



# ACHT ARTEN VON LAGERFEUERN

## BLOCKHAUSFEUER

Ein einfach zu bauendes und leicht entflammbares Lagerfeuer, das eine gute Aufwärtshitze entwickelt und viel Glut erzeugt. Aufgrund der Struktur des Feuers wird es gut belüftet, und das Brennholz liefert ständig Nahrung für die Flammen, sodass nur minimale Wartung erforderlich ist. Je nachdem, wie dicht das Brennholz gestapelt ist, entzündet es sich schneller oder langsamer. Liegen die Holzstücke locker, entzünden sie sich schnell, brennen aber auch schneller aus. Das Blockhausfeuer ist mein persönlicher Favorit. Sobald es entfacht ist, kümmert es sich um sich selbst und braucht wenig Wartung während der Essenszubereitung. Die allermeisten Rezepte in diesem Buch werden auf einem Blockhausfeuer gekocht.

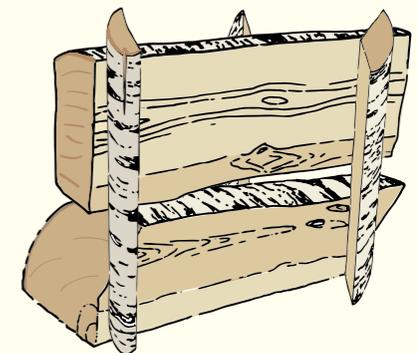
*Wie es gemacht wird:* Auf die Feuerstelle werden drei Holzstücke gelegt. Dann wird der Zunder zwischen die Holzstücke gelegt und angezündet. Nun wird das Anzündholz hinzugefügt und das Feuer aufgebaut, indem zuerst drei Holzstücke quer über die drei unteren Scheite gelegt werden. Dann werden weitere Schichten rechtwinklig zu den vorherigen hinzugefügt und zwar so, dass jede neue Lage auf der darunter liegenden aufliegt.



## RAKOVALKEA-FEUER

Das *Rakovalkea*-Feuer, oder Stammstapelfeuer, ist eine alte Lagerfeuer-technik der Wikinger mit besonders langer Brenndauer. Es eignet sich hervorragend für längere Garzeiten, die Strahlungswärme erfordern, wie beispielsweise beim Asado oder beim Drehspieß.

*Wie es gemacht wird:* Bei diesem Feuer werden mehrere Pfosten senkrecht in den Boden geschlagen, die die sandwichartig übereinandergestapelten Holzstücke an ihrem Platz halten sollen. Dann werden Zunder und Anzündholz auf ein Stück Rinde gelegt, sodass man sie nach dem Entflammen noch bewegen kann. Der Zunder wird angezündet, zwischen die Holzstücke geschoben und mit dem Anzündholz gespeist. Am Anfang ist es vielleicht ein wenig schwierig, bis es richtig Feuer gefangen hat, da die Luftzufuhr nicht immer optimal ist. Es braucht etwas Geduld und einen Fächer oder man nimmt die eigene Puste, aber wenn es einmal brennt, wird man mit einem beeindruckenden und ausdauernden Feuer belohnt.



## TIPIFEUER

Ein rasch aufgebautes Lagerfeuer, um schnell etwas zu kochen. Es benötigt ständige Pflege und ist daher für kurze Garzeiten am besten geeignet. Ohne eine entsprechende Betreuung hält