

# Inhalt

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

<b>Der Backofen im Wangeliner Garten .....</b>	<b>95</b>	<b>9 Eigen-Brötler's Rezepte .....</b>	<b>117</b>
<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
<b>8 Bäckerin Eva's Rezepte .....</b>	<b>104</b>	Gratin von Sedani mit Brennesseln	
<i>Eva Mölter</i>		und Spinat.....	122
Echtes Sauerteig-Brot .....	104	Hühnchen 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-Laike .....	113		
Apfel-Streusel-Kuchen .....	114		
Käse-Streusel-Kuchen .....	114		