

Kobolds kleine Lagerküche

„Ich hab da mal was vorbereitet ..“

Diesen Satz höre ich häufig in Kochsendungen, wenn Köchinnen und Köche nicht warten können, bis das tolle Gericht fertig ist. Dann zaubern sie etwas aus dem Ofen oder unter dem Tisch hervor.

Kochen ist gar nicht so einfach! Bis es schmeckt, braucht es ein wenig Übung. Deshalb habe ich für euch ein paar Tipps vorbereitet, wie das mit dem Kochen gut klappt. Wer kocht, darf auch essen – das finde ich immer am besten. Heute ist das Angebot an Lebensmitteln riesig: Im Supermarkt gibt es meterlange Regale, und ganz viele unterschiedliche Restaurants und Schnellimbisse locken uns zum Essen. Daher habe ich auch einmal darüber nachgedacht, was und wo ich eigentlich so esse. Wo ich so darüber plaudere, bekomme ich wieder Hunger! Vorher wünsche ich euch noch schnell viel Spaß beim Lesen und später dann guten Appetit!

Euer Kobold



Kochen über offenem Feuer

Abends am Lagerfeuer ist es schön, wenn es eine Kleinigkeit zu essen gibt. Am bekanntesten sind Stockbrot und Marshmallows. Mit etwas Geduld und einem Stock wartet man, bis das Essen fertig ist. Popcorn ist ebenfalls einfach herzustellen. Dafür gibt es fertige Behälter. Es lässt sich auch in leeren Konservendosen machen, in die ein paar Löcher gestochen werden.

Direkt über dem Feuer zu kochen, kann sehr lecker sein. Es ist aber auch ein bisschen schwieriger. Passt gut auf, dass nichts anbrennt und die Köchin oder der Koch selbst kein Feuer fängt. Wer über offenem Feuer kochen will,

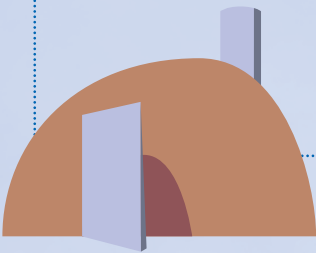
braucht besonderes Geschirr aus Schmiede- oder Gußeisen. An dem Geschirr darf kein Plastik sein, weil es bei der Hitze schmilzt. Viele Töpfe und Pfannen, die in einer Lagerküche für Gaskocher vorhanden sind, sind deshalb nicht geeignet. Man braucht ebenso eine Vorrichtung, an die die Töpfe gehängt oder auf die die Pfannen gestellt werden können. Da hilft häufig schon ein Dreibein wie beim Grillen oder ein Pfannenhocker. Das über offenem Feuer zubereitete Essen schmeckt richtig gut, weil es von den Flammen und vom Holz einen rauchigen Geschmack und dadurch eine besondere Note erhält.





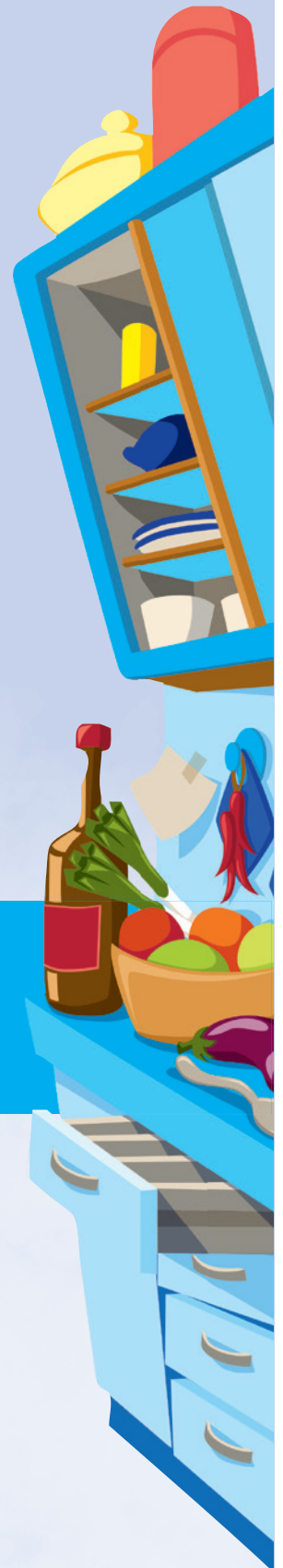
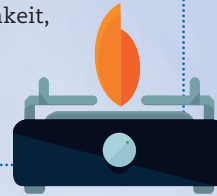
Backen im Lager

