



# Alles über Feuer

Sam the fireman

*„Es gibt fast nichts Besseres in einem Kinderlager, als das gute alte Lagerfeuer. Die Stimmung die herrscht, wenn die Müdigkeit langsam Oberhand nimmt, man sich peinliche Geschichten erzählt und ein geniales Gefühl der Gemeinschaft auftritt, ist unbeschreiblich ,“ und für die Kinder und Jugendlichen extrem prägend.*

<b>1</b>	<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>	<b>3</b>
1.1	ALLGEMEINES ZUM FEUER	3
1.2	GESCHICHTE ZUM FEUER (FEUER IN DER BIBEL)	3
1.3	ÜBUNG MACHT DEN MEISTER	3
<b>2</b>	<b>SICHER FEUERN</b>	<b>4</b>
2.1	DIE GESETZLICHE BESTIMMUNG IN DER SCHWEIZ	4
2.2	DIE FEUERSTELLE	4
2.3	DAS BRENNHOLZ	4
2.4	NACH DEM FEUERN	5
<b>3</b>	<b>ZUNDER</b>	<b>6</b>
3.1	BIRKENRINDE	6
3.2	ZUNDERSCHWAMM	6
3.3	FEINE HOLZSCHNIPSEL	7
3.4	WEITERE NATÜRLICHE ZUNDER	7
3.5	ZUNDER AUS DEM ALLTÄGLICHEN LEBEN	7
<b>4</b>	<b>FUNKEN- ERZEUGER</b>	<b>8</b>
4.1	ZÜNDHOLZ (FEUERZEUG)	8
4.2	ZÜNDSTAHL	8
4.3	FEUERBOHREN	8
<b>5</b>	<b>FEUERFORMEN</b>	<b>10</b>
5.1	PYRAMIDEN FEUER	10
5.2	SCHICHTFEUER	10
5.3	JÄGERFEUER	11
5.4	GRUBENFEUER	11
5.5	GROSSE LAGERFEUER	11
<b>6</b>	<b>FEUERMACHEN-EINE CHECKLISTE</b>	<b>12</b>
<b>7</b>	<b>FEUER HANDGEMACHT</b>	<b>13</b>
7.1	FEUERBOHREN MIT BOGEN	13
<b>8</b>	<b>FEURIGER GENUSS</b>	<b>14</b>
8.1	GRILLTIPPS	14
8.2	HAUPTSPEISEN	14
8.3	DESSERTS	15
8.4	GETRÄNKE	15

# 1 Allgemeine Informationen

## 1.1 Allgemeines zum Feuer

Es gibt fast nichts Besseres in einem Kinderlager, als das gute alte Lagerfeuer. Die Stimmung die herrscht, wenn die Müdigkeit langsam Oberhand nimmt, man sich peinliche Geschichten erzählt und ein unbeschreibliches Gefühl der Gemeinschaft auftritt, ist unbeschreiblich und für die Kinder und Jugendlichen extrem prägend. Nach einem Abend am Lagerfeuer in einem Sommerlager sagte mir einmal ein Teilnehmer, es sei der schönste Abend seines Lebens gewesen. Vor allem für ältere Teilnehmer (4.Klasse aufwärts) hat Feuer, wie auch das Erstellen eines Feuers etwas sehr Anziehendes. Doch nicht nur das Gefühl wenn man am fertigen Lagerfeuer sitzt ist genial, sondern auch der Stolz wenn man beispielsweise ein Feuer mit möglichst wenig Hilfsmitteln herstellt. Deshalb ist es so wichtig als Leiter einer Jugendorganisation über die Basics des Feuermachens bescheid zu wissen. Diese Broschüre soll dir helfen neue Techniken, Rezepte oder sonstige wichtige Informationen rund um das Feuer zu erhalten.



Ich wünsche dir viel Feuer beim Lesen, und noch mehr Feuer beim Umsetzen deiner Ideen.

