

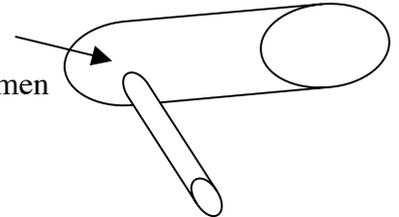
1. Teil: Pflanzenkunde – Teekräuter sammeln
 - a. Rottanne: die jungen Triebe sind sehr Vit. C haltig; die vordersten drei Haupttriebe nicht nehmen, die hinteren seitlich, nicht zuviel an einem Baum, Harz der Rottanne ist gekaut gut gegen Halsschmerzen, die Wurzel oder Rinde kann bestens für Bindematerial verwendet werden
 - b. Weisstanne: bringt nichts
 - c. Brennnessel: vor dem Blühen pflücken, nur die vordersten Blätter, nie Stiel verwenden, die Blätter können auch in den Salat beigemischt werden oder gekocht als „Spinat“ gegessen werden
 - d. Brombeeren: nur die hellgrünen Blätter
 - e. Buche: Heilpflanze bei Schnittwunden, indem man die Blätter zerkaut auf die Wunde legt (Gerbsäure schliesst die Wunde)
 - f. Sauerklee: waschen – nicht zuviel, da die Oxalinsäure Bauchschmerzen verursacht
 - g. Waldmeister: nur 1 kleine Pflanze pro Tag/Person, wirkt beruhigend, getrocknet aufgehängt vertreibt sie Mücken
 - h. Breitwegerich: findet man in Schattenplätzen bzw. am Weg, bei Sonnenschein ernten, hustenlindernd, Antiallergika, wundheilend – zerkaut auf die Wunde legen (Kieselsäure stoppt Blutfluss), als Gemüse – jedoch dreimal kochen und jedes Mal das Wasser erneuern
 - i. Storchenschnabel: mild, als Gewürz für Salat, Tee gegen Geburtswehen, einreiben gegen Brennnesselreiz,
 - j. Literatur:
 - i. Steinbachs Naturführer; Beeren, Wildgemüse, Heilkräuter, Mosaik Verlag
 - ii. Gräfe und Unzer Verlag, Wildgemüse bzw. Heilpflanzen
 - k. Methodik:
 - i. Beim Suchen im Kreisrundgang um das Biwak (Orientierung, auskundschaften)
 - ii. Ein Projekt-Thema wählen, Geschichten dazu erzählen
 - iii. Gamelle eignet sich sehr gut als Sammelbehälter und zum Tee kochen, ansonsten pro Gruppe einen kleinen Plastiksack
 - iv. Maximal die Hälfte der stehenden Pflanzen ernten, nicht ausreissen, sondern abschneiden (Messer!)
 - v. Bei Sonnenschein ernten
 - vi. Bei Kinder max. 5 neue Kräuter, bei Erwachsenen max 10!
 - vii. Zuerst sammeln, dann auf einen Deckel auslegen, kontrollieren und waschen
 - viii. Wegen Hunde- und Fuchsdreck (Fuchsbandwurm) möglichst nicht am Wegrand pflücken und über ca. 60cm hoch
2. Teil: Feuer, - stelle machen
 - a. Warum, wozu machen wir das Feuer?
 - i. Teekochen oder
 - ii. Lagerfeuer oder
 - iii. Kochen
 - iv. Anzahl Personen,
 - v. Was sind unsere Ressourcen:
 1. Natur: Holz, Wasser

