

Kommende Termine – Praxis-Workshops 2023/2024:

- **Seminar Lehm + Workshop Lehmbackofen bauen**
16.-17. September 2023
Ostermiething (Oberösterreich)
- **Seminar Lehm + Workshop Lehmbackofen bauen**
18.-19. Mai 2024
Salzburg Umgebung
- **Workshop Lehmbackofen bauen - am Schloss**
16.-17. September 2024
Schloss Goldegg (Pongau, Salzburg)
- **Vortrag Bauen mit Lehm + Workshop Lehmbackofen bauen**
23.-24. Juni 2024
Ostermiething (Oberösterreich)

[Zu den aktuellen Terminen](#)

Keine Zeit? - Interesse an einem Workshop bei dir vor Ort?

Gerne bin ich für dich da. Bei dir **vor Ort** gestalten wir einem ganz persönlichen, auf dich und deine Freunde / Familie abgestimmten Workshop.

Auch ein wunderbares **Event für Vereine, Firmen** oder **Schulgruppen**. Gemeinsam planen und bauen wir direkt auf eurem Grundstück / Garten den ganz individuellen Backofen.

Nimm direkt mit mir Kontakt auf:



Camilla Harfmann

Dipl. Natur- und Erlebnispädagogin
Dipl. Psychosoziale Beraterin
Unternehmensberaterin

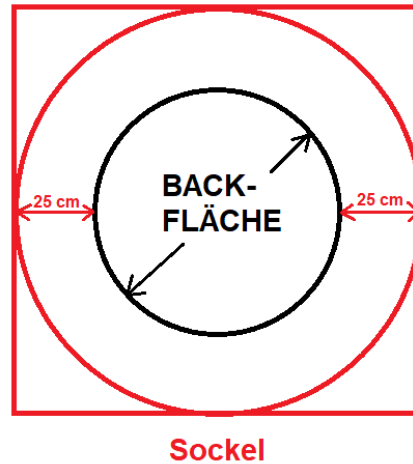
Email: info@moosgruene-natur.at

Mobil: +43 (0)680 3129838

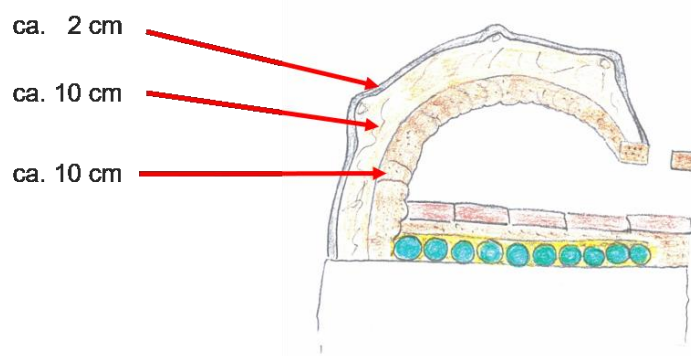
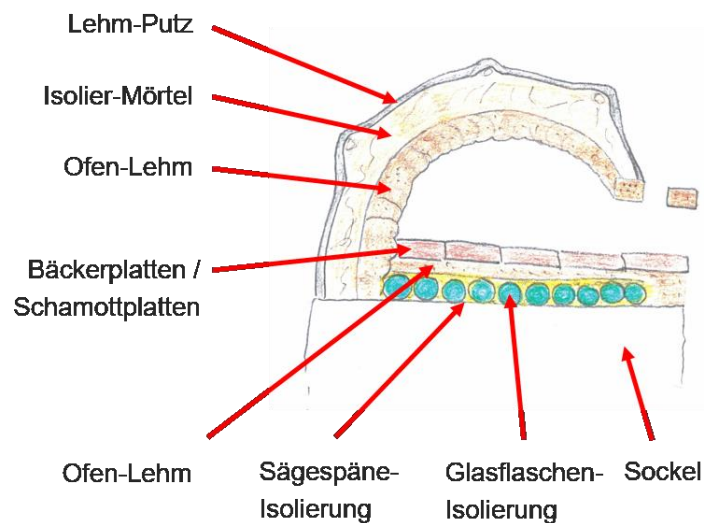
Beim Bau des eigenen, individuellen Pizza- und Brotbackofens gibt es einiges zu beachten. Ich habe dir hier die wichtigsten Maße, den groben Aufbau und eine Liste einiger Materialien zusammengestellt.

Sockel

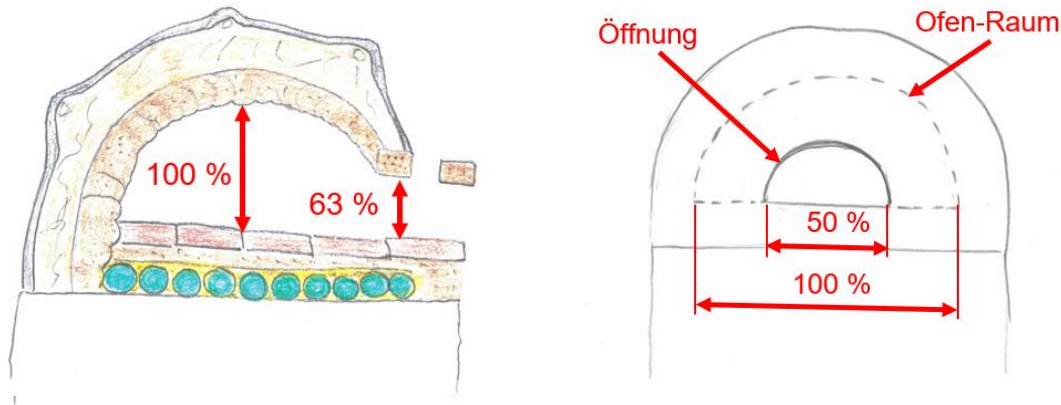
Höhe ca. 50-80 cm



Ofen-Aufbau



Abmessungen



Typische Ofen-Höhe für gutes Brennverhalten: **40 cm**

Liste benötigter Materialien

- Fundament
- Dach
- Backfläche (Bäckerplatten / Schamott)
- Lehm
- Sand
- Stroh
- Sägespäne
- Leere Flaschen
- Wasser
- Ziegel für Ofen-Eingang (optional)
- Ofen-Türe (optional)
- Planen (zum Mischen des Lehms)
- Wasserwaage
- Gummihammer
- Meterstab
- Holzlatte
- Zeitungspapier
- Bleistift
- Schnur
- Scheibtruhe (Schubkarre)
- Schaufel
- Kübel/Wannen

Du hast nun einen guten Überblick, wünschst dir aber noch weitere Unterstützung?

Gerne bin ich für dich da, in einem ganz persönlichen, auf dich und deine Freunde / Familie abgestimmten Workshop. Gemeinsam planen und bauen wir deinen individuellen Backofen.

Wunderbar, bitte Kontaktiere mich!