Arbeitstitel: "Backhaus"



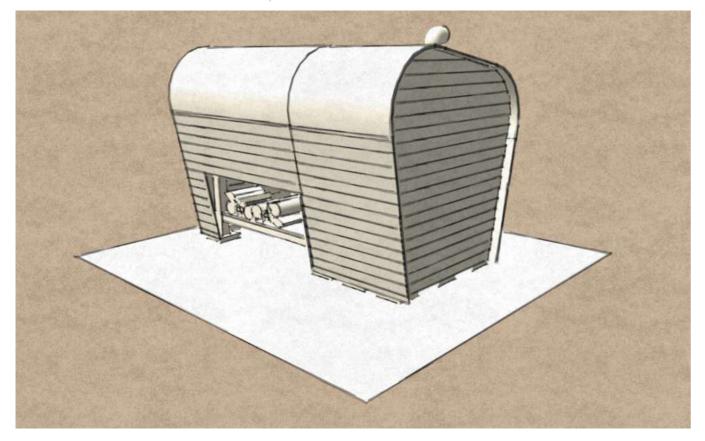
Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts gehörten in vielen Gegenden Europas Gemeinschaftsbackhäuser zum festen Bestandteil der lokalen Infrastruktur.

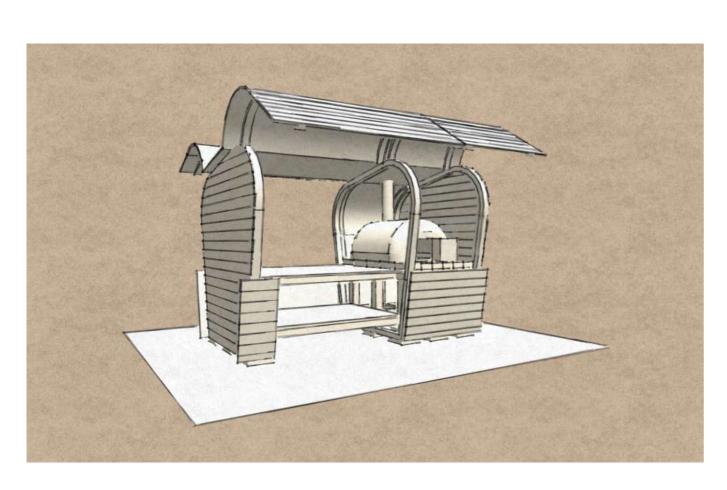
Die Idee eines solchen Gemeinschaftsbackhauses liegt dem hier vorgestellten Konzept zugrunde. Das Backen von Brot in den eigenen vier Wänden erfreut sich wieder großer Beliebtheit. Ein zusätzlicher Reiz ist für viele Menschen die Zubereitung von Gerichten mit Feuer. Beides vereint bietet ein holzbefeuerter Backofen.



