



Feuerstellen

Lektion 1 (I)

Schwarz greifen die Schatten der Fichten nach den Sternen. Wir legen neues Holz auf. Heller züngeln die Flammen. Bald werden unsere Gesichter wieder dunkel, nur hin und wieder, wenn der Abendwind in die Glut bläst, leuchten sie auf. Jetzt können wir an der heißen Glut nur noch die Hände wärmen.

Wir Jungscharler lieben das Feuer, das uns Wärme, Licht und Gemütlichkeit spendet. Deshalb versammeln wir uns abends beim Feuer, um zu singen und um eine spannende Geschichte zu hören. Am Lagerfeuer kommen wir einander näher; Kameradschaft und Freundschaft vertiefen sich. Wir haben Gelegenheit, über den vergangenen Tag nachzudenken und dankbar für alles Erlebte zu sein. Nach dem Tages-ausklang, wenn die Gluten verlöschen, singen wir ein Abendlied und gehen still in unsere Zelte.

Lange möchte ich so vom Feuer und von. Feuern. erzählen, ihr wurdet mit einstimmen, und am liebsten würden wir alle gleich wieder irgendwo am Feuer sitzen.

Diesmal will ich aber keine Geschichten am Feuer erzählen. Ich will beschreiben, was man tut, ehe man ein Feuer macht, wie man ein Feuer vorbereitet und wie man es entzündet. Von allerlei Feuerarten im Freien, in der Jurte und in der Kohte und von Kochfeuern will ich. Erzählen.

Dass die Rothäute imstande waren, rauchlose Feuer zu unterhalten, und dass die Trapper ihre alten Feuerstellen beseitigten, ohne auch nur die geringste Spur zu hinterlassen, ist eine Indianerbücher-Weisheit, die wir ja alle kennen.

Zum Bau, zum Entzünden und zum richtigen Unterhalten einer Feuerstelle im Freien gehören einige Tricks und Erfahrungen, die wir selbst machen und erlernen müssen. Auch hier geht Probieren über Studieren. Aber damit nicht beim Feuermachen am Anfang alles restlos schiefgeht, sollten wir die folgenden Seiten zunächst einmal studieren.

Der Platz für die Feuerstelle

Schon den Platz für das Feuer im Freien müssen wir sorgsam aussuchen. Förster und Waldeigentümer sehen es nicht gern, wenn wir im Walde feuern. Nicht ohne Grund. Nicht völlig ausgelöschte Feuer oder unbeachtet gebliebene Funkensprüher führten in den letzten Jahren zu zahlreichen und, oft verheerenden Waldbränden, besonders in trockenen Frühjahren. Einen Waldbrand zu verursachen ist für uns sehr unangenehm, weil es für unseren Vater außerordentlich kostspielig ist. Aufpassen heißt darum in diesem Falle sparen. Zum en-deren wollen wir ja die Natur nicht zerstören.

Und damit das Feuer unser Freund bleibt, müssen wir es bezähmen, indem wir Sicherheitsvorkehrungen treffen.

Anlegen einer Feuerstelle

- Wie eine Feuerstelle nicht aussehen soll, zeigen die Abb. 1+2.

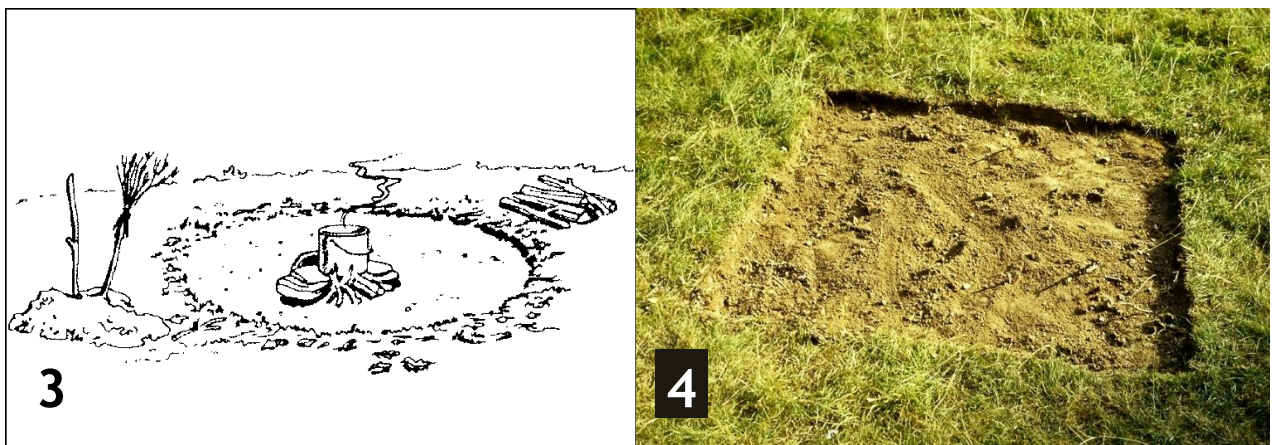


- Bei größeren offenen Feuerstellen bleiben wir möglichst 100 m vom Waldrand entfernt.
- In Wäldern feuern wir grundsätzlich nur in der Mitte von Waldstraßen oder in Erd- und Kiesgruben.
- Auf Heide- oder Moorböden unterhalten wir prinzipiell kein Feuer. (Das Feuer kann sich unbemerkt unterirdisch weiterfressen.)
- Im Umkreis von 2-3 m um die Feuerstelle herum entfernen wir alle leicht brennbaren Materialien (Abb. 3).

Der Platz für die Feuerstelle

- Bevor wir unsere Feuerstelle auf einer Wiese anlegen, stechen wir auf einem ausreichend großen Stück die Grasnarbe aus (Abb. 4). Das Feuer würde sonst in seiner unmittelbaren Umgebung alle Organismen im Boden zerstören und so das Wachsen der Vegetation für Jahre verhindern.

Die gleichmäßigen viereckigen Grassoden legen wir beiseite (Abb. 5) und setzen sie später, wenn wir das Feuer gelöscht haben, wieder an der alten Stelle ein (Abb. 10).



