

24. April 2003

Hallo IGB'ler und Gäste,

wegen eines lockeren Spruches, der vor Jahren gefallen ist, soll ich Ende Oktober / Anfang November einen kleinen Brotbackofen in der Nähe von Tokyo, Japan! bauen. Leider habe ich davon nur sehr wenig Ahnung und bitte Euch hiermit um Tips und Tricks und gute Ratschläge, wie ich diese Aufgabe meistern kann. Wer weiß, wo ich welche Informationen bekommen kann, mit wem ich mich treffen könnte (Region Nordhessen / Südniedersachsen / Eichsfeld) und was ich auf keinen Fall falsch machen darf?

Da ich mir vorstellen kann, dass diese Thema auch andere Häuslebesitzer interessiert, hoffe ich auf viele Antworten und eine rege Diskussion.

Schönen Gruß,
Markus

P.S. Falls Interesse besteht, kann ich einen kleinen Bericht über den deutsch-japanischen Backofenbau nachliefern

24. April 2003

Würde es helfen, wenn ich auf meinem Grundstück ein Plätzchen für einen Probe-Backofen "zum Üben" anbiete ?

Oder zählt Wolfenbüttel nicht mehr zu Südniedersachsen???

24. April 2003

Hallo Stefan,

dies würde mir auf jeden Fall helfen. Leider ändert sich nichts an der Tatsache, dass ich wenig Ahnung von der Theorie und Praxis des Backofenbaus habe. Wenn Du allerdings weiterhin Interesse hast, schick mir ne Mail, damit wir näheres besprechen können (Wolfenbüttel ist gerade noch Südniedersachsen

Viele Grüße,
Markus

24. April 2003

Hallo Markus,

Ahnung von Backöfen habe ich zur Zeit auch noch nicht - aber wir können je gemeinsam daran arbeiten. Es sollte in der IGB diesbezüglich genügend Kompetenz geben, die wir für diesen Zweck anzapfen können. Schließlich gab es meines Wissens auch schon Backofenbau-Seminare.

Der Gedanke, einen bei mir zu bauen, spukt schon länger in meinem Kopf rum - gescheitert ist es bisher in erster Linie an der verfügbaren Zeit und den lästigen Prioritäten.

Ein Öfchen nach meiner Vorstellung steht übrigens im Bauernhausmuseum Syke. Bist Du beim Außen- und Kontaktstellentreffen bzw. der Jahreshauptversammlung am 3. Mai dabei? - Wäre 'ne prima Gelegenheit sich auszutauschen.

Bezüglich der Email bräuchte ich Deine Adresse - meine findest Du ja auf dieser Internetseite, also schreib mir einfach eine Mail, dann hab ich Deine Email-Adresse.

Gruß Stefan

02. Mai 2003

Kein Problem ! Auf dem Gelände unserer Naturparkverwaltung "Eichsfeld-Hainich-Werratal" haben wir selber mit wenig Aufwand und ganz einfach einen gut funktionierenden Lehmofen gebaut. Größe ca. 1 m mal 0.5 m. Hier dient er zu Umweltbildungszwecken mit Schulklassen o.ä. ("Vom Korn zum Brot" Oft wird aber auch Pizza gebacken.) Die Bauanleitung kann ich mailen. Da wir auch im Eichsfeld (Fürstehagen) ansässig sind, lohnt sich eine Besichtigung oder sogar ein Probebacken. (Bei uns sind ca. 10 Leute zu verköstigen !)
Besuchszeiten sind jeden Tag möglich, auch am Wochenende bis 17.00 Uhr.
Mit herzlichen Grüßen
Sabine

06. Mai 2003

Hallo Sabine,

ich würde Euren Backofen gerne mal anschauen. Wie komme ich nach Fürstehagen?
Über die Bauanleitung würde ich mich freuen.

