

Lehmofen im Waldgarten am Exer

Inhalt

Organisatorischer Ablauf	2
Anleitung.....	3



Organisatorischer Ablauf

1. Kontakt Aufnehmen mit den Waldgarten am Exer Menschen

Ökologiereferenten der Ostfalia:

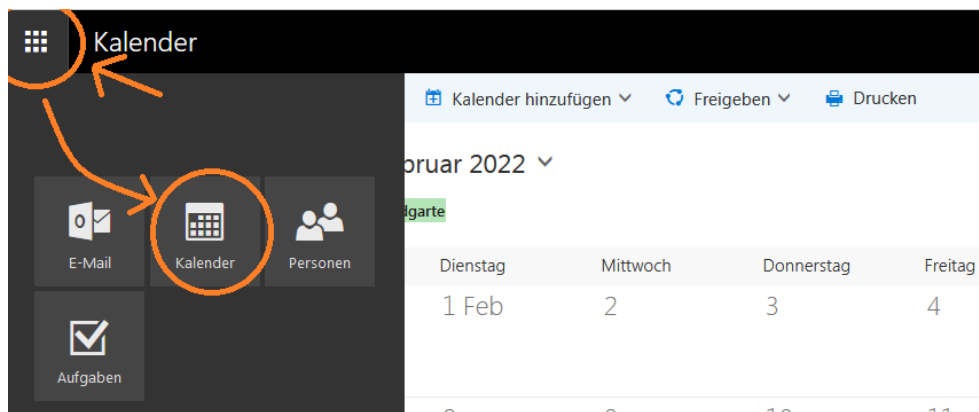
Anne Bodemer

Jonas Giering

➔ asta-wf-oekologie@ostfalia.de

2. Termin abstimmen

Wir können euch zum Pizzaofen-Kalender hinzufügen, wenn Ihr uns eure Mail gebt. Dann könnt Ihr in Zukunft schon sehen wann der Ofen bereits benutzt wird, ohne uns zu kontaktieren. (Am Besten eure Ostfalia-Mail, weil es bei anderen Adressen zu technischen Problemen kommen kann) Zum Kalender erhaltet Ihr dann einen Einladungslink und über das Menü-Symbol, oben links, im Mailprogramm der Hochschule, erreicht Ihr den Kalender.



Eine Nutzung des Ofens ist nur möglich, wenn Jemand vom Waldgarten Am Anfang und am Ende eures Treffens da ist. Unter anderem muss Pizzaequipment aus der Garage rausgegeben und wieder entgegengenommen werden. In der Garage lagern noch weitere Dinge vom Waldgarten, zu denen wir keinen unbeaufsichtigten Zugang möchten.

3. Vor dem Treffen muss die **Anleitung** zumindest von demjenigen **gelesen** werden der die Verantwortlichkeit für den Tag übernimmt.

4. Am vereinbarten Termin **am Lehmofen treffen**

(Standort: <https://goo.gl/maps/kmDDtiXQLkSTzsFN7>)

Am Anfang gibt es eine kurze Einführung und Information über Brandschutz usw. -> **Unterschrift vom Verantwortlichen.**

(Der Verantwortliche verpflichtet sich mit dem Ofen und Equipment sorgsam umzugehen und die Anleitung und sonstigen Regeln zu befolgen. → Gesamter Text ist hinten nachlesbar)

5. Am Ende, wenn alles wieder aufgeräumt und das Equipment in Ordnung ist, wird dies durch eine Unterschrift vom Waldgarten Mitglied bestätigt. Es wird ein zweites Mal unterschrieben, wenn die benutzten Bleche wieder gereinigt abgegeben worden sind.

(Es ist auch nach Absprache möglich, dass wenn Ihr euch abends trefft, wir uns erst am nächsten Tag verabreden, um alles wieder in die Garage zu räumen und die Bleche entgegenzunehmen. Dann müsstet Ihr aber das gesamte benutzte Equipment, außer die Schubkarre, über die Nacht mit nach Hause nehmen)

Ofen Anleitung

1. Was müsst Ihr mitbringen:

Ofenhandschuhe oder Topflappen, Besteck und Geschirr, etwas zum Backen, eventuell Regenschutz, Sitzgelegenheiten (oder Decke), Lappen zum Auswischen des Ofens. Zur Sicherheit Feuerzeug oder Streichhölzer

Was ist schon da: 2 Pizzableche, Pizzaschaufel, kleiner Tisch, Feuerzeug, Feueranzünder und Zeitung, Metallbesen, Ascheschieber, Wasserbehälter und Feuerpatsche.

