



DIE NEUN LEBEN DES FEUERS

Vom Anzünden bis zum Ausbrennen verläuft die Hitzeentwicklung eines Feuers in einem umgekehrten U-förmigen Bogen. Unterteilt man diesen Bogen in neun Teile, erhält man die verschiedenen Brandphasen eines Feuers. Wir nennen sie die neun Leben des Feuers. Wer sich mit den verschiedenen Phasen vertraut macht, wird automatisch ein besserer Lagerfeuerkoch.

Wenn du zum Beispiel möchtest, dass die Flammen die Lebensmittel umzüngeln und verbrennen, solltest du sofort nach dem Anzünden mit dem Kochen beginnen. Möchtest du dagegen grillen und karamellisieren, warte am besten, bis die Flammen erloschen sind, sonst verrußt das Essen. Ist eine lang anhaltende und weniger intensive Hitze gefragt, warte noch etwas länger.

Es empfiehlt sich, vor dem Anzünden des Feuers zu überlegen, wie viel Hitze du wie lange benötigst. Ein schnelles Grillen ist mit wenigen Holzstücken möglich. Ein Eintopf, der stundenlang köcheln soll, erfordert von Anfang an mehr Aufwand. Wenn du beim Kochen mehr Holz nachlegst, fängt der Lebenszyklus des Feuers von vorne an.

Das Diagramm der neun Leben des Feuers zeigt neun Stufen, von denen jede eine Feuerstärke darstellt, d. h. die jeweilige Temperatur des Feuers. Bei Feuerstärke 1 hat sich das Feuer gerade entzündet, und bei Feuerstärke 9 ist es fast ausgebrannt.

In den Rezepten in diesem Buch haben wir Empfehlungen für die Feuerstärke angegeben, damit du einen Anhaltspunkt dafür hast, wie heiß dein Feuer sein sollte, bevor du mit dem Kochen beginnst.

FEUERSTÄRKE

1. *Anzünden*
(100–200 °C)
2. *Anfeuern*
(200–300 °C)
3. *Abbrennen*
(300–600 °C)
4. *Ausbrennen*
(600–1000 °C)
5. *Intensive Glut*
(1000–1200+ °C)
6. *Glut*
(1100–900 °C)
7. *Heiße Glut*
(900–700 °C)
8. *Schwächere Glut*
(700–500 °C)
9. *Nachwärme*
(500–0 °C)

