

girl guide

Girl Guide
spezial

LAGERFEUER

Pfadfinderinnenwissen, Hintergründe,
praktische Anleitungen, Rezepte

INHALT

Editorial	2
Kulturgeschichte	3 – 4
Vor dem Feuer	5
Regeln und Gesetze	6
Feuerholz	7 – 8
Feuerarten	9 – 10
Nach dem Feuer	11
Nähkästchen	12
Programmideen	13 – 14
DIY rund ums Feuer	15 – 16
Kochgeräte	17 – 18
Kochen ohne Müll	19 – 20
Rezepte	21 – 24
Werbung	25
Pfiffilotta-Spezial	26
Unnützes Wissen	27



Daniela



Charlotte

Autorinnen dieser Ausgabe

Charlotte Busch setzt sich auch im Bereich des Projekts Selfmade-Pfadfinderin – Grün zieht Kreise für mehr Nachhaltigkeit in der PSG ein und hat für uns umweltschonende Lagerfeuerrezepte ausprobiert.

Daniela Pauker ist seit der ersten Klasse Pfadfinderin. Ein echter Sommer kommt deshalb nicht ohne Lagerfeuer aus. Außerdem liebt sie es, darauf Rezepte auszuprobieren. Bei akutem Lagerfeuertzug gibt es auch mal Schokobananen vom Grill und wenn es ganz schlimm ist über dem Toaster gegrilltes Marshmallow.



**Liebe Leiterinnen,
liebe Pfadfinderinnen,
liebe Leser_innen der Girl Guide,**

Es knackt und knistert. Es duftet nach Feuer. Die Flammen tanzen in kunterbuntem Farbenspiel. Jemand spielt Gitarre, es wird gesungen. Mädchen mit langen Stöcken backen Stockbrot - Lagerfeuerzeit.

Das Lagerfeuer ist zentrales Element eines jeden Lagers. Könnt ihr euch auch nur einen einzigen Zeltlagertag ohne vorstellen? Es spendet Wärme und Licht, ist Kulisse für lange Liederabende und laute Spielrunden, bereitet uns köstliches Essen und sorgt letzten Endes auch für den untrüglichen Duft in Kleidern und Haaren, der sagt, dass wir mit den Pfadfinderinnen wieder auf Abenteuersuche waren. Pfadfinderinsein und Lagerfeuer, das gehört zusammen. Hier schließen wir aufregende, manchmal anstrengende Tage ab. Hier kommen wir spätabends zur Ruhe, wenn die Mädchen in ihre Zelte geschlüpft sind, trinken noch etwas, tauschen uns mit anderen Leiterinnen aus und finden Zeit neue Freundschaften zu knüpfen.

Werde Lagerfeuer-Expertin!

Gleichzeitig gehört das Lagerfeuer zu den vielen Dingen, in denen wir als Pfadfinderinnen Expertinnen sind und als Leiterinnen über einiges an Hintergrundwissen verfügen sollten. Ein Feuer ist mehr als zusammengehäufeltes brennendes Holz. Lagerfeuerküche kann mehr sein als Stockbrot und Würstchen. Wir haben deshalb diese Ausgabe ganz dem Thema Lagerfeuer gewidmet. Wir versorgen euch mit geballtem Leiterinnenwissen zum Thema. Vielleicht habt ihr beim nächsten Lager ja Lust, das Feuer weiter ins Zentrum zu rücken und mit den Mädchen verschiedene Feuerarten auszuprobieren oder die Gelegenheit zu nutzen Holzsorten kennenzulernen. Kocht doch das nächste Mal während des gesamten Lagers auf dem Feuer und probiert neue Rezepte aus.

Kreativ rund ums Feuer

Weil es dazu gehört und wichtig ist, versorgen wir euch auch mit rechtlichen Hintergründen zum Thema Lagerfeuer, mit Tipps zum Löschen eines Feuers und mit tollen DIY-Ideen und Programmorschlägen rund um das Lagerfeuer. Wir hoffen, euch damit einen echten Lagerfeuer-Leitfaden für künftige Lager an die Hand zu geben, damit ihr genauso wie wir für das Thema Lagerfeuer brennen könnt.

Tolle Abende am Lagerfeuer und viel Spaß beim Lesen wünscht euch

Daniela Pauker
PSG-Bayern

Impressum

Herausgeberin: Pfadfinderinnenschaft St. Georg (PSG) Bayern e.V.
Schaezlerstraße 32 | 86152 Augsburg | Tel. 0821 / 50 880 258
info@psg-bayern.de | www.psg-bayern.de

Redaktion: Daniela Pauker

Autorinnen: Charlotte Busch, Daniela Pauker

Grafik & Layout: Alexandra Obermayr

Auflage: 1.000

Diese Arbeitshilfe wird gefördert durch den Bayerischen Jugendring aus Mitteln des Kinder- und Jugendprogramms der Bayerischen Staatsregierung.

Feuer macht schlau! – Eine kleine Kulturgeschichte des Feuers

Text: Daniela Pauker

Warum brennt im Zeltlager ein Feuer? Es wärmt – aber das könnten auch Klamotten. Es spendet Licht – aber das könnten auch Stirn- und Taschenlampen. Es bereitet warme Mahlzeiten zu – aber das könnte auch der Herd in der Küche oder ein Gaskocher. Stellt euch einmal vor, ihr würdet im nächsten Lager das Feuer ersetzen und das den Mädchen so begründen. Enttäuschung wäre sicher das Mindeste was euch entgegen-schlagen würde.

Auf der Suche nach der Antwort auf die Frage, warum ein Lagerfeuer so wichtig für ein gelungenes Lager ist, muss in der Geschichte der Menschheit weit in die Vergangenheit geblickt werden. Feuer war lange Zeit eine Bedrohung für die Menschen, ausgelöst durch Vulkane oder Blitze.

In der Frühzeit, vermutlich vor etwa 1,5 Millionen Jahren, lernte der Mensch das Feuer zu beherrschen, zunächst durch das Zähmen von Wildfeuern. Erst später lernten die Frühmenschen selbst ein Feuer zu entfachen. Dadurch erweiterte sich nicht nur das Nahrungsspektrum extrem, auch wilde Tiere wurden vom Feuer abgeschreckt und die Menschen hatten nun auch in der Dunkelheit die Möglichkeit Arbeiten zu verrichten oder sich aufzuwärmen und gemeinsam Zeit zu verbringen. Der Tag verlängerte sich durch die Nutzung des Feuers um mehrere Stunden. Zeit also, in denen die Menschen sich weiterentwickeln konnten.



Später nutzten die Menschen das Feuer auch, um Metalle zu bearbeiten und so Waffen, aber auch Werkzeug und Alltagsgegenstände herzustellen. Ab dem Mittelalter betrieben die Menschen Brandrodung, wodurch große Flächen landwirtschaftlich genutzt werden konnten.

Dass wir heute in modernen Fahrzeugen durch die Welt fahren, haben wir letzten Endes auch dem Feuer zu verdanken: Dampfmaschine oder Verbrennungsmotor sind ohne Feuer undenkbar.

Forscher gehen mittlerweile übrigens davon aus, dass die soziale und kulturelle Evolution des Menschen maßgeblich durch Gespräche am Lagerfeuer beeinflusst wurde. Vielleicht bringen wir die Evolution durch ausführliche Ratschunden am Lagerfeuer also ein gutes Stück voran.

BUCHTIPP

Ein echtes Pfadfinderinnenbuch, ideal zum Vorlesen am Lagerfeuer, aber auch für Gruppenstunden ist „MAXI O. Plötzlich Pfadfinderin“. Geschrieben hat es Monika Glammert-Zwölfer, illustriert Anja Meyestro Loibl. Die beiden lernten sich 1983 auf einem Zeltlager der Münchner Pfadfinderinnen kennen. Im Buch verarbeiten sie ihre Kindheit und Jugend bei den Pfadis in den 80er und 90er Jahren. Das Buch ist für 8,50 Euro im Buchhandel erhältlich. Mit dem Kauf unterstützt ihr die Stiftung Pfadfinderin, die wiederum eure Projekte unterstützt.