Holz wird von der Studierendenschaft bezahlt. Wir bitten darum bewusst und sparsam damit umzugehen.

2. Zur **Vorbereitung** gehört das benötigte Equipment und Holz zum Ofen zu bringen und der Brandschutz. (**Waldgarten Karte am Ende des Dokumentes**)

Brandschutz:

Vor der Benutzung müssen **2 Behälter mit Wasser** am Ofen bereitstehen (Wasser gibt es in den IBC-Containern hinter der Garage oder in der Nähe des Ofens). Weiterhin muss die **Feuerpatsche** aus der Garage beim Ofen liegen. Wenn der Ofen befeuert wird, muss immer mindestens eine **Erwachsene Person** bei Ofen sein. Weiterhin sollte das **Gras um den Ofen** gemäht worden sein. Dies wird normalerweise regelmäßig vom

Waldgarten-Team gemacht. Bei **starkem Wind oder Trockenheit** darf der Ofen nicht benutzt werden.



- Ein Lehmofen funktioniert grundlegend so, dass man in ihm ein Feuer macht. Wenn man ca. **300-400 °C** erreicht hat wird die Glut rausgenommen und der Ofenboden gesäubert (Entspricht Temperatur fürs Pizzabacken. Brot brauch höhere Temperaturen). Anschließend kann gebacken werden. Die Wärme wird von der dicken Lehmschicht lange gespeichert und abgegeben.
- Die Vorbereitungen und das **Vorheizen** dauern erfahrungsgemäß **2 Stunden** (bei Pizza). Die Temperatur wird an der Ofenklappe angezeigt. Während des Anheizens sollte die **Ofenklappe vorne** und die **Klappe am Ofenrohr offen sein**, damit genügend Sauerstoff für das Feuer da ist (Siehe folgendes Bild). In der **kalten Jahreszeit** ist es wichtig, dass man den Ofen langsamer anheizt, d.h. man darf den Ofen nicht komplett mit Holz füllen und anfeuern, sondern immer wieder neues Holz nachlegen bei einem maximal zur Hälfte befüllten Ofen. Plötzliche, starke Temperaturunterschiede

verkräftet der Lehm nicht so gut wenn er kalt ist. Ansonsten ist die **Faustregel** zum Vorheizen, dass man, nachdem man ein kleines Feuer angezündet bekommen hat, den Ofen einmal mit Holz komplett füllt und dann durchbrennen lässt. Dann sollte die Temperatur für die meisten Backwaren reichen. Weiterhin wichtig: Der Ofen darf **ausschließlich mit dem Holz was zur Verfügung gestellt wird beheizt werden**. Bitte keine anderen Dinge verbrennen, weil einerseits sich bei **Nadelholz** z.B. viel Ruß bildet und andererseits beim Umgang mit Lebensmitteln keine chemischen Stoffe, wie Lacke oder Ähnliches in den Ofen sollen.



Ofenrohr offen



Ofenrohr zu

Achtung! Ofenrohr wird sehr heiß

5. Für die Glut und Asche gibt es eine **alte Schubkarre**, die sich unter dem Ofen befindet. Mit dem Ascheschieber kann die Glut und Asche aus dem Ofen, wie der Name schon vermuten lässt, direkt in die Schubkarre geschoben werden. Bitte **löscht** dann schon mal die **Glut** mit Wasser ab, damit die Brandgefahr minimiert wird. Vorsicht! Starke Dampfentwicklung.
6. Anschließend kann der Ofenboden gereinigt werden mit dem Metall-Besen. Dazu Erst den Boden Abfegen und anschließend euren mitgebrachten Lappen gut nass machen und um den Besen wickeln. Damit wieder den

Boden säubern. Nun kann die Pizza oder was auch immer Ihr backen wollt, auf einem Blech oder direkt auf dem Ofenboden gebacken werden. Jetzt sollten **beide Klappen geschlossen** sein, damit sich die Hitze so lange wie möglich im Ofen hält.

