

Vorwort des Übersetzers .....	11	Mit Erde bauen – oder: Was ist denn eigentlich Lehm? .....	20
Vorwort von Kiko Denzer .....	13	Hitze auffangen .....	21
Die Bedeutung des eigenen Brotes .....	14	Machen Sie sich ruhig Ihre Hände schmutzig .....	22
<b>7 Argumente für Lehm .....</b>	<b>15</b>	<b>Experimente:</b>	
1. Bauen mit Lehm macht Spass .....	15	Drei Löcher im Boden .....	24
2. Mit Lehm geht's schnell .....	15	Erstes Experiment: Ein Keksofen .....	24
3. Lehm ist Kunst .....	15	Zweites Experiment: Ein 1- oder 2-Laib-Ofen? .....	25
4. Lehm ist günstig .....	15	Drittes Experiment: Eine Isolierschicht .....	26
5. Lehm heißt Gemeinschaft .....	16	<b>Ein einfaches Design, ein besserer Ofen .....</b>	28
6. Lehm ist anpassungsfähig .....	16		
7. Ziegel sind Lehm .....	16		
<b>Einführung .....</b>	<b>17</b>	<b>Standortvorbereitung, Planung, Material und Werkzeuge .....</b>	30
Warum einen Lehmbackofen bauen? .....	17	Standort .....	30
		Ofengröße: Die doppelte Menge an Brot bei halb so viel Platz .....	32

Überdachung und andere Optionen .....	33	Ofenbauwerkzeuge .....	51
Ästhetik, Skulptur, Kunst .....	34	Den Arbeitsplatz organisieren .....	51
<b>Bauerde: Erdboden, Mauerwerk &amp; Ton .....</b>	<b>35</b>	<b>8 Arbeitsschritte für den Bau eines Lehmbackofens .....</b>	<b>53</b>
Gute Bauerde (Lehm) finden .....	36	<b>Einführung .....</b>	53
Eigenschaften von Bauerde .....	36	<b>Erster Schritt: Das Fundament .....</b>	53
Der einfache „Schütteltest“ .....	37	Optionen .....	53
Der schnelle und praktische „Schlangen“-Test .....	38	Das Fundament ausheben .....	54
Der einfache Quetschtest .....	40	Erste Lage .....	55
<b>Materialien und Werkzeuge .....</b>	<b>41</b>	Zusätzliche Lagen .....	56
Mengenangaben .....	41	<b>Zweiter Schritt: Bodenisolierung .....</b>	56
Gewicht, Raumbereich & wie man einen 2-Tonnen-Ofen hebt .....	42	Isolierungsmöglichkeiten .....	56
Unterschiedliche Volumen .....	42	Glasflaschenisolierung .....	57
<b>Material für den Lehmofenbau .....</b>	<b>43</b>	Isolierstoffe aus Mineralstoffen und Sägespänen .....	57
Wasser .....	43	Ring zum Stabilisieren der Bodenisolierung herstellen .....	57
Fundamentsteine oder „Urbanit“ .....	43	Fester Unterboden oder Backflächenunterlage .....	58
Bauerde .....	43	<b>Dritter Schritt: Die Erstellung der Backfläche .....</b>	60
Sand .....	44	Die Schamottesteine setzen .....	60
Fester „Ofenlehm“ oder „Wärmespeichermischung“ .....	46	<b>Vierter Schritt: Überlegungen zur Ofentür .....</b>	61
Isolierung .....	46	Türarten: Eine dichte, „angeflanschte“ Tür .....	62
Materialien zum Isolieren der Backflächenunterlage .....	46	Umrahmen oder Ausbauen des Ofenmundes .....	62
Stroh .....	48		
Backfläche .....	48		
Zeitungspapier .....	49		
Türbogen (optional) .....	50		
Materialien für die Erstellung von Türen und Ofenwerkzeugen .....	50		

