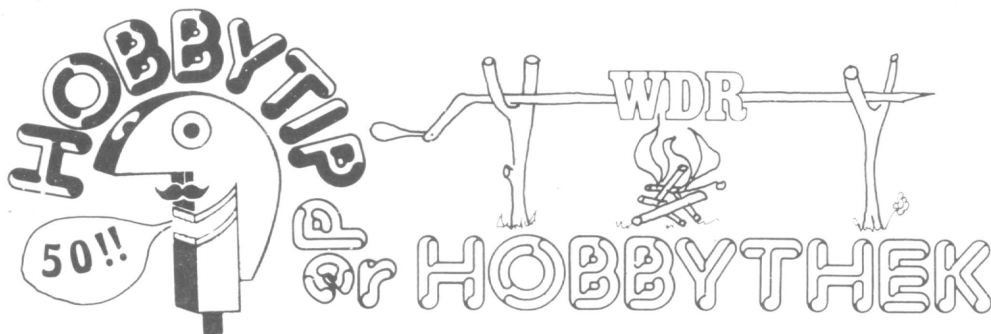




Diesmal:

SOMMERFREUDEN
Spaß für aktive Leute

Liebe Zuschauer, Sommerfreuden, so heißt diesmal, dem Kalender gemäß, unser Thema. Nun, ich hoffe, Sie haben - trotz des bisher miesen Wetters - den Spaß am Sommer noch nicht ganz verloren; es kann jetzt nur noch besser werden.

Damit's auch wirklich so wird, bemühen wir uns intensiv um eine Direktleitung zu Petrus, sozusagen ein rotes Telefon, denn so richtigen Spaß kriegt man mit unseren Anregungen erst dann, wenn das Wetter mitspielt an lauen Sommer- oder Herbstabenden. Die himmlische Verbindung ist bisher noch nicht störungsfrei zustande gekommen, aber was nicht ist, kann noch werden; wir werden nicht nachlassen mit unseren Bemühungen. Wenn's gar nicht klappen sollte: nun beschimpfen Sie uns nicht, verehrte Leser, denken Sie daran, der nächste Sommer kommt bestimmt, es gibt keinen Grund, bei uns nicht mitzumachen.

Die Themen unserer Sendung waren diesmal wieder ganz auf Gaumenfreuden eingestellt, mit Absicht haben wir dies gewählt, denn Liebe - auch zur Hobbytheke - geht offenbar durch den Magen. Zu unseren erfolgreichsten Sendungen insgesamt zählte z. B. die vom vorigen Sommer, als wir zeigten, wie man sich mit wenig Aufwand und in kürzester Zeit - weniger als 1/2 Stunde - phantastische **Delikatessen aus dem Rauchfang** selbst herstellen kann und zwar ohne die Umwelt zu verpesten. Mit unserem Räucher-eimer á la Hobbytheke lassen sich alle Fische wie Makrelen, Aale, Forellen usw., aber auch Koteletts, Schinken-Steaks und Würstchen im Nu räuchern. Wer darüber Näheres wissen will:

Im Buchhandel gibt's mittlerweile für DM 5,80 ein Hobbytheke-Tip-Heft mit vielen - auch farbigen - Abbildungen zu kaufen. Titel: "Räuchern". Es ist im Verlag VGS, Köln erschienen (s. S. 16).

Wie erwähnt - auch diesmal geht's um Gaumenfreuden. Gaumenfreuden, die zugleich auch die sommerliche Geselligkeit fördern, im Garten oder in der freien Natur. Wie wir Ihren ersten Zuschriften entnehmen, ist die Sendung sehr gut angekommen. Ganze Berge von Post haben uns erreicht, und der Eingang hält nach Redaktions-Schluß dieses Heftchens immer noch an. Wir rechnen mit über 80.000 bis 100.000 Zuschriften. Sollte es etwas länger gedauert haben, bis Sie die Anleitung in Händen haben, nehmen Sie's uns bitte nicht übel, aber ich muß es immer wieder sagen: die Bearbeitung dieser vielen Anfragen nimmt

nun mal ihre Zeit in Anspruch. 10 Studenten arbeiten daran - alle mit Volldampf.

Und nun zu unserem ersten Tip, einem Holzkohlen-Grill besonderer Art.

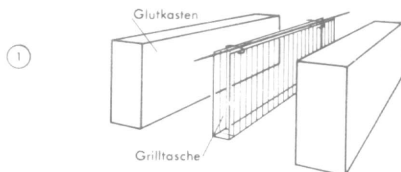
Grillen - nicht immer gesundheitsfördernd

Haben Sie schon einmal an einem warmen Sommerabend, im Kreise fröhlicher Menschen, um einen Grill herumgessen, ein knuspriges Steak gegessen und ein kühles Bier dazu getrunken? Wenn ja, dann sind Ihnen diese lukullischen Genüsse sicher noch in bester Erinnerung. Sie erinnern sich vielleicht auch noch an den typischen Holzkohlen-Geschmack, der ein gegrilltes Steak von dem in der Pfanne zubereiteten unterscheidet. Aber wußten Sie auch, daß der Genuß gegrillten Fleisches wohl angenehm, aber auch gesundheitsschädlich sein kann? Wenn nämlich das Fleisch auf einem normalen Grill, bei dem der Rost waagrecht über der Glut liegt, gegrillt wird, dann kann Fett in die Glut tropfen und sich entzünden. Wenn jedoch Fett oder Fleisch bei hoher Temperatur verbrennt, entsteht Benzpyren, das sich auf dem Fleisch niederschlagen kann. Benzpyren ist eine Substanz, die eindeutig nachgewiesene krebserregende Eigenschaften hat. Bei öfterem Genuß kann dies für den Menschen durchaus gefährlich sein.

Wir haben uns daher Gedanken darüber gemacht, wie man die Annehmlichkeiten eines mit Holzkohle gegrillten Fleisches erhält und trotzdem die unangenehmen, gesundheitsbedrohenden Einflüsse vermeidet. Das Ergebnis dieser Überlegungen und Experimente ist unser Gesundheits-Grill á la Hobbytheke.

Ein Universal-Gesundheits-Grill á la Hobbytheke

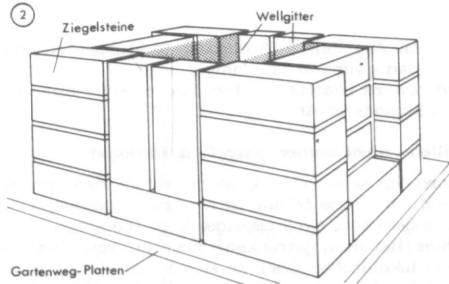
Die wichtigste Forderung an unseren Gesundheits-Grill war diejenige, daß das Fleisch mit Holzkohle gegrillt sein sollte, aber trotzdem kein Fett dabei in die Glut tropfen durfte. Wir haben die Glut daher senkrecht angeordnet und das Fleisch in einem selbstgebastelten Grillkorb oder einer Grilltasche davor aufgehängt (s. Abb 1).



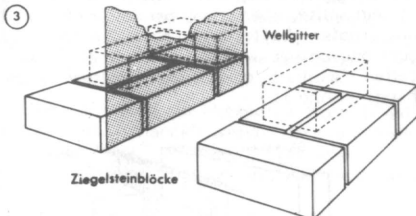
Damit das Fleisch schnell anbrät und außerdem die Garzeit verkürzt wird, haben wir an der anderen Seite ebenfalls einen Glutkasten angeordnet. Dies hat natürlich noch den weiteren Vorteil, daß man das Fleisch nicht - wie bei den meisten anderen Grills - auch noch wenden muß.

Die Konstruktions-Merkmale des Gesundheits-Grills

Wir haben bei der Entwicklung unseres Gesundheits-Grills viel herumgebastelt. Er sollte zweckmäßig, billig und einfach herzustellen sein. Die Materialien dazu sollte man überall kaufen können. Das Ergebnis ist ein Grill aus einfachen Ziegelsteinen und Drahtgeflecht (s. Abb. 2).



Auf den Boden legen wir zunächst 9 Gartenweg-Platten aus Beton im Maßen 30 x 30 cm. Darauf werden Ziegelsteine im Normal-Format 24 cm x 11,5 cm x 7,1 cm, die man in jeder Baustoff-Handlung erhält, aufgeschichtet. Sie können dazu Voll-Ziegelsteine oder auch Loch-Ziegelsteine verwenden. Voll-Ziegelsteine sind jedoch etwas stabiler und dadurch besser geeignet. Unser Grill hat 2 Ziegelsteinblöcke. Jeder dieser Blöcke besteht aus insgesamt 13 Steinen; die Grund-Platte wird durch 2 längs- und 2 querliegende Steine gebildet (s. Abb. 3). Auf die längs-liegenden werden 3 weitere Steine aufgeschichtet; ebenso auf die Fuge zwischen den beiden querliegenden. Die beiden Öffnungen - links und rechts von der Mitte - sind die Glutkästen. Vor den Glutkästen ist ein verzinktes Welldraht-Gitter mit 2 mm starkem Draht und einer Maschenweite von 1 cm x 1 cm angeordnet. Sie erhalten dieses Welldraht-Gitter in Baustoff-Handlungen oder in speziellen Draht-Fachgeschäften. Wenn Sie kein Geschäft kennen, dann hilft Ihnen vielleicht das Branchen-Verzeichnis Ihres Telefon-Buches weiter und zwar unter dem Stichwort: Draht, Draht-Geflecht oder sogar Welldraht.

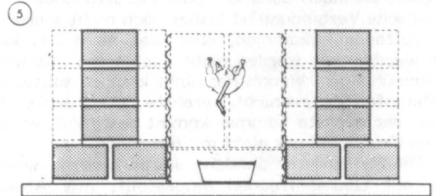


Lassen Sie sich das Welldraht-Geflecht möglichst beim Kauf auf die gewünschten Maße zuschneiden. Wenn Ihnen dies nicht gelingt, dann müßten Sie es mit einer speziellen Drahtschere oder einem Seitenschneider selber tun.

In Abb. 4 sehen Sie den Grill von oben. Sie erkennen, daß der Grill völlig symmetrisch angeordnet ist. Die Breite des Glutkastens können Sie durch Verschieben der inneren Schicht verändern. Wir halten eine Breite von ca. 5 cm für die günstigste Lösung. Der Abstand zwischen den beiden Glutkästen beträgt in unserem Vorschlag ca. 25 cm (das ist eine Ziegelstein-Länge von 24 cm und 2 x die Dicke des Well-Geflechtes). Diese Breite benötigen Sie, wenn Sie auch öfters einmal mit einem Spieß grillen wollen, z. B. für Hähnchen oder Schaschlik.



Die Seitenansicht des Grills ist in Abb. 5 dargestellt. Darin wird deutlich, daß der Boden unterhalb des Grill-Gutes eine Steinbreite tiefer ist als der Boden der beiden Glutkästen. Durch diese Anordnung kann das herabtropfende Fett nicht in die Glut fließen. Außerdem können Sie natürlich eine Schale unterstellen und das aufgefangene Fett zu einer Sauce verarbeiten. Am besten eignet sich dazu eine längliche Alu-Schale, die man zum Aufbewahren von Tiefkühlkost oder als Kuchenform benutzt.



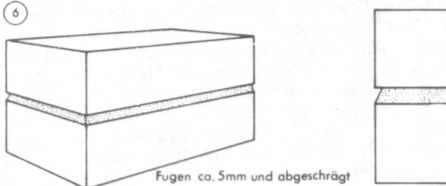
Der Aufbau des Grills

Das Welldraht-Geflecht ist in unserem Vorschlag 30 cm x 40 cm groß. Es ist einfach zwischen die Steine eingeklemmt (s. Abb. 2). Bevor Sie Ihren Gesundheits-Grill fest vermauern, sollten Sie ihn, so wie wir es gemacht haben, mit lose aufgeschichteten Steinen zunächst ausprobieren. Für unseren Bauvorschlag benötigen Sie 9 Gartenweg-Platten á 30 cm x 30 cm und 32 Ziegelsteine im Normal-Format 24 cm x 11,5 cm x 7,1 cm. Sie können den Grill mit den Ziegelsteinen baukastenförmig verändern, und je nach Anzahl Ihrer hungrigen Gäste, größer oder kleiner machen. Erst wenn Sie Ihre optimale Größe gefunden haben, sollten Sie den Grill fest vermauern. Kaufen Sie dazu in einer Baustoff-Handlung ca. 5 kg Fertigmörtel, den Sie nach Gebrauchsanweisung mit Wasser anrühren. Nur Mut, Sie brauchen keine Maurer-Lehre, um die Steine Ihres Grills zu vermauern. Bauen Sie den Grill mit aufgeschichteten Steinen so auf, wie Sie ihn später haben möchten; lassen Sie dabei zwischen den aneinanderstoßenden Steinen ca. 5 mm Spielraum für die Fugen und das Drahtgitter. Wenn Sie den gesamten Grill, einschließlich des Drahtgitters, aufgebaut haben, dann zeichnen Sie die Umrisse mit Kreide oder einem Filzstift auf die Gartenweg-Platten auf, und tragen Sie die Schichten vorsichtig wieder ab.

