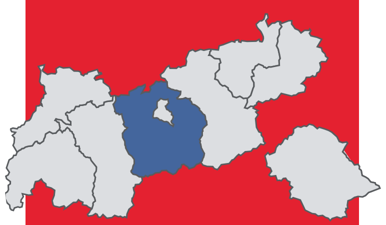
DIESMAL IM
FOKUS
INNSBRUCK LAND

IHR SERVICE-PARTNER VOR ORT – SCHNELL UND KOMPETENT!
T 05 90 90 5-1389
IBKLAND@WKTIROL.AT
WKO.AT/TIROL/INNSBRUCKLAND



KOMMENTAR

Von Christoph Walser

Achtung! Das ist nur ein Muster

Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext.

Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext.

Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext.

Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung! Das ist nur ein Mus-

Achtung! Das ist nur ein Mustertext. Achtung!

Der Backofen mit Charakter

HANDGEFERTIGT Natürliche Materialien und ein einzigartiges Kuppelgewölbe aus Schamott: Mit seiner Konstruktion, an der er jahrelang tüftelte, kehrt Werner Nagele zu den Anfängen des Brotbackens zurück.

Fritzens – „Es gibt Dinge im Leben, die lassen dich nicht mehr los. Die müssen einfach getan werden“, sagt Werner Nagele bestimmt. In der Werkstatt – sie liegt etwas versteckt hinter dem Areal von Würth Hohenburger in der Tonwerkstraße in Fritzens – ist es angenehm kühl. Vor dem blauen Tor, in einem Backofen, glüht ein gemütliches Feuer. Es ist der Musterofen, in dem jeder Kunde Brot und Pizza zur Probe backen kann – gebaut in mehrer Jahren des Tüftelns. „Es ist der einzige Backofen auf dem Markt mit einem Kuppelgewölbe aus Schamottsteinen, das macht ihn einzigartig.“

Die Konstruktionspläne stammen schon aus den 80er-Jahren. Vor rund zehn Jahren hat der gelernte Ofenbauer dann angefangen, sie allmählich in die Tat umzusetzen.

Ein ZwischenTitel

„Es ist so, als würdest du einen Ball halbieren“, versucht Nagele zu erklären, während er in gebückter Haltung vor dem Ofen steht, um den Aufbau der Schamottsteine bestens im Blick zu haben. „Das bekommt die Industrie so nicht hin, das geht nur in Handarbeit. Aber es ist nun einmal Tatsache, dass die runde Konstruktion (Durchmesser 125 Zentimeter) und die Kuppelform der Backofendecke eine optimale Temperaturverteilung sicherstellen. Das wussten schon die Ägypter, denn der Winkel für die Abstrahlung bleibt immer gleich.“ Der Ofen besteht aus 100 unterschiedlichen Schamottsteinen, die Nagele einzeln maßanfertigt. „Schamott ist eine Mischung aus feuer- und flammfesten Tonen, die gebrannt, wieder gebrochen und mit dem Ausgangston vermischt werden, um nach dem Trocknen bei 1.100 Grad wieder gebrannt zu werden“, berichtet der Unternehmer.

Die Masse mischt sich Nagele selbst – aus Tonen und Schamott in körniger Form. „Das passiert hier in meinem Bäckerkneter“, sagt er und deutet auf das entsprechende Gerät mitten im Raum. Die Schamottmasse kommt dann auf eine selbstgebaute Konstruktion, die einem Förderband gleicht. „Das Gemisch wandert hier durch“, erklärt Nagele und öffnet eine Klappe, die den Blick auf einen Art Fleischwolf freigibt, „und kommt als Hubel heraus, die ich dann mit einer Drahtsäge auf die Größe schneide, die ich brauche.“

„Du kannst ein Lebensmittel nicht in einem chemichen Umfeld herstellen. Ich verwende nur natürliche Materialien.“

Werner Nagele

Maßgeschneidert und selbst konstruiert sind nicht nur die Gerätschaften, sondern auch die Formen, die fein säuberlich drapiert die Regale zieren. „Das ist eine so genannte Mutterform – bestehend aus einem feinen Beton“, weist der Ofenbauer auf ein großes und schweres Teil. Darin gießt Nagele die Arbeitsformen, die aus einem Spezialgips gefertigt werden. Eine seiner Lieblingsformen ist die mit dem Schriftzug IHS. „Wir sind Tiroler und da gehört einfach in einen jeden Ofen das Christuszeichen gebrannt, das war schon immer so.“ In diesen Worten des 64-Jährigen schwingen auch ein wenig Nostalgie und Traditionsbewusstsein mit. Dies sind oft auch die Motive seiner Kunden, sich einen Bio-Ofen anzuschaffen. Denn Natürlichkeit steht bei Nagele an oberster Stelle. „Du kannst ein Lebenmittel nicht in einem chemischen Umfeld herstellen. Deshalb verwende ich ausschließlich natürliche Materialien. Ich will Öfen mit Charakter bauen“. An die sieben bis acht stellt er pro Jahr her, Kostenpunkt für die Zweitonner: von 10.000 Euro aufwärts. „Die Menschen wollen wieder zurück zur Natur. Selbst Brot zu backen liegt im Trend, und es ist ja auch geschmacklich mit nichts vergleichbar.“ Und so ein Gemeinschaftsbackofen, wie es ihn früher in jedem Dorf gab, fördert Kommunikation und Gemeinschaftssinn. „Deshalb wäre er eine gute Idee für Wohnanlagen“, ist sich der Tiroler sicher. So wie auch sein Backofen vor der Werkstatt zum beliebten Treffpunkt von Familie und Freunden ist, die oft mit dem Teig im Gepäck zum gemeinsamen Backen vorbeischauen. „Die Begeisterung der Menschen ist wunderbar.“

Werner Nagele baut in seiner Wattener Werkstätte Backöfen mit einem Kuppelgewölbe aus Schamottsteinen. Das, so der Tüftler, geht nur in Handarbeit. „Das bekommt die Industrie so nicht hin.“ Foto: Nagele

Und solange Nagele diese Begeisterung verspürt, denkt er auch nicht ans Aufhören. „Nur daheim herumsitzen wäre nichts für mich“, meint der 64-Jährige. Der Ofenbau fasziniert ihn schon seit Jahrzehnten. „Keine Baustelle ist wie die andere, ein jeder Auftrag eine neue Herausforderung. Und einen Backofen zu bauen, ist die Königsdisziplin dieses Gewerbes.“ Eine Disziplin, die der Tiroler ziemlich gut beherrscht.

WEITERE INFOS
www.fireplace.at