



Einfach ge-lehm-ial

NACHHALTIG BAUEN MIT LEHM

Anleitung für den Ofen-Lehmbau

Dieser Ofen wird Temperaturen von fast 500 Grad Celsius erreichen und sich sowohl zum Backen von Pizza oder Flammkuchen als auch zum Brotbacken eignen. Die Materialkosten werden gering sein, aber der Bau wird viel Zeit und Geduld erfordern. Da Trocknungsphasen berücksichtigt werden müssen, wird die erste in Betriebnahme nicht gleich erfolgen können und wir werden den Lohn unserer Arbeit erst etwas später erfahren. Dennoch lohnt sich die Mühe!

Bevor wir mit dem Bau beginnen, werden wir uns ein Grundwissen über das Rohmaterial Lehm aneignen. Wir haben einige Erfahrung mit dem Material, da auch unsere Kellerstöckl aus Lehm gebaut wurden. Uns ist es wichtig, dass der neue Lehmofen langlebig ist und mehrere Brote und Pizzen gleichzeitig backen kann. Außerdem sollte er möglichst wenig Brennstoff benötigen. Zusätzlich möchten wir durch seine spezielle Konzeption erreichen, dass während des Backen oder Brates die Befeuerung aufrechterhalten werden kann. Damit können auch Heizfehler wie nicht ausreichendes Aufheizen vor der Nutzungsphase korrigiert werden bzw. einen „Dauerbetrieb“ für die mehrfache Nutzung hintereinander wie z.B. für das Brotbacken, Fleisch braten und Pizza backen ermöglichen.

Das Prinzip des Lehmofens beruht darauf, die heiße Luft im Brennraum effektiv zu nutzen, bevor sie durch den Schornstein abgeführt wird. Aus diesem Grund werden wir uns für eine doppelte Ofendecke und eine geänderte Rauchgasführung entscheiden. Die heiße Luft wird in der Backkammer des Ofens nach hinten strömen und zwischen der inneren Ofendecke und der äußeren Ofenhülle entlang wieder nach vorne zum Kamin/Abzug streichen. Dadurch wird mehr Wärme im Ofen bleiben, was den Brennstoffverbrauch reduziert. Die Außenhülle wird zusätzlich mit einer speziellen Leichtlehmischung isoliert.

Nachdem wir verschiedene Experimente durchgeführt haben, um die optimale Einheizzeit und Backtemperatur zu finden, und einen festen Ablauf für das Backen von Pizza und Brot und das Braten von Fleisch entwickelt haben, können wir einer langjährigen Nutzung entgegensehen. Hier geht es auch darum, ein Gespür für die verschiedenen Back- und Bratzeiten zu entwickeln, da der Lehmofen über keine Temperaturanzeige verfügt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Bau Ihres eigenen Ofens
UND BEIM BACKEN VON BROT UND PIZZA!

1 **STANDORTWAHL:**

Wir bauen den Ofen in einem seitlichen Bereich des Weingarten. Der Ofen wird auf einer Platte hergestellt, sodass er auch „transportabel“ ist.

2 **UNTERBAU:**

Es wird ein loser, leicht abbaubarer Unterbau gewählt, der nach dem Abtransport entfernt werden kann.

3 **LEHMMISCHUNG:**

Wir vermischen die Erde vom Standort des Lehmofens mit Sand und führen erschiedene Tests durchführen, um die richtige Mischung zu finden. Sie muss stabil, formbar und temperaturbeständig sein aber gleichzeitig auch starke Rissbildung vermeiden.

4 **OFENKLAPPE:**

Die Ofentüren werden zugekauft.

5 **HOLZFORMEN:**

Wir bauen, wenn erforderlich, Holzformen für die Rundungen des Ofens bzw. werden auch Teile des Gewölbes frei mauern.

6 **INNERE DECKE VERSCHMIEREN:**

Nach dem Trocknen verschmieren wir die innere Decke von oben, um eine zusätzliche Stabilität zu erreichen, Risse zu verschließen und eine glatte Oberfläche im Inneren zu erzielen.

7 **ÄUSSERE OFENHÜLLE FORMEN:**

Wir formen eine äußere Ofenhülle aus Leichtlehm und besprechen Möglichkeiten der Gestaltung.

8 **ERSTES ANHEIZEN UND VERBESSERN:**

Nach dem Trocknen heizen wir den Ofen an und nehmen gegebenenfalls Nachbesserungen vor.

9 **DACHKONSTRUKTION:**

Nach Abschluss aller Lehmarbeiten bauen wir ein Klappdach, das den Ofen vor Regen schützt und eine ansprechende Ästhetik verbreitet.