

Aufheizanleitung

für Häussler Holzbacköfen

Generell kann jegliche Holzart für das Heizen von Holzbacköfen verwendet werden. Besonders gut eignen sich Nadelhölzer wie Tanne, Fichte und Kiefer. Durch den hohen Harzanteil bilden sich spezielle Röst- und Geschmacksstoffe, welche dem Backgut ein feines Aroma verleihen. Buche und Birke haben

den Vorteil, daß die Rauchentwicklung etwas geringer ist. Grundsätzlich sollten Sie beachten, daß die Holzstücke gleichmäßig stark und nicht zu dick sind. Der optimale Trocknungsgrad beträgt etwa 15 - 18 %. Behandelte oder lackierte Hölzer sollten nicht verwendet werden.

So heizen Sie Ihren Backofen auf:

Benötigte Holzmengen:	HABO 2/4	ca. 9 kg
	HABO 4/6 / HABO VARIO	ca. 12 kg
	HABO 6/8	ca. 15 kg
	HABO 10	

1. Vor dem Anheizen das Thermometer entfernen. Etwa mit **einem Drittel der Holzmenge** anzünden, die Zugklappe bitte ganz öffnen und die Türe auf die erste Raste einklinken, damit das Feuer genügend Sauerstoff bekommt.
2. Eine **halbe Stunde später ein weiteres Drittel der Holzmenge** nachlegen. Bitte achten Sie darauf, daß das Holz im vorderen Bereich der Backfläche liegt.
3. Nach weiteren **45 Minuten** die Glut auf der gesamten Backfläche verteilen, so daß eine gute und gleichmäßige Wärmespeicherung erreicht werden kann. Dann das restliche Holz nachlegen. Die Zugklappe evtl. etwas drosseln – je nach Witterung und Zugverhalten des Kamins.
4. Das Feuer **mindestens eine weitere Stunde** brennen lassen, dann die Glut ausräumen und den Ofen mit einem Stahlbesen ausfegen. Die Zugklappe und die Türe schließen und den Thermometer einstecken. Den Ofen etwa **15 Minuten** stehen lassen, damit sich die Wärme verteilt.

Die **Gesamtheizdauer sollte mindestens 2 - 2,5 Stunden** betragen, damit die Wärme gut in den Steinen gespeichert wird und der Ofen gleichmäßig langsam in der Temperatur abfällt. Ein gut

geheizter Häussler Holzbackofen fällt in den ersten 2 - 3 Stunden etwa um 40° C pro Stunde, danach nur um etwa 20° C pro Stunde.