Nehmen Sie nun einfach einen Spachtel oder eine Maurerkelle, und tragen Sie den zubereiteten Mörtel auf die Gartenweg-Platten - innerhalb der angezeichneten Umrisse - auf. Drücken Sie die Steine leicht auf- und gegeneinander, damit sie aneinanderhaften. Tragen Sie nun den Mörtel ca. 5 mm dick (s. Abb. 6) gleichmäßig auf die Oberseite der Steine, legen Sie den Stein darauf und klopfen Sie ihn leicht mit einem Hammer an. Wenn Ihr Grill auch äußerlich eine Zierde für Ihren Garten sein soll, dann achten Sie darauf, daß die Steine genau senkrecht übereinander liegen und die Fugen gleichmäßig dick sind. Mauern Sie nun Schicht für Schicht.

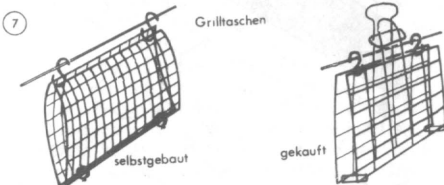
Noch ein Tip:

Im Glutkasten entstehen Temperaturen von 600°C bis 800°C . Dadurch können Risse im Mörtel auftreten; achten Sie daher darauf, daß die Fugen nicht dicker als 5 mm werden. Wenn in den Fugen des Grills einmal Risse auftreten sollten, so daß die Steine nicht mehr aufeinander haften, dann können Sie den Mörtel wieder abklopfen und die Steine neu vermauern.

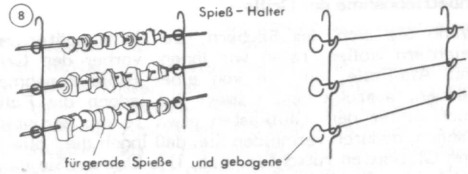


Die Zubehör-Teile

Das Grillgut können Sie in einer Grilltasche oder in einem Grillkorb zwischen die beiden Glutkästen hängen. Diese Teile können Sie aus einfachen Materialien selber herstellen (s. Abb. 7). Nehmen Sie dazu 2 Draht-Geflechte á 25 cm x 20 cm, und biegen Sie diese etwas bauchig; verbinden Sie sie am unteren Ende mit Büroklammern oder Bindedraht miteinander. Sie können als Draht-Geflecht Heizkörper-Verkleidung aus Aluminium - die man auch als Streck-Metall bezeichnet - oder nicht rostendes Welldraht-Geflecht mit 1 cm bis 2 cm Maschenweite nehmen. Auch diese Materialien erhalten Sie in Bau-stoff-Märkten oder in Drahtwaren-Fachgeschäften.



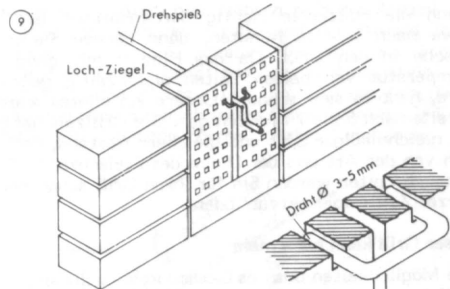
Natürlich können Sie auch fertige Grilltaschen verwenden. Sie können Sie in allen einschlägigen Fach-Geschäften in verschiedenen Größen kaufen. Die Grilltasche wird über 2 selbstgeboogene Haken an einen ca. 3 mm starken Eisendraht oder Aluminium-stab aufgehängt. Die richtige Höhe können Sie mit Unterlagen ausgleichen. Wenn Sie Schaschlik oder Fleischspieße grillen wollen, dann biegen Sie sich 2 Spießhalter, die am oberen Draht eingehängt werden, und 3 Schaschlik-Spieße mit ca. 30 cm Länge tragen können. Die Drahtbiege-Arbeiten können Sie mit etwas Geschick und einer einfachen Kombinations-Zange selber ausführen (s. Abb. 8).



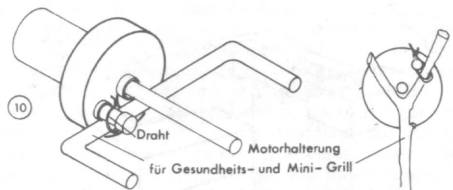
Der Grill-Profi wird in seinen Gesundheits-Grill bestimmt gerne noch einen motorbetriebenen Drehspeiß einbauen wollen. Zwar können Sie hiermit keinen Ochsen braten, aber auch ein knusprig gegrilltes Hähnchen oder - bei einer etwas größeren Grill-Ausführung - ein Spanferkel, ist nicht zu verachten.

Gegrilltes vom Spieß

Der einfachste Weg zu einem Gesundheits-Grill mit Drehspeiß ist der, die 6 Ziegelsteine, die seitlich zwischen den beiden Glutkästen stehen, durch Loch-Ziegel im Normal-Format zu ersetzen. Ein Ziegel liegt unten quer und ergibt wieder den Abstand von ca. 25 cm; die beiden anderen werden hochkant daraufgestellt (s. Abb. 9). In die Löcher dieser beiden Steine stecken Sie nun u-förmig gebogene Draht-Stücke von ca. 3 mm bis 5 mm Durchmesser.

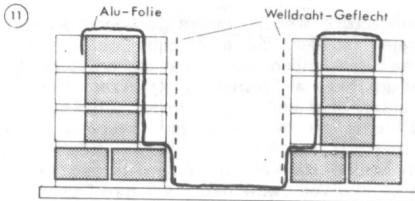


Da der querliegende Ziegel 24 cm breit ist, die senkrecht stehenden zusammen aber nur 23 cm ($11,5\text{ cm} + 11,5\text{ cm}$), bleibt in der Mitte ein Schlitz von 1 cm für den Dreh-Speiß. Wenn das Drehen per Hand zu mühselig oder auch zu langweilig wird, der kann mit wenigen Handgriffen einen Motor ansetzen. Der Motor besitzt an der Vorderseite einen Metall-Stift, mit dem er sich am Grill abstützen soll. Dieser Stift verhindert, daß sich der Motor nur um die eigene Achse dreht und der Braten unbeweglich an einer Stelle steht und verschmort. Der Motor wird so auf den Speiß gesetzt, daß der Metall-Stift auf unseren u-förmig gebogenen Halter zu liegen kommt (s. Abb. 10). An diesem wird er mit dünnem Draht festgebunden. Bei manchen Ziegelsteinen gibt es eine noch einfachere Lösung, denn da paßt der Stift sogar in eines der vorhandenen Löcher.



Inbetriebnahme des Grills

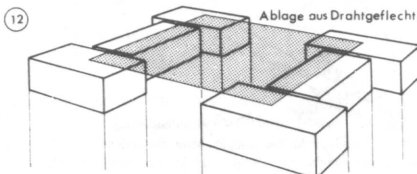
Wenn Sie sich das Säubern des Grills später erleichtern wollen, raten wir Ihnen, vorher den Grill mit Alu-Folie, die Sie von einer Rolle abnehmen können, auszukleiden. Lassen Sie jedoch die Folie noch hinter den Glutkasten etwa 10 cm herunterhängen, dadurch vermeiden Sie, daß Ihnen die Folie in den Glutkasten rutscht (s. Abb. 11). Stecken Sie dann die beiden Drahtgitter vorsichtig, damit Sie die Alu-Folie nicht zerstören, in die vorgesehenen Schlitze zwischen die Steine. Nehmen Sie jetzt für jeden Glutkasten 2 Grill-Anzünder, die Sie zweckmäßigerweise in der Hand anzünden und dann in den Kasten fallen lassen. Nun können Sie die Holzkohle in die Glutkästen auffüllen; am besten gleich bis zum oberen Rand, dann reicht es für eine ganze Mahlzeit.



Wenn die Holzkohle richtig durchgebrannt ist, so etwa nach 5 - 10 Minuten, dann hängen Sie Ihre Tasche in den Grill. Da das Fleisch mit gleicher Temperatur von beiden Seiten gleichzeitig gegrillt wird, geht es sehr schnell. Unsere Kotelettes waren bereits nach 5 bis 7 Minuten gar. Die Grillzeit hängt, bei gleichmäßiger Glut und gleichem Abstand, natürlich von der Art und der Dicke des Fleisches ab. Die genauen Zeiten werden Sie für Ihren Grill schon nach kurzer Zeit selber herausfinden.

Unser Grill kann noch mehr

Die Möglichkeiten unseres Gesundheits-Grills sind natürlich mit dem Grillen des Fleisches noch nicht erschöpft. Wenn Sie über den Grill noch ein Draht-Geflecht, das aus dem gleichen Material wie Ihre Grilltasche sein kann legen, dann können Sie, während Ihr Fleisch gart, gleichzeitig die Beilagen oder den Nachtisch zubereiten (s. Abb. 12). Dies können in Staniol-Papier eingewickelte Kartoffeln - sie benötigen ca. 40 Minuten zum Garen - Tomaten, oder auch ein Stück Brot sein. Wir haben sogar schon einen Suppentopf daraufgestellt, und uns eine delikate, serbische Bohnensuppe gekocht. Sie können die in Aluminium-Folie eingepackten Kartoffeln aber auch in die Vertiefung unterhalb des Grill-Gutes legen; dort werden Sie von beiden Glutkästen erhitzt und garen recht schnell. Unser Grill kann so vielseitig verwendet werden, daß wir wahrscheinlich noch gar nicht alle Möglichkeiten entdeckt haben. Beim Arbeiten mit Ihrem Grill kommen Ihnen sicherlich noch ganz neue, phantastische Ideen.

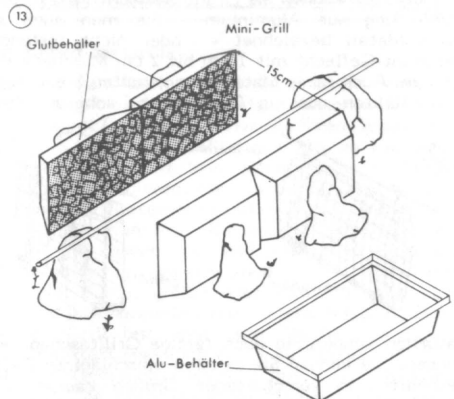


Ein transportabler Mini-Grill - für zuhause und unterwegs

Auch wenn Sie nicht glücklicher Besitzer eines Gartens sind, müssen Sie auf die Freuden eines Gesundheits-Grills nicht unbedingt verzichten. Ein knusprig gegrilltes Stück Fleisch schmeckt Ihnen auch beim Picknick auf der Wiese, an einem See-Ufer oder sogar am Meer bestimmt gut. Es gibt dafür eine Vielzahl von Möglichkeiten, von denen die einfachste sicherlich das Braten eines Würstchens oder eines Stücks Fleisch an einem Stock über einem offenen Feuer ist. Doch dies möchten wir Ihnen wegen den bereits geschilderten, gesundheitlichen Gefahren nicht empfehlen. Wir haben uns daher einen einfachen, praktischen und umweltfreundlichen Mini-Grill mit überall erhältlichen Materialien einfallen lassen.

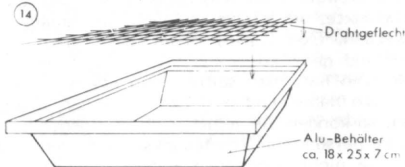
Der Mini-Grill aus dem Rucksack

Unser transportabler Mini-Grill ist nach dem gleichen Prinzip, wie der vorhin beschriebene Gesundheits-Grill, aufgebaut (s. Abb. 1). In der Mitte hängt das Grill-Gut, links und rechts davon ist jeweils senkrecht die Glut angeordnet. Als Glut-Behälter haben wir diesmal Aluminium-Mehrzweck-Formen gewählt, die man auch zum Aufbewahren von Tiefkühlkost oder als Kuchenformen verwendet. Man kann diese Behälter zu einem geringen Preis in Kaufhäusern, Supermärkten oder Haushaltswaren-Fachgeschäften kaufen. Die Größe des Behälters können Sie nach Ihren Bedürfnissen wählen. Wir schlagen Ihnen eine Größe von 18 cm x 25 cm vor. Auch diesen Grill können Sie wieder baukastenförmig verändern. Wenn Sie, wie in Abb. 13 dargestellt, mehrere Behälter übereinander stapeln, dann läßt sich die **Glutfläche** fast beliebig variieren. Natürlich wird das Stapeln der Grill-Behälter bei den schrägen Seitenflächen etwas schwierig. Achten Sie daher auf einen guten Unterbau mit Steinen oder anderen feuerfesten Materialien.



