

# Heiztische statt „Killerpilze“

Zwei Unternehmer bieten Gastronomen eine Alternative zu den beliebten **Heizpilzen** an. Diese sind sehr umstritten, weil sie mit ihrem **CO<sub>2</sub>-Ausstoß** die Umwelt belasten. Ein Stehtisch mit integrierter Heizung soll klimafreundlicher sein und wurde nun in Düsseldorf vorgestellt.

VON TAMARA HECK

Der Sommer hat sich endgültig verabschiedet, die Tage werden kürzer, und auch die Abende in der Altstadt immer kühler – trotzdem möchten viele Besucher ihr Bier im Freien genießen. Die Heizpilze sind auf den Terrassen und in den Biergärten nicht mehr wegzudenken. Konkurrenz bekommen die beliebten Wärmespender jetzt aus Ratingen: Die Firma Plastico bringt ihr neues Produkt „Heizbar“ auf den Markt, ein Stehtisch mit einer Heizung im Fuß.

## Schonend für die Umwelt

Heizpilze gehören für Klaus „Gulasch“ Unterwainig genauso zum Inventar seiner Restaurants wie Tische und Stühle. Allein im „Alten Bahnhof“ in Oberkassel stehen etwa 20 solcher Wärmespender im Biergarten. „Mit den Heizpilzen verlängern wir die Sommersaison auf den Terrassen um zwei Monate“, sagt der Wirt. Seine Besucher möchten lieber im Freien ihr Bier trinken, dabei aber nicht frieren. Unterwainig ließ sich deshalb den Stehtisch „Heizbar“ als neue Alternative zum Heizpilz vorstellen und testet nun, wie die Gäste darauf reagieren. „Die „Heizbar“ ist eine umweltschonende Alternative zu den Heizpilzen, die durch den hohen CO<sub>2</sub>-Ausstoß die Umwelt stark be-



Präsentierten die „Heizbar“: v.l. Benjamin Schmitz, Marion Heidland, Christoph Schreiber und Michael Zimmermann. RP-FOTO: THOMAS BUSSKAMP

lasten“, sagt Benjamin Schmitz von der Heinrich-Heine-Consulting (HHC), die Unterwainig das neue Produkt vorstellte. Eine Alternative sei auch im Hinblick auf ein mögliches Verbot der Heizpilze wichtig, wie es schon in Stuttgart und mit Ausnahmen in Köln in Kraft ist.

Der Stehtisch hat im Fuß eine Heizung mit Infrarotwellentechnik. Sie wärmt die Gäste, anders als der Heizpilz, unten an den Beinen. „Die Tischplatte wird natürlich nicht geheizt, damit das Bier nicht warm wird“, so Schmitz. Die „Heizbar“ wird an eine einfache Steckdose angeschlossen und verbraucht 900 Watt in der Stunde. Zwar sei der Tisch mit 750 Euro um einiges teurer als ein Heizpilz, den es heute schon für etwa 150 Euro gibt. „Aber die Heizbar rechnet sich langfristig gesehen“, sagt Christoph Schreiber von HHC: Nach seiner Rechnung koste ein Heiztisch nur etwa 14 Cent in der Stunde, ein Heizpilz dagegen 1,40 Euro. Weiterhin sind zwei Bewegungsmelder am Stehtisch angebracht: Steht keine Person am Tisch, schaltet sich die Heizung aus. Das neue Produkt sei zudem langlebig und witterungsbeständig. Ein Heizpilz halte in der Regel nur zwei Jahre.

Die günstigeren Haltungskosten wären durchaus ein Vorteil, so der Restaurantbetreiber Unterwainig.

## INFO

### Die Erfinder

Die beiden Geschäftsführer **Rolf Groß** von Plastico in Ratingen und **Elmar König** vom Unternehmen Dynatherm aus Borken haben den Heiztisch gemeinsam entwickelt. Groß bietet seit einem Jahr Heizungen mit **Infrarotwellentechnik** in verschiedenen Varianten an. Die spezielle **Polyester-Duplex-Folie**, auf der einzelne „Heizstege“ liegen, kommt von Dynatherm, das die Tische in Borken individuell anfertigt.

Zudem bräuchte er mit den strombetriebenen Wärmespendern keinen Platz mehr, um die Gasflaschen zu lagern. Nur die hohen Anschaffungskosten schrecken ihn noch ab. Insgesamt hat Unterwainig etwa 60 Heizpilze in seinen drei Restaurants im Einsatz. „Wenn ich diese alle durch Heiztische ersetzen würde, wäre das sehr teuer“, sagt Unterwainig. Nun will er erst einmal abwarten und bei seinen Gästen testen, wie die neue Wärmequelle ankommt. Denn schließlich wissen diese genau, ob sie beim Biertrinken lieber von oben oder von unten gewärmt werden wollen.