

Pfadfindertipps: Kochen & Essen am Lagerfeuer

Pfadfinder Entschieden für Christus (PEC) ist seit 2012 ein Arbeitsbereich des EC.

Pfadfinderarbeit ist eine Möglichkeit, Kinder und Teens durch einen ganzheitlichen Ansatz zu erreichen. Pfadfinder sind mobil und machen in gemeinsamen Aktivitäten Entdeckungen, die man – im Stuhlkreis sitzend – für gewöhnlich nicht macht.

So war schon Jesus mit seinen Jüngern in der Natur unterwegs. Durch Entdeckungen am Weg und in der Natur erklärte er ihnen das Evangelium (Saat und Ernte, Feigenbaum etc.). Durch die besondere Form der Pfadfinderarbeit lassen sich Kinder und Teens erreichen, die wir mit unserer herkömmlichen Art und Weise nicht ansprechen würden. Deshalb lohnt es sich, dies einmal auszuprobieren.



Logo der PEC Pfadfinder

Eine relativ einfache Einstiegsmöglichkeit in die Pfadfinderarbeit ist: **Kochen & Essen am Lagerfeuer!**

Selbstverständlich kann man dieses auch im Rahmen der bisherigen Kinder- und Jungschararbeit tun. Dazu eignet sich eine normale Gruppenstunde genauso wie ein extra organisierter Höhepunkt.

Wichtig dabei ist, dass die Kinder selbst Feuer machen, das Essen vorbereiten und kochen dürfen.

➤ Eine einfache Möglichkeit: Stockbrot

Das ist wirklich nichts Neues und ihr habt dies sicher schon mal gemacht bzw. erlebt. Die Mitarbeiter rühren Stockbrotteig an, machen Feuer und bringen die geschnitzten Stöcke mit. Für die Kinder ist alles fertig vorbereitet und sie brauchen lediglich ihr Stockbrot über dem Feuer zu backen. Man kann dies aber auch als gemeinsame Aktivität zusammen mit den Kindern gestalten und gegebenenfalls Kleingruppen bilden:



- Eine Gruppe bereitet mit einem Mitarbeiter den **Teig** vor. [Bitte verwendet unbedingt Rezepte ohne Eier. Es besteht Salmonellengefahr und erfahrungsgemäß wird der Teig nicht durchgehend erhitzt bzw. auch mal roh gegessen.]

- Eine zweite Gruppe macht unter Anleitung eines Mitarbeiters **Feuer**. In der Zeit von Gas-, Öl- und Solarheizungen haben viele Kinder noch nie ein offenes Feuer angezündet. Deshalb sind ein paar Sicherheitshinweise unbedingt erforderlich. Das Feuer darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

- Eine dritte Gruppe bereitet die **Stöcke** vor und spitzt sie an. Auch hier sind Sicherheitshinweise unbedingt zu

beachten und die Kinder darin zu unterweisen. [Kinderschnitzmesser verwenden - immer vom Körper wegschnitzen – Armlänge Abstand vom Nachbarn etc.]

ÜBRIGENS: Schnitzen ist auch ein einfaches Element der Pfadfinderarbeit!

Wer keine Feuerstelle im Garten anlegen kann, ist auch mit einer Feuerschale gut bedient.

Wenn die Kindergruppe dann gemeinsam um das Feuer sitzt, ist es eine günstige Gelegenheit, eine kleine Andacht zu halten. Auch gute Gespräche ergeben sich oft von selbst.

➤ Einfaches Kochfeuer

Beim einfachen Kochfeuer (oder auch Stammrinnenfeuer genannt) werden zwei dicke Äste/dünne Baumstämme nebeneinander gelegt. In der Rinne zwischen den Baumstämmen wird anschließend ein großes Feuer entzündet. Zum Kochen benötigt man nun nur noch einen (großen) Topf oder eine Pfanne. Alternativ kann man anstatt der Baumstämme auch Ziegelsteine verwenden. Auch Fleischspieße lassen sich auf diese Art und Weise sehr einfach zubereiten.