Die Umwandlung des Alu-Behälters in einen Grill-Glut-Kasten ist denkbar einfach. Die Holzkohle mit den Grill-Anzündern kommt in den Behälter, in den oberen Falzrand wird der Rost eingelegt. Als Rost können Sie, wie beim Gesundheits-Grill, Welldraht-Geflecht mit einer Maschenweite von ca. 1 cm bis 2 cm und einer Drahtstärke von ca. 2 mm nehmen. Den gleichen Zweck erfüllt auch hier wieder ein Aluminium-Geflecht zur Heizkörper-Verkleidung.

Wenn Sie ein Draht-Geflecht verwenden, dann schneiden Sie es mit einer Drahtschere oder einem Seitenschneider so ab, daß es genau in dem Falz des Alu-Behälters liegt; Sie erleichtern sich das genaue Ausschneiden, wenn Sie den mitgelieferten Deckel als Schablone auf das Draht-Geflecht legen. Legen Sie den ausgeschnittenen Rost in den Falzrand des Alu-Behälters, und biegen Sie den Falzrand vorsichtig um (s. Abb. 14).



Die Zubehör-Teile zum Mini-Grill

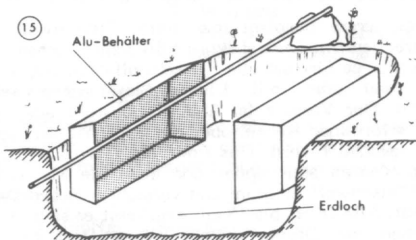
Das Grillgut hängen Sie wieder in einen Grill-Korb zwischen die beiden Glut-Kästen. Für die von uns vorgeschlagene Größe des Alu-Behälters kann Ihr Grill-Korb ca. 15 cm x 30 cm groß sein. Sie sehen, daß dies die gleiche Ausführung wie bei unserem Gesundheits-Grill ist, lediglich die Maße sind den Abmessungen der Alu-Behälter angepaßt. Die Anleitung zur Herstellung einer derartigen Grill-Tasche oder des Grill-Korbes, finden Sie in dem Kapitel **Gesundheits-Grill**.

Sie können natürlich beim Mini-Grill auch alle anderen Zubehör-Teile in entsprechender Größe verwenden, wie wir Sie beim Gesundheits-Grill beschrieben haben. Dies gilt für die Halterung der Schaschlik-Spieße ebenso, wie für den Einsatz eines Motor-Spießes (s. Abb. 10). Wichtig ist dabei nur, daß der Eisenstift des Motors festgebunden wird; dies kann an einem Metallstab, z. B. Zelt häring oder auch an einem Holzpflock sein.

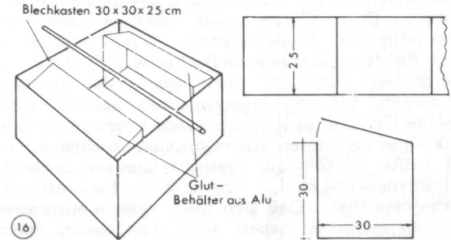
Der Aufbau des Mini-Grills

Unser Mini-Grill ist mit weniger Hilfsmitteln praktisch überall schnell aufzubauen. Geben Sie zunächst in jede Schale 2 Grill-Anzunder, und füllen Sie dann die Schale mit Holzkohle. Legen Sie den Rost darauf, und biegen Sie den Falz des Behälters um. Stellen Sie dann die Behälter senkrecht im Abstand von ca. 15 cm auf (s. Abb. 13).

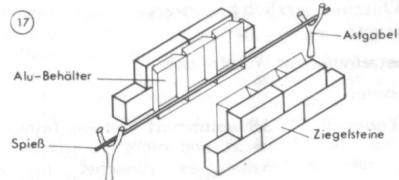
Die Glut-Behälter können Sie mit geeigneten Steinen abstützen, die Sie gerade an Ihrem Grill-Platz vorfinden. Auch die Unterlage für die Aufhängung des Grill-Gutes können Sie aus Steinen herstellen. Wenn Sie jedoch, z. B. am Sandstrand, keine Steine zur Verfügung haben, dann können Sie den Grill auch eingraben (s. Abb. 15).



Sie können sich sogar einen Blechkasten für den Mini-Grill anfertigen (s. Abb. 16). Kaufen Sie sich in einer Baustoff-Handlung oder beim Bauschlosser, der es Ihnen vielleicht auch biegt, ein ca. 1 mm starkes Stahlblech, und biegen Sie es kastenförmig zusammen. Am besten fertigen Sie den Blechkasten aus 2 Hälften an, die Sie zusammenstecken und leichter transportieren können. Die Maße richten sich nach der Größe Ihrer Mehrzweck-Formen. Bei der von uns vorgeschlagenen Größe von 18 cm x 25 cm, sollte das gesamte Blech 25 cm x 120 mm sein. Biegen Sie es so, daß die Stirn-Flächen 50 cm lang sind.



Der Aufbau Ihres Grills mit Ziegelsteinen ist ebenfalls einfach. Auch hier richten sich die Anzahl der Ziegelsteine nach der Größe und der Anzahl Ihrer Alu-Formen. Bei 6 Schalen der von uns vorgeschlagenen Größe benötigen Sie 10 Ziegelsteine im Normal-Format 24 cm x 11,5 cm x 7,1 cm. Die Grill-Tasche können Sie auch in die Gabel eines in die Erde gesteckten, abgebrochenen Astes einhängen (s. Abb. 17).



Sie sehen, auch für die Verwendung unseres Mini-Grills gibt es eine Fülle von Möglichkeiten.

Nur eine Bitte: Denken Sie daran, daß sich bei den hohen Temperaturen der Holzkohlen-Glut trockenes Gras oder Holz leicht entzünden kann. Entfernen Sie daher im Umkreis von ca. 1 Meter um Ihren Grill alles Brennbares, und nutzen Sie die Umwelt-Freundlichkeit des Mini-Grills; Sie können die ausgekühlten Reste der Holzkohlen-Glut im Behälter leicht bis zum nächsten geeigneten Mülleimer transportieren. Dies gilt natürlich ebenso für die Reste Ihrer Mahlzeit.

Wenn Sie die Alu-Behälter vorsichtig behandeln, dann können Sie sie auch mehrmals benutzen. Einige unserer Behälter haben in der Test- und Experimentier-Phase zu dieser Sendung schon mehr als 10 Grill-Feste gut überstanden.

Das Hobbythek-Team hat sich für diese Feste auch um einige Rezepte bemüht; wir möchten hier aus Platzgründen allerdings nur 2 Rezept-Anregungen weitergeben; 2 Tips, die uns besonders pikant erschienen und nicht in den vielen Koch- und Rezeptbüchern zu finden sind. Als erstes folgt das Rezept einer original argentinischen Bratwurst, einer zünftigen und deftigen Delikatesse aus einem Land, in dem das Fleisch als Volks-Nahrungsmittel die wichtigste Rolle spielt.

Chorizos de Catamarca eine Delikatess-Bratwurst aus Argentinien

In Argentinien wird spanisch gesprochen und Chorizos heißt auf deutsch Bratwurst. Unsere Bratwurst stammt aus der Stadt bzw. Provinz Catamarca in Nord-Argentinien, einem Mekka der Wurstmacher, etwa vergleichbar mit Nürnberg in Deutschland. Sie eignet sich besonders zum Grillen, ist also für unsere Garten-Party besonders geeignet. Das Rezept hat Don Carlos Santillan aus seiner Heimatstadt Catamarca mitgebracht und es bisher streng gehütet. Zum ersten Mal hatte ich, Jean Pütz, das Vergnügen, diese Wurst anlässlich eines internationalen Studenten-Treffens hier in Köln im Jahre 1961, zu kosten. Don Carlos war damals der vom Internationalen Studentenbund "ISSF" angeheuerte Koch für das abschließende Barbecue. Die Wurst fand übergroßen Zuspruch, mehr noch als die weltbekannten, saftigen argentinischen Steaks. Später machte Don Carlos in Deutschland Karriere, er gründete eines der ersten argentinischen Steakhäuser und hat heute in Köln ein über die Grenzen bekanntes Feinschmecker-Lokal, das "El Gaucho" am Barbarossa-Platz. Daß sich seine Künste auch sonstwo rumgesprochen haben, sieht man daran, daß er dieses Jahr als Chefkoch für die 75-Jahrfeier der FIFA, des Welt-Fußball-Verbandes, in Bern engagiert wurde; über 600 Gäste hatte er zu verköstigen und seine Chorizos de Catamarca fanden wieder viele Liebhaber.

Nun, für die Hobbythek erschien uns diese Delikatess gerade recht. Und Don Carlos erklärte sich wider Erwarten bereit, uns das Rezept zu verraten, weil er und seine Familie große Freunde der Hobbythek sind. Wir haben uns sehr gefreut und möchten uns hiermit herzlich bedanken.

Das Rezept:

Zunächst einmal zur Wurstmasse.

Man nehme:

- * 800 g **Schweinemett** - etwas feiner gehackt und nicht zu mager. Wir haben es zunächst mit magerem Schweineschulter-Fleisch probiert, sind aber zu der Überzeugung gelangt, daß es besser schmeckt, wenn's etwas fetter ist. Am besten, Sie probieren's mal selbst aus. Hinzu kommen:

- * 200 g mageres **Rinder-Gehacktes**.

Beides gut miteinander vermengen.

Dann wird die Gewürz-Mischung zubereitet, die der Wurst ihre besondere Note gibt.

In die **1000 g Fleisch** kommen:

- * 1/2 Glas **Wein**
(50-100 g) trockener Weiß- oder Rotwein
- * 2 Eßlöffel **Weinessig**
- * 1 **Zwiebel**
(fein zerhackt)
normale Größe
- * 1 Teelöffel **Oregano**
- * 1 Teelöffel **weißer Pfeffer**
- * 2 Teelöffel **süßes Paprika**
- * 1-2 Eßlöffel **Salz**
- * 1 Messersp. **Lorbeer-Blätter**
(zu Pulver zerkleinert)

- * 1-2 Zehen **Knoblauch**
(zerquetscht)

wenn Sie's scharf mögen, dann können Sie noch:

- * 1 Messersp. **Cayenne-Pfeffer**
- * evtl. **grüne Pfeffer-Körner**
(abweichend vom Original-Rezept, schmeckt aber ganz toll)

dazugeben.

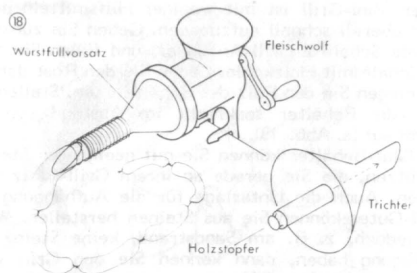
A propos Gewürze: die angegebenen Mengen sind nur Anhaltspunkte, sie können je nach Geschmack variiert werden. Don Carlos meint dazu, daß man in Deutschland ganz allgemein viel zu viel Angst vor dem Würzen hat, man sollte ruhig etwas mehr Mut zum Risiko haben und mit Gefühl in den Würztopf greifen; so können Sie selbst auch in eigener Kreativität ihre persönliche Geschmacksnote finden; warum sollten Sie nicht auch noch andere Gewürze hinzunehmen?

Die Gewürzmischung vermengen Sie ebenfalls gut miteinander und geben sie dann zum Fleisch. Das Ganze jetzt kräftig einige Minuten durchkneten, am besten geht das mit den Händen. Vergessen Sie nicht, die Masse abzuschmecken, insbesondere die Salzmenge kann dadurch noch angepaßt werden.

Würsten ohne zu würsteln

So, nun kann's ans Würsten gehen. Dazu müssen Sie sich bei einem freundlichen Metzger oder in einem Spezial-Geschäft für Metzger-Zubehör, normalen Schweinedarm kaufen, wie er meist für Bratwürste verwendet wird; ca. 1 m bis 2 m dürften reichen. Die Därme sind normalerweise eingesalzt und halten sich über längere Zeit im Kühlschrank, es darf also ruhig auch mal eine größere Länge Darm auf Vorrat gekauft werden. Bevor man die Wurstmasse einfüllt, muß der Darm gut in klarem Wasser gewässert und vorsichtig gewaschen werden.

Die Einfüll-Technik ist nicht ganz einfach aber nach ein wenig Übung läßt sie sich schon in den Griff kriegen. Am einfachsten geht's zu Zweit, im Teamwork.



Es gibt zwei Methoden, den Wurst-Darm zu füllen:

Für die **erste** benötigt man einen Fleischwolf mit entsprechendem Spezial-Wurstfüllvorsatz. Diese Vorsätze gibt es für fast alle Fleischwolf-Modelle, ob sie per Hand oder mit Elektro-Motor angetrieben werden. Der Vorsatz (s. Abb. 18) besteht aus einer trichterförmigen Röhre, über die zunächst der ganze Darm gestreift wird. Das Ende des Darms wird mit einem Knoten abgebunden und dann die Masse mit dem Fleischwolf langsam und vorsichtig in den Darm gepreßt. Alle 10 cm bis 15 cm empfiehlt es sich, durch abdrehen der Därme kleinere Wurst-Portionen zu bilden.

