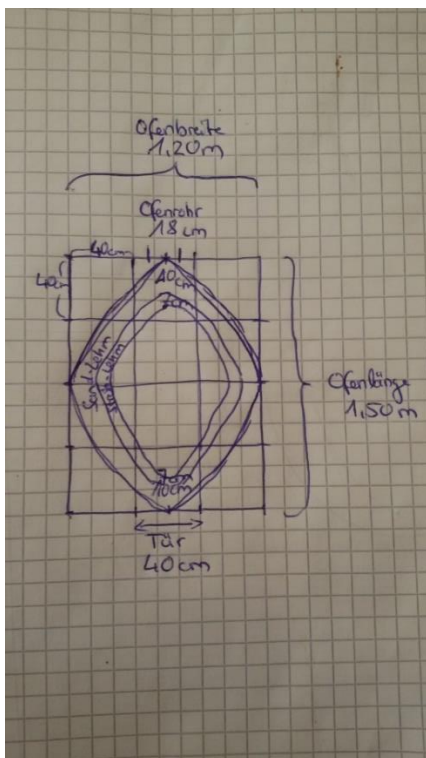


## Anleitung – Lehmofenbau im Klimagarten Eichstätt 2021

Bau- und Ofenteam: Marc-Robin Lückert, Jessica Schwarz, Ludwig Leuser, Clara Deraöd, Josef Rabensteiner

### Tag 1:

1. Auf das gebaute Fundament werden Gehwegplatten (40x40 cm) gelegt.
2. Auf den Gehwegplatten werden drei Ovale eingezeichnet. Das äußere Oval grenzt direkt an den Rand der Fundamentoberfläche. Das zweite Oval hat einen Abstand von 10 cm zum ersten Oval, das dritte einen Abstand von 7 cm zum zweiten Oval. (vgl. Abbildung)



3. Eine dünne Schicht flüssiger Lehm wird als Kleber auf den Platten verteilt.



4. Lehm und Sand werden im Verhältnis 1:8 gemischt (dazu Lehm und Sand auf die Plane legen, mit den Füßen stampfen, mit der Plane die festgestampfte Mischung wenden und wieder stampfen. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis alle Bestandteile gut gemischt sind.) Eine 3 cm dicke Lehmschicht wird über das komplette äußere Oval verteilt und festgeklopft.



4. Aus dem Lehm wird ein flaschenhoher Rand geformt und am Rand des Ovals befestigt (durch Klopfen und Streichen).



5. Leere Glasflaschen (ohne Deckel!!!) werden zur Isolation in die Mitte des Ovals gelegt.



6. Die Hohlräume werden mit Gartenerde aufgefüllt.



7. Eine Schicht aus feuchtem Sand wird auf der Erde verteilt und glattgestrichen, um eine ebene Oberfläche für die Schamottesteine zu erhalten.



8. Die Schamottesteine werden auf die Sandschicht gelegt. Hier muss darauf geachtet werden, dass sie eben und eng aneinander liegend ohne Hohlräume.

9. Die Ofentür wird an der Vorderseite des Ofens positioniert und mit einem Stein befestigt.



10. Auf den Schamottesteinen wird Holz in Form eines an der langen Seite aufgeschnittenen Eis (spitze Seite nach hinten für besseren Zug) aufgestapelt. Diese „Schablone“ reicht bis zum inneren Kreis (7 cm).



11. Über dem Holz wird eine Schicht aus feuchtem Sand verteilt. Hier besteht die Möglichkeit die Form des ovalen Eis zu korrigieren.

12. Das Ofenrohr wird am hinteren Rand des Ofens positioniert und abgestützt.





13. Eine Schicht Lehm wird um die Schamottesteine herum aufgetragen, um sie anzugleichen.

14. Lehm stampfen. Auch hier im Mischungsverhältnis 1:8 mit Sand.



15. Etwa tennisballgroße Lehmkugeln formen.



16. Die Lehmkugeln werden im 7 cm-Oval um die Schamottesteine herum angeordnet.



17. Der Sand auf der Holzkuppel wird mit Wasser besprenkelt und mit nassen Zeitungen bedeckt, damit die Lehmkugeln später nicht mit dem Sand in Berührung kommen.



18. Auf die um die Schamottesteine gelegten Lehmkugeln wird zur Festigung eine Schicht flüssiger Lehm oben auf den Kugeln aufgetragen. Die zweite Lage Lehmugeln wird mit leichtem Schwung auf der ersten Kugelschicht befestigt. Die Kuppel wird nun komplett mit übereinander geschichteten Lehmkugeln eingekleidet, um das Ofenrohr herum zusätzliche Kugeln zur Verstärkung.



## **Tag 2:**

19. Herstellung von Strohlehm: Stroh wird in fingerlange Stücke kleingehäckselt. Der Lehm wird mit Wasser gemischt und auf einer Plane verteilt. Das gehäckselte Stroh wird untergemischt. Die Mischung wird gestampft und in der Plane gewendet. Eventuell wird während dem Mischvorgang mehr Stroh hinzugefügt. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis alles gut vermischt ist.







20. Die Mischung wird mit Hilfe der Plane zu einer „Wurst“ zusammengerollt und mit einem Spaten in mehrere Stücke zerteilt. Dann werden aus den Stücken Quader, ca. 10x10 cm, geformt.



21. Hasendraht wird über die Bälle gelegt und mit etwas flüssigerem Stroh-Lehm fest an die Lehmkugeln geschmiert.





22. Die Stroh-Lehm-Quader werden um die Kuppel herum gezimmert. Die Strukturen der Quaderbausteine werden miteinander verfilzt.



23. Auch innerhalb der Ofenöffnung werden Lehmkugeln befestigt.



24. Lehm wird in einer Wanne mit Sand vermisch, über die Stroh-Lehm-Quader geschmiert und glattgestrichen.



25. Zum Schluss kann der Ofen mit Lehm und Farbpigmenten, Steinen usw. verziert werden.

26. Der Ofen wird für ca. 2 Monate getrocknet. Danach können Sand und Holz aus dem Ofen herausgenommen werden.

27. Um Pizza zu backen, wird im Ofen ein Feuer gemacht. Die Kohle wird dann mit dem Kohle-Schieber auf eine Metallschale herausgezogen. Die Pizza wird für 1-4 Minuten gebacken. (mündliche Mitteilung Lückert 2021)

