Herausgegeben und alle Rechte vorbehalten:
Töpferei Frommhold und Karsten Piller

meinbuchdruck
Buchdruckerei & Buchbinderei

Töpferei Frommhold
Weißbacher Str. 21
01936 Königsbrück

info@toepferei-frommhold.de
Telefon: DE 035795 31529
www.toepferei-frommhold.de

Der Tischofen

mit Teelichtern leben

Backen Garen Wärme Licht

Der Tischofen

Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis
2	Geschichte der Töpferei
3	Wärme
4	Autarkie
5	Backen, Garen, Kochen, Onepott
6	Bedienungsanleitung
7	Kuchen backen
8	Brot backen
9	Hähnchen garen
10	Reis - Onepott
11	Eier,- Kaffee kochen
12	Pizza backen
13	Gemeinschaft
14	Vorratwirtschaft Töpferei Frommhold

Der Tischofen

Vorratswirtschaft Töpferei Frommhold

Die Töpferei Frommhold mit über ihrer 170 Jahre währenden Tradition, fertigt seit jeher Gefäße und Geschirr an, um nachhaltig Lebensmittel und Vorräte anzulegen und langfristig haltbar zu machen.
Gärtöpfe, Brottöpfe, Dosen, Schüsseln und vieles mehr für Haus, Hof und Keller, bietet FROMMHOLD in formschöner und vielseitiger Weise, im Hofladen, auf Märkten und im Internet an. Im Bemühen, Traditionen zu bewahren und Innovationen zu integrieren, bleibt FROMMHOLD seiner Geschichte verbunden und der Zukunft verpflichtet.
Vorräte sind gut und wichtig; damit man sie nun auch noch zubereiten kann, ohne Strom, ohne Schornstein aber mit Teelichtern, gibt es nun auch - den Tischofen.
Bewahren - Leben - FROMMHOLD.

Der Tischofen

Gemeinschaft

Die Gemeinschaft der Tischofenbenutzer wächst von Tag zu Tag.
Das Verfahren, damit Speisen zuzubereiten ist noch sehr jung.
Viele Tischofenbenutzer fügen unserem Verfahren neue Rezepte und Kochideen hinzu
Um sich darüber auszutauschen, haben wir auf unserer Facebook-Seite
eine Austauschgruppe gegründet, wo unsere Freunde ihr Wissen teilen
und sich auch neue Inspirationen holen können. Bitte teilt mit.

toepferei-frommhold

Die Geschichte der töpferei frommhold

Geschichte der Töpferei Frommhold

Als am 02. September 1851 die Töpferei Frommhold durch Carl-Luis Frommhold gegründet wurde, konnte er nicht ahnen, dass sie bis in die 6. Generation fortbestehen würde. Im Jahre 2021 feierten wir somit das 170-jährige Bestehen unseres Handwerksbetriebes. Unser Vorfahr Carl-Luis Frommhold wurde am 26. Juni 1825 als 2. Sohn des Schneidermeisters Ernst Gotthelf Frommhold in Bischofswerda geboren. Da, wie damals üblich, immer der erste Sohn den Betrieb des Vaters übernehmen durfte, wird sich Carl Luis für den Beruf des Töpfers entschieden haben. Der Name "Frommholz", Töpfer, tritt in der Abrechnung von Lehngeldern am 1. 10. 1851 in den Stadtakten erstmalig auf. Das Stadtbürgerrecht erlangte Carl-Luis als Töpfermeister am 17. April 1852. Eingetragen unter der Nummer 565. Zu dieser Zeit gab es bereits 15 Töpfereien, die sich bis 1883 auf 25 erhöhten. FROMMHOLD vertrieb seine Waren deutschlandweit bis Schleswig-Holstein und Westpreußen.

Meister C. Luis Frommhold übergab die Töpferei 1896 an seinen Sohn Richard, nachdem im gleichen Jahr seine Frau Wilhelmine geb. Hauptmann starb. Er starb 1907.

Richard Frommhold, geb. am 29. Januar 1863, erlernte den Töpferberuf bei seinem Vater und legte 1896 die Meisterprüfung vor der Königsbrücker Innung ab. Die Übernahme der Töpferei fällt in eine schwierige Zeit. Die sich rasch entwickelnde Industrie brachte wesentlich billigere und feuerfestere Porzellane, Steinguterzeugnisse und Emaille-Geschirr auf den Markt. Der 1. Weltkrieg und die noch viel schwerere Inflationszeit mussten überwunden werden.

