virevoltant dans un superbe cylindre de verre recrée comme par magie l'ambiance d'un feu de camp sur votre balcon, votre terrasse, dans votre salon ou votre salle à manger.

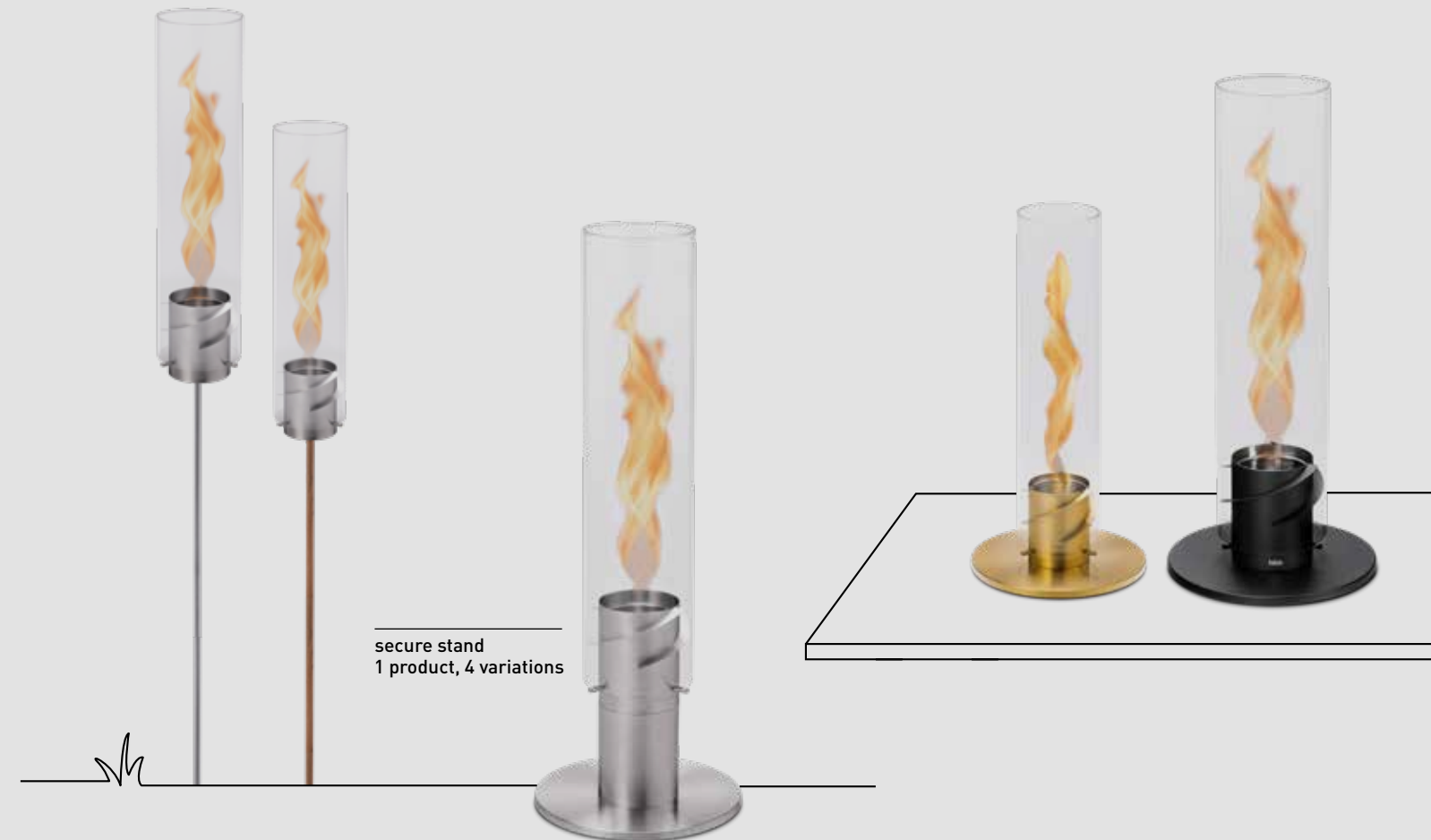
Le feu de table SPIN séduit par un esthétisme raffiné, une fonctionnalité ingénieuse et une sécurité totale. Il fonctionne avec du bioéthanol naturel höfats. Il suffit de placer le cylindre de verre en borosilicate, parfaitement résistant à la chaleur, pour voir apparaître un tourbillon de flammes. Effet « waouh » garanti. Sûr, inodore et sans fumée, le feu de table diffuse sa chaleur et sa féerie durant près de 60 minutes (SPIN 90) ou 80 minutes (SPIN 120).



