

Planungsunterlagen für einen Lehmbackofen

Bevor überhaupt der erste Spatenstich erfolgen kann, muss geklärt sein, wie groß der Baukörper werden soll. Benötigt wird also ein Plan. Schon jetzt muss man sich im Klaren sein, wie groß der Backofen einmal werden soll. Ist das Fundament einmal errichtet, ist es später schwierig, an der Größe etwas zu ändern.

Aus diesen Gründen plant man immer von „oben nach unten“ oder von „innen nach außen“. Man legt die gewünschten Maße des Backraumes und des Schornsteines fest, rechnet dazu die Umfassungsmauern und Dämmschichten und erhält daraus die äußeren Abmessungen.

Auf umfangreiche statische Berechnungen kann verzichtet werden, die Verfasser geben aber im Fachbuch "Der Lehmbackofen - Bauanleitung und Backideen" ISBN 3-00-015620-8, Hinweise, die für die Standsicherheit eines solch verhältnismäßig kleinen Bauwerks äußerst wichtig sind.

Zunächst wird eine Skizze angefertigt. Das beginnt mit einer Vorderansicht des Backofens. Festgelegt werden Backraumbreite und Höhe.

In der Planung geht es im nächsten Schritt mit den so gewonnenen Backraummaßen weiter. Wir zeichnen eine Frontansicht, danach folgen Seitenansicht und ein Fundamentplan.

