COOK ON WOOD©

FEUER IN REINSTER FORM

HOLZBACKOFEN

Eine Marke der ORTNER GmbH

HOLZBACKOFEN

Ob als integrierter BACKOFEN inmitten einer Küchenlandschaft oder als HOLZBACKOFEN in sommerlicher Gartenatmosphäre, der HOLZBACKOFEN erlebt wieder seine Renaissance.

Der HOLZBACKOFEN lässt in punkto Vielseitigkeit und Gestaltungsmöglichkeiten keine Wünsche offen. Braten und backen wird wieder zum Erlebnis. Dank der speziellen Brennkammergeometrie entfalten sich Aromen und Geschmackstoffe zu einem unverwechselbaren kulinarischen Genuss.

Wer den HOLZBACKOFEN schon einmal erleben konnte wird durch die vielseitigen und unverwechselbaren Gaumenfreuden begeistert sein und den Geschmack des Holzfeuers öfters erleben wollen.

KURZ&KNAPP:

- hochqualitative Backraumkomponenten
- garantierte Langlebigkeit
- für private und kommerzielle Anwendungen
- individuelle Aufbau- und Gestaltungsmöglichkeiten
- einzigartiges Geschmackserlebnis
- Natürlichkeit der Nahrungsmittel bleibt erhalten

Hafnermeister Peter Mock

Kachelofen Wolf GmbH

Der COOK ON WOOD Holzbackofen enstpricht der EU-Rahmenverordnung 1935/2004 für Materialien und Gegenstände die mit Lebensmittel in Berührung kommen sowie der GMP Bestimmung 2023/2006 und der Richtlinie 2005/31/EG.

Unser Backraum Aufbau ist sofort betriebsbereit. Kein langsames Ausbrennen und Austrocknen erforderlich!
Keine weiteren Bindemittel (Elemente werden trocken zusammen gestellt), lediglich eine Isolierung ist erforderlich.
100% Österreichisches Erzeugnis, Handarbeit.

HOZBACKOFEN ALS SONDERFEUERSTÄTTE
Unter Sonderfeuerstätten versteht man Feuerstätten deren Hauptzweck nicht die Beheizung von Räumen ist. Solche Sonderfeuerstätten sind beispielsweise ein offener Kamin, ein Brotbackofen, ein Pizzaofen oder ein Selchofen. Bei einer Aufstellung in Räumen ist eine Absprache mit dem Schornsteinfeger/Rauchfangkehrer erforderlich.
Quelle: Österreichischer Kachelofenverband

Gartengestaltung Karl Sailer

ORTNER GmbH

Hafnermeister Christoph Kiechl

DER NEUE ORTNER HOLZBACKOFEN MODELL 0

Die optimale Lösung für den privaten Gebrauch

Der neue ORTNER HBO 0 ist auf Grund seiner Größe und Form eine optimale Lösung für den privaten Gebrauch. Die längliche Form ermöglicht es trotz der neuen Kompaktheit eine Maximum an Brat- und Backerlebnis.

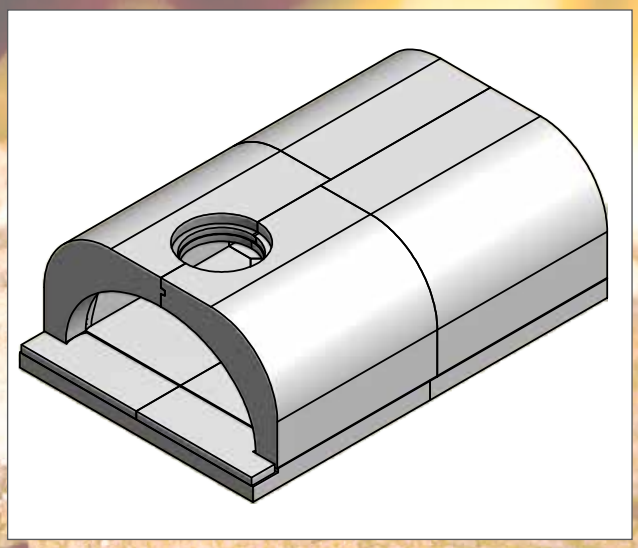
IHRE VORTEILE:

- Neue Backraumgeometrie
- Kompaktere Bauweise
- Einfacher trockener Aufbau
- sehr gutes Preis/Leistungverhältnis
- Maximum an Backfläche - zwei Backbleche
- Längliche Backofenform
- Optimal für schmalen Einbau

Kurz & bündig:

- Dank der speziellen Brennkammergeometrie wird der gesamten Backraum und nicht nur partielle Bereiche des Holzbackofens erhitzt.
- Im eigentlichen Backraum des Holzbackofens wird das Feuer mit minimaler Holzauflage entfacht. Direkte Befeuerung.
- Unabhängig für welchen Bedarf man einen Holzbackofen errichtet, die Größe, das Gewicht und der Standort des Holzbackofens sollten auf jeden Fall berücksichtigt werden.
- Die Einschubhöhe (Öffnung des Backraums) liegt zwischen 90 und 110 cm und kann nach individuellen Ansprüchen ausgerichtet werden.
- Abhängig von der Gestaltung des Holzbackofens kann das benötigte Baumaterial, wie das Fundament, die Außenmauern, die Grundrissgestaltung und das Dach nach eigenen Vorstellungen ausgeführt werden.
- Leidenschaftliches backen. Lassen Sie das Kochen wieder zum Erlebnis werden! Mit einem direkt befeuerten Holzbackofen, gesundes, geschmackvolles und knuspriges Brot backen. Ob Ciabatta, Weißbrote aller Art oder traditionelle Natursauerteigbrote, Backwaren mit einem Holzbackofen erhalten so ein unvergleichbares Backergebnis.
- Genießen sie nicht nur traditionelles Brotbacken, sondern auch saisonale Schmankerl, deftige Hausmannskost, Klassiker der alten und neuen Wiener Küche zeitgemäß interpretiert, die mediterrane Küche sowie feines für unsere Gourmets.
- Gerichte aus dem Holzbackofen überzeugen durch ihren einzigartigen Geschmack. Traditionelle, klassische Gerichte wie Braten aller Art werden nicht nur saftig, sondern bekommen eine knusprige und krachende Kruste.
- Für baurechtliche Fragen und Genehmigungen kontaktieren Sie Ihre Gemeinde oder zuständige Behörde.

MODELL 0

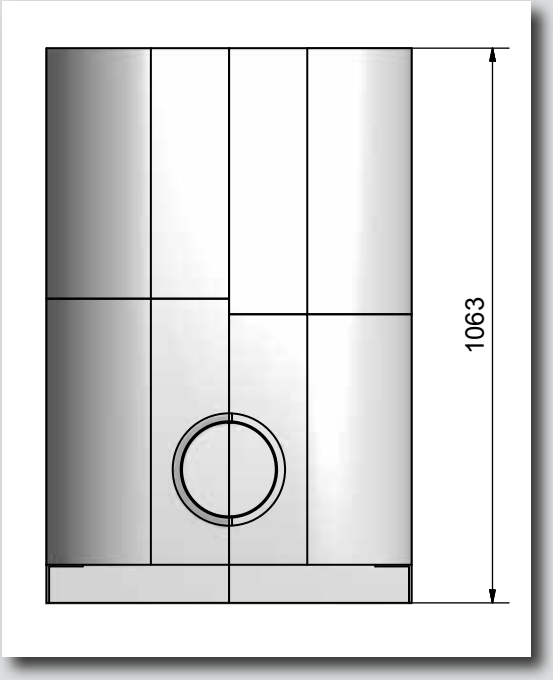


ca. 4-6 kg Buchenholz pro Abbrand

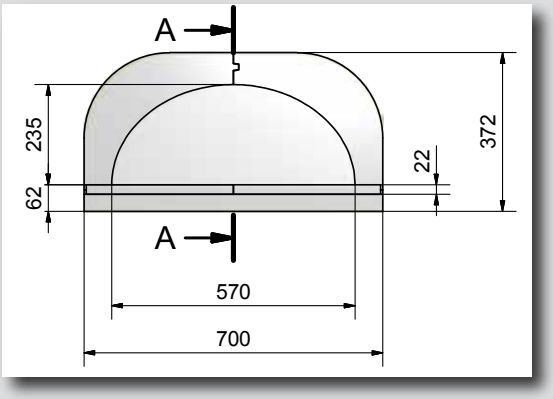
ca. 8 kg Brot pro Backvorgang

ca. 3 Pizzas (Ø33cm) pro Backvorgang

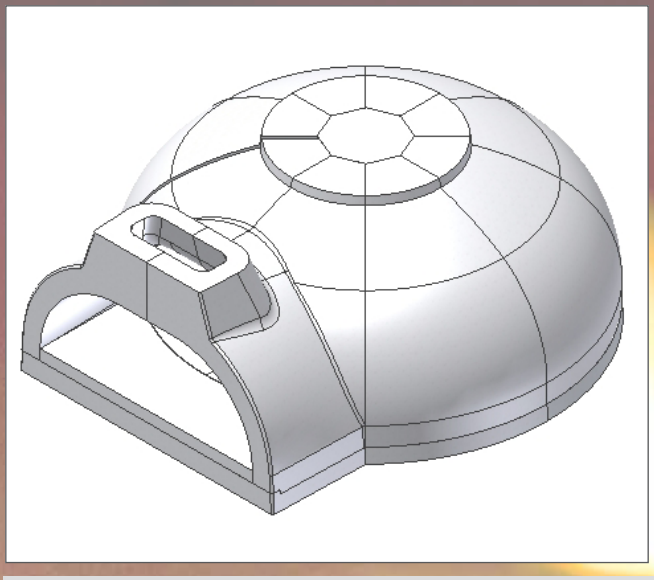
Angaben sind Richtwerte



technische Daten	
Länge	106 cm
Breite	70 cm
Höhe	37 cm
Backrauminnenfläche	50,4 dm²
Gewicht	240 kg