## 1.2 Geschichte zum Feuer (Feuer in der Bibel)

Feuer war und ist von elementarer Bedeutung für die Menschheit. Die Feuernutzung war der erste Schritt zur Beherrschung der Umwelt und ist auch heute noch in vielen Lebensbereichen unentbehrlich. Wohl aus leidvollen Erfahrungen lernte der Mensch, dass ein Feuer unterhalten und gehütet werden muss. Außer Kontrolle geratene oder über Nacht erloschene Feuer könnten erste Fehlschläge gewesen sein. Mit der Zeit lernte der Mensch, das Feuer zu bewachen und zu kontrollieren. Ob die Feuernutzung kontinuierlich erfolgte ist ebenso ungeklärt, wie der Zeitpunkt der ersten Nutzung.

In der Bibel wird zum ersten Mal in 2.Mose 3,2 der Begriff Feuer erwähnt.

*Und der Engel des HERRN erschien ihm in einer feurigen Flamme aus dem Dornbusch. Und er sah, dass der Busch im Feuer brannte und doch nicht verzehrt wurde.*

## 1.3 Übung macht den Meister

Feuermachen ist eine Fertigkeit, die man sich - wie viele andere Fertigkeiten, die man im Outdoor-Leben braucht - nicht einfach anlesen kann. Man muss es üben und verschiedene Vorgehensweisen ausprobieren, damit man sein Wissen anwenden kann, wenn man es braucht. Übe das Feuermachen mit deinen Teilnehmern regelmäßig. Dabei musst du nicht immer einen riesen Workshop oder gar einen Nachmittag mit dem Thema Feuer machen, du kannst die Kids auch schon ganz simpel das Lagerfeuer oder das Feuer im

Wald fürs „Zvieri“ anzünden lassen, und sie dabei ein wenig fordern.

## 2 Sicher Feuern

### 2.1 Die gesetzliche Bestimmung in der Schweiz

Typisch für die föderalistische Schweiz legt jeder Kanton selbstständig fest, wie das Feuern im Wald erlaubt ist. Dabei reicht die Bandbreite vom generellen Feuerverbot (in Ausnahmefällen: „bei Feuerstellen, die die Waldeigentümer gestattet haben“, Waldgesetz GL), bis zum darüber Schweigen (verschiedene Kantone). Einige Kantone schreiben eine Mindestdistanz zu Bäumen vor (Fr: „vernünftiger Abstand“; AR: „4m zum nächsten Baum“), andere appellieren an die Vernunft.

Die grosse Vielfalt an Bestimmungen zum Feuern im Wald zeigt, dass es sinnvoll ist, einmal mit dem Förster vor Ort (z.B. Gemeindelokal, Lagerort, etc.) Kontakt aufzunehmen und abzuklären, wie die örtlichen Bestimmungen lauten.

### 2.2 Die Feuerstelle

Wo immer möglich und an sinnvoller Lage gebaut, verwendet der rücksichtsvolle Leiter bestehende und fest installierte Feuerstellen (z.B. Schweizer-Familie-Feuerstelle). Erstelle keine neuen Feuerstellen, ohne den Waldeigentümer um Erlaubnis zu bitten. Als Standort einer Feuerstelle eignen sich prinzipiell nicht brennbare Unterlagen und Lokalitäten, wo auch über der Erde keine Brandgefahr besteht.

Beachte insbesondere verdeckte Wurzeln (sie werden stark beschädigt und können durch Harzgehalt stunden- bis tagelang weiterglimmen) und die Rinde von Baumstämmen. Für Interessierte: Im Kambium unter der Rinde gerinnen die Eiweisse oberhalb 43 Grad und zerstören dadurch das Wachstum des Baumes. Deshalb ist ein Abstand von 4 bis 5m einzuhalten.

Gerade zu ideal für neue Feuerstellen sind (alte) Waldwege, die nicht geteert sind oder Bachbetten.



