

## Lehmofen: „Brandstiftung“

*Wir bauen einen Lehmofen mit Unterstützung von Anstiftung. (07.07.2019, 11:00 Uhr)*

Am 07. Juli wurde im Lichtacker Weltgarten in Tunsel ein Lehmofen gebaut.

Unter der Anleitung von Till Nissen lernten rund 35 Teilnehmer, wie man einen Lehmofen baut.

Wer hätte schließlich nicht gerne einen Lehmofen zum Pizza und Brot backen im Garten? Parallel kochte Heiner mit ausschließlich im Weltgarten produzierten Lebensmitteln ein leckeres Mittagessen für die Teilnehmer.

Für alle anderen ist hier eine Anleitung, wie es geht:

Das Grundgestell bzw. das Fundament wurde bereits aus Mörtel und Klinkersteinen vorbereitet.

Eingelassen in eine Tiefe von etwa 25 cm, besteht dieses aus einer dreiseitigen Klinkermauer, die mit Granitplatten abgedeckt ist. Auf dieser Grundlage wird der Lehmofen gebaut.



Bevor es jedoch richtig losgeht, erklärt Herr Nissen was Lehm eigentlich ist und welche Eigenschaften er haben sollte, um hier verwendet zu werden:

Lehm ist eine Mischung aus verschiedenen großen Bodenpartikeln.

Dabei unterscheidet man zwischen Ton, Schluff und Sand. Dabei stellt Ton die kleinste Größe und Sand die größte Größe dar. Für den Lehmbau ist dabei das richtige Verhältnis aus Ton- und Sandpartikeln entscheidend. Ist zu viel Ton enthalten wird der Lehm rissig, wenn er trocknet. Ist er hingegen zu Sandhaltig, wird er bröselig und hält die Form nicht gut genug.

Der allererste Arbeitsschritt ist daher, den Lehm mit Sand und Wasser zu mischen, um die richtige Konsistenz zu erhalten. Und keine Scheu: Hat man noch nicht viel Erfahrung mit Lehm, kann man eigentlich nicht genug Sand hinzufügen. Am einfachsten wird dies durch stampfen erreicht. Ein Prozess, der mit der richtigen Musik und in der Gruppe besonders viel Spaß macht. Egal ob groß oder klein.



Der fertig gemischte Lehm erinnert dabei stark an einen gut gekneteten Brotteig. Er klebt nicht mehr an der Schüssel bzw. hier an der Unterlage und hält die Form. Formt man eine Kugel und lässt sie auf eine flache Unterlage fallen, sollte die Kugel wie ein halbes Brötchen aussehen. Erinnert sie dagegen an einen Fladen, ist zu viel Wasser enthalten. Zeigt sie Risse, ist nicht genug Wasser vorhanden.



Während eine Gruppe diesen fortwährenden Stampfprozess mit viel Eifer weiter voran treibt, beginnt eine andere Gruppe damit den Lehm auf den Granitplatten zu verteilen. Dabei wird eine ovale Fläche von etwa 3 cm gleichmäßig aufgetragen. Darin eingearbeitet werden Schamottsteine. Diese Fläche stellt somit den Ofenboden dar, auf dem später die Pizza gebacken werden kann. Grundsätzlich gilt dabei: Je dicker die Lehmschicht, desto besser die Wärmespeicherung während des Backens.



Normalerweise lässt man an dieser Stelle alles gut ein paar Tage trocknen. Da hier jedoch alles an einem Tag gebaut werden soll, werden Steine um den Rand gelegt und mit Draht am Platz gehalten, um ein auseinander drücken zu vermeiden. Denn nun wird ein Sandhügel errichtet. Dieser stellt später den Ofeninnenraum dar und wird nach dem Errichten der Seitenwände und dem Trocknen dieser entfernt. Wichtig hierbei ist den Hügel groß genug und fest genug zu errichten.

Nun beginnt der Prozess die Seitenwände zu bauen. Dabei werden Lehmkugeln geformt, die an den Sandhaufen angeworfen werden. Anschließend wird eine zweite Schicht Lehm darüber verschmiert. Zu guter Letzt wird eine letzte

Lehmschicht, die mit Stroh vermengt ist, als Außenwand aufgetragen.