Text: Daniela Pauker

Auf den meisten Zeltplätzen gibt es eine Feuerstelle und Feuerholz. Unterwegs sieht das meist anders aus und vielleicht habt ihr sogar einmal die Gelegenheit selbst eine Feuerstelle anzulegen. Aber selbst wenn ihr „nur“ ein Lagerfeuer an einer vorhandenen Feuerstelle oder in einer Schale anzünden wollt ist es lohnend, einmal einen Blick auf unsere Tipps zu werfen.

Vor dem Feuer – Sicherheit ist wichtig!

DIY-Feuerstelle

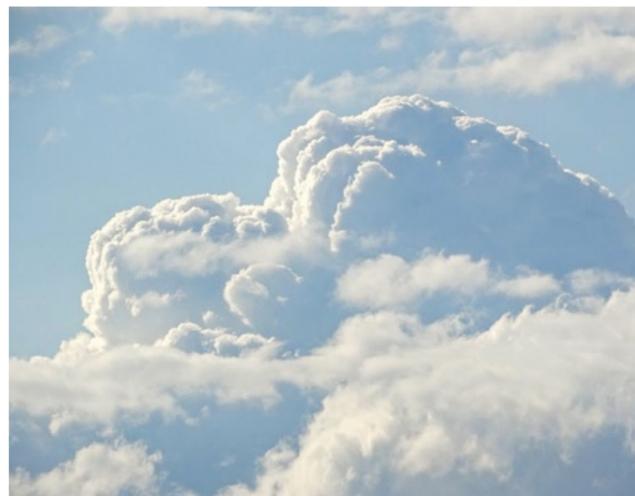
Vor allem beim Hajk wird oft eine vorübergehende Feuerstelle eingerichtet. Beachtet dabei unbedingt Gesetze und Vorschriften (nächste Seite). Je nach Untergrund geht ihr wie folgt vor: Bei Gras stecht ihr die Grasnarbe aus und lagert sie an einem möglichst schattigen Platz. Gießen nicht vergessen!

Andere Böden werden von allen brennbaren Materialien befreit, die oberste Erdschicht entfernt und ebenfalls etwas abseits gelagert. Die Feuerstelle sollte außerdem zum Beispiel mit Steinen umrandet werden. Felsige und sandige Untergründe sind generell gut für Lagerfeuer geeignet. Wichtig bei Steinen: Große Felsen, nasse Steine und Kalkstein sind nicht geeignet. Explosionsgefahr!

Achtung auch bei moorigen Böden: Hier kann sich das Feuer unterirdisch ausbreiten. Denkt auch bei bestehenden Feuerstellen daran, sie vor der ersten Benutzung zu kontrollieren. Darüber hängende Äste und brennbares Material entfernen.

Wassereimer

Eigentlich selbstverständlich und trotzdem oft vergessen: Löschwasser bereit stellen. Egal wie nah der nächste Wasserhahn ist: Wenigstens ein Eimer Wasser muss immer beim Feuer stehen. Im Notfall kann auch die kleinste Entfernung ein Problem sein.



Wolkenbilder

Wollt ihr ein Lagerfeuer machen, ist nicht nur wichtig zu schauen, ob es regnet. Vor allem bei Wind müsst ihr abwägen, ob ein Feuer gemacht werden kann.

Unbedingt Windrichtung beachten! Wollt oder müsst ihr bei Regen ein Lagerfeuer machen, hängt der Erfolg stark vom Untergrund ab. Nur wenn der stimmt, hält die Glut und das Feuer brennt besser. Gut geeignet ist eine Rindenschicht. Auch okay sind Steine und Äste. Natürlich sollte alles möglichst trocken sein.

Verantwortungsvoller Umgang mit dem Feuer

Text: Charlotte Busch

Ein Lagerfeuer strahlt heimelige Gemütlichkeit aus und erwärmt Essen und Kleidung. Allerdings kann von einem Feuer jederzeit auch eine Gefährdung ausgehen. Selbst ein kleines Feuer erzeugt hohe Temperaturen und kann bei unbedachter Behandlung Verletzungen und Zerstörung bringen. Hier findet ihr einige wichtige Hinweise für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Lagerfeuer.



Nutzt eine bestehende Feuerschale, einen Feuerkorb oder eine Feuerstelle, sofern vorhanden. Ist nichts davon verfügbar, beachtet unsere Tipps zum Anlegen einer Feuerstelle auf der vorherigen Seite.



Haltet Abstand von Brennbarem (Wald, Haus, Strohballen, ...) und beachtet auch den Funkenflug.



Lagert brennbares Material (Brennholz, Teppiche, ...) vom Feuer entfernt und deckt Schlafsäcke mit einer Funkenhülle, z. B. aus Kohlenstoff ab.



Tragt am Feuer nur Baumwolle oder Wolle. High-techmaterialien oder Fleece fangen sehr leicht Feuer!



Macht Feuer ohne Brandbeschleuniger und verbrennt nur Holz – Müll gehört in den Müllsack. Gerade die Dämpfe von Plastik enthalten Giftstoffe, die schädlich für Mensch und Umwelt sind. Nur auf ein Holzfeuer kann jederzeit unbesorgt eine Schokobanane wandern.



Eine sollte für das Feuer verantwortlich sein. Sie kann ihr Amt natürlich weitergeben, aber es sollte sich immer jemand zuständig fühlen, damit ein Feuer nie unbeaufsichtigt ist. Ein verantwortungsvoller Umgang mit dem Feuer ist Sache aller, also gebt auch Jüngeren die Chance Erfahrungen zu sammeln.

Außerdem gibt es einige gesetzliche Regeln rund ums Lagerfeuer zu beachten:

Zwischen Wald und offenem Feuer muss immer ein Mindestabstand von 100 Metern eingehalten werden. Feuer mit geringerem Abstand zum Wald oder sogar im Wald müssen immer genehmigt werden. Übrigens: Wegen der Waldbrandgefahr ist sogar das Rauchen im Wald vom 1. März bis zum 31. Oktober verboten. Bei Benutzung einer Feuerschale sind die Richtlinien nicht ganz so streng. Wenn ihr unsicher seid fragt lieber bei der Gemeinde oder dem zuständigen Forstamt nach.

TIPP

Probiert mal etwas anderes als Papier zum Anzünden aus: Sammelt unterwegs trockene Grashalme, trockenes Moos oder Tannenzapfen. Gut geeignet sind auch so genannte Grannen von Getreide. Das sind die feinen Halme an den Ähren. Weniger lecker, aber effektiv ist auch getrockneter Vogelkot. Wichtig ist, dass der Zunder möglichst fein zerrieben und trocken aufbewahrt wird. Besonders toll ist Birkenrinde. Die brennt sogar frisch! Falls ihr schnell einen guten Feuerstarter braucht: Tampons auspacken, etwas auseinander zupfen und los geht's.

Baum ist nicht gleich Baum! – Findet das richtige Feuerholz

Text: Daniela Pauker

Nicht jedes Holz ist gleich gut für ein Lagerfeuer geeignet. In der Regel sind an unseren Lagerplätzen Holzvorräte vorhanden. Darauf lohnt sich hin und wieder ein genauerer Blick, weil verschiedene Holzarten vorrätig sind. Holz von Bäumen schlagen ist tabu. Auch beim Sammeln sollte vorher eine Erlaubnis eingeholt werden.

Wälder gehören dem Staat, Kommunen oder Privatpersonen und denen gehört auch das auf dem Boden liegende Holz. Wenn ihr nachfragt bekommt ihr sicher eine Erlaubnis zum Sammeln, manchmal ist die kostenpflichtig. Unsere kleine Holzkunde hilft euch das richtige Holz für den richtigen Zweck zu finden. Kauft ihr Brennholz, besteht es meist aus Fichten- und Buchenholz. Je nach Anteil der beiden Holzarten variiert der Preis.

Generell gilt: Feuerholz sollte trocken, abgelagert und gesund sein. Außerdem kantig oder halbrund gesägt. Schlecht geeignet ist nasses, grünes oder angefaultes Holz.



