

# Pizzaofen und Gartengrill

Gleich vorweg:

Er funktioniert super, die Pizzas werden besser als in jeder Pizzeria!!!

## Vorgeschichte:

Ich hatte in meinem Garten entlang der Terrasse eine bewachsene Pergola und einen "Baumarkt-Fertig-Grill". Der Grill bekam mittlerweile große Risse und drohte auseinander zu brechen und die Pergola war teilweise morsch und sollte ausgebessert werden.

## Meine Idee:

Ich wollte einen massiven Gartengrill, in welchem auch eine Pizza zubereitet werden kann. So kam mir die Idee, einen Grill und Pizzaofen selbst zu bauen, und die Pergola mit einer Gartenmauer zu ersetzen.

## Die Vorbereitung:

Ich habe mich im Internet nach verschiedenen Möglichkeiten über die Gestaltung und technische Bauausführung umgesehen. Dabei sind mir konkret zwei Hompages aufgefallen, an deren Beschreibung ich mich anlehnte. (Diese hompages werden nach absoluter Fertigstellung und Zustimmung ihrer Betreiber hier verlinkt werden) Das überwiegende Problem war, dass die meisten angebotenen Pläne kostenpflichtig waren oder nur via "Kaufhompages" zum Kauf angeboten wurden.

## Die Umsetzung meines Vorhabens:

Ich habe mit einem befreundeten Maurer mein Vorhaben besprochen. Dieser erklärte mir, dass das Fundament für die Mauer und den Grill bis unter die

Frostgrenze reichen muß, ansonsten würde es zu Rißbildungen sowohl in Mauer aber auch in Grill und Pizzaofen kommen. Dann wäre die weitere Arbeit umsonst.

So habe ich ca. 70cm tief einen ca. 25cm breiten Graben ausgehoben und mit Baustahl verstärkt und ausbetoniert.



Nach dem Aushärten des Fundaments habe ich begonnen die Mauer auf zu stellen. Ich habe mich vorerst begnügt, nur drei Ziegelreihen zu mauern, was eine Höhe von ca. 75cm ergab.





Als nächstes folgte die Schalung für die Arbeits-, Grill- und Pizzaofenfläche. Dazu verwendete ich alte Bretter, welche ich ca .6cm tiefer setzte, als die Mauer hoch ist. Mit Baustahlstangen wurde nun die gesamte Fläche ausgelegt, damit der später einzubringende Beton nach dem Aushärten genügend Festigkeit hat.



Abstimmen

An der Vorderseite der Arbeitsfläche habe ich Klinkerziegel vorbereitet, welche die Arbeitsfläche optisch schöner abschließen sollte.

Nachdem die Klinkerziegel vorbereitet waren, begann ich den Fertigbeton ein zu bringen und sogleich die Klinkerziegel mit ein zu betonieren.







Am nächsten Tag, nachdem die Arbeitsfläche für die weitere Bearbeitung ausgehärtet war, begann ich wieder Klinkerziegel für die halbrunde Pizzaofenöffnung keilförmig zu schneiden. Auf einer vorgefertigten Holzform wurden die keilförmigen Klinkerziegel im Bogen aufgeschichtet.





Mittlerweile habe ich diesen Bogen mit feuerfestem Mörtel fertig gestellt und an der Rückwand sowie links daneben beim Griller begonnen, die Teile einzurichten.

Der Feuerraum wurde nun teilweise mit Klinkerziegel, aber auch mit Schamott errichtet und von innen abgestützt und mit Feuerbeton verbunden. Über diese kuppelartige Feuerkammer wurde noch eine Schicht aus Feuerbeton aufgetragen, welche mit Drahtgeflecht (Hasenzaun) verstärkt wurde.





Der Pizzaofen und der Grill, sowie die Gartenmauer sind in der Zwischenzeit weiter gewachsen. Die Holzschalung wurde auch schon entfernt. Der Grill ist bereits fertig, und wurde mit Klinkerziegel oben geschlossen. Beim Pizzaofen ist noch die Abdeckung (rein optisch) zu mauern, den er funktioniert bereits.





Mit Resten eines Laminatbodens (dieser ist steif genug) habe ich die etwaige Form errichtet, um ein Gefühl zu haben, wie der Ofen aussehen könnte, wenn er fertig ist.







Den Rauchfang habe ich mit einem fertigen Schamottrohr gesetzt.

So, nun endlich bin ich weiter gekommen und ich konnte weiter arbeiten.  
So sieht mein Pizzaofen und Griller einstweilen aus:





Das gute Ding ist zwar immer noch nicht ganz fertig, aber es wird stetig besser.

**Ich habe jetzt im August 2008 meinen Pizzaofen so richtig eingeheizt. Das dauert schon mehr als eine Stunde, bis er auf Betriebstemperatur ist. Aber in wenigen Minuten sind die Pizzas dann fertig. Die schmecken! Und es macht Spaß, hier zu grillen und Pizzas zu machen.**



Bild: Herbst 2008;

Der Pizzaofen ist nun so gut wie fertig. Lediglich die Ofentüre werde ich noch mit einem schwarzen Stahlblech optisch verschönern und der Kamin wird mit einem weiteren Ofenrohr etwas erhöht. Und der Kamin wird natürlich auch noch weiß gefärbt.