



Bau eines Pizza-Ofens aus Feuerbeton

Was macht eigentlich eine richtig gute Pizza aus? Neben hochwertigen Zutaten macht hier auch der richtige Holzofen den Unterschied.

Die perfekte Pizza sollte bei hohen Temperaturen, möglichst schnell und gleichmäßig gebacken werden – und genau das ermöglicht ein holzbefuerter Kuppelofen. Das Feuer hat dort viel Platz nach oben und kann daher hohe Temperaturen entwickeln. Die runde Form lässt die Hitze gleichmäßig um das Backgut herumströmen.



Nicht nur Gastronomien und professionelle Köche, auch private Pizza-Liebhaber wünschen sich so einen Pizzaofen. Traditionell erfolgt der Bau eines Kuppel-Ofens aus Schamottesteinen. Hierfür bieten wir bereits vorgefertigte Kuppelsteine mit leichten Winkeln an den Seiten an. Insbesondere kleinere Modelle lassen sich aber auch gut aus den Feuerbeton bauen, den wir ebenfalls im Sortiment haben.

Unser Feuerbeton besteht hauptsächlich aus Schamotte. Seine technischen Eigenschaften sind dieser daher sehr ähnlich: Er hat eine Anwendungstemperatur von bis zu 1.100 °C und dabei eine gleichbleibende Biegezugfestigkeit und Druckfestigkeit bis in die hohen Temperaturbereiche. Das macht den Ofen aus Feuerbeton zu einer hochwertigen und langlebigen Lösung. Außerdem ist er selbstverständlich lebensmittelecht.



Unser Feuerbeton ist sehr vielseitig: Er kann sowohl als flüssige Vergussmasse, als auch als formbare Stampfmasse verarbeitet werden. Als Vergussmasse eignet er sich perfekt zum Formen von individuellen Ofenbauteilen. Als Stampfmasse kann er für Ausbesserungen, z. B. an Feuerraumböden, genutzt werden; und eben auch zum Formen einer Pizzakuppel.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie einen kompletten Pizza-Ofen aus Feuerbeton bauen und Ihren Kunden eine relativ einfache und hochwertige Alternative zum aus Stein gesetzten Ofen anbieten können – zu einem attraktiven Preis. Auch einen [Kuppelrechner](#) liefern wir mit!

Hier finden Sie die Anleitung auch nochmal in textlicher Form:

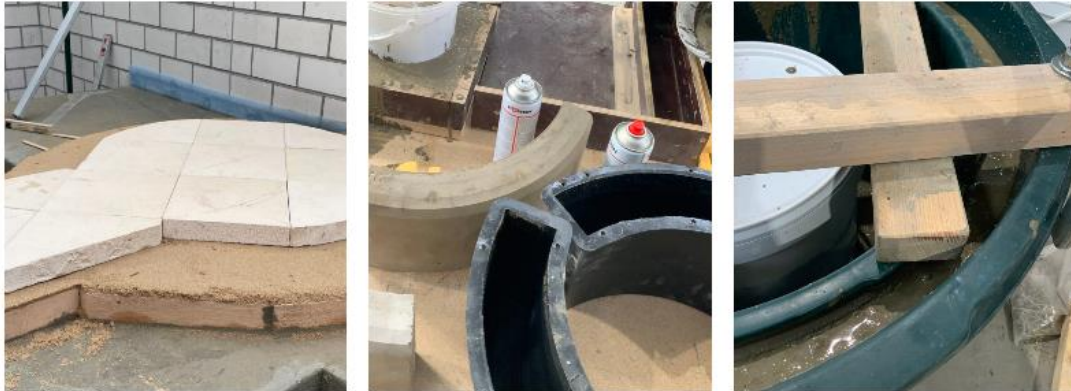
Um den Feuerbeton als formbare Stampfmasse einzusetzen, wird er mit etwas weniger Wasser angemacht (0,2 l / kg), um ihn zum Formgießen zu verwenden, mit mehr Wasser (0,24 l / kg). Für den Bau Ihrer Pizzakuppel benötigen Sie beides!

