Küche mit *1000* Sternen: die Lagerküche

Technische Überlegungen und verschiedene Küchenbauten fürs Zeltlager.

Bei diesem Artikel handelt es sich um einen Forum Heft-Artikel.

Lagerküche und Co.

Eine Lagerküche ist von zentraler Bedeutung: Kinder fragen nach dem nächsten Essen, stehen eine Weile ans wärmende Feuer, Leiter treffen sich für einen Kaffee, Besuch wird empfangen und daneben wird Essen für eine ganze Meute hungriger Mäuler gekocht.

Das Lagerküchenteam steht hohen Erwartungen und Herausforderungen gegenüber. Daher versuche als Lagerteam, eine Küche zu bauen, in der sich das Küchenteam wohl fühlt und gut kochen kann.

Tipps dazu findest du in diesem Artikel. Es empfiehlt sich jedoch, dazu auch weiterführende, detailliertere Informationen beizuziehen – Angaben findest du in der Infobox der PDF-Datei.

Die Lagerküche

Die Lagerküche muss von Anfang an betriebsfähig sein. Das heisst, dass das Küchenteam die wichtigsten Grundausstat- tungen benützen kann. Dazu gehört eine Feuerstelle mit Kochherd, ein Küchenzelt, ein Rüsttisch und einige Gestelle.

Im Verlaufe des Lagers können diese Einrichtungen verbessert oder noch mit neuen Bauten ergänzt werden.

Grundsätzliche Überlegungen

Wähle für die Küche einen trockenen Boden. Holz und Wasser sollten gut erreichbar sein. Der geschützte Arbeits- platz für das Küchenteam sollte möglichst hell sein – zum Bauen eignet sich dafür Bauplastik oder eine Partyzelt- wand mit Fenster.

Baue mit erfahrenen Leuten stabile Einrichtungen. Das Küchenteam soll gute Arbeitsplätze haben (Wichtig ist vor allem die Höhe: sie stehen bei den meisten Arbeiten!).

Aufbau

Wie bereits oben erwähnt, trifft die Küche mit Beginn des Lagers auch auf eine Einrichtung, in der sie zu arbeiten beginnen können. Das bedeutet für dich, dass nebst dem Lager- und Zeltaufbau auch für die Küche genügend Zeit einberechnet werden muss. Empfehlenswert ist, dazu einige (erfahrene) Leiter einzuteilen, die nur für den Küchenaufbau verantwortlich sind.

Hygiene

Für die Hygiene in der Küche ist vor allem das Küchenteam zuständig. Du kannst aber auch hier mit entsprechenden Einrichtungen dem Küchenteam die Arbeit erleichtern. Sprich dich vorher mit ihnen ab, was in ihren Zuständigkeitsbereich gehört und was sie von euch erbaut haben möchten (z.B. Kühlschrank).

Feuerstellen

Wenn eine Feuerstelle vorhanden ist, so baut diese in eure Küche ein. Ansonsten achtet auf das Gelände und wählt einen passenden Ort (Mulden, Löcher). Falls sich dort Wiese befindet, stecht die oberste Schicht (Grasnarbe) aus und legt sie an einen feuchten Ort, damit ihr am Ende des Lagers die Feuerstelle wieder unsichtbar machen könnt. Sprecht euch beim Errichten neuer Feuerstellen mit dem Grundstückbesitzer ab.

Das Feuer muss einen genügend grossen Abstand zum nächsten Baum haben (10 Meter – miss den Abstand zur Krone, nicht zum Stamm).

Der Bau einer Feuer-/Kochstelle rich- tet sich nach der Anzahl Personen im Lager und wie lange das Lager dauert.

Einfache Feuerstellen

Für einfache Feuerstellen braucht man grundsätzlich einige grössere Steine, die in einem Kreis angeordnet die Begrenzung des Feuers bilden.