- Um den eigentlichen Feuerkreis – besonders bei Lagerfeuern – legen wir außerdem noch einen Ring aus Steinen. Das heißt: Größer soll das Feuer nicht werden, weiter soll sich die Glut nicht ausbreiten (Abb. 6).



- Zur Sicherheit stellen wir noch einen Eimer Wasser in unmittelbare Nähe der Feuerstelle, damit wir im Notfall das Feuer schnell löschen können. Und mit einem großen Reisigbusch können wir das Feuer, das sich außerhalb des Steinringes geschlichen hat, rasch ausschlagen (Abb. 3).

Verlassen der Feuerstelle

- Bevor wir unsere Feuerstelle wieder verlassen, löschen wir das Feuer und alle glimmende Glut, am besten mit Wasser. Dabei schütten wir nicht den ganzen Eimer auf einmal in das Feuer, sondern wir sprengeln das Wasser mit den Fingern langsam in das Feuer. So kommen wir mit der Hälfte der Wassermenge aus, weil wir es gleichmäßig überall hin spritzen können, bis das Feuer völlig verlöscht ist.



- Die Steine schichten wir abseits auf einen Haufen, wo sie keinen stören (Abb. 7).
- Steht uns kein Wasser zur Verfügung, dann kratzen wir die Glut mit einem dicken Stock innerhalb des Feuerkreises auseinander und schlagen die Flammen und die Glut mit diesem Stock aus (Abb. 8).
- Sind nirgends mehr Funken zu erkennen, kratzen wir alles wieder zusammen und decken die Feuerstelle mit möglichst feuchter Erde zu (Abb. 9).



- Darüber kommen dann die vorher ausgehobenen Grassoden (Abb. 10 - 11)
- übriggebliebene Holzreste beseitigen wir.
- Über der abgedeckten Feuerstelle kreuzen wir zwei grüne Aststücke, damit wir bei Bränden, die evtl. nach unserem Weggehen ausbrechen, immer bezeugen können, dass wir nicht die Urheber waren (Abb. 11).



- Später wird niemand mehr feststellen, dass hier einmal eine fachgerecht angelegte Feuerstelle von Jungscharlern war (Abb. 12).

Der Holzvorrat



Bevor wir ein Feuer – manchmal mit ziemlicher Mühe – entzünden, sammeln wir genug Holz, damit wir das Feuer mindestens 1 Stunde unterhalten können. Es wäre peinlich, wenn wir erst mitten im Braten einer Wurst merken, dass kein Holz zum Weiterfeuern mehr da ist. Und auch die abendliche Abenteuer-geschichte wollen wir ja nicht verpassen, weil Holz fürs Lagerfeuer fehlt.

Brennholz brauchen wir in drei verschiedenen Größen, die wir auch schon beim Sammeln sortieren und ordentlich getrennt lagern.

- Zuerst Reisig, Späne usw. als Zunder
- dann etwas dickere Zweige und dünne Äste für das erste Feuer ;
- schließlich dicke Aststücke und Holzscheite, die denn die eigentliche Glut und Hitze geben.

Lektion 2 (II)

Welches Holz ist als Brennholz geeignet?

Zum rauchlosen Feuer benötigen wir ganz dürres und trockenes Holz. Die trockenen Äste haben die Rinde verloren und fühlen sich nie kalt an. Kaltes Holz ist feucht und schwer, es ist für uns nutzlos, es sei denn, wir wollten es am Feuer erst austrocknen.

Aber in jedem Wald gibt es genug totes Holz, das genau richtig als Brennholz ist. Bei vielen hohen Bäumen sind die untersten Äste abgestorben, das heißt, sie tragen keine Nadeln oder Blätter mehr und lassen sich leicht abbrechen, ohne zu federn. Viele Zweige dieser Art können wir auch einfach vom Boden auflesen (Abb. 14).



Holz, an dem noch grünes Laub hängt, als Feuerholz zu verwenden, kann nur einem Anfänger einfallen. Solches Holz ist höchstens brauchbar, wenn wir schon ein starkes Feuer haben.

Fauls Holz, das schon ein Jahr oder länger auf dem Boden gelegen hat, gibt weder Glut noch Flamme. Das lassen wir liegen, auch wenn es leicht zu finden ist.

Wie verbrennt welches Holz?

Eine dumme Frage, nicht wahr? Aber es muss uns interessieren. Nicht jedes Holz brennt gleich. Manches brennt auch ganz schlecht; hinterlässt aber gute Glut. Anderes brennt, ob trocken oder grün, und gibt auch eine gute Hitze. Dann gibt es Holz, das brennt wie Zunder und gibt gar keine Hitze. Verschiedene Sorten verpuffen bloß und verpesten die Luft - sie sind gut zum Vertreiben der Stechfliegen. Die einen eignen sich zum Lagerfeuer, die anderen sind besser fürs Kochfeuer.

Das Holz verschiedener Bäume hat auch sehr verschiedenen Heizwert, der in der folgenden Tabelle zusammengestellt ist (für normal geschnittene und getrocknete Äste.):

Hainbuche	: Heizwert 100 - gute Glut, lebhafte Flamme.
Eiche	: 99 - brennt langsam; gute Glut, grün ist Eichenholz ein guter Wärmereflektor.
Esche	: 92 - brennt langsam, ausgezeichnete Glut.
Ahorn	: 91 - schöne Flamme; grünes Holz ist ein guter Wärmereflektor.
Birke	: 89 - brennt schnell, wärmt gut, helle Flamme.
Ulme	: 84 - brennt langsam, gibt aber viel Wärme; grünes Holz ist ein guter Wärmereflektor.
Buche	: 80 - gutes Brennholz, gute Glut, helle Flamme.
Weide	: 71 - helle, rasche Flamme, lässt sich leicht entzünden.
Tanne	: 70 - lebhafte Flamme, wärmt schnell, gibt Rauch und ist schnell verbrannt.
Erle	: 67 - brennt schnell und gibt starke Wärme, ist schnell verbrannt.
Kiefer	: lebhafte Flamme, starke Wärme, verbrennt schnell, starke Rußentwicklung.
Fichte, Lärche	: 66 - mittelmäßiges Brennholz, brennt leicht an (gut fürs Feueranzünden), aber ohne Glut.
Kastanie	: 0 - schlechtes Brennholz, wenig Wärme, gibt gefährliche Funken.