Geruchlos, rauchfrei und biologisch: Der original höfats SPIN Bioethanol Gel-Brennstoff aus nachwachsenden Rohstoffen und biologischen Abfällen ermöglicht das perfekte Flammenerlebnis mit gutem Gewissen und maximaler Sicherheit.

Odourless, smoke-free and organic: The original höfats SPIN bioethanol gel fuel, made from renewable raw materials and organic waste, provides the perfect flame experience with a clear conscience and maximum safety.

Inodore, sans fumée et bio : le bioéthanol original de höfats en gel combustible pour le feu de table SPIN se compose de matières premières renouvelables et de biodéchets. Pour profiter de la magie du feu en toute sécurité, la conscience tranquille.



Als Tischfeuer, auf dem Boden stehend, als Gartenfackel oder auch als schwebendes Hängefeuer – SPIN hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Das zahlreich prämierte Designprodukt bietet kreativen Freiraum und dank des umfangreichen Zubehörs findet sich für jeden Anlass der passende Flammenwirbel.

As a tabletop fireplace, on the floor, as a garden torch, or as a hanging fire – SPIN always leaves a lasting impression. This award-winning product gives you creative freedom. And with so many accessories to choose from, you can find the right spinning flame for every occasion.

Suspendu, posé sur une table, sur le sol ou dans le jardin, le feu de table SPIN marque les esprits et laisse un souvenir inoubliable. Maintes fois récompensé, le design de ce produit laisse libre cours à la créativité et la gamme d'accessoires offre beaucoup de possibilités, selon l'occasion.

HENRY METAL

PAGE 74

HENRY METAL – Dieser Kerzenhalter bietet dem Stahlträger eine Bühne und lässt die Grundstruktur industrieller Baukunst im sanften Licht erstrahlen. Seine ikonische Form symbolisiert grenzenlose Möglichkeiten und die aus ihm errichteten Brücken verbinden unüberwindbar geglaubte Distanzen. HENRY METAL vereint kantige Härte mit filigranen Kerzen und kann in Kombination mehrerer Kerzenhalter zu einer individuellen Skulptur zusammengesetzt werden. Eine Hommage an die Architektur in deinem Zuhause.

HENRY METAL – This candle holder transforms the steel beam into a stage, allowing soft light to emanate from the basic industrial art structure. Its iconic shape symbolises infinite possibilities, and the bridges it creates unite distances that seemed insurmountable. Henry Metal mixes hard edges with delicate stick candles. In combination with several candle holders, it can be transformed into a unique sculpture. An homage to architecture in your home.

HENRY METAL – Ce bougeoir met la structure en acier à l'honneur dans une ambiance tamisée. Pleins feux sur ce symbole de l'architecture industrielle. Sa forme emblématique évoque l'infinité des possibilités, et les ponts qu'il permet de construire relient des destinations jusqu'alors inaccessibles. Le bougeoir HENRY METAL allie la dureté des angles à la finesse des bougies. La combinaison de plusieurs bougeoirs peut former une véritable sculpture. Quand l'architecture s'invite à votre table...



stackable, stable stand

perfect for stick candles (Ø 20-24 mm)

SQUARE CANDLE

PAGE 18

SQUARE CANDLE – Alles beginnt mit einem Quadrat (engl. square), das sich in einer fließenden Bewegung aus der Fläche erhebt und zu einem verblüffend simplen Kerzenhalter formt. Ein aufregendes Spiel aus kantiger Strenge und elegantem Schwung, das jedes Ambiente in sanften Kerzenschein taucht und sich dank deiner Fantasie zu verschiedensten Konstellationen arrangieren lässt.

SQUARE CANDLE – It all starts with a square that emerges from a flat surface in a flowing motion and transforms into a strikingly simple candle holder. An exciting interplay of straight edges and elegant curves that bathes any room in soft candlelight and, with your imagination, can be placed in any number of imaginative arrangements.

SQUARE CANDLE – Au commencement, un carré. Ses coins se soulèvent dans un mouvement fluide pour former un bougeoir d'une simplicité déroutante. Mêlant la précision des angles à l'élégance du mouvement, le bougeoir crée une atmosphère douce et chaleureuse. La disposition des différents éléments qui le composent peut varier au gré de votre imagination.



stackable, stable stand

perfect for stick candles (Ø 20-24 mm)