MODELL 1

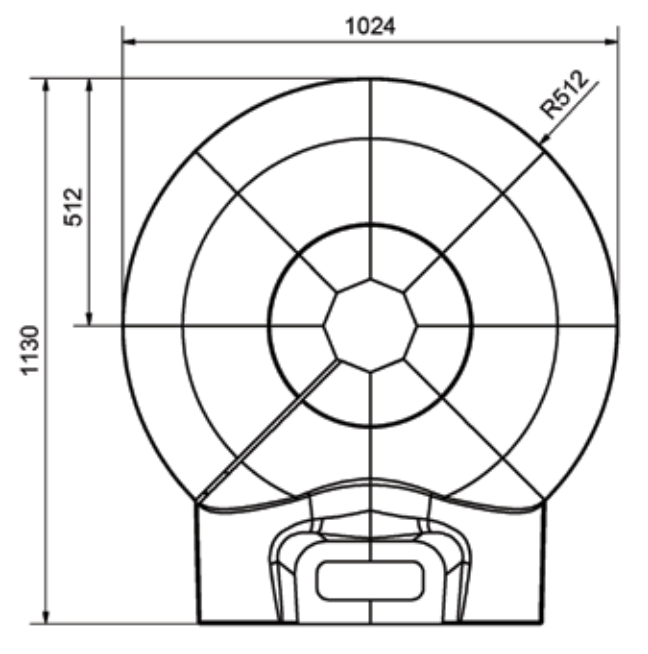


ca. 4-6 kg Buchenholz pro Feuerung

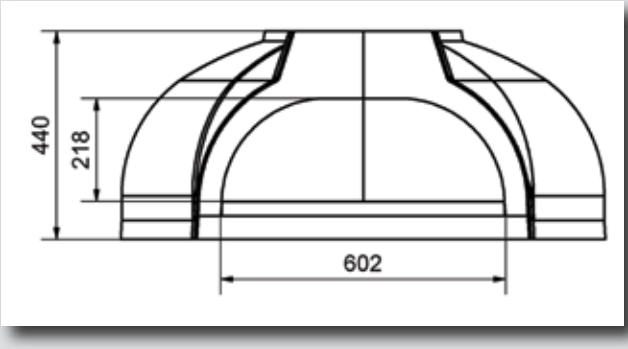
ca. 13 kg Brot pro Backvorgang

ca. 3 Pizzas (Ø33cm)/Backvorgang

Angaben sind Richtwerte



technische Daten	
Durchmesser Backraum	90 cm
Äußerer Durchmesser	102 cm
Backrauminnenfläche	63,2 dm²
Einschubfläche	12,1 dm²
Gewicht	362 kg



