



ELKE BETTERMANN / JÜRGEN HALLER

ANLEITUNG ZUM BAU EINES STEINOFENS

**Kurzbeschreibung:**

Wir bauen mit Ziegelsteinen und Erde einen Steinofen, um darin Brot, Pizza oder Flammkuchen zu backen.

Kategorie / Umfang:

Basteln & Werken / 4 Seiten

Zeitraumen:

ca. 60-120 Min. zum Bau und dazu ca. 60-120 Min. zum Backen

Gruppengröße / Mitarbeitende:

beliebig / mindestens eine Person zur Aufsicht

Material:

50-70 rote Backsteine oder Granitsteine, diverse Grabwerkzeuge, altes Stahlbackblech, dazu altes Blech oder feuerfestes Material zur Dachverstärkung der Ofendecke, altes Blech als Tür, dicke Arbeitshandschuhe zum Arbeiten am heißen Ofen

Vorbereitungsaufwand:

mittel: Das Wichtigste ist, einen guten Platz für den Ofen zu finden!

Erstveröffentlichung:

Jungsharhelfer-Jahrbuch 5/2014, 203-204

Grabungsarbeiten

Nachdem ein guter Platz gefunden wurde, beginnen die Grabungsarbeiten. Am besten eignet sich ein schräger Hang, der möglichst viel Erde als zusätzlichen Wärmespeicher um den Ofen bietet.

Als Richtwert für die erforderliche Größe des Ofens ist es von Vorteil, diesen im Vorfeld „trocken“, also lose zusammenzusetzen und abzumessen.

Dann kann der Aushub möglichst exakt erfolgen und es geht später nicht so viel Wärme nach außen verloren. **WICHTIG:** die Breite und Tiefe des Ofens sollte so gewählt werden, dass später das Backblech leicht hineingeschoben und wieder herausgezogen werden kann.



Ofen aufbauen

Die unterste Lage Steine ist das „Fundament“, dieses wird komplett durchgelegt. Dann folgen zwei Lagen Steine für die „Glutkammer“. Als nächstes folgen die Seitenwände und die hintere Wand. WICHTIG: die Seitenwände lt. Bild mit etwas Abstand nach außen hochziehen, so dass das Backblech später auf den Steinen der Glutkammer seitlich etwas aufliegt und beweglich bleibt.

Bei Benutzung eines Stahlblechs zur Deckenverstärkung dieses einarbeiten, ansonsten die Steine dachförmig aufbauen (siehe Bilder). An der Rückseite muss im oberen Bereich eine Öffnung als Rauchabzug bleiben. Diese sollte ein oder zwei Ziegelsteine groß und beim Backen der Brote leicht wieder abzudecken sein, damit nicht unnötig Wärme entweicht.

Für die Abdeckung der vorderen Öffnung bietet es sich an, ein weiteres altes Backblech, die restlichen Steine oder sonstige nicht brennbare Materialien zu verwenden, so dass auch hier beim Backen keine Wärme entweicht.

Tipp: Bei unseren Backaktionen hat sich ein altes Stück Blech als geschickt erwiesen, da die Kinder oft schauen möchten, wie weit die Backwaren im Ofen schon sind. Das Blech ist leichter zu entfernen als 10 Steine ...

Nun die Erde seitlich wieder so anfüllen und festklopfen, dass so viele Steine wie möglich in der Erde vergraben bzw. bedeckt sind. Falls kein Hang zur Verfügung steht, sollten die Ofenwände mit Erde angeschüttet werden.



Anzünden und backen

Für das Feuer haben sich ca. daumendicke Stöcke und Holzteile bewährt – diese brennen recht zügig ab und geben eine gute Glut. Je nach Ofengröße muss hier ein wenig mit der benötigten Hitze und der Holzgröße experimentiert werden! Falls ein Lagerfeuer in der Nähe ist, kann auch von diesem Glut genommen werden. Wenn nur noch Glut vorhanden ist, kann diese entweder komplett entfernt oder eine kleine Menge im Ofen belassen werden. Achtet darauf, dass der Ofen gut aufgeheizt ist. Dann kommen die ungebackenen Brote, Pizza, Flammkuchen, Hefezopf, oder sonstigen Leckereien hinein und der Ofen wird geschlossen. Hier muss nun wieder experimentiert werden, wie schnell die Backwaren fertig werden – je nach Brenndauer, Größe der Teiglinge, Ofengröße. Es ist einfacher, dünne Backwaren zu backen.



Tipp: Wenn noch Glut im Ofen ist, sollten die Backwaren öfter gewendet oder die Glut nach hinten geschoben werden, da sonst die Unterseite schnell schwarz wird!

Viel Spaß beim Probieren und guten Appetit!