Auch kleinere Äste sind nicht gut geeignet. Habt ihr nur nasses Holz zur Verfügung hilft es, die Rinde zu entfernen. Übrigens: Das gemütliche Knistern des Feuers kommt vom verbrennenden Harz. Das hat aber auch Nachteile: Je mehr Harz ein Holz enthält, desto mehr Rauch und Funken entwickeln sich beim Verbrennen.

Achtung: Nur unbehandeltes Holz verbrennen und auf keinen Fall Holz aus alten Häusern, das Nägel oder Schrauben enthält!

TIPP

Obstbäume, Weide, Linde, Pappel, Esche und Kastanie verbrennen schnell und erzeugen wenig Hitze und Glut. Ein besonders angenehmer Duft entsteht beim Verbrennen und Lärchen und Weiden.

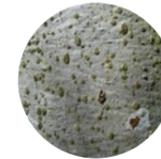
* Feuerholz

Fichte



Aussehen: gelblich, weich, sehr leicht, harziger Geruch
Gewicht: leicht
Entflammbarkeit: leicht
Brenndauer: kurz
Geeignet für: Anzünden
Besonderheit: brennt schnell an, bildet wenig Glut, viel Harz, daher viele Funken

Buche



Aussehen: hell und gelblich bis rosa und bräunlich, hart
Gewicht: schwer
Entflammbarkeit: schwer
Brenndauer: lang
Geeignet für: Kochen, Wärme
Besonderheit: gut zum Nachlegen, für lange anhaltende Glut, nicht harzig, daher keine Funken

Ahorn



Aussehen: weißlich, hart, je nach Sorte abblätternde oder borkige Rinde
Gewicht: schwer
Entflammbarkeit: leicht
Brenndauer: lang
Geeignet für: Kochen, Wärme
Besonderheit: schönes Flammenbild, wenig Funken

Eiche



Aussehen: Gerbsäuregeruch, hart, bräunlich, deutliche Jahresringe
Gewicht: schwer
Entflammbarkeit: schwer
Brenndauer: mittel
Geeignet für: Kochen
Besonderheit: entwickelt viel Hitze und Glut, brennt schwer an, gut zum Nachlegen, für lange anhaltende Glut, verbrennt sehr langsam, kein schönes Flammenbild

Birke



Aussehen: weißlich, weniger deutliche Jahresringe, muffiger Geruch (feucht)
Gewicht: leicht
Entflammbarkeit: leicht
Brenndauer: eher kurz
Geeignet für: Anzünden
Besonderheit: brennt auch nass gut, Rauch brennt nicht in den Augen, brennt auch frisch gut, besonders schönes Flammenbild

Tanne



Aussehen: weißlich, undeutlich, weich, säuerlicher Geruch
Gewicht: leicht
Entflammbarkeit: leicht
Brenndauer: kurz
Geeignet für: Anzünden
Besonderheit: viel Harz

Feuer ist nicht gleich Feuer!

– Wir zeigen euch die
unterschiedlichen Feuerarten

Text: Daniela Pauker

Es gibt viele Möglichkeiten ein Lagerfeuer aufzubauen, je nachdem zu welchem Zweck ein Feuer gemacht wird. Probiert im nächsten Lager doch einfach mal verschiedene Möglichkeiten aus!



Feuertyp: Pyramidenfeuer (auch Zeltfeuer, Tipifeuer)

Feuerverwendung: Gut als Wärme- und Lichtquelle geeignet, zum Grillen am Stock oder zum Trocknen von Kleidung. Das Zeltfeuer ist die Basis für die meisten anderen Feuerarten.

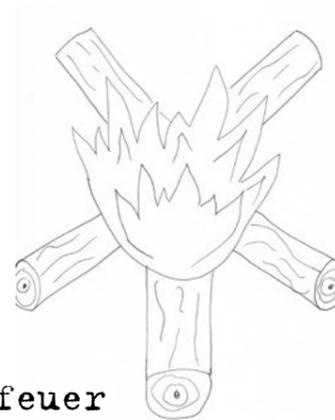
Material: dünnere Äste für das „innere Zelt“, dickeres Holz für das äußere.

Vorteile: Das Zeltfeuer kann leicht angezündet werden und brennt schnell mit großer Flamme. Das Feuer kann klein gehalten werden. Wenn nötig kann so eine große Glutfläche entstehen.

Nachteile: Bis darauf gekocht werden kann, dauert es meist etwas, da das Feuer zu Beginn meist sehr hoch brennt und es einige Zeit braucht bis das Zelt zusammenbricht und so eine richtige Glut vorhanden ist.

Aufbau: In die Mitte der Feuerstelle Anbrennstoff legen. Darauf drei Äste pyramidenförmig stapeln. Immer weiter schichten, nach außen werden die Hölzer immer dicker. Dabei ein Loch zum Anzünden frei lassen.

Achtung: Ein Zeltfeuer bricht auch schnell mal zusammen. Dann entsteht meist starker Funkenflug.



Feuertyp: Sternfeuer

Feuerverwendung: Kochfeuer

Material: Dickere Äste, eventuell gespalten, Material für ein kleines Zeltfeuer.

Vorteile: Dieses Feuer geht recht leicht zu entzünden. Da nur die Spitzen der Äste brennen, wird vergleichsweise wenig Holz verbraucht. Auf dem Sternfeuer kann bald gekocht werden und die Hitze kann einfach reguliert werden: Einfach Äste weiter herausziehen oder hineinschieben.

Nachteile: Die Feuerfläche ist recht klein, als wärmedes Feuer oder Lichtquelle ist es nicht so gut geeignet.

Aufbau: In der Mitte ein kleines Zeltfeuer vorbereiten. Dicke Äste sternförmig darum herum legen. Durch das Anzünden des Zeltfeuers werden auch die Spitzen der dicken Äste angebrannt. Diese werden immer weiter zu Mitte nachgeschoben.

Feuertyp: Pagodenfeuer (auch Kastenfeuer, Blockfeuer oder Gitterfeuer)

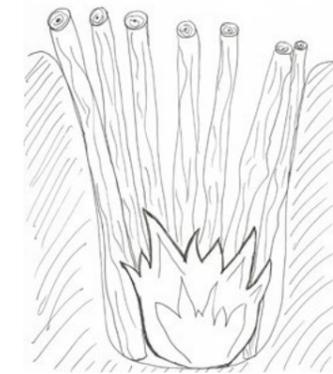
Feuerverwendung: großes Kochfeuer.

Material: zwei dicke längere Holzscheite, gerne auch grün oder nass, Material für ein kleines Zeltfeuer, mehrere große Holzscheite.

Vorteile: Das Kastenfeuer entwickelt viel Wärme und nach einigem Warten auch eine große Glutfläche, die lange bestehen bleibt.

Nachteile: Relativ hoher Holzverbrauch. Außerdem braucht es recht lange, um eine Glut zu bekommen.

Aufbau: Ein kleines Pyramidenfeuer vorbereiten. Daneben werden die beiden dicksten Holzscheite gelegt. Darauf werden über Kreuz wieder zwei Scheite gelegt, so dass ein Gitter entsteht. Das Holz wird so geschichtet, bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Nach oben werden die Holzscheite immer kürzer. Durch das Anzünden des Pyramidenfeuers in der Mitte wird der ganze Aufbau entzündet.



Feuertyp: Grubenfeuer

Feuerverwendung: Koch- und Backfeuer.

Material: Dickere Holzscheite oder Äste, Material für ein kleines Pyramidenfeuer.

Vorteile: Das Grubenfeuer ist sehr unauffällig. Die Glut bleibt sehr lange heiß. Das Feuer ist gut vor Wind geschützt. Außerdem kann es schnell gelöscht werden, indem es mit Erde zugeschüttet wird.

Nachteile: Als Wärmefeuere nicht geeignet. Sehr hoher Aufwand in der Vorbereitung.

Aufbau: Eine ca. 50 cm tiefe Grube graben. Daneben ein weiteres kleineres und niedrigeres Loch graben. Das wird der Luftschacht. Nur so kann das Feuer später mit der notwendigen Luft versorgt werden. Beide Löcher müssen also durch einen Tunnel miteinander verbunden werden. Auf dem Boden der Grube ein kleines Pyramidenfeuer vorbereiten. Dickere Äste an der Außenwand aufstellen.