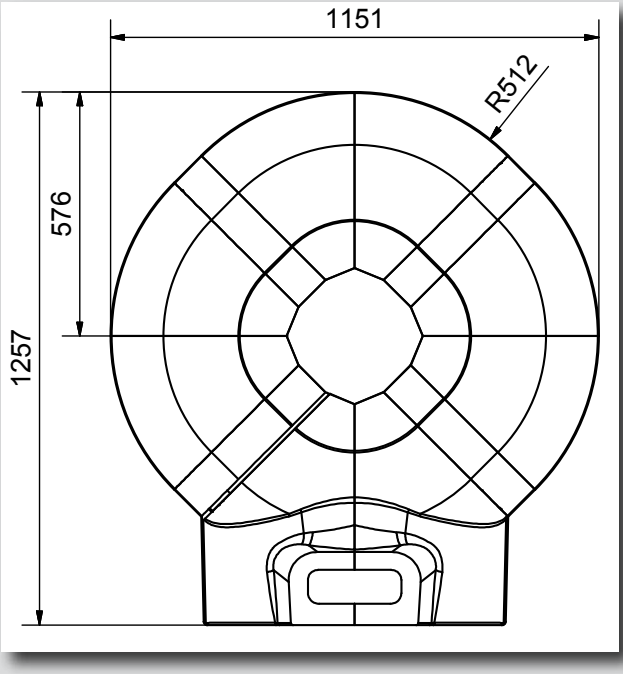
MODELL 2

ca. 6-8 kg Buchenholz pro Feuerung

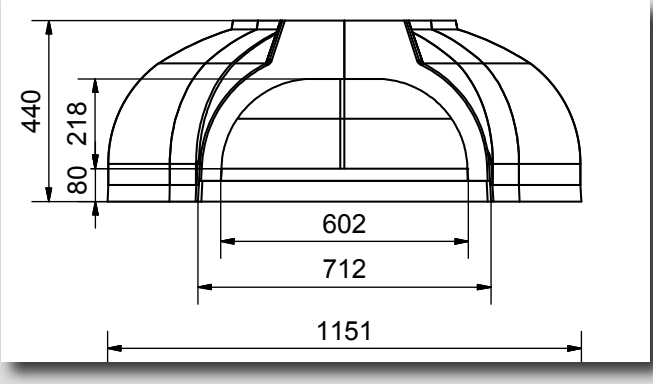
ca. 16 kg Brot pro Backvorgang

ca. 3-4 Pizzas (Ø33cm)/Backvorgang

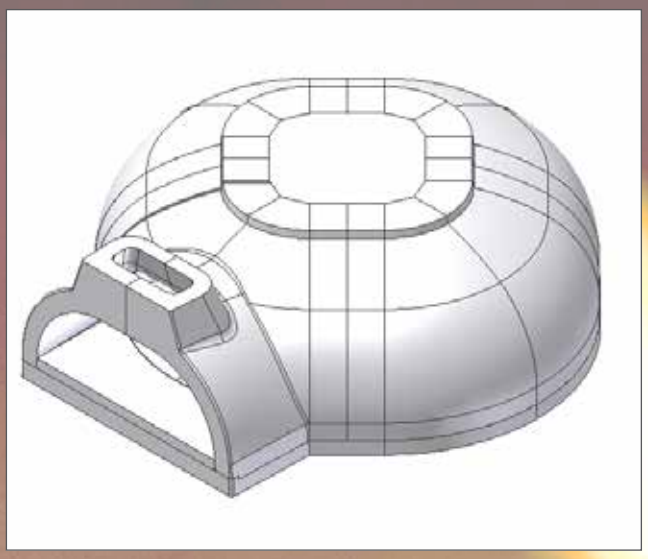
Angaben sind Richtwerte



technische Daten	
Durchmesser Backraum	102 cm
Äußerer Durchmesser	115 cm
Backrauminnenfläche	80,1 dm²
Einschubfläche	12,1 dm²
Gewicht	433 kg



MODELL 3

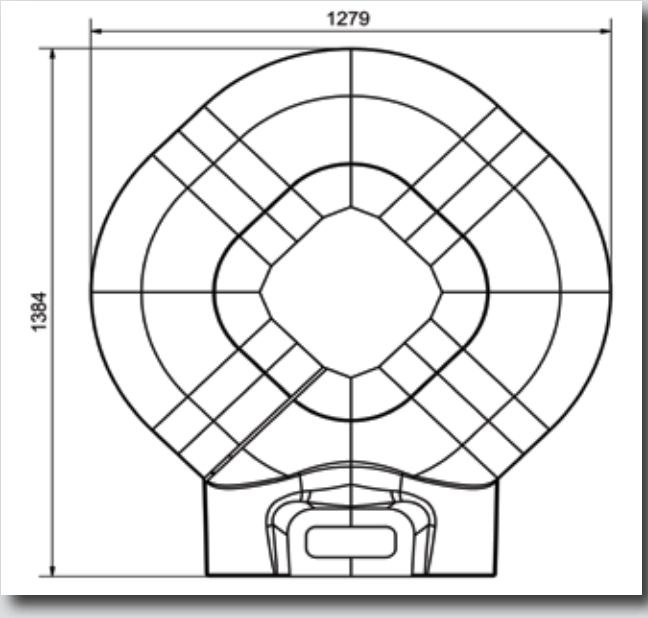


ca. 8-10 kg Buchenholz pro Feuerung

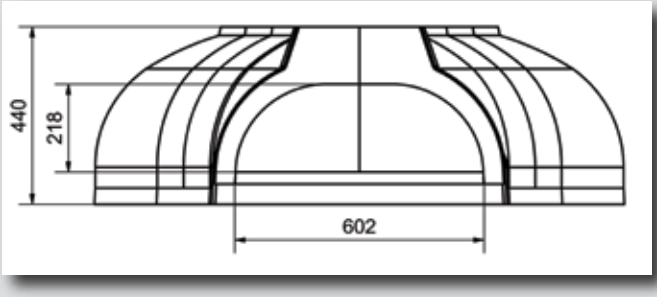
ca. 20 kg Brot pro Backvorgang

ca. 4-5 Pizzas (Ø33cm)/Backvorgang

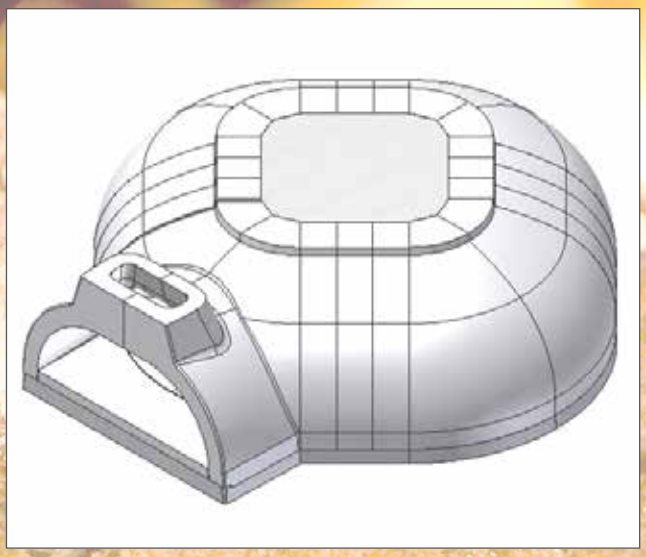
Angaben sind Richtwerte



technische Daten	
Durchmesser Backraum	115 cm
Äußerer Durchmesser	128 cm
Backrauminnenfläche	98,7 dm²
Einschubfläche	12,1 dm²
Gewicht	509 kg



