

Fotografie: Julia Ruby Hildebrand, Ingolf Hatz

MERKLINGER

KOCHEN UND BACKEN
IN PERFEKTION MIT DEM
**HOLZBACK
OFEN**

Mit Vorwort
& Rezept-
beiträgen von
Johann Lafer



Alles Gute aus dem Pizza-, Stein- und Holzbackofen:
Fleisch, Gemüse, Brot & Desserts

CHRISTIAN



Holzbackofen und Grill
MERKLINGER

ANITA KLARMANN
FOTOGRAFIE:
JULIA RUBY HILDEBRAND
INGOLF HATZ

KOCHEN UND BACKEN
IN PERFEKTION MIT DEM
**HOLZ
BACK
OFEN**

**Alles Gute aus dem Pizza-, Stein- und
Holzbackofen: Fleisch, Gemüse, Brot
& Desserts**

**Mit Vorwort & Rezeptbeiträgen von Johann
Lafer**

VORWORT

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

viele von Ihnen kennen mich als TV-Koch aus dem Fernsehen, als Patissier und Sternekoch oder auch bereits als Kochbuchautor. Dann wissen Sie vermutlich, wie gerne ich mich auf meine kulinarischen Wurzeln und alte Traditionen besinne.

Darum freut es mich sehr, dass ich an diesem wunderbaren Holzbackofen-Kochbuch mitwirken durfte. Denn mit der Entdeckung des heutigen, modernen Holzbackofens kamen in mir ganz viele, warme Erinnerungen aus meiner Kindheit wieder hoch.

Meine kulinarischen Wurzeln liegen in der Steiermark, dem grünen Herzen Österreichs. Dort wuchs ich zusammen mit meinen Geschwistern auf dem Bauernhof meiner Eltern auf. Das waren ganz einfache Leute und das Leben auf dem Hof war mitunter hart und vor allem von den Jahreszeiten geprägt. So war es ganz natürlich, dass wir Kinder bei der Ernte helfen mussten und früh lernten, was die Natur für uns bereithält oder auch nicht.

Auf dem Bauernhof war die große Küche der zentrale Mittelpunkt des täglichen Lebens. Hier lernte ich früh von meiner Mutter die ersten Kochrezepte und vor allem den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Meine Kindheitserinnerungen aus dieser Hofküche

sind geprägt von diversen Gerüchen – und vor allem von Wärme. Diese kam nicht nur vom Herd, sondern vor allem von unserem Holzbackofen, der wie früher auf dem Bauernhof üblich in die Wand eingebaut war.

Einmal in der Woche war Backtag und für mich war es ein Fest! Dann wurde der Ofen mit Holzscheiten aus dem eigenen Wald angeheizt. Durch die Fensterklappe schaute ich fasziniert dem knisternden Feuer zu. Ich erinnere mich, dass der Sauerteig aus Roggen- und Weizenmehl, Wasser und Salz, den meine Mutter zubereitet hat, abgedeckt immer in einem Bottich auf einem Schemel in der Küche zum Gehen aufbewahrt wurde. Und dann dieser wunderbare Duft während des Backvorgangs! Mit roten Wangen warteten wir Kinder freudig auf das frisch gebackene Brot, das für den täglichen Bedarf einer ganzen Woche reichte. Brot war damals das zentrale Lebensmittel in unserem Alltag, es begleitete uns durch den Tag von der Jause bis zum Pausenbrot.

Früher gab es in vielen Dorfgemeinden Backhäuser, hier versammelte sich die Gemeinde einmal die Woche zum gemeinschaftlichen Backen. Das sparte den eigenen Ofen und Energie und war vor allem auch ein soziales Ereignis. An diese Tradition möchte ich heute wieder anknüpfen und das gemeinsame Brotbacken in meiner Outdoor-Kochschule zu einem Erlebnis vom Einheizen bis zum Genuss machen. Keine Zukunft ohne Herkunft – ein guter Holzbackofen birgt zeitgemäße Lebensqualität. Er befriedigt die Sehnsucht nach früher, das Versammeln am Feuer, der Duft aus dem Ofen treibt uns heute zu neuen Abenteuern. Dabei bringt uns der Holzbackofen wieder zusammen, macht uns energietechnisch autark und zum Selbstversorger. Und das Backergebnis ist an Qualität nicht zu toppen!

In diesem Sinne – entdecken Sie mit mir zusammen das Backen mit dem Holzbackofen neu und genießen Sie schon beim Lesen!

Herzlichst,
Ihr Johann Lafer





INHALT

EINLEITUNG

FLEISCH, GEFLÜGEL & WILD

FISCH

VEGGIE & VEGAN

PIZZA, FLAMMKUCHEN & CO.