Gruß,
Markus

15. Mai 2003

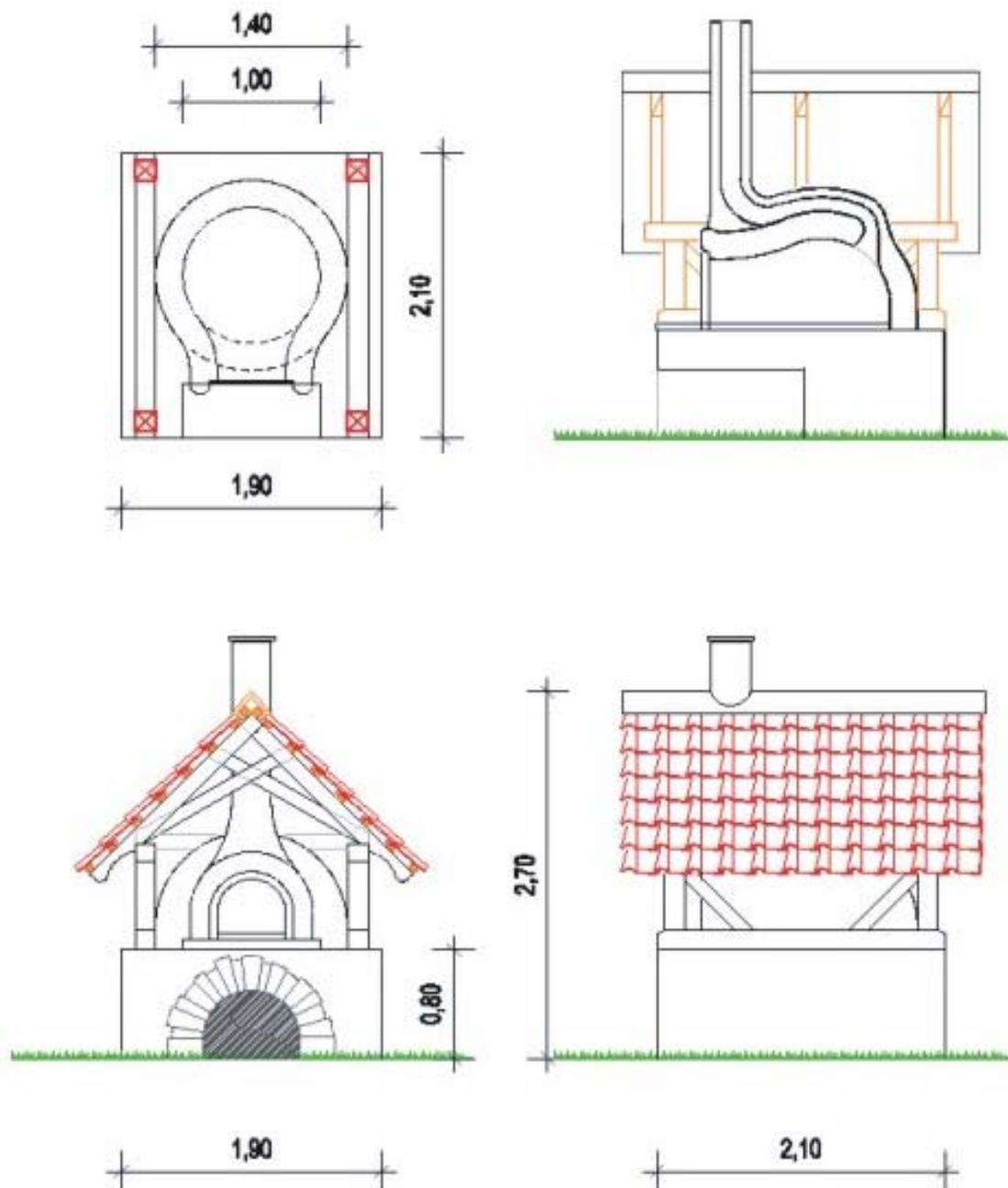
Hallo Marcus , ist die Mail angekommen?, wenn ich nicht zu dusselig wäre, könnte ich noch ein Bild einstellen, mir fehlt jetzt die Zeit an Arbeit. Hab die ganze Woche mit Kindern ein kleines Lehmhaus gebaut.
Eine andere Gruppe , hat jeden Tag Brot gebacken - da müsste sicher ein gutes Foto vom Lehmofen im Archiv sein.
Ich frag unseren Zivi mal, ob er ein Foto bearbeiten kann.

Ansonsten noch einmal die Einladung für Sonntag an alle IGB`ler zum Tag der Naturpark- Regionen. 18.Mai ab 12.00 Uhr in Fürstehagen / Thüringen
Interessantes: z.B. 20 Vereine u. Initiativen aus dem Bereich Ökolandwirtschaft, Naturschutz ... Lehmofen, LehmSpielehaus, Duft-u. Tastgarten ...

19. Mai 2003

Zur Info für Interessierte - Markus und ich haben uns also erfolgreich zusammengetan und wollen uns diesen Sommer an unserem ersten Lehmbackofen zu versuchen.

So in etwa soll er nach meinen bisherigen Vorstellungen aussehen - ist aber intern noch nicht abgestimmt



Backofen.JPG

... und hier soll er dann stehen.



Backofen_0.JPG

... der Anfang ist gemacht ... ohne Fundamente läuft nix



Backofen_1.JPG

22. Mai 2003

... Dank fleißiger Hände wächst und gedeit der Unterbau.

Für unser Fundament haben wir alte Betonkantensteine und Ziegelsteine einer sinnvollen Zweitverwendung zugeführt.