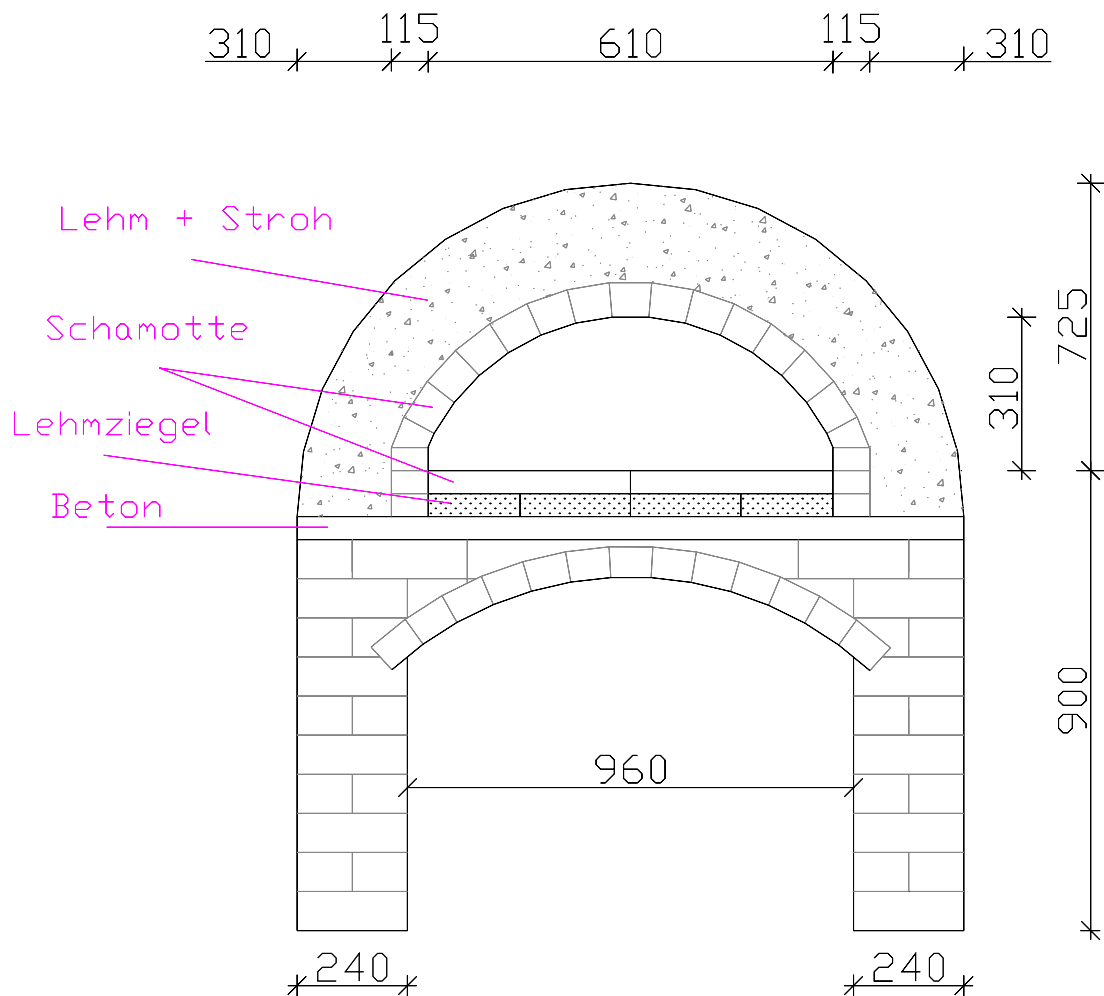


Abb. 1 Frontansicht

Sinnvollerweise sollte man von Anfang an alles maßstabsgerecht darstellen. Die Pläne für diesen hauseigenen Backofen wurden im Maßstab 1:20 gezeichnet. Das bedeutet, 5cm auf dem Papier ergeben einen Meter in der Natur. Dieses Verhältnis lässt sich gedanklich leicht umsetzen und passt bequem auf eine DIN A 4 Seite. Wenn man von Beginn an alles exakt einzeichnet (z.B. die Ziegelreihen) merkt man schnell, wenn etwas nicht passt. In der Zeichnung lässt sich alles noch verändern und mit dem Radiergummi reparieren.

In der zweiten Zeichnung entsteht der Entwurf zur Seitenansicht.