Bei der **zweiten Methode** kommt man ohne Fleischwolf aus. Man benötigt nur einen größeren Trichter mit etwa 10 mm bis 15 mm großer Trichter-Öffnung. Über den Trichterhals wird - wie oben beschrieben - der Darm gezogen und hinten abgebunden. Die Wurstmasse drückt man dann mit den Fingern langsam in die Trichter-Öffnung hinein, so daß sich der Darm auffüllt.

Die fertigen Würste sollten noch mindestens 2 bis 3 Tage im Kühlschrank lagern; erst nach dieser Zeit entwickeln sie ihr volles Geschmacks-Aroma. Wenn Ihnen das "Wursteln" zu umständlich ist, können Sie die Wurstmasse natürlich auch zu Hacksteaks oder Röllchen formen; in den Grilltaschen lassen sie sich ohne Schwierigkeiten in unserem Gesundheits-Grill braten, zuvor sollten sie aber ebenfalls 1 bis 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Rohkost-Salat: Hobbing-Ting eine Köstlichkeit nach fernöstlicher Art

Zu einer zünftigen Garten-Party gehören natürlich auch Salate. Hier das von uns ausgetüftelte Rezept eines exotischen Rohkost-Salates, der leicht verdauulich ist und besonders erfrischend schmeckt. Etwa 1/4 der Salatmenge besteht dabei aus den besonders vitaminreichen und nahrhaften Sojabohnen-Sprossen, eine der wichtigsten Zutaten der asiatischen Küche. In Delikatesse-Geschäften und Kaufhäusern erhält man diese Bohnen schon fertig gekeimt, für Salate allerdings sollten nur sehr frische Keime verwendet werden, deshalb schlagen wir Ihnen vor, die Bohnen selbst keimen zu lassen, das ist einfacher als Sie denken und außerdem viel billiger. Wie's gemacht wird, finden Sie im Kapitel: "Vitamine aus dem Blumentopf".

Hier die Zusammenstellung des Salates:

Zunächst einmal natürlich unsere

- * **Sojabohnen-Sprossen**
(s. Beschreibung)
- dazu alle Gemüse, die roh gegessen, richtig schön knackig sind, wie z. B.
- * **rote und / oder grüne Paprika-Schoten**
(dünn in Streifen gestiftet)
- * **Möhren**
(dünn längs gestiftet)
- * **Lauch bzw. Porree**
(in Scheibenringen geschnitten)
- * **Sellerie**
(gestiftet)
- * **Kohlrabi**
(gestiftet)
- * **säuerlicher Apfel**
(gestiftet)
- * **Champignons**
(in grobe Scheiben geschnitten)
- * **zuv. evtl. Chinakohl, Chicoree usw.**

Dressing Hobbing-Ting

Das, was unseren Salat exotisch macht, ist neben den Sojasprossen insbesondere die Salat-Sauce, auf neudeutsch "Dressing" genannt. Hier unser Vorschlag:

Man nehme:

- * 4 Eßlöffel **Soja-Sauce**
- * 1 Eßlöffel **Kräuter-Essig**

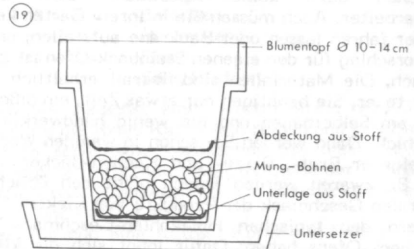
- * 4 Eßlöffel **Öl**
- * Saft einer **Zitrone**
- * einige Spr. **Tabasco**
- * **Salz, Pfeffer**
- * **frische Salat-Kräuter**

Diese Mengen reichen für etwa 1 kg bis 2 kg Salat

Vitamine aus dem Blumentopf

Nach mehreren erfolglosen Versuchen, ist es uns gelungen, Sojasprossen selbst herzustellen. Unser erster Fehler: wir haben zunächst geglaubt, man könnte dies - ähnlich wie bei der Kresse - auf einer feuchten Unterlage erreichen. Dies klappt nicht, weil die Sprossen keinen Halt finden und vertrocknen.

Zweiter Fehler: wir verwendeten normale Sojabohnen. Diese Bohnen keimen zwar aber die Sprossen werden mikrig und klein. Den entscheidenden Tip bekamen wir von holländischen Freunden, die uns erzählten, daß man dafür eine besondere Bohnensorte benötigt, sogenannte Mung-Bohnen der Sorte Katjangidjoe, auch oft als kleine, grüne Sojabohnen bezeichnet. Und siehe da, wir fanden heraus, daß es Bohnen bereits in Reformhäusern zu kaufen gibt, und zwar auch solche, die speziell zum Keimen angeboten werden. Offenbar gibt's schon einige Leute in Deutschland, die den Trick kannten, was Neues konnten wir also nicht mehr austüfteln, - Pech gehabt. Aber, so haben wir uns gedacht, interessiert es trotzdem viele Zuschauer. So bekannt ist das nun doch nicht, denn auch wir wußten davon nichts. Später entdeckten wir diese Mung-Bohnen auch im Kaufhaus, wo sie viel billiger waren. Hier die Firmen, die diese Bohnen anbieten. Im Reformhaus erhält man meist unter dem Begriff Neuform Lebensmittel die Marke Hensel-Katjangidjoe, Hensel-Werk GmbH, Postfach 1120, 7031 Magstadt, Preis: DM 3,- für 250 g. Im Kaufhaus fanden wir - unter der Marke Conimex Katjang-Idjoe -(z. B. bei Karstadt) ein wesentlich preiswertes Angebot: DM 3,80 für 500 g. Hier die Keim-Methode, die sich als einfach und erfolgversprechend herausgestellt hat. Es dauert etwa 6 bis 8 Tage, bis die Sojasprossen geerntet werden können (s. Abb. 19).



1. Man benötigt zunächst einen Blumentopf - am besten einen aus Plastik - von etwa 10 cm bis 14 cm Durchmesser.

Unten legt man ein kreisrund geschnittenes Stoffstück aus Leinen, das den Boden ganz bedeckt. Es empfiehlt sich, das Leinenlappchen kurz in kochendes Wasser zu tauchen, um es steril zu machen, denn anfangs passierte es uns, daß die Sprossen säuerten, und daß sich gelegentlich sogar Schimmelpilze bildeten.

2. In diesen so vorbereiteten Topf kommen nun die gut gewaschenen und 6 bis 12 Stunden eingeweichten Mung-Bohnen. Pro Blumentopf benötigt man etwa 50 g oder 4 Eßlöffel Bohnen.
3. Obenauf legt man einen weiteren sterilisierten Leinen-Lappen und dann läßt man noch einmal lauwarmes Wasser drüberfließen, das nach einiger Zeit unten wieder abläuft.
4. Den Topf auf einen Untersetz-Teller stellen und an einen warmen Ort bringen. Achtung: die Bohnen dürfen nicht mehr im Wasser stehen, sonst schimmeln sie zu leicht.
5. Den Topf alle 12 Stunden erneut mit lauwarmem Wasser übergießen, Wasser ablaufen lassen und an den warmen Ort, z. B. in der Küche, in der Nähe der Heizung, zurückstellen. Dies bis zur Ernte ständig wiederholen. Die Bohnen keimen nun und füllen bald den ganzen Blumentopf aus.
6. Sie sind dann erntereif, wenn sich erste zaghafte Blättchen an der Keimspitze bilden. Das dauert - je nach Lagerungs-Temperatur - ca. 20^o bis 24^o - etwa 5 bis 8 Tage. Danach die Bohnen in eine Schüssel geben und wässern. Im Wasser trennen sich Keime und nicht aufgegangene Bohnen; sie lassen sich so leicht trennen.
Die Sojasprossen können nun direkt zum Salat verarbeitet werden oder zu Gemüse; sie lassen sich aber auch noch im Kühlschrank einige Tage lagern.

Ein Steinback-Ofen nach Art unserer Vorfahren

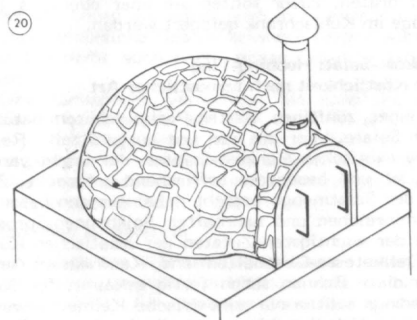
Möchten Sie Ihren Gästen zur nächsten Garten-Party etwas besonders Leckeres bieten? Wie wär's mit einer, im eigenen Steinofen gebackenen Pizza, einem selbstgebackenen Steinofen-Brot, Kuchen mit Holzkohlen-Geschmack, gebackenen Kartoffeln -backed potatoes -, La Sagne, Maccaroni gratinati oder einem Kartoffel-Auflauf?

Dies alles können Sie ohne große Mühe selber herstellen, wenn Sie sich entschließen, unseren Steinback-Ofen á la Hobbythek zu bauen. Keine Angst, Sie brauchen dazu keine Ausbildung zum Bau-Facharbeiter. Auch müssen Sie in Ihrem Garten keine Bagger fahren lassen oder Baukräne aufstellen; unser Bauvorschlag für den eigenen Steinback-Ofen ist ganz einfach. Die Materialien sind überall erhältlich und nicht teuer. Sie benötigen nur etwas Zeit, ein bißchen Lust am Selberbauen und ein wenig handwerkliches Geschick. Dann werden Sie schon in wenigen Wochen Ihr eigener Brot-, Pizza- und Kuchen-Bäcker sein. Ihre Backwaren werden jedoch nicht den üblichen, neutralen Geschmack der Produkte von Elektro-Öfen sondern den typischen Holzkohlen-Geschmack des Steinback-Ofens haben. Dafür lohnt sich die kleine Mühe beim Ofenbau - und außerdem macht es noch Spaß, erst recht, wenn Sie sich mit Freunden oder Nachbarn zusammentun und gleich mehrere Öfen bauen. Der Preis? Nicht mehr als DM 250,- kostet Sie ein Ofen nach unserem Bauvorschlag.

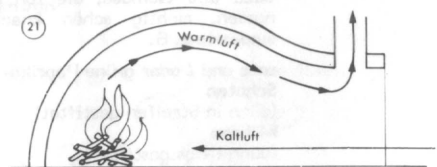
Das Prinzip unseres Steinback-Ofens

Wir haben lange experimentiert und uns viele Backöfen angesehen. Alte Stein-Backöfen auf dem Dorf, in denen auch heute noch die Leute Brot und Kuchen backen, Backöfen beim Bäcker und original italienische Pizza-Backöfen. Dann haben wir die Größe auf

ein gartengerechtes Maß reduziert und versucht, einen Ofen zu konstruieren, der unseren Vorstellungen entspricht und die Vorzüge der altbewährten Typen in sich vereint. Die Ausführung unseres Steinback-Ofens á la Hobbythek zeigt Abb. 20. Der Ofen besteht aus einem kreisrunden, kuppelförmigen Backraum, der nach vorne in einen Schacht übergeht. Die Beschickung des Ofens, also das Einführen des Backgutes und des Brenn-Materials, erfolgt von vorne durch den Eingangs-Schacht. Der Backraum ist höher als der Schacht und hat keinen Abzug, dieser befindet sich, wie bei den neapolitanischen Pizza-Backöfen vorne, in dem tiefer gelegenen Schacht. Dadurch ist eine besonders gute Wärme-Strömung im Ofen vorhanden



Dieser Vorgang ist im dargestellten Längsschnitt des Ofens (s. Abb. 21) deutlich zu erkennen. Der Rauch zieht durch den Kamin, der von einem 11 cm oder 12 cm dicken Ofenrohr gebildet wird, gleichzeitig wird frische Luft von vorne angesaugt. Beim Anzünden kann auch etwas Rauch nach vorne durch die Öffnung kommen; durch die starke Sogwirkung des Kamins zieht er jedoch fast gänzlich durch das Ofenrohr ab.