BUCHTIPP

Pfadfinderinnenwissen zum Thema Lagerfeuer und zu vielen anderen Themen fürs Draußen- und fürs Pfadfinderinsein gibt es im Handbuch „Querweltein“ von MaWa, erschienen im Georgsverlag, 432 Seiten, 18,90 Euro.



Nach dem Feuer – Als wäre es nie dagewesen

Text: Daniela Pauker

Ein kleiner Rest Glut glimmt noch in der Feuerstelle. Die wärmende Wirkung der Flammen ist kaum noch zu spüren, die Gitarren sind verstummt und die letzten Schokobananen längst gegessen. Zeit ins Zelt zu gehen? Noch nicht ganz.



Sofern ihr keine Nachtwache habt, die am Restfeuer sitzen bleibt ist es wichtig, das Feuer so zu sichern, dass es nicht wieder aufflammen kann. In der Regel reicht es dafür, den Gluthaufen auseinander zu ziehen. Zur Sicherheit könnt ihr außerdem den Boden um die Feuerstelle herum bewässern.

Keine gute Idee ist es, einfach Wasser ins Feuer zu schütten, um es zu löschen. Sollte Fett (vom Kochen) oder Wachs in der Glut sein, kann es zu einer so genannten Fettexplosion kommen. Dabei wird Fett oder Wachs entzündet und kann eine riesige Stichflamme ergeben und Teile aus dem Feuer können viele Meter weit geschleudert werden. Aus demselben Grund darf eine heiße Pfanne nie unter einen laufenden Wasserhahn gestellt werden.

Wenn ihr beim Hajk ein Lagerfeuer gemacht habt, ist es besonders wichtig darauf zu achten, dass das Feuer wirklich ganz aus ist bevor ihr weiterzieht. Ist nur noch wenig Glut vorhanden könnt ihr vorsichtig kleine Wassermengen darauf geben. Das Wasser mit der Glut „verrühren“, damit auch alles nass wird.

Den Vorgang gegebenenfalls mehrfach wiederholen. Testet vorsichtig (!) mit den Händen ob noch Hitze von der Feuerstelle ausgeht. Ihr könnt das Feuer auch mit Sand oder Erde löschen. Dafür die Glut bedecken und ebenfalls mischen. Das ist wichtig, damit nicht nur die oben liegende Glut gelöscht wird, sondern wirklich alles.

Habt ihr selbst eine vorübergehende Feuerstelle angelegt, versucht sie bei eurer Abreise möglichst so zu hinterlassen, als ob es sie gar nicht gegeben hätte. Das bedeutet: Ausgestochenes Gras wieder an der entsprechenden Stelle einsetzen oder beiseite gelegte Erde wieder zurück schaufeln. Die Steine zur Begrenzung, sobald sie abgekühlt sind wieder im Gelände verteilen. Das gleiche gilt für übrig gebliebenes Brennholz, das ihr gesammelt habt.

Bipi und das Lagerfeuer

Text: Daniela Pauker

Lagerfeuer und Pfadfinderei gehören von Beginn an zusammen. Bipi hat schon in seinem Buch „Scouting for boys“ Tipps dazu gegeben:

Anzünden mit dem Firestick

Spaltet einen trockenen Ast oder ein trockenes Holzstück an einem Ende in mehrere dünne Späne. Umgedreht in die Feuerstelle legen und als Zunder benutzen.

Brotbacken a la Bipi

„Aus einer Kaffeetasse voll Mehl, einer Prise Salz, einem Esslöffel Zucker und einem Teelöffel Backpulver macht ihr einen nicht allzu festen Teig.“

Erhitzt eine Bratpfanne, fettet sie gut ein, gebt den Teig hinein und stellt sie ans Feuer; in wenigen Augenblicken wird der Teig gehen und fest werden. Hebt dann die Pfanne seitlich hoch, so dass sie mit einer Seite fast senkrecht am Feuer steht und backt so die eine Seite des flachen Laibes, dreht hierauf um und backt die andere Seite. Um zu erkennen, ob das Brot richtig durchgebacken ist, durchstecht es mit einem gespitzten Holz; wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, ist das Brot fertig.“



Das Rezept stammt aus: Pfadfinder, Baden Powell: „scouting for boys“, Georgsverlag.

Das Buch kostet 12,80 Euro und ist ein Muss für alle Pfadfinderinnen.

Zündholz löschen

Vielleicht beim Lagerfeuer nicht ganz so wichtig, weil ihr es ins Feuer werfen könnt, aber beim Anzünden von Kochern, etc. ein guter Trick: Zündholz nach dem Löschen nicht einfach wegwerfen. Brecht das Streichholz zuerst auseinander. Glimmt es noch, verbrennt ihr euch die Finger und ihr wisst, dass ihr es noch nicht entsorgen könnt.

Lagerfeuerasche

Habt ihr schon einmal gehört, dass Bipi angeblich immer etwas mitgebrachte Asche in die jeweilige Feuerstelle geschüttet hat und dann wieder ein wenig abgekühlte Asche mitgenommen hat, um sie ins nächste Feuer zu schütten?

Vielleicht kommt ihr ja an ein wenig Asche, die noch aus einem Bipi-Feuer stammt. Packt sie in ein schönes Döschen und führt die Tradition weiter. Das Ausleeren der Asche kann ein besonders feierlicher Moment im Lager sein, den natürlich alle Mädchen mitbekommen sollten. Schließlich sitzt ab dem Moment irgendwie Bipi mit am Feuer. Eine Versprechensfeier an einem solchen Feuer ist besonders bewegend.

Falls ihr nicht an diese geschichtsträchtige Asche kommt, könnt ihr auch eure eigene Aschetradition starten, beginnend bei einem Jubiläum oder der Stammesgründung zum Beispiel. Für spätere Pfadfinderinnengenerationen toll: Schreibt alle Stationen der Asche auf. Es ist spannend nach einigen Jahren zu sehen, wie weit eure Lagerfeuerasche schon gereist ist.

Rund ums Lagerfeuer – Programmideen für die Feuerrunde

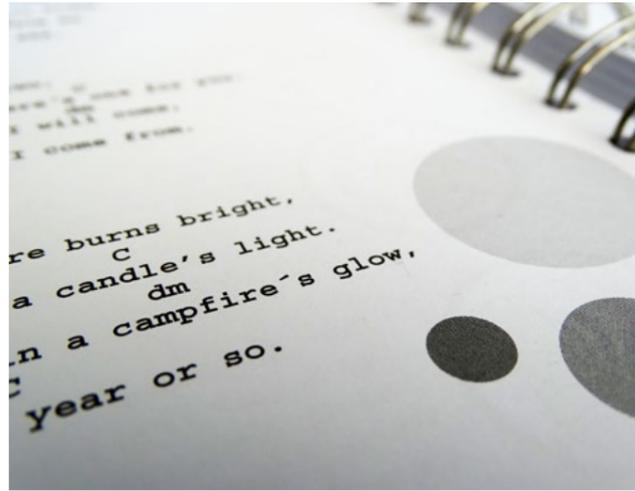
Text: Daniela Pauker

Abends, wenn das Feuer brennt freuen sich alle aufs Abendprogramm, das natürlich am Lagerfeuer stattfindet. Hier findet ihr ein paar Ideen dafür!

Musik

Instrumente sammeln und bauen

Sammelt Instrumente rund um den Lagerplatz. Bestimmt findet ihr verschiedene Gegenstände, die ihr aufeinander klopfen könnt (Steine, Stöcke,...) oder die sich wunderbar als Füllungen für Rasseln eignen. Einfache Regenmacher macht ihr aus Toilettenpapierrollen. Unten mit Klebeband zukleben oder einen Luftballon darüberstülpen, mit Kieselsteinen, Eicheln, Rindenstücken,... füllen und Rohr verschließen. Bunt wird es mit Maskingtape. Stellt doch eine kleine Auswahl an Materialien zur Verfügung, mit deren Hilfe die Mädchen Instrumente aus den gesammelten Naturmaterialien bauen können: Draht, Schnur, Kronkorken, Farben und Pinsel, Maskingtape, Papprohre, Klebeband, ... Bald habt ihr eure eigene Band zusammengestellt und könnt wild drauf los musizieren.



