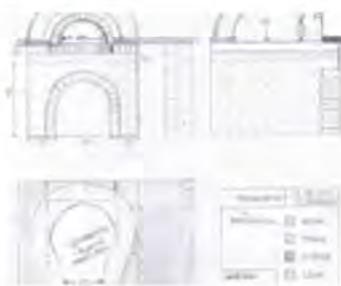




Pizza-Ofen Bauanleitung!

Besucherzähler
Heute : 48
Gestern: 81
Gesamt : 12843
Online : 1



Stephan's Pizza-Ofen Bauanleitung

Nachdem ich mich einige Zeit mit dem Thema beschäftigt habe, einige Anleitungen gekauft hatte und dennoch immer noch Fragen offen blieben, habe ich mich entschlossen meine Erfahrungen und Ideen hier zu dokumentieren. Ich hoffe die Anleitung und die Ideen helfen dem ein oder anderen Pizzaofen-Architekten. Falls JA freue ich mich über eine eMail an pizzaofen@gerhager.de und eine kleine Spende via PayPal (Details am Ende der Anleitung). Falls NEIN, bitte ich um eine eMail an o.g. Adresse mit der offenen Frage oder dem Problem.

Hintergrund

Ich hoffe meine Anleitung hilft Ihnen beim Bau Ihres Pizza- und Brot-Ofens. Alle anderen Anleitungen zum Bau eines Pizza Ofens kosten ein paar Euro. Ich habe mich bewusst dagegen entschieden etwas für diese Anleitung zu verlangen. Spätestens wenn Sie Ihren Ofen fertig haben wissen Sie am besten ob meine Anleitung etwas zum Entstehen beigetragen hat oder nicht. Wenn dem so ist, wissen Sie auch was Ihnen die Anleitung wert war und ich freue mich über eine kleine Spende als Anerkennung meiner Arbeit. Klicken Sie dazu bitte auf den PayPal oder Flattr Spenden Button am Ende der Seite und tragen Sie den gewünschten Betrag ein.



Da diese Seite in den letzten beiden Jahren zwar teilweise sogar auf dem ersten Suchergebnisrang bei Google unter dem Suchbegriffen Pizzaofen und Bauanleitung gelandet ist, gehe ich davon aus, dass diese Seite dem ein oder anderen geholfen hat. Leider hat sich das aber bisher noch nicht auf die Spendenlaune meiner Besucher ausgewirkt. Aus diesem Grund habe ich nun auch die Downloadseiten aktualisiert und dort meine handschriftlichen Zeichnungen mit den Maßen meines Ofens verlinkt. Der Ofen wurde von mir schon mehr als 100 mal angeheizt und funktioniert immer noch einwandfrei. Darüber hinaus wurde „mein“ Ofen schon mehrmals erfolgreich nachgebaut.

Details

ZEITAUFWAND



Ich habe meinen Ofen im Frühjahr 2011 gebaut und für den kompletten Bau (ohne Aushärten und Verputzen) eine Woche benötigt.
Allerdings habe ich für die einzelnen Arbeitsschritte meist nur ein paar wenige Stunden benötigt. Danach durfte der Ofen 2 Wochen ruhen und wurde dann langsam an 4-5 Abenden hochgeheizt.



KOSTEN

Die Gesamt-Kosten beliefen sich auf ca. 750 € und gliedern sich wie folgt.
Achtung die Preise für die Baumaterialien sind wohl mittlerweile deutlich gestiegen!

Unterbau:

- Y-TONG Steine	95,-
- Kleber	30,-
- Beton-Estrich	25,-
- KlinkerSteine	25,-
- Dämmplatten	5,-
- Steinplatten	15,-
- Bambus	ca. 20,-
- Farbe	15,-



Brennraum:

- Schamott Platten	45,-
- Feuer-Beton	280,-
- Thermometer	25,-
- Putzfarbe (feuerfest)	25,-
- Ofenrohr	150,-

Einzelschritte:



SCHRITT 1: GEEIGNETER PLATZ

Den geeigneten Platz zu finden sollte nicht unterschätzt werden. Bei mir haben die folgenden Faktoren eine Rolle gespielt:

- nahe am Ort des Geschehens im Garten
- Windrichtung, die Öffnung sollte senkrecht zur Windrichtung zeigen.
- Nicht zu dicht an Pflanzen, Die Aussenhaut der Kuppel wird nach ein paar Stunden durchaus heiß!
- Ausreichend Platz (BxTxH ca. 2m x 2m x 3m)
- Ofenrohr



SCHRITT 2: DAS FUNDAMENT

Abstecken der Grundfläche. Ausgraben (unter den Mauern ca. 30 cm tief sonst nur ca. 5-10 cm.) und verschalen. Danach mit Beton Estrich auffüllen und die Oberfläche glatt streichen.