Im Winter sind nicht alle Holzarten gleich gut für das Feuer geeignet wie im Sommer. Weichholzarten (Weide, Pappel u. a.), deren Holz im Sommer wegen seiner luftdurchlässigen, leichten Struktur schnell zum Brennen kommt, haben sich im Herbst und Winter mit Nässe vollgesogen. Daher zu diesen Jahreszeiten die Finger von diesem Holz! Hartholz (Buche, Eiche, Esche, Birke) ist in jedem Fall besser. Eventuell muss man die Äste aufspalten, um das trockene Kernholz freizulegen, das leichter anbrennt.

Allgemein gilt für die Brennbarkeit des Holzes:

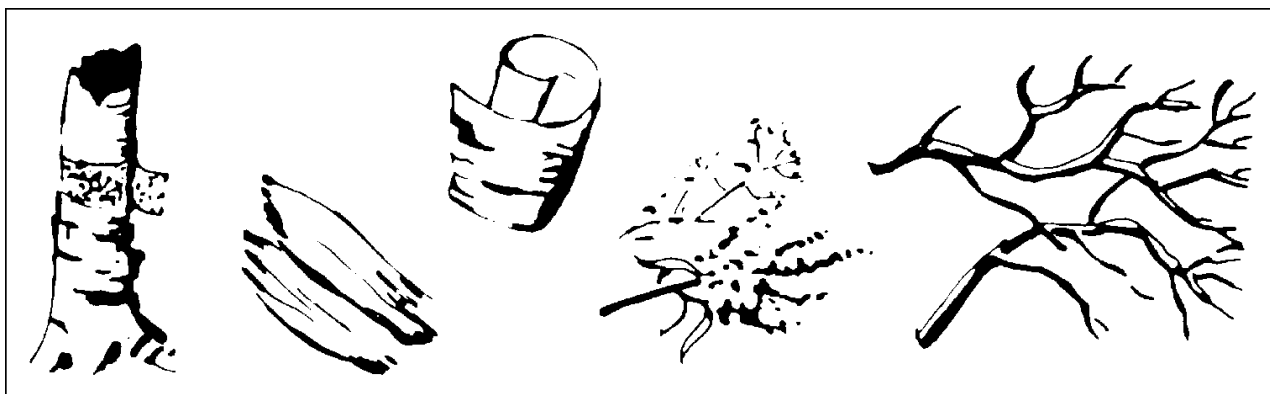
- Trockenes Holz brennt besser (schneller) als nasses.
- Späne brennen besser als Äste.
- Kantiges Holz brennt besser als rundes.
- Halbrundes brennt besser als rundes.
- Weiches Holz brennt besser als hartes.
- Abgelagertes Holz brennt besser als grünes.

Für ein schnelles Feuer nehmen wir also am besten Späne oder Reisig aus trockenem, weichem Holz. Für ein langsames Feuer ist hartes Klobenholz am besten geeignet.

Material zum Feueranzünden

Wie wir alle wissen, können wir dicke Holzscheite nicht direkt anzünden, sondern wir brauchen zuerst andere Brennmaterialien als Zunder zum Anfeuern. Und davon gibt es in der Natur genug,

- Tannen-, Fichten- und Kiefernreisig (selbst bei Regenwetter finden wir im dichten Unterholz noch trockenes Reisig),
- kleine trockene und harzige Holzspäne (feuchtes Holz spalten wir und schnitzen uns Späne aus dem trockenen Kern),
- Kiefernzapfen (das Harz in Kiefernzapfen brennt gut, selbst wenn es nass ist),
- gelbes altes Gras; wir dürfen allerdings nicht solches nehmen, das durch Nässe und Regen auf den Boden gebogen worden ist, sondern müssen aufrechtstehende, alte Grashalme an geschützten Stellen (im Schutz großer Bäume. oder Steine, im Wurzelwerk von Büschen, an Abhängen usw.) suchen,

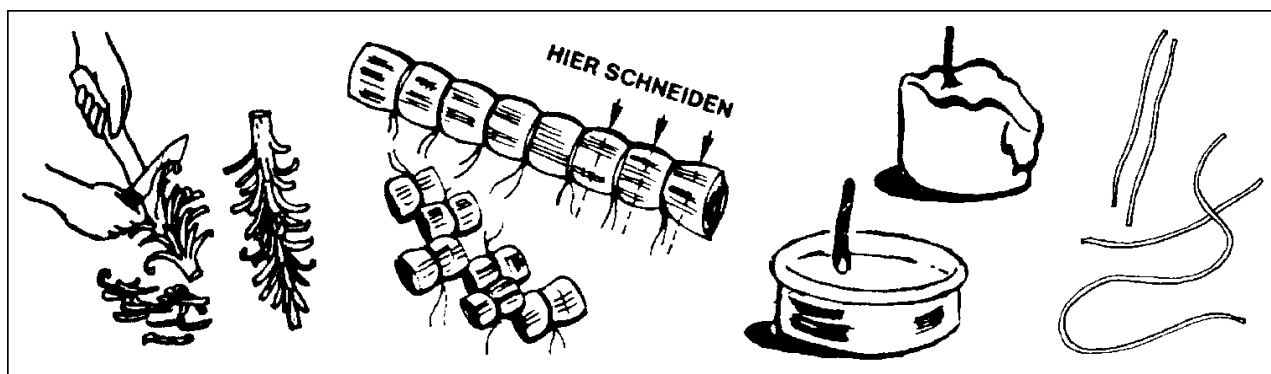


Material zum Feueranzünden

- trockenes raub,
- Heidekraut,
- Rinde,
- die hauchdünne, papierartige äußere Haut der Eichenrinde ist zum Anfeuern ideal. Sie enthält harziges Öl, das auch bei feuchter Witterung schnell brennt.

Ein erfahrener Waldläufer kennt außerdem noch. einige Utensilien, mit deren Hilfe er leicht ein Feuer entzünden kann.

- Dürre Ästchen kerben wir mit dem Messer ein. Dann stecken wir sie mit den Kerben nach unten in die Erde und zünden sie von unten an. Die durch die Kerben vergrößerte Oberfläche erleichtert das Anbrennen.
- Wir nehmen uns Zeitungspalpier, tropfen darauf Kerzenwachs, rollen es zusammen und binden es in Abständen zusammen. Aus dieser Rolle schneiden wir mehrere Zünder.