Einen Lehmbo gen aus ab- gewinkelten Schichten herstellen.....	63	Einige Tricks .....	81
Weitere Türvarianten: Feuerungs- und Mehrzwecklehmtüren.....	63	<b>Lehmputz</b> .....	83
Eine extravagante Variante eines Ziegelbogens .....	65	Ein allgemeines Putz-Rezept .....	83
<b>Fünfter Schritt: Eine Sand- form machen bzw. den Hohl- raum formen .....</b>	67	Das Mischen eines Putzes.....	84
<b>Sechster Schritt: Grober „Ofenlehm“ als thermisch wirksame Masse (erste Schicht).....</b>	71	Kleine Faserkunde .....	84
Das Rezept .....	71	Tipps für dekorative Anwendungen .....	85
Wie man Zeit spart .....	72	<b>Kalkputz und andere wasserab- weisende, atmungsfähige Putze.....</b>	86
Eine Ladung mischen.....	72	<b>Farbe</b> .....	87
Eine Schicht besteht aus vielen Händen von Ofenlehm.....	74	<b>Bedienungsanleitung für einen Lehmbackofen .....</b>	88
Die Sandform herausnehmen.....	76	„Learning by doing“ .....	88
<b>Siebenter Schritt: Den Ofenmund öffnen .....</b>	77	„Ofenholz“ ist der beste Brennstoff .....	88
Die einfachste hand- gefertigte Öffnung .....	77	Das Ofenholz trocknen .....	89
<b>Achter Schritt: Die zweite Schicht Isolierung .....</b>	78	Kleine Stücke verwenden.....	89
<b>Lehmofenskulpturen und -dekorationen .....</b>	79	Ein brennendes Feuer muss atmen – Gib ihm Luft!.....	90
Eine gute Form.....	79	Den Brennvorgang mit einer Feuerungstür verbessern.....	91
Bildhauerisch und baulich genutzter Lehm .....	79	Temperaturen abschätzen lernen.....	92
Rezept für traditionellen Baulehm oder formbaren Lehmschlamm für die Bildhauerei .....	81	Die Ofentürinnenseite ins Wasser legen.....	93
		Den Ofen ausräumen.....	93
		Die Backfläche putzen.....	93
		Gleichmäßige Hitzeverteilung im Ofen.....	93
		Die richtige Temperatur erspüren.....	93
		Einschieben!.....	94

Zeit und Temperatur je nach Bedürfnis ändern.....	94	Überbrühen.....	110
Pizza und das Backen mit aktivem Feuer.....	95	Starterkultur .....	111
<b>Traditionelles Ofenwerkzeug sammeln.....</b>	<b>96</b>	Sauerteig – wie viel?.....	113
Traditionelles Ofenwerkzeug selbst herstellen .....	98	Wenn der Sauerteig schimmelt.....	113
<b>Einfaches Sauerteigbrot .....</b>	<b>99</b>	Wie wichtig ist die Konsistenz des Sauerteigs? .....	113
Brot wie vom Bäcker.....	99		
<b>Einführung.....</b>	<b>100</b>		
<b>Vier Schritte zum Brot.....</b>	<b>102</b>	<b>Prinzipien des Brennens.....</b>	<b>114</b>
Das Rezept.....	102	Die Metaphysik des Feuers.....	114
Schritt 1: Den Sauerteig ansetzen .....	103	Effizientes Brennen .....	115
Schritt 2: Den Hauptteig machen.....	104	Zeit und Temperatur.....	116
Schritt 3a: Säubern und „zurückschlagen“ .....	106	Turbulenzen .....	116
Schritt 3b: Säubern und in Laibe aufteilen.....	106		
Wozu eigentlich Brotkörbe?.....	107	<b>Wie Hitze im Mauerwerk funktioniert .....</b>	<b>117</b>
Schritt 3c: Säubern und den Ofen heizen .....	107	Wärmeübertragung .....	117
Schritt 4: Backen .....	108	Leitfähigkeit und Widerstand .....	117
<b>Wann ist das Brot fertig? .....</b>	<b>109</b>	Wärmespeichernde Masse .....	118
<b>Zutaten.....</b>	<b>110</b>	Isolierung .....	118
Mehl.....	110	Die Masse so gut wie möglich nutzen.....	119
Wasser.....	110		
Salz.....	110	<b>Über Rauchabzüge .....</b>	<b>120</b>
		Rauchabzug vorne oder hinten? .....	120
		<b>Weitere Grundsätze.....</b>	<b>122</b>
		Oberfläche.....	122
		Luftzug.....	123
		Kaminzugwirkung .....	123
		Druck und Temperatur.....	124

