

Bouw houtoven Chris Karman, www.nietzomaareentaart.nl



Het begint met een goede basis. Allereerst een strokenfundering gestort van ca 40 cm diep met daarbovenop een vloer voor de houtopslag. Belangrijk is hierbij rekening te houden dat deze vloer iets hoger ligt dan die van het terras zodat regenwater niet de houtopslag inloopt. Zelf heb ik daar helaas geen rekening mee gehouden. Met gasbetonblokken van 10 cm dikte de onderbouw gemaakt. Volgens formele bouwvoorschriften niet voldoende draagkrachtig, maar vele ovens staan hier al jaren op, zonder probleem van scheuren. Belangrijk is wel de onderbouw voor de eerste winter af te werken met een waterwerende stuclaag.



Verzonken in de onderbouw heb ik een drietal balken gelegd om de Lewisplaten (zwaluwstaartplaten) te ondersteunen als basis voor de ovenvloer. Na het storten van het beton is deze vloer in principe zelfdragend. Op de Lewisplaten heb ik een omlijsting gemaakt van kleine bakstenen. Daarbinnen wordt de vloer gestort.



Op deze foto is de vloer inmiddels gestort, met een dikte van een kleine 10 cm. Het is vermiculitebeton, een mengsel van vermiculite, perlietkorrels (hydrokorrels) en cement. Deze laag is dus zowel dragend als isolerend. Direct op deze laag wordt de ovenvloer gelegd. Zelfs na vijf tot zes uur stoken is de onderzijde nauwelijks warmer geworden.



Detail van de vloer, waarop de structuur van het vermiculitebeton duidelijk zichtbaar is.



Tijdens het uitharden van de vloer (afgedekt met plastic om het vermiculitebeton vochtig te houden). Ondertussen de boog aan de voorzijde gemetseld en opgevuld met gasbetonblokken. Voor het metselen van de boog is het noodzakelijk een mal te gebruiken. Deze mal bestaat uit een dubbele houten plaat met daartussen een paar klossen, zodat de stenen op de mal kunnen rusten.



Op deze foto zijn de ovenvloertegels, de oven en de schoorsteen geplaatst en vastgezet met vuurvast cement. Dit is een fornino-90, op een onderbouw van ca 110 cm in het vierkant.



De koepel wordt vervolgens afgedekt met een laag perlietkorrels en cement, voordat de isolatielaag wordt aangebracht. Om uitzakken van deze laag perlietkorrels te voorkomen is het handig een rand aan te brengen en uit te laten harden voordat de volgende rand hierop wordt aangebracht (enigszins zichtbaar op de foto). Door de cement/perlietlaag krijgt de oven wat extra warmtecapaciteit. Omdat de perlietkorrels isolerend werken is deze capaciteit enigszins beperkt en wordt wellicht een beter resultaat verkregen door eerst een laag van ca 5 cm vuurvast beton aan te brengen, alvorens perlietkorrels aan te brengen. Dit is vooral verstandig voor het bakken van brood, wanneer met name

pizza wordt gebakken is deze extra warmtecapaciteit niet nodig.



De perliet/cementlaag wordt afgedekt met een laag steenwol, die wordt vastgezet met kippengaas. Dit gaas vormt tevens de bewapening voor de finale stuclaag.



Hier is de oven afgestuced. Het is aan te bevelen deze stuclaag af te werken met een mineraalverf. Deze zijn dampdoorlatend en waterafstotend. Ik heb hiervoor Keim Royalan gebruikt.



Het eerste voorzichtige vuurtje om de oven droog te stoken. Neem hiervoor ruim de tijd en stook de eerste tijd veel. Het heeft mij zeker een seizoen gekost om al het bouwvocht weg te stoken. Je ziet hier ook het begin van de boog. Ook hier is het noodzakelijk een mal te gebruiken, zoals ook voor de houtopslag is gedaan. Door het werken tijdens het stoken (uitzetten en krimpen) kan de boog loslaten van de oven. Het is daarom raadzaam vuurvaste kit te gebruiken in plaats van vuurvast cement.



Deze foto laat duidelijk zien dat het vocht tijdens het stoken een weg naar buiten zoekt.



En dan is het tijd om ook wat lekkers te gaan maken! Barbecue zit er bij ons niet meer in, zodra het mooi weer is willen mijn jongens pizza bakken. Na een flink uur stoken is de oven heet genoeg (de wanden zijn dan weer wit gekleurd, zoals je op deze foto mooi kunt zien). Het vuur wordt aan één kant geschoven en zo hoog gehouden dat er nog mooie vlammen te zien zijn. Ieder krijgt dan een bolletje deeg en uit de schaaltjes op tafel stelt iedereen zijn eigen pizza samen. Even in de oven en dan smullen maar.



En natuurlijk ook brood bakken. Dit vraagt een langere stooktijd, omdat de oven niet alleen heet moet zijn, maar ook heet moet blijven. Bij mijn oven is drie uur flink stoken nodig. Alle kolen gaan er nu uit (in tegenstelling tot het bakken van pizza waar het vuur in de oven blijft) en de sloerie erdoor (de sloerie is een stok met een natte lap eromheen) om de asresten te verwijderen en dan zo'n drie kwartier wachten om de warmte te laten verdelen. Wacht je niet, dan verbrand het deeg spontaan op de hete ovenvloer. Vervolgens het deeg erin en na 20-40 minuten heb je geweldig brood!

Meer informatie over de gebouwde houtoven zie: www.fornino.nl