GRAVITY CANDLE

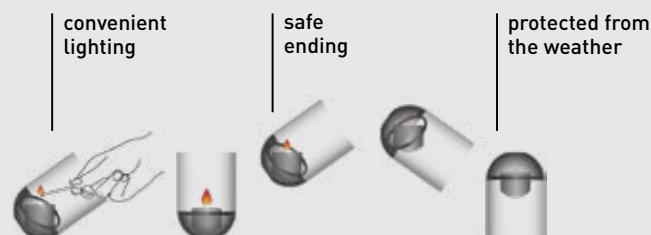
PAGE 22



GRAVITY CANDLE – Egal wie du GRAVITY CANDLE drehst, die Kerze bleibt schwerkraftbedingt immer im Lot. Das Windlicht begeistert mit einem kardatisch gelagerten Teelicht, wodurch Wachsspritzer beim Ausblasen der Kerze der Vergangenheit angehören. Einfach GRAVITY CANDLE umdrehen, wobei sich der Glaszylinder über das Teelicht stülpt und die Flamme rauchfrei und sauber erstickt. Auch beim Anzünden ist die Mechanik hilfreich: Neige das Windlicht leicht zur Seite und entzünde die Kerze ohne dich dabei zu verbrennen. Ob auf dem Tisch stehend, hängend oder auf einem Stab montiert: GRAVITY CANDLE verzaubert Lieblingsorte drinnen und draußen mit stimmungsvollem Kerzenschein.

GRAVITY CANDLE – No matter how you twist or turn GRAVITY CANDLE, gravity keeps the candle upright. The lantern features a gimbal-mounted tea light. No more splattering of wax when blowing out the candle. Simply turn the GRAVITY CANDLE upside down and the glass cylinder is placed over the tealight, smothering the flame cleanly and without smoke. The mechanism is also helpful for lighting: tilt the lantern slightly to the side and light the candle without burning yourself. On the table, hanging or on a stick: GRAVITY CANDLE adds atmospheric candlelight to your favourite places indoors and out.

GRAVITY CANDLE – Peu importe l'inclinaison du photophore, la bougie reste parfaitement en place, à la verticale. En effet, le photophore GRAVITY CANDLE dispose d'un support à cardan sur lequel on pose une bougie à chauffe-plat. Plus la peine de souffler sur la bougie et aucun risque de se brûler avec la cire ! En retournant le photophore GRAVITY CANDLE, le cylindre de verre recouvre la bougie et la flamme s'éteint en toute sécurité, sans fumée. Le concept s'avère aussi très utile pour l'allumage car il suffit d'incliner légèrement la bougie sur le côté. Zéro brûlure garanti. À poser sur la table, à suspendre ou à monter sur barreau, le photophore GRAVITY CANDLE enchante les lieux de vie à la lueur d'une bougie, en intérieur comme en extérieur.



convenient lighting

safe ending

protected from the weather



OVAL CANDLE

PAGE 74

OVAL CANDLE – eine Liebeserklärung an das Langoval. Zeitlos elegant, weich und fließend wird die Kerze mit ihrer beeindruckend großen Flamme eingerahmt und inszeniert. OVAL CANDLE ist gleichermaßen ikonisch wie funktional. Hängend oder auf dem Tisch stehend, drinnen und draußen – dieses Windlicht verzaubert jede erdenkliche Situation mit herzerwärmendem Kerzenschein. Und das, dank hitzebeständigem Glaszylinder, Auffangschale und Löschdeckel, immer sicher und sauber.

OVAL CANDLE – A declaration of love to the elongated oval. Timeless, elegant, soft and flowing, the candle is framed and set in scene with its impressively large flame. OVAL CANDLE is both iconic and functional. Whether hanging or set on a table, indoors or outdoors, this lantern adds magic to any situation with its heartwarming candlelight. And with its heat-resistant glass cylinder, wax drip tray, and extinguishing lid, it is always safe and clean.

OVAL CANDLE – C'est une véritable déclaration d'amour aux lignes ovales. Le bougeoir encercle la bougie et sa belle flamme pour la mettre en scène dans un style intemporel, tout en douceur, en élégance et en fluidité. Le bougeoir OVAL CANDLE associe fonctionnalité et originalité. Suspendu ou posé sur la table, dehors ou à l'intérieur, il instaure une ambiance tamisée et cosy en toutes circonstances. De plus, sécurité et propreté sont garanties grâce au cylindre de verre résistant à la chaleur, à la coupelle de récupération et au couvercle extincteur.