Um den Ansprüchen der Käufer besser zu entsprechen, wurde nun begonnen, die bisherige reine Brauntöpferei um die Bunttöpferei zu erweitern. Zunächst wurde das Geschirr innen mit weiß brennendem Ton ausgegossen. Für die Außenseite fand Kobaltblau Verwendung. Langsam entwickelte sich das "Lausitzer Buntgeschirr". Seit etwa 1920 verwendet man dafür kleine Schwämmchen, mit denen verschiedene Muster aufgetragen werden konnten. Auf weißem Grund entstanden viele verschiedene Farb- und Gestaltungsmuster. Obermeister Richard Frommhold starb 1939, nachdem er 43 Jahre die Geschicke der Töpferei gelenkt hatte.

Fritz Frommhold, geb. am 30.08.1899, übernahm nach 20-jährigen gemeinsamen Schaffen mit seinem Vater 1940 den Betrieb, nachdem er bereits 1928 seine Meisterprüfung abgelegt hatte. Sein Sohn Johannes (geb. am 27.08.1929) wollte 1944 eine Lehre als Töpfer in Naumburg an der Queis beginnen. Da die Lage an der Ostfront sich zusehends verschlechterte, lernte er im väterlichen Betrieb und legte 1947 die Gesellenprüfung ab. Anfang der 40-er Jahre gab es in Königsbrück nur noch zwei Töpfereien, die mit wenigen Leuten produzierten. Den Töpfern war während der Kriegsjahre nur die Herstellung von Gebrauchsgeschirr gestattet. 1940 gelang es, noch eine Eindrehspindel mit Riemenantrieb zu erwerben. Damit wurde das Eindrehen in Gipsformen möglich. Da inzwischen alles knapp war, konnte die Ware gut abgesetzt werden. Kohle aus den nahen Gruben der Lausitz und Ton vom Thonberg waren noch zu erhalten. Ein 1940 angeschaffter elektrischer Tonschneider ermöglichte die Tonzurichtung in der eigenen Werkstatt. Am Ende des Krieges wurde die Stadt Königsbrück in Kampfhandlungen verwickelt. Am härtesten traf es dabei unsere Töpferei. Als Flugzeuge am 21. April 1945 mit Leuchtspurmunition die Stadt beschossen, brannte die Töpferei zusammen mit zwei angrenzenden kleineren Häusern völlig aus. Der Familie war nichts geblieben, auch die Innungslade der Töpfer mit wertvollen Dokumenten verbrannte. Nach dem Krieg konnte die Arbeit in der verwaisten Töpferei Schwarz im Marktgässchen fortgesetzt werden; gleichzeitig wurde der Wiederaufbau der Töpferei begonnen. Die Not war groß, Töpfereierzeugnisse waren dringend gefragt. Am 4. November 1948 konnte der Betrieb wieder am Stammsitz arbeiten. Viele Gesellen haben durch ihr Können an der Drehscheibe dem Betrieb mit zu Ansehen verholfen. Das galt auch für die Malerinnen, die mit viel Kreativität die Verzier der Gegenstände vornahmen. Mancher Lehrling, der bei Frommhold das Handwerk lernte, ist später ein gestandener und anerkannter Meister geworden. Der plötzliche Tod seiner Frau und Mitstreiterin Maria im Sommer 1979 verkraftete Meister Fritz schwer. Er verstarb am 02.10.1980.

1980 übernahm Johannes Frommhold, geb. am 27.08.1929, den Betrieb. Sein Lebensweg unterscheidet sich wenig von dem seines Vaters. 1957 heiratete er Marianne Bischoff aus Schmorkau. Ihrer Ehe entstammen die Söhne Lutz (geb. 22.08.1961) und Jens (28.08.1964). Die Meisterprüfung legte Johannes Frommhold 1970 ab. Er und seine Frau waren in all den gemeinsamen Jahren in das Arbeitsgeschehen der Töpferei fest eingebunden und hineingewachsen. Mit wenigen Arbeitskräften wurde er am Leben gehalten. Langsam der Umgang mit Tonerzeugnissen wieder in Mode; durch die allgemeine wirtschaftliche Abkopplung unseres Landes hatten die Menschen sich eingerichtet. Das galt auch für das Handwerk.

