



# Anleitung zum Bau eines Lehmbackofens

Neben dem offenen Lagerfeuer für Würstchen und Stockbrot lädt ein selbstgebauter Lehmofen zum Pizza- oder Brotbacken ein. Er braucht ein wenig Platz, ist mit fleißigen Händen recht schnell gebaut und hält bei entsprechender Pflege auch eine Weile. Und wenn er mal nicht mehr gebraucht wird oder ungeschützt den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist, werden die Bestandteile nach und nach von selbst ausgewaschen und gehen in den Naturkreislauf zurück. Lehm, eine Mischung aus Ton und Sand, ist der älteste Werkstoff der Menschheit; ein Drittel der Weltbevölkerung lebt heute noch in Lehmhütten. Für Kinder und auch Erwachsene ist das Arbeiten mit diesem Werkstoff eine einmalige Erfahrung, denn das Bauen und Benutzen der Lehmöfen gehört untrennbar zusammen. Wo darf man sonst noch mit den nackten Füßen und Händen so richtig im Matsch herumwühlen und sieht danach ein Ergebnis?

## Umsetzung

Zuerst muss ein geeigneter Standort für den Ofen gefunden werden. Dabei gilt es zu beachten, dass genügend Zugluft vorhanden ist und keine Büsche oder Bäume in unmittelbarer Nähe stehen. Um die Nachbarn nicht mit Rauch zu belästigen, sollte man auch auf die häufigste Windrichtung achten. Da der Lehm trocknen muss, bietet sich die warme Jahreszeit zum Bauen an

## Materialien

Für einen Lehmofen in Kuppelform (ungefähre Größe Innendurchmesser ca. 50 cm, Höhe ca. 80 cm):

- ca. 250 kg Lehm, aus Kieswerken, Tongruben oder Ziegeleien
- Sand, wenn der Tonanteil sehr hoch ist
- ca. 10 Weidenruten (1-2 cm dick, müssen viel Gewicht tragen) oder Haselnussruten
- 1 Ballen Stroh, in kleine Stücke gehäckselt
- 20 Hohlblockziegel
- 1 Schamotteplatte (oder Bruchstücke) oder Flusskiesel (preiswerter)
- Eisenschaufel/Reisigbesen
- Backschaufel
- Stein, um den Kamin abzudecken

Ziegelsteine oder eine nasse Holzplatte in der Größe der Ofenöffnung



## Arbeitsschritte

Bevor man den Ofen bauen kann, muss zunächst der Lehm aufbereitet werden. Dazu hebt man eine Stampfgrube oder legt eine starke Plastikplane (in der Nähe des späteren Ofen-Standortes) aus. Selbstverständlich muss der Lehm, wenn er zu trocken sein sollte, vorher zerkleinert werden. Um zu prüfen, ob das Lehm-Strohgemisch die richtige Konsistenz hat, wird eine Kugel geformt und aus Augenhöhe fallen gelassen. Zeigt die Kugel keine Risse und ist nur platt, dann ist die Mischung zu fett und benötigt noch Sand. Dementsprechend darf sie natürlich auch nicht zu viele Risse haben und auseinander fallen.

Das Stroh sollte in kleine Stücke gerissen sein und wird mit viel Wasser zum Lehm gegeben und ordentlich gestampft. Am besten mit den bloßen Füßen.

Den Grundstock für den Ofen auf ebener Erde bildet ein glatter Lehmestrich, auf den die Schamottesteine (Kieselsteine) gelegt werden. Die Holzblockziegel liegen in mindestens zwei Schichten übereinander, werden mit dem Lehm-Strohgemisch verfugt und bilden einen Halbkreis. In die nach oben zeigenden Öffnungen der Ziegel werden die Weiden gesteckt und mit einem Draht oben zusammengebunden. Zusätzliche Ruten benötigt man zur Festigung des Kamins (Durchmesser 20 cm), der am hinteren Teil des Ofens angebracht wird und sich nach oben verjüngt.

Die Lehm-Stroh Mischung, in kleine, etwa handtellergroße Fladen geformt, wird mit einer Dicke von 5-10 cm um das Weidengeflecht geformt, die Öffnung für den späteren Kamin wird freigelassen. Dabei ist der untere Teil des Ofens von einer dickeren Lehmwand ummantelt als der obere.

Und schon kann es losgehen: Bereits im feuchten Zustand wird der Ofen vorsichtig und mäßig angeheizt. Dieser Vorgang heißt Trockenheizen und muss über mehrere Tage betrieben werden. Dabei wird die Innentemperatur immer mehr gesteigert, bis der Innenraum sich rötlich verfärbt (verziegelt). Risse, die automatisch auftreten, werden mit Lehm verfugt. Nun zeigt es sich, ob der Kamin die richtige Größe hat: Zieht das Feuer nicht richtig, muss der Schornstein verlängert werden.



## Nutzung

Der Ofen muss gut ausgetrocknet sein (die Außenwand ist hell gefärbt) und darf nicht mehr schwitzen, d. h. die gesamte Feuchtigkeit muss aus dem Lehm entwichen sein.

Zuerst muss der Ofen eine Stunde mit trockenem Holz vorgeheizt werden (am besten mit einem kleinen Feuer anfangen, dann steigern): Die Temperatur erreicht immerhin bis zu 350 °C. Nach einer Stunde entfernen wir die Glut mit einem nassen Reisigbesen oder einer Eisenschaufel, am besten in eine dafür gefertigte Grube vor dem Ofen.

Nun kann der Ofen mit Backgut gefüllt werden. Dazu bietet sich eine Backschaufel an, die leicht aus einem dünnen Brett und einem Stiel selbst gebaut werden kann. Um einen Abfall der Backtemperatur zu verhindern, verschließen wir den Ofeneingang mit einer runden Metallplatte, Ziegelsteinen oder einer nassen Holzplatte. Auch der Kamin muss natürlich mit einem Stein abgedeckt werden.

Das erste Backobjekt wird mit der Schaufel hinein geschoben und auf den Schamottesteinen je nach Rezept 20 bis 45 Minuten gebacken. Hier gilt es, auszuprobieren und mit dünnen Fladen anzufangen, denn nicht gleich das erste Brot muss gelingen.

## Haltbarkeit

Die Haltbarkeit des Lehmbackofens hängt von seiner Pflege ab. Regenwasser und Frost sind schädlich.

Entweder man baut noch ein Dach aus Brettern (Resten) oder deckt den Ofen nach Gebrauch mit einer Plastikplane ab. Wenn man ihn längere Zeit nicht benutzt hat, sollte man ihn vorher wieder trocken heizen.