



Bernhard Gruber

Handbuch Brotbacköfen selber bauen

Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Praxistipps vom Profi



löwenzahn

eBook



*Beim Bau eines Backofens am Biofest in
Fürstenfeld / Steiermark*



Fertiger Rocketstove (einfache Kochstelle mit dünnem Astwerk), der bei einem Projekt im Sudan gebaut wurde

Weitere Brotbacköfen baute ich auf verschiedenen Festivals, wo ich Besuchern das Thema Permakultur auf praktische Art nahebringen wollte. Permakultur ist für mich ein Gestaltungswerkzeug für eine sozial gerechte, naturnahe Zukunft für uns und unsere Kinder. Die fünf Säulen sind dabei für mich gesunde Lebensmittel, endlose Energie, zukunftsfähige Architektur, einfache menschenfreundliche Technologien und Kooperation. Vieles davon verbinde ich mit Brotbacköfen aus Lehm und dem Backen von eigenem Brot. So führte eines zum anderen, und irgendwann war dann das Bauen von Brotbacköfen einer meiner bestgebuchten

Workshops von Bildungshäusern über Schulen bis hin zu Vereinen und Privatpersonen. Nach jahrelanger Tätigkeit im Umfeld der Permakultur veröffentlichte ich schließlich auch „Die kleine Permakultur-Fibel“ im Eigenverlag.

Bei verschiedenen Projektreisen in den Sudan, nach Tansania, Kenia, Sri Lanka und El Salvador nahm ich das Bauen von Brotbacköfen und Kochstellen mit einfachen Mitteln in meine Permakultur-Trainings auf. Überall, wo ich hinkam, wurde mit dem Lehm gebaut, den es vor Ort gab. In Sri Lanka wurden beispielsweise die Lüftungstürme von Termitenkolonien abgetragen. Termiten mischen Sand und Lehm nämlich in einem idealen Verhältnis ab, sodass wir nur noch Kokosfaser als Verstärkung dazugeben mussten und damit einen simplen Lorenastove bauen konnten. In der oberen