

Kochstelle

(→ [Kochen und Essen](#))

Kochsignale

Jedes Kochen sendet eine Einladung in die [Welt](#) hinaus, denn es

- strahlt Licht in die Dunkelheit
- verströmt Gerüche und Rauch
- verdampft Wasser und bildet Pfützen
- brodelt, zischt, klappert
- produziert [Lebensmittelabfälle](#)
- es wärmt
- und es zieht [Nahrungskonkurrenten](#) an.

Positionen

Der Kochvorgang und die Kochstelle sollte also so eingerichtet werden, dass die Situation beherrschbar bleibt. Das bedeutet kurze Wege, dichte Verpackungen, sauberes Arbeiten, gezieltes Entsorgen und schnelles Sichern zwischen den Positionen:

- Tisch bzw. Zubereitungsfläche
- Material (Töpfe, Geschirr, Besteck, Dosen)
- Vorratskisten bzw. Kühlschrank
- Feuerstelle bzw. Herd
- Wasserversorgung (Kanister oder Leitung)
- Lichtquellen
- Abfall und Abwasser

Dabei muss die Kochstelle sich außerdem anpassen an

- Windstärke und Windrichtung
- Niederschläge wie Regen oder Schnee
- Staub, Laub, Blüten unter Bäumen
- Hitze oder Kälte
- leicht brennbare Umgebung (trockenes Gras, Wurzeln, Sträucher)

Den größten Schutz bietet das Fahrzeugginnere, jedoch stören dort Dampf, Gerüche und Hitze.

Kochfeuer & Grill

Im nördlichen Amerika, in Australien und im südlichen Afrika sind großzügige Campplätze (auch solche in der freien Natur) undenkbar ohne eine feste Feuerstelle für *Barbecue* oder *Braai*, also in etwa das, was Deutsche [Grillen](#) und Saarländer *Schwenken* nennen. Der technische Aufwand umfasst ein weites Spektrum, etwa:

- als Fladenbrot im heißen Sand unter der Asche (engl. flat bread)
- als Stockbrot an einem frischen Ästchen über dem Lagerfeuer (engl. stick bread)
- mit dem Gitterrost auf drei Steinen und Glut darunter (engl. gridiron, grate)
- im gußeisernen Topf mit drei Beinen in der Glut (afrikaans: potjie)
- mit dem dreibeinigen Schwenker über den Flammen (engl. tripod)
- mit Metallgrill aus Stahlblech oder Edelstahl und Grillkohle
- mit gemauertem Grill, Arbeitsfläche, Holzvorrat und Wasser (braai spot)

Feuerholz

Die vielfältigen Details können hier nur angedeutet werden, etwa die Holzauswahl. Die unterschiedlichen Eigenschaften des Holzes müssen zur Art und Phase des Feuers passen: Fürs Anzünden, um Glut zu produzieren oder heiße Flammen oder zum langen langsamen Abbrennen, als Kochfeuer oder Lagerfeuer, zum Grillen, für Gußtöpfe, zum Vorheizen eines Pizzaofens:

- Für eine »saubere« Flamme eignet sich gut brennbares Holz von Buche, Birke, Ahorn.
- Nadelhölzer enthalten Harze, deren Verbrennungsprodukte man nicht schmecken möchte.
- Eiche und Robinie brennen langsam ab und enthalten bittere Raucharomen, hinterlassen jedoch viel Asche und halten dadurch die Glut lange.
- Bei Zunderschwamm handelt es sich meist um Pilze der Art *Fo mes fo mentarius*

Im südlichen Afrika schätzt man folgende Holzsorten:

- *Nadelholz*: Fichte, Kiefer, Pinie (engl. Pine)
Harzhaltig, daher schnell zündend und gut für die Anbrennphase, nicht aber zum Garen; Zapfen dagegen tragen zum Aroma bei.
- *Kameldornakazie* (Afrikaans: Kameeldoring, *Vachellia erioloba*)
Äußerst geringe Restfeuchte nach dem Trocknen, sehr dicht, daher heiß, raucharm mit moschusartigem Geruch und lang brennend, hinterlässt viel Glut.
- *Mopani*
Es gibt ausgedehnte Mopaniwälder im südlichen Afrika; die Blätter erinnern an den Gingko. Hartes Holz, termitenresistent. Schwer entzündlich aber lang brennend.
- *Combretum imberbe* (engl. Leadwood, Afrikaans: Hardekool)
Sehr langsam, jedoch sehr heiß abbrennend, also gut für nächtliche Dauerfeuer.
- *Sekelbos* (*Dichrostachys cinerea*, engl. sicklebush)
Gelbes Holz, dessen ausgeprägtes Aroma für das Garen geschätzt wird. Wächst in wüstenartigen Regionen, Totholz ist daher immer gut trocken.
- *Black Wattle* (*Acacia*)
Für jede Art von Feuer gut geeignet, lang brennende und heiß.
- *Apple wood*
Gutes Feuerholz mit ausgeprägtem, angenehmen Aroma.

Literatur

- **Collina-Girard, J.**
Prehistoire experimentale. La production du feu par friction
Bull. Soc. Anthropol. 24/2 (1989), 97-106
- **Daniel Hume**
Die Kunst, Feuer zu machen. Das Buch für echte Männer.

- Aus dem Englischen von Christoph Trunk
S. Fischer Verlag, Frankfurt am Main 2018. 304 S., Abb. * Johan Goudsblom
Feuer und Zivilisation
Suhrkamp Frankfurt am Main 1995. 302 S., Literaturverzeichnis (17 S.), Register
- Hermann Hirt
Die Indogermanen
1905/07
Feuer S. 328-330
 - Andy Müller
Feuer - Von der Steinzeit bis zum Brennglas
Androma Verlag, 2004
 - Rainer Schall
Feuer, Flamme, Glut und Zunder
Kosmos 2019
 - Rebecca V. Scott, Rob Hosfield
Fire in the round: A holistic approach to the Lower Palaeolithic record.
Journal of Archaeological Science: Reports 37 (2021) 102938 DOI
 - Trommer, Frank
Der Feuerbohrer - Reibung, Ritus, Religion
Experimentelle Archäologie in Europa 14
Bilanz 2015,93-100

siehe auch:

- * [Bush Camp](#)
- * [Grillen](#)

<html><img src=„<https://vg09.met.vgwort.de/na/3853f4eb0cc045e49da6047b4775f36e>“ width=„1“ height=„1“ alt=„“> </html>

From:
<https://willys-treffen.de/> - **WILLY-WIKI fern-mobil-reisen**



Permanent link:
<https://willys-treffen.de/doku.php/wiki/kochstelle>

Last update: **2025/06/23 08:04**