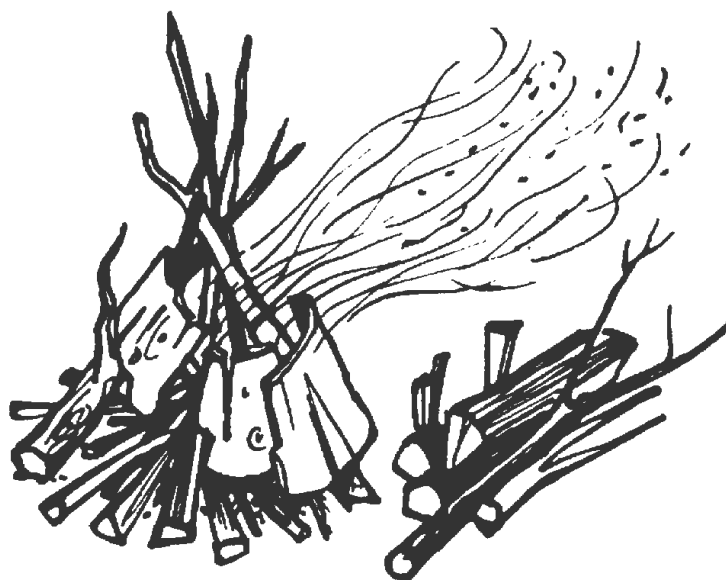
- Eine kleine Blechbüchse füllen wir mit Kerzenwachs und bringen einen Docht an. So erhalten wir einen Dauerbrenner.
- Wir tauchen Bindfadenstücke in geschmolzenes Kerzenwachs.
- Wir schneiden uns Stücke von gewachster Pappe (z.B. von Milchtüten) zu-recht.
- Wir tauchen Streichhölzer in geschmolzenes Kerzenwachs, oder bestreichen sie mit durchsichtigem Nagellack. Diese Notfall-Streichhölzer bewahren wir zusammen mit einem Reibstreifen in einem möglichst wasserdichten Metall- oder Plastikröhrchen auf. Nass gewordene Streichhölzer können wir übrigens durch tüchtiges Reiben am eigenen Haar trocknen.

Anzünden und Unterhalten eines Feuers im Freien

Ein großes, lustig flackerndes Feuer durch. gelegentliches Hineinwerfen eines kräftigen Astes am Leben zu erhalten, ist keine Kunst. Eine Kunst ist es aber, ein Feuer in Gang zu bekommen, selbst wenn Wald und Wiese nach. einem kräftigen Regen vor Nässe triefen.

Es wäre dumm, gleich. mehrere Arme voll Brennholz auf einen Haufen zu werfen und diesen versuchen anzuzünden. Um ein ordentliches Feuer zu bekommen, brauchen wir am Anfang viele Flammen. Wir könnten grob sagen: Jedes Stück Holz gibt eine Flamme. Wollen wir also viele Flammen, brauchen wir viele kleine Stückchen Holz. Wenn sie dann noch ganz trocken und kantig sind, brennen sie noch besser. Streichhölzer sind deshalb aus ganz dünnen. Spänen und weichem Holz (Pappel) gemacht, weil das am leichtesten brennt. Es wäre aber, nun genauso dumm, mit einer Handvoll Streichhölzern unser Lagerfeuer zu beginnen.

Das Anzünden geschieht fast wie in einem Geschicklichkeitsspiel. Über hauchdünn geschnitzten Spänen in Streichholzlänge als Zunder errichten wir eine kleine Pyramide von dünnsten und dürrsten Ästchen (Nadelholzreisig). Um diese Pyramide herum schichten wir eine weitere Pyramide aus etwa fingerdicken Zweigen auf, die wir auch in den Boden stecken können. In der Richtung, aus der der Wind weht, lassen wir ein Luftloch. (Vor dem Feueranzünden daher immer ein schnelles Prüfen der Windrichtung: den Zeigefinger nass machen und in die Höhe halten; die kühle Seite zeigt die Windrichtung an.) Das Streichholz halten wir immer von der Windrichtung ans Feuer, so tief wie möglich am Boden, damit der Wind die kleinen Flammen in die Anfeuerungs- pyramide hineinweht.



Wer genug Erfahrung hat, wird es fertigbringen, das Feuer mit einem Streichholz anzuzünden.

Bei starkem Wind hocken wir uns dabei nieder, ziehen die Schultern weit vor, so dass unsere Jackenzipfel wie zwei Seitenwände neben dem Schoß hängen. In dieser windgeschützten Nische wird das Streichholz bestimmt anbrennen. In ganz ernstesten Fällen können wir hier schon ein Stück Papier anbrennen und es danach unter die Anfeuerungs- pyramide schieben. Das Papier (zerknülltes Papier brennt wesentlich leichter als ein glattes Stück) wird nicht so schnell vom Wind ausgeblasen wie ein Streichholz.



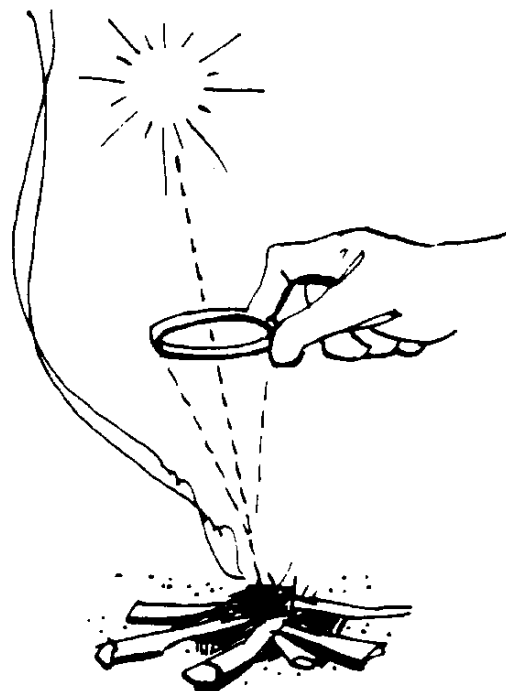
Brennt dann der erste kleine »Scheiterhaufen«, legen wir langsam und vorsichtig weitere dünne Äste möglichst aufrechtstehend daran, immer dort, wo die Flamme am besten brennt. Allmählich können wir dann auch schon dickere Holzstücke nachlegen. Auf keinen Fall werfen wir Zweige oder Äste einfach ins Feuer. Sie können gar zu leicht die noch zaghafte Flamme ersticken.