2. PERSÖNLICH: körperliche Verfassung, Tageszeit, Motivation, ...
 3. Werkzeug
- b. Geeigneter Platz:
- i. Topfgrösse bestimmt Holzgrösse und Feuerstellengrösse
 - ii. Feuergefahr: Kind soll sich als Feuer hinstellen, Arme ausstreckend, alles in erreichbarer Weite ist brandgefährdet
 - iii. Wie ist der Platz bei Regen, Hochwasser, Sturm, Wind, bei Schnee (wenn er schmilzt)
 - iv. Keine lawinen-, steinschlag- oder sturmgefährdeten Plätze
 - v. **RISIKEN, Gefahren wahrnehmen**
 - vi. Brandgefahr am Boden
 1. Wurzeln
 2. Feuerstellen mit Steinen sichern verlockt andere Leute dort wieder Feuer anzufachen; wir möchten den Feuerplatz so verlassen, dass man nichts mehr sieht!
- c. Mit „Scharstock“ bis auf den Lehmboden ausgraben, Erde rundherum als Wall, Luftrinne
- d. Holz vom Boden ist meist nass (vgl. Schwamm), deshalb eignet sich am Besten stehendes, totes Rottannenholz
- i. Keine Nadeln mehr
 - ii. Rinde lässt sich leicht abblättern (keine grüne Schicht mehr)
 - iii. Tönt hohl
 - iv. Baumumfang sollte nicht grösser sein als man mit den eigenen Händen umfassen kann,
 - v. Baum sollte noch ganz sein inkl. Baumspitze
- e. Werkzeug:
- i. Geschliffen, Qualitätswerkzeug, in gepflegtem, kontrolliertem Zustand, Werkzeugordnung, definierter Platz zum Versorgen
 - ii. Beil:
 1. geschliffen, Kopf feststehend
 2. Grösse, Gewicht der Person und dem Einsatzzweck angepasst
 3. Stiel: Faserverlauf beachten,
 4. Schneidschutz, vor dem Lagern etwas einfetten
 - iii. Säge:
 1. entspannt lagern, Blattschutz, Sägeblatt jährlich wechseln
 2. Felcoi-Klappsägen sehr praktisch für kleinere Arbeiten
 - iv. Messer: robust, als Haumesser geeignet, durchgehender Stahl, auf der einen Seite flach
 - v. Grosse Apotheke
 - vi. Handschuhe: feuerfeste, dicke Handschuhe
- f. Hacken
- i. Auf den Knien arbeiten
 - ii. Im Umkreis von 2m keine weitere Person
 - iii. Fasern rausschlagen
 - iv. 1 Hand hält das Beil, die andere führt es
 - v. Kerbenbreite dem Baumdurchmesser angepasst,
 - vi. Baum so unterlegen, dass er nicht federt
 - vii. Links-rechts-links ... Kerbe einschlagen
- g. Baum fällen
- i. Aeste vorsichtig abschlagen
 - ii. Boden räumen

- iii. „Baum ansprechen“
 1. wie steht er?
 2. Fällrichtung
 3. Fallkerbe (kniend schlagen, zweifünftel des Baumdurchmessers)
 4. Fällschnitt, ca. Mitte der Kerbe, Baum stets beobachten
 5. Band stehen lassen, geführt umstossen,
- iv. Fällt man den Baum auf Brusthöhe, nicht mit gestreckten Armen schlagen, sondern angewinkelt

h. Baum entasten:

- i. Vom dicken zum dünnen Ende
- ii. Immer auf der anderen Baumseite stehen
- iii. Achtung in Hanglage, Baum könnte ins Rollen kommen
- iv. Achtung vor gespannten Aesten, die federn könnten

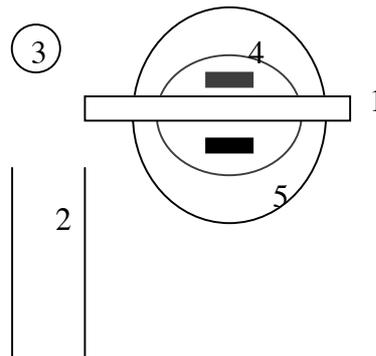


i. Holz zubereiten:

- i. Länge gleich Topfgrösse
- ii. Astringe heraussägen, beim Sägen auf das Springen des Blattes achten, darum evtl. Daumen drauf bzw. Arm durch den Bügel (s. Foto)
- iii. Holz auf trockenem Platz sicher hinlegen, geordnet nach Grösse, in Feuernahe
- iv. Spalten
 1. Axt in der Mitte ansetzen
 2. kleine Hölzer mit Ast – nicht mit Hand – halten
 3. evtl mit grossem Messer feinhacken
 4. alles Nasse zuerst wegschälen
 5. sauber arbeiten, gute und sichere Arbeitsfläche
 6. aus dem Kernholz feine Späne zum Anzünden machen, oder Birkenrinde, Vogelnest, Federn, ganz tockenes, dürres Gras etc.; beim Späne machen mit Messer entweder das Messer einstecken und wie bei einem Hobel das Holz daran abziehen, oder dann die Schindel auf eine gute Unterlage stellen und mit dem Messer runterschneiden

j. Feuerstelle.

1. Windkanal
2. Holzrost
3. Kochtopf
4. Feuergrube mit 2 Hölzern
5. Feuerring mit Schutzwall



k. Feuer entfachen

- i. Tisch aufrichten mit feinem Holz
- ii. Zunder drauf
- iii. Weitere Holzschichten kreuzweise; weiteres dickeres Holz muss bereit sein; Holz jeweils von der Mitte nach Aussen hinschichten, nie auf den Boden legen
- iv. Anzünden: auf Windrichtung achten, ganz unten anzünden
- v. Flammen raufkommen lassen – Nahrung geben
- vi. Wenn die Schichten abgebrannt sind, drauf stehen, Feuerfläche machen und Topf drauf stellen