MODELL 4

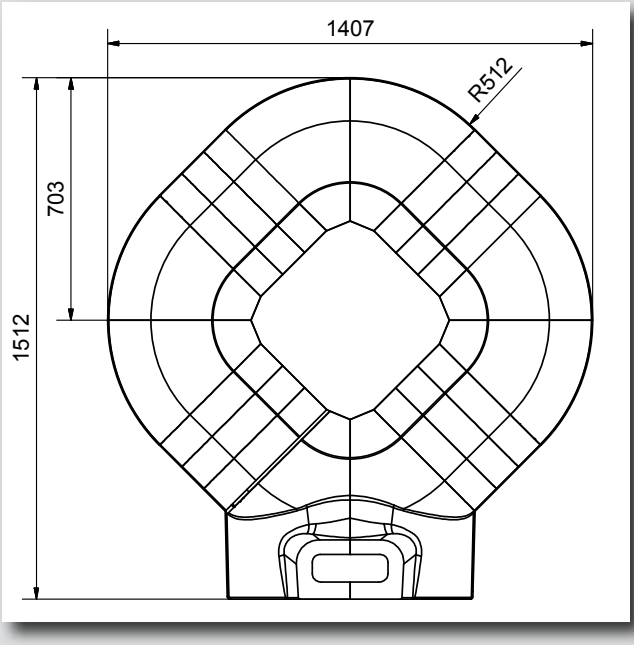


ca. 10-12 kg Buchenholz pro Feuerung

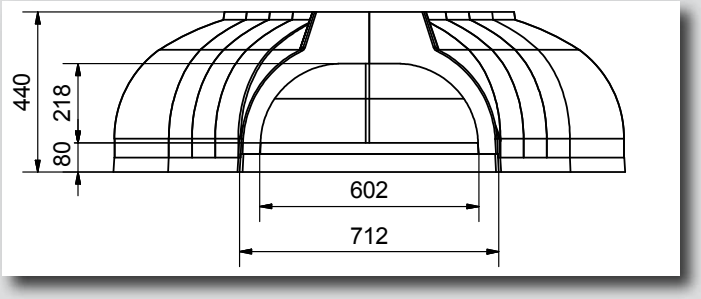
ca. 25 kg Brot pro Backvorgang

ca. 5-6 Pizzas (Ø33cm)/Backvorgang

Angaben sind Richtwerte



technische Daten	
Durchmesser Backraum	128 cm
Äußerer Durchmesser	140 cm
Backrauminnenfläche	118,8 dm²
Einschubfläche	12,1 dm²
Gewicht	591 kg



KURZ&BÜNDIG

- Dank der speziellen Brennkammergeometrie wird der gesamten Backraum und nicht nur partielle Bereiche des Holzbackofens erhitzt.

- Im eigentlichen Backraum des Holzbackofens wird das Feuer mit minimaler Holzauflage entfacht. Direkte Befeuerung.

- Gerichte aus dem Holzbackofen überzeugen durch ihren einzigartigen Geschmack. Traditionelle, klassische Gerichte wie Braten aller Art werden nicht nur saftig, sondern bekommen eine knusprige und krachende Kruste.

- Unabhängig für welchen Bedarf man einen Holzbackofen errichtet, die Größe, das Gewicht und der Standort des Holzbackofens sollten auf jeden Fall berücksichtigt werden.

- Die Einschubhöhe (Öffnung des Backraums) liegt zwischen 90 und 110 cm und kann nach individuellen Ansprüchen ausgerichtet werden.

- Abhängig von der Gestaltung des Holzbackofens kann das benötigte Baumaterial, wie das Fundament, die Außenmauern, die Grundrissgestaltung und das Dach nach eigenen Vorstellungen ausgeführt werden.

- Leidenschaftliches backen
  Lassen Sie das Kochen wieder zum Erlebnis werden! Mit einem direkt befeuerten Holzbackofen, gesundes, geschmackvolles und knuspriges Brot backen. Ob Ciabatta, Weißbrote aller Art oder traditionelle Natursauerteigbrote, Backwaren mit einem Holzbackofen erhalten so ein unvergleichbares Backergebnis.

- Kochvergnügen für den Hobby- oder Profikoch
  Genießen sie nicht nur traditionelles Brotbacken, sondern auch saisonale Schmankerl, deftige Hausmannskost, Klassiker der alten und neuen Wiener Küche zeitgemäß interpretiert, die mediterrane Küche sowie feines für unsere Gourmets.

- Für baurechtliche Fragen und Genehmigungen kontaktieren Sie Ihre Gemeinde oder zuständige Behörde.

