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
- korrekte Mischverhältnisse der Baumaterialien für eine lange Stabilität

- Ofenform mit den richtigen Größenverhältnissen kennen lernen

- Einhaltung der Wandstärken

- Tipps und Tricks für die Verwendung

Dieser Kurs ist perfekt für alle, die nachhaltige, selbstgebaute Lösungen schätzen und die Freude an Handwerkskunst haben. Egal, ob du dein eigenes Backerlebnis schaffen oder deinen Garten mit einem funktionalen Unikat bereichern möchtest – der selbstgebaute Ofen wird dir viel Freude bereiten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	9,5 Einheiten
Kursbeitrag:	129,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Bauen, Energie, Technik, Dienstleistungen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, witterungsangepasste Arbeitskleidung, Gummistiefel, Arbeitshandschuhe, Handtuch, ev. Handcreme

Verfügbare Termine

26.03.2027 08:00, Göming

Ort	Göming
Beginn	26.03.2027 08:00
Ende	26.03.2027 18:00
Örtlichkeit	Hauser Franz, Bulharting 3, 5114 Göming
Information	Anna Rehrl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013452
Trainer:in	Bernhard Gruber
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at