

Behagliche Nostalgie und effiziente Wärmenutzung

VON MELANIE JÜLISCH



Ein Oldenburger Ehepaar restauriert historische Öfen

Schon von weitem duftet es wunderbar nach Gebackenem – das ist im Oldenburger Schlossgarten schon etwas ganz Besonderes. Kommt man ein Stück näher und begibt sich in den ansonsten für Besucher geschlossenen historischen Küchengarten, weiß man sofort, was einem da so verführerisch um die Nase weht. Am schmiedeeisernen Gartentor haben Andrea und Stefan Fuhrken ihren mobilen Holzbackofen aufgebaut, um Besucher mit frisch gebackenem Flammkuchen zu verwöhnen.

Gemeinsam mit Schlossgartenchefin Trixi Stalling hatten sie sich diese Aktion zum Tag des offenen Denkmals, der in diesem Jahr erstmals offiziell im niedersächsischen Oldenburg eröffnet wurde, überlegt. Und nicht nur die deftigen Küchlein mit Schinken oder in vegetarischer Variante können

1 *Das Feuer im Ofen schafft ein behagliches Ambiente. (Foto: Erwin Renken)*

sich sehen lassen, sondern auch der Ofen an sich: Immerhin strahlt der restaurierte Holzbackofen aus dem Jahre 1880 eine gewisse Altehrwürdigkeit aus – und passt damit ideal in das einst großherzogliche Anwesen. Sehr zur Freude der anwesenden Gartenliebhaber, die nicht nur von dem leckeren Flammkuchen begeistert sind, sondern auch von dem Ofen, der innerhalb von zwei Minuten den Teig knusprig macht und dem Käse eine leichte Kruste verleiht.

„Das Backen mit einem solchen Ofen mit seinen bis zu 600 Grad geht sehr schnell“, erklärt Andrea Fuhrken. „Auch Braten, Grillen oder das Schmoren von Gerichten ist in dem Holzbackofen möglich.“



2 *Der mobile Holzbackofen im praktischen Einsatz ...*



3 *... und herrlich knusprig ist der heiße Flammkuchen direkt aus dem Ofen. (Fotos: Melanie Jülich)*



4

4 *Freuen sich über das große Interesse am Aktionstag: Trixi Stalling (links) und Andrea Fuhrken (Foto: Melanie Jülisch)*

Die langanhaltende Restwärme kann hierfür effizient genutzt werden, die Bedienung ist einfach. Es bedarf nur eines Vorrats an kleinen, trockenen Holzstücken und etwas Erfahrung. Die Temperaturmessung kann bequem über ein digitales Thermometer erfolgen.

Liebe zur Ofenkunst

Bei dem mobilen Holzbackofen handelt es sich allerdings nur um ein Exemplar historischer Öfen, das das Ehepaar Fuhrken sein eigen nennen kann. „Zurzeit stehen allein in unserem Haus etwa 50 Öfen und Herde“, so die Oldenburgerin. Zahlreiche weitere traumhaft schöne Stücke befinden sich in ihrem Ofen-Atelier in der Alten Brennerei Hilbers, einem Treffpunkt auch für viele Künstler, die das große Backsteingebäude der ehemaligen Kornbrennerei auf dem bäuerlichen Anwesen in Oldenburg nutzen. Der erfahrene Ofenbauer Stefan Fuhrken und seine Frau haben sich damit ein zweites Standbein geschaffen, sehr zur Freude von Liebhabern historischer Öfen: „Wir restaurieren die oft wunderschönen Eisen- und Gusseisen-Modelle und bringen sie technisch auf den neuesten Stand, so dass man sie wieder nutzen kann. Wir verkaufen sie streichholzfertig mit einem Prüfgutachten“, so der Handwerker.

