

3.04 Feuerstellen

Gabelfeuer
Für ein kleines Kochfeuer reicht ein Gabelfeuer aus. Wir nehmen einen starken grünen Stock, der entweder eine Kerbe oder, was noch besser ist, einen Astansatz hat. In den Boden schlagen wir eine feste Gabel, stecken den Stock ebenfalls in den Boden, so daß er über der Gabel liegt. Über das freistehende Ende des Stockes hängen wir den Kochtopf. Das in die Erde gesteckte Ende sichern wir mit einigen Feldsteinen. Dann entzünden wir das Feuer unter dem Topf nach Art aller Kochfeuer.



Grabenfeuer
Wenn wir keine passenden Steine oder Baumstämme finden, schaufeln wir in der Windrichtung einen Graben, in dem wir das Feuer anzünden und den Topf darüber stellen können. Die Breite des Grabens muß sich dann nach dem Topf richten.



Polynesisches Feuer
Das polynesische Feuer brennt unabhängig von Wind, Windstärke und Regen. Wir graben eine runde, sich nach unten verengende Grube, die wir unten und an den Seiten mit armdicken Ästen auslegen, entzünden das Feuer und stellen den Hordentopf hinein. Die Glut entsteht von allen Seiten. Die Hitze wird gehalten und das Essen wird schnell gar. Um die Luftzufuhr zu verbessern, können wir in die Hauptwindrichtung einen Windkanal bauen.



Der Kochherd
Für den Zeitraum eines längeren Zeitlagers lohnt es sich, die Feuerstelle sorgfältig auszubauen. Entweder entscheiden wir uns für einen "Erdenherd" oder für einen "Kochtisch". Hier brauchen wir nicht immer vor dem Feuer zu knien und können uns vor das Feuer setzen.

3.04 Feuerstellen

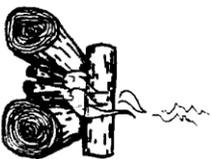
Besonders vorsichtig müssen alle sein, die einen Synthetik-Anorak oder Synthetik-Bekleidung tragen, denn jeder Funke kann hier zum Unglück führen. Ebenso zünden nur Lebensmüde ein Lagerfeuer mit Benzin oder schnellbrennbaren Flüssigkeiten an.

Ein Waldläufer und Pfadfinder kennt bessere Methoden und Hilfsmittel.

3.04.03 Feuerstellen

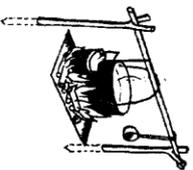
1 Kochfeuer

Jägerfeuer
Das Jägerfeuer ist ein Kochfeuer, das wir zwischen zwei grünen oben abgeflachten Baumstämmen entzünden. Damit es auch gut brennt, achten wir auf den Wind, der durch den Graben ziehen soll. Darauf steht der Topf zum Kochen. Auf einem richtig angelegten Jägerfeuer lassen sich mehrere Töpfe verschiedener Größe aufsetzen. Besser ist es, wenn dazu Steine genommen werden, weil sie die Hitze länger halten.



Galgenfeuer

Das Galgenfeuer gehört auch zu den Kochfeuern. Dazu schlagen wir drei Astgabeln im Dreieck in den Boden und legen einen dicken grünen Ast über zwei Gabeln. Darunter heben wir die Grasnarbe für die Feuerstelle aus und legen das Feuer an. Auf dem grünen Ast hängen wir den Topf oder die Kochschirne direkt über das Feuer. Die dritte Gabel benötigen wir, um den Topf vom Feuer nehmen und die Suppe besser ausschöpfen zu können.



Drei-bein- oder Hirtenfeuer
Das Hirtenfeuer wird in den meisten Fällen als zweite Kochstelle benutzt. Wir nehmen ausreichend lange, grüne Stöcke und binden sie an einem Ende mit Draht oder nassem Tauwerk fest zusammen. Dann stellen wir die drei Stangen so auf, daß wir in der Mitte das Feuer entfachen können (so wie beim Galgenfeuer) und hängen in die Mitte an einem längeren Strick, einer Kette, einem Stück Draht oder einer nasen Astgabel den Kochtopf auf.

