

Ein Lehmbackofen entsteht

Das Projekt Lehmbackofen ist im Bernauer Montessori-Kinderladen erfolgreich.

Stefan Picht



Schon lange hatten wir in unserem Montessori-Kinderladen den Wunsch, mit den Kindern gemeinsam Brot herzustellen und zu backen. Nun stellte sich für uns die Frage, in welcher Form wir das tun wollten. Wir haben einen Herd in der Küche, es gibt Brotbackautomaten und es gibt die Möglichkeit, sich einen Backofen selbst zu bauen. Schnell war die Entscheidung zugunsten des Backofens gefallen und nun stellte sich die Frage, wer

diesen Ofen herstellt und aus welchen Materialien er beschaffen sein sollte. Zuerst war da der Gedanke, den Ofen während eines Arbeitseinsatzes zusammen mit den Eltern und Kindern zu bauen. Wahrscheinlich hätten dann den größten Teil des Ofens die Erzieherinnen und Eltern erstellt und die Kinder hätten ein bisschen „mitgespielt“. Wir wollten aber, dass die Kinder so viel wie möglich selber machen. Schon beim Bau unserer

Kräuterspirale haben uns die Kinder von ihrem Engagement, ihrem Fleiß und ihrem Stehvermögen bei solch einer recht anstrengenden Arbeit überzeugt. Also entschieden wir uns dafür, den Backofen so weit es geht mit den Kindern allein zu bauen.

Wie sollte jedoch der Ofen aussehen, den Kinder selbst erstellen können? Nur ein Baustoff kommt da in Frage, mit dem die Kinder gefahrlos arbeiten können: LEHM! Nahezu kostenlos verfügbar, leicht zu bearbeiten und wieder verwendbar, ökologischster Baustoff überhaupt, in keiner Weise gesundheitsschädigend, förderlich für Grob- und Feinmotorik und nicht zuletzt ein Material, das für Kinderhände extrem verlockend ist, das alles spricht für den Lehm. Glücklicherweise hatten wir auch einen Mitarbeiter, der schon einige Erfahrungen mit dem Baustoff Lehm gesammelt hatte. Wie ein solcher Ofen genau aussehen soll, das lässt sich über das Internet und entsprechende Literatur leicht recherchieren (s. Anmerkungen).

Zuerst muss ein Fundament erarbeitet werden, das den schweren Ofen zuverlässig trägt. Die Gräben dafür haben die Kinder ausgehoben. Das Fundament selbst und den darauf gemauerten Sockel haben Eltern und Mitarbeiter erstellt, da der Umgang mit Zement immer ein gewisses Gesundheitsrisiko bedeutet.

Auf diesen gemauerten Sockel wurden Betondielen aufgelegt, die den eigentlichen Ofen tragen. Beim Erstellen des Sockels

sollte man darauf achten, dass dieser nicht zu hoch wird, damit die Kinder später auch in den Ofen hineinsehen können bzw. beim Einschieben und Herausnehmen der Brote helfen können. Nun waren die Vorbereitungsarbeiten abgeschlossen und der Bau des Ofens konnte beginnen.

Den Lehm kann man sich unter Umständen aus Baugruben in der Umgebung besorgen oder man holt ihn sich aus einer Kiesgrube, wo er meist als Abfallprodukt vorliegt. Das ist jedenfalls bedeutend billiger, als ihn als Sackware zu kaufen.

Es kommt nun darauf an, den Ofen so zu bauen, dass rings um den Backraum genug Lehm als Wärmespeicher vorhanden ist und keine Wärmebrücken entstehen. Das Backraumgewölbe sollte eine möglichst symmetrische runde Form haben, damit die Brote später von allen Seiten gleichmäßig gebacken werden und keine „kühlen Ecken“ im Gewölbe entstehen.

Zuerst haben die Kinder den Lehm mit Sand vermischt, bis er die richtige Konsistenz hatte. Die Kinder haben dabei mit der Maurerkelle selbst überprüft, ob genug Sand beigemischt wurde. (Das Gemisch darf nicht an der Kelle kleben, aber es darf auch nicht einfach herunterrutschen, sondern es muss einen Augenblick haften bleiben und dann im Stück von der Kelle abrutschen.) Dann haben sie auf den Betondielen ein ca. 7 cm starkes Lehmbedeckung erstellt, in das die Schamottplatten, auf denen später das Brot liegt, eingelassen wurden. Nun konnte der Bau



des Backgewölbes beginnen. Dazu wurde durch die Erwachsenen eine Schalung aus Pressspanplatten gebaut, die später wieder entfernt wurde. Diese Platten wurden durch den nassen Lehm stark angegriffen, und neigten dazu sich zu verformen. Deshalb würden wir empfehlen, das Backraumgewölbe aus feuchtem Sand zu formen, um das herum man dann die Lehmschichten

aufbaut. Diesen Sand kann man später mühelos ausschippen und hat auch keinen Abfall.

