

Nutzungsbedingungen und Informationen zum öffentlichen Lehmbackofen

Die Gemeinde Poing stellt für ihre Bürgerinnen und Bürger den Lehmbackofen in der Grünanlage in der Kirchheimer Allee, östlich des Kindergartens / Höhe Hausnr. 19 kostenlos zur Verfügung.

Der Bau des Lehmbackofens wurde als Projekt im Rahmen des Bürgerbudgets 2024 finanziert und mit Hilfe der Feuerwehrjugend realisiert.

Zweck ist:

- das Wiederbeleben alter Bautechniken mit Lehm
- Selbsterfahrung und Inspiration durch gemeinsames, kreatives Arbeiten und der Umgang mit offenem Feuer
- Förderung des Miteinanders beim Pizza-, Brot, Semmeln, Kuchen und Schmorgerichte backen und gemeinsam essen
- Übernahme von Verantwortung und Organisation für den selbstgeschaffenen und selbstbenutzbaren Lehmbackofen

Der Backofen kann schnell und einfach über die Online-Terminreservierung auf der Gemeindehomepage gebucht werden. Die Schlüsselübergabe für die Ofentür und die Zubehörkiste erfolgt über den [Baubetriebshof der Gemeinde](#):

[Am Hanselbrunn 1, Mo–Fr von 7–12 Uhr](#)
oder nach telefonischer Vereinbarung unter 08121/22 391-0

Das Zubehör besteht aus:

1 schmiedeeisernem Schürhaken
1 Zinkeimer für Asche und Glut
Ascheschaufel und Besen
2 feuerfeste Handschuhe
Hudelwisch – Stab mit Drahtschlinge und Lappen zum Säubern der Schamotteplatten
2 hölzerne Brotschieber
1 runder Brotschieber aus Blech, auch für die Glut

Um sorgsamem Umgang beim Hantieren mit den Schürgeräten wird gebeten. Der Ofen ist nach der Nutzung entsprechend zu Reinigen und die Asche im bereitgestellten Ascheimer bzw. in der eigenen Restmülltonne zu entsorgen. Alle mitgebrachten Verpackungen, Essensreste etc. bitte wieder mit nach Hause nehmen und das Gelände in einwandfreiem Zustand hinterlassen!

Wir weisen ausdrücklich auf die Gefahren mit offenem Feuer hin – die Nutzung erfolgt auf eigenes Risiko!

Die Nutzung des Lehmbackofens

Anheizen des Backofens:

Der Ofenmund ist nur 30 cm breit und 25 cm hoch.

Beim Einheizen bitte darauf achten, nicht mit dem Holz oder dem Schüreisen gegen die Öffnung zu stoßen, da Lehm ein empfindliches Baumaterial ist und leicht abbricht. (notfalls abgebrochene Stückchen mit Wasser befeuchten und wieder ankleben)

Mit kurzen, ca. 10–15 cm langen Anheizhölzern einen Turm bauen und mit einem Anzünder (Feuerbällchen), das zwischen die Hölzer gelegt wird, anzünden. Mit Scheitholz das Feuer am Brennen halten. Kleine, dünne Hölzer, die schnell brennen, sind besser als dicke feste Scheite.

Vorteilhaft ist ein Feuer, das schnell große Hitze macht und behält. Auch gut getrocknetes Astholz mit kleinem Durchmesser ist gut geeignet.

**Die Anheizzeit ist abhängig vom Holz und der Handhabung beim Einheizen.
Grober Richtwert: 1-2 Std.**

Holz:

Das Brennmaterial muss selber mitgebracht werden. Nur gut durchgetrocknetes Holz verwenden! Kein imprägniertes, lackiertes oder behandeltes Holz, kein mit Insektiziden behandeltes Palettenholz, keine flüssigen Brandbeschleuniger verwenden!

Backtemperatur testen:

Wenn die Kuppel des Backraums außen spürbar warm wird, ist der Ofen auf Backtemperatur. **Nur mit den feuerfesten Handschuhen im Ofen hantieren!**

Glut nach hinten schieben und mit nassem Lappen säubern.

Mehlprobe machen: Mehl in Ofen streuen: wenn Mehl braun wird, passt es zu entsorgen Vorne ein Stück Teig legen und probebacken.

Achtung: der Ofen kann bis zu 300–400 Grad heiß werden – nur feuerfeste und für hohe Temperaturen geeignete Formen und Bleche benutzen

Backen:

die ganze Glut und Asche mit dem Schüreisen, oder Blech entfernen und in den vorhandenen Zinkeimer geben und in sicherer Entfernung, stolpersicher aufbewahren. Die Schamotteplatten mit dem Hadelwisch nass sauberwischen.

Backgut mit Blech oder Form in den Ofen schieben. Schmorgerichte nur in gusseiserner Form oder gut durchfeuchteten Tontopf (Römertopf) MIT DECKEL! Rein stellen.

Nur mit feuerfesten Handschuhen anfassen und beim Rausholen auf feuerfeste Unterlage stellen und vor Umkippen schützen!

wenn die Backtür oft und lange offen ist, kühlt der Backraum schneller aus. Deshalb kann man keine genauen Backzeiten angeben.

Haftungsausschluss:

Die Haftung der Gemeinde Poing sowie ihrer Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen für Schäden gleich aus welchem Rechtsgrund ist ausgeschlossen. Dies gilt nicht, soweit der Schaden durch Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit herbeigeführt wurde oder es sich dabei um Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit handelt, und die Gemeinde das gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zu vertreten hat. Die Haftung nach sonstigen zwingenden gesetzlichen Vorschriften bleibt unberührt.

Die Gemeinde haftet nicht für anfängliche Mängel gemäß § 536a Abs. 1 Variante 1 BGB, soweit die Gemeinde hierfür kein Verschulden trifft. Dieser Haftungsausschluss erstreckt sich auch auf konkurrierende Ansprüche wegen unerlaubter Handlung. Der Nutzer haftet für alle Veränderungen oder Verschlechterungen, welche von diesem zu vertreten sind. Darüber haftet der Nutzer auch für Zerstörung, Schäden am Lehmbackofen, den einzelnen Teilen davon oder dem Zubehör. Bei Schlüsselverlust sind die Kosten für die Anschaffung eines neuen vergleichbaren Schlosses, wie dieses dem Nutzer übergeben wurde, zu tragen.

Alle Schäden am Lehmbackofen oder des Zubehörs sind der Gemeinde Poing bei der Abgabe des Schlüssels mitzuteilen.