



Das Grundmaterial für die zementfreien Brotöfen bildet Ton (oben), aber auch Stein (unten).

## Damit auch der Brotofen bio ist

*Seit immer mehr Menschen auf selbst gebackenes Brot ohne Zusatzstoffe setzen, erlebt der Brotofen eine Renaissance. Im Idealfall wird er aus natürlichen Materialien gebaut.*



**H**andgeformtes Brot aus Bio-Mehl, garantiert ohne künstliche Triebmittel statt aufgebackene Industrie- teiglinge aus dem Kühl-Lkw: Ob Ernährungsbewusstsein oder eine Unverträglichkeit – immer mehr Menschen backen ihr Brot wieder selbst. Das führte auch zur Rückbesinnung auf den alten Brotbackofen, der früher zu Höfen und dörflichen Gemeinschaften gehörte: Wegen der Brandgefahr stand das Backhaus zwar in sicherem Abstand zu Wohn- und Wirtschaftsgebäuden, es war aber immer auch sozialer Treffpunkt und Kommunikationszentrum.

Dem Wattener Hafner Werner Nagele widerstrebt es, das Lebensmittel Brot in einem Ofen aus Beton zu backen, dessen

Gussgewölbe nur mit „enorm viel Chemie“ die nötige Feuerfestigkeit erreicht.

### Ohne Zement und Chemie

In vierjähriger Tüftelei entwickelte er daher einen Brotofen mit einem einzigartigen Gewölbe aus Schamott: „Das ist eine Mischung aus gebrannten Tonen, die gebrochen und wieder mit dem Ausgangston vermischt werden“, erklärt Nagele. Die Formen für die passgenau gerundeten und abgeschrägten Schamottsteine sind aus Gips. „Mir ist wichtig: zement- und chemiefrei.“ Sein Prototyp (1,25 Meter Innendurchmesser) fasst 26 Laibe zu 750 Gramm. „Kleinere Öfen haben 0,6 bis 0,7 Meter, das sind aber Tonnen- und nicht Kuppelöfen.“ Eingeschos-

sen wird bei 320 Grad Gewölbe- und 300 Grad Bodentemperatur. Ist das Brot fertig, passt die Temperatur gut für Striezel oder Buchteln – und dann geht sich noch ein saftiger Schweinsbraten aus. „Die fallende Hitze ist das Geheimnis eines guten Krustenbratens“, verrät Nagele.

Der Hafner baut heute fast nur noch Brot- und fallweise Pizzaöfen: für Biobauern, für Vereine wie „Die Schule am Berg“ in Rauris, für Hotels, die Brotbackkurse anbieten, und für Pizzerien. Sein Traum, in Wohnanlagen mit einem Brotofen – wie einst – ein Kommunikationszentrum zu schaffen, hat sich noch nicht erfüllt. Die Wohnbauträger seien aufgeschlossen, „aber sie finden keinen Verantwortlichen, der den Ofen heizt.“