



Lehmputz Proschinger

Alfred W. Proschinger • 0676 36 77 88 0
Wimmersdorferstraße 3, 3041 Starzing • fax: 02772 525 58
e.mail: lehmputz@proschinger.at • lehmputz.proschinger.at

Grundierung für Lehmputz Zum nachfolgenden Malen

Beginn:

Man kann die Wände vor dem Grundieren mit einem weichen Besen abkehren, damit sich beim ersten Anstrich weniger bis kein Feinsand mehr im Kübel sammelt, ist trotzdem Geschmacksache.

Grundierung Herstellung:

Die Mengenangaben reichen für ca. 50 – 60 m²
2,5 kg Magertopfen 0% fett im Lebensmittelgroßhandel erhältlich
100g Borsalz/ es kann auch Kalkmilch verwendet werden

1. Borsalz 100g in ca. 1/2l *heißen* Wasser auflösen
2. Die etwas abgekühlte Borsalz-Wasserlösung in einem Eimer mit den 2,5kg Topfen vermengen und vorsichtig mit einem Quirl verrühren, bei Bedarf noch etwas Wasser beimengen ca. 1/2l – 1l.
Nicht zu schnell rühren, da sonst der Topfen=Kaseinkleber zu stark aufschäumt
3. Dieses Gemenge lassen wir jetzt *mind. 1/2 h rasten* bis sich eine Puddingartige milchige Masse bildet, die Grundierung/Kleber wird mit längerer Aufschlusszeit immer hochwertiger.
Das ergibt sich jedoch sowieso bei der Verarbeitung, dass der Grundkübel meist mehrere Stunden steht bis er verarbeitet ist.
Abhilfe: Grundierung bereits am Vortag einfach bereitstellen!



Lehmputz Proschinger

Alfred W. Proschinger • 0676 36 77 88 0
Wimmersdorferstraße 3, 3041 Starzing • fax: 02772 525 58
e.mail: lehmputz@proschinger.at • lehmputz.proschinger.at

4. Diese Grundmasse verdünnen wir *mit mind. 6-10l Wasser*
d.h. aus 2,5 kg Topfen erhalten wir mind. 3 Kübeln
Grundierung.
5. **Hinweis zu Lagerung:**
Die fertige Grundierung sollte *spätestens am 2. Tag*
verarbeitet sein, da sonst im nassen Zustand der Abbauprozess
der Eiweißverbindungen/Kasein bereits einsetzt, d.h.
die Grundierung wird unbrauchbar, darüber hinaus riecht sie
nicht gerade toll.
6. Wem das alles viel zu kompliziert ist, kauft sich die fixfertige
Kaseingrundierung von *Kreidzeit*
250 g Packung für ca. 100 m²,
Kostenunterschied ca. 25%

Viel Erfolg Ihr

Alfred W. Proschinger