

Bausätze für Gewölbe-Holzbackofen von HART Keramik

Immer mehr Hausbesitzer träumen von einem Holzbackofen, um darin nach eigenen Rezepten Brot, Pizza u. a. Gebäck herzustellen, und wem läuft nicht bei dem Gedanken an ein saftiges Spanferkel oder eine knusprige Gans bzw. Ente das Wasser im Mund zusammen? Ein Platz im Garten ist vorhanden, es stellt sich aber die Frage, wie baut man so etwas und woher bekommt man die erforderlichen Baustoffe samt einer Backofentüre und den entsprechenden Plänen? Dieselbe Frage stellen sich aber auch immer mehr Vereine bzw. ganze Dorfgemeinschaften.

Die Lösung: Ein kompletter Bausatz muss her – und der muss schnell und einfach zu versetzen sein!

In der traditionsreichen Unternehmerfamilie Hart wird seit über 300 Jahren Ton gebrannt für die unterschiedlichsten Anwendungsbereiche. Seit Jahrzehnten werden an den Standorten Waldsassen und Schirnding nicht nur Mauerziegel und Schornsteinrohre, sondern auch Schamottesteine und Schamotteplatten für Kachelöfen, offene Kamine u. ä. hergestellt. Aus diesen Schamottesteinen wurden in den letzten Jahren zahlreiche Backöfen in Eigenregie errichtet, **dabei wurde immer häufiger der Wunsch nach einem kompletten Bausatz geäußert**. Wir haben gründlich recherchiert und jetzt können wir Ihnen das Ergebnis präsentieren:

Gewölbe-Holzbackofen-Bausätze Family I + II und Maxi I + II

Die Prototypen dieser direkt befeuerten Backöfen stehen in unserem Werk in Schirnding und wurden bei zahlreichen Backeinsätzen erfolgreich getestet.

Das nebenstehende Bild zeigt den kleinen Backofen „Family I“ auf einem aus Ziegeln gemauerten und verputzten Sockel, darauf liegt eine Betonplatte. Der Backofenbausatz ist komplett ummauert mit Klinkern, darüber ein mit Biberschwanz-Ziegeln gedecktes Dach, der Platz unter dem Dach dient zur Aufbewahrung der erforderlichen Gerätschaften. Als Zusatzausstattung



wurde unter der Betonplatte eine Asche-Schublade montiert.

Allgemeines über Holzbacköfen und über unsere Gewölbe-Holzbacköfen – Bausätze „Family“ und „Maxi“

Seit Jahrtausenden wird Brot in den unterschiedlichsten Öfen gebacken, früher wurden diese aus Erde, Lehm, Feldsteinen oder Ziegeln errichtet, in neuerer Zeit besteht das „Innenleben“ vorwiegend aus Schamotte. In unserer hektischen und sterilen Welt träumen immer mehr Menschen davon, sich etwas aus der guten alten Zeit zurückzuholen. Mit der ganzen Familie und guten Freunden ein Backofenfest im eigenen Garten zu gestalten, das bringt Sie Ihrem Traum ein ganzes Stück näher und garantiert Ihnen fröhliche und genussvolle Stunden.

Sie möchten wissen, was in Ihrem Brot drin ist?

Sie leiden unter einer bestimmten Allergie? Sie lieben ausgefallene oder besonders gesunde Brotmischungen?

Mit dem eigenen Ofen können Sie Ihr Brot so backen, wie Sie es am liebsten mögen oder am besten vertragen und Sie wissen immer was drin ist. Vor Baubeginn sollten Sie sich aber in jedem Fall ein wenig mit der „Backofentechnik“ beschäftigen, damit der Bau des Backofens und die nachfolgenden Feste auch wirklich ein Erlebnis werden.

1. Die Bausätze

Das „Innenleben“ der Holzbacköfen „Family“ und „Maxi“ besteht aus massiven Schamottesteinen und Schamotteplatten, gegen Wärmeverlust nach außen werden sie mit einer speziellen, hitzebeständigen Schornstein-Dämm-Masse umhüllt.

