

INGEDIEND DOOR
jsschinznach

ON
19-01-2012

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Kochstelle



Die Kochstelle ist als Teil der Lagerküche in jedem Zeltlager von zentraler Bedeutung. Die Kochstelle gehört zu den Grundlegenden Lagerbauten. Auf ihr muss für das gesamte Lager gekocht werden, sie sollte also ausreichend Kapazitäten aber auch genügend Komfort für die Küchenmannschaft bieten...

Die Küche lässt sich durch Backofen, Arbeitstisch, Abwaschstrasse oder einem Kühlschrank erweitern

Allgemein

Bei der Kochstelle gibt es eigentlich drei Kriterien:

- Kochfläche
- Höhe der Kochstelle über Boden (je höher, desto mehr Komfort für das Küchenteam)
- Das Feuervolumen

In der Folge werden verschiedene Möglichkeiten für eine Kochstelle vorgestellt. Wichtig ist immer, dass die Infrastruktur vor einem Lager mit dem Küchenteam besprochen wird, damit dieses nicht von falschen Gegebenheiten ausgeht.

Standard-Kochstelle

Bei der Standard-Feuerstelle wird eine Vertiefung im Boden ausgehoben, links und rechts feuerfeste Steine (z.B. Schamott) aufgestellt und darauf ein Rost platziert.

Vorteile:

- Wenig Materialaufwand
- Grosse Kochfläche möglich
- Grosses Feuervolumen Möglich
- Das Feuer ist ausreichend windgeschützt

Nachteile:

- Feuerstelle ist sehr tief (Kesselheben ist anstrengend und ungesund)

Standard-Kochstelle



Erhöhte Kochstelle

Die Feuerstelle ist identisch aufgebaut, wie die Standard-Feuerstelle, nur wird sie anstatt in einer Erdsenkung, auf einer erhöhten, feuerfesten Platte errichtet.

Vorteile:

- Grosse Kochfläche möglich
- Recht grosses Feuervolumen möglich

Nachteile:

- Feuerstelle ist meist immer noch relativ tief
- Je nach Bauart ist diese Feuerstelle Windexponiert

Erhöhte Kochstelle



Halbfass-Kochstelle

Bei dieser Kochstelle wird ein halbiertes Fass mit Beinen versehen und ein Rost darüber gelegt. Im Fass wird später Feuer gemacht. Je nach Ausstattung kann im Fass noch einmal ein Rost eingebaut werden, damit die Asche herunterfallen kann.

Achtung: Es müssen Fässer verwendet werden, die später in Kombination mit Feuer keine giftigen Substanzen freisetzen

Vorteile:

- Angenehme Arbeitshöhe
- Das Feuer ist ausreichend windgeschützt
- Grosses Feuervolumen möglich

Nachteile:

- Materialintensive Bauform

Halbfass-Kochstelle



Festbank-Kochstelle

Bei dieser Kochstelle wird auf einem alten Festtisch eine feuerfeste Platte (od. Erdschicht) angebracht. Darauf wird dann eine Kochstelle aufgebaut, wie die Standardkochstelle.

Vorteile:

- Angenehme Arbeitshöhe

Nachteile:

- Je nach Bauart ist diese Feuerstelle windexponiert
- Nur beschränkte Kochflächengrösse möglich
- Nur beschränktes Feuervolumen möglich
- Oft ist der Festtisch instabil
- Der Festtisch nimmt meist Schaden

Alternative: Gasherd

Als Alternative zu Feuerstellen bietet sich meist nur ein Gasherd an.

Vorteile:

- Kein Holzsammeln und einfeuern
- Besserer Kochkomfort durch Hitzedosierung
- Angenehme Arbeitshöhe

Nachteile:

- Meist beschränkte Kochfläche
- Materialintensiv
- Teuer
- Unter Umständen gefährlich

Quellennachweis

- Titelbild/Fotos: Zur Verfügung gestellt durch die Jungschar Schinznach / Manuel Meier

Weitere Informationen

Categorieën
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tags
Lagerbau
Kochen
Planung
Hygiene
Organisation

Leeftijd
Keine Daten verfügbar.

Aantal deelnemers
Keine Daten verfügbar.

Bijbel
Diese Information fehlt.

Duur
Keine Daten verfügbar.

Terrein / Omgeving
Nicht angegeben

Materiaal
Fast mühelos
Eine Menge Arbeit

Bestanden downloaden
Geen downloads

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Categorieën
Tags

Medewerkers
ML3000

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/kochstelle