SCHRITT 3: DER SOCKEL



Nachdem das Fundament getrocknet ist mit YTONG Steinen ein U aufmauern. Die Vorderseite bleibt noch offen um dort später den unteren Bogen einzumauern. Zum verkleben habe ich hochflexiblen Fliesen Kleber für draussen verwendet.

SCHRITT 4: DER UNTERE RUNDBOGEN

Während der Sockel aushärtet habe ich den unteren Rundbogen vorbereitet. Dazu habe ich aus den Dämmplatten 2 Schablonen für den späteren „Durchgang“ geschnitten. Um den genauen Radius für die Biegung zu bekommen habe ich die Klinger Steine so wie sie später einmal sitzen sollen (Abstand innen ca. 1cm) aufgestellt und dann angezeichnet. Die Schablone für den zukünftigen Rundbogen wird danach an ihren Platz gestellt und mit den Klinker-Steinen hochgemauert. Achtung erst die senkrechten Steine aufmauern und aushärten lassen bevor der Rundbogen angegangen wird, da beim Aufmauern des Bogen sonst die Säulen auseinander gedrückt werden (ich spreche aus Erfahrung!)

SCHRITT 5: DIE DECKE DES SOCKELS

Bis der untere Rundbogen ausgehärtet ist kann man beginnen die Schalung für die Decke zuzuschneiden. Ich habe unten zwei Schalungsbretter verwendet und mir für den Zwischenraum von ca. 10 cm ein Brett zugeschnitten. Den Rahmen aussen habe ich mit einem Spanngurt umspannt, damit die dünnen Bretter nicht nachgeben. Die Decke habe ich ca. 5 cm unten und 5 cm oberhalb der YTONG Steine eingegossen. Von unten her habe ich die Schalungsbretter mit Holzpfosten abgestützt. Danach heißt es wieder Beton anmischen und einfüllen ich. Nach den ersten 5-7 cm habe ich ein Stahlgewebe (Stärke der Metalls ca. 7mm) eingelegt und den restlichen Beton aufgefüllt. Das ganze habe ich dann 24 Stunden aushärten lassen und danach die Schalung entfernt.

SCHRITT 6: DIE BACKFLÄCHE

Die Backfläche habe ich speziellem Schamottkleber auf die Betondecke geklebt. Die Schamottplatten sind 3cm Stark und haben ein Format von 40 x 25 cm. Die Grundfläche ist somit ca. 80x100 (Breite x Tiefe). Wichtig beim verkleben der Schamottplatten, ist, dass keine zu starken Höhenunterschiede zwischen die einzelnen Schamottsteinen ist, um später beim Pizza hinein oder heraus holen nicht mit dem Pizza Schieber hängen zu bleiben.

SCHRITT 7: DER OBERE RUNDBOGEN





Wie beim unteren Rundbogen habe ich mir auch für den oberen Rundbogen 2ine Schablonen aus Dämmplatten gebaut und die Klinkersteine über beide Platten gelegt und vermortelt. Da auch der vordere Teil des späteren Brennraums durchaus warm wird habe ich dafür bereits feuerfesten Beton verwendet und ein Stahlgitter (Draht) oben mit eingearbeitet.

Während der Bogen aushärtet, habe ich die Vorderseite des Sockels zugemauert.



SCHRITT 8: ARBEITSPLATTE VOR DEM OFEN

Die Arbeitsplatte hat mich einige schlaflose Nächte (surfen im Web nach möglichen Materialien) gekostet.

Letztendlich habe ich zwei Beton-Steinplatten in der Optik einer Schieferplatte verwendet wie sie in unserem Baumarkt als Terrassen-Fliesen angeboten wurden. Die Platten liegen ca. 10cm auf dem Sockel auf und werden von zwei ca. 12 cm. starken Bambus Rohren abgestützt, da ich die in unserem Garten schon öfters verwendet habe.

Ich habe mich aus drei gründen für die gebaute Lösung entschieden:

1. PREIS:

Eine Arbeitsplatte z.B. aus Granit kostet ca. 300,-
Die beiden Betonplatten zusammen nur 15,-

2. HYGIENE:

Die Granit Arbeitsplatten würden bestimmt wie so manch anderes Objekt in unserem Garten von unseren geflügelten Freunden als Kot -Abwurf Zielscheibe verwendet werden. Danach darauf wieder die Pizzas für uns und unsere Gäste zuzubereiten finde ich widerlich!

3. OPTIK:

Ich finde die raue Oberfläche der Steine einfach schöner als eine glatt geschliffene Granitplatte in Grabsteinoptik.

Als Arbeitsplatte habe ich mir wiederum bei unserem Baumarkt zwei Buchen-Schneidebretter gekauft, die ich nur zum Pizza Backen auflege und danach abwasche und wieder wegnehme. (Kosten 2 mal 8€).



