

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
7 Argumente für Lehm.....	15	Experimente: Drei Löcher im Boden.....	24
1. Bauen mit Lehm macht Spass.....	15	Erstes Experiment: Ein Keksofen.....	24
2. Mit Lehm geht's schnell.	15	Zweites Experiment: Ein 1- oder 2-Laib-Ofen?.....	25
3. Lehm ist Kunst.....	15	Drittes Experiment: Eine Isolierschicht	26
4. Lehm ist günstig.....	15	Ein einfaches Design, ein besserer Ofen	28
5. Lehm heißt Gemeinschaft.	16	Standortvorbereitung, Planung, Material und Werkzeuge	30
6. Lehm ist anpassungsfähig.....	16	Standort.....	30
7. Ziegel sind Lehm.....	16	Ofengröße: Die doppelte Menge an Brot bei halb so viel Platz.....	32
Einführung.....	17		
Warum einen Lehmback- ofen bauen?	17		

Überdachung und andere Optionen	33
Ästhetik, Skulptur, Kunst	34
Bauerde: Erdboden, Mauerwerk & Ton	35
Gute Bauerde (Lehm) finden	36
Eigenschaften von Bauerde.....	36
Der einfache „Schütteltest“	37
Der schnelle und praktische „Schlangen“-Test.....	38
Der einfache Quetschtest	40
Materialien und Werkzeuge	41
Mengenangaben.....	41
Gewicht, Raumbereich & wie man einen 2-Tonnen-Ofen hebt.....	42
Unterschiedliche Volumen	42
Material für den Lehmofenbau	43
Wasser.....	43
Fundamentsteine oder „Urbanit“	43
Bauerde.....	43
Sand	44
Fester „Ofenlehm“ oder „Wärmespeichermischung“	46
Isolierung.....	46
Materialien zum Isolieren der Backflächenunterlage	46
Stroh	48
Backfläche.....	48
Zeitungspapier	49
Türbogen (optional).....	50
Materialien für die Erstellung von Türen und Ofenwerkzeugen.....	50

Ofenbauwerkzeuge	51
-------------------------------	----

Den Arbeitsplatz organisieren	51
--	----

8 Arbeitsschritte für den Bau eines Lehmbackofens	53
--	----

Einführung	53
-------------------------	----

Erster Schritt: Das Fundament	53
--	----

Optionen.....	53
---------------	----

Das Fundament ausheben	54
------------------------------	----

Erste Lage.....	55
-----------------	----

Zusätzliche Lagen.....	56
------------------------	----

Zweiter Schritt: Bodenisolierung	56
---	----

Isolierungsmöglichkeiten	56
--------------------------------	----

Glasflaschenisolierung.....	57
-----------------------------	----

Isolierstoffe aus Mineralstoffen und Sägespänen	57
---	----

Ring zum Stabilisieren der Bodenisolierung herstellen.....	57
--	----

Fester Unterboden oder Backflächenunterlage	58
---	----

Dritter Schritt: Die Erstellung der Backfläche	60
---	----

Die Schamottesteine setzen	60
----------------------------------	----

Vierter Schritt: Überlegungen zur Ofentür	61
--	----

Türarten: Eine dichte, „angeflanschte“ Tür.....	62
---	----

Umrahmen oder Ausbauen des Ofenmundes	62
---	----

Einen Lehmbo gen aus ab- gewinkelten Schichten herstellen.....	63
Weitere Türvarianten: Feuerungs- und Mehrzwecklehm Türen.....	63
Eine extravagante Variante eines Ziegelbo gens	65

Fünfter Schritt: Eine Sand- form machen bzw. den Hohl- raum formen	67
---	----

Sechster Schritt: Grober „Ofenlehm“ als thermisch wirksame Masse (erste Schicht)	71
Das Rezept	71
Wie man Zeit spart	72
Eine Ladung mischen	72

Eine Schicht besteht aus vielen Händen von Ofenlehm	74
Die Sandform herausnehmen	76

Siebenter Schritt: Den Ofenmund öffnen	77
Die einfachste hand- gefertigte Öffnung	77

Achter Schritt: Die zweite Schicht Isolierung	78
--	----

Lehmofenskulpturen und -dekorationen	79
Eine gute Form.....	79
Bildhauerisch und baulich genutzter Lehm	79
Rezept für traditionellen Baulehm oder formbaren Lehmschlamm für die Bildhauerei	81