Achtung! Eine Pizza benötigt nicht viel Zeit. (Am Anfang nur 2-3 min)

Guten Appetit!

7. Zum Schluss bitten wir euch alles wieder **aufzuräumen**. Das Equipment was Ihr genutzt habt bringt bitte gereinigt in die Garage zurück. Für die Ofenwerkzeuge genügt es sie mit dem Regenwasser zu säubern. Löscht die Asche noch mal gründlich in der Schubkarre ab und schüttet sie in die Wanne aus Metall die in Sichtweite zum Ofen im Boden halb eingegraben ist.

Falls Ihr die Pizzableche vom Waldgarten benutzt habt, bitten wir euch die **Bleche** zuhause zu **reinigen** (Nur mit **heißem Wasser ohne Spülmittel!** Gründlich **trockenreibe** und anschließend außen und innen dünn mit **Olivenöl** einreiben. Dadurch wird das Rosten der Bleche verhindert. Bleche sind nicht spülmaschinengeeignet aber dafür quasi nicht überhitzbar). Ihr könnt sie entweder bei Jonas oder Anne nach Absprache abgeben.

Jonas wohnt an der Hochschule Salzdahlumer Str. und Anne wohnt in der Innenstadt in Wolfenbüttel. Genauere Infos bekommt Ihr dann.

Schaut am Ende noch mal nach, ob Ihr nichts vergessen habt von Euren Sachen und ob Ihr allen Müll in einen der Mülleimer, an den Eingängen vom Waldgarten, gebracht habt.

Wenn etwas kaputt gegangen ist, teilt uns das bitte direkt mit. So freuen wir uns, dass wir bei der nächsten Aktion ohne Probleme starten können.

Sonstige Hinweise:

- Wenn Ihr irgendwelche Fragen vor oder während dem Backen habt, könnt Ihr euch gerne bei uns melden.
- Auf dem Waldgartengelände ist es **nicht erlaubt** ein **Lagerfeuer** zu machen. Grund ist der Brandschutz. (Gut zu wissen: in direkter

Nachbarschaft zum Ofen ist der alte Exerzierplatz, welcher heute eine große Wiese ist, die dem „Exer“ seinen Namen gibt)

- Von uns erprobte Rezepte findet Ihr auf der Ökologiereferats-Webseite vom Asta. Wenn Ihr noch neue Rezepte habt, nehmen wir sie gerne auf.

<https://asta.ostfalia.de/index.php/2021/04/17/oekologiereferat-wf/>

- Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass der Ofen die Wärme nicht so lange hält wie wir es uns wünschen würden. Wenn Ihr viel backen wollt empfehlen wir entweder den Ofen noch länger anzuhetzen oder noch etwas Glut im Ofen zu lassen. Passt dann aber auf dass die Sachen nicht anbrennen 😊

WALDGARTEN



- NASCHPFAD 
- BAUMPFAD 
- BIRNE 
- APFEL 
- KIRSCHKE 
- PFLAUME 
- QUITTE 
- MISPEL 
- PFFIRSICH 
- APRIKOSE 
- SCHMETTERLINGS-
SPIRALE 
- WILDBIENENHOTEL 
- TEICHBIOTOP 
- HONIGBIENEN 
- KRÄUTER-
SPIRALE 

-  LEHMOFEN
-  GARAGE
-  ASCHE



Lehmofen im Waldgarten am Exer

Hiermit erkläre ich, dass ich die Anleitung vom Ofen komplett verstanden habe und sie umsetzen werde. Ich bin verantwortlich, dass mit dem Lehmofen und allen dazugehörigen Sachen sorgsam umgegangen wird. Für Beschädigungen komme ich auf bzw. beschaffe ich Ersatz. Weiterhin werden die Sachen und der Ort sauber zurückgelassen bzw. an den Ort gebracht, wo sie waren. Falls die Pizzableche benutzt worden sind, werde ich dafür sorgen, dass sie wie in der Anleitung beschrieben gereinigt werden und bei einer angegebenen Person, am nächsten Tag, abgegeben werden. Die Maßnahmen zum Brandschutz setze ich um (Ein Brand wäre gar nicht gut)

Name Verantwortlicher	Datum + Unterschrift	Name (Waldgarten)	Unterschrift alles gut hinterlassen	Unterschrift Pizzableche zurück	Notizen

