

Pfadfindertechnik Pionier 3.
Feuer, Feuerstellen, Kochstellen

Beachte immer:

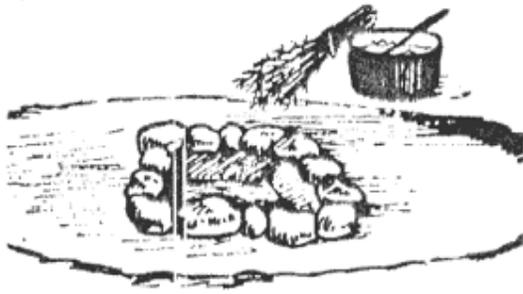
Feuerstellen sollen immer so eingerichtet werden, dass das Feuer nicht auf umliegende Gegenstände und brennbares Material übergreifen kann. Dazu ist es meist notwendig eine kleine Grube zu graben und die Feuerstelle mit z.B. Steinen zu umranden. Lagere brennbares Material nicht unmittelbar neben der Feuerstelle und beachte, dass manche Holzsorten Funkenflug verursachen. Auch sollte man immer dafür sorgen, dass man das Feuer jederzeit wieder löschen kann. Bei einem offenen Feuer in der Natur ist immer eine Feuerwache einzuteilen! Feuerstellen müssen nach dem Benutzen gelöscht werden, so dass keine Glut mehr vorhanden ist. Wind kann ein Glutnest wieder in Brand stecken!!

Abschnitt 3	Pfadfindertechnik Pionier - Feuer	
Abschnitt 3.1	Feuerstellen	zur Seite
Abschnitt 3.2	Kochstellen	zur Seite

Pfadfindertechnik Pionier 3.1
Feuerstellen

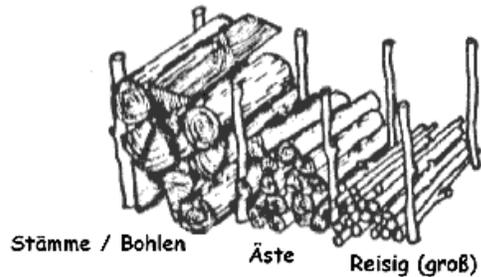
Klassifizierung des Holzes:

gutes Brennholz	
Eiche	glüht lange
Esche	leicht brennend
Rotbuche	heiß / Kohle
mittleres Brennholz	
Ahorn	
Birke	auch feucht
Fichte	
Hasel	
Kiefer	
Lärche	
Ulme	
Weißbuche	
schlechtes Brennholz	
Eberesche	(Vogelbeere)
Erle	
Linde	
Pappel	
Robinie	(Unechte Akazie)
Weide	brennt leicht
	Achtung: zerspringt genauso wie Wurzeln explosionsartig!! Fast alle Nadelhölzer eignen sich besonders gut zum Anlegen eines Feuers, aber nicht zum Halten (sehr Harzhaltig)
	Achtung Funkenflug!!
Kastanien	haben kaum einen Heizwert



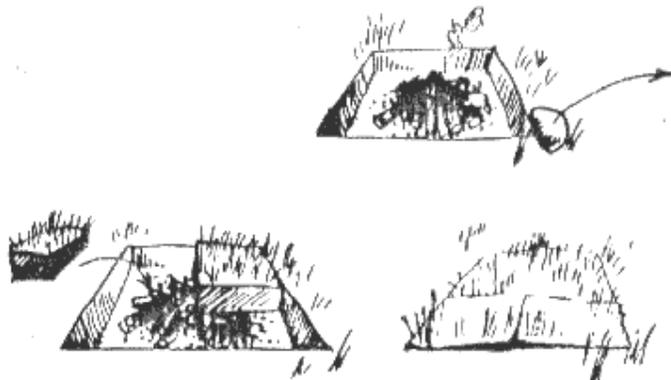
Feuerstellen sollen immer so eingerichtet werden, dass das Feuer nicht auf umliegende Gegenstände und brennbares Material übergreifen kann. Dazu ist es meist notwendig eine kleine Grube zu graben und die Feuerstelle mit z.B. Steinen zu umranden. Auch sollte man immer dafür sorgen, dass man das Feuer jederzeit wieder löschen kann. Bei einem offenen Feuer in der Natur ist immer eine Feuerwache einzuteilen!

Um ein Feuer immer gut bei Laune zu halten, Sorge dafür dass immer genug Brennmaterial vorhanden ist. Im Optimalen Fall bereitest du ein kleines Holzlager vor, wobei bereits Stämme von Ästen und Reisig getrennt ist.



Zunder: Spitzen von Laub- / Nadelhölzern, Rinde (Bast), Heu, getr. Moos, Flechten, Samen, Späne

Zunder benötigst du um dein Feuer richtig anzuheizen. Dazu kannst du vertrocknete Spitzen von Laub- oder Nadelhölzern sowie Rinde, Heu, getrocknetes Moos usw. verwenden. Achte darauf dass alles wirklich trocken ist, sonst hast du mehr Rauch als Feuer.



Die einfachste Form einer Feuerstelle ist es Rasenziegel aus der Wiese auszustechen und darin die Feuerstelle einzurichten. Ist das Feuer abgebrannt kannst du die Feuerstelle mit den Rasenziegeln wieder abdecken.