Die Kuppel wird geformt, indem Sie den Feuerbeton als Stampfmasse anmachen und auf einen formgebenden Untergrund drücken. Bei der Wahl des Untergrunds sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt: Es eignen sich beispielsweise ein Sandhaufen oder auch ein mit Sprühfett vorbehandelter Gymnastikball.



Damit sich die Masse gut formen lässt, aber gleichzeitig nicht zu feucht ist, sollte die Wassermenge möglichst präzise eingehalten werden und die Masse möglichst homogen, am besten mit Hilfe eines Zwangsmischers, gemischt werden. Noch einfacher wird es durch die Zugabe von etwas Schamotte-Mörtel C (ca. 10 – 15 %). Die Standfestigkeit und Haftung der Masse werden dadurch noch erhöht und das Auftragen somit noch leichter.

Die restlichen Teile des Ofens, der Kuppeleneingang und die Rauchrohraufnahme, werden am besten gegossen. Als Formen eignen sich hier sowohl selbstgemachte und verschraubte Holzschalungen, als auch passende Gefäße aus Plastik. Für ein optimales Ergebnis empfiehlt es sich, mit einem Betonrüttler bzw. Betonverdichter zu arbeiten.



Unser Feuerbeton ist hydraulisch abbindend, härtet also bei Umgebungstemperatur aus und sollte deshalb innerhalb von 30 Min. verarbeitet werden. Nach 12 – 18 Std. kann er aus der Form genommen und nach 30 – 36 Std. transportiert werden. Der enthaltene Zement braucht zum vollständigen Abbinden Feuchtigkeit. Das heißt, der Beton sollte vor zu schnellem Austrocknen geschützt werden, indem er beispielsweise mit Folie abgedeckt oder regelmäßig nachgefeuchtet wird. Vollständig ausgehärtet ist der Feuerbeton nach 28 Tagen. Häufig kommt die Frage auf, ob eine Armierung im Beton nötig ist. Laborversuche von uns haben gezeigt: Es zeigte sich kein nennenswerter Unterschied bei den Festigkeiten zwischen den Proben mit und ohne Stahlnadeln, eine Armierung ist also nicht notwendig.



Abschließend müssen nur noch alle Teile mit Mörtel zusammengesetzt und der Ofen gedämmt und verputzt werden. Wichtig ist: Um Rissbildung zu vermeiden, sollte der fertige Ofen vor der ersten Nutzung ca. 10 Tage gut durchtrocknen und dann beim ersten Mal sehr langsam mit kleiner Flamme aufgeheizt werden. Das gelingt, indem die Holzmenge bei den beiden folgenden Abbränden stufenweise bis zur Maximalmenge gesteigert wird. Ist der Ofen dann gut durchgehärtet, kann es losgehen: Die erste Pizza darf belegt werden!



Möchten auch Sie einen Kuppelofen aus Feuerbeton bauen und fragen sich, wie viel Feuerbeton Sie dafür benötigen? Unter wolfshoehe.de/kuppelrechner bieten wir ein praktisches Planungstool dafür an. Sie können dort eingeben, welchen Durchmesser und welche Wandstärke Ihre Kuppel haben soll. Das Tool errechnet Ihnen dann, wie viel Feuerbeton und wie viele Backofenplatten Sie für den Bau benötigen. Außerdem gibt es Ihnen auch sämtliche weitere Maße für den Bau aus, wie zum Beispiel: die Höhe der Kuppel, den Durchmesser vom Ausbrand, die Maße vom Eingang, die Schornsteinhöhe und Vieles mehr, sodass Sie direkt loslegen können.

Sie haben noch Fragen oder Anregungen zu dem Bau einer Pizzakuppel aus Feuerbeton? Wir beantworten Ihre Fragen gerne und freuen sich über den Austausch. Schreiben Sie dafür einfach an die info@wolfshoehe.de.

Und jetzt: Frohes Bauen und guten Appetit!