Die besonders hitzebeständigen Bodenplatten aus einer speziellen Schamotte sind 64 mm stark und großformatig, es gibt also nur wenige Fugen. Die Gewölbebögen bestehen aus 71 mm starken Schamottesteinen, die werkseitig mit einem speziellen Haftmörtel vermauert werden. Diese Schamottesteine besitzen eine hohe Wasseraufnahmefähigkeit und ein enormes Wärmespeichervermögen, beides ist wichtig für den Backvorgang.

Auf der von Ihnen vorbereiteten Grundplatte versetzen Sie einfach 3 oder 4 bzw. 5 vorgefertigte Gewölbebögen (Breite jeweils ca. 25,5 cm), dann legen Sie auf einer 2,5 cm bzw. 3,5 cm starken Schicht aus der mitgelieferten Dämm-Masse die Bodenplatten ein. Die Rückwand besteht im Wesentlichen aus einer aufgestellten Bodenplatte mit einer Bohrung für den Rauchrohranschluss, den vorderen Abschluss bildet die mitgelieferte Backofentüre.

Der Bausatz beinhaltet außerdem die spezielle Dämm-Masse, den erforderlichen Haftmörtel zum Verkleben der Stoßfugen, das Befestigungs-Set für die Backofentüre und Plänen für eine 11,5 cm starke Ummauerung aus Klinkern bzw. Ziegelsteinen.

Diese Ummauerung kann aber auch von Ihnen nach Belieben variiert und zudem der jeweiligen Aufbausituation angepasst werden.

Als „Zugabe“ zum Bausatz erhalten Sie ein kleines Buch, in dem Sie viel Wissenswertes

über das Backen im Holzbackofen finden, geschrieben von zwei ausgewiesenen Expertinnen.



2. Die Funktion

Je nach der Größe des Ofens, der Güte und Beschaffenheit des Holzes sowie der gewünschten Ofentemperatur heizen Sie 1 bis 1 ¼ Stunden lang kräftig ein und verteilen dabei allmählich die Glut gleichmäßig über die ganze Grundfläche.

Am Ende dieser Heizphase sollte im ganzen Ofenraum eine 3-5 cm hohe Schicht aus glühendem Holz liegen.



Zuluft und Abluft werden jetzt etwas gedrosselt, in den folgenden 45 bis 60 Minuten verglüht das Holz zu Asche und die Hitze verteilt sich gleichmäßig im ganzen Ofen. Insgesamt ergibt sich damit zum Backen eine Aufheizzeit von ca. 2 Stunden, für sehr hohe und lang anhaltende Temperaturen ¼ bis ½ Stunde mehr.

Die Schamotte speichert die Wärme und die Spezialdämmung



verhindert, dass diese Wärme schnell nach außen abfließt.

Die Backofentür aus Edelstahl ist auf der Innenseite mit 3 cm starken Schamotteplatten verkleidet, damit auch dort Wärme gespeichert und der Wärmeverlust verringert wird.

3. Die unterschiedlichen Größen

Der Clou unserer Backofen-Bausätze sind die vorgefertigten Gewölbebögen aus 7,1 cm starken Schamottesteinen, drei unterschiedlich große Bögen stehen dafür zur Auswahl:

Backofentyp	lichte Weite der Bögen	lichte Höhe der Bögen	Anzahl der Bögen	Innenmaß des Backofens (b/l/h)
Family I	52 cm	36,5 cm *	3	52 x 78 x 28 cm
Family II	64 cm	39,5 cm *	4	64 x 104 x 31 cm
Maxi I	77 cm	50,0 cm *	4	77 x 104 x 40 cm
Maxi II	77 cm	50,0 cm *	5	77 x 130 x 40 cm

* durch die Bodenplatten verringert sich das Maß um 9 bzw. 10 cm

Sie haben Interesse an unseren Backofen-Bausätzen ?

Fordern Sie unter den oben angegebenen Adressen ausführliche Unterlagen an bzw. vereinbaren Sie einen Gesprächstermin.