An Tagen mit heller Sonne können wir auch Feuer ohne Streichhölzer erzeugen, wenn wir eine Lupe oder ein Brennglas bei uns haben. Wir müssen die Sonnenstrahlen durch

diese Lupe bündeln und auf einen möglichst kleinen Fleck konzentrieren. Wir sehen die richtige Entfernung, wenn wir die Lupe auf und ab bewegen. Trockenes, brennbares Material (alles was als Zunder für das Feuermachen benutzt werden kann) muss dann allerdings bereitliegen.

Aber auch an Regentagen sollten wir in der Lage sein, mit den auf den Seiten 9 und 10 aufgezählten Materialien ein Feuer anzuzünden und zu unterhalten.

Ein Feuer ist erst dann in vollem Gange und nicht mehr in Gefahr, von selbst auszugehen, wenn es Glut hervorgebracht hat, das heißt, Stücke durch und durch rotglühenden dicken Holzes. Nur die Glut wärmt wirklich. Solange, bis das der Fall ist, muss sich der Feuertjenst ständig um das Lagerfeuer bemühen. Danach reicht es dann, nach Bedarf in größeren Zeitabständen, Aststücke oder Holzscheite ins Feuer zu legen. Jetzt können wir auch notfalls feuchtes oder grünes Holz, das wir vorher am Feuer getrocknet haben, zulegen.



Lagerfeuer

Kasten- oder Thingfeuer



Für unser Lagerfeuer gut geeignet ist das Kasten- oder Thingfeuer. Wir können es im Laufe des Tages schon fertig aufbauen und brauchen es am Abend nur noch anzuzünden. Die Holzscheite schichten wir dabei kastenförmig übereinander auf. Den Innenraum des Kastens füllen wir zunächst mit leicht brennbarem Material

(Nadelholzreisig). Nach oben hin füllen wir dann auch dickere Zweige und Äste mit ein, und zwar so reichlich, dass diese später auch die Außenseite entzünden können. Alles brechen wir klein und trampeln es fest ein. Sonst werden wir erleben, dass die Füllung abbrennt wie Zunder und der Kasten ist gerade noch angekohlt – vom Brennen keine Spur mehr. Das Feuer zünden wir von der Windseite her an, wo wir besonders viel Anfeuerungsmaterial eingefüllt haben.



Lektion 3 (III)

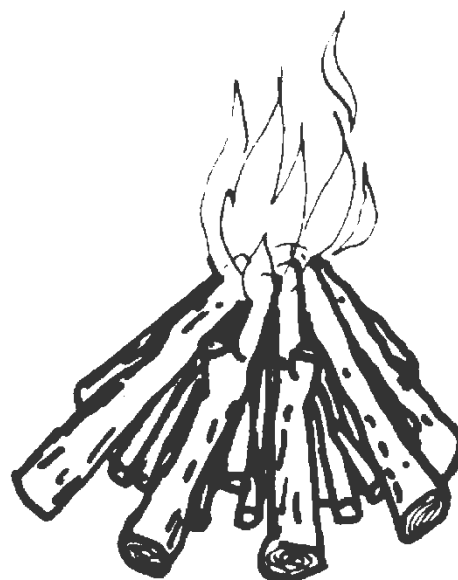
Pagodenfeuer



Ähnlich dem Kastenfeuer bauen wir das Pagodenfeuer. Im Unterschied zum Kastenfeuer werden hier die Holzscheite nach oben hin kürzer und brennen daher noch eher an.

Pyramidenfeuer

Ein gutes Lagerfeuer ist auch das Pyramidenfeuer. Wir beginnen so ähnlich wie beim Kasten- oder Pagodenfeuer. Zwei dicke Holzscheite legen wir nebeneinander auf den Boden in kleinem Abstand. Über die Holzscheite schichten wir Stück für Stück vom zurechtgelegten Anfeuerholz, eine Lage der



Länge nach, eine Lage der Breite nach, bis wir dann bei der vierten und fünften Schicht auch stärkere Äste dazwischen legen. Langsam wächst unser Miniaturholzstoß. Wir stellen nun an den Seiten auch senkrecht Holzstücke auf. Anfeuermaterial legen wir unten zwischen die beiden stärkeren Holzscheite und nun auch außen zwischen die senkrecht stehenden und waagrecht liegenden Holzstücke. Keinesfalls darf zwischen dem Anfeuerholz und den aufgeschichteten Holzstücken ein großer Hohlraum entstehen. Die Öffnung zum Anzünden an der Windseite lassen wir wieder frei.

Wir können das Pyramidenfeuer auch mit einer Anfeuerungspyramide beginnen. Allmählich legen wir stärkere Äste und dickere Holzscheite nach.

Sternfeuer



Benötigen wir ein kleineres oder unauffälliges Feuer ohne großen Lichtschein und mit wenig Rauchentwicklung, legen wir ein Sternfeuer an. Wir beginnen dabei mit einer kleinen Anfeuerungspyramide oder mit der Glut eines großen Feuers. Nun legen wir dickere Holzstücke – mal Birke, mal Hartholz – sternförmig um den Glutherd. Mit fortschreitendem Verbrennen schieben wir die Holzstücke wei-

ter in die Mitte, so dass sich immer neue Glut bildet. Auch für die Kohte ist das Sternfeuer recht gut geeignet.

Glutfeuer

Wir wollen uns Stockbrot backen oder auch Würstchen braten. Dazu brauchen wir viel Glut. Wie beim Kastenfeuer schichten wir zuerst wieder zwei Lagen Holzscheite kastenförmig übereinander auf und füllen den Innenraum fest mit Anfeuerungsmaterial. Danach schichten wir die Äste in gleichen durchgehenden Schichten, mal der Länge nach, mal der Breite nach, auf. Oben legen wir stärkeres Hartholz auf. Dadurch erhalten wir die erforderliche Glut.