Lieblingslieder

Eine Gitarre, ein paar Liederbücher und der Abend läuft. Singeabende am Lagerfeuer gehen immer. Wenn ihr auf einem Lager seid, an dem Pfadfinderinnen aus verschiedenen Stämmen, Diözesen oder sogar Ländern teilnehmen, macht es besonders viel Spaß, wenn ihr euch gegenseitig eure Lieblingslieder beibringt. Vielleicht sind Lieder dabei, die in Zukunft zu euren liebsten Lagerfeuersongs gehören. Nicht vergessen: Mitmachlieder wie „Laurentia, liebe Laurentia mein“ oder die „Tante aus Marokko“.

Pferderennen

Die Pferde kommen aus dem Stall (langsam auf die Oberschenkel klatschen). Das Rennen beginnt. Auf die Plätze, fertig los (Pistole mit den Händen formen). Die Pferde rennen (schnell auf die Oberschenkel klopfen). Linkskurve (alle beugen sich nach links), Rechtskurve (alle beugen sich nach rechts). Vorbei an den Fotografen (Kamera halten und „klick“ sagen), ein Hindernis (mit den Händen darüber hüpfen), vorbei an der Zuschauertribüne (jubeln und winken), über eine Brücke (auf die Brust klopfen). Es geht auf die Zielgerade (schnelles Klatschen auf die Schenkel), Zielfoto (Grimasse schneiden). Zwischen den Ansagen der Spielleiterin wird immer fleißig galoppiert. Bestimmt fallen euch noch weitere Dinge ein, die die Pferde während des Rennens erleben.

Spiele

Kreisspiele rund ums Feuer gehören einfach zum Lagerfeuer. Hier sind zwei echte Klassiker ganz ohne Material und für alle Altersstufen, besonders aber für Wichtel und Pfadis:

Jammerschade

„Erbsen rollen über die Straße (mit den Händen von den Hüften Richtung Knie laufen) und dann sind sie platt (mit den Händen auf die Knie schlagen). Oh wie schade (Hände links und rechts vor das Gesicht legen), jammer-, jammerschade (Kopf schütteln)“.

Lustig wird es durch die Sprech-Varianten: schnell, langsam, laut, leise, brummen, piepsen, singen, mit Dialekt,... Es sprechen alle mit.

Geschichten

Vorgelesen oder Geschichten erzählt bekommen, das mögen viele Mädchen sehr. Gruselgeschichten kommen bei vielen Mädchen gut an, manche bekommen aber wirklich Angst. Stellt euch darauf ein, dass eine Nacht nach Gruselgeschichten-Marathon am Lagerfeuer unruhig werden kann. Nach einer Gruselgeschichte knackt es aber auch besonders oft im Wald...

Keine Gänsehaut, dafür ein schönes Zeltlagerritual schafft ihr, wenn ihr euch eine Geschichte aussucht, von der ihr jeden Abend vor dem Zubettgehen ein kleines Stück vorlest. Bestimmt findet ihr etwas zum Lagermotto passendes. Garantiert finden das nicht nur die Wichtel und Pfadis schön, auch Caras, Ranger und Leiterinnen genießen das Vorgelesen bekommen.

Erzählsteine – Anregung für fantastische Geschichten

Eine tolle Idee zum Geschichten erzählen kommt von Steffi Widmann, der Vorsitzenden der PSG Bayern: „Heute möchte ich euch eine meiner Lieblingsbeschäftigungen am Lagerfeuer vorstellen: Das Geschichtenhören und das Geschichtenerzählen. Dafür habe ich meine Erzählsteine gebastelt.“

? Steine (flache Kiesel, fluoreszierende Steine, Holz- oder Kunststoffplättchen, schöner Karton oder Beutel zum Verpacken, Farben oder Stifte

Allein oder in der Gruppe – gestaltet zum Beispiel gemeinsam Erzählsteine für die Gruppe

Alle Altersstufen

Je nach Aufwand und Anzahl der Teilnehmerinnen ganz kurz bis mehrere Stunden

➔ Nachdem es am Lagerfeuer ja meist nicht so hell ist, habe ich mir ein Set aus fluoreszierenden Steinen gemacht, die ich mit einem Folienstift mit verschiedenen Motiven (Tiere, Pflanzen, Nahrungsmittel, Gebäude, verschiedenste Gegenstände, Pfadfinderisches) bemalt habe. Die speichern das Sonnenlicht und leuchten nachts.

* Programmideen

Geschichten richtig vorlesen und erzählen

- Langsam und deutlich sprechen
- Laut und leise variieren
- Spannendes leise vorlesen
- Lustiges laut vorlesen
- Pausen machen, um die Spannung zu steigern
- Verschiedenen Charakteren unterschiedliche Stimmen geben
- Mimik und Gestik einsetzen



Wenn ich gebeten werde eine Geschichte zu erzählen, lasse ich 2-4 Steine ziehen und erzähle mit den Impulsen der Bilder auf den Steinen eine Geschichte. Eine Variante ist auch, dass wir gemeinsam eine Geschichte erzählen. Dabei werden reihum Steine aus dem Beutel gezogen. Ich beginne dann über meinen Stein eine Geschichte zu erzählen, bis mich eine andere Person ablöst und die Geschichte mit dem eigenen Stein weitererzählt. Ich beginne meine Geschichten übrigens immer mit „Es war einmal...“

- ! Ihr könnt auch schöne Motive ausdrucken, ausschneiden und mit Montagekleber auf Steine kleben.

DIY – Schönes und Nützliches rund ums Lagerfeuer

Text: Daniela Pauker

BANK MIT LEHNE

? Eine
Biertischgarnitur

👤 Ab Wichtel

🕒 Kurz

➔ Den Tisch und eine Bank aufbauen. Die aufgebaute Bank auf den Boden legen. Die Sitzfläche zeigt dabei Richtung Feuer. Die zusammengeklappte Bank darauf legen. Den Tisch auf die Beine der liegenden Bank legen, so dass er eine Lehne bildet.

! So sitzt es sich viel bequemer am Lagerfeuer. Eine solche Bank macht aber auch was her im Lagercafé oder auf der Lagerbühne. Gesprächspartnerinnen stilvoll interviewen im Zeltlager – so klappt's.



ANZÜNDER SELBER MACHEN

? Kerzenreste, Sägemehl, 2 Holzbretter, Löffel, Messer, alter Topf, Herd oder Lagerfeuer

👤 Ab Wichtel

🕒 Mittel, Wartezeit beachten

➔ Die Kerzenreste im Topf auf dem Herd oder dem Lagerfeuer schmelzen. So viel Sägemehl dazu geben, bis eine teigige Masse entsteht. Auf ein Brett streichen. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist das zweite Brett darauf legen und den „Teig“ so zu einer ca. 1 cm dicken Platte pressen. Nach dem Trocknen in Stücke schneiden. Achtung! Trocken aufbewahren. Ein idealer Feuerstarter!

FEUERSCHALE SELBER MACHEN I

? Wäschetrommel aus einer defekten Waschmaschine (Frontlader), evtl. drei Metallrohre, evtl. Schrauben

👤 Je nach Anbringart der Füße ab Pfadi oder älter

🕒 Muss die Wäschetrommel selbst ausgebaut werden, dauert das. Ansonsten kurz.

➔ In der einfachsten Variante, einfach die Wäschetrommel direkt als Feuerschale verwenden. Darunter wird es aber sehr heiß und der Boden verbrennt stark. Professioneller wird es mit drei Metallfüßen, die angeschweißt werden oder Metallrohren, die von außen an die Schale geschraubt werden.



POPCORNMAKER

? Zwei Metallsiebe mit Stiel, Stock (z.B. Besenstiel), Draht

👤 Ab Wichtel, beim Öffnen der heißen Siebe evtl. etwas Hilfestellung nötig

🕒 Wenig beim Bauen, wenig bei der Popcorn-Zubereitung

➔ Beide Siebe an den Schlaufen zum Ablegen auf dem Topf mit dem Draht miteinander verbinden. Ein Sieb am Stiel mit dem Draht fest an Stock befestigen. Jetzt muss nur noch der Popcornmais in eins der Siebe gegeben werden. Verschluss werden die Siebe entweder mit einem Stück Draht oder ihr benutzt eine Schelle, die ihr über beide Stiele schieben könnt. Das ist vor allem wenn die Siebe heiß sind einfacher. Wird der Mais in den Sieben über die Glut gehalten, ploppt der Mais los.