5 *Wunderschöne Modelle finden sich im Ofen-Atelier.*

6 *Hier ist jeder Ofen ein wahres Schmuckstück. (Fotos: Erwin Renken)*

7 *Gesamtansicht der ehemaligen Kornbrennerei in Oldenburg (Foto: Melanie Jülisch)*



5



6



7

Ein Holzbackofen für den Garten

Auch Schlossgartenleiterin Trixi Stalling war sofort begeistert von dem Angebot der beiden Ofenliebhaber – von einem Holzbackofen in ihrem privaten Familiengarten hat sie schon immer geträumt. „Das erinnert mich an meine Großmutter, die einen Stangenherd hatte und auch sonst in jedem Zimmer einen Ofen. Ich habe das immer als sehr gemütlich und heimelig empfunden.“ Genau wie die Fuhrkens sind sie und ihr Mann leidenschaftliche Bäcker. Ein weiterer Grund: der Lerneffekt für die noch kleinen Kinder. „Es ist gut, wenn sie sehen, wie ein Brot entsteht“, erklärt Trixi Stalling. „Dazu gehört sowohl das Mahlen des Korns als auch die Herstellung des Teigs und natürlich letztlich das Backen an sich.“ Entschieden hat sie sich dabei für den Bau eines Spezialofens:



8 Ein anderer mobiler Holzbackofen von Stefan Fuhrken (Foto: A. und S. Fuhrken)

einen neuen zweistöckigen Ofen, der von Stefan Fuhrken dort, wo es möglich und sinnvoll war, mit alten Elementen aus historischen Materialien versehen wurde. Da sind beispielsweise die beiden Türen, die nun mit ihren zahlreichen Verzierungen das Ganze zu einem Schmuckstück machen. Richtig offiziell wurde die Übergabe in der Alten Brennerei gestaltet, nämlich im Rahmen der Ausstellung „Kunst im Kesselhaus“, zu der noch weitere Gäste geladen waren. Außerdem erhielten die neuen Ofenbesitzer einen schön gestalteten Bildband, in dem Andrea und Stefan Fuhrken, in Zusammenarbeit mit dem Fotodesigner Erwin Renken, die einzelnen Schritte der Ofenherstellung dokumentiert und die Historie der Türen dargestellt haben.

Von Flandern bis in die Schweiz

Schon einige Jahre ist es her, dass die Leidenschaft der Fuhrkens für nostalgische Ofenmodelle begann – während einer Reise ins Elsass. Dort entdeckte Andrea Fuhrken auf dem Trödelmarkt einen kleinen französischen Ofen, in den sie sich auf Anhieb verliebte. Seitdem ist ihre Sammel Leidenschaft immer größer geworden, und das Ofenzimmer daheim, mit seinen vielen weiteren nostalgischen Details, erfreut nicht nur die beiden, sondern auch ihre Gäste.

Dass es gar nicht so leicht ist, besondere Öfen zu bekommen, stellt das Paar immer wieder fest. Haben sich die beiden in einen verguckt, sind sie auch bereit, dafür lange Strecken zurückzulegen. „Viele kommen aus Süddeutschland, aber auch aus der Schweiz, Flandern, Frankreich oder den nordischen Ländern. Gesucht wird selbstverständlich auch im Internet.

Sobald ihnen ein besonders edles Stück mit interessanten Details ins Auge fällt, legen sie auch gern mehrere hundert Kilometer zurück – sehr zur Freude auch späterer Käufer. Verschiedenste Größen Formen, Verzierungen und Ausstattungen charakterisieren die einzelnen Öfen im Zuhause der Fuhrkens und ihn ihrem Ofen-Atelier. „Hier finden Sie alles, vom Arme-Leute-Ofen mit einer Kochplatte bis hin zum oft sehr filigranen Meisterstück, das vielleicht nach den Vorgaben eines reichen Gutsbesitzers gefertigt worden ist“, erzählt Andrea Fuhrken, die sich auch sehr für die Geschichten dahinter interessiert.

Eine aufwendige Restaurierung

Eine fachgerechte, exakte Restaurierung läuft je nach Ofentyp und Zustand des Ofens unterschiedlich ab. Zunächst einmal muss Ofenbauer Stefan Fuhrken die einzelnen Teile reinigen und zerlegen. Aber auch das schonende Glasperlenstrahlen gusseiserner Elemente oder das Austauschen defekter Teile kann dazugehören.

Manchmal müssen sogar Teile nachgegossen werden. Auch auf die Kacheln wird ein besonderes Augenmerk gelegt. So ist beispielsweise bei den historischen Schleifkacheln, die früher oftmals ohne Fuge gesetzt wurden, höchste Präzision gefragt. „Wird beim Restaurieren die Position einzelner Kacheln gewechselt, so müssen sie erneut von Hand rechtwinklig geschliffen und aufeinander abgestimmt werden“, erklärt erfahrene Ofenbauer, der die Öfen nicht nur optisch wieder instandsetzt, sondern sie auch technisch den heutigen Anforderungen anpasst.

