

Lehmofenbau

Material-Liste:

Etwa 300-400Liter sehr fetter Lehm, Sandanteil nicht höher als 40%, keine organischen Bestandteile (Humus).

1-2 Eimer feiner Sand (1-2mm Korngröße) vom Baumarkt.

Etwa 40 – 50 Stück NF-Ziegel (25x12x7) ohne Löcher, gebraucht oder neu. Was übrigbleibt kann ja zurückgegeben werden.

Etwa ½ (kleiner) Strohballen 45x35x80, oder entsprechende Menge.

1 Stück (ca. 1-1,5m) altes Ofenrohr oder Rest von Traufenfallrohr. Kein Kupfer!!!

Alte Zeitungen (kein Hochglanz!!!) ungefähre Menge: etwa soviel wie 20 ganze Kronenzeitung.

Etwas Karton unbedruckt, am Besten 5-6 Kartonsteigen für Gemüse (vom Supermarkt)

Reste von Baustahl 8mm: 16 Stück etwa 1m lang

Altes Ofentürl, möglichst breit (mindestens für ein Backblech) und möglichst niedrig. Bei Bedarf kann ich ein entsprechendes Türl bereitstellen. Kosten EUR 70,00 Bitte rechtzeitig – mindestens 14 Tage vorher – bei mir bestellen.

Jutegewebe etwa 6-10m² (Vom Baumarkt – Gartenabteilung „Jute für Wurzelballen“). Besser (und billiger) sind alte Erdäpfelsäcke aus grobgewebter Jute.

To do's:

Der Ofen kann direkt auf den Boden gebaut werden.

Für besseren Komfort wäre ein stabiler Sockel nötig. Dieser kann aus Steinen, Backsteinen oder auch aus Stämmen errichtet sein.

Minstdurchmesser der Platte: 1,1m

Der Ofen kann auch auf einer gut zugänglichen Geländestufe gebaut werden.

Vorbereiten:

Zum Lehmtreten brauchen wir einen Kasten aus 4 starken Brettern (ca. 2x2m und ca. 20cm hoch), der mit einer starken Folie ausgelegt wird (alter Türlstock).

Zur Not tut es auch ein altes (auch löcheriges) Kinder-Plantschbecken aus Plastik. Wasserschlauch oder Anschluss nahe bei der Baustelle.

Werkzeuge:

1-2 Schubkarren, 3-4 Eimer, Gartenhau, 1-2 Schaufeln, Schere, Stanleymesser, ev. ein paar Spachteln und eine alte Teigkarte.

Wettersicherheit:

Sollte es regnen, so brauchen wir ein Notdach. Beste Erfahrungen hab ich mit zwei Reihen Baugerüst links und rechts der Baustelle, ein paar Dachlatten drüber und mit Folie gedeckt.

Hab auf diese Weise schon mehrere Öfen trotz Regen gebaut

Zum Hackeln:

Mindestens 6 Personen sind nötig, dazu ruhig auch ein paar Kinder. Lehmgatschen ist lustig – besonders für Kinder und Kindergebliebene Alte. Keine besonderen Kenntnisse erforderlich. Fein wär's, wenn einer der TN ein wenig mit Baustahl umgehen kann – aus den Baustahlresten wird die Schalung gemacht, die später wieder entfernt wird.

Flammkuchen:

Ist ein Teig, wie Pizzateig, jedoch ohne Hefe, belegt mit etwas Rahm oder Creme Fraiche und sonst wie Pizza – ohne Tomatenmark.