

Bericht Pizzaofen-Kurs WS1/2016

Christoph Wegelin zeigte uns an einem zweimal 1-tägigen Kurs, wie leicht und doch komplex das Bauen eines Pizzaofens ist und sein kann. Mit Sand, Lehm, Stroh (und einem alten eingesumpften Pizzaofen), Schamottplatten und ein paar Weidenruten lässt sich ein Backofen im Garten erstellen, der vielleicht schnell zum attraktiven Mittelpunkt eines Aussenbereichs werden kann. Dabei ist die grosse Hitze, die durch ein Feuer entsteht, bei der Foundation zu beachten. 15cm Unterbau muss nicht brennbar als Unterlage erstellt werden. Auch ein schützendes Dach ist ein Muss und stellt mit dem Rauchabzug den ein oder anderen bei der Ortsfindung vor eine Herausforderung. Bei der Wahl der Form und Grösse ist man frei. Allerdings ist die Öffnung im Verhältnis zur Höhe wichtig (2:3). Die Wände (ca. 10cm) sind in einer Nasslehmtechnik, Lehmbröte oder Wellerlehm, auszuführen. Nach der Austrocknungszeit der Hülle wird der Ofenkörper zur 2. Etappe mit einer 5cm starken Verputzschicht verputzt. Nach Lust und Laune kann er dabei geschmückt und verziert werden. Bei schönstem Sommerwetter packten die 13 Kurs-Teilnehmerinnen engagiert die anstehenden Aufgaben an. Viele Stationen standen zur Wahl. Erfahrene Handwerker und Baulaien schmolzen zu kreativen Teams zusammen. Zwei tolle Pizzaöfen entstanden mit zweierlei Techniken. Die ersten Feuer wurden entfacht, die ersten Pizzas verzehrt. Mit den guten Backtipps von Christoph werden die zukünftigen Pizzas (Gebäcke) perfekt gelingen. Und bestimmt entspriessen demnächst einige Pizzaöfen in den Privatgärten unserer KursteilnehmerInnen. Besten Dank an Christoph Wegelin für die kompetente Leitung dieses Kurses. Die zusammenfassende Dokumentation steht im Anhang für alle Interessierte zur Verfügung (Skizzen Doris Müller).

Bericht Doris Müller, 19. Sept. 2016