

α349665

Claudia Lorenz-Ladener, Hrsg.

Holzbacköfen im Garten

Bauanleitungen für Lehm- und Steinöfen

Mit Beiträgen von
Deutsches Brotmuseum Ulm,
Heribert Jung, Sigurd Kindel,
Pius Kopp, Eva Mölter,
Dirk Osenberg, Manfred Rascher
und Claudia Lorenz-Ladener

ökobuch
Staufen bei Freiburg

217 6

Inhalt

1 Fünftausend Jahre Backofen	5	4 Unser Recycling-Steinbackofen	56
<i>Deutsches Brotmuseum Ulm (Hrsg.)</i>		<i>Dirk Osenberg</i>	
Der germanische Grubenbackofen	5		
Der ägyptische Backofen	9	5 Eva's Steinbackofen	59
Backöfen in Nordafrika, Indien		<i>Eva Mölter</i>	
und im Vorderen Orient.....	11	Fundament.....	61
Backsteine, Backroste und Backglocken	13	Der Sockel.....	61
Der frühgeschichtliche		Die Sockelplatte.....	62
europäische Backofen.....	15	Das Herzstück, der Backraum	63
Backhäuser.....	18	Das Dach.....	67
		Anbringen des Ofenrohrs.....	67
2 Backofen-Selbstbau	25	Thermometer/Ablagetürmchen.....	68
<i>Manfred Rascher</i>		Schönheitsarbeiten	69
Backofentypen.....	25	Kosten	69
Backofen-Selbstbau	27	Was würden wir heute anders bauen?	69
Die Baugenehmigung.....	27	Das Aufheizen und Backen	70
Das Fundament.....	29		
Der Sockel.....	30	6 Aus dem Leben eines Eigen-Brötlers	73
Backraumgewölbe aus Lehm.....	31	<i>Aufgezeichnet von Claudia Lorenz-Ladener,</i>	
Gemauertes Backraumgewölbe	32	<i>ergänzt von Pius Kopp</i>	
Größe des Backraumes.....	33	Unser täglich Brot gib' uns heute	73
Der Backraumverschluss	33	Eigen-Brötler Kurse.....	74
Isolierung des Backraumes.....	35	Einfache Lehmbacköfen.....	75
Die Hüllfläche.....	37	Größere Backöfen	79
Der Schornstein	38	Gemauerte Backöfen im Haus	81
Schornsteinanschluss an den Backraum	39	Gartenbacköfen aus Formteilen.....	82
Die Schornsteinverkleidung.....	39	Restaurierung eines Backhauses.....	85
Das Dach.....	40		
Erstmaliges Anheizen des Backofens.....	40	7 Bau eines Lehmbackofens mit Kindern	91
Was kann ein Backofen noch?	41	<i>Sigurd Kindel</i>	
Der Wendelsteiner Gemeindebackofen.....	43	Fundament.....	91
Eine Geschichte übers Brotbacken.....	44	Sockel.....	91
		Baulehm, Backfläche	91
3 Heri's Steinbackofen	47	Feuerungsöffnung.....	92
<i>Heribert Jung</i>		Wärmedämmung.....	93
Funktionsprinzip	47	Unterputz, Feinputz.....	93
Bau des Backofens.....	49	Baumaterial, Werkzeuge	94
Anmerkung.....	52	Heizen und Brotbacken im Lehmbackofen	94
Zu den Kosten	53	Ofen- und Backzubehör	94

Der Backofen im Wangeliner Garten	95	9 Eigen-Brötler's Rezepte	117
<i>Sigurd Kindel</i>		<i>Pius Kopp</i>	
Fundament	95	Hefevollkornbrot.....	117
Sockel	97	Universal-Hefeteig.....	117
Feuerraum	97	Lauchkuchen	118
Backraum.....	98	Pizza.....	118
Schornstein.....	99	Flammkuchen.....	119
Gewölbe	99	Weizenvollkornbrötchen.....	119
Unter- und Feinputz.....	99	Dinkelfladen	119
Witterungsschutz.....	100	Focaccia al formaggio.....	120
Baudaten	100	Fagioli stufati	120
Backofen mit direkter		Bruschetta	121
versus indirekter Feuerung	101	Petersilienkartoffeln.....	121
8 Bäckerin Eva's Rezepte	104	Gratin von Sedani mit Brennesseln	
<i>Eva Mölter</i>		und Spinat.....	122
Echtes Sauerteig-Brot	104	Hähnchen im Lehm mantel	122
Kastenweißbrot	106	Käsekissen.....	123
Käsebrötchen	106	Beckenofen	123
Wasserweck.....	107	Der Sonntagsbraten.....	123
Knoblauchfladen.....	107	Zuppa Valdostana	124
Knuspige Hähnchen	108	Ofenschlupfer oder Scheiterhaufen.....	124
Amerikanischer Truthahn	108	Kirschplotzer	125
Schweinehaxen.....	109	Schwäbischer Pfitzauf.....	125
Schweinekrustenbraten	109		
Wildschwein-Spanferkel	110		
Rosinenzöpfe	111		
Butterkuchen	111		
Quarkstollen.....	112		
Rosinen-Mandel-Laibe	113		
Apfel-Streusel-Kuchen	114		
Käse-Streusel-Kuchen	114		