Nähere Angaben zu unserem Zubehör entnehmen Sie bitte der COOK ON WOOD PREISLISTE

1: rechteckige Buchenholzschaufel „Lebensmittel zertifiziert"
2: Stellthermometer aus Edelstahl für Temperaturen bis 400°C
3: runde Pizzaschaufel Ø 33 Aluminium
4: Schaltgriff mit Gelenkwelle für Rauchabzug Regelung
5: Holzbackofen Vorstelltüre aus Edelstahl
6: Holzbackofen Vorstelltüre HBO Modell 0
7: rechteckige Pizzaschaufel 33 x 33 Aluminium durchlöchert
8: Holzbackofen Aschenlade aus Edelstahl
9: runde Pizzaschaufel Ø 20 Aluminium
10: drehbare Bürste mit Schaber, Natur Borsten
11: Holzbackofen Anschlussadapter Ø 180
12: Glutzieher aus Edelstahl und verzinkten Eisen
13: Holzbackofen Schornsteindach

ZU GAST BEI ZWEI-HAUBEN-KOCH GÜNTER EBERL

Günter Eberl
Gasthaus Schwan
Swarovskistraße 2
6112 Wattens
Österreich

Christoph Kiechl
Hafnermeister
Rothmayrgasse 13
6074 Rinn
www.ofenbau-kiechl.at

Einen ORTNER Holzbackofen im traditionellen Stil ließ sich Zwei-Hauben-Koch Günter Eberl in Tirol errichten – und brachte sich damit eine Erinnerung aus den Anfängen seiner Karriere zurück: Der heutige Wirt des Gasthofes Schwan in Wattens hatte die Geschmackserfahrung eines Holzbackofens in seinen frühen Jahren in Frankreich gemacht. Seither wollte er sich sein eigenes Kocherlebnis mit dem Holzbackofen schaffen. Von Hafnermeister Christoph Kiechl wurde das gute Stück nun eindrucksvoll umgesetzt.

COOK ON WOOD: Sie kochen seit Kurzem mit dem ORTNER Holzbackofen. Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Ihr Haus damit auszustatten?

GÜNTER EBERL: Mein Interesse war in erster Linie auf das Brotbacken gerichtet. Durch die Gespräche mit Christoph Kiechl und das weitere Befassen mit dem Thema habe ich festgestellt, dass Brot nicht das Einzige ist, was man mit dem ORTNER Holzbackofen herstellen kann.

Im Speziellen fielen mir meine Erfahrungen in Frankreich wieder ein. Vor etwa 20 Jahren, als ich damals in Frankreich gekocht habe, hat es einen Holzbackofen in dieser Art gegeben. In der Früh wurde darin immer das Brot frisch gebacken, und zur Mittagszeit gab es eine Art „Pot-au-feu“: Ein Tontopf, gefüllt mit Gemüse, Kalb- oder Rindfleisch, Wein und Gewürzen wurde verschlossen und in den Backofen gestellt. Die Aromen und Geschmackstoffe haben sich darin so intensiv, speziell und sensationell verbunden, dass mir dieses Gericht in Erinnerung geblieben ist und ich beim ORTNER Holzbackofen sofort daran denken musste.

COOK ON WOOD: Wie würden Sie das Kochen mit dem Holzbackofen beschreiben?

GÜNTER EBERL: Das Haupterlebnis ist natürlich: das erste Mal backen, auf das Ergebnis warten und essen, bis man Bauchweh hat!

Eigentlich fängt das Ganze schon beim Vorbereiten an. Den Teig mit frischen Zutaten zubereiten, wobei die Zutaten das Wesentliche sind. Das Formen des ersten Laibes und das Beobachten des Backens. Es ist ein Erlebnis und wird durch das Ergebnis und den Geschmack gekrönt. Das Erlebnis steht im Vordergrund und macht den großen Unterschied aus, neben dem einzigartigen Geschmack.

COOK ON WOOD: Wie würden Sie einem Gast die geschmacklichen Vorteile von Speisen aus einem Holzbackofen erklären?

GÜNTER EBERL: Man braucht in diesem Fall nicht viel erklären, man kann es auch nicht wirklich erklären. Das ist wie beim Kachelofen: Man muss es erleben, fühlen und in diesem Fall schmecken, dann erübrigt sich jede Erläuterung. Das Erlebnis spricht für sich.

COOK ON WOOD: Kochen mit Holz, im Speziellen das Kochen in Holzbacköfen ist immer mehr gefragt. Was ist Ihrer Meinung nach der Grund für den Weg zurück zum Ursprünglichen?

GÜNTER EBERL: Ich glaube, dass das teilweise auf Kindheitserinnerungen zurückgeht. Speziell in der Generation der derzeit ab Vierzigjährigen: Die Erinnerung an Rezepte von der Oma kommt wieder auf die Teller, und damit auch das traditionelle Kochen. Die Leute wollen wieder weg vom Fast Food, zurück zum Slow Food. Das Essen inklusive Zubereitung steht wieder im Vordergrund, nicht das Stillen des Hungers. Darüber hinaus wird das gemütliche Essen unter Freunden und Bekannten immer wichtiger. Es gibt nichts Schöneres, als mit Freunden gemeinsam zu kochen, zu reden und dann gemeinsam die Speisen zu genießen.

