

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 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025





Information

Verfügbare Termine

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025