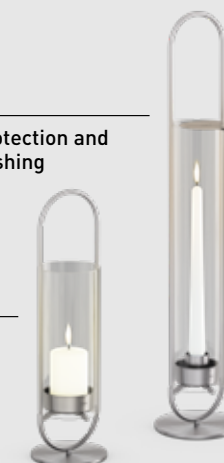


Lid for heat protection and flame extinguishing

Safe stand for conventional candles

1 product, 2 variations: standing or hanging

Removable wax drip tray for easy cleaning



BOWL 57 | 70

PAGE 22, 42, 46, 74, 88, 98



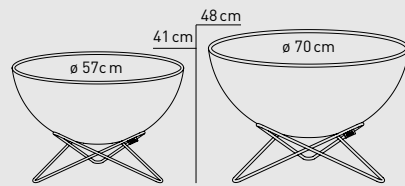
BOWL – Feuer in seiner vollkommensten Form mit begeisternder Multifunktionalität: Ob lässige Lounge oder entspannte Stehparty – BOWL kann in zwei völlig unterschiedlichen Höhen eingesetzt werden und passt sich so flexibel der jeweiligen Nutzung an. Dabei scheint die emaillierte Stahlhalbkugel in ihrer formalen Klarheit regelrecht zu schweben. In beiden Positionen kann BOWL gerade oder geneigt aufgestellt werden, wodurch BOWL die Flammen vor Wind abschirmt und die entstehende Hitze effektiv nach vorne reflektiert. In der neutralen Position wird BOWL dank Grillrost, Plancha und Sear Grate zur idealen Koch- und Grillstelle – auch auf unebenem Untergrund. Die herausnehmbare Aschenschale im Inneren sorgt dank mehrstufiger Luftzufuhr für ein raucharmes Feuer und macht die Reinigung einfach und bequem. In zwei Größen erhältlich ist die BOWL zusammen mit dem umfangreichen Zubehör ein echtes Highlight.

BOWL – Fire in its most accomplished form with inspiring multi-functionality: whether for a casual lounge or a relaxed cocktail party, BOWL can be used at two completely different heights, allowing it to adapt flexibly to its intended purpose. The enamelled steel hemisphere seems to float in its formal clarity. In either position, BOWL can be set up straight or tilted, shielding the flames from the wind and effectively reflecting heat. In the neutral position, thanks to the grid, the plancha and the searing grill, BOWL is the ideal place to cook and grill – also on uneven ground. The removable ash tray on the inside ensures a low-smoke fire thanks to the multi-stage air supply and makes cleaning easy and convenient. Available in two sizes, the BOWL and its extensive range of accessories are a real highlight.

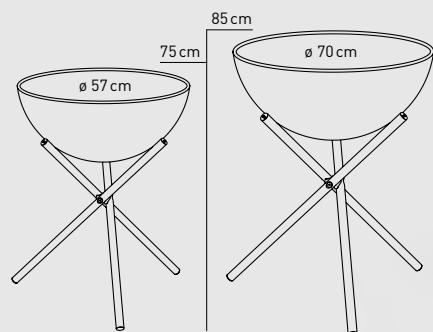
BOWL – Peu importe le lieu, peu importe les circonstances : le feu à l'état pur. Veillées paisibles ou soirées plus animées, le bol à feu BOWL peut être installé à deux hauteurs différentes et convient ainsi à tout type d'usage. Offrant une luminosité authentique, la demi-sphère en acier émaillé semble comme suspendue. Quelle que soit la hauteur, le bol à feu BOWL se place de manière horizontale ou inclinée. Il protège ainsi le feu du vent et diffuse la chaleur dans la direction souhaitée. En position neutre, il se transforme en barbecue grâce à de nombreux accessoires (grille, plancha et grille en fonte). Peu importe l'endroit où vous vous trouvez. À l'intérieur du bol à feu, le bac à cendres amovible assure une ventilation optimale et une bonne évacuation de la fumée, et facilite le nettoyage de l'ensemble. Disponible en deux tailles et complété par une large gamme d'accessoires, le bol à feu BOWL est un must-have de vos soirées en plein air.



pivotal



elevated



Grid

Plancha

Sear Grate & Warming Ring

Cover

Lid

Board



TOOLS



DESIGN PLUS
Winner 2016



Barbecue Tongs

Spatula

Scraper

Apron

Steak Tools

Fire Gloves

Fire Tongs

TRIPLE

PAGE 18, 40, 70



TRIPLE – das sind drei identische, in sich facettierte Segmente aus massivem Cortenstahl, die sich mit wenigen Handgriffen zu einer Feuerschale zusammensetzen lassen. Diese Zerlegbarkeit ermöglicht Mobilität und der stufenlos höhenverstellbare und schwenkbare Grillrost bietet dir ausreichend Platz für kulinarische Ausflüge. Der zusätzliche Tisch kann sowohl als Ablagefläche als auch als Kochfläche über den Flammen für einen feurigen Eintopf genutzt werden.

TRIPLE – Three identical, faceted pieces of heavy Corten steel, easily assembled to form a fire bowl. Its ability to be taken apart makes it easy to move around, and the infinitely variable, height-adjustable and pivotable grill grid provides plenty of space for culinary expeditions. The extra tabletop can be used as a shelf or as a hotplate for sizzling one-pot cooking over the flames.