! Faltet zum Verteilen des Popcorns kleine Papiertüten. Sieht schön aus und verkürzt die Wartezeit. So geht's: Papierdreiecke zuschneiden (besonders einfach geht's mit Back- oder Pergamentpapier). Papier mit der Ecke zum Körper auf den Schoß legen. Nun eine der äußeren Ecken auf die mittlere zu euch zeigende Ecke rollen. Die zweite Ecke außen herum unter die beiden anderen Ecken legen. Ein bisschen zurecht schieben. Die drei übereinander liegenden Ecken ins Innere der Tüte falten, so wird sie fixiert.

* Do it yourself

FEUERSCHALE SELBER MACHEN II

? Beton, Wasser, Kelle, Schaufel, Speiseöl, zwei gleich oder ähnlich große Plastikgefäße (große Pflanzschalen, Eimer, Schüsseln, Mundschutz)

👤 Ab Wichtel

🕒 Arbeitszeit kurz, Wartezeit lang

➔ Beton gemäß Anleitung anrühren. Die Gefäße (eins innen und eins außen) sehr gründliche einölen. Beton im innen eingeölte Gefäß verteilen. Das außen gefettete Gefäß hineinstellen und etwas andrücken, so dass die gewünschte Dicke der Schale entsteht. Jetzt mindestens zwei Tage trocknen lassen. Zwischendurch immer wieder etwas Wasser nachgießen, damit der Beton beim Trocknen nicht reißt. Inneres Gefäß heraus heben, Feuerschale umdrehen und äußeres Gefäß abnehmen.

! Es gibt teureren, aber feuerfesten Beton zu kaufen. Damit wird eure Schale beständiger und stabiler. Der Staub ist sehr ungesund und sollte deshalb nicht eingeatmet werden. Am besten setzt ihr eine Staubmaske auf.

Bedeutung der Symbole

? Material	🕒 Zeit
👤 Anzahl	➔ Ablauf
👤 Alter	! Was ich noch sagen wollte

Kochen geht auch draußen – Helfer für die Lagerfeuerküche

Text: Daniela Pauker

Ein Lager ohne Stockbrot und Co? Undenkbar! Essen aus dem Feuer kann aber mehr sein. Vielleicht habt ihr ja Lust euch beim nächsten Lager komplett von Gerichten aus der Glut zu ernähren? Oder ihr veranstaltet einen Workshop zum Thema. Für das Spezialabzeichen Köchin 2 ist einiges an Erfahrung in der Essenszubereitung am Lagerfeuer nötig. Die Mädchen sind sicher stolz, das Spezialabzeichen am Ende des Lagers zu bekommen.

Beim Kochen am Lagerfeuer erwerbt ihr ganz nebenbei eine Menge Pfadfinderinnen-Wissen: Feuermachen, Holzarten, verschiedene Feuertypen, Kochen für Viele, Holzhacken und so weiter. Das alles ganz praktisch, learning by doing eben. Und im Idealfall kommt dabei auch noch leckeres Essen raus. Also nichts wie ran an den Outdoor-Herd!

Kochgeräte – Hilfsmittel für Feuer-Köchinnen

Für viele Gerichte braucht ihr tatsächlich nichts weiter als eine ordentliche Glut. Richtige Mahlzeiten oder tolle Specials gelingen mit verschiedenem Zubehör. Wir stellen euch die wichtigsten vor.

Stock

Ein Klassiker und trotzdem lohnt sich ein genauere Blick auf den Standard-Lagerfeuerküchen-Helfer. Es gilt: Nicht zu kurz, weil der Abstand zum Feuer sonst klein und schwitzen angesagt ist und nicht zu dünn, weil er sich sonst biegt. Nicht jedes Holz ist geeignet: Eiben und Holunder sind zum Beispiel giftig, Fichten und andere Weichhölzer brennen sehr schnell. Gut geeignet sind Haselnuss, Weide oder Buche. Im Zweifel lieber zusammen mit den Mädchen auf die Suche machen. Vielleicht habt ihr die Möglichkeit in einem Garten ein paar Haselnussstöcke zu schneiden.

Die Rinde in dem Bereich, auf den euer Essen kommt entfernen. Wenn ihr die Stöcke nach der Benutzung gründlich sauber macht, könnt ihr sie auch aufbewahren und beim nächsten Lagerfeuer wieder benutzen. Es ist übrigens überflüssig Alufolie um den Stock zu wickeln. Einfach darauf achten ungiftiges Holz zu benutzen und die Spitze mit dem Gargut zu bedecken. Nicht nur Stockbrot schmeckt



vom Stock, auch Würstchen, Marshmallows oder Äpfel sind köstlich. Besonders lecker: Hefeteig vorbereiten. Dick mit Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen und in Streifen schneiden. Die wie Stockbrot auf den Stock wickeln und nach einiger Zeit die weltbesten Lagerfeuer-Zimtschnecken genießen.



Schwenk-Grill

Ein Schwenk-Grill ist ein Dreibein, in dessen Mitte ihr einen Grillrost befestigen könnt. So kann über dem Lagerfeuer ganz normal gegrillt werden. Je nach Größe passt auch eine ordentliche Anzahl Würstchen auf den Rost. An ein Dreibein kann auch ein Topf gehängt werden. Das ist nicht nur praktisch zum Wasser erhitzen oder Chai kochen. Ihr könnt so auch ein Gericht kochen, für das nur ein Topf nötig ist, also Suppe, Eintopf, One-Pot-Pasta,...

Dutch Oven

Der Dutch Oven ist ein gusseiserner Topf mit Deckel und ein wirklich toller Helfer in der Lagerfeuerküche. Ihr könnt darin nicht nur Suppen, Reis oder Gemüse kochen, sondern viele spannende Rezepte ausprobieren. Der Dutch Oven eignet sich wunderbar zum Brotbacken. Besonders lecker: Apfelküchle darin frittieren. Das Rezept findet ihr auf Seite 23. Im Idealfall hat der Deckel Füßchen. So könnt ihr ihn auch als Pfanne benutzen und Spiegeleier braten oder Pfannkuchen backen. Die Pflege des Dutch Ovens ist unkompliziert: Vor dem ersten Benutzen mit Spülmittel gründlich reinigen. Danach den gesamten Topf und den Deckel mit Öl (z. B. Sonnenblumenöl) einreiben. Nun muss der Topf eingebrannt werden. Dafür muss er leer und mit der Öffnung zur Wärmequelle ordentlich erhitzt werden. Das geht am besten auf dem Feuer oder einem Grill.

Danach wird der Dutch Oven nach jeder Benutzung wie folgt gereinigt: Nur mit Wasser und falls nötig einem Holzspatel waschen. Kein Spülmittel benutzen! Das nächste Essen hat sonst einen seifigen Beigeschmack. Die schwarze Beschichtung nennt sich Patina und ist gewollt. Den Topf nach der Benutzung gründlich abtrocknen und wieder einfetten.

TIPP

Dasselbe gilt übrigens für eure gusseisernen Woks, Bräter oder Töpfe daheim. Spülmittel ist nicht nötig!



Waffeleisen

Ein wirklich tolles Teil ist ein Waffeleisen fürs Lagerfeuer. Es gibt ganz verschiedene Waffeleisen zu kaufen. Am einfachsten zu handhaben ist eins mit einem langen Stiel. Es gibt auch welche ohne, die ihr dann mit einem Haken aus dem Feuer holen müsst.

Mit dem Waffeleisen könnt ihr ganz normale Waffeln über der Glut backen. Ein echtes Highlight im Zeltlager und auch mal einen Nachmittag füllend, wenn ein paar Mädels Waffeln fürs ganze Lager backen dürfen. Waffeln gehen übrigens auch herzhafte und bilden zusammen mit einem Salat ein tolles Mittag- oder Abendessen.

