



Outdoor Steinbackofen

PÄDAGOGISCHES ZIEL	AUFGABE	MATERIAL
+ Förderung von Kreativität (Gestaltung und Bau des Ofens) + Förderung der Kooperationsfähigkeit. + Sensibilisierung für den Aufwand zur Produktion eines „einfachen“ Grundnahrungsmittels	Bau und Beheizen eines Ofens und Backen eines Brotes	- Brotteig - Natur-Steine (mind. Kopfgröße, nicht dicker als 40cm) - Feuerholz (im Wald liegt meist genug Holz am Boden) - Feuerzeug

VORBEREITUNG

1. GRUPPEN BILDEN

4-5 Personen pro Gruppe sind genug und können von einem Brot satt werden

2. PLATZWahl

Ideal ist ein Platz in der Nähe eines Waldes und eines Flusses. Damit ist gewährleistet, dass es Feuerholz, sowie Steine für den Bau gibt. In Waldnähe muss auf die Brandsicherung geachtet werden

3. MATERIAL

- Ein großer, flacher Stein als „Ofentür“
- Ein großer, flacher Stein als „Bodenplatte“
- Genügend (kopfgroße) Steine zum bauen
- Ausreichend Menge an Feuerholz (sollte man parallel oder vor dem Ofenbau sammeln)
- Feuerzeug
- Brotteig

BAU

Der **Innenraum** des Backofen sollte so groß gebaut werden, dass der Brotteig mindestens **15 cm Abstand** zu den Seiten und der Decke hat. Der Innenraum sollte damit also ca. die Größe eines Basketballs haben. Demzufolge sollte man beim Sammeln der Steine mindesten **kopfgroße**, flache **Steine** verwenden. Umso größer die Steine, umso mehr Wärme können sie speichern und auch wieder abgeben, gleichzeitig verlängert sich mit der Größe auch die Aufwärmdauer.

Die „Ofentür“ wird beim Beheizen vor den Ofen gelegt und das Feuer auf diesen Stein ausweitet. Nur dann kann dieser Stein beim späteren Schließen Wärme abgeben. Dabei ist es wichtig, den Ofen stabil und funktional zu bauen. Ästhetik ist die Kür. Für das Sammeln der Steine und des Holzes, sowie den Bau sollte man deshalb **1 Stunde** einplanen.

Nach Abschluss des Baus muss im Ofen ein Feuer entzündet und **1 Stunde** geheizt werden. Danach kann man den Ofen vorsichtig auskehren (z.B. mit langen Grashalmen oder dünnen Ästen).

Anschließend platziert man das Brot bzw. den Teig in die Mitte der Bodenplatte und schließt den Ofen mit der heißen „Ofentür“. Nach ca. **1 Stunde** Backzeit hält man ein leckeres, frisches Brot in seinen Händen.

