

## **Perfekte Pizza zuhause: Tipps für sichere Nutzung von Pizzaöfen**

Entdecken Sie, wie Sie mit einem Pizzaofen für Zuhause in nur zwei Minuten die perfekte knusprige Pizza zaubern können. Erfahren Sie alles über die verschiedenen Ofentypen, Sicherheitsmaßnahmen und Reinigungstipps vom TÜV-Verband, um ein unvergessliches Backvergnügen bei höchster Sicherheit zu genießen.

Die Freude, zu Hause frisch gebackene Pizza zu genießen, ist für viele ein wahres Highlight. Pizzaöfen, die mit Holz, Gas oder Strom betrieben werden, versprechen ein schnelles und leckeres Ergebnis. Doch bei all dem Spaß, den das Pizzabacken mit sich bringt, dürfen die Sicherheitsaspekte nicht vergessen werden. Der TÜV-Verband hat nun wichtige Hinweise veröffentlicht, um das Kochen mit diesen Öfen sicherer zu gestalten.

Wie der TÜV-Verband betont, erreichen diese Öfen beeindruckende Temperaturen von bis zu 500 Grad Celsius. Dr. Hermann Dinkler, ein Experte für Brand- und Explosionsschutz, macht hier deutlich: „Um ein gleichmäßig gutes Backergebnis zu erzielen, müssen Pizzaöfen spezielle Sicherheitsmaßnahmen einhalten.“ Doch bereits beim Einkauf des Ofens gibt es einige Aspekte, die Käufer:innen berücksichtigen sollten, um Risiken zu minimieren.

### **Sicherer Kauf und Nutzung der Pizzaöfen**

Die Entscheidung für einen Pizzaofen sollte wohlüberlegt sein. Vor dem Kauf ist es entscheidend, mögliche Sicherheitsmerkmale zu prüfen. Fragen, die sich erworben

werden müssen, sind zum Beispiel, ob Dichtungen und Scharniere von guter Qualität sind oder ob der Ofen mit einem Sicherheitsprüfzertifikat versehen ist. „Gerüche, die chemisch riechen, sind ein schlechtes Zeichen“, warnt Dinkler. Zudem ist es wichtig zu klären, für welchen Einsatzbereich der Ofen geeignet ist: Elektroöfen sind meist für den Innenraum gedacht, während Modelle mit Holz oder Gas nur für den Außenbereich geeignet sind.

Hat man sich für einen Ofen entschieden, sollte dieser vor der ersten Benutzung für mindestens eine halbe Stunde auf höchster Stufe betrieben werden. Das hilft, eventuelle Rückstände aus der Produktion zu beseitigen, die beim ersten Pizzabacken für Gerüche oder unangenehme Geschmackseinflüsse sorgen könnten.

Die richtige Aufstellung der Pizzaöfen spielt ebenfalls eine große Rolle. Sie sollten auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert werden, die vor Wind geschützt ist. Um das Risiko eines Brandes zu minimieren, wird ein Abstand von einem Meter zu brennbaren Materialien und drei Metern nach oben empfohlen. Dinkler fügt hinzu: „Haustiere und Kinder sollten ebenfalls ferngehalten werden.“ Zusätzliche Sicherheit bieten hitzebeständige Handschuhe für die Handhabung des Ofens.

## **Besondere Vorschriften für verschiedene Ofentypen**

Die Wahl des richtigen Pizzaofens beeinflusst nicht nur die Zubereitung der Pizza, sondern zieht auch spezifische Anforderungen mit sich. Holzöfen sind besonders beliebt, da sie ein unvergleichliches Aroma bieten. Wichtig dabei ist die Wahl des Standorts: Sie müssen windgeschützt, aber gut belüftet sein, da es bei der Verbrennung von Holz zu gefährlichen Abgasen kommen kann. Nur unbehandeltes, trockenes Holz sollte verwendet werden, um die Gefahr giftiger Dämpfe zu vermeiden. „Wenn glühendes Holz auf den Boden fällt, kann die Situation schnell gefährlich werden“, erläutert Dinkler.

Gasöfen wiederum erfreuen sich großer Beliebtheit aufgrund ihrer einfachen Handhabung. Aber auch hier gibt es klare Vorgaben: Gasöfen sind ausschließlich für den Außenbereich zugelassen. „Kommen Gasgerüche auf, sollte man umgehend lüften und den Raum verlassen“, rät Dinkler. Vor dem Kauf ist es zudem ratsam, die Hausordnung zu prüfen, da nicht jeder Vermieter offenes Feuer gestattet.