Im Bereich der sechs Solling-Sandsteinplatten soll das kleine Holzlager unter dem Ofen entstehen.



Backofen_2.JPG

22. Mai 2003

Bei der Sanierung unseres Hauses kamen viele Natursteinbrocken aus den alten Fundamenten zum Vorschein. Da bei IGB-lern solche Dinge in der Regel das Grundstück nicht verlassen, können wir nun von diesen Schätzen zehren und unseren Backofensockel daraus bauen.

Ein mühsames Pusselspiel sondergleichen - aber es soll ja hinterher auch toll aussehen.

Die halbe Tonne, die als Schalung für unser Gewölbe dienen soll, besteht aus alten Spanplatten und einer daraufgenagelten Hartfaserplatte.



Backofen_3.JPG

22. Mai 2003

... die beiden Lattenpaare unter der Gewölbeschalung sollen es ermöglichen, daß wir bei Fertigstellung des Gewölbes die Schalung absenken können und dann hoffentlich rausziehen können, ohne daß alles wieder zusammenpurzelt.

Theorie und Praxis - mal sehen ob's klappt, sonst müssen wir die Schalung abfackeln - aber Rußspuren am Sockel müssen nun wirklich nicht sein



Backofen_4.JPG

28. Mai 2003

... fast fertig der Sockel und unser Steinvorrat ist glücklicherweise noch nicht erschöpft ...

Aus den Solling-Sandsteinplatten wird die "Tischplatte".



Backofen_5.JPG

28. Mai 2003

... der Sockel ist fast fertig.

Für die Backfläche versuchen wir es mit Rogensteinplatten und Ziegelsteinen aus Zweitverwendung.

Für die Fugen des Natursteinmauerwerks gönnen wir uns ein paar Säcke BALTUS-Muschelkalk-Fugenmörtel

Die Backofentür und das Thermometer sind bestellt. Parallel werden wir jetzt den Lehm vorbereiten. Der Backraum selbst wird etwas flacher werden als ursprünglich geplant. Aus statischen Gründen dachten wir zunächst an eine halbkugelförmige Lösung. Um ein gleichmäßiges Durchbacken der Brote zu gewährleisten (ohne, daß der Boden vorher schwarz wird) sollte der Backraum aber wohl nicht höher als 30 cm sein.

Die korrigierten Zeichnungen werde ich am Schluß unserer Backofenbau-Aktion ins Forum stellen, wenn sicher ist, daß das Ding auch hält und wie geplant funktioniert.



Backofen_6.JPG

30. Mai 2003

... den ersten spannenden Moment haben wir heute erfolgreich überstanden. Nach knapp einer Woche mehr oder weniger geduldigen Wartens, haben wir heute die Schalung für das Natursteingewölbe entfernt.

"Abfackeln" war glücklicherweise nicht erforderlich . Die Grundidee mit den beiden aufeinanderliegenden Latten als Stütze für das Gewölbe hat sich als sehr brauchbar erwiesen, weil sie sich auch unter Druck gut gegeneinander verdrehen und verschieben ließen. Die Gewölbeschalung rutschte dann ganz von alleine runter ... und mein erstes selbstgemauertes Natursteingewölbe hält tatsächlich

Zwischenzeitlich haben wir schon über 300 Lehmeier für den eigentlichen Lehmofenkörper vorbereitet, die nun erstmal in Ruhe durchtrocknen können. Bisher haben wir schließlich nur einen sehr massiven Sockel mit dem wohl aufwändigsten Holzlager, das ich je gebaut haben werde



Backofen_7.JPG

02. Juni 2003

Lieber Stefan, lieber Markus,
toll, Euer Ofen wird ja richtig schick, bei unserem Lehmofen haben wir als
Rauchabzug im hinteren Bereich ein Edelstahlrohr eingesetzt, ohne noch mal den
Abzug nach vorne zu führen. Ist halt einfacher zu bauen, funktioniert aber.
Ihr lasst die Lehmeier durchtrocknen? Die sollen doch frisch gleich eine Verbindung
miteinander eingehen? Wir haben sie in einem Zug mit Schmaakes Schicht für
Schicht aufeinandergeworfen.
Gruß Sabine

02. Juni 2003

Hallo Sabine,

danke für die "Blumen" - schön mal 'ne Reaktion von Außen zu bekommen.