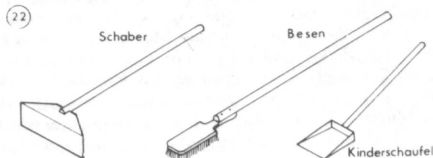


Der Betrieb des Backofens

Unser Steinback-Ofen besitzt die gleichen wärmetechnischen Eigenschaften wie ein anderer Backofen. Dies war eine unserer wichtigsten Anforderungen an das verwendete Material. Sie können daher in ihm die verschiedensten Backwaren herstellen. Wie in einem anderen Backofen kann man, nachdem man die Glut herausgenommen hat, noch 2 bis 3 Stunden backen. Also 2 Brotback-Phasen und mehrere Pizza-Back-Phasen. Bei der von uns vorgeschlagenen Größe können Sie jeweils 3 bis 4 Brote oder ebenso viele Pizzas gleichzeitig backen. Sollte bei Ihnen die Hitze nicht reichen, dann können Sie auch noch einen Teil der Glut während des Backens im Ofen lassen. Schieben Sie jedoch die Glut an den Rand, so daß Ihnen noch genügend Platz zum Backen bleibt, und stellen Sie sie zwischen Glut und Backgut einen dünnen Ziegelstein, damit Ihnen Ihre Pizza oder Ihr Brot nicht verbrennt.

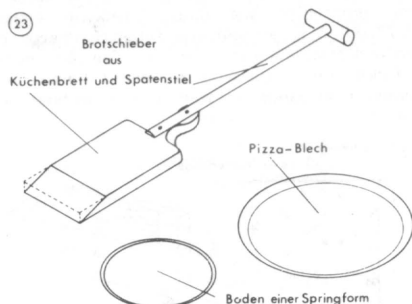
Holz für den Backofen

Als Brennmaterial sollten Sie das gleiche Holz wie für den Kamin verwenden, also: Birke, Buche, Eiche, Pappel oder anderes Holz von Laubbäumen. Nadelholz eignet sich nicht. Es harzt sehr stark und die Glut zerfällt schnell. Anzünden können Sie den Ofen mit 2 bis 3 normalen Grill- oder Kamin-Anzündern, die Sie in den Ofen legen und mit einem Streichholz zum Brennen bringen. Dann legen Sie ca. 6 bis 8 Scheite trockenes Holz auf und lassen es bis zur Glut verbrennen. Nach einer Stunde sollten Sie kein Holz mehr auflegen, denn nach ca. 1 1/2 Stunden ist der Ofen gut aufgeheizt. Diese Angaben sind natürlich nur Richtwerte, die genauen Zeiten hängen von der Speicher-Fähigkeit Ihres Ofens ab; Sie werden Sie bald selbst herausfinden.



Nutzliches Zubehör zum Backofen

Die Stein-Schicht hat nun so viel Wärme gespeichert, daß Sie die Glut mit einem Schaber (s. Abb. 22), einem verlängerten Handbesen mit Sisal-Borsten oder einer langstieligen Kinder-Schaufel herausnehmen und mit dem Backvorgang beginnen können. Vorher sollten Sie den Boden des Ofens noch mit einem nassen Putzlappen, den Sie um den Schaber herumwickeln, säubern. Dies erzeugt auch eine feuchte Atmosphäre im Ofen, die dem Back-Vorgang zugute kommt.



Nun können Sie in dem Ofen alles backen, was Ihnen gefällt. Unsere selbstgefertigte Pizza war in 10 Minuten durchgebacken, schmeckte vorzüglich und hatte den typischen Holzkohlen-Geschmack. Das Einbringen und Herausheben der Pizzas geht leichter, wenn Sie die Pizza auf den Metallboden einer Springform legen (s. Abb. 23). Ein selbstangefertigter Holzschaber, den man aus einem Fleisch-Brett und einem Spaten-Stiel herstellen kann, verhindert, daß Sie sich die Finger beim Einschieben oder Herausnehmen des Backgutes verbrennen (s. Abb. 23). Das Brett wird mit einer Holzraspel oder einem Hobel vorne ca. 5 cm abgeflacht, so daß man es leicht unter das Backgut schieben kann. Den Spaten-Griff flachen Sie vorne ab und schrauben ihn an das Fleisch-Brett mit 2 Holz-Schrauben fest. Die Arbeit ist etwas mühselig, sie haben dafür aber eine nützliche Hilfe beim Backen.

Steinofen-Brot, Kuchen und andere Leckereien aus dem Ofen

Wenn Sie ein Original-Steinofen-Brot in Ihrem Ofen backen wollen, dann sollten Sie eine Aluminium-Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Durch das verdampfende Wasser wird das Brot schön knusprig und braun. Stellen Sie jedoch, nachdem Sie die Glut herausgenommen haben, bei jedem Backvorgang die Ofentüre vor die Öffnung, und schließen Sie die Klappe des Ofenrohrs. Die Kruste Ihres Ofens können Sie auch damit verbessern, daß Sie das Brot nach 10 Minuten Backzeit kurz herausnehmen, es mit einem nassen Pinsel bestreichen und mit einer Stricknadel ca. 5 Löcher hineinstechen.

Übrigens: In einer unserer früheren Sendungen haben wir das Thema Brotbacken schon einmal behandelt. Wie man's macht und was man dazu braucht, finden Sie in unserem Hobbythek-Buch Band II. Auf der letzten Seite unserer Anleitung stehen die genauen Angaben über dieses Buch.

In unserem Ofen können Sie natürlich nicht nur Pizza oder Brot backen, die Einsatzbreite ist wesentlich größer. Wir haben einige leckere Pflaumen-, Apfel- und Aprikosen-Kuchen darin gebacken; die Backzeit betrug ca. 20 bis 30 Minuten. Die Kuchen haben wir auf einem normalen Kuchenblech, das gerade in die Ofen-Öffnung paßt, zubereitet. Sie waren wesentlich knuspriger als im Elektro-Ofen gebackener Kuchen und hatten den typischen Geschmack, den man nur im Steinofen erhalten kann. Auch Fleisch oder Würstchen kann man in Staniol-Behältern im Ofen sehr gut zubereiten. Sie werden jedoch nicht ganz so knusprig wie beim Grillen. Wir hatten auch einen Kartoffel-Auflauf - Schalett genannt - zubereitet und im Staniol-Behälter im Ofen gebacken. Schalett ist ein altes jüdisches Gericht, das noch heute im Breidenbacher Grund, im nördlichen Hessen, nach einem alt-überlieferten Rezept zubereitet wird. Die Herstellung und Zubereitung ist nicht schwierig. Wenn Sie es probieren wollen, hier das Rezept.

Schalett

Sie benötigen dazu folgende Zutaten:

*	1.000 g	Kartoffeln
*	125 g	Rindswurst
*	1	Stange Lauch
*	2 - 3	Brötchen (altbacken)
*	1 - 2	Eier
*		Salz, Pfeffer

Stellen Sie zunächst einen Kartoffelteig her. Dazu müssen Sie die rohen Kartoffeln reiben und den Lauch in Ringe schneiden. Vermischen Sie dies mit den eingeweichten Brötchen, den Eiern, und der in Stücke geschnittenen Rindswurst. Dann schmecken Sie es mit Salz und Pfeffer ab.

Pinselfen Sie nun eine Auflauf-Form mit Fett ein und geben Sie den Teig hinein. Legen Sie abschließend einige Speckscheiben oben auf.

Schieben Sie dann die Form in den Ofen, und lassen Sie den Schalett bei geschlossener Ofentüre und geschlossenem Rohrschieber ca. 70 Minuten lang backen.

Beilagen und Desserts

Geradezu prädestiniert ist der Ofen für die Herstellung gebackener Kartoffeln. Waschen Sie diese vorher gut ab und legen Sie sie einfach in den Ofen; nach ca. 40 Minuten sind sie gar, die Schale ist herrlich knusprig und der Geschmack ist vorzüglich.

Mit Butter, dem hessischen Schmand oder mit saurer Sahne, sind sie eine gelungene Beigabe zum Essen.

Gebackene Tomaten können Sie im Ofen in 10 Minuten herstellen; schneiden Sie die Tomaten vorher kreuzweise ein, damit sie nicht platzen, und legen Sie sie auf ein Blech zum Garen. Wenn Sie nachher etwas Salz und Pfeffer dazugeben, haben Sie eine gute Abrundung Ihres Essens.

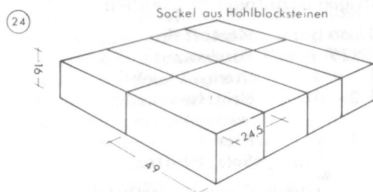
Eine unserer Lieblings Speisen aus dem Ofen sind Brat-Äpfel. Ob Sie die Äpfel mit einer Füllung aus Nüssen und Rosinen versehen, oder sie einfach 1/4 Stunde backen lassen und dann in Zucker und Zimt wälzen, der Geschmack ist in jedem Fall vorzüglich. Ihre Gäste werden mit Komplimenten für die Originalität Ihrer Küche bestimmt nicht fehlen.

Einen Steinofen zu bauen - Spielerei für geschickte Leute

Nachdem Sie erfahren haben, welche leckeren Backwaren man in unserem Steinofen herstellen kann, möchten wir Ihnen auch verraten, wie Sie solch' einen Ofen selber bauen können. Sie brauchen dazu weder spezielle Kenntnisse über Ofenbau, noch die handwerklichen Fertigkeiten eines Maurers. Mit etwas Geduld und Freude am Selbermachen kann praktisch jeder unseren Steinofen nachbauen.

Der Unterbau des Ofens

Zunächst müssen Sie sich einen Unterbau für den Ofen herstellen (s. Abb. 24). Wir haben einfache Hohlblock-Steine mit den Maßen 49 cm x 24,5 cm x 24 cm aufgeschichtet. Bims-Hohlblock-Steine oder Gas-Beton-Steine mit den gleichen Maßen sind leichter und höher als Hohlblock-Steine aus Schwerbeton, die die Maße 49 cm x 24,5 cm x 16 cm haben, dafür sind Schwerbeton-Hohlblock-Steine haltbarer, hauptsächlich gegen Frost. Für eine Schicht benötigen Sie 8 Hohlblock-Steine. Sie können die Steine in jeder Baustoff-Handlung kaufen. Der Preis beträgt ca. DM 1,20 bis DM 1,50 pro Stück.

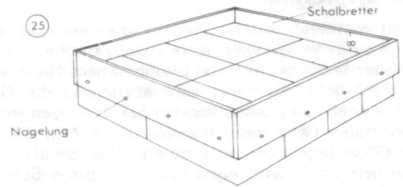


Wenn Sie 2 Stein-Schichten als Unterbau nehmen, dann steht Ihr Ofen etwas höher, und Sie können ihn leichter beschicken als wenn Sie nur eine Schicht aufbauen.

Suchen Sie einfach eine geeignete Stelle im Garten, und ebnen Sie den Boden auf eine Größe von ca. 1 m x 1 m ein; schichten Sie dann die Steine aufeinander. Zur besseren Stabilität empfehlen wir Ihnen, auf die Hohlblock-Steine eine Beton-Platte aufzubringen. Auch dies ist nicht schwer.

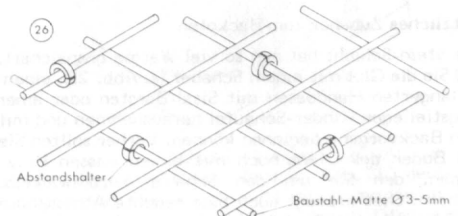
Die Beton-Platte herstellen

Stellen Sie sich zunächst eine Schalung her (s. Abb. 25). Die Schalungs-Bretter sollten ca. 15 cm breit und 1 cm dick sein. Nageln Sie, nachdem Sie die Bretter zugeschnitten haben, diese einfach mit ca. 5 cm langen Stahl-Nägeln an die Steine, so daß ein Rahmen um die Steine herum entsteht. Lassen Sie die Bretter

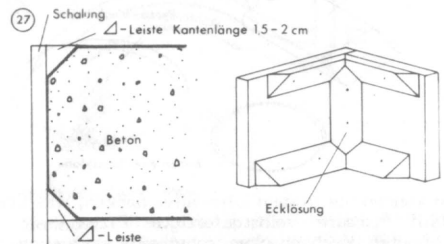


8 cm über die Steine überstehen. Dies wird dann die Stärke Ihrer Beton-Platte. Alle Materialien können Sie in Baustoff-Handlungen kaufen.

Damit die Beton-Platte haltbarer wird, sollten Sie eine Baustahl-Matte mit einbringen. Lassen Sie sich im Baustoffwaren-Geschäft die Baustahl-Matte auf das benötigte Maß von 90 cm x 90 cm bereits zuschneiden. Verlangen Sie eine Matte mit 3 mm bis 5 mm Drahtdicke und ca. 5 cm Gitterweite. Dazu erhalten Sie auch Abstandhalter aus Kunststoff oder Beton, ca. 2 cm hoch. Diese schieben Sie unter die Draht-Matte (s. Abb. 26). Dadurch liegt die Matte nicht direkt auf dem Boden auf.



Zur Abrundung der Ecken empfehlen wir Ihnen Dreikant-Leisten (s. Abb. 27) unten, an den Seiten und oben rundherum einzulegen und festzunageln. Schneiden Sie die Leisten an den Ecken genau passend zu, damit keine unregelmäßigen Übergänge entstehen, die nachher an der Beton-Platte zu sehen sind.