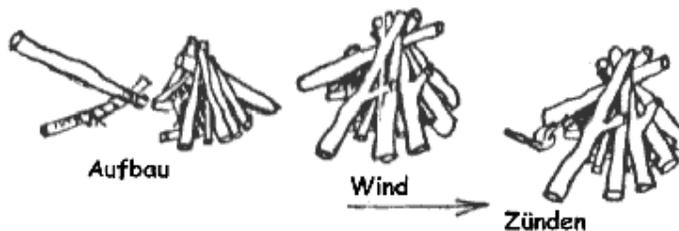


Das Sternfeuer:

Lege ein paar kleine Stämme sternförmig zueinander und schichte darin ein paar kleinere Stämme in die Abstände der Stämme. Somit erhältst du ein schönes Sternmuster.

Das Pyramidenfeuer:

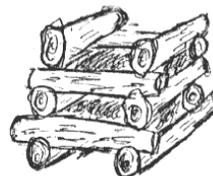
Lege in die Mitte deiner Feuerstelle den Zunder und staple darüber deine Stämme pyramidenförmig auf. So hat dein Feuer immer genug Luft und wird schön brennen. Dabei solltest du - wie in der Abbildung darunter achten aus welcher Richtung der Wind in dein Feuer fährt. Dort lasse einen kleinen Abstand dann wird das Feuer schneller brennen.



Eine weitere Methode eine Feuerstelle einzurichten ist das JÄGERFEUER.

Dazu legst du 2 größere Stämme links und rechts von deinem Zunder und kleineren Ästen und begrenzt die Feuerstelle nach hinten mit einem mittleren Stamm.

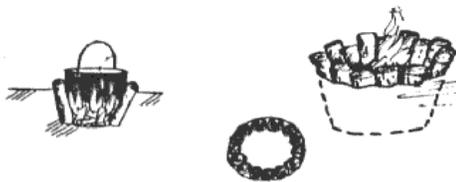
So kannst du dann deine Feuerstelle auch zu einem KASTENFEUER ausbauen, indem du die Stämme Kastenförmig übereinander baust.



Wenn du deine Stämme nach oben hin kleiner werden lässt und mit den Abständen immer weiter in die Mitte rückst, dann erhältst du eine Feuerstelle die PAGODENFEUER heißt.

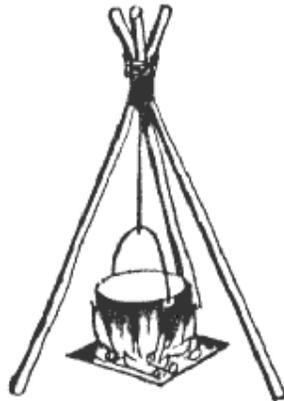
Du kannst deine Feuerstelle auch in einem kleinen Graben einrichten. Somit hast du dem zufolge ein GRABENFEUER oder...





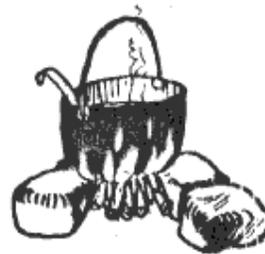
... du gräbst eine kleine Grube, dann hast du ein Grubenfeuer. Bei einem Grubenfeuer solltest du immer darauf achten, dass das Feuer auch genügend Luft zum Brennen bekommt. Dann hast du auch schon eine schöne Kochstelle.

Pfadfindertechnik Pionier 3.2 Kochstellen



Baue über deiner Feuerstelle ein Dreibein auf, dann kannst du mit einem Kessel und einer Kette eine schöne Kochstelle für Suppen oder Eintöpfe oder heiße Getränke einrichten.

Die einfachste Form einer Kochstelle stellt allerdings das Hirtenfeuer da. Du musst darauf achten, dass die Steine um die Feuerstelle so ausgerichtet sind, dass der Topf über der Feuerstelle gerade stehen kann. Also schon herrichten bevor das Feuer brennt. Danach würde ich davon abraten.



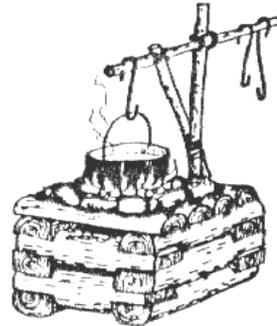
Bei einer Kochstelle mit Galgenfeuer hängst du deinen Topf wie in der obigen Zeichnung über die Feuerstelle. Beachte dabei dass in der Stange oder dem Ast eine Kerbe ist, damit der Topf nicht verrutschen kann, und dass der Ast das Gewicht des Topfes und seines Inhaltes auch tragen kann.



Das Spieß - Gabelfeuer:
Bei dieser Feuerstelle kannst du dein Essen nach der Zubereitung vom Feuer nehmen oder wieder zum aufwärmen zurückschwenken. Eine sehr nützliche und einfache Lösung.

Kochkissen:

Der Aufbau eines Kochkissens ist schon ein wenig komplizierter, da ihr darauf achten müsst, dass bei dieser Feuerstelle nicht der Aufbau mit abbrennt. Trotzdem ist es eine der schönsten Feuerstellen



Zum Schluss möchte ich Euch noch das REFLEXIONSFEUER nahe legen. Es kommt dann zum Einsatz, wenn ihr die Wärme eures Feuers in eine bestimmte Richtung lenken wollt. Dabei solltet ihr bei der Reflexionswand darauf achten dass ihr Material verwendet das die Wärme abstrahlt. Die Reflexionswand kann aus verschiedenen Materialien bestehen wie z.B. frisches Holz, Steinplatten, Blechplatten, oder aus einem Erdhügel. Dabei ist es egal für welche Art des Feuers ihr euch entscheidet.