Abbildung: „Campfire4 mgx“ von Michael Philip - Eigenes Werk. Lizenziert unter Gemeinfrei über Wikimedia Commons -

Tipps für das Kochen am offenen Feuer

- Koche nach Möglichkeit niemals über dem lodernden Feuer, stattdessen über der Glut. Man verbrennt sich dadurch nicht die Finger beim Rühren im Topf, das Essen brennt nicht so schnell an und die Töpfe versotten nicht so mit schwarzem Ruß. Ein offenes Feuer ist meist zu heiß zum Kochen.
- Als Holz eignet sich am besten Hartholz (Buche oder Eiche).
- Um auf der Glut zu braten, benötigt man ein Feuer mit armdicken Hartholzscheiten.
- Eine schnellere/einfachere Möglichkeit ist das Kochen mit Holzbriketts.

Zubehör für das Kochen am Lagerfeuer - eine Auswahl

- Ein **Topf** für Eintopfgerichte.
- Eine **Pfanne** zum Braten (Günstig ist für das Kochen am Lagerfeuer eine Pfanne aus Schmiede- bzw. Gusseisen, da sie auch bei ungleicher Erhitzung formstabil bleiben. Keinesfalls darf sie Plastikteile oder eine Antihaftbeschichtung besitzen).
- Mittels **Pfannenknecht**/Dreifuß kann man Pfannen/Töpfe ohne angegossene Füße über die Glut stellen.
- **Spieße** eignen sich hervorragend, um schnell kleine Fleischstücke zu braten.
- Ein paar **hitzebeständige Handschuhe**.
- Mit einem **Dreibein**/**Schwenkgrill** kann man einen Kessel oder **Biwakpfanne** über's Kochfeuer hängen.
- Ein nicht unwichtiges Utensil ist eine große **Grillzange** aus Metall. Mit ihr werden auch brennende Holzscheite oder Holzbriketts bewegt.

Rezepte für das Kochen am offenen Feuer

Bannock - Das Brot der Wildnis

So wird's gemacht!

Bannock ist das Brot der Wildnis und wird immer am offenen Feuer zubereitet. Aus Mehl, Wasser, Salz, Fett und Backpulver festen Teig

Zutaten pro Person

- 2 Tassen Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Fett oder Öl
- Wasser
- Fett zum Backen

bereiten, der sich leicht von der Schüssel löst. Drei Minuten gut mit den Händen durchkneten und zu einem flachen Fladen formen, etwa einen halben Zentimeter dick. In der Pfanne Fett erhitzen und den Bannock von beiden Seiten goldbraun backen.

Bannock schmeckt warm und frisch am besten.



Pilzpfanne

So wird's gemacht!

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Speck auslassen. Dann die gehackte Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Jetzt kommen die frischen geputzten Pilze sowie Pfeffer und Salz dazu.

Die Pilze unter ständigem Rühren im Fett schmoren, bis das Köcheln aufhört.

Zutaten pro Person

- 200-300 g frische Pilze
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Räucherspeck
- 50 g Butterschmalz
- Pfeffer und Salz

Fleischspieße

Zutaten pro Person

- 200 g Fleisch
- 2 kleine Zwiebel
- Eventuell Pilzköpfe oder Paprikastücken
- Pfeffer und Salz

So wird's gemacht!

Um kleine Fleischstücke über dem offenen Feuer zu grillen, ist ein Metallspieß besonders gut geeignet. Als „Grill“ benötigt man lediglich zwei Ziegelsteine, die hochkant gestellt werden oder man legt ein Stammrinnenfeuer an.

GUTEN APPETIT!!!!

Wenn nicht anders angegeben, eigene Fotos.

Christian Weiss – EC-Kinderreferent – Pfadfindertipps: Kochen & Essen am Lagerfeuer