BROT & BRÖTCHEN

KUCHEN & DESSERTS

FÜR DEN VORRATSSCHRANK

ADD-ON

REGISTER

ÜBER DIE AUTOREN

ÜBER DIE FOTOGRAFEN

DANK

EINLEITUNG







ERLEBNIS »HOLZBACKOFEN«

Viele kennen es vielleicht noch von früher, wenn die Oma zum Sonntagsbraten aus ihrem Küchenofen einlud. Der Holzbackofen wird eingeheizt, das Feuer knistert, es liegen wunderbare Aromen in der Luft und es herrscht eine schöne, wohlige Wärme ...

Holzfeuer, als natürlichste Art zu backen und kochen, verbindet einen charakteristischen Duft mit unübertroffenen Geschmacksaromen.

Früher gehörten Holzbacköfen zur Grundausstattung in vielen Küchen – bis der Elektroherd Einzug hielt. Die Küche wurde zwar praktischer und effizienter, aber es ging viel Charme, Gemütlichkeit und Natürlichkeit verloren. Daher wollen wir den Holzbackofen

wiederaufleben lassen! Zurück zur natürlichen Art des Essens und Entschleunigung!

Der Holzbackofen hatte seinen Ursprung vor circa 5000 Jahren im Nahen Osten, als die Menschen die ersten Versuche unternahmen, Brot zu backen. Somit ist die Essenszubereitung im Holzbackofen eine der ältesten der Menschheit.

MODERNE HOLZBACKÖFEN

Auf Holz und Feuer entstehen die leckersten Gerichte. Auch heute ist der Holzbackofen ein beliebtes »Gerät«, erfreut sich einer stark wachsenden Popularität und ist aus vielen Gärten nicht mehr wegzudenken. Immer mehr Familien, Haushalte oder Gastronomen bewegen sich zurück zu dieser natürlichen und unverfälschten Art des Kochens, Backens und Grillens.

Viele moderne Holzbacköfen bringen dabei den Vorteil einer vereinfachten und vielfältigen Bedienung mit. Neue Techniken ermöglichen eine kurze Aufheizzeit, sorgen für eine optimierte Hitzeverteilung, das Regulieren von Temperaturen ist möglich. Damit ist das Erlebnis »Holzbackofen« alltagstauglich geworden.

Die Rezepte in diesem Kochbuch sind zwar auf moderne Holzbacköfen ausgerichtet, lassen sich aber auch in traditionellen Holzbacköfen zubereiten.

DER MERKLINGER – HOLZBACKOFEN UND GRILL

Einer für alles. Der Merklinger kombiniert das Prinzip eines Holzbackofens mit einem Pizzaofen, einem Grill, einer Herdplatte und einem Räucherofen. Hochwertige Materialien, die ehrliche, regionale, handwerkliche Herstellung in Bayern und ein ausgetüfteltes Konzept machen den Merklinger somit zur mobilen Outdoorküche für alle Garmethoden mit Holzfeuer. Er ist wetterunabhängig an 365 Tagen im Jahr einsetzbar.

Befeuert mit Holz

Holzfeuer, als natürlichste Art zu backen und kochen, verbindet einen charakteristischen Duft mit unübertroffenen Geschmacksaromen. Zudem ist der Merklinger durch lange Brenndauer und geringen Holzverbrauch besonders energieeffizient.

Unkompliziert im Handling

Der Merklinger wird zu 99 % montiert geliefert und ist leicht zu bedienen: Einfach in der Brennkammer Feuer machen und nach 20–30 Minuten Aufheizzeit geht es los. Die Reinigung erfolgt ganz einfach durch Pyrolyse.

100 % made in Bavaria

Jeder Merklinger-Holzbackofen ist ehrliche Handarbeit: vollständig in Bayern gefertigt, mit langlebigen Materialien von lokalen Zulieferern und handgeschweißt. Höchste Qualität und ausgetüftelte, bewährte Funktionalität für maximalen Genuss.

Hochwertige Naturschamottsteine

Der Merklinger-Holzbackofen ist mit vier Naturschamottsteinen zum Backen und Kochen ausgestattet. Die hochwertigen Naturschamottsteine werden ohne Schadstoffe, wie zum Beispiel Blei oder sonstige Giftstoffe, speziell für den Merklinger hergestellt. Sie sind 4,5 cm dick und offenporig. Aufgrund der offenporigen Beschaffenheit können die Steine starken Temperaturschwankungen Stand halten (etwa beim Abkühlen mit Wasser) und geben Schmutz (wie runtergelaufenem Käse oder Fett) sowie Gerüche wieder leicht ab. Durch die Wellung an der Unterseite entsteht wie bei einer Fußbodenheizung eine schöne gleichmäßige Wärmeverteilung für die knusprigsten Brote, Pizzen und Flammkuchen.

