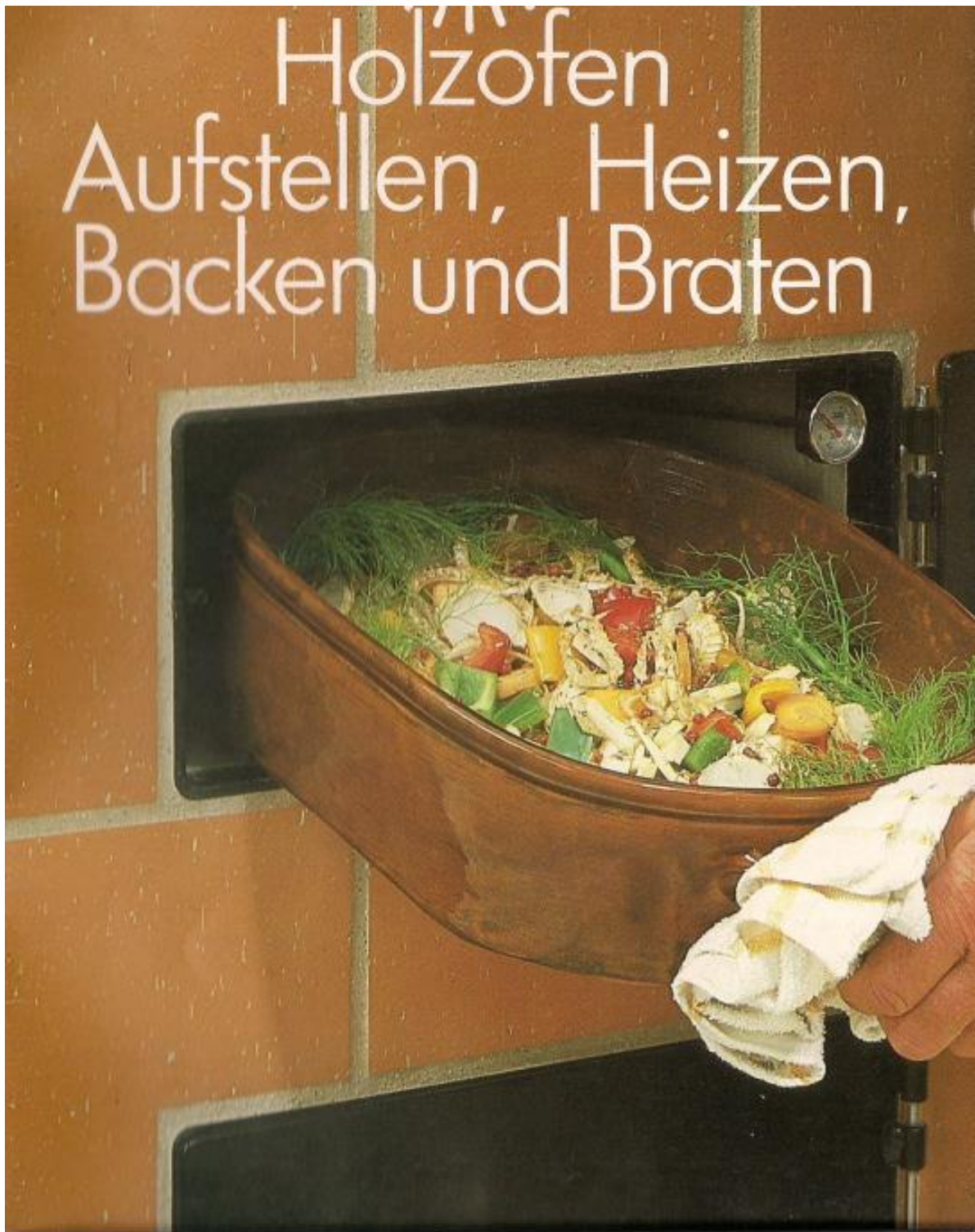


Holzöfen Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



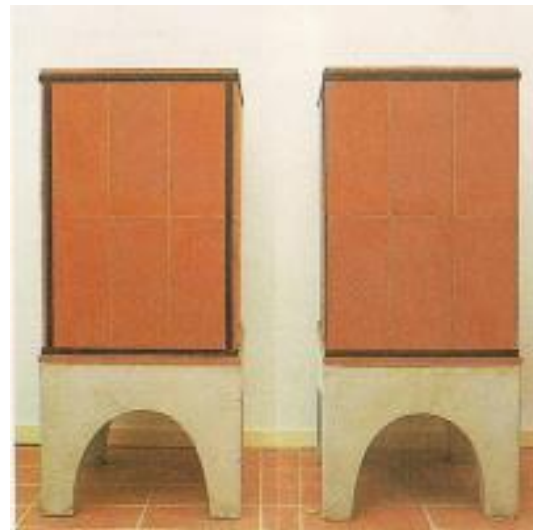
1
Die Bauteile des san'cal Holzofens sind paßgenau vorgefertigt. Gut verpackt kommt der Bausatz in einem fahrbaren, verschlossenen Behälter ins Haus. Vorsichtig auspacken!



3
Sie können den san•cal Holzofen schmal und breit aufstellen. Der Sockel mißt 58 cm auf 64 cm. Der ganze Ofen ist 128 cm hoch. Die Anschlußhöhe liegt auf 114 cm.



2
Alle Bauteile sind mit Etiketten gekennzeichnet. Die Stückliste hilft Ihnen, die Vollständigkeit des Bausatzes zu prüfen. Verpackungsmaterial nicht vorher wegwerfen.



4
Weil jede Wand auf jede Sockelseite paßt, kann auch eine glatte Wand zum Raum angeordnet werden. Was besser gefällt? Wände probeweise aufstellen!

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



5
Auf Holz-, Teppich- oder Linolböden brauchen Sie eine feuerfeste Unterlage. Einfachste Lösung ist das san•cal Ofenblech. Die 3 mm dicke Stahlplatte liegt sicher am Boden.



7
Etwas mehr Arbeit machen bündig eingelassene san•cal Ofenziegel. Wir liefern sie stückweise, paßgenau zugeschnitten. Eine schönere Unterlage gibt es nicht.



6
Ebenso schön, aber weitaus leichter verlegbar sind die fertigen san•cal Ziegelplatten: 2 Sechserplatten messen H3 auf 70 cm, eine Sechser- und eine Viererplatte 93 mal 70 cm.



8
Der Holzrahmen ist in Fichte lieferbar, kann aber auch dem etwa vorhandenen Holzboden angepaßt werden. Sockel daraufstellen und mit Wasserwaage einmessen.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



9

Falls erforderlich mit Holzkeilen einrichten und Bodenspalt unter dem Sockelfuß mit angerührtem Feuerbeton füllen. Keil erst nach Aushärten entfernen, Keilspalt verstreichen.



11

Erst Streifen in die Nut des Sockelgurtes einlegen und niederdrücken. In den Ecken sauber abschneiden. Falls gestückelt wird, Streifen stoßen, aber nicht übereinanderlegen.



10

Aus der Steinwollematte ca. 2 cm breite Dichtstreifen mit scharfem Messer auf weicher Unterlage abschneiden. Diese Streifen dichten ab und sichern Spiel für Dehnung.



12

Jeder Dichtfalz an Sockel und Wänden dichtet mit zwei Streifen. Deshalb zweite Streifenreihe um den Feuerbetonrand des Feuerplatzes auf den Sockel legen.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



13

An den Ofenwänden sind seitlich und oben Nuten angegossen, in die ebenfalls Dichtstreifen eingedrückt werden. Beim Anschlagen der Wände schließt sich ein doppelter Falz.



15

Als erstes die Anschlußwand auf den Sockel heben. Bei breiter Sockelseite unbedingt auf gleiche Seitenabstände links und rechts achten. Genau einmessen!.



14

Die Anschlußwand ist hier mit Mittelloch abgebildet. Sie kann aber auch für Linksanschluß oder Rechtsanschluß geliefert sein. Siehe Bestell-Code 1-10!



16

Wand abstützen und Anschlußloch an Kaminwand kreisrund anzeichnen. Wichtig: nur wenn Sockel sicher auf der Unterlage steht, stimmt die Höhe des Anschlußkreise

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



17
Anschlußwand wieder abnehmen,
Loch mit Achsenkreuz waagrecht und
senkrecht (nur nach unten) deutlich
markieren. Umfang des Kaminfutters
anzeichnen.



19
Danach Anschlußwand endgültig
aufstellen, abstützen.
Erstes Steheisen mit Zentrierstiften in
die Löcher des Sockelgurtes ein-
stecken und senkrecht anlegen.



18
Mauerloch mit Schlagbohrer durch
möglichst viele kleine Löcher entlang
des Kreises ausbohren. Kaminfutter
mit Feuerbeton einsetzen. Außen und
innen verstreichen.

(c) NEUE san•cal STAHLLENWÄRME



20
Nächste Ofenwand aufstellen, an-
legen und mit Ofenklammer sichern.
Klammer mit Zange rechtwinklig
biegen und zwischen Zentrierstifte I
des Steheisens eindrücken.

OF V1.01

Seite 6 von 32

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



21
Vor dem Aufstellen der vierten Wand Backfachauflage der Türwand mit Feuerbeton anböschern. Der Feuerbeton soll nicht zu trocken angemacht sein.



23
Nun Muldenfuge mit weichem Feuerbeton anböschern. Oberschale auflegen und andrücken. Fugen außen und innen glätten. Ventilationsloch in der Oberschale nicht verschließen.



22
Untere Backfachmulde auflegen und Backfachstütze unterstellen. Dabei auf Ankerstifte achten. Muldenboden mit Wasserwaage einmessen; evtl. mit Feuerbeton unterlegen.



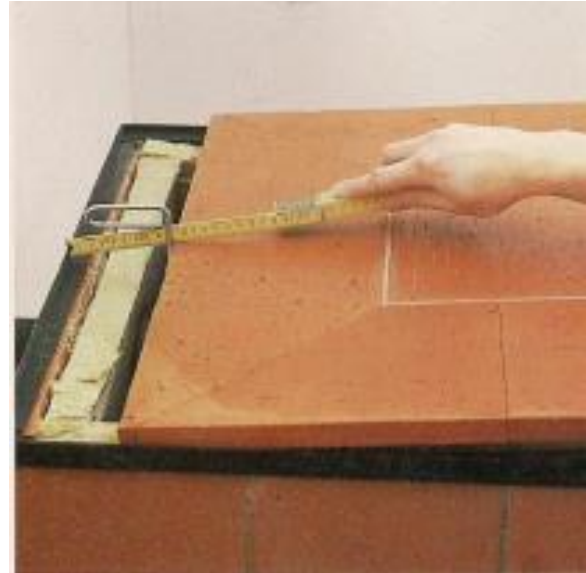
24
Fuge an der Türwand verstreichen. Danach die ganze Vertiefung in der Türwand mit Feuerbeton ausfüllen und glätten. Wichtig: Backfachstütze muß frei vor der Rückwand stehen!

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



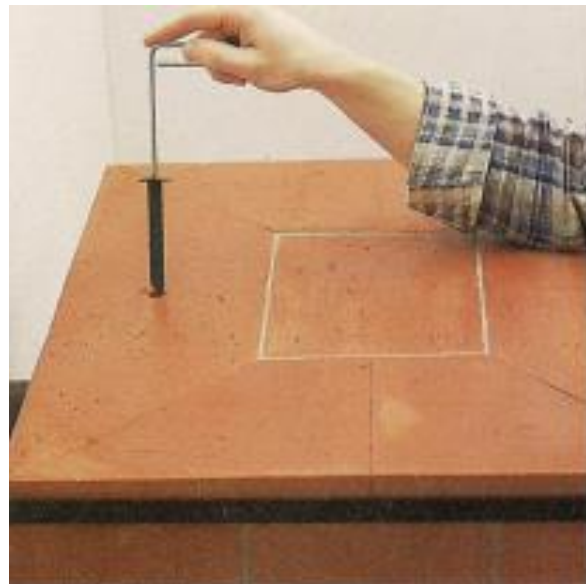
25
Rauchrohrstützen einstecken, mit Steinwollestreifen verstemmen und mit weichem Feuerbeton verstreichen. Auf senkrechten Verlauf der Klappengriffachse achten.



27
Wenn Öfen dicht an der Wand stehen: Jetzt Klappengriff einstecken und Deckel daran anlegen. Lochabstand ausmessen. Überstand des Deckels beachten.



26
Vierte Ofenwand aufstellen, Steh-eisen einsetzen, verklammern. Danach Obergurt auflegen und alle Zentrierstifte einrasten lassen. Exakte Auflage an Steh-eisen kontrollieren.
(c) NEUE san•cal STAHLLENWÄRME



28
Auf weicher Unterlage Loch mit Steinbohrer drehend ohne Schlag bohren. Bohrer 14: auch 3 Löcher mit 5 Q möglich. Klappengriff durchstecken.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten



29
Die Klinge des Klappengriffes ist reichlich lang bemessen. Bei Anschluß 10 und bei Wandabstand des Ofens kürzen. Rosetten bei diesen Anschlüssen möglich.



31
Fuge unter dem Feuerrahmen innen und außen verstreichen, glätten. Der Absatz gegenüber dem Feuerplatz ist hier erwünscht. Nicht anschrägen!



30
Die Fuge unter der Backfachtüre mit Feuerbeton glatt verstreichen. Hier soll keinesfalls ein Stoß nach außen entstehen. Auch seitliche Fugen zur Türwand füllen und glätten.



32
Backfachthermometer einstecken, gerade richten. Backfachtüre probe-weise öffnen und schließen. Der Ofen ist fertig. Bitte, kein Feuer machen, weiter unten weiterlesen.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Heizen

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

So heizen Sie den san•cal Holzofen richtig!

Hier lesen Sie, was ein Holzheizer wieder lernen muß. Vor lauter Knöpfchendrückerei wäre dieses Wissen in unserer Zeit der Vollautomatik beinahe verlorengegangen. Holzheizer sind Realisten, haben einen Blick für die Notwendigkeiten des Lebens und verstehen es besser als andere Zeitgenossen, diesem Leben die guten Seiten abzugewinnen. Unnütze Hast ist ihnen zuwider. Ihren Ofen behandeln sie mit Liebe und Verstand, nicht anders wie ein Pfeifenraucher seine Pfeifen.

Nun wird man als Holzheizer nicht geboren. Das Ergebnis vieler Erfahrungen macht einen dazu. Es geht nicht ohne Brandblasen ab und häufig schlagen sich noch Löcher in Hosen und Teppichen dazu.

Dieser Leitfaden hilft Ihnen, ohne derlei Umwege ans Ziel, darum lesen Sie ihn bitte aufmerksam durch.

Vor dem ersten Heizen Spielen Sie nicht schon mit dem Feuer, wenn noch das Werkzeug vom Aufstellen des Ofens herumliegt. Lassen Sie sich Zeit, machen Sie Pause und schauen Sie sich den Ofen erst einmal an.

Jetzt können Sie ihn noch abwaschen mit einem Schwamm und mit Wasser, in das Sie einen Schuß Küchenreiniger (Meister Proper) gegeben haben. Die Oberfläche mit dem ausgedrückten Schwamm abwischen. Die Ofenplatten dabei aber nicht einwässern.

Während der Ofen nun trocknet, erinnern wir uns noch einmal an den Aufbau:

Die Wände stehen auf dem Herd, das ist der Feuerplatz des Sockels. Steinwollestreifen sind untergelegt und füllen gleichmäßig die Dehnungsfugen hinter den Steheisen.

Der Deckel des Ofens liegt auf Steinwolle. Das Backfach sitzt an der Türwand und wird hinten von der Backfachstütze gehalten. Die Rückwand der Backfachmulden und die Backfachstütze sind mit der Rückwand des Ofens nicht verbunden, denn das Backfach wird sich unter der Einwirkung der Feuerhitze dehnen und dazu braucht es Raum.

Die Trennfuge der Backfachmulden und der Spalt an der Türwand sind mit Feuerbeton verstrichen, desgleichen der untere Rahmen der Feuertüre. Die Ziegelplatten der vier Ofenwände stehen im unteren Rahmengurt an keiner Stelle so dicht am Eisen, daß ihnen nicht wenigstens ein halber Millimeter Spielraum für die Wärmedehnung bliebe. Ist alles richtig gemacht?

Ein Eimer Sand, aber immer noch kein Feuer!

In einem Grundofen feuert man nicht auf dem blanken Herd, das Feuer liegt vielmehr inmitten eines Haufens Asche.

Weil man vor dem ersten Feuer noch keinen Aschehaufen hat, kommt ein Eimer trockener Sand auf den Herd und zwar ein großer Putzeimer voll feiner Schweißsand oder Flußsand.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Den Sand nicht auf dem Herd verteilen, sondern hinter derTüre anhäufen und in seiner IVlitte eine Grube drücken. Da hinein kommt das erste Feuer.

Nur eine Handvoll Spanholz

Für das erste Feuer zwei Seiten einer Tageszeitung zu faustgroßen Kugeln knüllen. Darüber soviel bleistiftdünne Späne legen, wie mit einer Hand gehalten werden können.



Rauchklappe öffnen. Anzünden.
Feuertüre schließen und Luftlöcher offen halten. Warten!
Eine Stunde später mit doppelter Holzmenge in gleicher Weise ein zweites Feuerlein legen. Und wieder warten.
Erst das dritte Feuer wärmt den Ofen
Das dritte Feuer bekommt außer dem Spanholz zwei oder drei Scheite nachgelegt. Es darf aber nur soviel Wärme entwickeln, daß die Backfach

temperatur zwischen 50 und 100°

stehenbleibt.

Dadurch ist gewährleistet, daß alle Überschüssige Feuchtigkeit aus dem Ofenmaterial langsam und schadlos nach innen oder außen abdampfen kann.

Feuer führen mit Asche und Luft

Ein Feuer im Grundofen muß kaum geregelt werden. Dabei spielt die Luftklappe an der Feuertür zunächst keine Rolle. Die Flammen sollen hörbar prasseln.

Erst wenn Ofen und Kamin gut durchgeheizt sind, vielleicht auch bei sehr windigem Wetter, wenn also der Kamin zu stark zieht, wird die Rauchgasklappe ein wenig gedreht.



Beim Verstellen der Rauchgasklappe auf Flammengeräusch achten, nicht zu sehr drosseln; lediglich überschüssigen Kaminzug auf vernünftiges IVlaß reduzieren.

Wann immer das Feuer zu stark wird,

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

muß zunächst die Luftklappe geschlossen werden. Wer die Rauchgasklappe

schieben und drücken.

Der Ofen dankt Ihnen Ihre Mühe.

schließt, nimmt dem Feuer den Abzug. Der Ofen kann gasen und durch den Wärmestau auch Schaden nehmen. Der kluge Heizer schüttet ein zu stark geratenes Feuer mit der Asche zu, läßt die Rauchgasklappe offen und nimmt dem Feuer nur wenig Zuluft. Durch die Lüftung des Backfaches und durch Fugen an der Feuer­tür, vielleicht sogar durch die Dehnungsfugen hinter den Steheisen, zieht der Kamin kühlende Luft durch den Ofen. Dadurch läßt sich ein schädlicher Wärmestau vermeiden.

Niemals Wasser in den Ofen schütten oder gar zu heiß gewordene Ofenwände mit Wasser abkühlen.

Ganz wichtig! Bändigen Sie Ihren Ordnungssinn und räumen Sie niemals die Asche vollständig aus dem Ofen. Die unteren 15 bis 20 cm der Ofenwände sollen immer mit schräg angehäufte Asche bedeckt sein. Das kommt nicht nur der Feuerführung zugute, sondern dient als Schutz gegen allzu große Hitzeeinstrahlung auf den unteren Rand der Ofenwände. Auch der Sockel soll in der Mitte der Feuergrube niemals blankgefegt sein. Eine Ascheauflage von 5 cm ist dagegen richtig.

Vor dem Feuermachen kann die leichte, flockige Asche mit einem Schürhaken verdichtet werden.

Danach mit dem ersten Scheit, mit einer Ascheschaufel oder auch gleich mit der Eierschachtel, mit der man ein Holzfeuer am besten entfachen kann, die Feuergrube in das Aschebett

Seine Wände werden gleichmäßiger warm und müssen weniger innere Spannungen aushalten.

Drei Tage nur mit 100° !

Das dritte Feuer hat den Ofen zwischen 50° und 100° erwärmt. An den drei folgenden Tagen den Ofen jeweils über längere Zeit mit 100° Backfachtemperatur heizen. Keine „schnellen“ Feuer mit viel Kleinholz legen!

Das ist eine gute Übung für den Holzheizer, mäßige Feuer zu legen. Sie verhilft dem Ofen zu einer fachgerechten Austrocknung. Der Ofen ist dann richtig trocken, wenn der anfangs auffällige, dämpfige Geruch verschwunden ist. Bei diesen mäßigen Feuern erwärmen sich die Ofenwände nur bis in einen Bereich, den man mit der Handfläche noch gut vertragen kann. Am Rand des Deckels z. B. fühlt sich bei längerem Auflegen der Hand der Ofen trocken an. Solange er noch feucht ist, fühlt sich die Hand bei längerem Auflegen leicht feucht an.

„100 — 200 — 300 — Aus“!

Ein trockener Ofen kann nun höher geheizt werden, aber auch das geschieht immer schrittweise. Bei jedem Heizen soll die erste Holzaufgabe die Temperatur allmählich auf etwas über 100° anheben. Wird mehr Wärme gebraucht, sei es zum Heizen oder Backen, bringt die zweite Holzaufgabe Temperaturen bis etwas über 200°. Wer noch mehr Hitze braucht,

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

legt abermals auf.

In jedem Fall darauf achten, daß die

Temperatur langsam steigt, eventuell Zug drosseln, Luft kaum drosseln.

Durch schnelle Feuer oder Temperaturen über 300° am Backfachthermometer kann der Ofen Schaden leiden. Dabei können Ziegelplatten springen oder sich vom Unterbeton lösen, es kann auch Risse in den Fugen geben. Diese Schäden sind nur Schönheitsfehler, die nicht unter Garantie fallen.

Nichts hält ewig

Risse in den Fugen oder Sprünge in den Platten schließen sich in aller Regel von selbst wieder, wenn der Ofen erkaltet. Auf die Dauer entsteht aber durch die Bewegung mikroskopisch feiner Abrieb, der ein völliges Schließen mehr und mehr verhindert. Der Abrieb kann auch wie ein Keil wirken und die Spalten weiter auseinandertreiben. Dies ist ein Alterungsprozeß, der keinem irdenen Ofen auf die Dauer erspart bleibt, seine Haltbarkeit nicht verkürzt.

Gesprungene Fugen lassen sich nach gewisser Zeit auskratzen und neu verstreichen. Danach sieht der Ofen wieder schön aus. Aber auch die neuen Fugen bleiben nicht frei von Rissen.

Wo ein Riß, ist keine Spannung. Jeder Riß, sei es an den Ofenwänden, auf dem Herd oder sogar im Sockel, nimmt dem Material die Spannung. Mit einem Netz aus feinen Rissen kann das Material unvorstellbar lange halten. Erst wenn Material auf dem

Feuerplatz oder an den Innenseiten der Ofenwände ausfällt, sollte man

die Stellen mit neuem Feuerbeton wieder überstreichen.

Noch einmal: Der Herd des Ofens wird durch ein ausreichend hohes Aschebett am meisten gegen Überbeanspruchung aus der Glut geschützt; desgleichen der untere Teil der Ofenwände.

Was Sie nie tun sollten:

mit offener Feuertüre heizen! Glauben Sie den Verkäufern von sogenannten Kaminöfen nicht, daß die Stimmung aus dem Ofenloch käme. Stimmung ist Herzenssache. Mit einer offenen Türe überhitzen Sie den Ofen und heizen für den Schornstein.

Kein Wasser ins Feuer schütten: Es kann schon einmal ein Feuer durchgehen, wenn Nachbarskinder oder die Besucher zündeln, wenn Sturmwind über den Dachfirst pfeift oder neuer unbekannter Brennstoff wie Hartholz oder Stockholz in den Ofen kommen. Dann Feuer niemals mit Wasser zu löschen versuchen. Einfach das Feuer mit der Asche zudecken, Feuertüre schließen und Luftklappe drosseln. Die Rauchgasklappe bleibt offen, es sei denn, zu starker Zug ist der Grund für das übergroße Feuer. Asche nie ganz herausnehmen: Auch beim Frühjahrsputz die Asche nie ganz aus dem Ofen kehren oder saugen. So es Putzfrau oder Oma dennoch gut gemeint haben, wie zu Anfang wieder mit Sand im Ofen beginnen. Feuer im blanken Ofen kann Schaden

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

anrichten.

Keine nasse Wäsche auf den Ofen

legen: Nasse oder auch trockene Tücher auf dem Ofen verändern die Temperatur der Ziegelplatten in jedem Fall zu rasch. Das Material könnte dadurch reißen. Ein Wäschetrockner über dem Ofen erweist sich dagegen als äußerst nützlich. Auch da nichts tropfnaß aufhängen!

Das Feuer nie an einer Ofenwand anlegen. Sofern ein Holzstoß einmal zur Seite fällt, mit dem Schürhaken wieder in die Mitte des Herdes schieben.

Noch ein Wort zum Zug des Kamins: Der richtige Kaminzug äußert sich durch ein deutlich hörbares Geräusch der flackernden Flammen, insbesondere, wenn das Brennholz nahe den Zuluftdüsen der Feuertüre liegt. Schlechter Zug, aber auch schlechter Brennstoff wie grünes Holz, allzuviel Papier usw. können den Ofen ver-
rußen. Ein Anzeichen dafür sind „müde Flammen, oder wie man auch sagt, ein

„schwarz brennendes Feuer“

Dann wird es Zeit, den Ofen zu kehren. Dazu Deckel einseitig anheben, ca. 10 cm hohes Holz unterlegen. Besen mit längerem Stiel zum Abkehren der Deckelunterseite und der Backfachoberschale verwenden. Auch Ofenwände abkehren. Ruß fällt auf den Herd. Stützholz herausnehmen und Deckel behutsam wieder auflegen. Danach muß der Ofen wieder ziehen und mit quicklebendem Feuer die Mühe lohnen. Schlechter Zug kann mit offenen Mauerbuchsen stillgelegter Ofen-

anschlüsse, mit nicht beheizten Waschkesseln, Ofen in anderen

Stockwerken, an denen die Luftklappen nicht geschlossen sind, und vielen anderen Unregelmäßigkeiten zusammenhängen. In allen Zweifelsfällen sofort den Kaminkehrer fragen. Er ist der Zug-Spezialist, der Ihnen weiterhilft.

Ratschläge sind keine Ausreden

Alle Schäden am Ofen und auch alle Folgeschäden, die sich aus der Mißachtung dieser Hinweise ergeben könnten, gehen zu Ihren Lasten. Selbstverständlich erhalten Sie von san•cal jederzeit Ersatzteile, auch einen neuen Ofen, aber nicht umsonst. Die Ratschläge entwerfen sich dadurch nicht, wie ein Kritiker meinen könnte, zu Ausreden für alle Fälle! Unsere Kunden sollten durch diese Hinweise vielmehr so rasch wie möglich zu erfahrenen Holzheizern werden. Sie sollen schnell lernen, wie man mit einem Feuer im Haus und mit einem irdenen Ofen umgeht. Durch unsere Offenheit erfahren Sie, daß der erste Riß in einer Fuge zwar das Ende des Ofens ankündigt, aber dies noch lange nicht bedeutet. Nichts hält länger als ein Ofen mit Rissen, dies hat durch Jahrtausende für alle irdenen Ofen gegolten und die letzten fünfhundert Jahre auch für echte Kachelöfen.

Nach dem Feuerungsprinzip und durch seine einfache Konstruktion ist der san•cal Ofen ein Urofen. Die schnelle Wärmeabgabe und das Backfach verleihen im einen unge-

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

wöhnlichen Gebrauchswert für unsere Zeit. Obgleich er obendrein noch

zeitlos schön gestaltet ist, kann er deshalb nicht die Zeiten überdauern. Es genügt doch, wenn er mit einem verständigen Heizer alt wird.

Warnung vor Nachbarsfrauen!

Was manche Zeitgenossen übers Holzheizen zu wissen glauben, was sie mit Holzfeuern in Holzöfen anstellen, ist kaum auszudenken. Da zieht ein Ofen angeblich schlecht, obgleich er an einem gut dimensionierten Kamin angeschlossen ist. Zeitweise, so berichtet der Hausherr, schlagen die Flammen aus den Luftlöchern der Feuertüre. Es vergehen Wochen, ehe er dahinterkommt, daß seine Frau mit dem Dunstabzug der Kücheneinrichtung, auf Stufe III gestellt, das Feuer aus dem Ofen saugt. Noch vorher erfuhr die Nachbarin vom angeblich schlechten Zug des Ofens und bot daraufhin ihre Dienste an: sie bringt Reisig, Holzwolle, Kerzenreste und anderes brennbares Teufelszeug und stopft es mit geballten Fäusten in den Ofen. Nach dem Anzünden läßt sie die Feuertüre weit offen stehen. Die Flammen lodern prasselnd auf. Der höllische Abbrand gerät in pulsierende Schwingungen. Dann knallt die Nachbarin die Feuertüre zu, schließt die Luftklappe und die Drossel am Rauchgasrohr und verkündet siegesicher neben dem erstickenden Feuer: „So wird's gemacht!“ Wenige Minuten später tut es am Ofen zweimal „Klick“:

die Ziegelplatten links und rechts neben der Feuertüre sind gesprungen. Ehe die Nachbarin das Weite sucht,

vergißt sie nicht, unter Hinweis auf den Zeiger des Backfachthermometers, der eben erst 40° anzeigt, ihre Unschuld an den Sprüngen des angeblich überempfindlichen Ofens zu beteuern: Wie soll man denn in einem Ofen Brot backen können, der bei 40° schon zerspringt?

Aus dieser Geschichte ist für den angehenden Holzheizer eine Menge zu lernen. Fragen wir zuerst einmal, was ist mit dem Ofen geschehen und warum? Das Feuer hat innerhalb kürzester Zeit sehr viel Wärme entwickelt. Diese Wärme hat die Innenseiten der vier Ofenwände bestrahlt und sofort erwärmt. Aufgrund des langsamen Wärmeflusses innerhalb des irdenen Materials konnte die starke Wärmeeinstrahlung in den Wänden nicht schnell genug nach außen geleitet werden. Die Innenseiten haben dabei sicher innerhalb kürzester Frist Temperaturen zwischen 300° und 500° erreicht. Weil mit der Erwärmung des irdenen Materials auch eine Wärmedehnung verbunden ist, strecken sich bei diesem Betriebszustand die Wände auf der Innenseite sehr stark. Auf der Außenseite können die noch kalten Ziegelplatten diese Bewegung nicht mitmachen. Mit zunehmender Erwärmung des inneren Bereichs der Ofenwände wachsen diese gewissermaßen immer mehr an. Die Ziegelplatten auf der Außenseite werden infolge der starken Haftung an den Feuerbetonen entsprechend gedehnt; solange, bis sie

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

reißen. Wird dagegen ein Ofen durch ein mäßiges Feuer langsam durchwärmt, so kommt es nicht

annähernd zu derart großen Temperaturunterschieden zwischen der Innenseite einer Ofenwand und deren Außenseite. Das Material kann sich nicht nur gleichmäßig erwärmen, sondern auch gleichmäßig ausdehnen. Die Spannungen bleiben aus, das Material nimmt keinen Schaden.

Aus keinem anderen Grund empfiehlt san•cal dem klugen Holzheizer auf den folgenden Seiten, seinen irdenen Ofen immer nur ganz langsam hochzuheizen.

Ein Ofen kann auch zu schnell hochgeheizt werden, wenn er nicht von Nachbarsfrauen mit Reisig vollgestopft wird. Schon ein zu großer Haufen Anmachholz und ein paar darüber geschichtete Knüppel können genügen, um den ersten Hitzestoß im Ofen zu kräftig ausfallen zu lassen.

Wer zuviele Knüppel auf einmal nachlegt, kann auch einen schon warmen Ofen gefährden, indem er durch ein zu rasches Feuer dem Ofen zu schnell eine weitere Temperaturerhöhung zumutet. Es kommt auf den Temperaturunterschied zwischen der Innenseite der Ofenwände und der Außenseite an. Immer wenn die Differenz einen Maximalwert übersteigt, können Spannungsrisse auftreten. Weniger wichtig erscheint, ob der Holzheizer auf den Zeiger des Backfachthermometers guckt oder nicht.

Selbstverständlich hatte die Nachbarin in dieser Geschichte recht, wenn sie sagte, der Zeiger steht ja erst auf

40°. Wie soll er auch innerhalb weniger Minuten höher klettern können; zeigt er doch die Temperatur

im Innern des Backfaches an. Der Fühler des Thermometers wird durch das Backfach selbst sehr wirksam vor der unmittelbaren Strahlung der Glut-hitze abgeschirmt.

Umfangreiche Erfahrungen und zahlreiche Versuche haben zweifelsfrei bestätigt, daß Risse in den Ofenwänden, aber auch abgehobene Platten oder sogar ausgeknickte Wände ausschließlich auf zu schnelle Feuer zurückzuführen sind.

Die Praxis hat aber auch erwiesen, daß derartige Schäden in erster Linie nur Schönheitsfehler an den Öfen darstellen. Weder die Funktion noch die Haltbarkeit werden dadurch entscheidend beeinflußt.

Bitte denken Sie daran, wenn Sie Ihren Ofen heizen und lassen Sie Ihre Familienangehörigen, aber auch Freunde und Bekannte, insbesondere auch Nachbarsfrauen, nur dann mit dem Feuer in Ihrem Ofen spielen, wenn Sie dabeistehen und mit wachsamem Augen den Verlauf dieser Experimente verfolgen können.

Lufttrocken ist bisweilen zu wenig!

Wer Brennholz im Keller lagert, dem stehen Schimmel und Ärger ins Haus. Schimmel im Holzkeller und Ärger mit Glanzruß in Ofen und Kamin. Ehe Holz brennt, muß der Wassergehalt verdampft sein. Das kostet Wärme und senkt die Brenntemperatur. Bei gleicher Luftrate entstehen infolge Untertemperatur Halb-Verbrennungs-

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

produkte, die die Luft verunreinigen oder im Ofen oder im Kamin schon kondensieren. Forcierter Abbrand läßt

die berüchtigten Stickoxide entstehen. Was also tun?

Brennholz im Freien, möglichst unter Dach lagern, Eiche und Buche mindestens 2 Jahre. Dann korb- oder kistenweise neben dem Ofen, zuletzt unter dem Ofen einige Tage trocknen lassen.

Vielleicht glauben Sie nicht, daß das Nachtrocknen in der Stube unerlässlich ist, dann nehmen Sie ein Buchenscheit im Herbst oder Winter vom Stapel hinter dem Haus. Erst legen Sie es auf die Briefvvaage und dann 2 Wochen auf die Ofenkante. Danach wird abermals gewogen. Der Unterschied wird Sie erstaunen; man glaubt gar nicht, wie naß trockenes Holz sein kann!

Wenn der Kamin nicht zieht!

Wenn der Kamin nicht zieht, an dem Ihr Holzofen hängt, brauchen Sie zu allererst viel Geduld. Es gibt nämlich viele Ursachen, leider allzuvieler.

Nehmen Sie als Trost, daß es immer nur eine ist; eine ganz einfache obendrein. Sie werden sie finden.

Ein Kamin zieht, weil sein Inneres sehr viel heißeres und damit leichteres Gas enthält, als die kühlere schwerere Luft im Haus und draußen. Dieses heiße Gas erfährt Auftrieb, strebt demzufolge nach oben wie ein Stück Holz, das unter Wasser gehalten und dann losgelassen wird.

Das Zugsystem Ofen - Kamin funktioniert nur, wenn ausreichend viel Luft aus der Stube, in der der Ofen steht,

zuströmen kann.

Dichte Fenster und Türen mögen dies verhindern. Öffnen Sie eines von

beiden. Achten Sie darauf, daß z. B. ein geöffnetes Fenster den Luftstrom sichert. Das Fenster muß auf der vom Wind angeblasenen Seite des Hauses liegen. Auf der vom Wind abgewandten Seite herrscht womöglich Unterdruck. Dieser wirkt sich im Haus aus und hindert den Luftstrom ins Feuer, saugt womöglich gegen den Kaminzug. In ähnlicher Weise kann ein Dunstabzug in der Küche wirken. Ein Kamin kann auch nicht ziehen, weil er noch kalt ist. Da kann ein Lockfeuer helfen: ein paar Zeitungsseiten in das untere Kaminputztürchen stecken und anzünden! Schließen Sie das Türchen und der Zug stellt sich ein.

Verwenden Sie bei Anheizproblemen immer nur trockenstes Spanholz oder Reisig.

Ordentliche Kamine werden manchmal durch Nebenluft am Ziehen gehindert. Sie kann durch offene Türen anderer Öfen, Waschkessel im Keller, unverschlossene (vergessene!) Anschlußbuchsen in Stockwerken darüber oder darunter, aber auch durch die Trichterförmigen Rückstromsicherungen von Gasfeuerstätten einströmen, die am gleichen Schornstein hängen.

Wenn Rauch aus dem Backfach drückt, haben Sie das Backfach nicht ordentlich abgedichtet.

(Siehe Aufstellanleitung!)

Sofern Sie diese Punkte geprüft haben und kein Fehler gefunden werden konnte, reden Sie mit dem Kaminkehrermeister.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Bleibt das Problem auch dann ungelöst, rufen Sie bei san•cal an.

Nur der Unwissende würde hier ein-

Hacken Sie Ihr Holz nicht klein!

Das Naturfeuer im Urofen brennt von selbst. In der Aschengrube, an allen Seiten von heißen Ofenwänden umgeben, nach oben vom heißen Backfach abgeschirmt, hält das Feuer ohne weiteres Zutun die richtige Verbrennungstemperatur. Nur in ganz seltenen Fällen sieht ein tüchtiger Holzheizer Gründe, um mit der Luftklappe oder mit der Rauchgasdrossel auf den natürlichen Abbrand einzuwirken.

Da müßten z. B. starker Wind oder extreme Kälte herrschen und den Kaminzug derart steigern, daß „das Holz durch den Kamin fliegt“. Dann wird gedrosselt. Sonst bleibt die Drossel geöffnet und auch die Luftklappe. Der größte Fehler wäre es, diese beiden mit Bremse oder Gaspedal des Autos zu vergleichen. Der erfahrene Holzheizer regelt seinen Urofen mit der Holzautgabe:

Viel Holz gibt viel Wärme!

Das heißt aber nicht, viel Holz auf einmal, sondern viele Scheite hintereinander.

Wer also einen größeren Raum mollig warm heizen möchte, legt in kurzen Abständen 2-3 Scheite nach und hält damit ein kräftiges Feuer in Gang.

Wem das ruhige Feuer ausreicht, der legt jeweils ein Scheit auf die Restglut.

wenden, daß man also in jedem Falle den ganzen Tag vor dem Feuerloch sitze. Der Erfahrene kennt auch den zweiten Holzheizer-Hauptsatz:

Dickes Holz - langes Feuer!

Die Feuertüre des san•cal Holzofens ist deshalb so groß, daß Sie dicke Kloben ins Feuer legen können. 20 cm dick und 40 cm lang, ein Rundling, kernig und trocken, brennt 5-6 Stunden. Richtig eingelegt, glüht sein Querschnitt wie eine Zigarre der Länge nach ab. Soll die Glut noch länger halten, kann man anfangs schon das hintere Ende des Klobens mit Asche bedecken.

Hacken Sie also Ihr Holz nicht klein. Für unterschiedlich starke Feuer benötigen Sie unterschiedlich starkes Holz. Anders wie bei den Kartoffeln kennzeichnen die dicksten Scheite den besten Heizer!



san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Backen und Braten

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Im Anfang war der heiße Stein

Irgendwann soll der Urmensch vom Sammler zum Jäger geworden sein. Weil dem Sammler schon der Gebrauch des Feuers geläufig war, läßt sich schließen, daß der Mensch schon lange zu kochen und zu backen verstand, ehe er das Braten lernte. Vielleicht hat sich gerade aus diesem sicher langwierigen Lernprozeß des Urmenschen bis in unsere Tage eine Erfahrung überliefert, wonach die besten Braten aus dem Backofen kommen. Weder der Heißlufttherd noch der Mikrowellenerhitzer konnten daran etwas ändern. Im Gegenteil. Noch heute dominieren in den Küchen der 3-Sterne-Restaurants das offene Feuer und das Steinbackrohr. Keiner weiß, wie lange der Weg war, bis zur Reife dieser Kochkultur. Aber man kann mit Sicherheit annehmen, daß am Anfang irgendwo ein Mensch einen Klumpen Brei auf einen heißen Stein gelegt hat, um wenige Zeit später festzustellen, wieviel besser der braun und rösch gewordene Fladen geschmeckt hat. Alles weitere war eine Frage der Übung.

Wenn wir heute den Backofen wieder heizen und unseren Teig, Topf oder Braten ins Steinrohr schieben, sammeln wir ähnliche Erfahrungen; in kürzerer Zeit und mit schnellerem Erfolg, weil durch Konstruktion und Technik ein Rahmen vorgegeben ist, der Fehlschläge ausschließt.

Das ist neu am alten Steinbackrohr: An temperaturgeregelter Elektro- oder Gasherde gewöhnt, machen wir

keinen Unterschied zwischen Backen und Braten. Aus den Betriebsanleitungen der Herde oder auf den Packungen lesen wir Temperatur und Garzeit, stellen die Schaltuhr ein. Fertig!

Beim Steinbackrohr des Holzofens machen wir indessen wieder einen Unterschied: Wir backen mit fallender Hitze und braten mit steigender. Das heißt: Wir heizen vor dem Backen den Ofen hoch. Ist das Feuer ausgegangen, verfolgen wir die fallende Hitze des Rohres und schießen bei der richtigen Temperatur das Backgut ein. Die Hitze aus dem Stein gart den Teig. Dabei ist die Einschießtemperatur maßgebend für den Grad der Bräunung, die Dauer dagegen nur für deren Tiefe.

Den Braten schieben wir, insbesondere im Tongeschirr, zugerichtet in den kalten Ofen. Die Garzeit zählt von dem Zeitpunkt an, zu dem die Temperatur 100° übersteigt. Die Höchsttemperatur im Rohr bestimmt anschließend den Grad der Bräunung. Gibt es etwas Einfacheres?

Übung macht den Meister-Bäcker. Jeder wache Enkel weiß, daß Großmutter's Rezept nur die eine Hälfte des unübertroffenen Sowieso-Kuchens darstellt. Die wichtigere Voraussetzung für jenes sagenhafte Backwerk blieb in jedem Fall die Großmutter selbst. Ohne nostalgische Schwärmerei: es kommt eben auf Rühr- und Ruhezeit des Teiges, auf Back-Temperatur und -Dauer nicht weniger an als auf die Zutaten.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Halten Sie daher bei allen Backübungen diese wichtigen Daten fest. Zum Beispiel: Rührzeit, Gehzeit, Backtemperatur, Backzeit, Endtemperatur und auch Schieberstellung am Ofen,- Glut vollends ausgebrannt, oder noch Rest im Ofen, usw.

Vergessen Sie aber auch nicht das Ergebnis zu vermerken: Unterseite richtig /zu braun / Brotkruste richtig / zu rösch, oder so.

Schließlich wächst die Freude mit den Erfolgen.

Mit fallender Hitze backen

In allen echten Holzbacköfen wird mit der im Stein gespeicherten Wärme eines erloschenen Holzfeuers gebacken.

Ofen mit mindestens drei Holzauf-lagen langsam hochheizen. Glut ausbreiten und ausgehen lassen. Dann Luftklappe und Rauchgasklappe schließen.

Frühestens 15 Minuten später, sonst bei der erforderlichen Temperatur Backgut einschießen und ausbacken lassen.

Alles wird rundum gleichmäßig braun. Schwarze Sohlen sind ein Zeichen von Ungeduld: es wurde zu früh eingeschossen, oder es war noch Feuer im Ofen.

Die Maße und die Massen des san•cal Holzofens sind auf Backerfolg ausgelegt. Jeder, der in der Lage ist, von Schaltuhr und Automatik auf Naturbetrieb umzudenken, wird an goldbraunen Strudeln, Braten und Brezen helle Freude erleben.

Die Einschießtemperatur bringt die Bräune.

Neuere Kochbücher geben Backzeiten an. Bei Apfelstrudel z. B. 230°. Dies gilt für Gas- oder Elektro-Backrohre.

Beim san•cal Backfach kommt es auf Randbedingungen an, doch das ist eher selbstverständlich:

Drei große Apfelstrudel aus vier Pfund Äpfeln auf einmal eingeschossen, kühlen das Fach um ca. 30° ab. Die Strudel werden gar, bleiben aber bloß, Wenn die Abkühlung nicht vorher eingerechnet worden ist.

Also: Je Pfund Backwerk um 100° höher einschießen als in den Kochbüchern angegeben.

Krusten werden dicker, aber nicht Dunkler

Noch einmal: Im Steinbackofen entscheidet die Einschießtemperatur über die Farbe, die Backzeit dagegen über Dicke der Brotkrusten.

Ein Dreipfünder ist nach ca. 90 Minuten gut ausgebacken. Jede weitere Viertelstunde macht die Kruste um etwa 1 mm dicker. Nach drei Stunden ist der Laib superrösch. Man braucht dann allerdings ein Pferdegebiß. Selbst Metzgerhunde nehmen die Kanten an, denn sie halten sie für Knochen.

Deshalb nichts übertreiben. Der Vorteil des eigenen Backofens liegt darin, daß man damit besser backen kann, nicht härter!

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Mit dieser Hitze wird's gelingen

Die Einschießtemperaturen gelten für fallende Hitze, die Backzeit für sicheres Ausbacken:

Temperatur Backzeit °C (Minuten)

Hausbrot 260° (90)

Semmeln 220° (30)

Hörnchen 230° (20)

Strudel 250° (30)

Formkuchen 220° (70)

Hefezopf 230° (45)

Datschi 230° (45)

Pizza 230° (25)

Blätterteig 250° (20)

Stollen 220° (60)

Bei tiefgekühlten Backwaren um 20° höher einschießen als die vorgeschriebene Backtemperatur angibt. Backzeit nicht wesentlich verlängern, da Backwerk sonst leicht trocken wird.

Tongeschirr als Backformen

Backbleche und alle Kuchenformen aus blankem oder emailliertem Blech können im Steinbackrohr verwendet werden. Indessen bevorzugen Kenner Tongeschirr. Töpfermärkte und Omaläden sind heute wieder voll mit kunstvoll gefertigtem glasierten Tongeschirr. Da gibt es wunderschöne Formen für den Guglhupf, für Rührkuchen und Kastenbrot. Nicht zu vergessen flache Teller oder Tablettts. Dieses Geschirr eignet sich hervorragend zum Backen im Steinrohr. Auch feuerfestes Porzellan läßt sich verwenden. Alle Tongefäße steigern die Qualität des Backgutes aus dem Steinrohr. Selbstverständlich liegt dies am Ton und nicht an der Form oder der Glasur. Deshalb

erreicht man auch mit einfachstem Tonzeug keine schlechteren Ergebnisse. Diese Ware sucht man allerdings im Geschirrladen vergeblich. Man findet sie eher in Blumen-geschäften, z. B. Tonschalen ohne viel Verzierung - oder noch einfacher: aus Ton geformte Untersetzer für Blumentöpfe. Neuerdings sind solche sogar mit weißer Innenglasur zu haben. Dieses billige Tonzeug gibt hervorragende Kuchenformen ab. Rohrnudeln oder kleine Brötchen etwas eng in solche Schalen gelegt, drücken sich beim Backen eng aneinander und quellen wie Pilzköpfe auf. Das sieht hinterher auch noch besonders reizvoll aus.

Der Ton ist der Temperatur im allgemeinen gewachsen. Wenn wirklich einmal ein Stück zu Bruch geht, ist das kein großer Schaden. Die Töpfer aller Zeiten haben davon gelebt.

Bei hoher Einschießtemperatur kann man unter das Tongefäß eine Drahtschleife oder ein paar alte Stricknadeln legen - das dämpft die Unterhitze.

Bei der Wahl der Einschießtemperatur muß man die Masse des Tongeschirrs zum Teiggewicht hinzurechnen.

Bei besonders rauhen Tonformen sollte man Backpapier einlegen, dann läßt sich das Backgut hinterher leichter ausformen.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Kleine Rezepte für großen Backspaß

Mit den nachfolgenden Rezepten wollen wir nicht der Zunft der Bäcker Konkurrenz machen. Es geht uns auch nicht darum, den Weg zu einer besonderen Diät etwa mit geschrotetem Korn oder Fermenten zu ebneten.

Aus diesem Grund haben wir uns auf originelle Gerichte aus dem Backofen beschränkt. Das sind meist einfach gehaltene Köstlichkeiten; keine kulinarischen Spielereien, sondern etwas Reelles.

Wenn Sie als angehender Backofenfreund ähnliches kennen oder auch herausfinden, das nicht im Kochbuch steht, sollten Sie es uns verraten.

1. Weil wir sehr gerne ausprobieren und

2. weil wir es bei Gelegenheit wieder der rasch anwachsenden Runde von Backofenfreunden anbieten möchten.

Gutes Gelingen und viel Spaß!

Rohrwecken von Oma Erl

Bei diesem Rezept geht es weniger um Zutaten, als um den Einfall einer ausgezeichneten Köchin, die ein Leben lang auch nicht den kleinsten Rest hat verderben lassen. Wenn sie einen Topf Dampfnudeln eingelegt hat oder eine Reine mit Rohrnudeln, konnte eine Handvoll Teig übrig bleiben, die nicht mehr Platz hatte. Dieser Teigrest wurde flachgedrückt und nebenbei ins Rohr geschoben. War das Rohr belegt, kam er einfach

auf die Herdplatte. Das Ergebnis war ein knuspriges, flaches Gebilde nach der Art uralter Fladenbrote. Mit Butter bestrichen oder mit grobem Salz bestreut, fand es immer reißen Abnehmer. Wenn die Enkel im Haus waren, wurde sogar nicht selten ein gehöriges Stück Teig eigens für diese Rohrwecken zurückgelegt.

Diese Resteverwertung läßt sich aber auch zum Hauptzweck machen, wie man das in früheren Zeiten in vielen Gegenden Deutschlands getan hat. Reste vom Brotteig, auch von den Riesenteigmengen der Christstollen oder Osterfladen, hat man auf ein bis zwei cm Dicke ausgerollt, mit Kartoffelstücken, Zwiebeln und Butter, aber auch mit Topfen oder Äpfeln oder mit aufgequollenem Dörrobst belegt und ins Backrohr geschoben. Es werden daraus bei 200° Einschießtemperatur in 30 bis 40 Minuten Köstlichkeiten, die auch oder gerade den verwöhnten Gaumen nicht enttäuschen.

Hausbrot

Die Bundesrepublik ist zum Land der besten Brote geworden. Hunderte von Sorten gibt es täglich frisch, nicht wenige in beißfertigen Schnitten verpackt. Welchen Grund sollte es da geben, eigenes Hausbrot selbst zu backen?

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Probieren Sie's einmal, und es werden Ihnen tausend Gründe einfallen.

2 kg Mehl, (Roggenmehl, fein oder grob, auch Schrot, Mischungen mit Weizenmehl etc.)

500 g Sauerteig (vom Böcker gekauft, oder selbst angesetzt)

1 l Wasser

Salz, mindestens 1 Eßlöffel

Gewürze wie Koriander, Kümmel, Fenchel, Leinsamen, Sonnenblumenkerne etc.

Mehl in große Schüssel oder Trog geben. In einer Kuhle den Sauerteig mit 1/3 des (lauwarmen) Wassers anteigen. Alles warm stellen, 2 Stunden stehen lassen.

Mit zweitem Wasserdrittel Teig größer rühren. Warm stellen, 2 Stunden stehen lassen.

Mit dem letzten Drittel lauwarmen Wassers, Salz, Gewürze zugeben, Teig fertig rühren; anschließend mit der Hand mindestens 20 Minuten kneten, bis der ganze Klumpen fest zusammenhält.

Laib formen, in Ofennähe 2 Stunden gehen lassen.

Mit Wasser einpinseln, bei 280° einschließen.

Zwischen Laib und Backfachtüre halbe Eierschale mit Wasser gefüllt, nach Art des Columbus, ins Backfach stellen.

Nach ca. 1 1/2 Stunden ist das Brot ausgebacken. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abtupfen, auf Holzbrett auskühlen lassen.

Nußstangen von Mutter Johanna

125 g Butter

125 g geriebene Haselnüsse

125 g Zucker

125 g Mehl

3 Eigelb (1 davon zum Bestreichen)

Eigelb schaumig rühren, Zucker und übrige Zutaten dazugeben. Teig kneten und in fingerdicke Würste drehen.

Achtung: dem Teig darf es dabei nicht zu warm werden, sonst fällt er auseinander

10 bis 15 cm lange Stangen abschneiden, mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° einschließen, Backzeit

25 Minuten.

Nicht alle Nußstangen schon aus dem Ofen essen!

Christstollen von der Schnatter-Toni

500 g Mehl

200 g Sultaninen

100 g Butter

50 g Butterschmalz (wichtig!)

100 g Zucker

100 g Nüsse, geschnitten

50 g Zitronat, geschnitten

50 g Orangeat, geschnitten

50 g Hefe

1/2 Tasse Milch

1 Ei

1 Vanillinzucker

1 Zitronenabrieb

Etwas Rum, dazu Zimt, Nelken, Muskat

Sultaninen über Nacht in Rum einweichen.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Hefe mit lauwarmer Milch ansetzen. Ei, Butter, Schmalz und Zucker anrühren, Gewürze, Nüsse und die rumgetränkten Sultaninen dazugeben, mit der Hefe in Mehlkuhle schütten und zu Teig verarbeiten, schlagen.

Stollen formen und gehen lassen, dann mit Butter bestreichen und bei 230° einschießen. Backzeit 60 Minuten. Mit Puderzucker bestäuben.

An gute Freunde im Ganzen verschenken, „sonst nur scheibenweise anbieten.

Nußkuchen von Nachbarin Ziska

125 g geriebene Haselnüsse
125 g geriebene Mandeln
250 g Zucker
6 Eier
1 Schuß Rum, Arrak oder Cognac
Eier und Zucker schaumig rühren, alle übrigen Zutaten untermengen. Die Masse in eine Kastenform schütten. Einschießen bei 210°, Backzeit 45 Minuten.
Für Festtage mit Schokoladenguß überziehen.

Gewürzter Wecken von Tante Ortrud

1 Weißbrotwecken vom Böcker
125 g Olivenöl
5 große Zehen Knoblauch
Den Wecken von oben in Abständen von 1 cm schräg einschneiden, dabei die untere Rinde nicht durchtrennen.

Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken, unter das Olivenöl mischen und in die Einschnitte streichen.

Danach den Wecken auf einer Alufolie bei ca. 150° 15 bis 20 Min. ins Backrohr schieben.

Auf einem Holzbrett heiß servieren; jeden eine Scheibe abbrechen lassen. Am Ende Streit um die Sohle vermeiden. Ein Glas Wein oder ein kühles Bier schmecken besonders gut dazu.

Gebähte Schnitten

Hausbrot oder Semmeln
Olivenöl
ein paar Zehen Knoblauch
Brot und Semmeln, vorzugsweise aus Roggenmehl oder aus Vollkornschrot gebacken, in fingerdicke Scheiben schneiden und im Steinbackrohr bei 150° auf beiden Seiten tosten. Die heißen Scheiben mit geschälten Knoblauchzehen beiderseits abreiben und mit Olivenöl bestreichen. Danach in einem Weidenkörbchen im Backrohr warmstellen.

Die gebähten Schnitten bilden ein vorzügliches Zubrot für würzige Suppen und Salate.

Allerlei aus dem Tiefkühlfundus

Befürworter handgemachter Hausmannskost packen zwar sehr gern und kiloweise die eigenen Produkte in das Tiefkühlfach, reden aber leicht verächtlich über die backfertigen, tiefgefrorenen Apfel-, Mohn- und Topfenstrudel, die Aprikosentaschen, Nußhörnchen und Pizzas der Tiefkühlindustrie. Vielleicht hat ein erster Vergleich mit hausgemachten Dingen die Erwartungen nicht erfüllt, vielleicht ist aber auch nur ein Vorurteil der Grund



san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

dafür. Man sollte es im Steinbackrohr noch einmal versuchen. Das Ergebnis wird Überzeugen.

Sei es, weil das Steinbackrohr einiges dazu tut, sei es, weil die Bequemlichkeit zählt. Es ist schon ein Vergnügen, an einem gemütlichen Abend mit einer dieser Kleinigkeiten eine freundliche Tischrunde zu überraschen.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Schöne Braten aus dem Steinbackrohr

Falls die Küche nicht gerade vegetarisch ausgerichtet ist, wird sich weitaus öfter Gelegenheit zum Braten und Dünsten bieten als zum Backen. Schließlich ist ein Braten um vieles schneller hergerichtet als ein Teig geknetet, außerdem muß das Backrohr nicht erst hochgeheizt werden. Ja, gerade deshalb, weil die Braten im kalten Ofen zugesetzt werden, läßt sich der behutsame Aufheizvorgang des Holzofens dafür in idealer Weise ausnutzen. Eine ganze Reihe von Brat- und Dünstgerichten kann aber auch in den heißen Ofen gesteckt werden und gart darin ohne jedes weitere Zutun.

Schweinebraten wie bei den alten Römern.

Dabei geht es weniger um Rezepte als um Römertöpfe. Alle Gerichte, die sich in diesen Tonschalen bereiten lassen, gelingen im Steinbackrohr vorzüglich. Man verwendet aber nur die Unterschale und ersetzt die obere durch eine Alufolie, die dampfdicht um den Rand des Tontopfes angeedrückt wird. Das Tonzeug wird wie üblich vor dem Zusetzen gewässert, die Rezepte bleiben die gleichen.

Wer es versteht, mit einer Feile den meist überstehenden Griff der Oberschale seines Römertopfes abzuflachen, gewinnt ein zweites Tongeschirr fürs Steinbackrohr. Auch fürs Braten und Dünsten von Fleisch, Fisch oder Gemüse aller Art gilt, daß die Tonform jedem Metallgeschirr überlegen ist. Nicht nur, weil

die Gerichte daraus auf erstaunliche Weise besser schmecken, sondern weil sich die meisten irdenen Gefäße sehr gut zum Servieren eignen. Außerdem bleibt jeder Braten in der Tonform auf dem Tisch länger warm, als wenn er auf einer Platte erst noch einmal angerichtet wird.

Wichtiger als Hinweise für Zutaten erschienen uns einige praktische Tips. Die Garzeit aller kalt zugesetzten Gerichte beginnt, wenn die Temperatur des Backrohres 100° erreicht hat. Soll gebratenes Fleisch auch gebräunt werden, muß in der letzten Viertelstunde der Bratzeit die Alufolie entfernt werden.

Schweinshaxn, die eine rösche Kruste bekommen sollen, werden ganz ohne Folie gebraten.

Hammelkeule im Tontopf

750 g Hammelkeule
500 g Rote (Kidney-) Bohnen
1 große Kartoffel
2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
2 Zehen Knoblauch
50 g Butter
Salz
Pfeffer

Knochen auslösen, dicke Sehnen und Fett abschneiden. Kartoffel waschen, mit der Schale in 5 mm dicke Scheiben schneiden, damit Tonschale auslegen. Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch fein hacken und mischen, über den Kartoffelscheiben ausbreiten, Fleisch salzen und pfeffern, in die Schale

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

legen, mit der Gewürzmischung bedecken; darüber die Kidney-Bohnen legen, leicht salzen und mit Butterscheiben abdecken. Topf mit Silberfolie schließen und in den kalten Ofen schieben.
Garzeit (über 100°) 35 bis 45 Minuten! Endtemperatur soll 200° bis 220° betragen. Im Topf servieren (Teller auf dem Ofen vorwärmen!). Nach dem Vorlegen der Bohnen kann das Fleisch im Topf mit einem scharfen Messer geschnitten werden. Die untergelegten Kartoffelscheiben bewirken, daß die Schneide des Messers nicht am Topf stumpft und auch dessen Glasur nicht verkratzt wird.

Geschoppte Regensburger

Regensburger Würste sind kleine, annähernd kugelförmig abgebundene Fleischwürste, eng verwandt mit den sogenannten Dicken, weniger stark gewürzten größeren Knackwürsten. Diese Würste werden mit einem scharfen Messer in Abständen von 5 mm bis zur Hälfte schräg eingeschnitten. Danach werden die Würste gewendet und von der anderen Seite in der gleichen Richtung ebenso eingeschnitten. In diese Schnitte wird getrockneter Majoran kräftig eingerieben. Die Würste auf drei bis vier Lagen Aluminiumfolie bei 200° in den Backofen schieben und nach etwa 15 Minuten wenden. Mit Pellkartoffeln oder Brot heiß servieren.

Gemüseüberraschung aus der Folie

Ein Gericht für Gemüsefreunde!
Je Teilnehmer verwendet man dazu:
1 Kartoffel, mittelgroß
1 Fenchelknolle
1 Zwiebel
1 kleinen Kohlrabi
1 Tomate
1 Handvoll Spinatblätter
oder ähnliches Gemüse nach Jahreszeit
div. Gewürze wie Thymian, Kümmel, Knoblauch und Pfefferkörner, Salz.
Kartoffeln und Gemüse gründlich waschen. Die Zwiebel schälen, kreuzweise einschneiden, salzen, einige Pfefferkörner oder Kümmel in die Schlitze pressen. Tomaten kreuzweise einschneiden, leicht salzen. Jedes Stück mit einer Butterflocke fest in Aluminiumfolie wickeln. Spinat leicht salzen, Knoblauchzehe durch Presse drücken, zusammen mit einer Handvoll Spinat in Folie einwickeln. Ofen auf 220°, vorheizen, 90 Minuten vor dem Essen Kartoffeln ganz hinten im Backrohr der Reihe nach einlegen, 30 Minuten danach Fenchelknollen, Zwiebeln und Kohlrabi einlegen. Weitere 30 Minuten danach Spinat und Tomaten einlegen. Restliche Garzeit 30 Minuten. Dann auf vorgewärmten, flachen Tellern die Kugeln servieren. Für dieses Gericht empfiehlt es sich, eine Abfallschale für Folien auf dem Tisch bereitzustellen.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Knoblauch natur aus dem Backofen

Dies ist eine Spezialität für Liebhaber der würzigen Knolle. Eine wahre Orgie für Knoblauch-Fans. Man braucht dazu je Esser zwei bis drei grüne Knoblauchknollen, die es in der Regel im April und Mai gibt. Von den Knollen wird das obere Drittel mit dem Rohr abgeschnitten. Der Schnitt soll so tief erfolgen, daß die Spitzen der Zehen abgetrennt werden. Auf die Schnittstelle Salz und Pfeffer streuen und Olivenöl gießen. Das Backrohr auf 200° vorheizen und die Knollen mit der Schnittfläche nach oben auf einer Alufolie ins Backrohr schieben, 30 bis 40 Minuten garen, bis die Ränder goldbraun werden.

Dank der Ventilation des san•cal Steinbackrohres ist während der Backzeit noch nichts zu riechen. Danach die Knollen heiß servieren. Die einzelnen Zehen werden mit Kaffeelöffeln ausgestochen und mit getoasteten Brotscheiben gegessen.

Die anregende Wirkung dieser edlen Knolle wissen Kenner zu schätzen - tags darauf empfehlen sich Spaziergänge im Freien. Von Reisen in der Bahn und von Theaterbesuchen ist abzuraten.

Grüne Töpfe

Dieses Rezept stellt ein Thema mit unzähligen Variationen dar, das Freunden von frischem Gemüse und Anhängern der 'Nouvelle Cuisine' Freude bereiten wird: In einen entsprechend großen Tontopf werden als unterste Lage dünne Scheiben einer

gewaschenen, ungeschälten Kartoffel gelegt, darauf eine Lage in Streifen geschnittener Paprikaschoten, eine Lage Kohlblätter, eine Lage Tomaten, Bohnen, halbe Zwiebeln, in Würfel geschnittene Gurken oder was gerade im Hause ist. Jede Lage wird leicht gesalzen und mit dem für das Gemüse typischen Gewürz bestreut, z. B. Kümmel auf den Kohl, Thymian auf die Tomaten, Pfeffer auf die Zwiebeln. Die gefüllte Schale wird mit Butterscheiben bedeckt und mit Alufolie verschlossen. Der Topf kommt in den kalten Ofen. Die Garzeit über 100° beträgt 35 bis 45 Minuten, die Endtemperatur soll 200° erreichen. Der „Grüne Topf“ wird heiß serviert und auf vorgewärmten Tellern angerichtet. Jedes Gemüse wird zur Überraschung der Esser den arteigenen Geschmack in einer erstaunlichen Fülle bieten.

Am meisten wird sich der Koch selbst darüber wundern, woher der Saft in der Schale kommt.

Kartoffeln nach Schwabenart

Diesen Hinweis verdanken wir einer schwäbischen Hausfrau, - sie kam auf einer Münchner Ausstellung vor dem san•cal Holzofen ins Schwärmen und hat uns erzählt, wie in ihrem Elternhaus im Steinbackofen Kartoffeln ohne Wasser 'gekocht' wurden.

Kartoffeln waschen und naß in einen Topf legen, der flach genug ist, daß er im san•cal Backrohr Platz hat. Danach den Topf mit einem dünnen Holzbrett bedecken, auf den Kopf drehen und in das Backrohr schieben. Das Holzbrett

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

unter dem Topf herausziehen, so daß die Kartoffeln auf den Boden des Backrohrs fallen, aber vom Topf bedeckt bleiben. Bei einer Temperatur von 150° bis 180° sind die Kartoffeln nach ca. 20 Minuten gekocht. Wohl-gemerkt gekocht und nicht etwa gebraten! Das Wasser der nassen Schalen kann aus dem Topf nicht entweichen - es bleibt als Dampf zwischen den Knollen innerhalb des Topfes und gart die Kartoffeln.

Versilberte Kartoffeln mit saurem Rahm

Verwöhnten Leuten setzt man in piekfeinen Restaurants gelegentlich die einfachsten Sachen vor. Hier ist eine davon:

Pro Person eine faustgroße, mehlig-e Kartoffel waschen, in Alufolie fest einwickeln.

Bis 6 Stück bei 280°
6 bis 12 Stück bei 300°

einschießen. 60 Minuten garen lassen. Danach mit scharfem Messer Folie und Kartoffel der Länge nach fingertief einschneiden und drücken, daß sich der Schnitt wie ein Fischmaul öffnet. In die Schnittöffnung sauren Rahm, gewürzt mit Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Knoblauch geben.

Kartoffel auf Untertasse mit Kaffeelöffel anrichten. Rahm zum Nachfassen anbieten.

Das Menü kann mit frischen Salaten, Gegrilltem oder Gebratenem bereichert werden; vielleicht auch -nur- mit unserem Schwedenfleisch:

750 g Rinderfilet oder Lende
3 gestr. EL Salz

1 gestr. EL Zucker
1 Bund Petersilie
1 Bund frischer Dill
1 Prise Rosmarin,
getrocknet fein hacken
1 gestr. Kaffeelöffel Estragon,
getrocknet.

Fleisch von Fett und Häutchen großzügig säubern. Frische Gewürze fein hacken, mit Salz und getrockneten Gewürzen gründlich mischen; das Fleisch in der Mischung mehrfach wenden und in einen Gefrierbeutel füllen, Gewürzrest dazugeben; Beutel verschließen und in den Kühlschrank legen.

Täglich mehrfach wenden. Nach drei Tagen ist das Fleisch mariniert und genußfertig. Aus dem Beutel nehmen, auf Papiertuch trockentupfen und in feine Scheiben schneiden, auf grünen Salatblättern anrichten. Die Soße aus saurem Rahm, Joghurt oder Kefir, die zu den versilberten Kartoffeln gereicht wird, schmeckt auch zu dem Fleisch sehr gut, besonders wenn sie einen Teil der Gewürze enthält, die auch beim Fleisch verwendet wurden, z. B. fein gehackter Dill und sehr wenig Estragon. Das Fleisch ist durch die Marinade konserviert - es hält im Kühlschrank mehrere Tage; im 3-Sterne-Gefrierfach mehrere Monate.

san•cal Holzofen

Aufstellen, Heizen, Backen und Braten

Gebackener Camembert

Je Person einen halbreifen Camembert in Paprika oder gemahlenem Kümmel wälzen. Auf Alufolie ins Backblech bei 180° einschieben. Backzeit ca. 15 bis 20 Minuten. Dazu werden geröstete Brotscheiben und Butter gereicht. Ein kühles Bier nicht vergessen.

Goldbarsch mit Kapernsoße

Je Person:

1 Scheibe Goldbarschfilet

1 Eidotter

Rosmarin

Pfeffer

Salz

Butter

geriebene Haselnüsse

Kapern

saurer Rahm

Filetscheiben waschen, trocknen. Eigelb mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abrühren, Filetscheiben darin wenden, mit den Haselnüssen bestreuen und nebeneinander in der Tonform mit zerlassener Butter legen. Bei 200° einschieben, Backzeit ca. 20 Minuten. Danach auf heißen Tellern anrichten. In die heiße Schale zerdrückte Kapern streuen und mit saurem Rahm ablöschen. Die so gewonnene Soße abschmecken und über die Filetscheiben geben. Feldsalat mit Essig und Öl angemacht oder Kartoffelsalat schmecken dazu besonders gut.

Gepreßte Gans von Meister Joachim

Dieses Rezept verdanken wir einem Feinschmecker, der den san•cal Holzofen ursprünglich nur zum Heizen angeschafft hatte. Aus purer Neugierde versuchte er seine gut bekannten Rezepte aus dem Elektroherd im Steinbackrohr und fand heraus, daß die Ergebnisse unvergleichlich besser waren. Hier ist seine „Gepreßte Gans“.

Sie werden gleich sehen, was es damit auf sich hat.

Eine kleinere Gans innen und außen mit einer Würzmischung aus Salz und Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben und über Nacht mit einem Tuch bedeckt liegen lassen. Danach mit Sauerkraut füllen und mit der Brustseite nach unten - der Vogel soll so gebraten werden, wie er fliegt - in eine Tonschale legen. Am kalten Backrohr Maß nehmen, mit einem Holzscheit und beiden Fäusten die Gans soweit flachpressen, daß sie ins Backrohr eingeschoben werden kann. In den kalten Ofen geben und Feuer machen. Den Ofen langsam hochheizen. Bei ca. 300° beträgt die Bratzeit etwa drei Stunden.