<b>Uralte Designs und neue Experimente</b> .....	125
<b>Mobile Öfen</b> .....	125
Öfen auf Rädern für eingefleischte Fahrer.....	128
<b>Gemeinschaftsöfen</b> .....	129
<b>Der Zweikammer-Ofen</b> .....	129
<b>Öfen aus purem Ton</b> (u. a. auch kanadische Öfen) .....	130
„Tandoors“, Töpferöfen & andere Einsatzmöglichkeiten.....	131
<b>Ziegelöfen</b> .....	132
<b>Öfen für die Welt?</b> .....	132
Die feuerlose „Kochkiste“ und der Solarkocher.....	133
Ein massearmer, hochwirksamer „Raketenofen“ .....	134
Ein massereicher, hochwirksamer „Rocket Mass Heater“ für das Haus....	135
Ein experimenteller „Rocket“-Ofen – massereich und effizient .....	136
<b>Problemlösungen und Wissenswertes</b> .....	137
<b>Einheizen und Backen mit dem Ofen</b> .....	137
Ich bringe kein gutes Feuer zustande.....	137

Ich habe genau nach dem Buch gebaut, aber der Ofen speichert keine Hitze!.....	138
Die Unterseite vom Brot verbrennt.....	138
Nur die ersten zwei oder drei Pizzen haben einen guten braunen, knusprigen Boden.....	139
Was sonst kann noch im Ofen gebacken werden?.....	139
Kann der Lehmbackofen beim Töpfern zum Einsatz kommen? .....	139
Kann die Außenoberfläche gefährlich heiß werden? .....	139
Kann ich mit einem Heizelement einheizen? Oder mit Propan?.....	139
<b>Probleme beim Ofen</b> .....	140
Lässt sich der Ofen schnell trocknen? Ab wann kann man im Ofen Feuer machen?.....	140
Mein Ofen bekommt Risse! .....	140
Ist Vermiculit anstatt Perlit als Isolierstoff möglich?.....	141
Hilfe! Als ich die Sandform entfernte, stürzten Teile des Gewölbes ein! .....	141
Der Ofen hat nicht nur Risse bekommen, es fallen auch große Stücke heraus! .....	141
Der Ofenmund bröckelt ab .....	142
Mein Ofen aus purem Ton zerfällt! .....	142
Kann nasses Material mit trockenem Material kombiniert werden?.....	142
Kalkputz klingt sehr schön – wie schwierig ist er wirklich? .....	142

<b>Empfehlungen zum Ofendesign</b> .....	143	Hilft Alufolie, Wärme zu speichern? .....	144
Kann ich den Ofenmund breiter machen, um ihn für Pizzen passend zu machen?.....	143		
Sollten Pizzaöfen nicht eine niedrigere Kuppel haben?.....	143		
Was ist, wenn ich einen wirklich großen Ofen bauen möchte? .....	143		
Was spricht für oder gegen Öfen aus Zement? .....	143		
Könnte ein Lehmbackofen auch zum Heizen meines Hauses bzw. zum Wasserheizen verwendet werden?.....	143		
		<b>Nachwort: Erde, Öfen und Kunst</b> .....	145
		<b>Anhang</b> .....	150
		<b>Danksagung</b> .....	156
		<b>Stichwortregister</b> .....	157