

## Den Holzofen richtig bedienen / beheizen

1. Hintere Rauchrohrklappe öffnen und das Thermometer heraus nehmen.
2. Wir heizen je nach Raumtemperatur und Holzqualität mit etwa 35-40 Scheitern zuzüglich Anmachholz, das entspricht ungefähr 35 kg.
3. Ist es kalt und der Ofen könnte schlecht ziehen, zuvor hinten am Abzug ein kleines Papier- oder Holzwolle-Feuer machen.
4. Aus Buchenscheitern Schlitten bauen: unten liegen längs zwei halbe oder flache Scheiter, darauf wird quer und längs Holz gestapelt.
5. Die (meist 4) Schlitten nach hinten durchschieben, bis vorne nur noch Platz für ein Anmachfeuer ist.
6. Vorne zwei Scheite V-Förmig nach vorne geöffnet hinein legen und mit etwas Papier, kleinen Hölzchen und Kohleanzünder ein kleines Anmachfeuer herrichten und anzünden.
7. Einen Moment bleibt der Ofen ganz offen, um viel Zug zu haben und zu sehen, dass es vorne auch wirklich brennt...
8. Das Loch für das Thermometer mit dem Metall-Stopfen schließen.
9. Die Luftzufuhr in der Ofenklappe wird ganz geöffnet.
10. Mit einem Blick von außen kontrollieren, ob der Schornstein etwas qualmt.
11. Ein Fenster sollte gekippt werden. Ist besser für die Zu- und Atemluft...
12. Das Haus wird verschlossen, damit durch Neugierige nichts passieren kann... und nun schauen wir erst nach etwa 3-4 Stunden wieder hinein...
13. Sind die Holzschlitten bis nach hinten durchgebrannt, wird die Glut auf den gesamten Backraum gleichmäßig verteilt.
14. Die Luftklappe in der Tür und die Klappe hinten im Ofen werden nun jeweils halb geschlossen.
15. Die Tür hat außen übrigens 155°C, also Vorsicht! – Den Griff kann man aber anfassen...
16. Nach etwa 5-6 Stunden ist nur noch Asche übrig, nahezu keine Glut.
17. Die Klappe vom Aschefach wird geöffnet und die Asche wird abgezogen.
18. Feine Asche wird ausgefegt... **keinesfalls** wird der Ofen jetzt feucht ausgewischt, der Stein hat unten fast 380°C, die Schamotte-Steine würden früher oder später zerspringen...
19. Die Luftzufuhr wird vorne wie hinten geschlossen und das Thermometer kommt in den Ofen.
20. Vor dem Backbetrieb kann der Ofen noch einmal etwa ½ Std. ungenutzt „abstehen“, das dient der besseren Hitzeverteilung im Innenraum. Wenn man allerdings nur den vorderen Teil für ein schnelles Mittagessen mit Pizza auf Stein nutzt, spielt das keine Rolle...

