PIZZA, PIZZA, PIZZAOFEN

Dokumentation einer Bauaktion

Hackhauser Hof e.V.

EVANGELISCHE
JUGENDBILDUNGSSTÄTTE

Vorbemerkung

Die Lehmbacköfen wurden in der Zeit vom 14. bis 16. September im Rahmen des Jungenseminars „"Pizza, Pizza, Pizzaofen" auf dem Gelände der Evangelischen Jugendbildungsstätte Hackhauser Hof e .V. in Solingen gebaut.
Es wurde ein mobiler, variabler Ofen erstellt, der sich beispielsweise für ein Projekt zu Beginn einer Jugendfreizeit oder einer Ferienaktion eignet. Ein zweites, stabileres, stationäres Modell, das sich für einen festen Standort anbietet, wurde unter einem Grillunterstand errichtet.
Beide Öfen sind auf Steinen gelagert und unterliegen somit keiner Bauauflage, da sie sich jederzeit umsetzen lassen.
Die Bauzeit beträgt ca. einen Tag. Die fachkundige Einführung, Anleitung „Bauaufsicht" wurde von Albrecht Birx übernommen. Er verfügt über eine Reihe von Erfahrungen im Bau von Lehmbacköfen mit Kindern und Jugendlichen und konnte zehn jungen Männern mit Rat, Tat sowie mit Kniffen und Tricks zur Seite stehen.
Nachfolgend sind die einzelnen Bauphasen Schritt für Schritt dokumentiert. Zudem gibt es ein paar Rezeptideen, eine Literaturliste mit Internetadressen. Am Ende ist einen Materialliste beigefügt.

Wilfried Drews,

Hackhauser Hof e.V.
EVANGELISCHE
JUGENDBILDUNGSSTÄTTE

LehmOfenBau

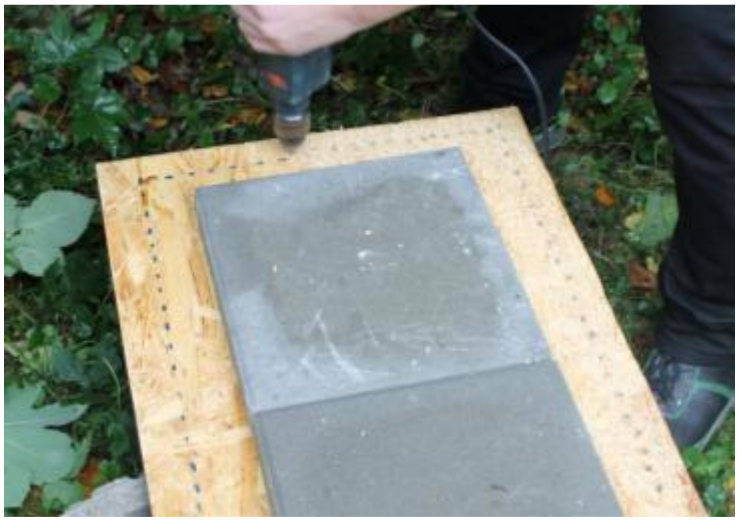
zwei Varianten

- **Modell in mobiler, variabler Bauweise**
- Aufbau mit Weidenruten oder Haselzweigen und Lehmmörtel.