Mit Kraft, Kreativität aber auch Freude übernahm Jens Frommhold 1994 vom Vater den Betrieb und baute nach der Wende das Einzelhandelsgeschäft komplett neu auf. Er war einer der Ersten mit einem Webshop in der Branche. Inzwischen wird die Ware aus unserer Töpferei wieder weltweit vertrieben und hat viele Anhänger. Die Geschichte geht weiter, mit Mut, Innovation und dem Bekenntnis zur Tradition wird der Geschichte der Töpferei Frommhold ein neues Kapitel hinzugefügt. Der Sohn von Jens Frommhold, Tobias, geb. am 04.02.1998, erlernt seit September 2021 den Beruf des Töpfers, nachdem er bereits erfolgreich die Lehre als Industriemechanikers bei Siemens abgeschlossen und sich die Sporen im Berufsleben verdient hat. Die FROMMHOLDsche Töpferfamilie hat 170 Jahre am Ort durchgehalten und allen Widrigkeiten getrotzt. Das war ein Anlass, um stolz und voller Freude das Betriebsjubiläum in 2021 zu begehen.

Der Tischofen

Wärme und Behaglichkeit

Als im Jahre 2010 unser Freund Hans-Jürgen Grafe von einer Südeuropareise mit der Anregung, einen Wärmeofen herzustellen, der nur mit Teelichtern betrieben wird, auf uns zukam, konnten wir nicht annähernd erahnen, was dies für Ausmaße annehmen würde. Die ersten Tischöfen zum Überwärmen von Kalträumen und Terrassenöfen entstanden und es wurde viel getestet und variiert. Karsten Piller, ein ehemaliger Lehrling der Töpferei Frommhold, Künstler, Designer und Formengestalter, entwickelte die, erstmal ungewöhnliche Idee, mit der angestauten Wärme der Teelichter, auch Backen und Garen zu können.
Das Ungewöhnliche gelang und in der Töpferei entstand eine richtige Backstube. Nach dem ersten, sehr leckeren Brot wurden Kuchen, Suppen, Pizza und allerlei mehr zubereitet. Als Krönung dann ein Hähnchen. Knusprig und saftig, wie es sein soll und dazu noch eine warme Stube, ohne Strom und ohne Schornstein. Das Produkt wurde weiterentwickelt, Zusatzteile angefertigt und das Verfahren verfeinert. Wärme, Speisen, Licht und Unabhängigkeit. Der Tischofen ...

Innovation

Tradition

Der Tischofen

Pizza

Was du für 2 Pizzen brauchst:

- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- 210 ml lauwarmes Wasser (ggf. mehr)
- 230 gr Mehl
- je 1 Prise Salz und Zucker
- Belag deiner Wahl
- 11 Teelichter (unsere Empfehlung: herkömmliche Teelichter)
- FROMMHOLD´s Stövchen
- FROMMHOLD´s 24er-Teller

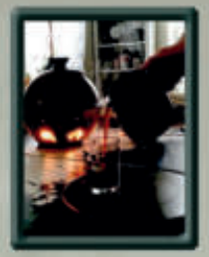
Alle Zutaten für den Pizzateig gemeinsam in eine Schale geben und zu einem Teig verkneten. Anschließend abdecken und an einem warmen Ort 30 min gehen lassen. Nun knetest du den Teig erneut durch und lässt ihn noch einmal 25 min gehen. Während dessen zünde die Teelichter an und heize den Teelichtofen vor. Nach der Gehzeit halbiere den Teig und forme je einen Pizzaboden mit den Händen oder einem Nudelholz und lege ihn – am besten mit Backpapier – auf den Teller. Nun belege die Pizza nach deiner Wahl.
Wir haben Tomatensoße (auch Ketchup geht!), Käse, Salami und Pilze verwendet. Hier kannst du ganz nach deinem Geschmack belegen!
Nun stellst du den Teller in den Ofen und lässt deine Pizza fertig backen. Je nach Dicke des Teiges benötigt dies ca. 20 Min.