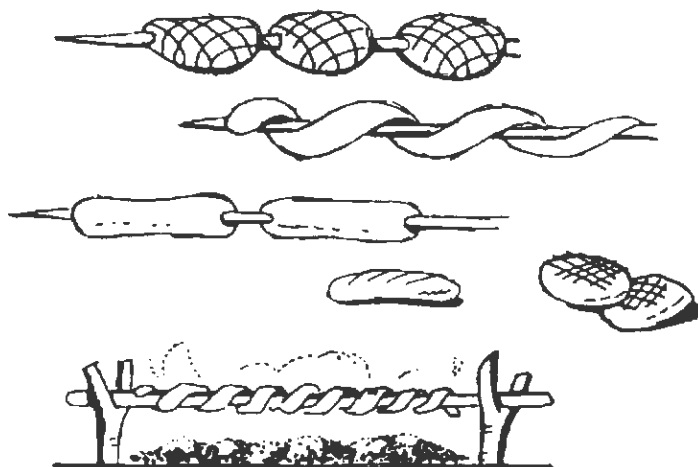


Stockbrot backen

Stockbrot backen ist gar nicht so schwer und macht großen Spaß. Zunächst die Zutaten (für eine Person):

250 g Mehl, einen halben Beutel Backpulver, etwas Salz.

Wir breiten ein sauberes Halstuch o. ä. auf der Erde aus und schütten darauf das Mehl, das Backpulver und das Salz und vermischen es im trockenen Zustand gut.



Dann machen wir aus dem Mehl einen kleinen, kegelförmigen Haufen und drücken oben ein Loch hinein, in das wir nun einen bis zwei Löffel Wasser gießen. Jetzt kneten wir das Mehl mit drei Fingern einer Hand und gießen nach Bedarf langsam immer wieder etwas Wasser zu, bis das ganze Mehl zu einem Teig geworden ist. Diesen Teig müssen wir so lange kneten, auswalken, in Schichten zusammenlegen, wieder kneten, zusammenballen, auswalken usw., bis er einen elastischen, gleichmäßigen Klumpen bildet. Wir müssen vorher etwas vom Mehl übriglassen, mit dem wir dann beim Kneten das Tuch und die Finger immer wieder einreiben, damit der Teig nicht daran haften bleibt. Wenn der Teig die richtige Konsistenz hat, können wir ihn bereits in die vorgesehenen Formen bringen. Wir sollten recht feine, dünne Backstücke formen, denn bei dicken Brotlaiben erhielten wir über offenem Feuer nur viel angebrannte Kruste bei noch rohem Inneren.

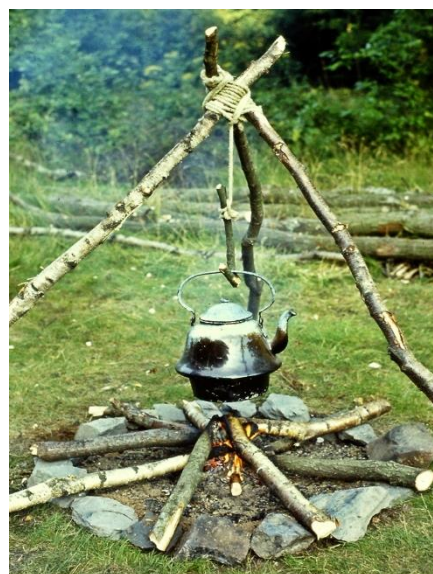
Lektion 4 (IV)



Die Zeichnungen zeigen einige mögliche Formen für »Lager-Brötchen«, die wir auf dünne Stöcke schieben (daher auch »Stock-Brötchen« genannt) und an der Glut des Lagerfeuers backen. Dabei müssen wir natürlich den »Backspieß« öfter drehen. Je nach der Dicke des Brötchens beträgt die Backzeit 10-20 Minuten. Den Teig können wir auch auf schräg vor ein Reflektorfeuer gestellte, flache Steine kleben. Wenn der Pfannkuchen sich ablöst, ist er gar.

Dreibeinfeuer

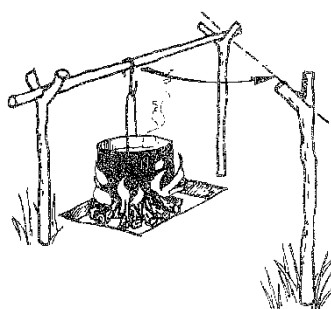
Zum Kochen muss das Feuer etwas anders angeordnet sein, weil wir ja einen Topf oder eine Pfanne über der Glut haben wollen. Wollen wir nicht außer dem Lagerfeuer noch eine zweite Kochstelle bauen eignet sich am besten das Dreibein.



Galgenfeuer



Praktischer als das Dreibein kann das Galgenfeuer sein. Wir schlagen einen dritten gegabelten Stock neben der Feuerstelle ein, damit wir den Topf vom Feuer schwenken können, um zu rühren oder abzuschmecken.



Hirtenfeuer

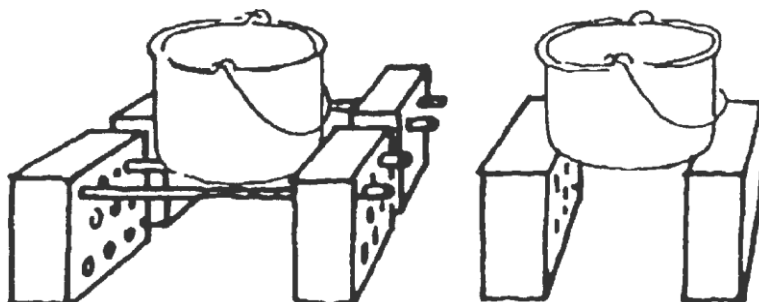


Diese einfache Konstruktion erlaubt es uns, den Topf mit Kaffee oder Tee vom Feuer weg zu schwenken, wenn das Wasser genug gekocht hat. Wir nehmen einen saftigen grünen Stock als Träger und schneiden ein paar Kerben hinein, damit der Henkel des Topfes nicht abrutschen kann.

