

Ordner 10: Der Ofen nach 2 Jahren Betriebszeit



Knapp zwei Jahre nach der Erst-Inbetriebnahme sind dem Ofen keine Spuren einer Beeinträchtigung anzusehen.

Noch einmal das Bild von der „Backfront“ mit allen Geräten. In der Zwischenzeit wurde die Backstube „gekachelte“: 2 cm dicke Platten aus „terre-cuite“, sehr porös und nicht lasiert.

Rechts im Bild ein alter Backtrog, noch zu restaurieren. Auf den schrägen Seitenflächen wurde der Teig gewalkt.



Hier noch ein paar Bilder von der Feuerung. Das durch langsames Hochfahren aus dem kalten Zustand geschwärzte Gewölbe beginnt nach etwa zwei Stunden Anheizzeit - des vorbereiteten Ofens - hell zu werden.

Dabei ist die Temperatur im Ofen schon relativ hoch. Die austretenden Rauchgase haben bereits eine Temperatur von über 300°C. Bei dieser Temperatur brennen die Scheite sehr gut: Hier Esche auf Eichenholz-Bock liegend.

Links im Bild ist die Feuerstange zu sehen. Eine Verbesserung in Hinsicht Stabilität und Gewicht ist vorgesehen.

Ordner 10: Der Ofen nach 2 Jahren Betriebszeit



Das Bild zeigt den Ofen nach zweieinhalb Stunden der intensiven Feuerung.



Nach etwa drei Stunden ist es soweit: Die letzten Scheite brennen noch kann eine halbe Stunde aus. Danach kann die Glut herausgenommen oder auch beiseite geschoben werden.

Dann wird der Boden abgefegt . Wer will kann ihn auch feucht abwischen. Die Erfahrung hat gezeigt, der relativ glatte Boden hinterläßt so gut wie keine Asche am Brot, so daß man ohne die Vorgang auskommt.

Ordner 10: Der Ofen nach 2 Jahren Betriebszeit



Die gemessene Temperatur im Ofen beträgt nun etwa 240°C, die auf dem Thermometer angezeigte Temperatur in der Mitte der Gewölbewand beträgt dagegen nur ca. 150°C.

Zwei von drei Sauerteig-Brotten aus eigener Produktion und acht Hefebrote der Nachbarschaft fühlen sich noch etwas verloren in dem großen Ofen.

Fünzig Minuten Backzeit für die Sauerteig-Brote und nur etwa 35 bis 40 Minuten für die Hefebrote.



wahrlich, kein gelungenes Foto, dennoch:

Ein Eintopf-Topf gefüllt mit :
bunten Bohnen
Fleisch und Speck oder Würsten
Gewürze
genügend Wasser

Nach dem Backen in den Ofen auf ein Schamotte-Platte gestellt.
Garzeit ca. vier Stunden bei eingeweichten oder mindestens 6 Stunden bei nicht eingeweichten Bohnen. Keine Garzeit-Garantie.
Vorsicht beim Ein- und Ausfahren des Topfes, sowohl bezüglich der Temperatur als auch eines möglichen Verschüttens von Wasser!
Zu empfehlen!

Ordner 10: Der Ofen nach 2 Jahren Betriebszeit



Ansicht des Ofen nach Herausnahme der Asche am anderen Tag.

Boden und Gewölbe haben sich bewährt; keine Verwerfungen von Bodenplatten, keine beschädigten Ziegel.



Der Gewölbe-Himmel ist bis etwa 30 bis 40 cm hell gefahren worden. Der restliche Teil in der Nähe des Tores ist schon wegen der Wandung um das Tor herum kaum so heiß zu bekommen, daß der sich hier angesammelte Ruß abbrennt.

[Zurück zur Startseite](#)