Schonende Essenszubereitung

Aufgrund der konstanten Luftzufuhr sowie der Feuchtigkeit im Holz herrscht im Merklinger ein »feuchteres Klima« als im Elektroherd, Gas- oder Holzkohlegrill. Speisen werden schonender gegart, beim Backen muss man nicht schwaden, und beim Grillen muss man sich keine Sorgen machen, wenn das Steak ein paar Minuten länger liegen bleibt.





HOLZ

Das richtige Holz auszuwählen, ist ein wichtiger Punkt. Geeignet sind alle Harthölzer. Besonders empfehlenswert ist Buchenholz. Buchenholz besitzt einen hohen Brennwert und bringt eine »geschmacksneutrale« Note. Wenn man etwas rauchigere Aromen möchte, ist es durchaus möglich, während des Grill- oder Kochvorgangs ein feuchtes Stück Holz oder auch wenige Nadelhölzer beizulegen. Des Weiteren sollte das Holz recht trocken sein und einen Durchmesser von 3-6 cm haben. So brennt das Holz schneller an, man erreicht die Temperaturen in geringerer Zeit und die Temperatur lässt sich einfacher steuern als bei großen Holzscheiten. Sind die Holzscheite zu groß, dauert das Anheizen etwas länger und es kann zu einer erhöhten Rauchentwicklung kommen. Wenn Größe und Trocknungsgrad des Holzes nicht stimmen, ist eine schlechte Wärmeausbeute die Folge. Die Holzscheite sollten eine einheitliche Dicke besitzen, um einen gleichmäßigen Abbrand zu erzielen. Die Länge ist weniger wichtig.

ERSTE SCHRITTE: EINHEIZEN

1. Den Holz-Stellgriff am Rauchrohr in senkrechte Position drehen, sodass die im Rauchrohr angebrachte Drosselklappe geöffnet ist.
2. Die Türe der Brennkammer (untere Tür) öffnen und 8–10 Scheite Holz mittig im Ofen – mindestens 8–10 cm von der Vorderkante der Türe entfernt – stapeln. Die Holzscheite sollten so geschichtet sein, dass genügend Luft dazwischenkommt. So können sich die Flammen schnell entfalten.
3. Etwa 2–3 Holzwolle-Anzünder anzünden und unter das Holz legen. Als Anzünder eignet sich alles, was für den Grillbereich angeboten wird (wir empfehlen Holzwolle), lediglich Flüssiganzünder sind ungeeignet.

4. Die Brennkammertür etwa 4-6 cm öffnen, damit das Feuer in der Einbrennphase ausreichend Luft bekommt. Achtung: Während des Hochheizens des Merklings die Backkammertür (obere Tür) geschlossen halten.

5. Nach etwa 20 Minuten sollte eine Oberhitze von circa 200 °C erreicht sein und das Grillen kann beginnen. Nach 30 Minuten sollte die Oberhitze etwa 300–350 °C betragen, dann kann das Backen beginnen.

TEMPERATURSTEUERUNG

Die Temperatur im Merklinger lässt sich leicht über die Holzmenge sowie die Luftzufuhr steuern: Mehr Holz und das weite Öffnen der Brennkammertür erzeugen mehr Feuer und dementsprechend höhere Temperaturen. Um die Temperatur zu reduzieren, gießt man die Schamottsteine mit Wasser ab und/oder öffnet die Backkammertür.

Platziert man das Feuer mittig in der Brennkammer, werden hauptsächlich die Schamottsteine (Steintemperatur) oder das Grillrost erhitzt. Schiebt man das Feuer hinten in die Brennkammer, wird Oberhitze erzeugt, welche wir vor allem beim Backen benötigen.

Aufgrund der Größe der Backkammer – abhängig vom Modell zwischen 60 x 50 cm und 120 x 70 cm – können unterschiedliche Temperaturzonen erzeugt werden; so kann beispielsweise gleichzeitig ein Brot gebacken und Fleisch gegrillt werden.

GARMETHODEN

Backen

Backen wird zum Traum auf den Naturschamottsteinen. Schwaden ist aufgrund der Luftfeuchtigkeit im Ofen nicht notwendig.

Kochen

Zum Kochen sind Gusseisenpfanne, Bräter, Dutch Oven oder sonstige Töpfe aus Ihrer Küche geeignet. Die Zubereitung erfolgt genau wie in einer Küche.

