

## Thema: Kochen über dem offenen Feuer

### **Feuer und Sicherheit: Grundregeln**

- nicht zu weit von Wasser entfernt Feuer machen, damit man jederzeit löschen kann
- Feuerstelle nicht zu nah am Zelt
- Feuerstelle und Umgebung gründlich vorher säubern; bei feuchtem Untergrund Unterlage aus (trockenen!) Steinen errichten
- Feuer nicht unter einem trockenen Baum oder in der Nähe machen → Waldbrandgefahr

### **Was brauche ich zum Feuer machen?**

- Streichholz oder Feuerzeug
- Zunder (feines Material, das sich direkt mit dem Feuerzeug anzünden lässt):  
Birkenrinde, trockene Fichtenzweige, evtl. alte Vogelnester, Holzspäne
- Holz
- Sauerstoff
- Wasser zum Löschen

### **Welche Holzsorten? z.B.:**

- Nadelhölzer: Fichte, Tanne, Kiefer: Brennen leicht, viel Rauch, halten nicht lange, wenig Glut  
Birkenholz: brennt sehr gut, aber wenig Glut
- Buche/Eiche: halten sehr lange, aber dafür lange Hitze und Glut

