

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