- **Modell in stationärer Bauweise**
- Aufbau mit Lehmziegeln

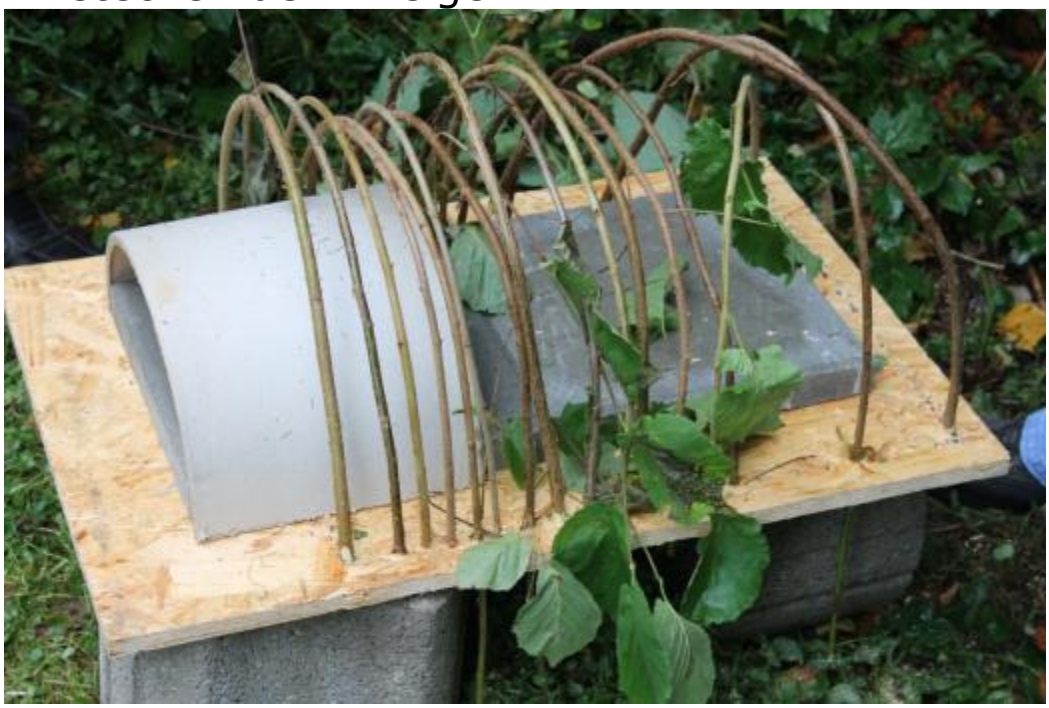
Mobiles, variables Modell
Anleitung

Der Unterbau: Steine als Sockel, eine Europalette, eine USB-Platte in der Größe der Palette und zwei Waschbetonplatten in der Größe 30 x 30 cm.



Ausgangsposition: Auf einen Sockel aus Steinen wird eine Holzplatte gelegt. Darauf zwei Waschbetonsteine (Gehwegplatten) platziert.
Im Abstand von ca. 5 cm werden Löcher in das Holz gebohrt, in die dann Weidenruten oder Haselnusszweige gesteckt werden.

Einstecken der Zweige.



Einflechtung der Zweige.

Erstellung eines Grundgerüstes aus Zweigen, die zu einem dichten Netz geformt werden. Auf diesem Netz wird dann der Lehm aufgetragen.

Zur Vorbereitung des Lehmmörtels wird Stroh in ca. 1 cm lange Streifen geschnitten.

Zum Anrühren des Lehmmörtels nimmt man zwei Kellen Lehm, drei Kellen Sand, eine Hand voll Stroh und etwas Wasser.

So soll die Konsistenz der Mischung aus Lehmputzpulver, Stroh, Sand und Wasser aussehen.

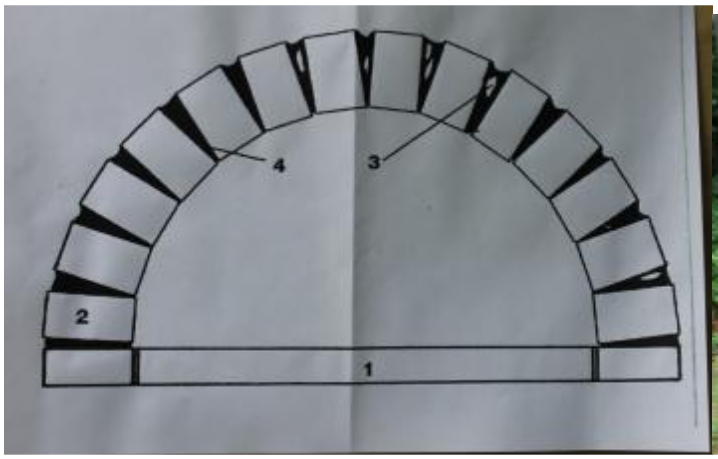
Vor das Backrohr werden zum Abschluss halbierte Lehmsteine gemauert.

Die Abschlusssteine werden mit Maschendraht fixiert. Danach wir eine neue Schicht Mörtel aufgebracht.

Kamin mit beweglicher Luftklappe. Hier wird der Steinabschluss noch mit Holzkeilen abgestützt.

Zuschneiden der Ofentür.

Stationäres Modell
Anleitung



Modellskizze

Der Unterbau aus Pflanzsteinen und Europalette.

Aufbringen einer OSB Platte auf der Europalette.

Anpassen und fixieren der Grundlagenteile.

Anbringen des Baugitterdrahtes für den Unterbau des Backrohrs auf den Lehmziegeln. Dazu muss mit einer Handsäge in die Steine eine Nut gesägt werden.

Aufbringen der Ziegel und Ausfüllen mit Lehmmörtel. Dazu müssen die Lehmsteine angefeuchtet werden.

10 + 1 = 10% mehr
Meica
Bock-
wurst
10
+1 gratis

Zusätzliche Fixierung der Ziegelsteine mit Maschendraht und anschließendes Aufbringen von Lehmmörtel.

Rezepte

Pizzateig selbst herstellen

Zutaten für 4 Portionen

600 g lauwarmes Wasser
1120 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
2 Teelöffel Zucker
4 Teelöffel Salz
8 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

Trockenhefe mit Zucker mischen und in das lauwarme Wasser geben. Das Mehl nach und nach in das Wasser sieben, zwischendurch umrühren. Das Salz und das Öl hinzugeben und kneten bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr an der Schüssel klebt.
Den Teig abgedeckt mit Frischhalte- oder Plastikfolie an einen warmen Ort stellen und so lange gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. Anschließend den Teig noch einmal durchkneten.
Den Teig dünn ausrollen und in eine mit Mehl ausgestäubte Pizzaform geben. Den Belag nach Belieben zubereiten.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Wenn der Rand leicht braun wird, ist die Pizza fertig.

