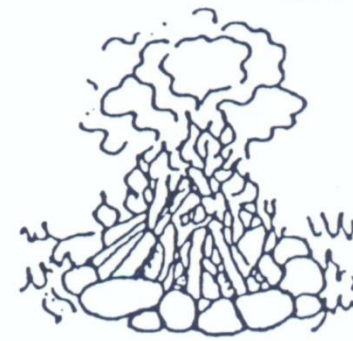
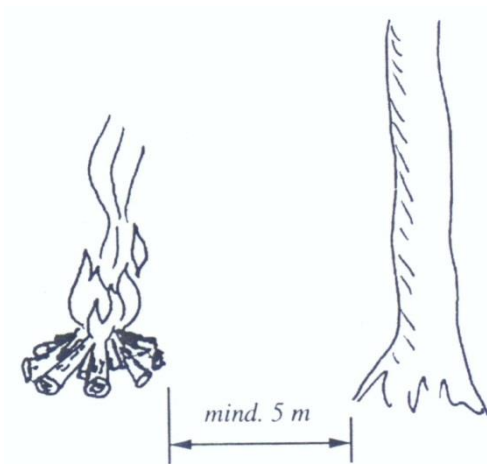




## Koch- und Feuerstellen I

Wenn wir eine Koch- oder Feuerstelle einrichten, müssen wir einige Dinge berücksichtigen:

Abstand zu den Bäumen: am besten ca 5m (Damit auch die Wurzeln nicht von unserem Feuer verbrannt werden). Auch nach oben solltest du mal schauen! Sind Blätter oder Äste im Weg, die von der Hitze des Feuers oder der Flamme verbrannt werden?

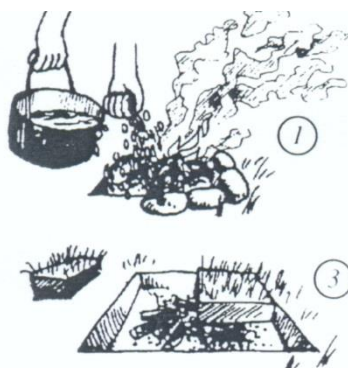


Laub und kleinere Äste vom Untergrund entfernen. Mache einen Steinring, damit das Feuer dort bleibt, wo du es möchtest.

Falls du auf einer Wiese ein Feuer machen musst, ist es wichtig die Wiese möglichst nicht zu zerstören!

Steche sogenannte „Grassiegel“ aus. Am besten geht das mit einem Klappspaten oder richtigem Spaten/ Schaufel. Lege die Grassiegel im Abstand von mind. 5 Meter vom Feuer hin. Wenn du fertig bist und das Feuer nicht mehr brauchst, lösche es mit Wasser und lass es auskühlen (min. 8 Stunden).

Lege die Grassiegel vorsichtig wieder in dein Loch und trete alles etwas fest. Wenn du es sauber machst, sieht man fast nicht, dass hier einmal ein Feuer war.



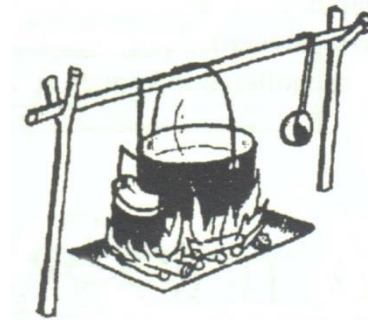


## Koch- und Feuerstellen II

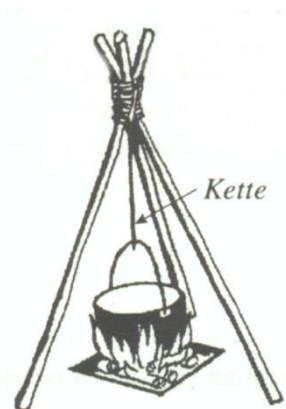
Schau dir all die verschiedenen Kochstellen an. Welche kennst du bereits?



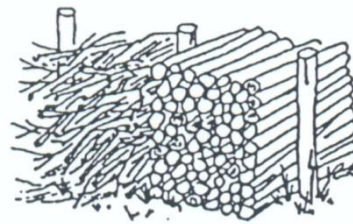
Hirtenfeuer



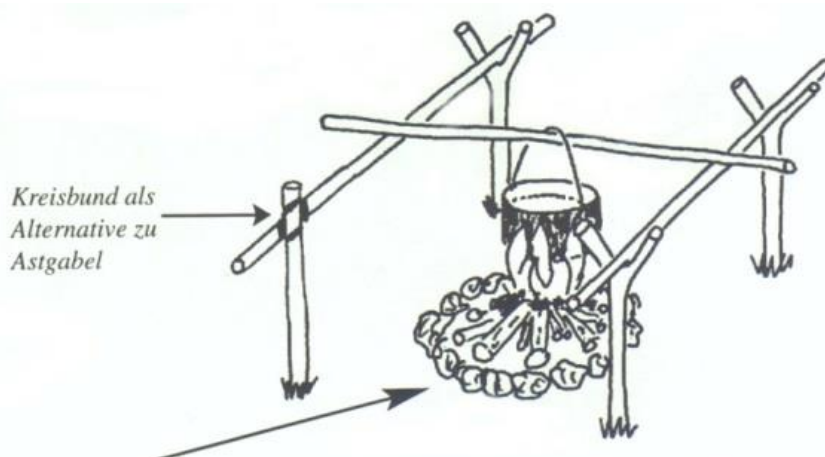
Einfache Kochstelle



Kochstelle mit drei-Bein



So könntest du dein Holzvorrat aufschichten. Sammle immer soviel Holz wie du gerade brauchst.



Der Steinkreis verhindert das Ausbreiten des Feuers und hemmt somit die Waldbrandgefahr.

Lager oder Weekend Feuer- und Kochstelle. Den Kochtopf kann man bequem verschieben. Die Feuerstelle könnte auch länglich sein, damit man zwei Töpfe an je einem Prügeln auflegen kann.