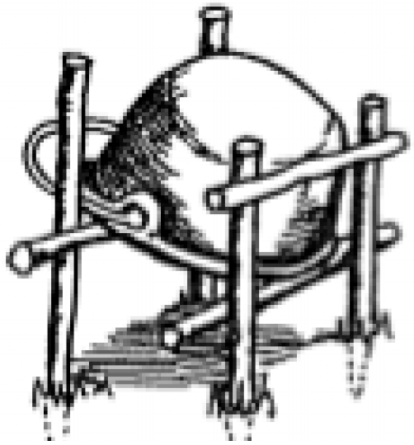
An einen Stecken auf zwei Astgabeln (die auf je einer Seite des Feuers in den Boden gesteckt wurden) gelegt, kann auch gut eine Pfanne gehängt werden.

Vorteil dabei ist, dass man die Pfanne vom Feuer wegnehmen kann, ohne sich am Feuer zu verbrennen: Man nimmt einfach den Stecken mit der daran hängenden Pfanne von den Astgabeln.

Die Pfanne kann direkt über das Feuer auf einige grössere Steine oder sogar auf etwas grössere Holzscheite gestellt werden.

Mit grünen, robusten Stecken kann ein Dreibein gebaut werden, an welches man mit einem weiteren Holzstück eine Hängeaufrichtung für eine Pfanne binden kann (siehe unten)

An Astgabeln hängende Pfanne



Aufwändigere Bauten

Für ein längeres Lager mit einer grossen Anzahl Leute muss eine gut gebaute Feuerstelle vorhanden sein.

Tischherd / Altarherd

Da diese Kochstelle nicht direkt auf dem Boden ist, schont sie den Boden und den Rücken eures Küchenchefs. Diese Feuerstelle muss jedoch absolut stabil gebaut sein!

Rundherd

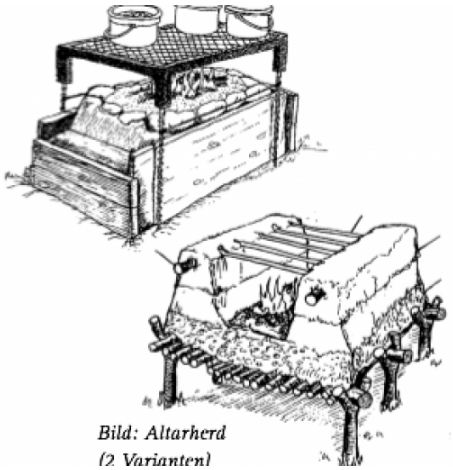
Diese Art von Kochstelle eignet sich für eine Gegend mit vielen grossen Steinen. Mehrere Personen können an den verschiedenen Arbeitsstellen gleichzeitig kochen, rüsten, warmes Wasser beziehen ...

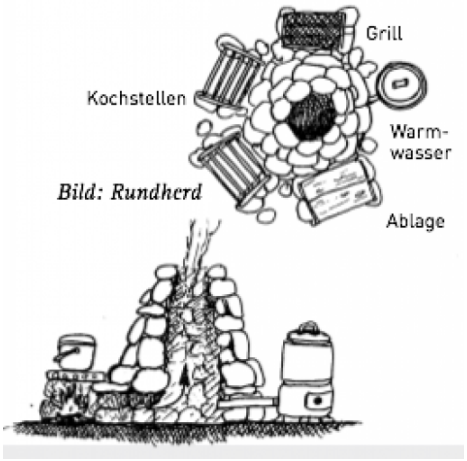
Backofen

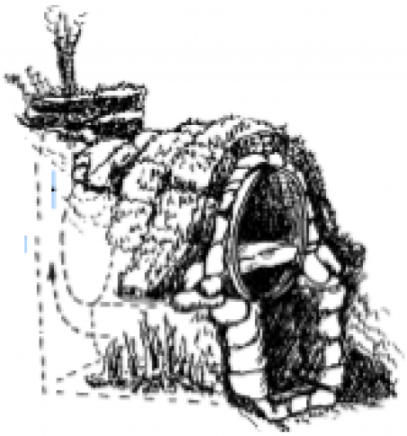
Es gibt verschiedene Möglichkeiten, einen Backofen zu bauen. Hilfreich bei den meisten ist ein Fass (muss sauber sein und darf vorher nicht Behälter von Farben, Chemikalien oder Benzin gewesen sein) oder eine grosse Konservendose.