Bei Bedarf werden auch die Feuerräume neu konstruiert. „Die gesetzlichen Vorschriften müssen erfüllt sein. „Damals sollte es einfach nur schnell warm werden, Feinstaub spielte dabei keine Rolle. Damit alles seine Ordnung hat, gehen die restaurierten Öfen zu einer zertifizierten Prüfstelle.“

Doch nicht nur die Befuerung mit Holz soll wieder funktionieren, möglich sind auch ganz andere Dinge. „Wir können beispielsweise das Innenleben eines alten Herdes so umrüsten, dass der Betrieb mit Gas oder Induktion erlaubt ist.“ Da vielen ihrer Kunden natürlich auch der Anblick der Flammen sehr wichtig ist, kann bei Bedarf bei einem historischen Ofen auch ein Glasfenster eingesetzt werden. „Aber nur dann, wenn das Gesicht des Ofens erhalten bleibt“, so Andrea Fuhrken. Übrigens sind sie Mitglied im Verein 850 Grad – handwerklicher Grundofen e.V., deren Mitglieder sich für den Erhalt des handwerklich gebauten Grundofens einsetzen.

Feuerräume werden seit Jahrhunderten von den Ofenbauern selbst konstruiert. Diese handwerkliche Arbeit und das Wissen darüber werden zunehmend durch eine industrielle Herstellung und Zertifizierung von Fertigbauteilen verdrängt. Es gilt auch hier, Altes zu bewahren und Neues zu schaffen.

-
- 9 *Mit diesem Ofen waren Andrea und Stefan Fuhrken für den Designpreis „Ofenflamme 2017“ nominiert. (Foto: A. und S. Fuhrken)*





Nominierung für Design-Preis

Sehr stolz sind die beiden Ofenlieber auf die Nominierung für den Design-Preis „Ofenflamme 2017“. Dafür hatten Andrea und Stefan Fuhrken einen Schweizer Kachelofen, den sie restauriert und im eigenen Design neu gestaltet haben, eingereicht.

Der Preis ist ein Gemeinschaftsprojekt des Zentralverbands Sanitär Heizung Klima (ZVSHK) und der Zeitschrift Kamine & Kachelöfen, mit Unterstützung der Vereinigung der europäischen Verbände des Kachelofenbauerhandwerks (Veuko). Prämiert werden handwerklich erstellte Öfen, die

10 Die Igb-Mitglieder Andrea und Stefan Fuhrken vor ihrem Ofen-Atelier in Oldenburg. Kontakt: www.ofenklassiker.de (Foto: A. und S. Fuhrken)

durch ihr individuelles Design bestechen. Wichtig ist der Jury außerdem, dass Ofen und Aufstellungsumgebung zueinander passen. Der Wettbewerb, zu dem es hunderte Einreichungen gab, findet alle zwei Jahre statt. Die Preisverleihung fand im Rahmen der Weltleitmesse ISH in Frankfurt statt. Preisträger und Nominierte wurden dem gesamten Messepublikum auf großen Bildwänden mit ihren Einreichungen vorgestellt.

Erfolgreicher Denkmaltag



Hinweisschild und Wegweiser für Teilnehmer am Tag des offenen Denkmals: Die schwarzen Dreiecke (Pfeile) können zusätzlich aufgeklebt werden und zeigen auf hin-führenden Straßen als Wegweiser die Richtung zum geöff-neten Objekt.

Liebe Holznagelredaktion, zunächst vielen Dank für die übersandten Materialien. Die Holznagel-Zeitschriften gingen gut weg und die Wegweiser sind für manche Gäste ein wichtiger Hinweis gewesen, wenn sie denn nicht die Tageszeitung gelesen hatten. Der Denkmaltag war bei schönstem Sommerwetter ein voller Erfolg – 120 gezählte Gäste, und die meisten sehr geschichtsinteressiert. Wir haben viele Führungen gemacht und waren anschließend heiser. Vor und auch nach den Führungen gab es selbstgebackenen Kuchen mit „ordentlichem“ Kaffee – oder, wer wollte, konnte Döner oder Bratwurst essen. Wir hatten viele nette Begegnungen, u.a.