TRIPLE – Ce bol à feu est composé de trois facettes identiques en acier Corten particulièrement robuste, à monter rapidement et facilement. Cette modularité garantit une très grande maniabilité. De plus, la grille pivotante se règle facilement en hauteur et offre toute la place nécessaire pour laisser vos talents culinaires s'exprimer. Le plateau supplémentaire peut servir de petite table d'appoint ou de plaque chauffante pour faire mijoter un plat.



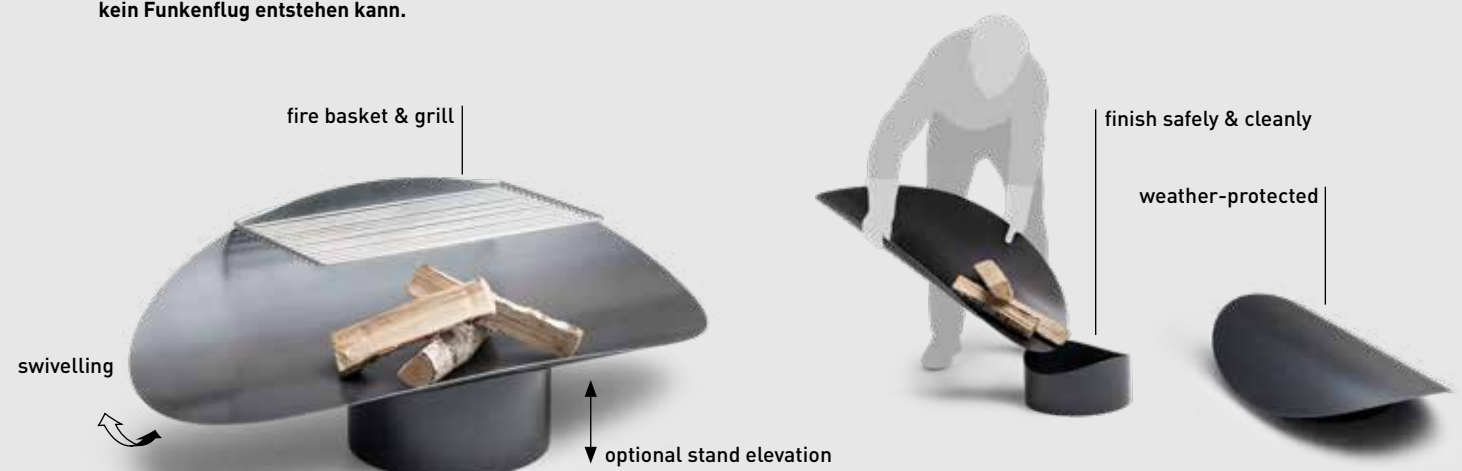
ELLIPSE



ELLIPSE – Eine skulpturale Feuerschale aus Cortenstahl, die eine neutrale Position einnehmen oder in Richtung einer Sitzgruppe aufgestellt werden kann, um die Flammen vor zu viel Wind zu schützen. Der Fuß bildet die Auflage für die gerundete Schale und dient gleichzeitig als Ascheauffangbehälter: Ist das Feuer weitgehend heruntergebrannt, kann die Schale in den Fuß entleert werden. Dieser wird dann mit der leeren Brennschale in Überkopfstellung verschlossen, wodurch das Restfeuer erstickt wird und kein Funkenflug entstehen kann.

ELLIPSE – A sculptured fire bowl made of Corten Steel that can be used in a neutral position or facing a seating area to protect the flames from too much wind. The stand provides a base for the curved bowl and also serves as a container for the ashes. When the fire has largely burned down, the bowl's contents can be emptied into the stand. This is then securely covered by the empty, upside-down fire bowl, which extinguishes any remaining fire and doesn't allow any sparks to fly.

ELLIPSE – Objet sculptural en acier Corten, ce bol à feu peut être placé en position neutre ou être incliné en direction d'un coin canapé pour protéger les flammes du vent. Le pied constitue le support sur lequel s'appuie la coque. Il fait également office de bac collecteur pour les cendres. Une fois le feu quasiment éteint, il suffit de faire glisser le contenu de la coque dans le pied, et de bien le recouvrir en retournant le brasero vidé pour étouffer le feu et éviter tout risque de projection d'étincelles.



BEER BOX

PAGE 88



BEER BOX – was wäre, wenn es ein Leben nach dem Dasein als Bierkasten gäbe und aus der Kiste ein Feuerkorb würde? **BEER BOX**, ein Feuerkorb aus massivem Cortenstahl in seiner einfachsten Form, jedoch verblüffend vielseitig. Dank Zubehör wird die Kiste zum Grill oder Hocker, die Stapelbarkeit macht sowohl zum Erhöhen des Feuerkorbs als auch zum Transport gleichermaßen Sinn und der integrierte Kronkorkenöffner macht einfach Spaß!

