

---

## Brotbackofen bauen

*Eintägiger Workshop indem Sie erfahren, wie man einen Ofen sehr einfach und kostengünstig bauen kann.*

Ein richtiger Brotback- oder Pizzaofen für sechs bis acht große Brotlaibe bzw. Pizzen im eigenen Garten selbst gebaut, ohne viel technischen Aufwand. Auch Braten von Fleisch in einer Pfanne oder das Dörren von Obst mit der verbleibenden Restwärme ist sehr gut möglich.

Ebenso werden die Grundregeln des Lehmbaus vermittelt und Informationen zu Bezugsquellen der Materialien weitergegeben. Es erfolgt eine theoretische Planung, dann wird der Ofen gemeinsam errichtet.

### **Inhalt:**

- korrekte Mischverhältnisse der Baumaterialien für eine lange Stabilität
- Ofenform mit den richtigen Größenverhältnissen kennen lernen
- Einhaltung der Wandstärken
- Praktisches Mischen der Materialien und Aufbau eines funktionsfähigen Ofens (gegebenenfalls auch transportabel auf einer Europalette)
- Tipps und Tricks für die Verwendung