

Wie energiesparend kann ich mit Holz kochen?



Pflanzen im Kreislauf der Natur

Toll, so ein Lagerfeuer im Freien! Und dann noch die leckeren Würstchen auf einem Holzspieß oder vielleicht "marshmallows", dieser weicher Zuckerschäum! Da braucht man eine ganze Menge Holz, wenn man eine Mahlzeit für eine ganze Truppe herstellen will, oder? Oder könnt ihr eine energiesparende Feuerquelle bauen, für die ihr nur ganz wenig Brennholz benötigt?



Hier könnt ihr selbst ausprobieren, wie viel Holz ihr für ein Feuer braucht, um eine Mahlzeit zuzubereiten.

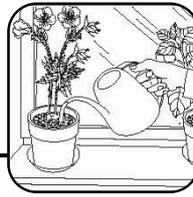
Du brauchst: Feuerplatz, Steine, Spaten, eventuell trockenes (Brenn-)holz (falls im Wald keines vorhanden ist), Arbeitshandschuhe, feuerfester Topf, braune Seife, Wassereimer, Küchengeräte, Zutaten für das Menü, Besteck, Teller, Putzmittel, Nawi-Ordner.

"Ihr solltet einen ganzen Tag im Wald zur Verfügung haben oder die Aktivitäten auf mehrere Tage verteilen."



- 1. Teilt** euch in mehrer Arbeitsgruppen ein!
- 2. Sammelt** trockenes Feuerholz im Wald. Achtet beim Sammeln darauf, dass es wirklich trocken ist! Wenn ihr keines findet, nehmt das schon mitgebrachte Holz.
- 3. Notiert** eure Überlegungen, wie man eine Feuerstelle bauen kann, die folgende Bedingungen erfüllt:
 - * Die Wärme wird bestmöglichst genutzt und dabei so wenig Feuerholz wie möglich verbraucht.
 - * Das Essen wird gezielt erwärmt und warme Luft verschwindet nicht einfach so in den blauen Himmel.
 - * Das Feuer bekommt ausreichend Luft, damit es gut brennt und das Essen gut garen kann.
 - * Das Feuers kann in der Wärme reguliert werden (erhitzen, abkühlen), ohne dass dabei Energie verschwendet wird.

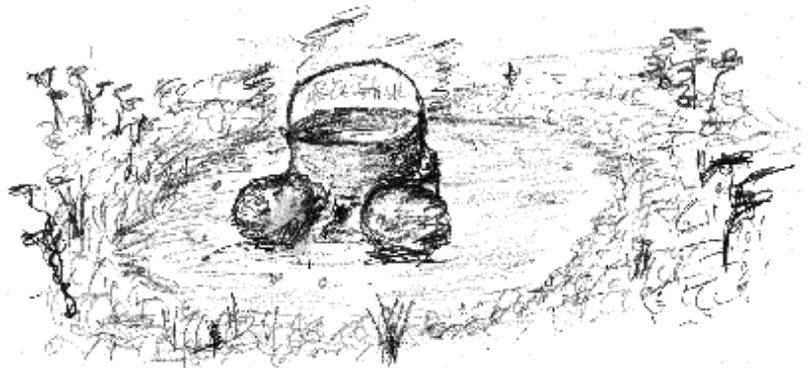
Wie energiesparend kann ich mit Holz kochen?



- 4. Wiegt** das Holz, das ihr zum Feuer machen benutzen wollt und notiert das Gewicht im Nawi-Ordner.
- 5. Baut** dann eine entsprechende Feuerstelle. Achtet darauf, dass ihr dünnes Holz zum Anzünden benutzt. Zündet das Holz an.
- 6. Schmiert** den Topf von außen mit brauner Seife ein. Dann lässt er sich nachher besser reinigen.
- 7. Kocht** nun euer Menü. Gerichte mit Hackfleisch müssen ca. 20 Minuten kochen, solche mit Schweinefleisch in Würfeln brauchen ca. 45 Minuten, Rindfleisch in Würfeln ca. 60-90 Minuten.

8. Wiegt das Restholz aus und notiert das Gewicht im Nawi-Ordner.

9. Vergleicht die Holzmengen, die die verschiedenen Gruppen benötigt haben.



Hat alles geklappt? Sind die Bedingungen alle erfüllt worden?
Gibt es Verbesserungsvorschläge?

? Willst du wissen, wie der Energieverbrauch war und ob du der "Öko-Gewinner" bist? Dann ist der Bogen 3.22 dran!