Für alle, die auf Nummer sicher gehen möchten, sind Elektroöfen die ideale Wahl. Dinkler empfiehlt: „Diese lassen sich auch drinnen betreiben und sind bei jeder Wetterlage einsatzbereit.“ Es ist jedoch wichtig, darauf zu achten, dass sie an geerdete Steckdosen angeschlossen und nicht über Mehrfachsteckdosen betrieben werden, um Kurzschlüsse zu vermeiden.

## **Sicherheit in der Küche**

Das Backen von Pizza zu Hause kann ein schmackhaftes Abenteuer sein, solange die Sicherheit beachtet wird. Mit den geeigneten Vorkehrungen und dem richtigen Wissen werden nicht nur köstliche Pizzakreationen zubereitet, sondern auch ein sicheres Backerlebnis gewährleistet. Der TÜV-Verband bietet wertvolle Informationen, um das Kochen zu einem sicheren und genussvollen Erlebnis zu machen.

## **Die Beliebtheit von Pizzaöfen in Deutschland**

In Deutschland erfreuen sich Pizzaöfen zunehmender Beliebtheit, nicht nur im Gastronomiebereich, sondern auch im heimischen Umfeld. Laut einer Umfrage des Marktforschungsinstituts Statista gaben im Jahr 2022 rund 30% der deutschen Haushalte an, einen Pizzaofen zu besitzen oder ernsthaft in einem zu investieren. Dies zeigt das wachsende Interesse an der Zubereitung authentischer Pizzen im eigenen Garten oder auf der Terrasse.

Ein weiterer Grund für die Beliebtheit dieser Geräte ist die Kulinarikbewegung, die gesunde, hausgemachte Speisen und die Verwendung frischer Zutaten in den Vordergrund stellt. Pizzaöfen bieten Hobbyköchen die Möglichkeit, ihre Kreativität im Kochen auszuleben und gleichzeitig den sozialen Aspekt eines gemeinsamen Kochabends zu betonen.

## **Vergleich der verschiedenen Öfen**

Die Wahl zwischen Holz-, Gas- und Elektroöfen hängt stark von den persönlichen Vorlieben und dem jeweiligen Einsatzbereich ab. Holzöfen bieten das unverwechselbare Aroma, das viele Pizzaliebhaber schätzen, und zeichnen sich durch eine hohe Temperaturstabilität aus. Sie erfordern jedoch mehr Vorbereitung und Pflege, zum Beispiel die Auswahl des richtigen Holzes und die Berücksichtigung der Brandgefahr.

Gasöfen hingegen punkten mit einfacher Bedienung und schneller Aufheizzeit. Sie bieten Grillfreunden eine flexible Option, sind aber auf den Außenbereich beschränkt.

Elektroöfen sind eine sichere und unkomplizierte Wahl, insbesondere für den Indoor-Gebrauch. Sie ermöglichen das Backen von Pizza unabhängig von Witterungsbedingungen und sind ideal für Menschen, die eine einfache Handhabung schätzen. Die exakte Temperaturregelung machte sie zudem für Experimentierfreudige attraktiv, die mit verschiedenen Gartechniken experimentieren möchten.

## **Relevante Sicherheitsstatistiken**

Ein wichtiger Aspekt der Nutzung von Pizzaöfen ist die Sicherheit. Laut einer Studie der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) kam es in den vergangenen Jahren vermehrt zu Unfällen durch unsachgemäßen Gebrauch von Gas- und Holzöfen. 2021 wurden in Deutschland etwa 1.500 Brandunfälle gemeldet, die in Verbindung mit der Nutzung von offenen Feuerstellen standen, wovon ein Teil auf unsachgemäße

Handhabung von Pizzaöfen zurückzuführen ist.

Für Hausbesitzer ist es ratsam, sich über die relevanten Brandschutzverordnungen der jeweiligen Stadt oder Gemeinde zu informieren, bevor sie einen Pizzaofen anschaffen oder betreiben. In Wohngebieten gelten strenge Regeln bezüglich offener Feuerstellen, und Missachtung kann teure Bußgelder nach sich ziehen.

## **Fazit zur Nutzung von Pizzaöfen**

Die Nutzung von Pizzaöfen kann ein wunderbares kulinarisches Erlebnis sein, sie bringt jedoch auch Verantwortung mit sich. Die Beachtung aller Sicherheitsmaßnahmen und der korrekte Umgang mit den Gerätearten sind entscheidend, um die Freude am Pizzabacken im Freien oder drinnen sicher zu genießen. Verbraucher sollten sich stets bewusst sein, welche Art von Ofen sie kaufen und betreiben, und sich über die potenziellen Risiken und Vorschriften in ihrem Wohnbereich informieren.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**