Grillen

Es gibt alle Möglichkeiten zu grillen: direkt über der Glut, scharf angrillen über der Flamme, indirekt auf dem Abstandsrost, rückwärts oder vorwärts. Die Temperaturen variieren, je nach Gericht und Zubereitungsweise von 150 °C (indirekt, langsam) über 180–230 °C («normales» Grillen) bis zu 300–400 °C (scharf angrillen).

Räuchern

Innerhalb der Backkammer befindet sich an der Oberseite ein Stahl mit mehreren Löchern. Dort kann das Räuchergut eingehängt werden. Zum Warmräuchern entfernt man die Schamottsteine, die darunterliegende Stahlplatte sowie das ausziehbare Grillrost. Die Brennkammertür wird komplett geschlossen und die Drosselklappe am Rauchrohr wird in die waagrechte Position gedreht.

Kalträuchern von Käse (auf dem Grillrost, ohne Feuer nur mit Räucherchips, Holzwürfel oder Räucherschnecke) oder Warmräuchern von Forellen und Schinken bei 60–100 °C (kleines Feuer dazu feuchtes Holz, Spähne, Pellets oder Chips) ist ebenfalls möglich.

Smoken

Zum Smoken wird zunächst großzügig eingeheizt. Sobald das Feuer erloschen ist, wird die Brennkammertür komplett geschlossen und die Drosselklappe am Rauchrohr in die waagrechte Position gedreht. Der Merklinger hält eine Temperatur von 70–120 °C über mehrere Stunden. Je nach Größe des Glutbetts und der Dauer des Smokens, nach ungefähr 1–2 Stunden ein Stück Holz nachlegen.

Schmoren

Leckere Braten saftig gegart mit krosser Kruste: Schmoren wird zum besonderen Erlebnis im Merklinger.

Eine Übersicht zu den Temperaturen verschiedener Gerichte und Garmethoden finden Sie auf [Seite 20/21](#).



REINIGUNG UND PFLEGE

Nach dem Grillen oder Backen empfehlen wir den Merklinger im Pyrolyseverfahren auszubrennen. In anderen Worten heißt das: ein großflächiges Feuer anzünden und den Ofen auf über 350 °C aufheizen. Damit werden alle Verschmutzungen im Inneren des Ofens gelöst und lassen sich im Anschluss ganz einfach mit unserem Besen abkehren.

Schamottsteine

Falls die Steine einmal stark verschmutzt oder dunkel sein sollten, können Sie diese freibrennen. Dazu entnehmen Sie die Schamottsteine und die Stahlplatten unter den Schamottsteinen. Legen Sie nun die Schamottsteine mit der verschmutzten Seite nach unten wieder in den Merklinger ein. Nun entzünden Sie ein großflächiges Feuer.

Grillrost und Abstandsrost

Die Flammen direkt unter das Grillrost schieben, das Abstandsrost nach Bedarf auf das Grillrost legen, damit sich Verschmutzung am Rost löst. Bei starken Verschmutzungen zusätzlich die Edelstahlbürste verwenden.



Korpus

Der Merklinger ist aus sehr hochwertigen Materialien hergestellt und deswegen beständig gegen Witterung. Trotz der besten Materialauswahl sind die äußeren Einflüsse oft sehr unterschiedlich. Daher empfehlen wir die regelmäßige Pflege mit Ballistol Universalöl. Dabei ist darauf zu achten, dass das Öl auf dem schwarzen Korpus direkt nach dem Aufsprühen mit einem

fusselfreien Tuch gleichmäßig verteilt wird, sodass keine Läufer entstehen. Dasselbe gilt für alle hölzernen Elemente. Zudem ist darauf zu achten, dass vor dem Anheizen des Merklings kein Wasser (auch keine Wassertropfen) auf der gesamten oberen Fläche rund um das Kaminrohr am Korpus vorhanden ist.

Außerdem empfehlen wir, ein dunkles Baumwollgeschirrtuch während der Benutzung des Merklings griffbereit zu haben, um jederzeit Kondenswasser und auch etwaige andere Rückstände (Fettläufer) von der kompletten Front sowie von der Innenseite der Back- und Grillraumklappe zu entfernen.



WICHTIGES ZUBEHÖR VON A BIS Z

Abstandsrost

Wird auf dem Schamottstein platziert und ist ideal für schonendes, langsames Garen oder zum Warmhalten von Speisen. Der Abstandsrost erzeugt einen Abstand zu den Schamottesteinen, um die Unterhitze am Back- oder Grillgut zu verringern. Das Kochgut kann direkt auf den Abstandsrost gelegt werden. Gusspfannen, Dutch Oven, Bräter oder Kuchenformen dürfen auch auf den Abstandsrost.