Anleitung bereitgestellt von Livia Hermes

Der Tischofen

Kaffee kochen

Was du brauchst:
- 4 gehäufte Teelöffel Kaffee
- 1/2 Liter Wasser
- FROMMHOLD´s Dauerkaffeefilter
- 8 Teelichter (unsere Empfehlung: Bienenwachs-Teelichter, diese werden heißer)
- FROMMHOLD´s mittlere Teekanne 1,2 l
- FROMMHOLD´s hohen Schnauztopf Größe 3
- FROMMHOLD´s Kaffeetassen
- FROMMHOLD´s Stövchen
- Topfhandschuhe



Bestücke den Tischofen mit 7 Teelichtern und dem Stövchen,
in dem auch ein Teelicht brennen soll. Gib der angestauten Energie 10 Minuten Zeit.
Zieh dir die Topfhandschuhe an und nimm die Kanne aus dem Tischofen.
Übergieße das Kaffeepulver gemütlich mit dem heißen Wasser.
Du kannst natürlich auch dein vorhandenes Geschirr nehmen.
Das Geschirr von FROMMHOLD ist aus Steinzeug gefertigt und hält dem Gebrauch,
ob heiß oder kalt, in Geschirrspüler oder Mikrowelle und dem Feuer stand.
Die ideale Brühtemperatur ist zwischen 86°C und 94°C. Teile den Kaffee auf
deine 2 Tassen auf und genieße den Moment.

Eier kochen

Was du brauchst:
- 7 Eier Größe M
- 1/4 l Wasser
- 8 Teelichter (unsere Empfehlung: Bienenwachs–Teelichter, diese werden heißer)
- FROMMHOLD´s mittlere Teekanne
- FROMMHOLD´s Eierbecher
- FROMMHOLD´s Stövchen
- Topfhandschuhe

Anleitungen bereitgestellt von Karsten Piller

Gib maximal 7 Eier in die Teekanne und fülle sie mit Wasser auf. Stell die Kanne
in den vorgeheizten Tischofen. Je nach Härtegrad deiner gewünschten Eier
brauchst du 12 bis 15 Minuten und sie sind fertig. Genieße dein Frühstück.
Mit dieser Methode kannst du auch jegliches Gemüse dämpfen.

