Brotbackofen bauen aus Lehm

Aus Lehm, Sand und Stroh wird gemeinsam ein richtiger Brotback- oder Pizzaofen ohne viel technischen Aufwand selbst gebaut. Nach einer Trocknungspause kann der Ofen zum Backen und auch zum Braten von Fleisch in einer Pfanne oder zum Dörren von Obst mit der verbleibenden Restwärme verwendet werden.

Inhalt:
- Praktisches Mischen der Materialien und Aufbau eines funktionsfähigen Ofens (gegebenenfalls auch transportabel auf einer Europalette)
- korrekte Mischverhältnisse der Baumaterialien für eine lange Stabilität

- Ofenform mit den richtigen Größenverhältnissen kennen lernen

- Einhaltung der Wandstärken

- Tipps und Tricks für die Verwendung

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	9,5 Einheiten
Kursbeitrag:	95,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität
Mitzubringen:	Schreibmaterial, witterungsangepasste Arbeitskleidung, Gummistiefel, Arbeitshandschuhe, Handtuch, ev. Handcreme
Anrechnung:	5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at