

Lagerbau



Zur Jurte gehört nicht nur Zelt und Innenleben, es braucht auch ein bisschen was aussenrum, wenn du dir das Leben etwas angenehmer gestalten willst. Oft lassen sich mit einfachen Mitteln schöne Lagerbauten ergänzen. Im Bild siehst du eine Kochstelle samt Tisch. So lässt sich bequem Kochen, Vorbereiten und mit kleineren Gruppen auch zünftig Speisen.

Lagerbau

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://jurtenland.eu>)



Hier eine etwas aufwändigere Kochstelle mit Backofen. So bleiben kaum noch Wünsche offen, was am offenen Feuer zubereitet werden kann.

Lagerbau

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://jurtenland.eu>)



Neben den klassischen Zweckbauten gibt es bei den Spielereien keine Grenzen. Möglich ist, was deine Phantasie erlaubt.



Wenn du genügend Seile und Holzstangen hast, dann kannst du auch richtig große Sachen entwerfen und aufbauen.

Die kleinen und großen Möglichkeiten mit Holz und Schnur dein Jurten- und Kohtenlager zu bereichern, möchten wir dir gerne zeigen. Ebenso willkommen sind uns deine Anregungen und Ideen, Fotos und Beschreibungen.

-
- 69343 Aufrufe

Tags: [lagerbau](#) [1]

Ein einfacher Ofen für Pizza

Lagerbau

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://jurtenland.eu>)



Ein Ofen für die Pizza im Zeltlager ist schnell gebaut und noch am gleichen Tag ein paar Pizzas und Flammkuchen darin gebacken. Für eine solche Pizza braucht es mit ein paar Helfern gerade mal zwei Stunden für den Backofen und gleich nach dem Einheizen kannst du auch schon darin Backen.

Lagerbau

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!

(<https://jurtenland.eu>)



Unser Ofen war nur für ein Wochenende ausgelegt, aber mit ca. 50 cm Durchmesser und 30 cm Höhe schon sehr brauchbar zum Backen von verschiedenen Kleinigkeiten. Die Konstruktion ist aus Bruchsteinen, die mit einer Pampe aus sandiger Erde zusammengepappt wurden. Damit die Kuppel nicht so schwierig zu mauern ist, haben wir oben eine Grillschale aufgelegt und diese mit Steinen und Matsch abgedeckt.

Lagerbau

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://jurtenland.eu>)



Vor allem den Kindern hat das Mauern sehr viel Spass gemacht. Hier ist die Grundform und die steinerne Türklappe schon gut zu erkennen. Nach dem Bau wird kräftig eingeheizt.

Im Laufe des Tages haben wir Flammkuchen, Pizzas und Apfelkuchen gebacken.

Lagerbau

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://jurtenland.eu>)



Und wenn der Ofen dann langsam auskühlt ist es Zeit, mit dem restlichen Teig ein paar Brötchen zu backen. Auch diese sind prächtig gelungen.



Leider muss der Ofen nach zwei Tagen schon wieder abgebrochen werden, um den Zeltplatz so zu verlassen, wie wir ihn angetroffen haben. Eigentlich sehr schade, aber unsere Grillwanne wollten wir ja auch wieder mitnehmen...

Das nächste Projekt wird sicher ein etwas größerer Lehmofen auf unserem eigenen Gelände. Und der darf dann ein wenig länger stehen bleiben.

Hast du auch schon deinen eigenen Ofen gebaut und darin gebacken?

- 105975 Aufrufe

Tags: [feuer](#) [2]

[ofen](#) [3]

[pizza](#) [4]

[lagerbauten](#) [5]

[lagertechnik](#) [6]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich

Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](#) * [kistenladen.de](#) * [scoutladen.de](#) * [troyerladen.de](#)

Quell-URL: <https://jurtenland.eu/lagerbau>

Links

[1] <https://jurtenland.eu/category/tagslugerbau>

[2] <https://jurtenland.eu/category/tagfeuer>

- [AGB](#)
- [Impressum](#)
- [Datenschutz](#)

Lagerbau

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!

(<https://jurtenland.eu>)

[3] <https://jurtenland.eu/category/tags/ofen>

[4] <https://jurtenland.eu/category/tags/pizza>

[5] <https://jurtenland.eu/category/tags/lagerbauten>

[6] <https://jurtenland.eu/category/tags/lagertechnik>