

Kochen

Über dem Feuer zu kochen bereitet mir grossen Spass. Auch wenn diese Art des Kochens einige Nachteile hat, ist es für mich die beste Möglichkeit autark unterwegs zu sein. Dass ich ab und zu nach Rauch stinke oder bei heftigem Regen ohne warme Malzeit in den Schlafsack schlüpfe, nehme ich in Kauf.

Mit einer Handvoll Holz ist es mir möglich eine warme Mahlzeit zu kochen. Mit der Zeit werde ich genügsam und hinterfrage das gierige Hamstern von Holz an den öffentlichen Grillstellen.

Der geeignete Ort für ein Kochfeuer finde ich an sandigen Ufern von Bachläufen, in Waldlichtungen oder an Waldrändern. Der Untergrund soll möglichst frei von Laub, Wurzeln und Kleintieren sein.

Aus folgenden Gründen entfache ich in der Natur meist nur kleine Feuer: Die Brandnarben am Boden sind geringer als bei grossen Feuern, ich will nur soviel Ressourcen verbrauchen, wie wirklich nötig. Zudem sind grosse Feuer und deren Rauchentwicklung weit herum riech- und sichtbar.



Vieleorts wird man an öffentlichen Feuerstellen vom üppigen Feuerholzangebot geblendet. Man ist versucht, möglichst grosse Feuer zu entfachen. Dies liegt in der Natur des Menschen, auch wenn dies keinen Sinn macht.

Das nötige Kleinholz

Rund um die Feuerstelle finde ich immer ausreichend Kleinholz für mein Feuer. Eine handvoll Äste reichen mir für eine warme Mahlzeit.



Zunder

Trockenes Reisig, Birkenrinde oder Harzstücke sind ideale Zunder. Ebenso lassen sich trockene Blätter, dünne Äste und flauschiges Pflanzengewöll problemlos entzünden. Die zerknüllte Zeitung wird somit überflüssig.



Feuer aufschichten

Ein Feuer lege ich jeweils in drei Schichten an. Die erste Schicht besteht aus Zunder. Diesen platziere ich so an ein Holzstück gelehnt, sodass darunter ein Hohlraum zum Anzünden entsteht. Die nächste Schicht bilden dünne Äste mit 5 bis 10 mm Durchmesser. Diese leiten das Feuer vom Zunder weiter an die dritte Schicht. Diese besteht aus dicken Ästen und lassen das Feuer nachhaltig brennen.



Ein Feuer zwischen drei Steinen

Das ideale Kochfeuer liegt zwischen drei Steinen. Der Kochtopf wackelt auf drei Auflagepunkten nicht. Zudem sind Holz- und Luftzufuhr gewährleistet. Der einzige Nachteil bei diesen Kleinfeuern ist, dass man dauernd Holz nachschieben muss. Denn das Feuer brennt in dieser Form nicht länger als fünf bis zehn Minuten. Spätestens dann ist es wieder hungrig.