

Selbstgebauter Dörrofen

Erfinder:

Dorothea und Armin Rauch
Bassig 1
6822 Dünserberg
Tel: 0664/ 905 33 35

Weshalb war die Erfindung notwendig?

Da bei der Obst-, Gemüse- und Kräuterproduktion immer wieder größere Erntemengen angefallen sind, überlegte man einen Dörrofen zu kaufen oder selbst zu bauen.

Kurzbeschreibung der Erfindung:

Es wurde ein solar-betriebener Dörrofen gebaut, mit der Möglichkeit diesen mit der Restwärme des Backofens oder dem Zusatzherd zu heizen. Hauptsächlich liefert ein Fenster die Solarwärme welche als warme Luft durch den Ofen aufsteigt und dabei eine Temperatur von 45 – 50° C erreicht und somit das Dörrgut trocknet. Eine Art Regal bietet ausreichend Platz für Obst, Gemüse und Kräuter. An Regentagen wird der Holzofen befeuert und mit dieser Wärme der Trocknungsprozess fortgesetzt.



Bedeutung der Erfindung für andere Bäuerinnen und Bauern:

Mit geringem finanziellen Aufwand, ist es möglich ein sehr tolles Ergebnis zu erzielen und an Sonnen- sowie auch an Regentagen Dörrobst usw. zu produzieren.