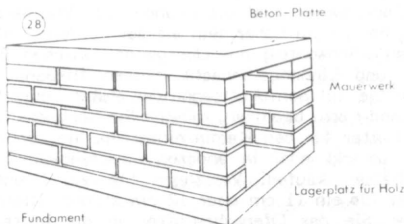
Die Beton-Platte können Sie aus einer Mischung von Zement und Kies leicht selbst herstellen. Das Mischungsverhältnis sollte 1 : 3 betragen, also 1 Teil Zement und 3 Teile Kies. Zu der 8 cm starken Beton-Platte benötigen Sie ca. 9 Maurer-Schaufeln Portland-Zement und ca. 27 Schaufeln Kies mit einer Körnung von 0 mm bis 35 mm; auf 10-Liter-Eimer umgerechnet, benötigen Sie 3 Eimer Zement und 9 Eimer Kies. Die Wasser-Zugabe richtet sich nach der Zusammensetzung des Kies'. Mit 1 bis 1 1/2 Eimern müßten Sie auskommen. Geben Sie das Wasser aber nicht auf einmal dazu, sondern nach und nach, bis Ihr Beton gut plastisch ist. Richten Sie sich für Ihre "Bauarbeiten" in Ihrem Garten am besten einen Platz her, auf dem Sie die Mischungen herstellen können.

Als Unterlage können Sie eine Holzplatte oder eine dicke Kunststoff-Plane verwenden, Zement-Flecken lassen sich nämlich nur sehr schwer wieder entfernen. Wenn Sie eine größere Kunststoff-Wanne oder einen Kunststoff-Bottich mit ca. 70 cm Durchmesser haben, dann können Sie natürlich Ihre Mischungen in diesen Behältern noch besser herstellen.

Schütten Sie zunächst die angegebene Menge von 9 Eimern Kies auf, und geben Sie dann 3 Eimer Zement dazu; mischen Sie nun die Mengen mit einer Schaufel gut durch, und geben Sie dann vorsichtig das Wasser dazu.

Wenn Ihre Substanz gut gemischt und durchgefeuchtet ist, schaufeln Sie den Beton in die vorbereitete Schalung. Verteilen Sie ihn vorsichtig und gleichmäßig auch in die Fugen ein, und füllen Sie die Schalung bis zum Rand. Stampfen Sie ihn mit einem Brett ein wenig fest. Die Beton-Schicht glätten Sie nun mit einer geraden Latte, die über die gesamte Beton-Platte und über die Schalungs-Bretter hinausragt. Ziehen Sie - am besten zu zweit - die Latte in "sägender" Bewegung über die Beton-Platte. Beim Glättstreichen wird sich eine dünne Wasser-Schicht auf dem Beton ansammeln. Streuen Sie mit der Hand etwas trockenen Zement darüber, dadurch wird das Wasser wieder aufgesaugt. Wenn es sehr warm ist, kann der Beton auch zu schnell trocknen und es können sich Risse bilden. Halten Sie ihn dann zunächst etwas feucht, indem Sie mit der Hand etwas Wasser darüber spritzen. Wenn der Beton nach ca. 1 Stunde etwas angezogen ist, also festzuwerden beginnt, decken Sie eine Folie darüber, damit kein Regenwasser eindringen kann. Auch die nachbarliche Katze oder der Bernhardiner Ihres Nachbarn, könnten ihre Fuß-Abdrücke als bleibende Erinnerung auf Ihrer Beton-Platte hinterlassen.

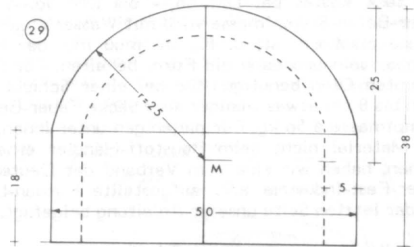
Natürlich können Sie den Unterbau völlig anders gestalten. Wenn Sie am Hang wohnen, und es Ihnen Spaß macht, können Sie den Ofen sogar eingraben.



Wir haben für einen unserer Proto-Typen (s. Abb.28), den Unterbau aus weißen Kalk-Sand-Steinen gemauert. Dazu mußte jedoch noch eine zweite Beton-Platte hergestellt werden, die auf dem Boden liegt. Man kann auch ein Fundament bauen. Dieses muß jedoch mindestens 50 bis 70 cm tief im Erdboden sein, damit ihm der Frost nichts anhaben kann. Darauf kann man ein Mauerwerk aufsetzen, das man nach seinen eigenen Vorstellungen entwerfen kann. Sie können dabei eine Holz-Ablage, einen Gewürz-Schrank oder auch Ablagen für Ihr Ofen-Werkzeug vorsehen. Wenn Sie keinen Aufwand scheuen, dann bauen Sie doch eine ganze Pizzathek mit Ablagen, einer vergrößerten Beton-Platte, Warmhalte-Fach und ähnlichen Einrichtungen. Hier sind Ihrer Phantasie und Ihrer Geschicklichkeit keine Grenzen gesetzt.

Die Form der Ofentüre herstellen

Bevor man mit dem eigentlichen Ofenbau beginnt, sollte man sich zunächst die Form für die Ofentüre anfertigen, denn sie wird bereits zu Beginn benötigt. Kaufen Sie sich in einem einschlägigen Geschäft 2 Styropor-Platten der Größe 50 cm x 100 cm. Die eine Platte sollte 5 cm und die andere 2 cm dick sein. Zeichnen Sie nun auf die dickere Platte mit einem Filzstift die Form der Türe. Sie sollte eine halbrunde Form und ungefähr die in Abb. 29 dargestellten Maße haben.



Zeichnen Sie die Form so auf die Styropor-Platte auf: Markieren Sie den Mittelpunkt der Platte, indem Sie die beiden Diagonalen zeichnen. Stecken Sie im Schnittpunkt der Diagonalen einen Nagel ein, und befestigen Sie eine Kordel daran. Schlingen Sie die Kordel im Abstand von ca. 25 cm um einen Filzstift, und zeichnen Sie damit einen Kreis. So machen es auch die Gärtner beim Anlegen von Blumenbeeten. Ziehen Sie nun im Abstand von 18 cm vom Mittelpunkt einen Längsstrich. Nun können Sie die Türform mit einem scharfen Messer ausschneiden. Aber bitte vorsichtig, Sie benötigen die Form noch. Nehmen Sie nun die dünne Styropor-Platte, und schneiden Sie auf die gleiche Art und Weise eine 5 cm kleinere Form aus. Auch diese benötigen Sie noch.

Kleben Sie dann die beiden Platten mit einem Kunststoff-Kleber - so wie in Abb.30 dargestellt - zusammen. Durch das Aufeinanderkleben der beiden Formen erhält die Tür nachher einen Rand, der als Anschlag dient.



Feuer-Beton-Stampfmasse - die Seele unseres Steinback-Ofens

Die innere Schicht des Ofens muß aus einem feuerfesten Material hergestellt sein, das die Hitze verträgt und sie außerdem speichert. Das feuerfeste Material ist somit der wichtigste Werkstoff bei unserem gesamten Ofenbau. Er muß hitzebeständig sein und die Wärme über einen längeren Zeitraum speichern können. Im Backofen-Bau nimmt man dazu vorwiegend Schamotte-Steine. Dies sind feuerfeste Steine mit den Hauptbestandteilen Tonerde (Al_2O_3) und Kieselsäure (SiO_2). Nach den ersten Versuchen unseres Ofenbaues mit Schamotte-Steinen mußten

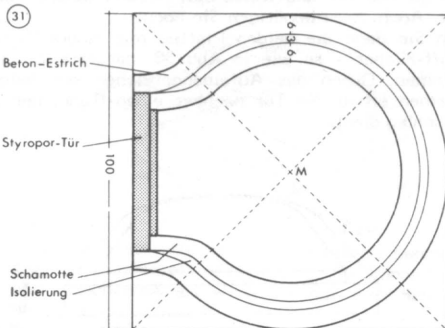
wir jedoch bald erkennen, daß der Laie überfordert ist. Schon ein Maurer hat gewisse Schwierigkeiten, wenn er eine halbrunde Kugel mit Steinen mauern soll. Als unsere Kuppel immer wieder zusammenfiel, gaben wir es auf und suchten neue Wege.

Wir entdeckten ein Material, daß sandförmig ist und nur mit Wasser angerührt wird. Diese sogenannte Feuer-Beton-Stampfmasse, einige Hersteller nennen Sie auch Feuer-Leichtbeton, hat die gleichen Grundsubstanzen wie die feuerfesten Steine und ebenso gute wärmetechnische Eigenschaften. Man kann diese Masse in Säcken zu 50 kg im Baustoff-Handel kaufen. Ein Sack kostet ca. DM 40,- bis DM 50,-. Die Feuer-Beton-Stampfmasse wird mit Wasser angerührt bis sie plastisch ist, d. h., sie muß mit der Hand formbar sein und dann die Form behalten. Für Ihren gesamten Ofen benötigen Sie bei einer Schicht von 6 cm bis 8 cm etwas weniger als 3 Säcke Feuer-Beton-Stampfmasse á 50 kg. Für diejenigen unter Ihnen, die das Material nicht beim Baustoff-Händler erhalten können, haben wir eine vom Verband der Deutschen Feuer-Fest-Industrie e.V. aufgestellte Firmen-Liste auf der letzten Seite unserer Anleitung beigelegt.

Herstellen der Sandform zum Ofenbau

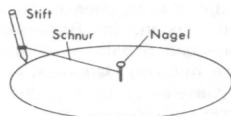
Jetzt können Sie mit dem eigentlichen Ofenbau beginnen. Der Ofen soll die Form einer Kuppel haben, die nach vorne in einen Eingangs-Schacht übergeht (s. Abb. 20 + 21). Die Grundform des Ofens müssen Sie zunächst als Modell bauen; am einfachsten geht dies mit feuchtem Mauerand oder mit Gartenerde.

Zeichnen Sie sich aber zunächst mit einem Filzstift, nach dem vorher beschriebenen Gärtner-Prinzip den Grundriß des Ofens auf die Beton-Platte (s. Abb. 31). Zuerst die äußere Umgrenzung bis zum Rand der Platte, dann von außen nach innen eine 6 cm starke Estrich-Schicht, eine 3 cm starke Isolier-Schicht und schließlich die 6 cm starke Schamotte-Schicht.



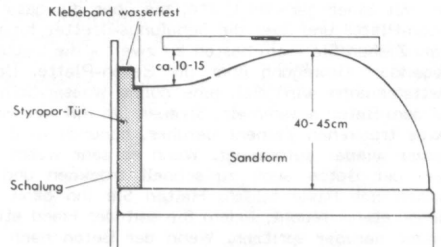
Nehmen Sie eine Schnur und kneten Sie am Ende eine Schleife. Stecken Sie dadurch einen Schraubenzieher oder einen Nagel (s. Abb. 32), fixieren Sie ihn auf den Mittelpunkt, schlingen Sie im gewünschten Abstand, z. B. 70 cm, die Schnur mehrmals um einen Filzstift, und zeichnen Sie jetzt den Kreis. Er wird gleichmäßig rund, besser, als wenn Sie ihn freihändig zeichnen.

(32)
Kreiskonstruktion



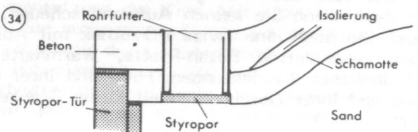
Schaufeln Sie nun den erdfeuchten Mauerand oder die Gartenerde auf die Beton-Platte. Bauen Sie die Form gleichmäßig von unten nach oben auf Ihrer Vorlage auf, und klopfen Sie dabei den Sand leicht fest, so wie früher im Sandkasten. Beim Modellieren können Sie Ihre künstlerischen Fähigkeiten voll entfalten - nur die Maße sollten Sie ungefähr einhalten. Der Eingangs-Schacht wird vorne (s. Abb. 33) durch die Form der Ofentüre abgeschlossen. Nehmen Sie dazu die beiden ausgeschnittenen Styropor-Formen der Ofentür. Den äußeren Rand der Styropor-Form verdicken Sie mit einigen Lagen Klebeband; das erspart Ihnen später unnötige Feil-Arbeit, denn jetzt wird unsere Feuerungs-Öffnung automatisch größer als unsere Ofen-Türe.