BEER BOX – what would happen if a beer crate were given a life after beer and the crate became a fire basket? **BEER BOX**, a fire basket made of solid Corten steel in its simplest form, but amazingly versatile. Thanks to its accessories, it can be used as a barbecue or a stool. Its stackability not only allows you to add height to your fire, but it can also be used to transport objects. The integrated bottle opener is fun too!

BEER BOX – Et si vous pouviez transformer une simple caisse à bouteilles en brasero ? **BEER BOX** est un brasero en acier Corten ultra robuste dans sa forme la plus épurée. Mais derrière cette simplicité se cache une étonnante polyvalence. Grâce à de multiples accessoires, la caisse devient tour à tour un barbecue, puis un tabouret. Empilable, elle permet de rehausser le brasero ou de faciliter le transport. Et cerise sur le gâteau : ce tout-en-un est équipé d'un décapsuleur intégré !



CRATE

PAGE 42, 46



CRATE – tritt in die Fußstapfen der legendären **BEER BOX**. Während die **BEER BOX** von der Bierkiste inspiriert wurde, erinnert **CRATE** an Wein- und Obstkisten. Das dafür übliche Material Holz wird durch hochwertigen Cortenstahl ersetzt. So entsteht ein multifunktionales Produkt, das vieles sein kann: Holzlager, Wein-, Bier- oder Obstkiste, aber auch Feuerkorb, Hocker und Grill.

CRATE – follows in the footsteps of the legendary **BEER BOX**. While **BEER BOX** was inspired by beer crates, **CRATE** is reminiscent of wine and fruit crates. Traditional wood has been replaced high quality Corten steel. The result is a multi-functional product that can do so much: Wood storage, wine or beer crate or fruit crate, but also fireplace, stool or barbecue.

CRATE – est dérivé de l'émblématique barbecue **BEER BOX**. Si ce dernier s'inspire de la caisse à bières, le brasero **CRATE** rappelle davantage une caisse de fruits ou de vin. Ici, l'acier Corten ultra résistant remplace les traditionnelles lattes de bois. Vous disposez ainsi d'un produit à usages multiples : caisse à bois, à vin ou à bières, cagote à fruits, mais aussi brasero, tabouret et barbecue.

CUBE

PAGE 6, 22, 62, 70



CUBE – so smart kann ein Feuerkorb sein! Dank seines durchdachten Designs kannst du die Wärme des Feuers in aller Ruhe genießen, denn wenn sich der Abend dem Ende neigt, drehst du den äußeren Feuerkorb einfach um. Die Überreste des Feuers werden sicher in der inneren Ascheschale aufbewahrt, Funkenflug wird vermieden und es fällt keine Asche herunter.

Ohne Sorge vor dem Erlöschen des Feuers kannst du entspannt auf dem höhenverstellbaren Rost oder auf der Plancha grillen. Und sollte mal kein Feuer im CUBE brennen, kann er als Hocker oder Beistelltisch genutzt werden – ein vielseitiges Outdoor-Möbel, das dauerhaft Freude bereitet.

CUBE – a fire basket can be so smart! Thanks to its clever design, you can enjoy the warmth of the fire in peace, because when the evening comes to an end, you simply turn the outer fire basket upside down. The remains of the fire are safely stored in the inner ashtray, with no flying sparks and no ash falling down.

Without worrying about the fire going out, you can relax and grill on the height-adjustable grid or plancha. When there is no fire burning in the CUBE, it can be used as a stool or side table – a versatile piece of outdoor furniture that provides lasting enjoyment.

CUBE – Un brasero au concept ingénieux ! Grâce à son design bien pensé, vous profitez en toute quiétude de la chaleur d'un bon feu. Et lorsque la soirée touche à sa fin, il vous suffit de retourner le brasero. À l'intérieur, le bac à cendres ne se renverse pas et vous évitez tout risque d'étincelles.

Avant d'éteindre le feu, vous pouvez tranquillement faire cuire vos aliments sur la grille réglable en hauteur ou sur la plancha. Outre sa fonction première, le brasero CUBE peut également servir de tabouret ou de table d'appoint. Un meuble d'extérieur polyvalent pour profiter pleinement d'instant magiques.



CONE



CONE – der erste Holzkohlegrill, bei dem die Hitze effektiv reguliert werden kann. Er überträgt den Komfort eines Gasgrills auf einen Kohlegrill und ermöglicht eine intuitive und stufenlose Hitzeregulierung, indem der Abstand zwischen Hitzequelle und Grillgut über die Luftzufuhr gesteuert wird.