Die Kinder haben nun Schicht für Schicht im Laufe mehrerer Wochen das Gewölbe gebaut. Dabei wurden zwei Lagen Kaninchendraht eingearbeitet, damit das Gewölbe später nicht zu stark reißt. Für einen reinen



Backofen sollte das Gewölbe mindestens 30 bis 40 cm stark sein. Wir wollen versuchen, in unserem Ofen auch Ton zu brennen. Da das Gewölbe dann auch noch sehr gut isoliert sein muss, haben wir auf das ca. 30 cm starke Gewölbe noch eine 20 cm starke isolierende Schicht aus Strohlehm beigefügt. Das Mischen des Stroh mit dem Lehm können auch die Kinder machen, aber es ist sehr mühselig, sodass wir dann doch einen elektrischen Mischer einsetzen. Überhaupt ist das Mischen des Lehms für einen größeren Ofen sehr aufwendig und anstrengend, sodass man das mit den Kindern nur exemplarisch von Hand tun sollte.

Das Verbindungsrohr des Ofens zum Schornstein mit der darin befindlichen



Klappe wurde gleich eingearbeitet. Den 3 m hohen Schornstein haben die Erwachsenen erstellt.

Nach Fertigstellung des Gewölbes haben die Kinder noch eine 2 bis 5 cm starke Schicht Lehm aufgebracht, in welche sie mitgebrachte Muscheln, Steine, schöne Scherben und Murmeln hineindrückten. Außerdem hat noch jedes Kind seine Hände in den frischen Lehm gedrückt. Nun können die Kinder selber kontrollieren, wie ihre Hände wachsen. Um unseren Ofen vor dem Regen zu schützen, haben wir noch ein Holzdach darüber gebaut.



Nach der Fertigstellung und Austrocknung des Ofens haben wir mit Kindern und Eltern einen ersten Backversuch unternommen. Dazu haben die Kinder das Korn mithilfe einer elektrischen Getreidemühle gemahlen



und den Brotteig zubereitet. Den Ofen haben wir 3 Stunden zuvor angeheizt. Als er die entsprechende Temperatur erreicht hatte, wurde die Glut herausgenommen, der Ofen kurz ausgefegt und die Brote wurden eingeschoben. Nach ca. 40 Minuten haben wir sie unter Beteiligung aller Kinder und Eltern aus dem Ofen herausgeholt. Das erste selbst gebackene Brot war zwar noch ein bisschen hart, aber trotzdem wurde es mit großer Freude von den Kindern verspeist. Kurze Zeit darauf haben wir mit den Kindern Pizza zubereitet und in unserem Ofen gebacken.

Das Projekt „Lehmbackofen“ ist für uns alle ein voller Erfolg gewesen. Die Kinder konnten wertvolle Erfahrungen im Umgang mit Lehm und im Brotbacken sammeln. Aber auch Eltern und Erzieher haben viel über alte Traditionen im Backofenbau und über das Brotbacken erfahren. Wir werden nun die verschiedensten Brotarten ausprobieren und wollen mindestens einmal im Monat einen Brotbacktag machen, an welchem sich jedes Kind ein Stück selbst gebackenes Brot mit nach Hause nehmen kann.

Literatur:

Jan Spitzer und Reiner Dittrich:
Der Lehmbackofen – Geschichte Bau und
Veranstaltungsideen rund um den Lehm-
backofen. Dresden 2005

C.Lorenz-Ladener:

Holzbacköfen im Garten, Bauanleitung für
Lehm- und Steinbacköfen, Brot- und Pizza-
öfen. Freiburg 2006

Christian Kutzt-Kunow und Imke Kunow:
Öfen ganz aus Lehm gebaut! Einfache und
ursprüngliche Lehmbauweisen für Herde,
Kuppel- und Gewölbeöfen zum Backen,
Kochen, Heizen und Tonbrennen (gebun-
dene Ausgabe). 2003

Kontakt:

Montessori-Kinderladen e.V.
Oranienburger Straße 14
16321 Bernau