(33)



Stellen Sie die Türform dorthin, wo beim fertigen Ofen die Tür später hinkommt. Nageln Sie nun einige Bretter an die Schalung, die die Türform halten und gleichzeitig als vordere Begrenzung des Ofens dienen. Damit haben Sie nach vorne einen glatten Abschluß und die Garantie, daß Ihre Türe auch tatsächlich in die Öffnung hineinpaßt. Außerdem liefert Ihnen die aufgestellte Türform einen guten Anhaltspunkt für die Höhe des Modells. Überprüfen Sie die Maße der Sandform mit dem Zollstock (s. Abb. 33). Die Kuppel des Backraumes muß aus Gründen der Wärme-Strömung ca. 10 cm höher sein als der vordere Teil des Eingangs-Schachtes; die Übergänge zwischen Backraum und Eingangs-Schacht müssen fließend sein. Bevor Sie mit dem Auftragen der ersten Schicht auf die Sand-Form beginnen, müssen Sie noch das Ofenrohr-Futter für den Kamin einsetzen. Sie können es im Baumarkt oder in anderen einschlägigen Fach-Geschäften kaufen. Verlangen Sie ein Ofenrohr-Futter für ein 11 cm oder 12 cm starkes Ofenrohr. Setzen Sie das Ofenrohr-Futter in die Mitte des Eingangs-Schachtes. Da die gesamte Schicht-Dicke Ihres Ofens größer ist als das größte im Handel erhältliche Ofenrohr-Futter, müssen Sie noch einen runden Styropor-Klotz von ca. 5 cm Dicke und dem Durchmesser des Rohr-Futters unter das Ofenrohr-Futter legen (s. Abb. 34). Achten Sie darauf, daß es gerade sitzt, sonst steht Ihr Ofenrohr später schief auf dem Ofen. Rohrfutter und zugehöriger Styropor-Klotz werden bereits mit der ersten Schicht, der Feuer-Beton-Stampfmasse, fertig eingebaut. Lassen Sie lediglich oben einen ca. 1 cm starken Rand, den Sie mit der letzten Beton-Schicht ausfüllen.

(34)



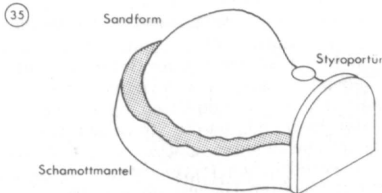
Herstellen der Innenschale des Ofens

Die Innenschale unseres Ofens hat die wichtigste Funktion beim späteren Backen. Von ihr hängt es ab, wie gut der Steinofen die Wärme speichert. Zu ihrer Herstellung verwenden wir die bereits erwähnte Feuer-Beton-Stampfmasse, die die gleichen Eigenschaften wie Schamotte-Steine hat.

Die innere Schale sollte ca. 6 cm bis 8 cm sein; je dicker die Schicht, desto besser die Wärme-Speicherung. Bei unserer vorgeschlagenen Schicht-Dicke und den angegebenen Maßen, benötigen Sie für die Innenschale ca. 2 Säcke à 50 kg Feuer-Beton-Stampfmasse.

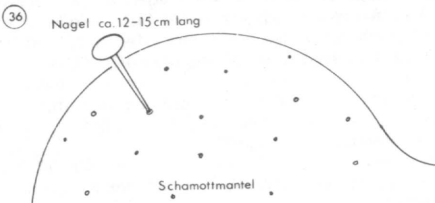
Schütten Sie die Masse in einen Bottich oder auf Ihre Arbeitsplatte, und stellen Sie mit der Schaufel in der Mitte eine kreisförmige Öffnung her.

Gießen Sie dort vorsichtig Wasser ein, und mischen Sie dabei die Masse mit der Schaufel gut durch. Für 50 kg Stampfmasse benötigen Sie etwas weniger als 10 Liter Wasser. Die Masse darf nicht schwimmen, sie muß gerade plastisch, d. h., mit der Hand gut formbar sein und die Form auch behalten. Tragen Sie nun mit der Maurer-Kelle, einer Spachtel oder auch mit der Hand die feuchte Masse von unten nach oben auf die Sandform auf. Der Kreide- oder Filzstrich auf der Beton-Platte ist Ihr Maß für die Dicke. In Abb.35 ist die halbfertige Schicht dargestellt.

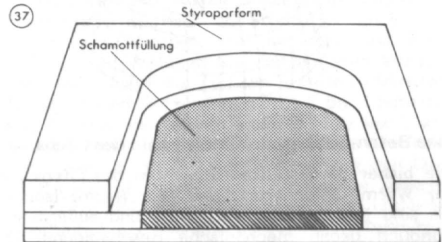


Sie haben eine

gute Stunde Zeit zur Verarbeitung. Wenn Ihre Feuer-Beton-Masse zu naß ist, müssen Sie warten, bis sie etwas angezogen hat. Sie können auch, wenn Ihre Stampfmasse nicht ausreicht, innerhalb von ca. 1 bis 2 Stunden noch etwas nacharbeiten; kontrollieren Sie mit einem ca. 12 cm bis 15 cm langen Nagel, an den Sie sich bei 6 cm oder 7 cm eine Markierung anbringen, immer wieder und an allen Stellen die Schicht-Dicke. Stecken Sie im Abstand von ca. 10 cm im gesamten Ofen Löcher in die fertig aufgetragene Masse, und lassen Sie diese offen (s. Abb.36). Sie bewirken eine bessere Austrocknung und verhindern das Bilden von Rissen; beim späteren Einbrennen des Ofens schließen sich die Löcher wieder.



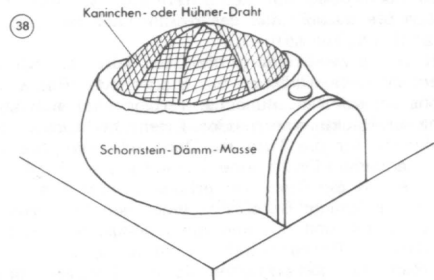
Ein wichtiger Hinweis: Streichen Sie die Oberfläche der Schicht nicht glatt, sondern lassen Sie diese rau; bringen Sie mit der Spachtel oder der Maurer-Kelle einige kleine Rillen ein. Dadurch haftet die nächste Schicht besser. Besprengen Sie sie leicht mit der Gießkanne und decken danach den gesamten Ofen mit feuchten Tüchern ab, und lassen Sie ihn 1 bis 2 Tage stehen. Dann ist die Feuer-Beton-Stampfmasse festgeworden. Sollten Sie zuviel Feuer-Beton-Stampfmasse angerührt haben, so ist das nicht weiter tragisch, denn den Rest können Sie zur Herstellung der Ofentüre verarbeiten; geben Sie die Stampfmasse vorsichtig in die untere 2 cm dicke Styropor-Form, und verdichten Sie diese (s. Abb. 37). Die Oberfläche braucht auch hierbei nicht glatt zu sein, da später noch eine weitere Beton-Schicht darauf kommt. Die Türe kann nun in Ruhe trocknen, und Sie können sich wieder Ihrem Ofen zuwenden.



Auftragen der Isolier-Schicht

Die Feuer-Beton-Stampfmasse hat zwar eine hohe Wärmespeicher-Fähigkeit, aber keine besonders gute Isolier-Wirkung, daher ist es zweckmäßig, auf die Innenschale zunächst eine Isolier-Schicht aufzutragen, die ein schnelles Auskühlen des Backraumes verhindert. Zur Isolierung eignet sich am besten eine Schornstein-Dämm-Masse, die beispielsweise von der Firma Perlitte GmbH, Dortmund, vertrieben wird. Sie können diese Masse beim Baustoff-Händler in 50 kg-Säcken verpackt kaufen. Das Material wird nur mit Wasser angerührt. Für das Auftragen einer 2 cm bis 3 cm dicken Schicht benötigen Sie ca. 30 kg, also ca. 2 1/2 lo-Liter-Eimer.

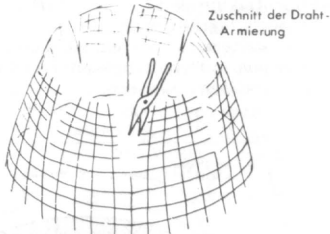
Schütten Sie, wie bei der Aufbereitung der Feuer-Beton-Stampfmasse, die Dämm-Masse in einen Bottich oder auf einen Haufen. Mischen Sie die Masse vorsichtig mit Wasser bis sie plastisch wird, und tragen Sie dann die Dämm-Masse auf die getrocknete Feuer-Beton-Schale auf (s. Abb.38). Zur Verfestigung der Konstruktion sollten Sie in diese Dämm-Schicht noch einen Hühner- oder Kaninchen-Draht eindrücken.



Schneiden Sie ihn zunächst so groß wie die Oberfläche Ihres Ofens ist passend zu, und drücken Sie ihn ringsherum in die Isolier-Schicht ein. Dabei müssen Sie noch an einigen Stellen, zur besseren Form-Anpassung, Einschnitte in den Draht mit einem Seitenschneider oder einer Drahtschere vornehmen (s. Abb. 39). Sie können zur Isolierung auch eine fertige Basalt-Wollen-Schutzmatte verwenden, die Sie beim Baustoff-Händler erhalten; die flüssige Dämm-Schicht verbindet sich jedoch besser mit den anderen Schichten des Ofens.

Wenn Sie die Isolier-Schicht aufgetragen haben, müssen Sie diese wiederum einen Tag trocknen lassen.

39



Eine Beton-Schicht als äußere Hülle des Ofens

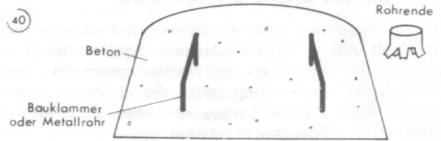
Die bisher hergestellten Schichten des Ofens dienen der Wärme-Speicherung und der Wärme-Isolierung. Sie sind jedoch nicht wetterfest und außerdem empfindlich gegen mechanische Beschädigung. Daher muß jetzt noch eine Beton-oder Estrich-Schicht aufgebracht werden.

Mittlerweile sind Sie zu einem fast perfekten Ofenbauer geworden, den die Herstellung einer Beton-Schicht nicht mehr erschrecken kann; der Umgang mit Schaufel, Maurer-Kelle oder Spachtel ist für Sie fast schon zur Routine geworden.

Die äußere Beton-Schicht sollte ca. 5 cm bis 6 cm dick sein. Damit stellt sie nochmals eine große Masse dar und unterstützt, neben ihren eigentlichen Aufgaben, auch noch die Wärme-Speicherung des Ofens. Sie benötigen, bei einem Mischungs-Verhältnis von 1 : 3, also 1 Teil Zement und 3 Teile Kies, für die gesamte Schicht also 3 1/2 10-Liter-Eimer Zement Z 35. Auch diesen erhalten Sie natürlich beim Baustoff-Händler. Dazu kommen 9 bis 10 10-Liter-Eimer Kies-Sand, der Körnung 0 bis 16, den Sie ja bereits zur Herstellung der Grund-Platte benutzt haben. Mischen Sie in gewohnter Weise beide Materialien gut durch, und geben Sie anschließend vorsichtig Wasser dazu. Die Beton-Mischung muß die gleiche Konsistenz wie die anderen Mischungen haben, sie muß plastisch sein, damit man sie gut auftragen kann. Tragen Sie die Schicht nun, genauso wie die anderen Schichten, von unten nach oben auf den Ofen auf (s. Abb. 35). Achten Sie darauf, daß der Beton nicht zu dünn ist und an den Seiten abfließt.

Jetzt ist es zweckmäßig, die Ofen-Türe zu Ende zu bauen, denn dazu können Sie wieder evtl. Reste des Betons verarbeiten. Zunächst fertigen Sie sich aber aus zwei Bauklammern oder Eisenrohr-Stücken die Handgriffe für die Türe an. Dann schneiden Sie aus dem Kaninchen-Draht eine Armierung in Tür-Form aus. Sie soll die Stabilität erhöhen. Jetzt füllen Sie eine dünne Schicht Beton ein, legen den Armierungs-Draht darauf und drücken die Handgriffe ein. Mit dem Rest des Betons füllen Sie die Styropor-Form bis zum Rand auf, und streichen Sie die Oberfläche glatt (s. Abb. 40).

40



Die Außenhaut des Steinofens

Ihr Steinback-Ofen soll nicht nur knusprige Backwaren als Gaumenfreude liefern, er soll auch gut anzusehen sein und sich harmonisch in seine Umgebung einfügen. Es ist daher angebracht, wenn Sie das Äußere des Ofens auf Ihr Haus oder Ihre Garten-Anlage abstimmen. Zu der Art eines Steinback-Ofens passen gut Natur-Steine evtl. aus Basalt oder Schiefer oder auch Marmor-Bruch. Sie können diese Steine in den verschiedensten Ausführungen und Größen bei Ihrem Baustoff-Händler erhalten. Lassen Sie sich eine Kollektion solcher Steine vorlegen, und wählen Sie diese nach Ihrem persönlichen Geschmack aus. Uns gefallen am besten ca. 4 cm bis 5 cm große Natur-Steine aus Schiefer. Für unseren Ofen benötigen wir ca. 30 kg. Sie können diese Steine in den vorher glattgestrichenen und noch feuchten Beton eindrücken (s. Abb. 51). Wenn die Steine so nicht halten, dann tragen Sie sie von unten nach oben auf, und mauern Sie die Steine direkt ein. Wir haben sie ziemlich dicht auf die gesamte Oberfläche verteilt. Sie verleihen außerdem der gesamten Beton-Schicht noch eine zusätzliche Festigkeit. Drücken Sie die Steine jedoch nicht bis zur Isolier-Schicht ein, sondern lassen Sie diese ca. 3 cm bis 5 cm aus der Beton-Schicht heraus. Anschließend müssen Sie den Beton mit einer schmalen Spachtel, einem Fug-Eisen oder einem anderen geeigneten Werkzeug an die Steine andrücken und die Zwischenräume wieder glattstreichen. Nun ist Ihr Ofen im wesentlichen fertiggestellt. Decken Sie ihn wieder mit feuchten Tüchern ab und lassen Sie ihn - je nach Witterung - ca. 3 bis 5 Tage stehen. Dann ist die Beton-Schicht schon gut abgetrocknet, und Sie können Ihrem Ofen den letzten Schliff geben.

