

1 Vorwort

Dieses Buch befasst sich mit der Planung und Bauausführung eines Bauern-Backofens, wie er früher auf dem Lande üblich war, um ein größeres Anwesen oder einen Weiler zu versorgen. Früher, das heißt bis zur „Industrialisierung“ der Haushalte auf dem Lande, also bis Mitte des 20. Jahrhunderts, als sich dann jeder Haushalt einen eigenen Backofen leisten konnte.

Der hier beschriebene Backofen hat eine Grundfläche von ca. 1,5 m² und ist gut für maximal 10 Brote.

Die zur Ausführung gelangte Bauweise ist das Ergebnis eines reiflichen Studiums alter Backöfen in Frankreich und in Deutschland gepaart mit eigenen Überlegungen insbesondere hinsichtlich moderner Materialien, Festigkeit und Bauausführung.

Der Ofen wurde von einer Person erstellt – gelegentlich half der Nachbar oder die eigene Familie, die Bauzeit betrug etwas sechs Monate. Die Material-Kosten für den hier dargestellten Anteil beliefen sich auf etwa € 2.000, Werkzeuge nicht eingerechnet.

Das Buch ist mit viel Liebe zum Detail geschrieben für Amateure in Sachen Backofen-Technik und Baudurchführung; sei es, dass sie Spaß an der Kenntnis früheren Wissens haben, sei es um einen eigenen Ofen zu bauen, sei es um von beauftragten Handwerkern ernst genommen zu werden – ein Effekt, der nicht ernst genug genommen werden kann.

Außer dem Kapitel 8, das ich aus eigener Erfahrung heraus geschrieben haben, sollen desweiteren dem interessierten Laien Grundinformationen angeboten werden und ihn anregen, sich im Detail mit der Materie auseinander zu setzen. Dieses Buch erhebt keinen Anspruch an moderne Wissenschaftlichkeit, im Gegenteil; jeder kompetenter Leser, der einen Fehler zu korrigieren oder eine Lücke zu schließen hat, wird um entsprechende Mitteilung gebeten.

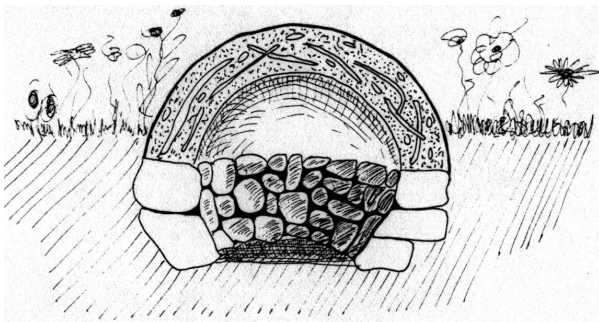


Abb. 1-1 Grubenbackofen 4000 Jahre alt aus (17.23)

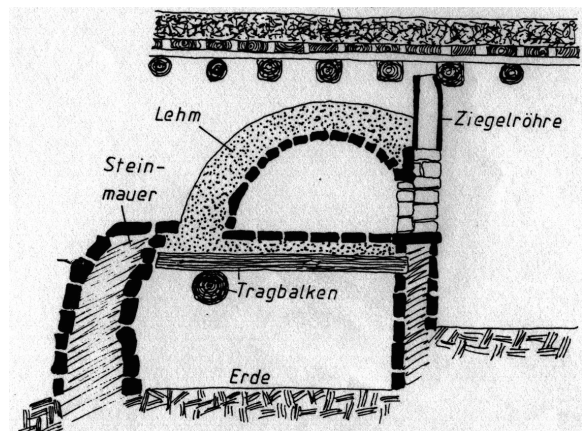


Abb. 1-2 Lehmbackofen auf Cypem (17.23)