Das Fass wird nun in einem Erdhügel vergraben. Unter dem Fass muss noch Platz für ein Feuer sein. Verschliesse das Fass mit einem Deckel. Backen kannst du, wenn eine gute Glut unter dem Fass liegt.

Tischherd/ Altarherd - Rundherd - Backofen







Andere Einrichtungen

Nach dem Bau der Kochstelle kommen die anderen Einrichtungen dazu. Entscheidet zuerst, was vor dem Lager stehen muss und auf was die Küche noch einige Tage verzichten kann (braucht es zum Beispiel von Anfang an einen Backofen oder könnte mandiesen auch während des Lagers mit den Kindernbauen?).

Arbeitstische

In der Küche muss genügend Fläche zum Rüsten und Zubereiten der Speisen zur Verfügung stehen. Errichte diese Flächen stabil und in angepasster Höhe für den Koch (er wird viele Stunden daran verbringen). Für die Flächen eignen sich Schalungstafeln.

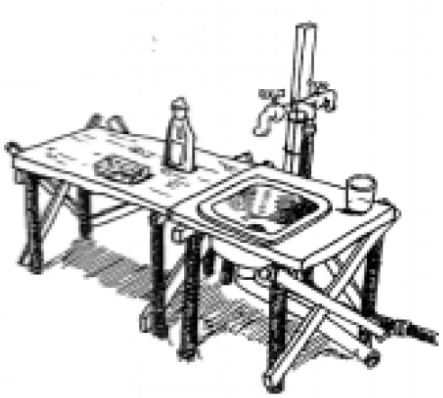
Kühlschrank

Eine Kühleinrichtung für die Küche zu haben, bringt enorme Vorteile mit sich.
Wenn ein Bach in der Nähe ist, kann an einer geschützten Stelle eine „Anlegestelle“ für in Säcken verpackte Lebensmittel geschaffen werden.

Gute Dienste leistet auch ein Metallbehälter, der in einen mit Wasser gefüllten Eimer gestellt wird. Auf den Metallbehälter legst du ein Tuch, dessen Ränder ins Wasser reichen.

Je nach Boden kannst du auch ein tiefes Loch graben und ein Fass hinein stellen. Den Hohlraum zwischen Fass und Erdboden füllst du mit feuchtem Sand. Dank der kühleren Temperatur lassen sich dort gut heikle Lebensmittel aufbewahren.

Arbeitstisch - Kühlschrank



Küchengestelle

Essmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden. Deshalb sind Gestelle von grossem Nutzen. Baue sie ähnlich wie die Arbeitstische mit Schalungstafeln.

Eine weitere Möglichkeit für Gestelle bietet sich mit den Bäumen: Dort kannst du an Seilen Bretter aufhängen, mit Netzen abdeckenund so die Lebensmittel vor Insekten und Nager schützen!

... wenn es noch etwas mehr sein darf ...

Die Küche kann je nach Zeit, Kreativität und Freude beliebig ausgestattet werden. Wie wärs mit einem guten Abwaschtisch? Einem Handtuchhalter? Mit fliessend Warmwasser, direkt aus dem Rost über dem Feuer? Mit einer Hängeaufrichtung für Kellen und Schöpfbesteck? Oder mit einer Hollywood-Schaukel für erschöpfte Küchenmitarbeiter?

Quellen/Literatur:

- kennen+können, Handbuch für Gruppenaktivitäten und Ferienlager, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (dort draus auch die Skizzen!!)
- HOT POT, Outdoor-Kochen mit Gruppen. rex kreativ + freizyt

Quellennachweis

- **Inhalt und Bild:** Forum Kind Heft 2/08, Seite 15 + 16. Technische Überlegungen und verschiedene Küchenbauten fürs Zeltlager. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autorin:** Salome Brander