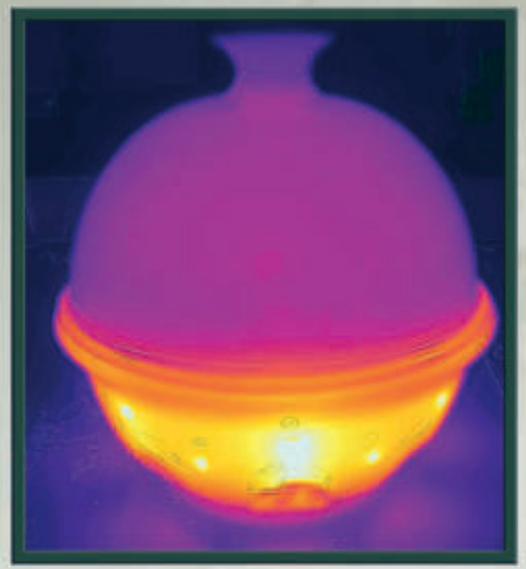
Der Tischofen

Autark leben

Autark leben bedeutet im Grunde - Unabhängig - Frei - Selbstbestimmt - zu leben.
Dies bedeutet heutzutage aber nicht, abgekoppelt von der Außenwelt zu sein.
Die Freiheit zu entscheiden, wie bewusst man selbst mit Ressourcen umgehen möchte
und die sich daraus ergebenden Konsequenzen, ist heute nicht mehr so schwierig,
und unpopulär, wie in vergangenen Zeiten. Wir machen uns Gedanken über
den nachhaltigen Umgang im Leben, legen Vorräte an, achten auf Regionalität,
brennen mit Erdgas und nutzen die Restwärme die Heizung. Wir produzieren mit
Kraft- Wärmekopplung eigenen Strom.und gehen sparsam mit Energie um und
dies nicht nur aus, nicht unerheblichen, Kostengründen. Unser Tischofen bietet
nun genau das passende Produkt, um sich ohne großen Aufwand seine Lebensmittel
zuzubereiten. Teelichter können kostengünstig gelagert werden. Für den Betrieb
des Tischofens bedarf es keines Schornsteins oder Installation.
Man erhält eine warme Stube und ist frei. Die Töpferei FROMMHOLD
bietet seit jeher Produkte für das Haltbarmachen, Einlagern, Zubereiten und
Genießen von Lebensmitteln an. Seien es Gärtöpfe, Vorratsdosen, Kochtöpfe,
Teller und vieles, vieles mehr. Mit dem Tischofen nun wird den Kunden ein neues,
modernes Werkzeug gegeben, das aus Tradition mittels Innovation den Kunden
ein formschönes, praktisches und sparsames Produkt bietet, mittels dessen sie frei
und selbstbestimmt ihren Alltag gestalten können. Viel Freude damit.
Wir bieten neben unseren Bio-Teelichtern auch Bienenwachs-Teelichter
an und fördern die Kreisläufe der Natur.
Bewusst Leben kann Spaß machen. Ihre Töpferei Frommhold

Der Tischofen

Backen, Kochen, Garen



Allein die Energie von 8 Teelichtern ist ausreichend, um in unserem Tischofen Brot, Kuchen, Eier, Pizza, Hähnchen ...., oder was Sie wollen, zu Garen und zu Backen. Eine warme Stube und leckeres Essen. Mit unserem Tischofen sind Sie unabhängig.

Der Tischofen

Onepott

Hühner – Reis - Eintopf

Was du brauchst:

- 1 Päckchen Suppengrün, ggf. getrocknetes Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 7 -8 Hähnchenflügel (roh)
- 100 gr Reis
- Salz und Gewürze deiner Wahl (z.B. Muskatnuss, Chili, Pfeffer)
- Wasser
- 10 Teelichter (unsere Empfehlung: Bienenwachs-Teelichter, diese werden heißer)
- FROMMHOLD´s Stövchen
- FROMMHOLD´s Suppenschüssel

Schäle zunächst das Suppengrün und die Zwiebel und schneide beides in ca. 1 cm große Stücke. Wasche den Reis und die Hähnchenflügel und gib nun alles zusammen in die Schale. Fülle diese mit Wasser auf. Zünde die Teelichter an und stelle die Schale nun in den Ofen.
Der Deckel sollte so selten wie möglich abgehoben werden, damit die Hitze nicht verfliegt. Nach ca. 50 Minuten ist dein Eintopf fertig. Solltest du den Reis nicht ganz so weich mögen, gib diesen nach ca. 20 Min erst in die Schale mit dazu.

Anleitung bereitgestellt von Livia Hermes

Fertig ist dein Eintopf! Probiere Dich an eigenen Kreationen

Der Tischofen

Hähnchen garen

Was du für das Hähnchen brauchst:

- 1 Bio Hähnchen
- eine kleine Zitrone
- Hähnchen Gewürze nach Wahl
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 Esslöffel Olivenöl
- eine Geflügelschere (oder ein Messer)
- 11 Teelichter (unsere Empfehlung: Bienenwachs-Teelichter)
- FROMMHOLD´s Stövchen
- FROMMHOLD´s Backform

Heize den Tischofen mit 10 Teelichtern und dem Elften im Stövchen vor.
Entferne beim Hähnchen den Bürzel und gib ihn deinen Katzen.
Trockne das Hähnchen gut ab und streiche es außen und innen mit Olivenöl ein.
Bestäube das Hähnchen mit deinen Gewürzen und massiere sie gut ein.
Zerschneide die Zitrone in 8 Spalten und lege diese in die Backform.
Nun stülpe das Hähnchen über die Tülle der Backform.
Stelle die Backform mit dem Hähnchen auf das Stövchen im Tischofen und schließe die Haube wieder. Lehne dich entspannt zurück oder denke an etwas Schönes, dein Hähnchen braucht dich jetzt gerade nicht.
Sei auch nicht versucht, immer mal wieder drunter zu schauen, dabei geht nur wertvolle Wärme verloren.
Nach ca. 20 Minuten lässt dein Hähnchen von sich hören.
Die Säfte fangen an zu Brodeln und das Hähnchen gart.
Nach 55 Minuten ist das Hähnchen gar, im Idealfall.