Achte beim Bauen einer neuen Feuerstelle auf eine gute Stabilität. Feuer entfachen hohe Temperaturen wodurch einstürzende Feuerstellen grosse Gefahren sind. Steine können beispielsweise in der grossen Hitze zerberste, insbesondere Kalksteine. Falls du Pfannen oder Töpfe über dem Feuer erhitzen möchtest, achtest du besonders auf eine gute Aufhängung, respektive auf eine stabile Halterung. Ausgehobene Grasnarben und ein Ring aus Steinen helfen, die Schäden an der Umgebung gering zu halten. Bewahre die Grasziegel verdeckt in ausreichender Distanz auf. Mit ihnen deckst du das Feuerloch nach Gebrauch wieder zu.

### 2.3 Das Brennholz

In der Schweiz darf allgemein Fallholz gesammelt werden, ist oft sogar gewünscht. In Naturschutzgebieten ist das Sammeln von Holz und das Feuern jedoch untersagt. Verwende nach Möglichkeit Totholz- es ist trocken und brennt besser als Holz mit Restfeuchte. Besonders ideal, ist Buche und Birke- es brennt lange, lässt sich recht gut brechen und gibt gute Glut.

Das Umweltgesetz verbietet das Verbrennen von Abfall. Das gilt insbesondere auch für behandeltes Altholz und Zeitungen. Es wird aber niemand stören, wenn du zum Anfeuern etwas Zeitung verwendest.

#### 2.4 Nach dem Feuern

Jedes Feuer ist unbedingt gut zu löschen. Nicht nur wegen allfälliger Bestrafung. (So schreibt die Walliser Waldverordnung von einer Busse bis Fr. 10000.- bei Verlassen einer nicht gelöschten Feuerstelle). Noch lange nach dem Verlöschen der letzten Flamme können unter der Asche oder gar verborgen im Boden Hitzeherde erhalten bleiben und möglicherweise Brennmaterial entzünden. Aus diesem Grund darf auf keinen Fall auch in ein vermeintlich gelöschtes Feuer Brandbeschleuniger (Benzin, Brennsprit o.ä.) gegossen werden.

**Grundregel:** Jedes Feuer wird vor dem Verlassen sorgfältig und mit Wasser gründlich gelöscht. Nur wenn du mit der blossen Hand unter die Asche greifen kannst, verlässt du das Feuer!



### 3 Zunder

Beim Feueranzünden gibt es zwei wichtige Faktoren: Der Zunder und der eigentliche Funken-Erzeuger.

Grundsätzlich gilt: Je besser brennbar der Zunder, desto schlechter darf der Funken-Erzeuger sein.

Beim Zündholz bzw. dem Feuerzeug ist der erste Zunder bereits gegeben (Zündholz selber bzw. Gas), das hat zur Folge, dass bei diesen Techniken ein weniger einfach entflammbarer Zunder ausreicht, um ein Feuer zu entfachen.

Grundsätzlich gilt aber, je schwieriger der Zunder zum anzünden ist, desto grösser ist das Erfolgsergebnis und desto stärker brennt das Herz eines wahren Überlebenskünstlers.

#### Survival Stufe 1



Benzin, Feuerzeug,  
Grillanzünder

#### Survival Stufe 2



Feine Holzschnipsel,  
trockene dünne Zweige,  
trockenes Grass und Heu

#### Survival Stufe 3



Verlassene Vogelnester,  
Birkenrinde, Zunderschwamm

#### 3.1 Birkenrinde

Bei der Birkenrinde können von Hand feinste fadenartige Schnipsel von der äussersten Rindenschicht abgezupft werden. Diese ergeben eine Art Holzwolle, die sehr leicht entflammbar ist (auch auf Grund spezieller Birken-Harze). Diese Birkenrinde kann von (trockenem) Fallholz oder lebenden Bäumen gewonnen werden.

Hinweis: Auf der Suche nach Birken sollte man sich an Waldränder oder Waldlichtungen halten, Birken wachsen nur an sehr hellen Plätzchen.