Die Lehmeier sind zwischenzeitlich schon durchgetrocknet - ging bei dem derzeitigen
Wetter total schnell. Hintergrund bei meinen/unseren Überlegungen ist dabei, das
Schwinden während des Trocknungsprozesses möglichst zu minimieren. Deshalb
werden wir die Lehmeier erst vor dem Einbau äußerlich wieder anweichen lassen,
damit sie eine vernünftige Verbindung untereinander eingehen können. In die
Zwickel zwischen den Eiern werden wir frische Lehmkugeln eindrücken und das

Ganze anschließend mehrlagig mit Strohlehm bewerfen. Wenn unsere Theorie funktioniert, erhoffen wir uns damit ein reduziertes Bruch- und Rißrisiko.

Theorie und Praxis - mal sehen, ob's klappt. Ich halte Euch auf dem Laufenden, egal was kommt

Die Schornsteinposition resultiert einerseits aus dem Standort zwischen den beiden Haselsträuchern (die ich nicht mit Gewalt abfackeln möchte) und der Zielsetzung, die Zugkraft des Schornsteins zu optimieren (lange Leitung - viel Zug)

Übernächstes Wochenende wollen wir mit dem eigentlichen Backraum loslegen - Die Spannung steigt also langsam an.

06. Juni 2003

Lieber Stefan, lieber Markus,
mit meiner Mail will ich Euch animieren weiter so fleißig den fulminanten Baufortschritt hier zu dokumentieren. Ich bin nämlich gestern von unserer AGENDA 21-Gruppe um Infos zu unserem Lehmofen gebeten worden. Aber nun kann ich ja die Internetadresse vom IGB weitergeben, damit sie sich gleich hier ein weitaus schöneres Exemplar anschauen können. Außerdem ist das auch Werbung für die IGB.

Also macht weiter so und viele Grüße von Sabine!

Wir machen Pfingsten "Urlaub auf dem Bauernhof" und müssen den Lehm-Oberputz in der Küche machen.

12. Juni 2003

... na dann hoffen wir mal, daß mit unserem "Öfchen" alles so hinhaut, wie wir uns das überlegt haben.

Die Ofentür ist da und meine beiden Jüngsten können es kaum noch erwarten, bis es weitergeht.

Am Sonntag werden wir uns an den eigentlichen Ofenkörper wagen - mal sehen, ob's klappt.



Backofen_8.JPG

16. Juni 2003

Markus und ich waren am Sonntag mit unseren kleinen Helfern fleißig ... nun gibt's was zu sehen.

Hier beginnt Markus gerade mit dem Sandkörper. Unten drunter haben wir eine Folie gelegt, die wir als Schablone für den Grundriß zugeschnitten haben.

So bekommen wir einen symmetrischen Backraum (wichtig für die Statik des Gewölbes) und gleichzeitig sumpft der Sockel durch den nassen Sand nicht so durch. Wenn wir den Sand irgendwann rausholen können, ziehen wir auch die Folie einfach wieder raus.

Den Rahmen für die Backofentür haben wir in Lehm gesetzt.



Backofen_9.JPG

... unser Materiallager - ein Teil der etwa 350 vorgetrockneten Lehmeier ...



Backofen_10.JPG

... mit einer Schablone (aus einer Hartfaserplatte geschnitten) wird der Sandkörper exakt auf Höhe und in Form gebracht ...

... in die Backofentüröffnung wird eine Styroporplatte genau eingepaßt, damit der Sand sich nicht selbständig macht ...



Backofen_11.JPG

... der Sandkörper ist fertig, den Rahmen für die Backofentür stützen wir mit Hilfe eines Eichenbalkenrestes ab. Der Zippel oben drüber ist nur ein Hartfaserplattenrest, den wir als Distanzstück brauchten, damit die Tür senkrecht stehen bleibt.



Backofen_12.JPG

Unser kleines Sand-Kustwerk im Profil ...



Backofen_13.JPG

... und von schräg hinten betrachtet ...



Backofen_14.JPG

... das fleißige Eierlegen hat begonnen.

Eine Lage Strohlehm - Eier fest und dicht an dicht reindrücken - die nächste Reihe möglichst genau auf die Fuge und mit der Eierspitze in Richtung Mittelachse des Ofens.



Backofen_15.JPG

... die Kuller noch mal im Detail ...



Backofen_16.JPG

... und von oben betrachtet ...



Backofen_17.JPG

Die erste Lage kurz vor der Vollendung ... wir arbeiten uns an den Rauchabzug heran.



Backofen_18.JPG

... noch einmal aus anderer Perspektive.



Backofen_19.JPG

... zwischendurch mal wieder eine Frontansicht.

Wir sind mutig und machen gleich mit dem Rauchabzug weiter, weil's gerade so'n Spaß macht.