Lagerfeuerklassiker ohne Alufolie

Text: Charlotte Busch

Alufolie – Aluminiumfolie – auch als Silberpapier bekannt, gibt es in fast jeder Küche. Der Küchenhelfer wird durch Walzen des Ausgangsmaterials Aluminium hergestellt. Alufolie ist luftdicht, biegsam und wird deshalb gern zum Einwickeln von Lebensmitteln verwendet, damit sie sich frisch halten oder zum Kochen und Backen, beispielsweise in der Lagerfeuerküche.

Leider wird für die Herstellung von Alufolie enorm viel Energie benötigt, deshalb lohnt es sich, Reste zu recyceln, da dabei nur ein Bruchteil der ursprünglich zur Herstellung benötigten Energie verbraucht wird.



Besser noch als Recycling-Alufolie ist natürlich keine Alufolie, auch da Aluminium aktuell aus gesundheitlicher Sicht in der Kritik steht und es natürlich auch viel günstiger ist.

Wir haben euch einige Lagerfeuerklassiker zusammengestellt, die auch ganz ohne Alufolie super gelingen und bei denen am Ende höchstens ein bisschen Kompost übrig bleibt.

TIPP

Recycling-Alufolie gibt es zum Beispiel hier: <http://www.love-green.de/themen/recycling-und-muell/alufolie-aus-recyceltem-material-id8669.html>.

Orangen-Geschirr

Orangen sind ein toller Topfersatz in der Lagerfeuerküche. Dazu schneidet ihr einen Deckel von der Orange ab und löffelt das Fruchtfleisch heraus. Das könnt ihr entweder sofort essen oder für Punsch oder Nachtisch zur Seite legen. Übrig bleibt ein kleines Gefäß, das ihr nach dem Kochen nicht abspülen müsst.

Ei in der Orange

Schlagt ein Ei auf und lasst es vorsichtig in die Orange gleiten. Deckel drauf und an den Rand der Glut oder auf einen Rost stellen. Nach wenigen Minuten ist euer Ei fertig gegart.

Campfire Cake

Margarine und Zucker zusammenrühren, Ei dazu geben, Mehl, Backpulver und Schokostücken daruntermischen. Vier Orangen oben aufschneiden – Deckel behalten. Fruchtfleisch auslöffeln und essen. Einen Löffel Kuchenteig in die Orange geben. Deckel wieder draufmachen. Neben die Glut legen und ca. 20 Minuten backen bis der Kuchen fertig ist. Orange ab und zu etwas drehen.

Gebackene Kartoffeln – DER Lagerfeuerklassiker

Lagerfeuerkartoffeln haben eine lange Tradition, da die Menschen schon früh ihre Kartoffelernte mit einem Kartoffelfeuer feierten. Es gibt einige Möglichkeiten, Lagerkartoffeln ohne Alufolie zuzubereiten:

Natural

Macht die Kartoffeln nass und vergrabt sie in der noch heißen Asche eures Lagerfeuers. Ihr kennt das vom Kartoffelkochen: 100 Grad reichen, also ist der direkte Kontakt mit der ca. 500 Grad heißen Glut eines Holzfeuers gar nicht nötig. Die Asche könnt ihr später einfach abreiben oder die Kartoffel pellen.

Wer möchte, kann die Kartoffeln in lehmiger Erde, einem Wirsing- oder Maisblatt einwickeln – auch hier gilt: Nicht zu nah an die heiße Glut, sonst wird zu viel Außenhülle schwarz!

Für Feinschmecker

Wer mag, kann die Kartoffel nach dem Garen noch verfeinern: Höhlt ein große Kartoffel aus, schlägt ein Ei auf und lasst es vorsichtig hinein gleiten. Nach Lust und Laune Schinkenwürfel, klein geschnittene Zwiebel oder gerieben Käse darüber streuen und noch einmal kurz an den Rand der Glut stellen, damit das Ei ausbacken kann – guten Appetit!



Schokobanane

Ein leckerer Nachtisch oder ein Betthupferl ist die Schokobanane. Dabei bringt die Banane ihre natürliche Ummantelung mit – das reicht völlig aus!

Schneidet in die Krümmung der Banane einen tiefen Schlitz. (Achtung: Nicht zu tief schneiden, die Bananenschale muss nach unten hin dicht bleiben!) und steckt eine Reihe Schokoladenstücke hinein. Die Banane legt ihr nun für ein paar Minuten an den Rand der Glut oder auf einen Rost oder ein Brett, so dass sie nicht von den Flammen erreicht werden können. Die Banane wird weich und die Schoki schmilzt – mhhhh.

Ab in die Glut – Rezepte für die Lagerfeuerküche

Text: Daniela Pauker

Genug Theorie – hier kommen unsere ultimativen Lagerfeuerrezepte. Werdet beim Nachkochen ruhig kreativ und ändert Zutaten nach eurem Geschmack und den Vorräten. Für manche Rezepte haben wir gleich noch eine Idee zur Resteverwertung im Gepäck. Genaues Kalkulieren ist bei vielen Esserinnen oft schwierig, der Hunger der Mädchen ist nicht jeden Tag gleich. Ihr findet hier Klassiker, aber auch neue Ideen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Stockbrot

- ? 500 g Vollkornmehl
500 g Weizenmehl Typ 405
2 Pck. Trockenhefe
½ TL Salz
½ l lauwarmes Wasser
Stöcke

☺☺ Für ca. 10 Personen

☺☺ Ein Muss bei Wichteln und Pfadis

🕒 Vorbereitung: wenig,
Durchführung: wenig

➔ Gebt alle Zutaten und einen Großteil des Wassers in einen Schüssel. Jetzt heißt es kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig abgedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen. Kleine Kugeln formen und den Mädchen evtl. beim Umwickeln der Stöcke helfen.

! Die Spitzen der Stöcke sollten mit Teig umwickelt sein, damit sie nicht anfangen zu brennen. Der Teig kann mit Kräutern, Nüssen, Rosinen, Käse, ... verfeinert werden.

Eine Variante, die sicher gut ankommt ist Pizzastockbrot. Dafür bei der Teigherstellung Kräuter unterkneten. Das kann fertiges Pizzagewürz sein, aber auch eine Mischung aus Oregano, Thymian und



Basilikum oder nur eins davon. Während der Teig geht, Pizzazutaten schneiden: Schinken, Salami, Paprika, etc. Käse reiben. Alles unter den Teig kneten und dann wie gewohnt um Stöcke wickeln und backen.

Auch möglich aus Stockbrotteig: Lagerfeuer-Calzone. Dafür kleine Teigstücke dünn ausrollen, die Hälfte mit Pizzazutaten nach Geschmack belegen, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest drücken. Pizza auf einem Rost, in einer Pfanne, auf einem Stein oder Brett backen.

Brot aus dem Dutch Oven

- ? 525 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
1,5 Pck. Trockenhefe
750 g Mehl
2 TL Salz

☺☺ Ein großer Laib Brot

☺☺ Ab Pfadi

🕒 Vorbereitung: wenig,
Durchführung: wenig

➔ Wasser, Zucker und Hefe gut miteinander verrühren. Mit Mehl und Salz mischen und einen glatten Teig kneten. Diesen mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig etwas auseinander ziehen und von beiden Seiten einklappen. So wird der Brotteig gefaltet.

Den Dutch Oven gut einfetten. Teig hinein geben. Topf auf etwas Glut stellen. Viel Glut auf den Deckel legen. Das Brot ca. eine Stunde backen. Nach ca. 45 Minuten evtl. vorsichtig in den Topf schauen und mehr oder weniger Glut auf den Deckel geben, je nach Farbe des Brotes.

Ersetzt doch einmal etwa 1/3 der Mehlmenge durch Weizenmehl 550. Das macht das Brot gesünder und der Hefeteig wird besonders toll.

Für Eilige: Brotbacken in Dutch Oven geht auch mit fertig gekauften Brotbackmischungen.

Den Dutch Oven nicht direkt in das Feuer stellen. Stattdessen etwas Glut neben das Feuer holen, den Topf darauf stellen und weitere Glut auf den Deckel legen. Die Glut muss immer wieder ausgetauscht werden, da sie recht schnell abkühlt.