#### 3.2 Zunderschwamm

Der Zunderschwamm ist ein Pilz, der als Schmarotzer an Bäumen wächst. Sein Fruchtkörperfleisch ist seit je her als guter Zunder bekannt (daher auch der Name des Pilzes). Jedoch muss dieses Material vor der Verwendung getrocknet werden. Zunderschwämme eignen sich auch, um Feuer z.B. in Rucksäcken zu transportieren



Birkenrinde



Zunderschwamm

### 3.3 Feine Holzschnipsel

Als Zunder sind auch feine Holzschnipsel, z.B. von Tannenholz, geeignet. Diese können mit dem Sackmesser oder einem Bleistiftspitzer erzeugt werden. Wenn es regnet kann einfach der nasse Teil des Holzes mit dem Messer weggeschält und danach mit dem trockenen Teil Holzschnipsel erzeugt werden. Zudem lassen sich Holzschnipsel auch praktisch im Vorhinein herstellen, und können in kleinen Boxen transportiert werden.



*Holzchnipsel*

### 3.4 Weitere natürliche Zunder

Trockenes Moos, trockene Blätter, trockenes Gras oder Heu. Trockene Rinde, vertrocknete Pilze, vertrocknete Flechten, trockene dünne Zweige, trockener Kienspan/Kienholz (je dünner, desto besser eignet er sich zum anzünden), alte verlassene Vogelnester

### 3.5 Zunder aus dem alltäglichen Leben

Anzündmaterial, das künstlich hergestellt wurde sollte vor dem Feuermachen einpacken. Idealerweise stellt man sich zwei bis drei kleinere Einheiten zusammen und hat diese immer dabei. Folgende Anzündhilfen kommen dabei in Frage, da sich viele davon in fast jedem Haushalt wiederfinden:

Watte (in Vaseline oder Wachs getränkt), Tampons, Wattepad, Taschentücher, Toilettenpapier, Küchenrolle, Stoff (Baumwolle, Wolle), flüssige Brennstoffe wie Benzin oder Spiritus, Grillanzünder, Papier und Pappe, Kunststofffasern

## 4 Funken- Erzeuger

Auch beim Funken-Erzeuger gibt es unterschiedliche Gadgets, denen man sich nach belieben bedienen kann. Wie beim Zunder soll auch an dieser Stelle eine kleine Survival-Stufen-Liste angefügt werden.

Survival Stufe 1



Zündholz, Feuerzeug

Survival Stufe 2



Zündstahl, Lupe, Survival Zundhölzchen ©

Survival Stufe 3



Feuerbohren

### 4.1 Zündholz (Feuerzeug)

Verbreitetste und zusammen mit dem Feuerzeug einfachste Methode um Feuer zu erzeugen. Doch auch bei den Zundhölzchen gibt es bessere und schlechtere Varianten. Für einige Leute sind speziell lange haltbare und in speziellen Dosen verpackte Zundhölzchen nur reine Angeberei, doch bestehen sie den Praxistest am besten. So brennen sie länger als herkömmliche Zundhölzchen und vor allem bleiben sie auch bei Ausbruch eines Monsuns trocken. Zudem, man muss es zugeben, haben Kinder und Jugendliche einfach einen riesen Spass an übertriebenen Outdoorgadgets.



Survival Zundhölzchen

### 4.2 Zündstahl

Im Outdoorbereich die wohl gängigste Alternative zum Feuerzeug und dem Zundholz. Mit einem Schaber wird an einem Metallstab (Magnesium-basiert) gerieben. Dadurch werden langglühende, sehr heisse Funken freigesetzt. Mit etwas Übung kann mit dieser Methode sehr schnell Feuer erzeugt werden.

Zündstahl eignet sich auch hervorragend, um Gaskocher zu entfachen.

Der grösste Vorteil des Zündstahls ist seine Verlässlichkeit.



Zündstahl

### 4.3 Feuerbohren

Die berühmte Bilderbuch-Technik um Feuer zu erzeugen erfordert viel Erfahrung und Übung.

