

Feuer

Wie macht man richtig Feuer? Was gibt es zu beachten?

Gibt es etwas schöneres, als nach einem angenehmen Tag in der Natur den Sonnenuntergang am eigenen Lagerfeuer zu genießen? Aber wie stellt man das an? Wie macht man ein Lagerfeuer richtig? Dazu braucht es nicht viel: Eine sichere Feuerstelle, etwas Zunder und idealerweise trockenes Holz.

Zur Feuerstelle:

Stellen Sie sicher, dass ihr Feuer nur dort brennt, wo es auch soll. Nicht brennbare Untergründe sind Erde, Sand oder Stein. Nachdem Sie einen solchen Platz gefunden haben legen Sie einen Steinkreis in der Größe, die Ihr Feuer haben soll. Lassen Sie in dem Kreis einen Stein aus und zwar in der Richtung, aus der der Wind kommt. Das sorgt später für eine bessere Sauerstoffzufuhr zum Feuer.

Nun besorgen Sie sich Zunder. Sollten sie kein Papier oder sonstige Zündhilfen zur Hand haben, dann machen Sie sich ihren Zunder selbst. Bestens geeignet sind sehr trockene Gräser, Flechten an den Bäumen (diese wachsen übrigens immer an der Wetterseite eines Baumes), Pilze (sogenannter Zunderschwamm, der meist an toten Bäumen wächst) oder auch die weißen Teile von Birkenrinde.

Nun bauen sie Ihr Feuer auf! Dazu nehmen sie eine frische Astgabel und stecken sie in die Erde. Die Astgabel sollte nicht sehr hoch sein. Sie erleichtert Ihnen nun das pyramidenförmige Anlegen des Brennmaterials. Um die Astgabel herum legen Sie den Zunder aus. Beginnen Sie jetzt mit kleinen dünnen und trockenen Zweigen eine Pyramide um die Astgabel zu stellen. Eine kleine Lücke muss verbleiben, damit Sie später den Zunder entzünden können. Die trockenen Äste finden Sie am besten an toten aber noch stehenden Bäumen. Liegendes Holz ist meist morsch und enthält zu viel Wasser. Nach außen hin sollte die Dicke der Äste stetig zunehmen. Starten Sie nicht gleich mit zu dicken Ästen. Diese können Sie für später aber schon bereit legen. Jetzt entfachen Sie den Zunder. Durch vorsichtiges anpusten des klimmenden Zunders entfachen Sie die kleinen Äste und ihr Feuer brennt!

Lange und dickere Äste können nun mit einem Ende ins Feuer gelegt werden. Schieben Sie die Äste dann immer nach. Alternativ können Sie auch Holzscheite Kreuzweise auf die Glut legen. Sorgen Sie dafür, dass die Scheite nicht zu dicht liegen und immer genug Sauerstoff an das Feuer kommt. Zu wenig Sauerstoff bedeutet Qualm und Rauch. Ein luftig gesetztes Feuer bringt schöne Flammen, fast keinen Qualm und ganz viel Freude!

Verschiedene Feuerarten:

Es gibt die unterschiedlichsten Feuerarten, die in der Literatur auch mit den unterschiedlichsten Namen versehen werden. Ich möchte hier die Arten vorstellen, die sich in der Praxis am sinnvollsten herausgestellt haben. Die Skizzen erklären sich überwiegend von selbst.

Das Tipifeuer

Wohl die bekannteste Feuerart. Stöcke werden gegeneinander gestellt. Unten in die Mitte wird

das Feuernest und Zunder gegeben. Zum Anzünden kann das Tipifeuer aus Fuzz-Sticks bestehen. Wenn es dann richtig brennt, können Äste wie oben gezeigt nachgelegt werden. Das Feuer eignet sich zum Wärmen und auch zum Kochen.



Das Sternfeuer

Das Sternfeuer sollte mit Hartholz (Eiche, Buche etc.) unterhalten werden. Es verbraucht nur wenig Brennmaterial - das Feuer wird relativ klein gehalten -. Die Äste / Stämme werden bei Bedarf nachgeschoben. Sinnvoll um ein Feuer mit möglichst wenig Brennmaterial über eine möglichst lange Zeit zu unterhalten.



Das Pyramidenfeuer

Wohl auch eine recht bekannte Feuerart. Das Pyramidenfeuer ist als Nachtfeuer geeignet. Wird für dieses Feuer Hartholz, wie z.B. Eiche verwendet, so hält das Feuer und die Glut lange vor.



Das Balkenfeuer

Das Balkenfeuer eignet sich hervorragend zum Kochen. Zwischen zwei frischen Stämmen wird ein Feuer entzündet. Dabei ist auf die Windrichtung zu achten, die das Feuer erheblich anfachen kann. Das Balkenfeuer eignet sich besonders zum Kochen. Auf den Stämmen können Töpfe, Pfannen etc. nebeneinander gestellt werden.



Das Grubenfeuer

Diese Feuerart ist geeignet, um das Feuer zu verbergen. Mit einem großen Stein kann z.B. - wie oben gezeigt - ein Sichtschutz errichtet werden, der aber auch als Dach bei Regen dienen kann. Das Feuer ist ebenfalls zum kochen geeignet. Wenn es nichtmehr benötigt werden sollte, so könnt Ihr es schließlich auch als Erdofen verwenden.