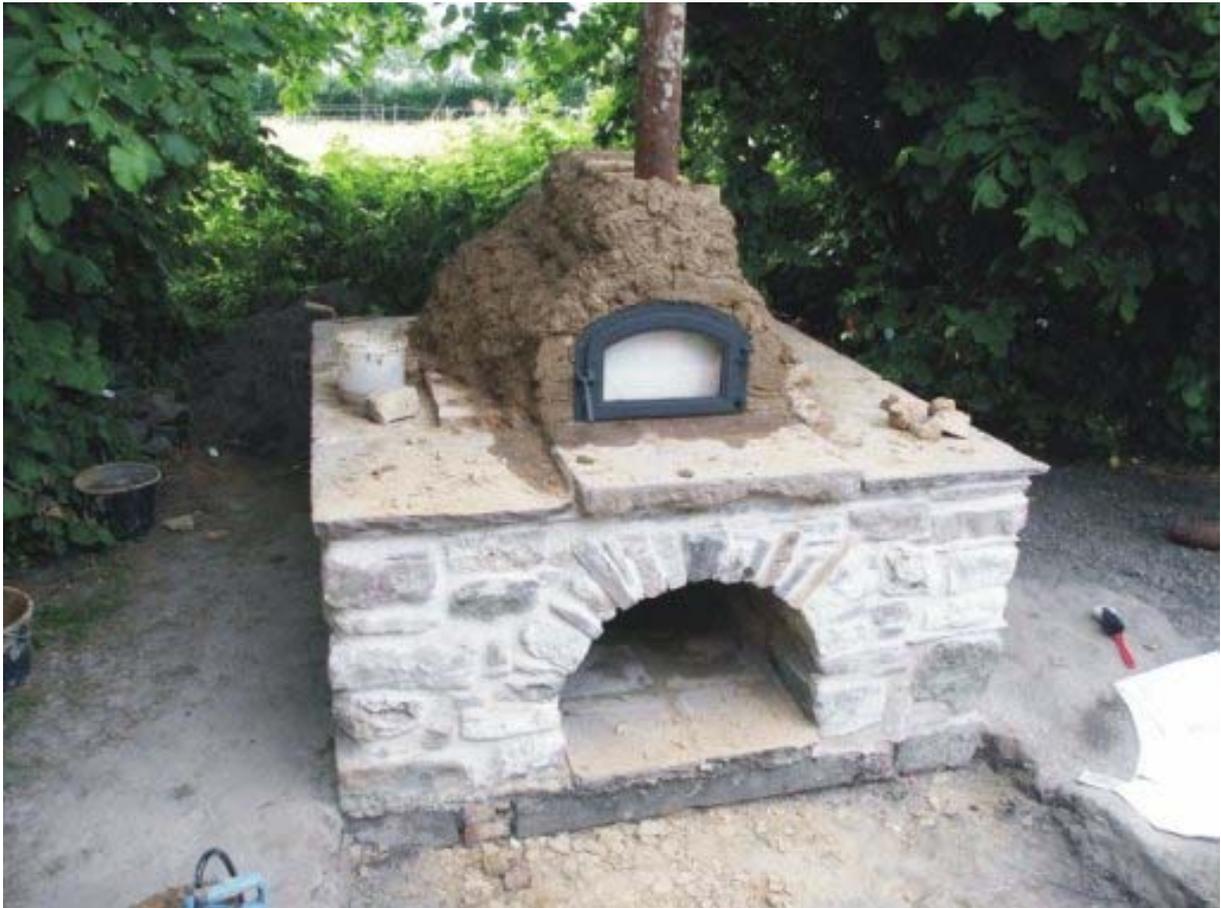
Backofen_20.JPG

Der Ansatz für den Rauchabzug von schräg hinten.