Das Grundprinzip ist simpel: Ein Holzstückchen aus Harten, trockenem Holz wird in einem Sackloch in einem trockenen, weichen Holzstück unter Druck gedreht. Durch die Reibung entsteht Wärme und schlussendlich glimmender Holzstaub. Dieser kann auf Zunder geklopft werden und dort zu einem Feuer angeblasen werden.

Mit dieser Technik ist es jedoch äußerst anspruchsvoll, um Feuer zu erzeugen. Es gibt einige Tipps, mit denen das Ganze erheblich vereinfacht wird (jedoch immer noch anspruchsvoll ist):



Ein wenig Sand im Sackloch erhöht die Reibung und damit die Erfolgchancen. Das Stöckchen kann mit einem Bogen gedreht werden. So erreicht man höhere Drehzahlen und eine freie Hand, mit der man das Stöckchen von oben drücken kann.

## 5 Feuerformen

Es gibt verschiedenste Techniken, wie ein Feuer angelegt werden kann. Vor allem bei grossen (Lager-)Feuern sollte vor dem Entfachen des Feuers gut überlegt werden, welche Technik angewandt wird.

*Feuer im Freien sollten grundsätzlich nur entfacht werden, wenn die Waldbrandgefahr niedrig ist. Es sind die Anweisungen der lokalen Behörden zu befolgen.*

### 5.1 Pyramiden Feuer

Diese Feuerform ist die wohl bekannteste und verbreitetste. Die Äste werden pyramidenförmig angeordnet.

**Vorteile:** Grosse Hitze, Windschutz, das Feuer hat immer genügend Luft

**Nachteile:** Es können keine Töpfe direkt auf das Feuer gestellt werden. Das Feuer brennt relativ schnell ab. Die Wärme zieht sehr stark nach oben, wodurch die Wärmeabgabe im Umkreis nicht sehr effektiv ist

### 5.2 Schichtfeuer

Beim Schichtfeuer werden die Äste kreuzweise aufgestapelt. Die Länge und Dicke der Äste sollte nach oben abnehmen. Das Feuer wird oben angezündet.

**Vorteile:** Sehr grosse Hitze. Das Feuer wärmt das Umfeld effektiver als das Pyramidenfeuer. Das Feuer hat immer genügend Luft. Töpfe können direkt ins Feuer gestellt werden.

**Nachteile:** Das Feuer hat einen grossen Holzverschleiss. Das Feuer ist anfällig auf Wind. Das Feuer tendiert zum Umfallen



Pyramiden Feuer



Schichtenfeuer

### 5.3 Jägerfeuer

Beim Jägerfeuer werden zwei (beliebig lange) dicke Äste bei ihren Enden rechtwinklig übereinandergelegt. Alternativ können auch jeweils zwei oder drei Äste parallel gelegt werden. Das Feuer brennt beim Kreuzungspunkt. Es können kleinere Ästchen am Kreuzungspunkt zugelegt werden.

**Vorteile:** Kleiner Holzverbrauch. Gut geeignet um Töpfe direkt ins Feuer zu stellen. Dieses Feuer eignet sich sehr zum effektiven kochen. Die dicken Äste müssen nicht zugeschnitten werden

**Nachteile:** Das Feuer ist windanfällig. Dieses Feuer eignet sich nur für kleine Feuer.

### 5.4 Grubenfeuer

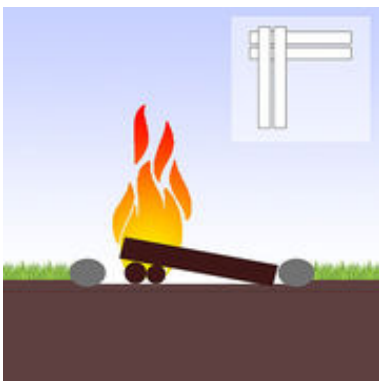
Beim Grubenfeuer wird ein Pyramidenfeuer in einem Erdloch entfacht. Optional kann ein zweites Loch in das erste hineingegraben werden, um die Luftzufuhr sicherzustellen.

