

Bau Lehmbackofen

Funktionstüchtiger Lehmbackofen im Außenbereich bestehend aus:

1. Sockel

Um eine entsprechende Arbeitshöhe zu erreichen, wird ein Sockel aus Bruchstein, Ziegeln, Holz oder anderen Naturmaterialien errichtet.

2. Backofen

Ofenboden, Gewölbe aus Wärmespeicher/ Wärmedämmschicht und Kaminansatz wird nach spezieller Technik aus Lehm, Sand, Wasser und Stroh gebaut.

3. Kamin

Aus Metall oder Ziegelsteinen wird ein mindestens 2 m hoher Schornstein errichtet.

4. Überdachung

Zum Wetterschutz wird ein nach allen Seiten überstehendes Satteldach gebaut. Die verwendeten Materialien sind Holz und Dachziegeln.

Ausgehend von der gewünschten Backflächengröße von bis zu 1,5 qm werden die Positionen 1. bis 4. entsprechend angepasst.

Wir bieten unseren Kunden ein speziell auf seine Bedürfnisse zugeschnittenes Leistungspaket an.

Dies beinhaltet unter anderem eine Flexibilität in der Preisgestaltung durch Eigenleistung, sei es durch vorhandenes Material oder Arbeitskraft. Eine Anleitung zum Anheizen und zum Brat- Backvorgang sowie ein spezielles Rezept für ein rein ökologisches Vollkornbrot sind im Preis inbegriffen und tragen dazu bei, dass Ihr lange Freude an dem Lehmbackofen habt.