Jägerfeuer

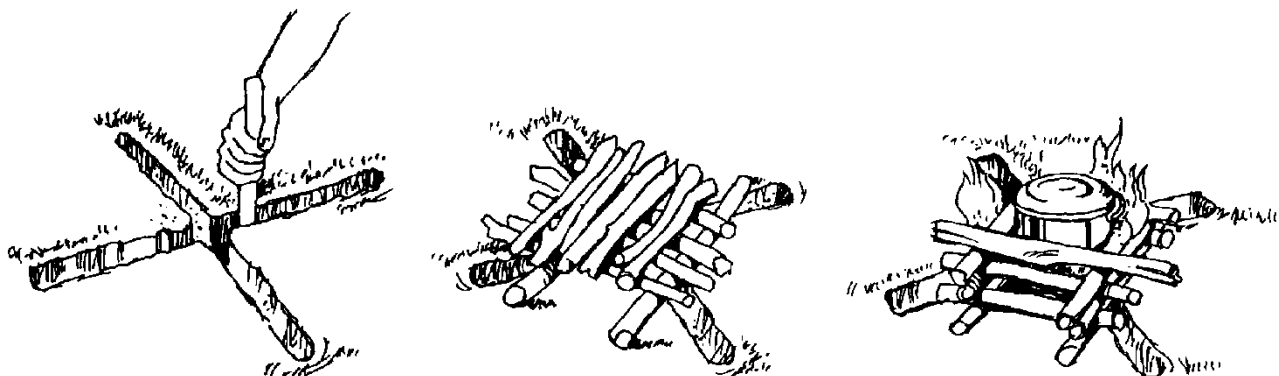


Wollen wir unterwegs nur schnell unser Süsspchen kochen, bauen wir ein Jägerfeuer. Ein paar glatte Steine werden so angeordnet, dass der Wind zwischen ihnen hindurchbläst. Wir achten darauf, dass der Topf einen festen Stand hat.



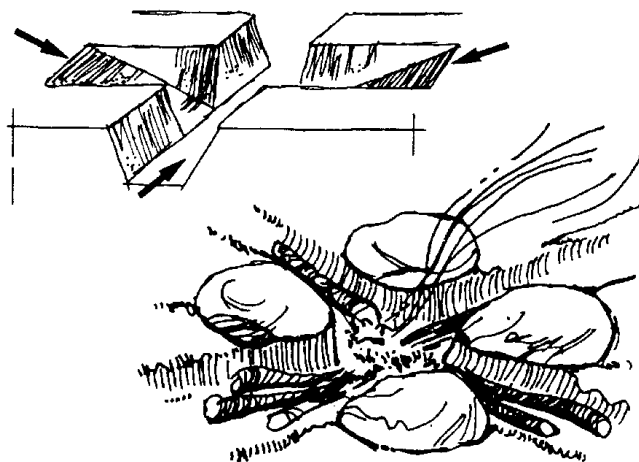
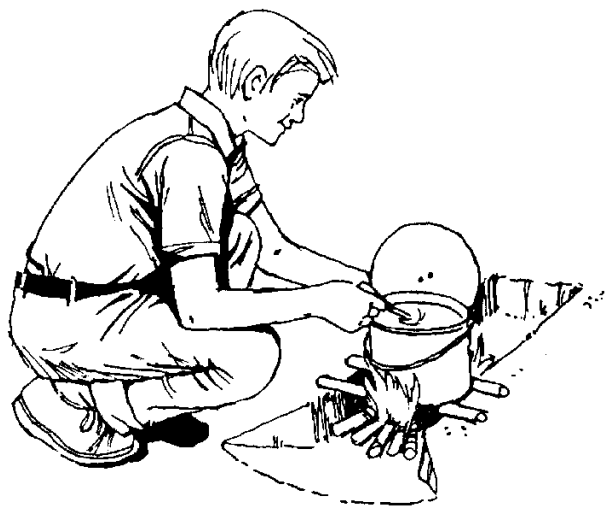
Grabenfeuer

Ähnlich dem Jägerfeuer ist das Grabenfeuer. Wenn wir nicht die richtigen Steine für den Topf finden, schaufeln wir einen Graben, in dem wir das Feuer entzünden. Selbst bei wechselnder Windrichtung bekommt es immer genug Zug. Die sich kreuzenden



Gräben machen wir etwa 10 cm breit und 10 cm tief. Der Zunder kommt in den Kreuzungspunkt, schräg darüber auf einigen festeren Trägerästen die trockenen Zweige zum Anfachen des Feuers. Brennen diese, können wir den Topf auf den Kreuzungspunkt stellen und mit waagrecht darum geschichteten dickeren Ästen. Glut erzeugen.

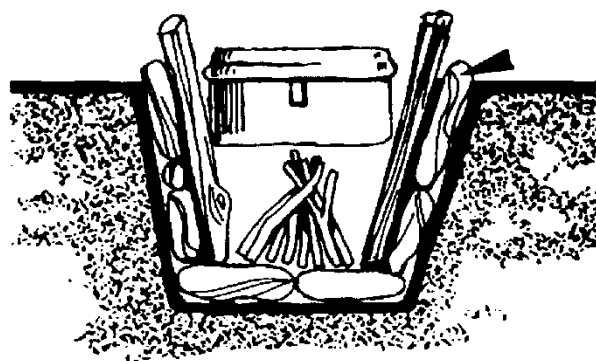
Ein kleiner Graben in der Erde – in der Windrichtung – hat den Vorteil, dass wir den Kochtopf direkt auf die Erde oder auf ein paar quer über den Graben gelegte Eisenstangen setzen können, ohne umfangreiche Aufhängevorrichtungen bauen zu müssen



Machen wir den Graben kreuzförmig, dann haben Luft und Wind von allen Seiten Zugang, selbst wenn die Windrichtung wechselt. Wir können auch von allen Seiten Holz nachlegen.

Anstelle von Eisenstangen als Träger des Topfes können wir auch flache Steine nehmen, wenn die Gräben nicht zu breit sind.