**Vorteile:** Kleiner Holzverbrauch. Gut geeignet zum Kochen. Das Feuer ist nicht gut sichtbar (aus grösseren Entfernungen).

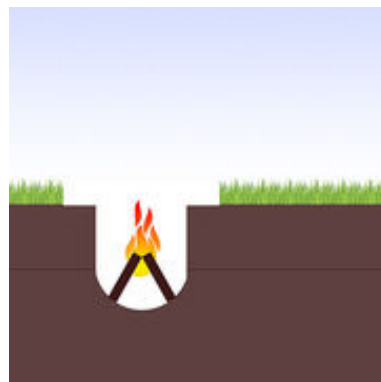
**Nachteile:** Das Entfachen des Feuers ist sehr schwierig, da die Luftzufuhr im Loch sehr eingeschränkt ist

### 5.5 Grosse Lagerfeuer

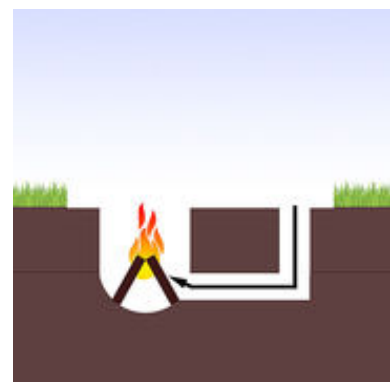
Für grosse Lagerfeuer eignen sich hauptsächlich Schicht- oder Pyramidenfeuer. Wobei das Pyramidenfeuer schneller und spektakulärer abbrennt als das Schichtfeuer. Während das Schichtfeuer deutlich mehr Wärme zur Seite hin abgibt. Eine Technik um ein sehr grosses (und kurzlebiges) Feuer zu erhalten ist es, eine Pyramide aus massiven, möglichst trockenen Tannenästen (oder dünne Stämme) aufzubauen. Das Innere der Pyramide wird mit feinerem trockenem Tannenholz aufgefüllt.



Jägerfeuer



Grubenfeuer ohne zweites Loch



Grubenfeuer mit zweitem Loch

## 6 Feuermachen-eine Checkliste

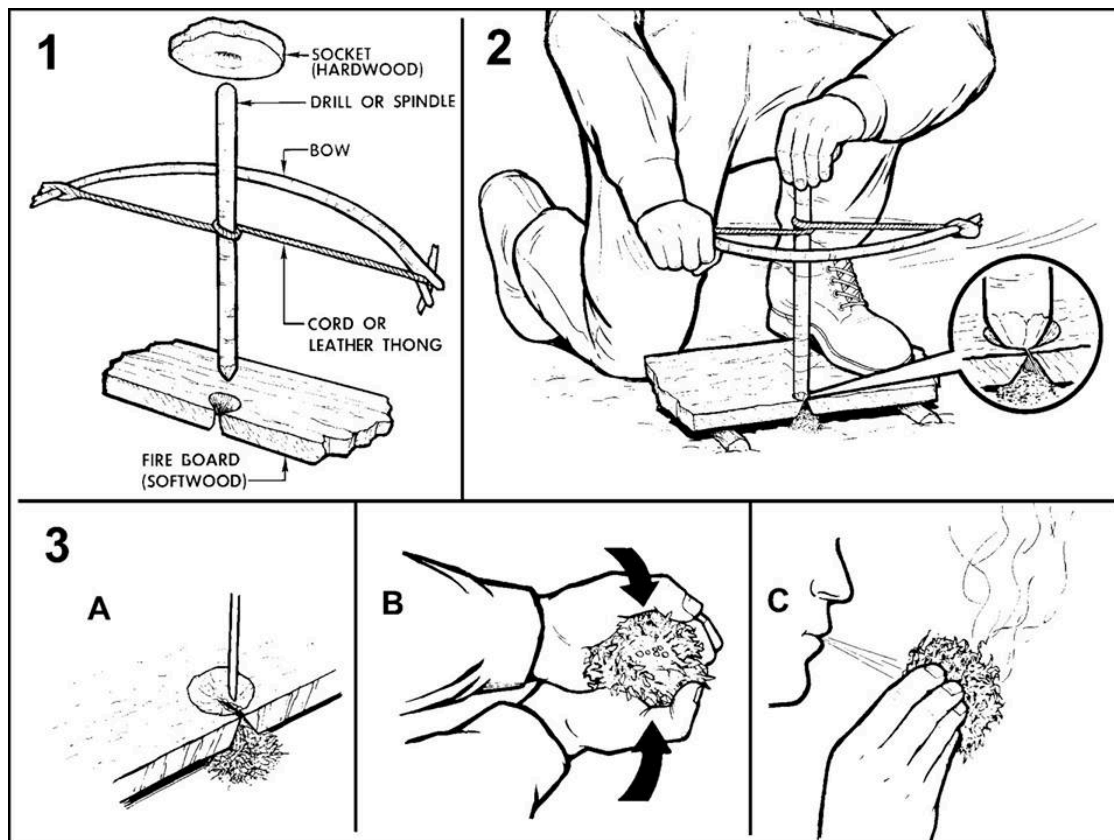
Hier ein Vorschlag, wie du beim Feuermachen vorgehen kannst:

1. Sammle Holz in ausreichenden Mengen. Das Holz muss für die gesamte gewünschte Brenndauer reichen.
2. Wähle einen Platz, wo nicht die Gefahr besteht, dass das Feuer sich ausbreitet oder Boden und Vegetation schädigt. Auf schneefreiem Boden sind Kies und Sand die beste Unterlage.
3. Baue eine Feuerstelle, einen Ring mit Steinen oder eine Grube. Im Schnee musst du eventuell ein wenig graben oder Stöcke und dickere Zweige als Unterlage verwenden, damit das Feuer nicht in den Schnee einsinkt.
4. Wenn du Zeit hast: Baue einen Reflektor. Stecke auf beiden Seiten der Feuerstelle je zwei vertikale Pfosten in den Boden und staple das Holz zwischen diesen auf, wie man das von alten Flechtzäunen her kennt. Der Reflektor wirft die Wärme zurück und fungiert auch als Trockengestell für feuchtes Holz.
5. Zünde das Feuer an! Wenn das Anzündmaterial, meist Reisig, brennt, steigerst du langsam die Stärke der Zweige und Äste und legst zuletzt gehacktes Holz auf das Feuer. Achte auf Zwischenräume, damit das Feuer Luft bekommt.
6. Überwache das Feuer, damit es sich nicht ausbreitet oder vorzeitig verglimmt.
7. Wenn du fertig bist: Vergiss nicht, das Feuer zu löschen (mehr dazu weiter unten).

## 7 Feuer handgemacht

### 7.1 Feuerbohren mit Bogen

Das Feuerbohren ist vielleicht die bekannteste Technik der steinzeitlichen Feuererstellung. Dabei wird ein einfacher Stab, der Feuerbohrer, auch Quirlbohrer oder Feuerquirl genannt, senkrecht auf ein Stück Holz aufgestellt und dann mit gleichmäßig rotierenden Bewegungen zwischen den Händen gedreht. Ein Bogen mit einer Schnur, ein sogenannter Fidelbogen, beschleunigt die Bohrbewegung des Bohrers noch um ein Vielfaches. Eine einzelne Schnur als Schnurzug kann mit gleicher Wirkungsweise anstatt des Bogens verwendet werden, jedoch muss die Schnur von einer zweiten Person geführt oder immer wieder aufgewickelt werden. Um den Bohrer bei den Drehbewegungen in der Bohrung zu halten, wird ein Gegenstück aus Holz, Knochen oder Stein auf das obere Ende des Bohrers gedrückt. Der beim Bohren entstehende Holzstaub wird in einer Kerbe gesammelt, die vom Rand keilförmig in das Brett eingesägt oder -geschnitten wurde. Durch die erzeugte Reibungswärme fängt der Holzabrieb schließlich an zu glühen.