SCHRITT 9: DER BRENNRAUM

Den Brennraum habe ich zuerst als Negativ aus Sand gebaut. Den Sand habe ich mir wiederum von meinen Kindern ausgeliehen und am nächsten Morgen auch wieder zurück gegeben. Wichtig dabei ist, dass die Kuppel am höchsten Punkt ca. 15 cm höher ist als der Rundbogen und der Ausgang zum Kamin. Ich habe das Sand-Modell ca. 4 cm innerhalb der Schamottplatten enden lassen, um bei ca. 10cm





Wandstärke der späteren Kuppel aussen kein Schamott Stein mehr überstehen zu lassen. Auf das Sandmodell habe ich dann den Kamin mit eingeschraubten Klauen und einen Dummy für das Thermometer positioniert. Danach wird das Sand Modell in mehreren Schichten bis ca. 10 cm Wandstärke mit Feuerfesten Beton überzogen. In eine der äußereren Schichten habe ich wiederum ein Stahl-Gewebe eingearbeitet. Nach dem Aushärten (habe nur 12 Stunden ausgehalten) wird der Sand entfernt und der Brennraum ist (fast) einsatzbereit. Der Thermometer Dummy wird durch das Thermometer ersetzt und im Ofenrohr fixiert. D.h. das Thermometer misst die Rauchgas Temperatur.

SCHRITT 10: DER KAMIN



Ich habe mich für einen Edelstahl Kamin mit 15 cm Durchmesser entschieden. Der Kamin ist 150 cm lang und hat am Ende eine Haube, damit es nicht reinregnet.



Wenn der Ofen auch zum Brotbacken verwendet werden soll, muss das Ofenrohr geschlossen werden können, damit die Wärme nach dem ausräumen der Glut nicht durch den Kamin davon steigt. Ich habe mir dazu von einem guten Nachbarn eine kreisförmige Edelstahl-Platte mit 149 mm Durchmesser auf ein Edelstahl-Gewindestange schweißen lassen und diese in das Ofenrohr geschraubt. Durch den aussen aufgeschweißten Hebel kann ich somit den Kamin komplett absperren. Die im Handel erhältlichen Drosselklappen sind dafür leider nicht geeignet, da diese nur maximal 75 % des Rohres verschließen. Das ist für einen normalen Ofen auch nicht sinnvoll, sonst hätte man ja den Rauch im Wohnzimmer!

SCHRITT 11: VERPUTZEN



Vor dem Verputzen habe ich den Ofen 2 Wochen austrocknen lassen und langsam hochgeheizt (Details zum Anheizen später). Für den Sockel habe ich beim Baumarkt einen wasserfesten Sockelputz besorgt. Den Sockel habe ich danach mit wasserfester Fassadenfarbe gestrichen.

Da ich die Kuppel nicht unter ein Holzdach packen wollte habe ich die Kuppel mit wasserfesten und auch hitzebeständigen Rollputz gestrichen. Diesen Putz gibt es bei uns im Baumarkt. Der wird normalerweise für die Grill-Kamine verwendet und ist dort ähnlichen Temperaturen ausgesetzt. Bisher hält der auch ganz gut, allerdings muss man ehrlicher weise sagen, dass er an einigen Stellen durch die Hitze



leicht gelblich wird, was dem Pizzaofen aber eine urige Optik verpasst.

SCHRITT 12: KLAFFE FÜR OFENÖFFNUNG

Da ich wie vorhin schon erwähnt den Ofen auch zum Backen verwenden möchte brauchte ich für die Ofenöffnung noch eine Abdeckung um die Hitze im Ofen zu lassen. Dazu habe ich mir vom Schreiner eine 4cm starke Holzplatte in der Form des oberen Rundbogens machen lassen, die aussen einen Falz von ca. einem cm. hat. Diese habe ich mit einem Alu Griff versehen und stelle sie nun zum Backen in die Ofenöffnung um auch dort keine heiße Luft entweichen zu lassen. Zusammen mit der Ofenrohr Klappe hält der Ofen die Temperatur so ganz gut. Beim Brot backen kühlt der Ofen somit nun innerhalb von 90 min. von ca. 220° auf 180° grad ab. Details dazu sind unter Tips & Tricks zu finden.

SCHRITT 13: ISOLIERUNG DER KUPPEL

Im Sommer 2012 habe ich mich dazu entschlossen den Ofen noch einmal zu isolieren. Dies hatte 2 Gründe:

Zum einen hält der Ofen durch die Isolierung nun deutlich länger eine hohe Temperatur, so dass nun auch mehrere Backgänge möglich sind. Zum anderen sind damit die Risse an der Oberfläche deutlich weniger geworden.