Campfire Cones

- ? Eiswaffeln
Süßigkeiten wie Schokolade, kleine Marshmallows, gehackte Nüsse oder Schokoriegel
klein geschnittenes Obst
Alufolie

☺☺ eine Eiswaffel pro Person und eine gute Handvoll Süßkram und Obst

☺☺ Ab Wichtel

🕒 Vorbereitung: je nach Schnippelaufwand wenig oder mehr,
Zubereitung: schnell

➔ Die Eiswaffel üppig mit Süßigkeiten und Obst füllen und dann mit Alufolie einwickeln. Auf dem Rost oder in der Glut grillen bzw. erhitzen, bis die Süßigkeiten geschmolzen sind. Die Hitze sollte nicht so groß sein. Achtung beim Essen: Sehr heiß!

TIPP

Reste lassen sich, wenn der Teig im Kühlschrank aufbewahrt wird, am nächsten Tag im Ofen (200°C, 10 Minuten) als Semmel oder auf dem Grillrost als Fladen backen.

Apfelküchle

- ? 90 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 25 g Zucker
- 75 ml Milch
- 2 große Äpfel
- 1 Zitrone
- Zimt und Zucker
- Pflanzenfett zum Frittieren, Apfelnussausstecher, Dutch Oven, Zange, Kochlöffel

 Ergibt ca. 12 Stück

 Frühestens ab Pfadi unter ständiger Aufsicht (das Frittieren im heißen Fett spritzt; Gefahr einer Feuerexplosion)

 Vorbereitung: mittel, Durchführung: mittel

 Die Äpfel schälen, entkernen und in etwa fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Zimt und Zucker mischen und zur Seite stellen. Aus Mehl, Ei, Salz, Zucker und Milch einen Teig rühren.



Das Fett im Dutch Oven schmelzen und erhitzen bis an einem hineingehaltenen Kochlöffel aus Holz kleine Blasen aufsteigen. Je eine Apfelscheibe in den Teig tauchen und dann in den Dutch Oven geben. Frittieren bis sie auf beiden Seiten goldbraun gebacken ist. Mit der Zange aus dem Topf nehmen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

! Wenn ihr eine Ranger- oder Leiterinnenrunde seid, könnt ihr auch einen Teil der Milch durch Bier ersetzen. Das gibt den Apfelküchle einen besonders leckeren Geschmack.



Süßkartoffeln aus dem Feuer

- ? Süßkartoffeln, Glut
-  eine Süßkartoffel pro Person
-  Ab Wichtel
-  Vorbereitung: keine, Garzeit: ca. 45-60 Minuten
-  Rohe Süßkartoffel in die Glut legen und so lange backen, bis die Schale ganz schwarz und verkoht ist. Dabei mehrmals wenden. Süßkartoffel aufschneiden und auslöffeln.



Bedeutung der Symbole

- | | |
|--|---|
|  Material |  Zeit |
|  Anzahl |  Ablauf |
|  Alter |  Was ich noch sagen wollte |

Geräucherter Käse

- ? Halloumi (Erfahrene können auch stärker schmelzende Sorten wie Mozzarella oder Gouda nehmen)
- eine große leere Konservendose (bei Bäckereien oder Restaurants nachfragen)
- Räuchermehl
- Alufolie, Backpapier, biegsame Äste, Draht

 Maximal vier Personen je Ofen

 Ab Caravelles

 Vorbereitung: viel Durchführung: wenig

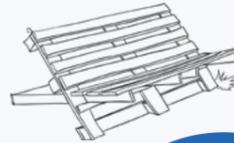
 Zuerst muss der Räucherofen gebaut werden. Dafür die leere Dose gründlich reinigen. Das Räuchermehl ca. fingerdick in der Dose verteilen und gut mit Alufolie abdecken. Eventuell mit einigen kleinen Steinen beschweren. Einige kleine Löcher in die Folie stechen. Nun in der Mitte der Dose aus den Ästen einen Rost formen. Durch die Biegsamkeit der Äste breiten sie sich in der Dose wieder aus und halten so gut. Den Rost mit Backpapier auslegen. Käse auf den Rost legen und die Dose mit Alufolie verschließen. Folie mit Draht fixieren. Einige Löcher hineinstecken und die Dose entweder direkt in die Glut oder auf einen Rost über der Glut stellen. Nach 15 – 20 Minuten ist der Käse fertig.

! Ihr könnt dem Käse zusätzliches Aroma verleihen, indem ihr statt der Alufolie eine dicke Schicht frischer Kräuter über das Räuchermehl legt. Auch lecker schmeckt ein wenig Buchenholz.

Materialien für die PSG

Verschönert Eure Cara-Ranger-Postkarten mit unseren DIY-Graphiken!

Holt euch das Kreativbuch für Wichtel und Pfadis oder das Kritzelbuch für Caras und Ranger mit viel Platz für Notizen, Adressen, Träume und Kritzeleien!



Coming soon:

- Flyer und Postkarte für Wichtel und Eltern
- Werbematerial zur Leiterinnensuche und -ausbildung

MEHR
INFOS AUF
[www.psg-bayern.de!](http://www.psg-bayern.de)



Umgezogen? Wir sind überall!

Du bist für Deine Ausbildung oder zum Studium umgezogen und vermisst Dein Zuhause, Deine Gruppe, Deinen Stamm, pfadfinderisches Leben? Melde Dich doch einfach beim PSG DV-Büro in Deiner Nähe oder unter info@psg-bayern.de – Wir brauchen alte Hasen und bieten eine neue Pfadi-Heimat!



Jetzt neu für alle Leiterinnen! Pfiffilotta schreibt jetzt auch euch!

Kennt ihr eigentlich Pfiffilotta? Sie ist Pfadfinderin mit Leib und Seele und außerdem ein ganz normales Mädchen, wie die Mädchen in den PSG-Gruppen. Sie ist manchmal mutig, immer neugierig, meist lustig und immer wieder chaotisch. Jeden Monat schreibt sie einen Brief an ihre Freundinnen im Wichtel- und Pfadialter. Darin geht es zum Beispiel um Freundschaft, Kreativideen oder Pfadfinderisches. Jetzt schreibt sie auch an alle Leiterinnen!

- Erscheint mit der Girl Guide
- Gruppenstundenideen für Wichtel und Pfadis
- Links, Buchtipps und mehr!
- Thematisch passender Brief für die Mädchen im selben Monat
- Ein tolles Geschenk für Gruppenstunden, Zeltlager & Co!





Die nächste
Girl Guide
erscheint
im Winter!

UNNÜTZES WISSEN

18 Fakten, die man im Gedächtnis behält, obwohl man sie sich nicht zu merken braucht

- In Südostasien, Serbien, Kroatien und Mexiko grillen hauptsächlich Frauen.
- Das Wort **Barbecue** bedeutet ursprünglich Holzspieß.
- Der 2867 Meter hohe Mount Baden-Powell ist ein Berg in der Nähe von Los Angeles.
- Rund ein Viertel der Deutschen grillt laut einer Umfrage nie.
- Die Angst vor Feuer heißt Arsonphobie.
- Bei Madame Tussauds in Washington steht eine Wachsfigur von Bipi.
- **Jeder Deutsche grillt im Schnitt sechs Mal pro Jahr.**
- 16 % der Deutschen grillen nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr.
- In Australien gibt es öffentliche Gasgrills, die durch Münzeinwurf bedient werden.
- Bipi 1908 veröffentlichtes Buch „Scouting for boys“ gehört zu den 10 meistgelesenen Büchern weltweit.
- **Das Land, in dem die meisten Pfadfinder leben, ist Indonesien.**
- In Irland können Mädchen bereits mit fünf Jahren Mitglied bei den Irish Girl Guides werden. Bis sie sieben Jahre alt sind gehören sie zur Altersstufe Ladybirds, also zu den Marienkäfern.
- Wie ihre Eltern Olave und Bipi hatte auch deren Tochter Betty am selben Tag Geburtstag wie ihr Ehemann Gervas Clay.
- Das Feuerzeug wurde vor dem Streichholz erfunden.