

Alle Angaben und Arbeitsanleitungen in diesem Buch wurden nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt, eine Gewähr für die Richtigkeit wird jedoch nicht übernommen. Infolgedessen lassen sich für die praktische Umsetzung des hier Dargestellten keine Haftungsansprüche gegenüber den Autoren oder dem Verlag ableiten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Angaben sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-936896-64-0

1. Auflage 2012

© ökobuch Verlag, Staufen bei Freiburg 2012

Internet: www.oekobuch.de

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Funk, Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Einspeicherung in EDV-Anlagen, Tonträger jeder Art und auszugsweisen Nachdruck, sowie die Rechte der Übersetzung sind vorbehalten.

Druck: Beltz Druckpartner, Hemsbach

Titelbilder

Familie Dambuck, D-01844 Langburgersdorf: Abb. oben links

Firma Le Panyol (Adresse siehe S. 93):
Abb. oben Mitte

Firma Blöchle (Adresse siehe S. 93):
Abb. oben rechts

Familie Fleckenstedt/Böhme (Adresse
siehe S. 93): Abb. Mitte links

Sabine Köhler, SK-Photo-Creation,
Gohrischer Stzr. 18, D-01824 Königstein,
www.sk-photo-creation.de: Abb.
rechts (großes Bild) und Coverrückseite

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
1 Grundprinzip Holzbackofen	7
2 Kleine Baustoffkunde	9
2.1 Etwas Physik	9
2.2 Lehm	10
2.3 Ziegel	13
2.4 Schamotte	15
2.5 Arbeiten mit Lehm	17
3 Die Schritte zum Ofenbau	23
3.1 Planungsgrundlagen	23
3.2 Vorschriften	24
3.3 Standort	27
3.4 Backraumfläche	29
3.5 Raumhöhe	31
3.6 Bauformen	32
3.6.1 Kuppelform	33
3.6.2 Tunnelform	36
3.7 Ummauerung	39
3.8 Wärmedämmung	40
3.9 Ofentür	42
3.10 Rauchgasregulierung	45
3.11 Schornstein	46
3.12 Fundament	49
3.13 Sockel, Unterbau	52
3.14 Öffnungen, Stürze, Bögen	55
3.15 Tragende Grundplatte	58
3.16 Vorgefertigte Öfen, Bausätze	59
4 Betrieb des Backofens	64
4.1 Erstes Anheizen	64
4.2 Richtiges Heizen	65
4.3 Brennmaterial	66
4.4 Backerfahrungen	67
4.5 Nach dem Backen	68
4.6 Wichtiges Zubehör	69
Ofengalerie	71
5 Wissenswertes zum Brot	75
5.1 Geschichte	75
5.2 Andere Länder – andere Sitten	78
5.3 Deutschland – Land des Brotes	83
5.4 Aus Alt mach Neu – Brotverwertung	85
5.5 Rezepte für Frischbrote	90
5.6 Rezepte für Fleisch- und Gemüsegerichte	90
Bildnachweis, Adressen Quellen	93

Vorwort

Ein feiner Duft liegt in der Luft. Es riecht nach frischem Teig, nach Brot und Brötchen. Aus einem Garten steigt leichter Rauch auf. Kinder und Erwachsene haben sich um ein kleines Häuschen mit Dach versammelt. Es ist zu klein, um darin zu wohnen, und doch so groß, dass es auffällt. Den Menschen davor bereitet es sichtlichen Spaß, zusammen zu sein. Sie kauen und lachen ...

Vierorts sind in den letzten Jahren Backöfen selbstgebaut worden, sei es im Garten oder im Haus. Ganz unterschiedlich sind ihre Formen: Von kleinen Erdhügeln bis zum Märchenhäuschen, von der unauffälligen Sitzecke mit verstecktem Schornstein bis zur herausragenden Skulptur eines Dinosauriers.

Was ist das Faszinierende am selbstgebauten Backofen? Ist es nur die Freude, etwas Eigenes zu bauen und es gemeinsam mit Freunden zu nutzen? Oder steckt da mehr dahinter? Der Backofen drinnen oder draußen rückt immer mehr in den Mittelpunkt gemeinsamer Aktivitäten. Das beweist die wachsende Anzahl der Liebhaber und Nachahmer. Waren es anfangs einzelne „Eigenbrötler“, so haben ihn jetzt viele Haus- und Gartenbesitzer, ja sogar Kindergärten und Schulen entdeckt. Vielleicht ist es sogar ein Zeichen des Umdenkens vieler Menschen auf dem Weg zur Unabhängigkeit: Weg vom industriellen Konsum, zurück zum Ursprung, zur alternativen Lebensweise. Backen ohne Strom und Gas kommt immer mehr in Mode. In unzähligen Foren und Blogs finden sich Beispiele dafür. Da werden Bauanleitungen und Backrezepte ausgetauscht. Das Internet und die Printmedien bieten eine Fülle von Beispielen, jedoch auch einigen bautechnischen Unsinn.

Dieses Buch soll Anregungen und Hinweise geben, wie ein eigener Backofen gebaut werden kann. Dabei sollen vorrangig natürliche Baumaterialien wie Lehm, Holz und Stroh Verwendung finden, also Materialien, die überall vorhanden sind und meist nicht viel kosten.

Viele Fotos und Zeichnungen ergänzen das Buch und geben Anregung für eigene Ideen. Wir hoffen, dass unser Buch Mut zum Nachbauen macht!

Die fröhliche Gesellschaft am Backofen ist zufrieden; sie haben gegessen und getrunken. Unter anderem gab es frisches Brot, einiges ist noch übrig. Was wird wohl daraus? Wir leben in einer Überflussgesellschaft. Jeder weiß das. In wenigen Tagen ist das Brot alt, doch fortwerfen? Nein, es gibt bessere Lösungen, doch lesen Sie selbst...

In den letzten Kapiteln wird der Leser auf eine kleine Weltreise geführt. Wie sehen in anderen Ländern traditionelle Backöfen aus? Was essen die Menschen in fernen Nationen? Zurück in Deutschland werden wir einen anderen Blick auf unser Brot gewinnen. Der Deutsche liebt sein Brot und wirft doch so viel weg! Dabei gibt es so viele interessante Rezepte aus Altbrot, die Sie bestimmt nicht alle kennen. Oder haben Sie schon mal Brot getrunken?

Die Autoren möchten sich an dieser Stelle für alle, zum Teil sehr persönlich gehaltenen Zuschriften und Hinweise bedanken, die dieses Buch erst zu einem wahren Schatz werden ließen. Viele der Bilder sind bei den Erbauern der Öfen selbst entstanden.

Neustadt, 8. April 2012
Jana Spitzer Reiner Dittrich