Backofen_21.JPG

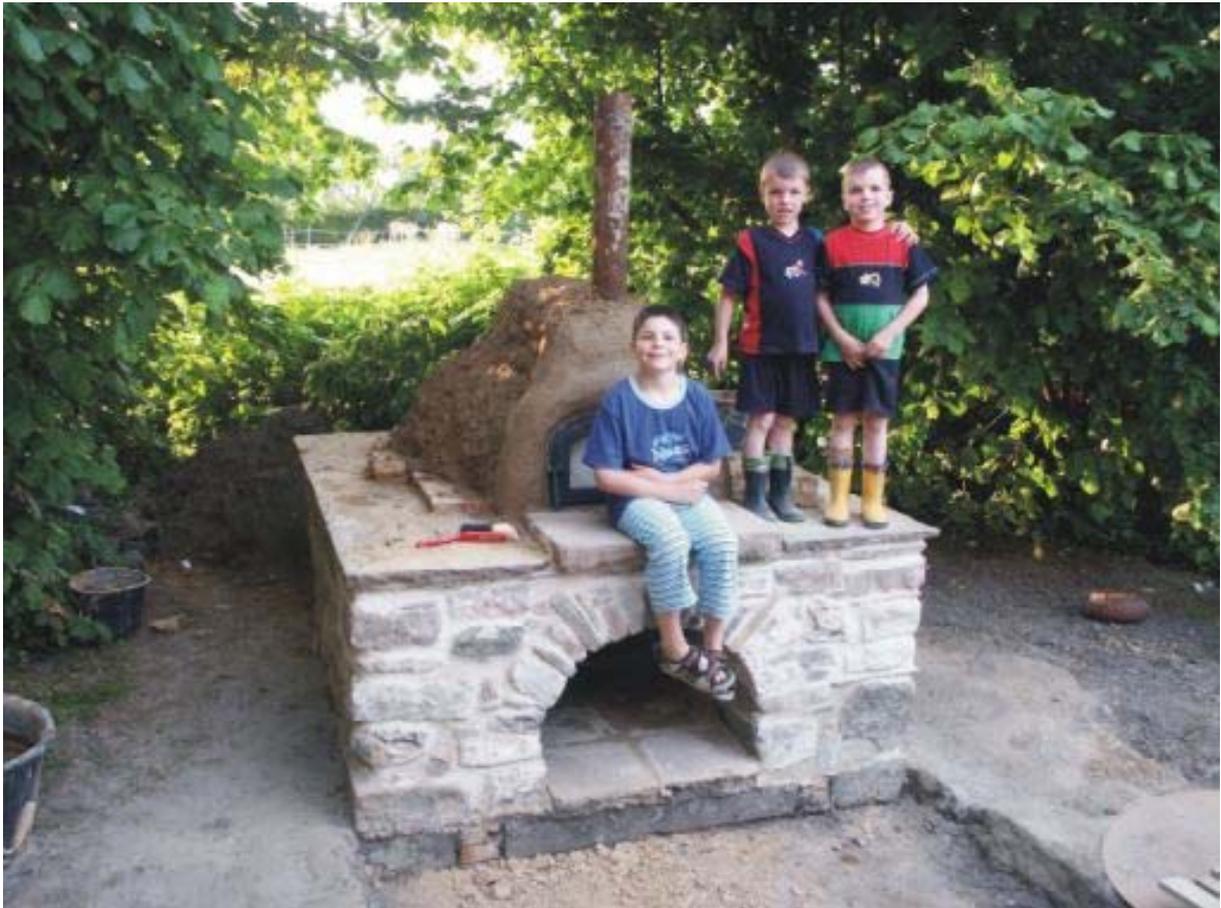
... endlich kann man die Ofentür wieder sehen ...)



Backofen_22.JPG

... unsere fleißigen Sandschaufler und Lehmeier-Träger. Auf eine Sandkiste müssen sie jetzt 'ne Weile verzichten - zumindest auf den Sand.

... aber die Aussicht auf Party, frisches Brot und Pizza hat sie gnädig gestimmt)



Backofen_23.JPG

... für heute abschließend nochmal ohne Personenkult der derzeitige Stand. Nun ist erst mal eine erste Trocknungsphase angesagt ...



Backofen_24.JPG

Hallo Stefan,

das Eierlegen hat riesig Spass gemacht. Großes Lob für die gute Vorarbeit. Dadurch ging die Arbeit viel schneller von der Hand!
Klasse auch, dass Du die Bilder so schnell ins Netz gestellt hast.

Schönen Gruß,
Markus

23. Juni 2003

... Am Wochenende hat unser Öfchen nochmal ordentlich Gewicht zugelegt - Speichermasse muß sein !!. Ein Satz besser erhaltener Ofenrohre hat sich auch noch auf einem Dachboden gefunden - eigentlich egal, weil es sowieso in Lehm verpackt werden soll ...

Zwischenzeitlich haben wir ca. 350 Lehmeier und etwa 1,2 m³ Lehm verarbeitet - dazu kommt eine Sandkiste voll Sand, aber den bekommen die Kinder ja in ca 2 Wochen (?) wieder zurück

Jetzt heißt es erstmal geduldig den Trocknungsprozeß abzuwarten und bei Gelegenheit das Dach aus alten Balken und Sparren zu konstruieren.

... Fortsetzung folgt ...



Backofen_25.JPG

28. Juni 2003

... der Sand ist raus - der Backraum steht

Nun kann er auch vom Innenraum her trocknen.

Das Bild zeigt den Innenraum mit dem Rauchabzug kurz nach dem Ausschaufeln des Sandes (ca. 0,4 m³). Wenn der Innenraum abgetrocknet ist, können wir den restlichen Sand von der Oberfläche abfegen und langsam mit dem Trockenheizen beginnen ...