Wird viel Hitze benötigt, um beispielsweise scharf zu grillen, wird der Kohlerost und damit die Hitzequelle angehoben. Um die Hitze zu reduzieren, senkst du den Kohlerost und drosselst damit automatisch die Luftzufuhr. Da der Kohlerost bis zur Trichterkernte angehoben werden kann, lässt sich CONE nach dem Grillen in eine Feuerstelle verwandeln.

CONE – The first charcoal grill with effective heat control. It brings the convenience of a gas barbecue to a charcoal barbecue, offering intuitive and stepless heat regulation by controlling the distance between the heat source and the food via the air supply.

When high heat is required, such as for searing, the charcoal tray is raised, increasing the heat source. To reduce the heat, the charcoal tray is lowered and the air supply is automatically reduced. As the charcoal tray can be raised to the edge of the funnel, the CONE can be used as a fireplace after barbecuing.

CONE – Le premier barbecue au charbon de bois capable de réguler efficacement la chaleur. Combinez le confort d'un barbecue au gaz avec les avantages d'un barbecue au charbon. L'appareil permet de régler la chaleur de manière intuitive et continue. En effet, vous contrôlez la distance entre la source de chaleur et les aliments placés sur la grille grâce à l'arrivée d'air.

Pour obtenir un feu vif et faire des grillades, il suffit de rapprocher la grille à charbon (la source de chaleur) des aliments. Si vous voulez réduire la chaleur, vous devez abaisser la grille, ce qui limitera automatiquement l'arrivée d'air. Pour transformer le barbecue CONE en feu ouvert une fois les grillades terminées, soulevez la grille à charbon jusqu'en haut de l'entonnoir.



JOHNNY CATCH

PAGE 88



MERCH

PAGE 98



FIRE TOOLS

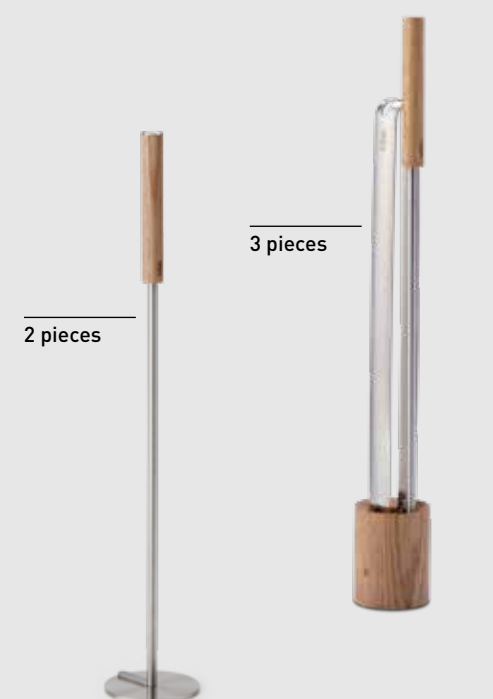
PAGE 22



Ein perfektes Flammenerlebnis in jeder Konstellation. Immer dabei ist der Schürhaken, der dank integriertem Flammenbläser seine Funktion im doppelten Sinne erfüllt. Über eben dieses Rohr wird er im 2er-Set auf den Edelstahlfuß gesteckt, während das 3er-Set durch eine robuste Feuerzange ergänzt wird, die durch ihre clevere Aufnahme im Holzfuß den Transport des Feuerwerkzeugs zum Ort des Geschehens ermöglicht.

A perfect flame experience in any setting. Always on board is the poker, which, thanks to the integrated fire bellows, fulfils its function in two ways. It is placed on the stainless steel base via this very tube in the set of 2. The set of 3 is completed by the sturdy fire tongs which, thanks to their ingenious holder in the wooden base, make it possible to transport the set of fire tools to the scene of the action.

Profitez d'un bon feu, en toutes circonstances. Grâce au souffleur de flamme intégré, l'indispensable tisonnier attise le feu... mais aussi tous les regards ! Dans le set contenant deux pièces, il se range sur un pied en inox. Dans le set de trois pièces, une pince à feu ultra résistante vient compléter le kit. Elle s'intègre astucieusement dans le pied en bois pour faciliter le transport de l'ensemble.