Ich habe in einem ersten Arbeitsschritt eine 7,5 - 10 cm dicke Steinwollsicht an den Ofen angepasst und zugeschnitten. Diese Schicht habe ich danach mit Ofenzement überzogen (ca. 3 cm dick). Da diese Schicht auch bei mehrstündigem Betrieb nicht heiß wird, denke ich auch, dass man mit einem normalen Beton arbeiten kann. Ich würde dafür heute wahrscheinlich B03 verwenden. Um einen Abstand zum Ofenrohr hinzubekommen, habe ich ein Stück Pappe als Abstandshalter eingearbeitet.

Die neue Außenhaut habe ich dann mit Außenputz verputzt und mit Fassadenfarbe gestrichen. Damit der Regen nicht am Ofenrohr entlang in die Isolierung fließt habe ich eine Edelstahl Regenkrause montiert und entsprechend zugeschnitten. Ich habe seit diesem Umbau nur noch einen Riss vorne am Kamin. Dieser Riss kommt m.E. von der starken Ausdehnung des Ofenrohrs, damit kann ich aber gut leben.





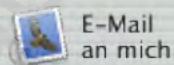
I
e freue ich mich auch über ein Foto Ihres Ofens, das
eröffentlichen würde.

rum einzurichten in dem sich die Bauherren über
Techniken aber auch die richtigen Rezepte und
austauschen können. Auch dazu freue ich mich
hregungen.

1
lingen.



Erstellt auf einem Mac



©in 2013 Stephan Gerhager
<http://pizzaofen.gerhager.de>

Tipps & Tricks



Absperrmöglichkeit des Ofenrohrs

Sonntag, 17. Juli 2011

Um mit dem Ofen auch Brot backen zu können ist es wichtig, dass der Ofen die Temperatur über einen längeren Zeitraum halten kann.

Dazu muss das Ofenrohr geschlossen werden können, damit die Wärme nach dem ausräumen der Glut nicht durch den Kamin davon steigt.

Ich habe mir dazu von einem guten Nachbarn eine kreisförmige Edelstahl-Platte mit 149 mm Durchmesser auf ein Edelstahl-Gewindestange schweißen lassen und diese in das Ofenrohr geschraubt. Durch den aussen aufgeschweißten Hebel kann ich somit den Kamin komplett absperren. Die im Handel erhältlichen

Drosselklappen sind dafür leider nicht geeignet, da diese nur maximal 75 % des Rohres verschließen. Ist für einen normalen Ofen auch nicht sinnvoll, sonst hätte man ja den Rauch im Wohnzimmer!

[WEITER >](#)



Erstellt auf einem Mac

Ofenklappe



„Ofenklappe“

Dienstag, 19. Juli 2011

Zusätzlich zum Ofenrohr verliert der Ofen über die Öffnung des Brennraums sehr viel Wärme. Da ich aus optischen Gründen aber auch aufgrund der einfacheren Handhabbarkeit keine Klappe im Pizza Ofen haben wollte (mich würde die beim Pizza backen stören), habe ich mich für einen einfachen Deckel für den Ofen entschieden, den ich nur zum Brot oder Kuchenbacken vor den Eingang des Ofens stellen kann.

[WEITER >](#)



Erstellt auf einem Mac

Isolierung



Erweiterung der Bauanleitung um die Isolierung

Donnerstag, 23. Mai 2013

Im Sommer 2012 habe ich mich dazu entschlossen den Ofen noch einmal zu isolieren. Dies hatte 2 Gründe:

- Zum einen hält der Ofen durch die Isolierung nun deutlich länger eine hohe Temperatur, so dass nun auch mehrere Backgänge möglich sind.
- Zum anderen sind damit die Risse an der Oberfläche deutlich weniger geworden.

Vorgehensweise:

- Ich habe in einem ersten Arbeitsschritt eine 7,5 - 10 cm dicke Steinwollsicht an den Ofen angepasst und zugeschnitten. Diese Schicht habe ich danach mit Ofenzement überzogen (ca. 3 cm dick). Da diese Schicht auch bei mehrstündigem Betrieb nicht heiß wird, denke ich auch, dass man mit einem normalen Beton arbeiten kann. Ich würde dafür heute wahrscheinlich B03 verwenden. Um einen Abstand zum Ofenrohr hinzubekommen, habe ich ein Stück Pappe als Abstandshalter eingearbeitet.

Die neue Außenhaut habe ich dann mit Außenputz verputzt und mit Fassadenfarbe gestrichen.

Damit der Regen nicht am Ofenrohr entlang in die Isolierung fließt habe ich eine Edelstahl Regenkrause montiert und entsprechend zugeschnitten

Ich habe seit diesem Umbau nur noch einen Riss vorne am Kamin. Dieser Riss kommt m.E. von der starken Ausdehnung des Ofenrohrs, damit kann ich aber gut leben.