Einige Tricks	81
---------------------	----

Lehmputz	83
-----------------------	----

Ein allgemeines Putz-Rezept	83
Das Mischen eines Putzes.....	84
Kleine Faserkunde	84
Tipps für dekorative Anwendungen	85

Kalkputz und andere wasserab- weisende, atmungsfähige Putze	86
--	----

Farbe	87
--------------------	----

Bedienungsanleitung für einen Lehmbackofen	88
---	----

„Learning by doing“	88
----------------------------------	----

„Ofenholz“ ist der beste Brennstoff	88
--	----

Das Ofenholz trocknen	89
-----------------------------	----

Kleine Stücke verwenden.....	89
------------------------------	----

Ein brennendes Feuer muss atmen – Gib ihm Luft!.....	90
---	----

Den Brennvorgang mit einer Feuerungstür verbessern.....	91
--	----

Temperaturen abschätzen lernen.....	92
-------------------------------------	----

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
Pizza und das Backen mit aktivem Feuer.....	95
Traditionelles Ofenwerkzeug sammeln	96
Traditionelles Ofenwerkzeug selbst herstellen.....	98

Einfaches Sauerteigbrot

Brot wie vom Bäcker	99
----------------------------------	----

Einführung	100
-------------------------	-----

Vier Schritte zum Brot	102
-------------------------------------	-----

Das Rezept.....	102
-----------------	-----

Schritt 1: Den Sauerteig ansetzen	103
---	-----

Schritt 2: Den Hauptteig machen.....	104
--------------------------------------	-----

Schritt 3a: Säuern und „zurückschlagen“	106
--	-----

Schritt 3b: Säuern und in Laibe aufteilen	106
--	-----

Wozu eigentlich Brotkörbe?	107
----------------------------------	-----

Schritt 3c: Säuern und den Ofen heizen	107
---	-----

Schritt 4: Backen	108
-------------------------	-----

Wann ist das Brot fertig?	109
--	-----

Zutaten	110
----------------------	-----

Mehl.....	110
-----------	-----

Wasser.....	110
-------------	-----

Salz.....	110
-----------	-----

Überbrühen	110
-------------------------	-----

Starterkultur	111
----------------------------	-----

Sauerteig – wie viel?.....	113
----------------------------	-----

Wenn der Sauerteig schimmelt.....	113
-----------------------------------	-----

Wie wichtig ist die Konsistenz des Sauerteigs?	113
---	-----

Prinzipien des Brennens

Die Metaphysik des Feuers	114
--	-----

Effizientes Brennen	115
----------------------------------	-----

Zeit und Temperatur	116
---------------------------	-----

Turbulenzen	116
-------------------	-----

Wie Hitze im Mauerwerk funktioniert	117
--	-----

Wärmeübertragung	117
------------------------	-----

Leitfähigkeit und Widerstand	117
------------------------------------	-----

Wärmespeichernde Masse	118
------------------------------	-----

Isolierung.....	118
-----------------	-----

Die Masse so gut wie möglich nutzen.....	119
---	-----

Über Rauchabzüge	120
-------------------------------	-----

Rauchabzug vorne oder hinten?	120
--	-----

Weitere Grundsätze	122
---------------------------------	-----

Oberfläche.....	122
-----------------	-----

Luftzug.....	123
--------------	-----

Kaminzugwirkung	123
-----------------------	-----

Druck und Temperatur.....	124
---------------------------	-----

Uralte Designs und neue Experimente..... 125

Mobile Öfen..... 125

Öfen auf Rädern für
eingefleischte Fahrer..... 128

Gemeinschaftsöfen 129

Der Zweikammer-Ofen 129

Öfen aus purem Ton (u. a. auch kanadische Öfen) 130

„Tandoors“, Töpferöfen & andere Einsatzmöglichkeiten..... 131

Ziegelöfen 132

Öfen für die Welt?..... 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

Problemlösungen und Wissenswertes..... 137

Einheizen und Backen mit dem Ofen..... 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

Probleme beim Ofen 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

Empfehlungen zum Ofendesign	143
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

Hilft Alufolie, Wärme zu speichern?	144
---	-----

Nachwort: Erde, Öfen und Kunst	145
---	------------

Anhang	150
---------------------	------------

Danksagung	156
-------------------------	------------

Stichwortregister	157
--------------------------------	------------