Alternativ zum Ofen kann man die Pizza in einer Eisenpfanne auf eine offene Glut (Lagerfeuer) stellen und warten bis sie fertig ist.

Guten Appetit!

Kapuzinerkresse Butter

6 Blätter und 12 Blüten Kapuzinerkresse
abspülen, trockentupfen und kleinhacken.
250g Butter cremig rühren und die gehackten Blätter und Blüten unterrühren.
Mit Kräutersalz und Cayennepfeffer würzen.
Die Butter auf Butterbrotpapier zu einer Rolle formen und mind. eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
In Scheiben geschnitten servieren.

Passt gut zu Pizzabrötchen!

Weitere Rezepte z. B. für Flammkuchen und Baguette lassen sich leicht im Internet finden.

Materialhinweis
zum Gebrauch von Schamottsteinen

„Kommen Lebensmittel mit Schamotte in Berührung, z. B. direkt auf der Backplatte, so sollte der Anwender auch sicher sein, dass keine gesundheitsgefährdenten (sic.) Stoffe austreten und in die Nahrungsmittelkette gelangen können. Manche Hersteller mischen in die Schamotte auch Anteile aus abgerissenen Schamottgesteinen aus Hochöfen bei. … Schon lange achten die Gesundheitsbehörden auf die Pizzabäcker, die direkt auf dem „heißen Stein" ihre Pizza backen. Die Betreiber solcher Öfen müssen sich vom Hersteller ein Zertifikat über die Lebensmittelunbedenklichkeit ausstellen lassen, sodass damit ohne Gefahr und ohne Begrenzung Lebensmittel jeder Art unbedenklich gebacken werden können. Einige autorisierte Herstellerfirmen in Deutschland legen auf Anfrage entsprechende Unbedenklichkeitserklärungen oder Zertifikate ihren Produkten bei." Der Lehmbackofen. 2008. Leipzig. S.79f."
Für den Nutzer, der ganz sicher gehen will, empfiehlt es sich, Pizzaformen zu verwenden. Modelle aus Blaublech sind je nach Größe ab ca. 2,00 € im Gastronomiefachhandel und über das Internet zu erwerben.

Tipps

Die Öfen müssen erst leicht angeheizt werden. Grundsätzlich eignet sich trockener Reisig, mit dem schnell ein Feuer von starker Hitze erzeugt werden kann. Reisig eignet sich besser als Hartholz, wie z. B. Eiche oder Buche.

Damit das Backgut auch gelingt, sollte ein Backthermometer, das im Ofenraum aufgestellt werden kann, angeschafft werden.

Literatur und Internetadressen

Spitzer, J. Dittrich, R.: Der Lehmbackofen. Bauanleitung und Backideen, 2007. 3. Aufl, Eigenverlag.

www.derlehmbackofen.de

www.guteshaus.de/lehm/Backofen/Backofen-copyright-by-ste…

Benötigte Materialien für Umweltbildungsprojekt „LehmOfenBau für Kinder“

Anzahl	**Material** (Maße/Form)	**Ca. Preis/ Euro**	**Bezugsquelle**
6-8	Garten Pflanz/Mauersteine	20-25€	Baumarkt
1	EuroHolzpalette	10€	LKW Spedition
1	Holzplatte/OSB (Aufschrauben auf Europalette) für Lehmofen Aufbau	10€	Schreinerei; Baumarkt
2	Säcke Lehmmörtel/Gemisch	30€	Baubiologischer Handel
1-2	Eimer Sand	10€	Baustoffhandel
	Stroh/Gehäcksel für Lehmmörtel		Landwirtschaftlicher Betrieb
8-10	Getrocknete Lehmsteine	15€	Baubiologischer Handel
2	Gehwegplatten	8€	Baumarkt
3-4	Schamotteplatten	20€	Baumarkt
1	Futter/Stutzen für Ofenrohr (ggf. Blechdose)	15€	Baumarkt
1	Rauchabzugsrohr (ca. 50-60cm)	10€	Baumarkt
	Streckmetall oder Maschendraht (ggf. als Stützung zur Stabilität der Lehmhülle)	15€	Baumarkt
1	Metallblech mit Türgriff als Backofentür	15€	Baumarkt
1	Backthermometer, aufstellbar im Ofenraum (180-250 Grad C.)	10€	Küchengeschäft
3-5	Pizza Rundbleche (Durchmesser ca. 20-24cm)	30€	Haushaltswarenladen
	Lebensmittel für Abschlussphase mit 8 xTN „Pizza Backaktion „	50-80€	Lebensmittelladen
	Zzgl. diverses Werkzeugmaterial - Gartenscheren - Baueimer/ Bauwanne - Maurerkellen, Spachteln - alte Sägen zur Bearbeitung Lehmsteine - Draht - Axt/Säge für Feuerbrennholz		

Planer, Statiker, Zimmermänner, Maurer, Heizer, Köche und Bäcker auf dem Bau waren Marc, Christian, Axel, Sebastian, Maximilian, Florian, Tobias, Carsten, Robin, Marvin & Albrecht.