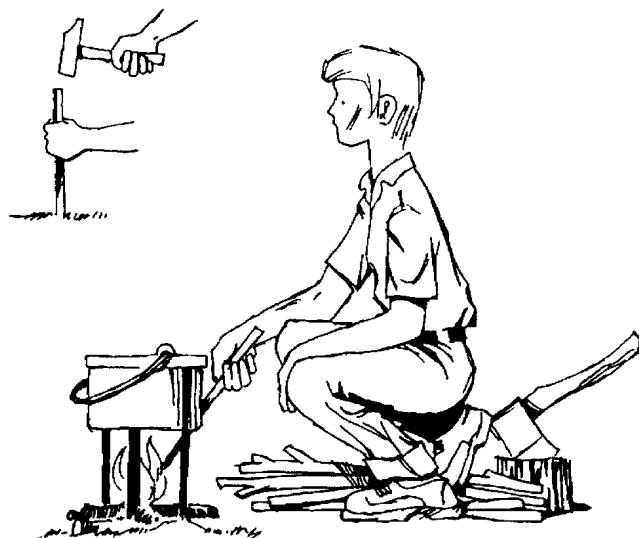
Polynesisches Feuer



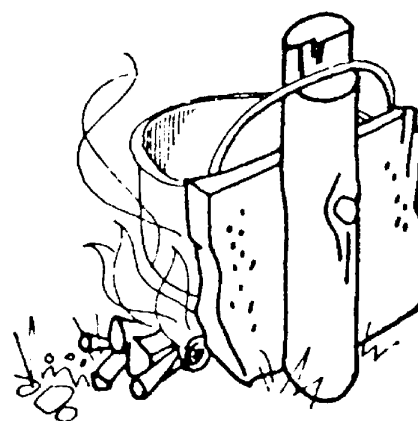
Auf den Südseeinseln benutzt man ein in die Erde gegrabenes Loch, um durch die Rückstrahlung der Hitze in diesem Loch das Kochen zu unterstützen. Dazu graben wir ein Loch mit leicht schrägen Wänden von größerem Durchmesser als der Kochtopf. Boden und Wände kleiden wir mit flachen Steinen sowie mit langen Holzscheiten aus. Das Kochfeuer selbst unterhalten wir mit einem kegelförmigen Holzstoß auf dem Boden des

Loches. Wenn dieses Holz gut in Brand ist, stellen wir pyramiden- oder doppelkegelförmig weitere, dicke Holzscheite darum herum. Darauf kommt dann der Topf.

Bantu-Feuerstelle

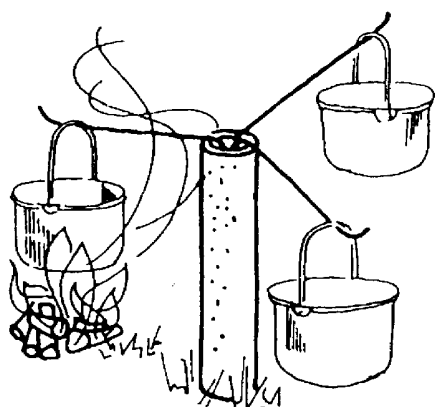


Die Bantu-Feuerstelle, die bei vielen afrikanischen Völkern verwendet wird, erlaubt eine perfekte Durchlüftung des Feuers. Bei ihr besteht der Herd lediglich aus drei in gleichmäßiger Höhe senkrecht in die Erde getriebenen Eisenstangen oder kräftigen frischen Ästen, auf die man den Topf stellt.



Vier weitere Kochstellen

Wir schlagen einen Pfahl in die Erde und schützen ihn mit einer Steinplatte gegen das Feuer. Dann hängen wir den Kessel an.

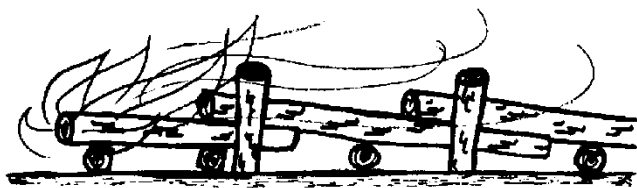


Wir stecken ein Drainagerohr oder Stahlrohr in die Erde. Darenin hängen wir mehrere Halter aus abgeboogenen Rundeisen.



Wärmefeu

Raupenfeuer



Ein Wachtfeuer soll einige Stunden brennen, ohne dass man Holz nachzulegen braucht. Da es in Raupenform aufgebaut ist, nennen wir es auch Raupenfeuer. Es besteht aus dicken, etwa 50-100 cm lan-

gen Holzscheiten und wird nach der Abbildung aufgebaut. Wir entzünden die Raupe mit einem kleinen Pyramidenfeuer.

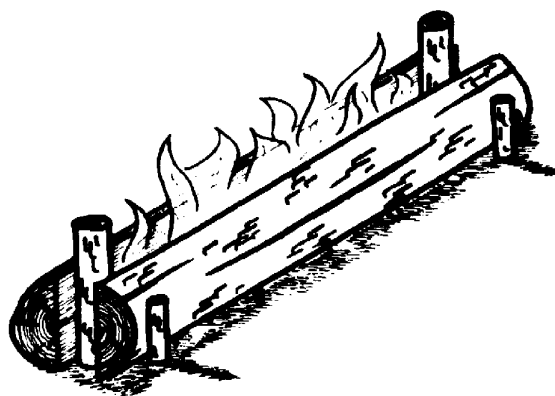
Bedingungen für ein Raupenfeuer sind:

1. Der Wind soll nicht zu stark drehen, denn die Flamme muss immer dem nächsten Holzscheit zutreiben.
2. Kein zu starker Regen. Dieser würde die Flamme löschen, denn beim Raupenfeuer gibt es wenig Glut und diese fällt tief auf den Boden.

Balkenfeuer

Die Flammen- und Funkenspiele an einem gut brennenden Balkenfeuer sind in ihrer Farbenpracht von einmaliger Schönheit.

Neben der in der Abbildung gezeigten Art gibt es noch einige Variationen. Wir können z.B. mehrere Stämme übereinanderlegen, dazwischen kommen grüne Stöcke als Abstandhalter. Die Zwischenräume stopfen wir mit leicht brennbarem Material aus.



Reflektorfeuer

Ein interessanter Typ von Feuerstelle ist das Reflektorfeuer, bei dem die Feuerhitze von einer Wand aus Holzscheiten oder Steinen zurückgestrahlt wird. Sie eignet sich besonders zum Braten und Grillen.