## 8 Feuriger Genuss

### 8.1 Grilltipps

Grillieren, kochen oder backen über dem Feuer braucht viel Zeit. Wer sich diese Zeit nimmt, den erwartet ein köstliches Essen!

Folgende Werkzeuge kannst du beim Kochen über dem Feuer gut gebrauchen: Rüst-, Tranchier- und Sackmesser mit scharfen Klingen, Grillzange mit langem Griff, Drahtbürste, Lederhandschuhe (um den heissen Grillrost zu verstellen), Pinsel, Zundhölzchen etc.

Am wichtigsten sind Geduld und Zeit! Die Grillstelle reinigen. Den Rost (falls vorhanden) mit einer Metallbürste beidseitig abbürsten. Den Rost eventuell mit etwas Öl einpinseln. Danach das Feuer anzünden.

Erst Holz nachlegen, wenn das Feuer richtig gut zieht. Jetzt heisst es warten, bis man die richtige Glut hat. Je nach Grösse der Gruppe braucht es mehr oder weniger Glut. Erst mit einer weissgrauen Oberschicht ist die Glut zum Bräteln bereit! Sobald genügend Glut vorhanden ist, frische Kräuterzweige (Rosmarin, Thymian, Majoran) hineinlegen und sofort das Fleisch auf den Grill legen.

### 8.2 Hauptspeisen

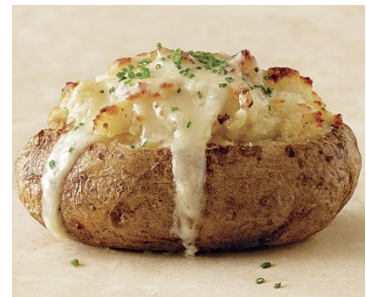
#### Baked potatoes

Zutaten für 4 Personen

8 festgekochte mittelgrosse Kartoffeln, 2 Becher Sauerrahm, Gartenkräuter, Meersalz, Pfeffer.

Die Kartoffeln waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Etwas Öl in die Hand nehmen und die Kartoffeln damit einreiben. Die Kartoffeln mit Alufolie gut einwickeln und in die Glut legen.

Sauerrahm mit Kräutern, Meersalz und Pfeffer abschmecken (kann schon Zuhause gemacht werden). Die fertigen Kartoffeln aus der Folie nehmen, kreuzweise tief einschneiden und etwas auseinander drücken. Mit dem gewürzten Sauerrahm füllen.



#### Gefülltes Baguette

Aufback-Baguette halbieren. Beide Teile einige Male von oben einschneiden (aber nicht durchschneiden!). In die Einschnitte kann Kräuterbutter, Mozerella, Salami, Tomaten usw. eingefüllt werden. Die Baguette-Stücke werden nun der Länge nach auf einen Stock gesteckt und über der Glut geröstet.





## Betrügerische Kartoffel

Den oberen Viertel einer Kartoffel abschneiden (Der „Deckel“ der dabei entsteht aufbewahren). Anschliessend die Kartoffel mit Hilfe eines Messers oder eines Löffels aushöhlen. Sobald die Kartoffel sauber ausgehöhlt ist, verschiedene Gewürze in die leere Kartoffel geben (Salz, Pfeffer, Curry etc.). Nun ein rohes Ei in den Kartoffel „hineintätschen“, die Kartoffel mit dem Deckel schliessen und in Alufolie wickeln. Es ist wichtig das man beim Einwickeln kennzeichnet wo der obere Teil der Kartoffel liegt, damit man sie anschliessend richtig ins Feuer legen kann (Logischerweise so, dass das Ei nicht aus der Kartoffel fliesst). Nun ungefähr die Kartoffel für 15-20 Minuten in die Glut legen und anschliessend geniessen.



### 8.3 Desserts

### 8.4 Getränke