Wenn Ihnen das Äußere jetzt so gut gefällt, daß Sie es nicht mehr verändern wollen, dann sollten Sie zum Schutz gegen Nässe lediglich eine farblose Lack-Schicht mit HV-Isolier-Lack aufbringen. Diesen Lack, es ist ein Hart-Versiegelungs-Lack, können Sie beim Baustoff-Händler oder in Baustoff-Märkten erhalten. Sie benötigen ca. 1 Liter. Tragen Sie ihn auf die trockene Beton-Schicht mit einem Pinsel gleichmäßig auf, und lassen Sie ihn anschließend abtrocknen.

Sie können jedoch auch die Fläche zwischen den Steinen mit einem Fertig-Putz versehen. Dieser ist haltbar und schützt den Beton sehr gut vor Witterungs-Einflüssen. Dabei können Sie auch noch in der Farbgebung Ihrem Ofen einen ganz besonderen Akzent verleihen. Wenn Ihnen ein Putz besser als Natur-Steine gefällt, dann können Sie auch ganz auf die Natur-Steine verzichten. Sie tragen dann, nachdem die Beton-Schicht abgetrocknet ist, einfach eine Putz-Schicht über den gesamten Ofen auf. Den Fertig-Putz können Sie in allen Baustoff-Märkten kaufen. Er wird, entsprechend der Gebrauchsanweisung, mit Wasser angerührt und anschließend mit einer Maurer-Kelle oder einer Spachtel aufgetragen. Nun ist die Ofenhülle fertiggestellt.

Nach einem Tag des Abtrocknens können Sie jetzt die Schalung von der Beton-Platte und der Eingangs-Tür entfernen.

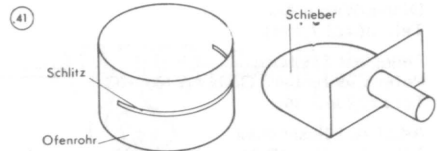
Der Boden unseres Ofens

Jetzt können Sie den Boden des Ofens herstellen. Zerstören Sie die Styropor-Form der Tür, und nehmen Sie den Sand mit einer Spachtel oder einer Maurer-Kelle vorsichtig heraus. Bürsten Sie die Innenwand mit einer Sisal-Bürste oder einem Handfeger aus, und bringen Sie dann den Boden ein. Die Beton-Platte kann als Boden des Steinback-Ofens nicht verwendet werden, da sie die Wärme nicht lange genug speichern kann. Außerdem können bei den hohen Temperaturen der Glut Risse auftreten.

Am einfachsten ist es daher, den Boden des Ofens wiederum aus Feuer-Beton-Stampfmasse herzustellen. Nehmen Sie ca. 2 Eimer á 10 Liter von dieser Masse, und bereiten Sie sie in der bereits bekannten Weise mit Wasser zu. Wenn die Masse gut durchfeuchtet und plastisch ist, tragen Sie diese einfach mit Ihrem Maurer-Werkzeug auf den Boden im Inneren des Ofens auf. Achten Sie aber darauf, daß Sie an den Seiten einen gleichmäßigen Anschluß zur Ofenwand bekommen. In die Öffnung stellen Sie, dort wo die Ofentüre endet, ein 8 cm hohes Brett und stützen es mit Steinen ab. Es dient Ihnen als vordere Begrenzung und gleichzeitig als Maß für die genaue Stärke des Bodens. Streichen Sie den Boden anschließend glatt, und stechen Sie wieder mit der Nadel im Abstand von 10 cm Löcher hinein. Lassen Sie den Boden einen Tag lang trocknen. Dann können Sie das Stützbrett wieder entfernen und die Ofentüre, die inzwischen auch trocken ist - einsetzen.

Der Kamin zum Steinback-Ofen

Beim Anfertigen der einzelnen Ofen-Schichten haben Sie bereits ein 10 cm Ofenrohr-Futter in den Eingangs-Schacht eingebaut. Kaufen Sie sich als Kamin im Baustoff-Handel ein 1 m langes Ofenrohr mit einer eingebauten Klappe. Die Klappe benötigen Sie, um nach dem Herausnehmen der Glut ein Herausströmen der Wärme aus dem Backraum zu verhindern. Sollten Sie kein Ofenrohr mit einer Klappe erhalten, dann sägen Sie einfach mit einer Eisensäge einen Schlitz in das Rohr, und stecken Sie ein Stück Blech mit einem Holzgriff hinein (s. Abb. 41). Sie können damit auf einfache Art und Weise den gleichen Effekt erzielen. Oben auf das Rohr setzen Sie noch eine Abdeckhaube, die Sie ebenfalls fertig kaufen können; zum Schutz gegen Witterungs-Einflüsse streichen Sie das Rohr mit Silber-Bronze oder einem ähnlichen Schutzmittel an.



Das Einbrennen des Steinback-Ofens

Sicherlich können Sie es kaum noch erwarten, bis Sie die ersten knusprigen Bröte aus Ihrem Steinback-Ofen servieren können. Aber bitte, haben Sie noch etwas Geduld. Mit einem voreiligen Backen können Sie Ihre gesamte Arbeit wieder zunichte machen!!!

Der Steinback-Ofen sollte nach dem letzten Arbeits-Vorgang noch ca. 2 Wochen stehen und austrocknen. Beginnen Sie dann vorsichtig mit dem Aufheizen. Jeder Backofen muß nämlich richtig eingebrannt werden. Zünden Sie zunächst nur etwas Papier und einige kleine Holzspäne an, nach 1/2 Stunde sollten Sie das erste Anheizen beenden. Am nächsten und übernächsten Tag wiederholen Sie den gleichen Vorgang und verlängern dabei die Zeit um jeweils 10 Minuten. Am 3. Tag können Sie ein Feuer mit 2 bis 3 Scheiten Birken-, Buchen oder einem anderen Holz von Laubbäumen anzünden und eine kleine Glut im Ofen belassen. Nach 6 bis 7 Tagen können Sie den Ofen dann erstmals voll durchheizen. Lassen Sie zunächst 6 bis 8 Scheite Holz bis zur Glut verbrennen, und legen Sie innerhalb 1 1/2 Stunden immer noch etwas Holz nach. Nach ca. 2 Stunden nehmen Sie die Glut heraus und beginnen mit dem ersten Backen. Sollte es auf Anhieb nicht gelingen, dann lassen Sie sich nicht entmutigen. Uns ging es genauso. Unsere erste Pizza kam nur stückweise wieder aus dem Ofen heraus. Erst danach war unser Proto-Typ eingebrannt, und wir konnten Brot, Pizza und sogar Kuchen mit dem Original-Steinback-Ofen-Geschmack herstellen. Wenn Sie Ihren Ofen richtig hergestellt und vorsichtig eingebrannt haben, dann wird er auch völlig in Ordnung sein und so aussehen, wie Sie es erwartet haben.

Falls jedoch später trotzdem in der Innenschale einige Risse auftreten, dann ist dies nicht schlimm. Kratzen Sie diese ein wenig aus, feuchten Sie sie an und schmieren Sie sie mit der angerührten Feuer-Beton-Stampfmasse wieder zu. Lassen Sie dies wieder antrocknen, und heizen Sie anschließend den Ofen wieder vorsichtig auf.

WobekommtmandasBaumaterial???WobekommtmandasBaumaterial???WobekommtmandasBaumaterial???

Die feuerfeste Innenform unseres Ofens haben wir mit der Feuerbeton-Stampfmasse der Firma "Schamotte und Tonwarenfabrik Blaschek" Typ I, Feinkörnung 0 mm - 1 mm und einer Temperatur-Beständigkeit bis ca. 1250°C erstellt.

Nach Auskunft des Verbandes der Deutschen Feuerfest-Industrie e. V., gibt es gleichwertige Massen aber auch bei andern Herstellern; dies kann die Beschaffung erheblich erleichtern und Transportkosten ersparen.

Folgende Firmen sind bereit, zu Preisen zwischen DM 25,- und DM 50,- pro Zentner zu liefern.

Wichtig ist, daß Sie den Verwendungszweck, die Körnung (also etwa 0 - 1 mm) und die Temperatur-Beständigkeit (bis 1250°C) angeben. Der Vertrieb der Materialien ist verschieden. Am besten, Sie erkundigen sich bei Firmen, die in Ihrer Nähe liegen; einige Hersteller besitzen in allen Teilen der Bundesrepublik Auslieferungsläger.

Brohltal-Deumag AG
f. feuerfeste Erzeugnisse
Tel.: 02637 / 61 0 55

Burton-Werke K. H. Hensiek
Tel.: 05427 / 322

5401 Urmitz

Postfach 120

4520 Melle 5

Didier-Werke AG
Tel.: 06121 / 3591

Feuerfest Sieburg
Peter Lichtenberg GmbH & Co. KG
Tel.: 02256 / 461

Adolf A. Fleischmann
Tel.: 0611 / 55 08 21

Kanderner Tonwarenfabrik
Ernst Kammüller
Tel.: 07626 / 7011

Gottfr. Lichtenberg
Feuerfeste Erzeugnisse
Tel.: 02241 / 61 0 86

Linco GmbH
Tel.: 02241 / 22 041

Gebr. Lünen KG
Tel.: 0211 / 24 20 61

Magnesital-Feuerfest GmbH
Tel.: 0208 / 8231

Dr. C. Otto & Comp. GmbH
Tel.: 0234 / 3171

P. Peters
Fabrik feuerfester Produkte KG
Tel.: 02402 / 22 2 21

Rhebinol GmbH
Tel.: 0208 / 53 4 75

Gustav Saure KG
Fabrik hochfeuerfester Produkte
Tel.: 02333 / 3092

Schamottewerke und Tonwaren-
fabrik Eppertshausen
Otto Dewet Blaschek GmbH & Co.
Tel.: 06071 / 31 0 46

Steuler Industrierwerke GmbH
Tel.: 02624 / 131

Thonwerke Ludwig GmbH & Co.
Tel.: 0261 / 12 5 81

Vereinigte Großalmeroder
Thonwerke
Tel.: 05604 / 5011

Postfach 2025

6200 Wiesbaden 1

5353 Mechernich-
Satzvey

Postfach 180280

6000 Frankfurt 18

Postfach 1120

7842 Kandern/Baden

Postfach 206

5200 Sieburg

Postfach 2110

5205 St. Augustin 2

Postfach 240

4006 Erkrath

Postfach 101127

4200 Oberhausen

Postfach 510109

4630 Bochum 5

Postfach 527

5190 Stolberg

Postfach 64

4330 Mülheim-Speldorf

Postfach 4109

5828 Ennepetal 14

Postfach 20

6116 Eppertshausen

Postfach 49

5410 Höhr-Grenzhausen

Postfach 1360

5400 Koblenz

Postfach 1740

3432 Großalmerode

LITERATUR-HINWEISE LITERATUR-HINWEISE

Für die Freunde des Räucherns und der Elektronik ein Hinweis: Gleichzeitig mit unserer Anleitung werden die Hobbythek-TIP-Hefte **Räuchern** und **Elektronik I** erscheinen und im Buchhandel erhältlich sein. Schmackhafte Brot-Rezepte, die ideal zu unserem selbstgebauten Stein-Backofen passen, finden Sie im **Hobbythek Buch II**.

Zum Jahresende wird das **Hobbythek Buch III** auf den Markt kommen. Behandelt werden darin die Themen: Stereo-Fotografie, Konfekt, Terrarium, Gips-Abdrücke, Wildgemüse, Räuchern, Kosmetik und das Hobby-Song.

Zu erhalten entweder im Buchhandel oder bei VGS, Verlagsgesellschaft Schulfernsehen, Breite Str. 118 - 120, 5000 Köln 1, Tel.: 0221/210469.



Satz und Umbruch: Brigitte Reis / Layout und Grafik: Gerhard Präßer / Idee und Text: Dieter Kamn und Jean Pütz