WIE BEDANKEN UNS FÜR DAS GESPRÄCH!

Der ORNTER Holzbackofen bei Günter Eberl, geplant und gebaut von Christoph Kiechl

EINFACH EINE RUNDE SACHE

Pizzaria PRIMAVERA
Dorf 27A
6353 Going
Österreich

Sankera Sanitär-Keramik GesmbH
Josef-Hager-Str 3
6372 Oberndorf in Tirol

TEAM der Pizzeria PRIMAVERA mit Stefan Harlander (Mitte) Cook on Wood

Die Holzofenpizza wurde angeblich in Neapel erfunden wo sie auch besonders gut schmecken soll. Um den echten und besonderen Geschmack einer Holzofenpizza zu erleben, ist eine Reise nach Neapel nicht nötig.
In der Pizzeria Primavera in Going am Wilden Kaiser (Tirol) können die Kunden diesen besonderen Geschmack jederzeit aus dem Cook on Wood Holzbackofen erleben!

COOK ON WOOD: Was ist das Besondere an einer HOLZOFENPIZZA?

PRIMAVERA: Es kommt vor allem auf die Basis an. Perfekte, frische Zutaten, einem Könner am Holzofen und den RICHTIGEN Holzbackofen. Das Wichtigste ist jedoch der perfekte Pizzateig. Ist die Basis, sprich der Teig nicht gut, können die besten Zutaten dies nicht wieder wettmachen.

COOK ON WOOD: Was schätzen die Kunden an der Primavera Holzofenpizza?

PRIMAVERA: Neben dem einen oder anderen Prominenten, bedienen wir sehr viele Stammkunden die aus einem weiten Umkreis um Going unser Lokal besuchen. Der Grund dafür liegt an der Auswahl der Produkte, dem unverkennbaren Holzofengeschmack und dem leicht krossen aber saftigen Pizzateig. In dem Cook on Wood Holzbackofen ist, dank der besonderen Speichereigenschaften und der Backraumgeometrie, eine Pizza innerhalb einer MINUTE gebacken und bei den Gästen auf den Tellern!

COOK ON WOOD: Sie kochen seit kurzer Zeit mit dem ORTNER Holzbackofen! Wie sind Sie auf die Idee gekommen Ihr Lokal mit solch einem auszustatten?

PRIMAVERA: In unserem Restaurant gibt es seit über 20 Jahren einen Holzbackofen. Nach meiner Übernahme des Lokals war die ein oder andere Renovierung nötig. Unter anderem auch der Einbau eines neuen Holzbackofens. Die Firma Sankera Sanitär und Keramik GmbH aus Oberndorf hat uns in diesem Zusammenhang den Cook on Wood Holzbackofen empfohlen und aufgebaut.

COOK ON WOOD: Wie würden Sie den Unterschied des Cook on Wood Holzbackofens zu dem früheren Modell beschreiben!

PRIMAVERA: Der Cook on Wood Holzbackofen hat eine besser Wärmespeicherung und dies über Stunden. Dies wirkt sich dementsprechend auch auf den Holzbedarf und die Qualität der Pizza aus. Die Wärme wird gleichmäßig im Backraum verteilt und bäckt 5 Pizzen (Ø 33 cm) auf einmal optimal und gleichmäßig durch.
Wir backen ca. 200 Stück Pizzen am Tag bei einem Holzverbrauch von ca. 20 kg (15 Holzscheite Buche mit ca. 50 cm Länge). Im Detail bedeutet dies, dass wir mit dem neuen Holzbackofen um 1/3 weniger Holz/Tag benötigen.

COOK ON WOOD: Wie würden Sie den besonderen Geschmack einer Pizza aus dem Holzbackofen beschreiben?

PRIMAVERA: Rauchig, würzig, natürlich! Der Geschmack einer Pizza aus dem Holzbackofen ist unvergleichlich und unterscheidet sich von jenem aus einem elektrischen Ofen wesentlich! Einmal Holzbackofen IMMER Holzbackofen!

DANKE FÜR DAS INTERVIEW!

Bauernbrot
(ca. 5 kg Brot)

Zutaten:
0,5 Liter Buttermilch
0,5 Liter warmes Wasser
40 g Leinsamen
40 g Kürbiskerne
1 Würfel Hefe
4 TL Salz
4 EL Gewürzmischung für Brot
600 g Mehl (Roggenmehl)
600 g Mehl (Weizenmehl)
40 g Sesam
40 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:
Hefe in Wasser auflösen. Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen ca. 10 Min. kräftig durcharbeiten und dann für 20 Min. gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und formen. Zugedeckt noch eine weitere Stunde gehen lassen. Will man Körner außen aufbringen, mit Sauermilch bestreichen und „bekörnen“!

Der Holzbackofen soll auf 180 bis 200°C erhitzt werden. Das mit Mehl bestäubte Brot auf die Schaufel legen und mit der Handfläche warmes Wasser auf das Brot streichen. Anschließend in den Holzbackofen einschießen. Das Brot ist in etwa einer Stunde fertig (1 kg Brot), richtet sich nach der gewünschten Brot Größe und der Temperatur des Holzbackofen.