Backofen_26.JPG

15. Juli 2003

in japan sind schon alle sehr gespannt auf den backofenbau!! ein problem: könntet ihr uns vielleicht noch mitteilen, was und wie viel wir an material brauchen? wir müssen den bau schon vor eintreffen der experten (markus) beginnen, damit alles rechtzeitig trocken wird.

auf jeden fall ist euer ofen ganz toll geworden. habt ihr denn schon mal gebacken und funktioniert es??

herzliche grüße

lissa

15. Juli 2003

... die benötigten Materialmengen hängen natürlich in erster Linie von der Größe des Ofens ab. Für unseren Ofenkörper habe ich die Mengen ja schon kurz angerissen.

Beim Sockel kommt es natürlich ganz darauf an, ob man mit Natursteinen arbeiten will bzw. kann oder einen aus Ziegelsteinen aufmauert.

Am besten eine Zeichnung machen und dann die Materialien für das Fundament und den Sockel errechnen.

Für die Ofenraumplatte selbst würde ich vorsichtshalber Schamottesteine oder Ziegelsteine empfehlen.

Die Ofentür nicht zu klein (bei uns ist es bei der Größe des Ofens nicht ganz einfach, den Hofen mit Brennholz zu füllen und auszukehren. Hilfreich könnte auch sein, die Backfläche nach hinten leicht ansteigen zu lassen. Man bekommt dann die Asche und die Backwaren besser wieder raus.

Den Rauchabzug möglichst etwa 160er oder 180er Durchmesser. Bei unserem 130er hatte ich beim Anheizen den Eindruck, daß er die Abluft nicht schnell genug los wird, was dazu führt, daß der Rauch zum Teil auch durch die Ofentür entweichen will.

Ansonsten habe ich vor unseren Ofen am Wochenende über 2 - 3 Tage bei "kleiner Flamme" vorsichtig trockenzuheizen. Die beiden ersten vorsichtigen Feuerungsversuche waren nur zum Test bzw. zur Unterstützung des Trocknungsvorgangs von der Innenseite.

In 2-3 Wochen werden wir dann voraussichtlich den ersten ernsthaften Backversuch starten. Wenn's nach den Kindern ginge, schon heute

20. Juli 2003

... am dritten Tag des Trockenheizens hatte meine Geduld dann doch ein Ende - 'tschuldige Markus, aber es ist mit mir durchgegangen und somit lief die Generalprobe leider ohne Dich ab - wir haben kurzerhand unsere Vorräte überprüft und ich habe meine erste (!) Pizza kreierte und ein Testbrot sollte es dann doch auch sein.

Ergebnis anbei ... die Pizza im Rohzustand



Backofen_27.JPG

... und 20 Minuten später ... richtig knusprig und lecker !



Backofen_28.JPG

... gleich nach der Pizza das erste Brot (Dinkelbrot mit Roggenschrot und Körnern) in den Ofen - ich hätte sonst die Pizzableche nicht mehr rausbekommen - und ca. 45 Minuten später war es tatsächlich fertig. Knusprig und saftig - warmes Brot mit Butter - suuuper !!



Backofen_29.JPG

Hoffentlich schaffe ich es bald, das Dachgebälk zu basteln - auf Dauer ist es doch ziemlich lästig, bei Regen immer 'ne Plane drüberziehen zu müssen.

Fortsetzung folgt !

21. Juli 2003

Lieber Stefan,
wir diskutieren gerade im Naturpark, ob wir uns eine Ofenklappe in unseren Lehmofen einbauen, weil der Rand immer wieder bröckelt. Kannst Du mir bitte mitteilen, wie groß sie ist und was Eure gekostet hat?
Ein großes Dankeschön für Eure ausführliche Dokumentation.
Liebe Grüße Sabine
Hallo Sabine,

die technischen Daten für unsere Tür findest Du unter <http://www.brunner.de/home/galerie/br-galerie-frame.htm>. Dort einfach den Suchbegriff "Backofentüren" eingeben und dann findest Du verschiedene Ausführungsvarianten in Ansicht, Querschnitt und Längsschnitt mit Bemaßung.

Unsere "Knusperhäuschen"-Tür liegt lt. Liste bei knapp über 300,- € netto - Ich habe auch erstmal trocken geschluckt, wollte aber unbedingt die Glasscheibe haben. Im Nachhinein habe ich es auch nicht bereut. Bröseln der Türträger gibt's dann nicht mehr!

Herzliche Grüße
Stefan

25. Juli 2003

Tststststs.....

