

Jana Spitzer, Reiner Dittrich

Backöfen in Haus und Garten selbst gebaut

3. Auflage 2013,

93 Seiten, mit vielen farbigen Abb.

17 x 24 cm, broschiert

ISBN 978-3-936896-64-0

€ 14,95 / SFr 21,90



Immer mehr Menschen entdecken die Freuden kulinarischer Genüsse in ihrer Ursprünglichkeit. Dazu kann ein uriger Ofen beitragen, in dem es sich backen und garen lässt – ohne Strom und Gas.

In diesem Buch wird detailliert und anhand vieler Fotos und Zeichnungen gezeigt, wie ein Backofen selbst gebaut werden kann, aus Lehm, Steinen, Holz und Stroh – aus Materialien also, die überall erhältlich sind und nicht viel kosten.

Die einzelnen Schritte beim Bau werden ausführlich beschrieben, ebenso das erste Anheizen und wichtiges Zubehör für das Backen in geselliger Runde, sei es im Garten, auf der überdachten Terrasse oder im Haus. Zahlreiche Fotos zeigen die Vielfalt der Formen selbst gebauter Backöfen und geben Anregungen für eigene Ideen. Außerdem: Wie sehen in anderen Ländern traditionelle Backöfen aus und was wird dort in ihnen zubereitet?

Bezug: im Buchhandel
oder zuzüglich Versandkosten beim Verlag

ökobuch Verlag
GmbH

Postfach 1126, 79216 Staufen

Tel.: 07633-50613, Fax 50870

www.oekobuch.de

Jana Spitzer ist Dipl.-Ing. für Landespflege (FH) und absolvierte ein Hochschulstudium zur Umweltpädagogin. Seit 1998 arbeitet sie in verschiedenen umwelt- und sozialpädagogischen Projekten als Pädagogin mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen.

Reiner Dittrich, Hochbautechniker und Handwerksmeister, arbeitet seit vielen Jahren bei der Sächsischen Landesstiftung Natur und Umwelt in Bad Schandau. Durch ihre Liebe zu Natur, Umwelt und kulinarischen Gemüsen haben beide seit einigen Jahren Erfahrung mit dem Bau und Betrieb von Backöfen gesammelt.