Die genaue Garzeit hängt von der Umgebungstemperatur, der Qualität der Teelichter, der Bewegung im Raum und dem Gewicht des Hähnchens ab. Taste dich also an deinen gewünschten Garzustand heran.
Ich genieße meins am Liebsten knusprig und saftig.
Lecker Hähnchen!

Anleitung bereitgestellt von Karsten Piller

Der Tischofen

Bedienungsanleitung

Vor Inbetriebnahme des Tischofens ist darauf zu achten, dass er auf einem ebenen, nicht brennbaren Untergrund steht und nicht kippen kann. Verwendet werden dürfen nur kleine handelsübliche Teelichter, keine Kerzen,
wir empfehlen unsere Bio-Teelichter und unsere Bienenwachs-Teelichter.
Der Tischofen ist je nach seiner Größe mit maximal 6, 8 oder 10 Teelichtern zu bestücken; erst nach deren Abbrennen (ca. 4 Stunden) können neue Teelichter hinzugefügt werden. Der Tischofen sollte im Betrieb nicht verstellt werden.
Bitte den Tischofen nicht unbeobachtet benutzen.
Die Haube des Tischofens wird, wie ein Kamin, sehr, sehr warm;
auf Kinder und Haustiere in der Nähe achten!
Der Tischofen kann auch zum Backen und Garen von Speisen verwendet werden.

Wir wünschen angenehme Stunden mit dem Tischofen.

Ihre Töpferei Frommhold

töpferei frommhold

Der Tischofen

Kuchen backen

Was du für deinen Kuchen brauchst:

- 400 gr gesiebtes Mehl
- 3 Freiland Eier
- 200 gr Zucker
- 1 Päckchen Vanillepulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 ml Öl
- 200 ml Milch fettarm
- 1 Prise Salz
- 11 Teelichter (unsere Empfehlung: unsere Bio-Teelichter)
- FROMMHOLD´s Backform
- FROMMHOLD´s Stövchen

Bestücke deinen Tischofen mit 10 Teelichtern und gib auch eins in das Stövchen.
Rühre alle Zutaten zu einem glatten Teig. Fette die Backform innen aus und bestäube sie mit Semmelbrösel. Gieße die Semmelbrösel unter drehender Bewegung wieder aus. Gib den Teig in die Backform und stelle sie auf das Stövchen.
Schließe den Tischofen und nach 45 Minuten ist dein Rührkuchen fertig.
Lass ihn ein wenig abkühlen und stülpe ihn dann auf einen Servierteller.

Genieße dein Backwerk, so wie du es am liebsten magst.

Anleitung bereitgestellt von Karsten Piller

Der Tischofen

Brot backen

Was du für dein Brot brauchst:

- Brotbackmischung (in unserem Shop in Bio-Qualität erhältlich)
- oder eigenes Brotrezept
- ein Stück Backpapier
- 11 Teelichter (unsere Empfehlung: unsere Bio-Teelichter)
- FROMMHOLD´s 24er Teller
- FROMMHOLD´s Stövchen

Nimm von der Brotbackmischung (1000gr Paket) 250 gr für dein Brot heraus und rühre es nach Anleitung an. Wenn du FROMMHOLD´s 24er Teller hast, kannst du auch ein etwas größeres Brot backen.
Hierfür kannst du 300 gr Brotbackmischung verwenden.
Alternativ kannst du auch ein eigenes Brotteigrezept anrühren. Lasse den Teig nun an einem warmen Ort zugedeckt für 30 min gehen, knete ihn erneut durch und lasse ihn noch einmal 45 min gehen (oder folge der Anleitung auf der Packung.)
Nun zünde die Teelichter an und wärme den Ofen vor.
Schneide ein Stück Backpapier auf die Tellergröße zurecht und gib den Teig in Form eines kleinen Brotes darauf. Das Backpapier verhindert, dass das Brot am Teller anbackt.
Schneide es leicht 2-3 mal ein und bestreiche es mit ein wenig Wasser.
Backe dein Brot mit geschlossenem Deckel nun in ca. 50 min fertig.
Alternativ kannst du dein Brot auch in FROMMHOLD´s Backform backen, sieht gut aus und schmeckt noch viel leckerer.
Brich es auf und genieße den Duft der Backstube!