Ausziehbarer Grillrost

Der ausziehbare Grillrost aus Edelstahl ist der Lieblingssort für alles Grillgut. Es kann kinderleicht ein- und ausgebaut werden, ist sehr pflegeleicht, rostet nicht und eignet sich perfekt zum direkten oder indirekten Grillen.

Der Umbau zum Grill geht einfach: Die Naturschamottsteine werden durch den Grillrost ausgetauscht. Dazu werden die Naturschamottsteine sowie die darunterliegenden Stahlplatten aus dem Backraum entfernt. Um die Schamottsteine anzuheben, greift man von unten durch die Türe der Brennkammer nach oben, drückt mit zwei Fingern durch die rechteckige Aussparung in der Stahlplatte und hebt somit den Schamottstein an. Nun kann der Grillrost eingesetzt werden.

Gärkorb

Freigeschobene Brote, das heißt solche, die nicht in der Form gebacken werden, reifen während der Stückgare überwiegend in einem Gärkorb. Das gibt dem Teig Halt und Form.

Grillzange

Der verlängerte Arm zum Wenden und Servieren von Fisch, Fleisch oder Grillgemüse. Sie sollte lang genug sein, um das Grillgut einfach erreichen zu können.

Gusspfanne

Fürs Feuer gemacht: Eine gusseiserne Pfanne eignet sich für alle Beilagen, wie geröstete Kartoffel oder geschmorte Tomaten. Die Gusspfanne kann auf den Schamottstein, den Grill- oder Abstandsrost gestellt werden.

Infrarot-Thermometer

Der Liebling der Bäcker zur exakten Messung der Oberflächentemperatur der Schamottsteine.

Pizzaschaufel

Das perfekte Utensil für alle Pizzabäcker! Mit einer handlichen Pizzaschaufel macht das Einschließen und Wenden der Pizzas noch mehr Spaß. Auch Brote lassen sich damit einfach einschieben.

Schür- und Reinigungsset

Das A und O für das kulinarische Vergnügen am Ofen. Das 4-teilige Schür- und Reinigungsset wird gebraucht zum Schüren, Glut schieben und Reinigen des Ofens.

Schutzhandschuhe

Spezielle Handschuhe mit hitzebeständigen und feuerfesten Nähten schützen die Hände beim Einheizen, Holz nachlegen sowie beim Backen, Grillen und Kochen am Ofen und sind essentiell für einen gefahrlosen Umgang mit den hohen Temperaturen.

Das bedeuten die Pictogramme im Rezeptteil



Schamottstein



Abstandsrost



Grillrost



Temperatur



TEMPERATURÜBERSICHT

Alle Temperaturangaben sind Orientierungswerte und die Zubereitung ist vereinfacht dargestellt. Die Back-/Grilldauer kann etwas variieren, abhängig von der Art, Feuchte und Stärke des Holzes sowie der Dicke des Grill- und Backguts.

Gericht	Kochfläche	Stück/kg	Stein
Brot	direkt auf dem Schamottstein	1 kg	ca. 160–180 °C
Flammkuchen	direkt auf dem Schamottstein	2–4 x 120–140 g	ca. 300–320 °C
Pizza	direkt auf dem Schamottstein	1 (ca. 25 ø cm)	ca. 280–300 °C
Brötchen	direkt auf dem Schamottstein	soweit der Platz ausreicht	ca. 160–180 °C
Spareribs, langsam gegart	auf dem Grillrost oder auf dem Abstandsrost auf dem Schamottstein	soweit der Platz ausreicht	nicht relevant
Schweinebraten, im Bräter oder Römertopf	Bräter oder Römertopf direkt auf dem Schamottstein	1 kg	nicht relevant
Hamburger	auf dem Grillrost	150–200 g	nicht relevant
T-Bone, Porterhouse oder Ribeye, rückwärts	1. auf dem Abstandsrost auf dem Schamottstein 2. auf dem Grillrost	1 Stück	nicht relevant
T-Bone, Porterhouse oder Ribeye, vorwärts	1. auf dem Grillrost 2. auf dem Abstandsrost auf dem Schamottstein	1 Stück	nicht relevant
F flanksteak	auf dem Grillrost	1 Stück	nicht relevant
Bratwürste	auf dem Grillrost	soweit der Platz ausreicht	nicht relevant
Forelle, geräuchert	Steine ausbauen. Fische in die vorhandenen Löcher oben im Backraum oder in die Räucher- vorrichtung (Zubehör) einhängen.	5 Stück à 300–400 g	nicht relevant