Hallo Stefan,
ich kann Deine Ungeduld wirklich gut verstehen und bin deswegen auch nicht weiter traurig. Freut mich, dass der erste Backversuch geklappt hat!
Tststststs..... weil der Ofen noch nicht mal die letzte Schicht Lehm mantel hat. Hach - diese Ungeduld.....

Gruß,
Markus

@Lissa
herzlich willkommen. Freut mich, dass Du den Weg in das Forum gefunden hast. Da kannst Du gleich ersehen, was uns erwartet, wenn wir den Ofen bauen.

25. Juni 2004

Lieber Stefan
soeben habe ich zum 5. mal Deine Präsentation hier im IGB-Forum an Privatpersonen weitergegeben, die auf unserem Naturparkgelände unseren Ofen so toll finden. Eine schöne Kooperation! So langsam wird der Lehmofen der Werbeträger für die IGB!
Obwohl es mir schon zu Denken gibt, daß unter Bautechnik der Ofen schon 956 mal angeklickt wurde. Haben die Leute keine anderen Sorgen? sind alle müde vom Bauen und wollen mal was Schönes machen (Essen ist eine tolle Motivation) oder

seit Ihr alle schon fertig mit dem Hausbauen? Wenn ja - ich hab noch genügend Arbeit und Betätigungsfelder in allen Baugewerken ... !!!
Wir können ja mal ein schönes Arbeitsseminar bei mir machen!
Herzliche Grüße auch an alle Bauschaffenden von Sabine

25. Juni 2004

Hallo Sabine,

freut mich, daß die Ofen-"Bauanleitung" so gut ankommt.
Unser Öfchen ist leider immer noch "eingetütet" unter einer Plane - aber das Holz für das Dach liegt jetzt endlich bereit, und es kann dann vielleicht in absehbarer Zeit ein paar frische Bilder geben.

Backen werden wir in jedem Fall wieder bei unserem Lehmbauseminiar am 3./4.07.

Wäre schön, wenn auch das eine oder andere Foto von weiteren Öfen hier Einzug halten würde ...

Herzliche Grüße Stefan

13. Januar 2005

Hallo nach langer Abstinenz!

Was lange währt, wird endlich gut, sagt der Volksmund und getreu nach diesem Motto wurde der Backofen in Japan endlich fertig gestellt.
Ursprünglich sollte, wie man weiter unten lesen kann, im fernen Japan ein Lehmbackofen gebaut werden. Aus vielerlei Gründen haben wir (der zukünftige Besitzer, der Finanzier und ich) uns letztendlich entschlossen, keinen Lehmbackofen zu bauen, sondern einen Backmuffel aus Deutschland nach Japan zu verschiffen und ihn dort in einen gemauerten Korpus einzufügen. Gesagt, getan und ich bin kurz darauf hinterhergefliegen.
Leider existiert in Japan eine ebenfalls sehr gut funktionierende Bürokratie, was dazu führte, dass ich den Backmuffel erst wenige Tage vor meiner Heimreise in Händen halten konnte. Bis dahin war das Fundament und der erste Abschnitt des Sockels fertig (dafür hatte ich genügend Zeit, dieses schöne und faszinierende Land kennenzulernen).
Daher machten wir den "Ofen" winterfest (bis zu 3 m Schnee und klirrende Kälte wollen verkraftet werden) und ich "musste" im Sommer 04 wieder nach Fernost, den restlichen Ofen bauen.
Beim zweiten Mal ging die Sache flott und mit viel Freude von der Hand und so konnte ich am Tag der Abreise den Ofen sogar noch probebacken.
Fazit: der Backofen ist ein kleines Schmuckstück an einem wunderschönen See mitten in Japan, es hat allen Beteiligten sehr viel Freude bereitet, den Ofen zu bauen und last, but not least, er funktioniert auch noch gut.

Mein Dank geht daher in erster Linie an Stefan, ohne dessen Hilfe ich mir so ein Projekt nicht zugetraut hätte und natürlich an alle, die dabei mitgeholfen haben.

Schönen Gruß,
Markus

Hier nun ein paar Bilder vom Bau des Ofens:

Der Unterbau mit eingebauten Aschekasten. Darauf kommt eine gegossene Betonplatte und darüber dann der eigentliche Ofen



CIMG0058.JPG

Der Sockel vor der Winterruhe



26Sockel_vor_der_Winterruhe.JPG

so habe ich den Ofen im November 2003 verlassen, ohne zu wissen, ob das Dach gelungen ist



CIMG0418.JPG

Jetzt kann der Backmuffel eingesetzt werden



CIMG0224.jpg

Ohne Dach, aber fertig zum heizen



CIMG0345.jpg

Von der Seite



Ofen_von_seite.JPG

Der Ofen am See - wer wäre da nicht gerne Ofen ;)



Ofen_am_See.JPG