

Brot aus dem



Natürliches Baumaterial – dieses Ziel hatte der Wattener Ofensetzer Werner Nagele bei der Konstruktion seines Brot- und Pizzaofens. In vierjähriger Tüftelei entwickelte er ein einzigartiges Ziegelgewölbe aus Schamott. Mobil ist die Anlage auf Wunsch auch.

Bei den einen sind es Nahrungsmittelunverträglichkeiten, bei anderen ist es pure Nostalgie. So unterschiedlich die Motive sind – selbst gebackenes Brot liegt jedenfalls im Trend. Ofenbauer Werner Nagele aus Wattens erkannte nicht nur das. Der heute 63-Jährige erinnerte sich auch an die alte Funktion des gemeinschaftlich genutzten Brotofens als sozialer Treffpunkt und Kommunikationszentrum. Beides trieb ihn dazu, einen eigenen Brot- und Pizzabackofen zu entwickeln. Er soll künftig nicht nur in Privathäusern, sondern auch in Gemeinschaftsanlagen Platz finden.

„Brot ist ein Lebensmittel. Das macht man nicht einfach in Beton“, lautet dabei Nageles Prämisse. Ganz abgesehen davon, dass man dem Beton für ein feuer-

festes Gussgewölbe „enorm viel Chemie“ beimengen müsste. In der Tonwerkstraße in Fritzens hat Nagele seine Werkstatt, und die Adresse könnte passender nicht sein: Gleich hinter dem blauen Tor steht der Prototyp des Brot- und Pizzaofens, an dessen Konstruktion er vier Jahre gearbeitet hat. Der Rundgewölbe-Ofen mit 1,25 Metern Innendurchmesser besteht aus selbst hergestellten Schamott-Ziegeln.

124 maßgefertigte Ziegel

„Schamott ist eine Mischung aus gebrannten Tonen, die gebrochen und wieder mit dem Ausgangston vermischt wird. Sie ist flamm- und hochfeuerfest“, erklärt Nagele. Westerwälder Tone bilden das natürliche Ausgangsmaterial.

Regale mit Ziegeln in unterschiedlichen

Fertigungsstadien säumen die Wände. Insgesamt 124 passgenau gerundete bzw. abgeschrägte Schamottziegel braucht Nagele für sein Werk. Die Formen für die zehn Zentimeter starken Ziegel aus unglasierter Keramik hat er aus Spezialgips selbst gegossen. Den Ton kauft er als Pulver und rührt ihn in einer alten Bäckereimaschine an, ehe er ihn in die Formen presst. Vier Wochen müssen sie an der Luft trocknen, dann lässt er die Ziegel bei 1200 Grad von einem Freund brennen. Das dauere zwölf bis 18 Stunden. „Wegen der Stärke des Materials muss man mit der Temperatur ganz langsam raufgehen, sonst reißt es.“

Die Gussformen sind so berechnet, dass sich die Ziegel nach dem Schwund beim Trocknen und Brennen mit einer Vier-Millimeter-Fuge perfekt zu einem Rund-

Tiroler Bio-Ofen

gewölbe zusammenfügen lassen. Jeder Ziegel trägt eine Nummer, die verrät, an welchen Platz in welcher Reihe er gehört.

Es ist eine Zeit konsumierende und schwere Arbeit: „Nur zum Formen der Ziegel brauche ich eine Woche“, berichtet der Ofensetzer. Eine frisch befüllte Gussform wiegt knapp 30 Kilogramm, der fertige Ziegel immer noch 4,7 Kilo.

Backen auf Rädern

Der findige Handwerker hat sich deshalb zur Arbeiterleichterung eine Reihe von Gerätschaften gebastelt. Die Gussformen liegen auf Rollen, so kann er sie niveaugleich auf ein umgerüstetes Einkaufswagen schieben. Damit fährt er sie zu einer Art hochgestellter Drehscheibe, die es ihm ermöglicht, die Ziegel kreuzschonend aus der Form zu lösen: Er deckt die Gussform mit einer Platte ab, spannt sie in die Konstruktion ein, dreht diese um 180 Grad – und wie auf einem Tablett liegt der Ziegel auf der Platte. Nagele demonstriert das mit seinem Lieblingsziegel – dem mit dem IHS-Symbol: „Wir sind in Tirol. Da gehört in jeden Backofen ein Christus-Symbol.“

Was gebacken wird, bestimmt die Art der Befuerung: Für Pizza bleibt die Buchenscheit-Glut drinnen und man braucht eine Stellklappe, für Brot wird die Glut ausgeräumt und eine Türe sorgt dafür, dass die Hitze nicht entweicht.

Aktuell wolle ein Innsbrucker Bäcker so einen Ofen, berichtet Nagele. Auch andere Bäckereien hätten Interesse, und zwar an einer mobilen Version, „um Flammkuchen zu machen für das Weihnachtsgeschäft“. In der transportablen Ausführung könne er auch ein Tonnengewölbe bauen, erklärt er. Das Fahrgestell sollte stabil



sein: So ein Ofen wiegt zwei Tonnen. 12.000 bis 15.000 Euro müsse man dafür rechnen. Als Nächstes möchte Nagele Bauträger kontaktieren. „Der Ofen wäre geeignet für große Wohnanlagen. Es gibt ja nirgends mehr eine Kommunikation – und die Leute wollen zurück zur Natur.“

Dann öffnet der Ofenbauer noch eine unscheinbare Tür und gewährt einen Blick in „das Liebling vom Junior“ – einen Gewölbe-Schauraum samt Weinregalen. Mit Sohn Martin (32) pflegt Nagele nämlich auch den Gewölbe- und Weinkellerbau. Die roten Ziegel dafür verwendet er übrigens auch für die Ofen-Einfassung. Sie sind recycelt, stammen aus Abbruchhäusern in Wien – und tragen noch den Stempel einer k.u.k. Ziegelei. (Elke Ruß) ||

124 Schamott-Ziegel braucht Werner Nagele für seinen Brotfen (I.) Zumindest einer sollte das Christus-Symbol tragen.

Fotos: Nagele (l.)
Rottensteiner (o.)



Recycelte k.u.k. Ziegel aus Wien fassen das Ofentor ein. Die Nageles bauen daraus auch Gewölbe und Weinkeller.

Foto: Nagele