POT-AU-FEU Lammeintopf: Rezept Günter Eberl
(ca. 8 Personen)

1 Zugeputzte Lammschulter (ohne Fett!)
600 g Kipflerkartoffel mit Schale
2 Karotten
Etwas Selleriestangen
1 Kleiner Kopf Kraut
10 Geschälte Schalotten
Thymian
Lorbeer
Nelken
Pfefferkörner
1 kleines Stück Ingwer
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Für die Zubereitung schneidet man das Fleisch in nicht zu große Stücke. Das Gemüse sollte ebenfalls grob gelassen werden, da der Garpunkt (das Gemüse ist verkocht, das Fleisch ist noch hart) kürzer ist.

Alle Zutaten werden gemeinsam mit den Kartoffeln und den Kräutern in einen schweren Gusstopf gegeben. Wenn vorhanden, mit 0,5 Liter Rindsuppe, anderenfalls mit Wasser oder Wein (sowohl Rot- als auch Weißwein) aufgießen, und würzen. Den Deckel darauf geben und in den Holzbackofen schieben. Ca. 2 Stunden – abhängig von der Resttemperatur nach dem Brotbacken – kochen lassen! Wurde kein Brot zuvor gebacken, sollte die Temperatur ca. 220 °C betragen.
Der Topf wird als Gesamtes auf den Tisch gestellt. Zuerst wird die entstandene Suppe mit dem frisch gebackenen Brot und etwas Kren serviert. Die Kombination aus den diversen Zutaten und dem Brot ergibt einen einzigartigen Geschmack. Anschließend genießt man Fleisch und Gemüse mit einer Vinaigrette, die aus vielen gehackten Kräutern (Petersilie, Dill, Basilikum), Olivenöl und etwas Essig zubereitet wird. Als Alternative kann scharfer Dijonsenf dazu gegessen werden.

Schweinsbraten
(ca. 4 Personen)

Zutaten:
50 g flüssige Butter
1 frischer Rosmarinzweig
2 ungeschälte Knoblauchzehe
2 Karotten
Ganzer Kümmel
Majoran
200 g Knollensellerie
350 ml Hühnersuppe
Öl
Salz und Pfeffer
1 1/2 kg Schweinsbraten; ausgelöste Knochen

Zubereitung:
Die Schwarte des Schweinebratens in Rauten einschneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Kümmel bestreuen. Im Bräter zuerst auf der Fettseite im Öl anbraten, die Schwarte sollte dabei eine schöne goldbraune Farbe annehmen. Anschließend den Braten wenden und die restlichen Seiten bei milder Hitze anbraten.

Den Schweinsbraten aus dem Bräter nehmen und die Knochen darin anbraten.
Das Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden und zu den Knochen geben. Den Schweinsbraten mit der Schwarte nach oben auf das Gemüsebett legen. Mit der Suppe aufgießen und in den Holzbackofen geben – ca. 1 Stunde nach dem Einheizen.
Die gesamte Bratzeit beträgt ca. 2 Stunden. Den Bräter mit einer Alufolie abdecken! 30 Minuten vor Garzeitende die Alufolie abnehmen, Knoblauch, Rosmarin und Majoran zum Gemüse geben. Den Braten nochmals in den Ofen schieben und weiter braten, bis eine schöne Kruste entsteht.

Milchrahmstrudel
(für 8 Personen)

Zutaten:
400g Topfen 10%
100g Butter
1/4l Sauerrahm
1 EL Vanillezucker
40 g Mehl
100g Kristallzucker
4 Eidotter

Eiermilch:
3 Eier
20 dag Staubzucker
1/4l Milch
1TL Vanillezucker

Zubereitung:
Butter und Dotter schaumig rühren. Topfen und Sauerrahm zugeben, glatt rühren. Eiklar, Kristall u. Vanillezucker zu Schnee schlagen und unter die Buttermasse mischen zum Schluss das Mehl unterziehen. Strudelblätter auflegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Topfenmasse auf das erste Drittel des Teiges streichen und den Strudel einrollen. Den Strudel ins gebutterte Backblech legen und nochmals mit Butter bestreichen. ca. 15 Min. bei in etwa 150 °C anbacken anschließend mit Alufolie abdecken.
Für die Eiermilch vermixen Sie alle Zutaten. Gießen Sie die Eiermilch über den Strudel und backen Sie diesen noch weitere ca. 20 – 30 Minuten. Die Alufolie kann 15 Minuten vorher Ende entfernt werden.
Servieren Sie den Strudel mit Vanillesauce.

Stempel Leitbetrieb

COOK ON WOOD©
FEUER IN REINSTER FORM

ORTNER GmbH
Hürmer Straße 36
A-3382 Loosdorf/Melk

T +43 (0) 2754 / 2707
F +43 (0) 2754 / 2708
office@ortner-cc.at
www.cookonwood.at

AUFLAGE 2 /01-2013