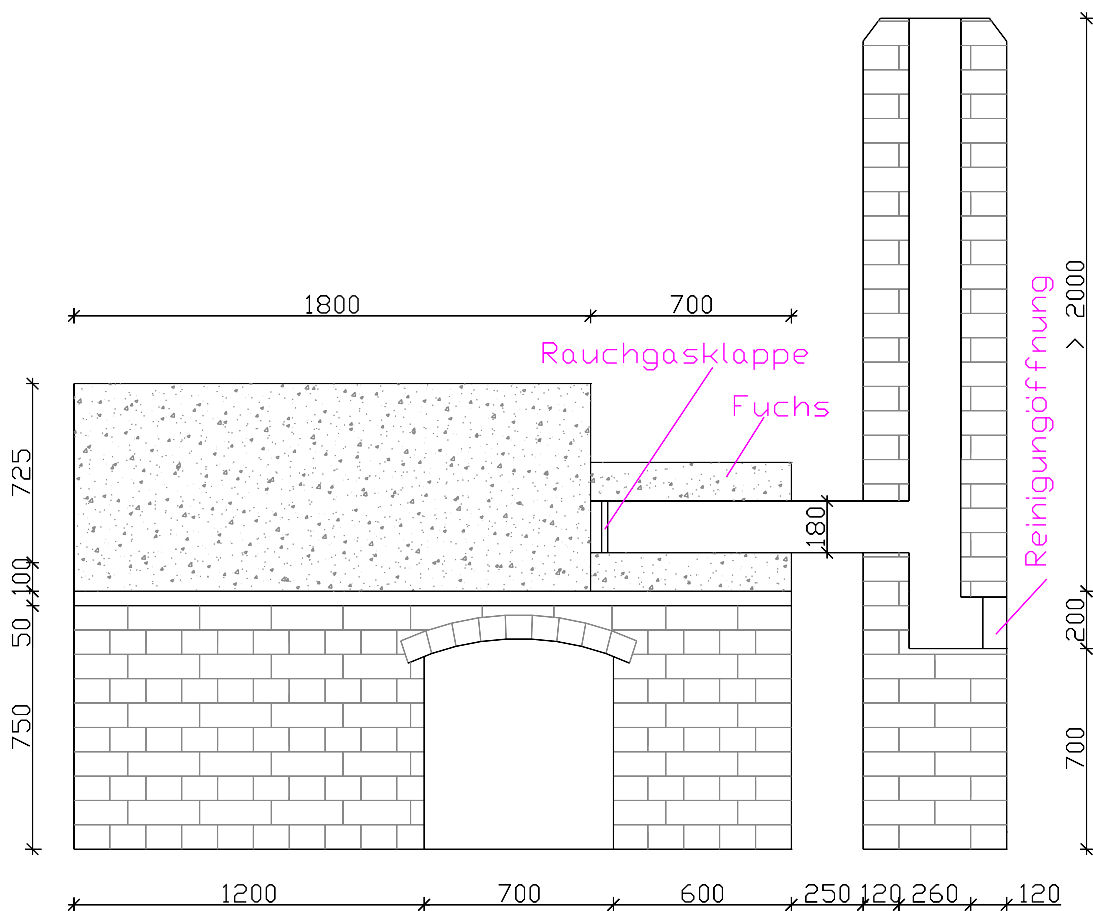


Abb. 2 Seitenansicht

Auch hier sind wieder Phantasie und Maßgenauigkeit gefragt. Für die Bemessung der Längen orientiert man sich immer an den Maßen der Formsteine. Vergessen darf man dabei nicht, die Mörtelfugen einzurechnen (Ziegel + 1cm Mörtel). Andernfalls kommt man mit den Endmaßen nicht zurecht. Bei der Errichtung muss man dann später zuviel Halbe- und Viertelsteine verbauen. Dadurch bleibt viel Verschnitt übrig und die Arbeiten dauern länger.

Nach der Hürde der Planungszeichnung kann es nun an die Umsetzung gehen.

2.3 Das Fundament

Das Fundament ist weniger kompliziert, da das Gesamtgewicht unseres Backofens gering ausfällt (verglichen mit der Last, die z.B. ein Wohngebäude besitzt). In unserem Eigenbau haben wir dazu einen Graben, ca. 40 cm breit, ausgehoben. Um sicher zu gehen, dass Bodenfröste keine Spannungen verursachen, sind wir etwas tiefer als 80 cm gegangen. Die Fundamentfläche für den Schornstein wurde um etwa 20 % größer dimensioniert, da der aufgemauerte „Ziegelturn“ größere Lasten in das Erdreich einträgt. Das ist wichtig, denn sonst neigt sich der Schornstein wie der „Schiefe Turm von Pisa“.

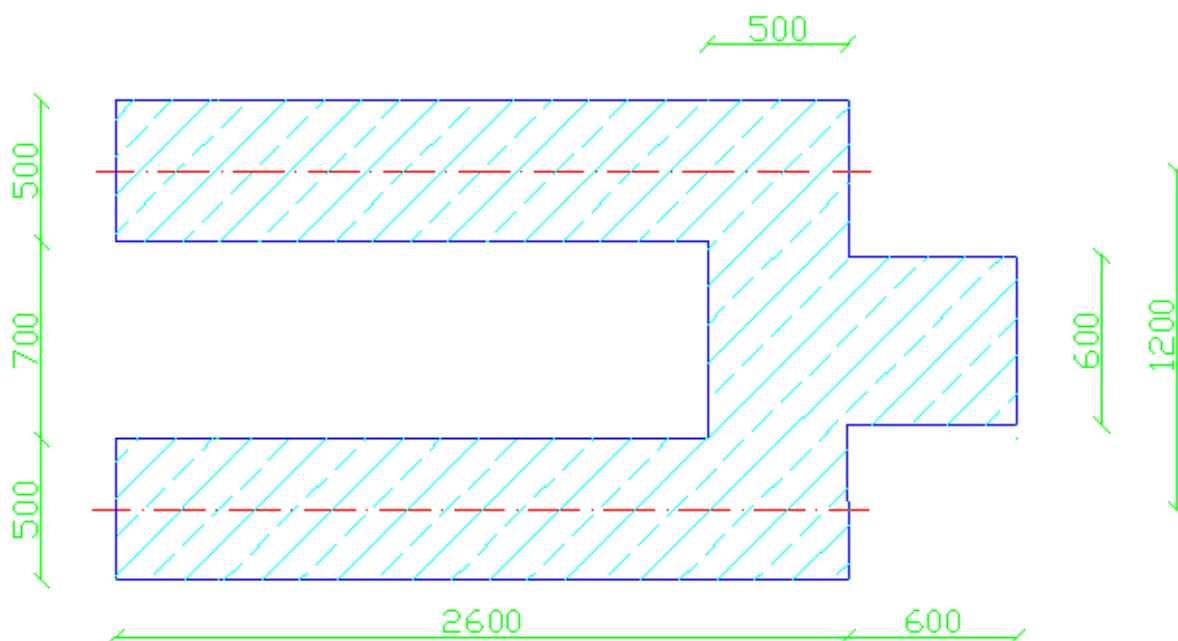


Abb. 1 Fundamentzeichnung

Die hier aufgeführten Bauunterlagen und Zeichnungen sind genehmigte Auszüge aus dem Buch "Der Lehmbackofen - Bauanleitung und Backideen" ISBN 3-00-015620-8 ". Detaillierte Angaben und Beschreibungen weiterer Öfen entnehmen Sie bitte diesem Buch.

Erhältlich im Buchhandel oder über www.derLehmbackofen.de