WARMEST THANKS

Vor 8 Jahren sind wir mit der Ambition gestartet, dass hofats immer ein großer Freundeskreis und nie ein konventionelles Unternehmen sein soll. Aber was passiert mit einem Freundeskreis, wenn er immer größer wird? Wie können wir neue Teammitglieder zu uns einladen ohne auch die Tür für behördliche Strukturen zu öffnen? Anders als bei der Entwicklung unserer Produkte konnten wir dafür keinen Plan erstellen, sondern haben uns von unseren Herzen leiten lassen. Herausgekommen ist eine eingeschworene Feuer-Crew, die jeden Tag alles in den Ring wirft und das Eisen aus dem Feuer holt, wenn es darauf ankommt. Wir sind unglaublich stolz, dass ihr mit uns zusammen hofats seid und danken Euch allen von ganzem Herzen.

Steil, steiler, hofats!

CONCEPT, DESIGN & TEXT

hofats | hofats.com
Christine Zedelmaier
Friederike Kosche
Tamara Stöckle
Theresa Blank
Thomas Kaiser

TRANSLATION

Therese Iknoian
Arnaud Lorrain

PHOTOGRAPHY

Andi Mayr | andimayr.de | [instagram.com/andi.mayr](https://www.instagram.com/andi.mayr)
Christian Walter | cdub.film | [instagram.com/cdubfilms/](https://www.instagram.com/cdubfilms/)
Haldane Martin ZA | [haldane.co.za](https://www.haldane.co.za)
Max Schöndorfer | [instagram.com/max.schoendorfer](https://www.instagram.com/max.schoendorfer)
Michael Mueller | [michaelmuellerfotografie.com](https://www.michaelmuellerfotografie.com)
Luisa Rimmel | [instagram.com/wildchilds.lovebirds/](https://www.instagram.com/wildchilds.lovebirds/)
Erwin Reiter | [studio-reiter.de](https://www.studio-reiter.de) Hermann Rupp | [rupp-fotografie.de](https://www.rupp-fotografie.de)

Eight years ago, we started with the wish that hofats would always be one big circle of friends and never a conventional company. But what happens to a circle of friends as it grows? How can we invite new team members without opening the door to a bureaucratic structure? Unlike the development of our products, we couldn't draw up a plan. We let our hearts guide us. The result is a dedicated fire brigade that goes the extra mile for customers every day, a crew that will run through fire if necessary. We are incredibly proud that you are all together with us at hofats and we thank you all from the bottom of our hearts.

Steep, steeper, hofats!

Il y a 8 ans, nous avons fondé hofats avec l'ambition de créer une entreprise résolument atypique, portée par l'enthousiasme d'un cercle d'amis. Mais que faire quand ce cercle ne cesse de s'agrandir ? Comment intégrer de nouveaux membres à l'équipe, sans ouvrir notre porte aux structures officielles ? Impossible ici d'élaborer un plan, contrairement à nos habitudes pour le développement de nos produits. Alors, nous avons laissé notre cœur parler pour nous. Résultat : une équipe de passionnés qui chaque jour donne le meilleur d'elle-même et qui éteint les départs de feux dès qu'il le faut. Nous sommes immensément fiers de vous compter parmi la communauté hofats, et vous remercions tous et toutes du fond du cœur.

hofats, toujours plus haut !

CGI

Die Kavallerie | [diekavallerie.de](https://www.diekavallerie.de)

GRAPHICS

Karsten Schuhl | [karstenschuhl.com](https://www.karstenschuhl.com)

PRINT

Mayr Miesbach GmbH, Auflage 1, März 2023

**SHARE YOUR
FIRE STORY
AND YOUR LOVE**



[hofats.com](https://www.hofats.com)



Mit Feuer und Leidenschaft schaffen wir faszinierende Produkte aus kompromisslosen Materialien – das ist höfats – a fire story. Unsere Art, Produkte zu denken und zu entwickeln, verleiht ihnen durch puristische Form und begeisternde Funktion eine unverwechselbare Identität. Immer mit Perfektion bis ins kleinste Detail, damit aus einer starken Idee ein authentisches höfats Produkt wird. Ein Weg zu einzigartig schönen Momenten. Erlebe deine eigene Feuergeschichte.

We create fascinating products with fire and passion from uncompromising materials – that is höfats – a fire story. The way we think and develop our products gives them an unmistakable identity based on purist form and inspiring function. Always with perfection down to the smallest detail, we turn a strong idea into an authentic höfats product. A path to uniquely beautiful moments. Experience your own fire story.

Nous concevons des produits haut de gamme avec passion et en utilisant exclusivement des matériaux de qualité. Tout tourne autour du feu chez höfats. Nos produits sont pensés dans les moindres détails : ils allient minimalisme et fonctionnalité, pour un résultat unique. Nous visons toujours la perfection pour faire d'une idée originale un produit höfats authentique. Notre objectif : créer des moments inoubliables qui ravivent la flamme du bonheur. Vivez vous aussi des belles histoires autour d'un feu.

höfats