



Abenteuer Jungschlar



Eigener Herd ist Goldes wert ... Der selbstgebaute Ofen für ein Zeltlager

Gar nicht schwer und sehr effektiv ist die Erstellung eines eigenen Ofens für das Zeltlager mit der Jungschlar. Er wird mit Holz befeuert und dient der Zubereitung von Brot, Brötchen, Pizza, Kuchen, Auflauf usw. - eben alles, was im Ofen gebacken werden kann. Ein wenig Übung im Anfeuern und Heizen des Ofens - und schon entstehen die leckersten Dinge, die dem ohnehin schon beliebten Zeltlager noch eins draufsetzen.



1. Material/Werkzeuge:

- Spaten, Hacke, Schaufel
- evtl. ein paar Steine
- Metallfass mit Deckel (Industrie)
- Ofenrohr (z. B. Regenfallrohr aus Eisen)
- Zutaten für die Küche und Ofenbleche
- Handschuhe

2. So geht's

Eine Grube ausheben:

- Tiefe: ca. 3/4 vom Fassdurchmesser
- Breite: Fassdurchmesser
- Länge: ca. 1,5 x Fasslänge

Evtl. wird das Fass in der Grube auf Steinen gelagert - ansonsten die Grube so ausheben, dass ein Absatz zum Auflegen bleibt. In jedem Fall benötigt man eine Feuergrube unter dem Fass, die genügend Raum lässt. Am hinteren Ende bleibt so viel Raum, dass das Ofenrohr angebracht werden kann. Der Aushub wird über das Fass gehäuft, so dass es vollständig mit Erde bedeckt ist. Die Befeuern und Beschickung erfolgt von vorn.

Je nach Holz muss die Temperatur beachtet werden (Faustregel: Hartholz (z. B. Buche, Eiche, Ahorn etc.) = höhere Temperatur; Weichholz (z. B. Fichte, Kiefer etc.) = niedrigere Temperatur).

Evtl. legt man ins Fass auch noch einige Steine, um das Blech etwas höher zu bekommen.

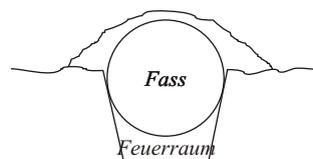
Sollte das Fass fabrikneu sein, muss es vor der Zubereitung von Mahlzeiten zuerst ausgebrannt werden (einige Stunden kräftig einheizen ohne Lebensmittel).

Und nun: Guten Appetit!

Ralf Kausemann,
Bergisch Gladbach



Querschnitt von vorne:



Querschnitt von der Seite:

