

## **Backhaus Weil im Schönbuch (Marktplatz) – Ofenbeschreibung 06.02.2014**

Die Öfen im Backhaus haben diverse Hebel und Einstellmöglichkeiten, die nachstehend vorgestellt werden in Verbindung mit dem beschrifteten Bild (Nr. 1 – 7).

### **1. Revisionsklappe**

Die Revisionsklappe (1) kann zum Anfang des Anheizvorgangs geöffnet werden um den Stein (2.) zu versetzen. Während des Heiz- und Backbetriebs sollte die Revisionsklappe geschlossen sein.

### **2. Abluftkurzschluss**

Der Stein (2.) hinter der Revisionsklappe verdeckt eine Abluftöffnung, die im geöffneten Zustand die kürzeste Verbindung zwischen Ofenkammer und Kamin herstellt. Nimmt man den Stein von der Lüftungsöffnung, so entsteht eine Art Kurzschluss im Abgasstrom, der in den ersten Minuten das Anfeuern erleichtert.

### **3. Luftabzug**

Die beiden Stangen (3) betätigen Klappen am hinteren Ende des Ofens, die den Abgasquerschnitt zum Kamin freigeben oder fast vollständig verschließen. Zum Heizen zieht man die Griffe heraus um den Rauchgasabzug zu öffnen. Vor dem Backvorgang sollten beide Griffe gedrückt werden, damit sich die Luftzufuhr wieder schließt und die Wärme nicht aus dem Kamin entweicht.

### **4. Zuluftdüse**

Bei gedrücktem Hebel (4) wird eine Klappe unmittelbar hinter der Ofentür nach unten geklappt und verringert dadurch den Zuluftquerschnitt und konzentriert diesen nach unten auf die Glut. Hierdurch wird die Glut stärker angefacht (Turbo). Zieht man den Hebel, so schwingt die Klappe nach oben und gibt den gesamten Querschnitt der Ofenluke frei.

### **5. Luke/ Luftzufuhr**

Mit Hilfe der Luke (5) kann die Verfärbung des Backguts optisch kontrolliert werden. Gleichzeitig kann die Luftzufuhr durch das Öffnen der Luke vergrößert werden.

### **6. Abwurf Aschefach**

Das Betätigen dieses Hebels öffnet und schließt die Abwurföffnung zum Aschefach.

### **7. Aschegrube**

Hinter der Klappe befindet sich die Aschegrube. Wir bitten, diese vor dem Anheizen zu leeren.

## **Backhaus Weil im Schönbuch (Marktplatz) – Informationsblatt zum Benutzen des Backofens**

### **Schritt 1 - Vor dem Anheizen des Backofens**

Vor dem Anheizen sollte überprüft werden, ob der Ofen von Asche und Backresten befreit und das Aschefach geleert ist. Verbleibt eine Ascheschicht vor dem Anzünden im Ofen, so wirkt diese als Dämmschicht für den Ofenboden und verzögert das Aufheizen des Bodens.

### **Schritt 2 – Verwendung des richtigen Brennholzes**

1. Das Brennholz muss abgelagert und trocken sein, ansonsten gibt es eine schlechtere Verbrennung und eine übermäßige Kondensatbildung, welche schwarzen Glanzruß bildet und dem Ofen schadet.
2. Bezüglich der Holzmenge sind 70 Kg Holz für einen Heizvorgang pro Ofen zu empfehlen.

Am Besten sollte eine Mischung aus Nadelholz zum Anzünden und Hartholz für die länger andauernde **Wärme** verwendet werden.

### **Schritt 3 – Das Anfeuern**

1. Beim Anheizen empfiehlt sich die folgende Einstellung:
  - a. Revisionsklappe (1) öffnen und Stein (2) von der Abluftöffnung nehmen
  - b. Luftabzug (3) Stangen ziehen
  - c. Lüftung Düse (4) drücken
  - d. Feuer am Anfang im vorderen Bereich des Ofens anzünden
2. Achtung: Wird das Feuer nicht ausreichend mit Luft versorgt, kann **das Holz** nicht abbrennen, sondern verkohlt. Dies führt zu einer übermäßigen Rauchbildung, welche die Anwohner belästigt.
3. Papier und Pappe sollten lediglich zum Anfeuern verwendet werden, da diese beiden Brennstoffe sehr viel Asche produzieren.

### **Schritt 4 – Aufheizen**

Wenn das Feuer nach dem Anzünden (5 - 10 min) stabil brennt, wird Folgendes vorgenommen:

1. Abluftkurzschluss (2) schließen
2. Revisionsklappe (1) schließen
3. Lüftung Düse (4) nach Bedarf einstellen
4. Holz nachlegen und auf Ofenfläche verteilen, Brenndauer ca. 2 Std.
5. Der Ofen ist ausreichend beheizt, wenn die hellen Schamottsteine an der Ofendecke sichtbar sind (Rußschicht weggebrannt)

### **Schritt 5 – Backen**

Zum Backen sollte folgendes beachtet werden.

1. Vor dem Backen Asche aus dem Ofen durch den Abwurf in das Aschefach leeren oder bei weniger Platzbedarf an den Rand im Ofen schieben
2. Ofenboden mit feuchtem Lappen reinigen (nicht zu viel Wasser)
3. Luftabzug (3) schließen durch Drücken der **beiden** Stangen
4. Lüftung Düse (4) hochklappen zum Befüllen des Ofens

**Viel Vergnügen beim Backen und viele leckere Brote, Wecken und Kuchen**