Um die Lagerküche ein wenig aufzupeppen, kann im Zeltlager auch gebacken werden. Mit dem gesamten Trupp lässt sich ein Erdbackofen bauen. An einem Hügel muss einen Hohlraum gegraben und mit einer Öffnung versehen werden. So kann der Rauch abziehen und das Feuer bekommt Luft. Wenn kein Hügel vorhanden ist, kann man mit Steinen und Erde ein kleines Iglu bauen, das ebenfalls eine Öffnung im Dach bekommt. Am besten wird der Ofen mit zwei Stockwerken gebaut: Unten ist Platz für das Holz und darüber für einen heißen Stein oder ein Blech. So lässt sich dann im Lager Brot oder sogar Pizza machen.



Kochen mit Gas

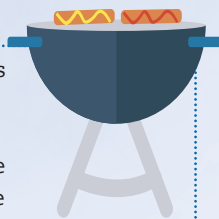
Viele Pfadfinderinnen und Pfadfinder benutzen im Lager typischerweise Gaskocher. Man muss nur ein paar Hockerkocher nebeneinander aufstellen, und schon lassen sich auch große Stämme leicht verpflegen. Dazu gibt es die passenden großen Töpfe und Pfannen, und das Essen wird für alle gleichzeitig fertig. Das Problem dabei ist aber, dass man dafür viel Ausrüstung braucht: Kocher, Gasflaschen sowie Töpfe und Pfannen. Für Wanderungen, Hikes oder auch für kleinere Trupps gibt es zum Glück auch die Möglichkeit, das Essen auf kleinen Camping-Kochern zuzubereiten.



Essen gehört zum Zeltlager. Bevor es jedoch verzehrt werden kann, muss es aber erst einmal gekocht werden. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, das Essen zuzubereiten. Alles fängt schon mit der Auswahl der Kochstelle an.

Grillen

Eine besondere Form des Kochens ist das Grillen. In einem guten Lager sollte auf jeden Fall mindestens einmal gemeinsam gegrillt werden. Dabei gibt es für die meisten Fleisch und Würstchen. Gemüse lässt sich ebenfalls hervorragend grillen. Kleine, aber leckere Beilagen sind mit Frischkäse gefüllte Pilze oder Folienskartoffeln, die in die Kohlen gelegt werden. Manche mögen auch Ziegen- oder Fetakäse sehr gerne, der in einer Folie auf den Grill gelegt wird. Wichtig ist, dass das Grillgut nicht über der offenen Flamme liegt. Denn das Essen braucht die Wärme, die von der heißen Kohle ausgeht, um gar zu werden. Damit die Kohle gut durchzieht, muss der Grill im Voraus angezündet werden. Mittlerweile gibt es Grills in unterschiedlichen Größen, sodass es sich auch für kleinere Trupps lohnt zu grillen.



Ausprobieren

Häufig gibt es erfahrene Leiterinnen und Leiter, die im Zeltlager kochen, aber vielleicht könnt ihr ja mit eurem Trupp eine Mahlzeit übernehmen oder bewusst im nächsten Lager einmal eine andere Methode ausprobieren. Sprecht einfach mit euren Leiterinnen und Leitern, denn ohne Hilfe geht es am Anfang nicht!

Mehr Infos:

Weitere Techniken, Ideen und Anregungen findet ihr hier: s.dpsg.de/kochtechniken.