

Genuss aus dem selbst gebauten Holzbackofen



In Vorbereitung des Tages des offenen Denkmals im September ist an der Schmiede in Großschirma ein selbst gebauter Holzbackofen getestet worden. Bäckermeister Jens Schaarschmidt, Sohn Paul, Udo Stelzner, Helmut Glaetzner und Tim Meyer (linkes Foto,

v. l.) freuen sich über das Ergebnis. Meyer, Glaetzner, sein Vater Helmut und Stelzner hatten die Zeit des Lockdowns genutzt, um den Ofen, Modell Südtirol, nach alten Vorlagen zu bauen. Er wurde in doppelschaliger Bauweise mit zwei Kammern, Innen- und

Außenmauer errichtet und wird ausschließlich mit Holz beheizt. Um eine Temperatur von 250 Grad Celsius zu erreichen, muss er zwei Tage angeheizt werden. Mit einer Restwärme von 180 Grad könne noch Kuchen gebacken werden, bei 100 Grad Spanferkel – al-



lerdings 12 Stunden lang. „Es war eine hervorragende Zusammenarbeit mit den Vereinsmitgliedern. Nun freuen wir uns Denkmalstag. Dann wird Sauerteigbrot gebacken“, sagte Tim Meyer, Vorsitzender des Heimatverein Großschirma. |mer FOTO: ECKARDT MILDNER