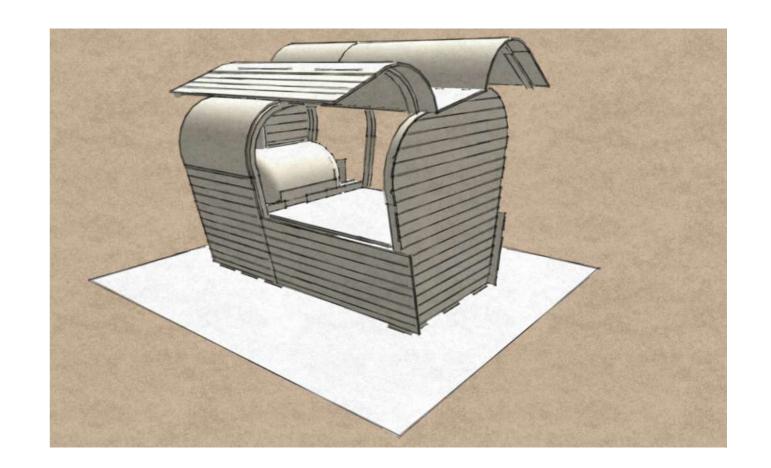




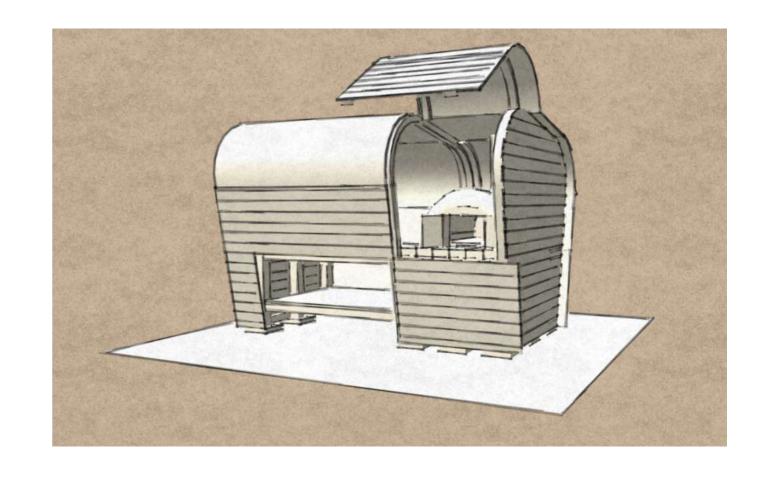




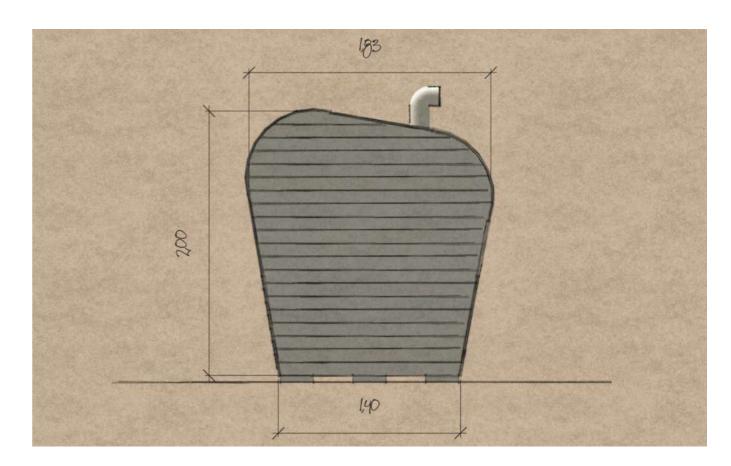
Unter dem Motto alte Technologie neu interpretiert, bietet dieses Konzept einen kompakten, mit Brennholz befeuerten Backofen. Der Brennraum wird aus Lehm mit einem Boden aus Schamotteziegel hergestellt und bietet ca.0,5m² Platz für das Gargut. Die Einhausung besteht aus einer Holzkonstruktion und vereint mehrere Funktionen. Einerseits dienen die aufklappbaren Seitenteile als Witterungsschutz für den Ofen sobald sie geschlossen sind, im offenen Zustand dienen sie den Benutzern als Sonnenschutz.







Die seitliche Erweiterung dient als Arbeitsund Abstellfläche und kann gleichzeitig von der Vorder- und der Rückseite verwendet werden. Der Bereich unter der Arbeitsfläche kann als Holzlager genutzt werden. (Denkbar wäre auch eine Erweiterung des Dachvorsprunges auf einer oder beiden Seiten, um einen geschützten Platz für eine Bank zu erzeugen).













Der Bau eines Lehmbackofens kann unter fachkundiger Anleitung auch von Laien durchgeführt werden. Dies eröffnet die Möglichkeit, neben der Nutzung der fertigen Anlage schon die Errichtung des Ofens als Event für alle Beteiligten zu gestalten. Unterkonstruktion und Einhausung sind so konzipiert, dass zunächst nur jener Bereich aufgestellt wird, der den eigentliche Backofen trägt. Dann erfolgt der Bau des Ofens und im Anschluss wird die restliche Konstruktion fertig montiert. Diese modulare Konfiguration ermöglicht so eine unkomplizierte Montage und die Möglichkeit auch eine kleine Variante Einhausung ohne der den Arbeitsbereich zu bauen.

Je nach örtlichen Gegebenheiten bzw. Wünschen und Möglichkeiten sind verschiedene Nutzungsszenarien denkbar. Der Betrieb als gemeinschaftliche Anlage, die von einer ganzen Siedlung errichtet und verwendet wird, oder zwei Nachbarn teilen sich den Ofen, um nur zwei Möglichkeiten zu nennen.

Egal ob das selbstgemachte Brot, der Schweisbraten oder die Pizza, ein großer Backofen lädt ein Feste zu feiern, mit Familie, Freunden und Nachbarn.



