

# Outdoor-Cooking



Ehr Thierry

Native Village 2013



## Wat ass Outdoor-Cooking ?

Ganz einfach ausgedréckt : „ **Mir kachen Dobaussen** „

Kachen Dobaussen ass eng ganz **aaner Ugeleeënheet** wei Dobannen.

Et ass een net vum **Reen** , **Schnei** oder vun der **Loft** geschützt.

Et muss een een **Feier** maachen an och **ënnerhaalen**.

Et muss een un all seng **Kachutensilien** denken, well een dei jo net direkt am nächsten Tirang leien huet.

Et huet een eng greisser Verbonnenheet mat der **Natur** wann een an der fräier Natur kacht, ässt an et **schmacht** och besser.

# Ier mir Ufenken mam kachen an brachen:

Wat brauch een dass een kachen kann ? Richtig, een Feier.

Et kann een net iwerall ufenken een Feier ze maachen an dann drop lass kachen.

Als eicht kuckt een no enger geegender Feierplaat. (an op een do Feier däerf maachen)

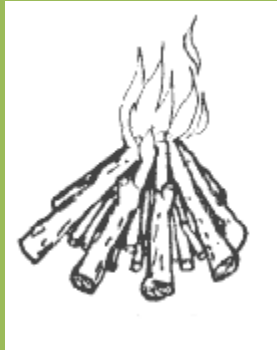
Et sammelt een genuch Holz fir säin Feier.

Et kuckt een wei eng Zort Feier gebrauch gött.

Wann Feier bis brennt mécht een sech un seng Preparatiounen fir ze kachen, dofir leet een mol all säin Geschir raus dann gött et mei einfach beim Kachen duerno.



Wann een op engem Camp Volant , Kanu-Tour etc... ass soll een als eicht Plangen wat een kacht an dann och nëmmen daat Néidegst mat huelen fir ze kachen !



## Verschidden Bauformen vum Feier

### **Pyramidefeier:**

Einfach beim opbauen an déi am meescht genotzten Aart een Feier zemaachen. Gudd fir drop ze Grillen oder een Deppen driwer zehänken.

### **Stärkefeier:**

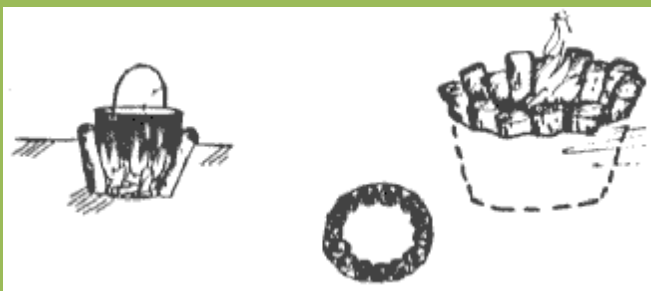
Een spuersamt Feier wou Holz lues a lues an Mett zou gedréckt gëtt. Hei kann een Dëppen oder Pan direkt drop opsetzen. Gudd fir ze kachen an broden.

### **Pagodenfeier:**

Beim Pagodenfeier ginn Holzstämm kräizweis openee gestapelt. An der Mëtt gëtt en kléngt Pyramidefeier opgebaut. Gudd wann een fir vill Leit kachen muss well Feier sech zimlech ausbreet an vill Glous hannerléist.

### **Feier an der Grouf:**

Eng gudd Feieraart wann ze vill Loft ass an et ass och spuersam. Gutt fir ze kachen, broden an grillen. Et kritt een Feier an Hetzt gutt kontrolléiert



# Ech hunn een Feier , an elo ?

Lo gëtt et lues a lues Intressant mir kommen unt kachen, mee wat kachen ech , wat kann ech oder wat hun ech besser ze benotzen an op waat muss ech oppassen ?

Dat einfachsten wat een benotzen kann fir ze kachen ass an bleibt een Dëppen. An engem Dëppen kann een bal alles maachen iwert dem Feier.

Een Dëppen kann een benotzen fir ze opwiermen, kachen, broden, baaken.

## Mee wat huet een dann lo besser als Dëppen ze benotzen ?

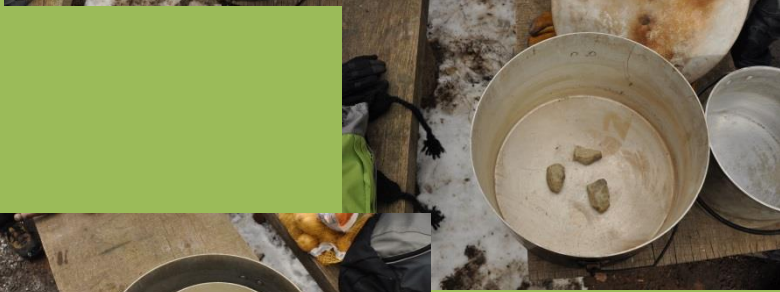
Am beschten ass et een aluminiums Dëppen ze benotzen well et liicht ass an et an allen gréissten gëtt.

Et gëtt och een Dëppen mam Numm ,, **Dutch-Oven** ,, dest ass den Star ennert den Dëppen.

Een Dutch-Oven kann een huelen fir wierklech Alles : broden, firtteieren, schmoren, kachen, baaken ...



Den Nodeel un deem Dëppen ass et besteet aus Gosseisen an daat mécht et zum No-Go fir een Camp Volant oder Tripp... et ass ze schwéier ! Do mécht eng Gamelle et och fir ze kachen !



## Brout baaken am Dëppen

Baaken an engem Dëppen klengt villäicht komesch mee et klappt, et ass ganz intressant et schmaacht an et kann een et iwwerall maachen wou Feier ass.

Fir kennen an engem Dëppen ze baaken braucht een zwee Dëppen:

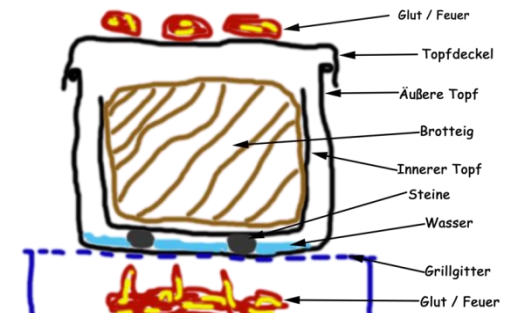
Een mei grousst mat engem Deckel an een méi klengt, dat an dat grousst Dëppen passt mee et dierf néierens widderkommen un deem aneren Dëppen.

Dann leet een 3 kleng Steng ënnen op den Buedem vun dem groussem Dëppen fir dass dat klengt Dëppen net um Buedem steet mee op den Steng. Hei ass et wichteg, dass dat klengt Dëppen net uewen raus kuckt well den Deckel vun deem groussem Dëppen nach passen muss.

Als nächst schëtt een Waasser an daat grousst Dëppen, sou heisch bis Steng ënner Waasser stinn.

Dann leet een säin Deeg an dat klengt Dëppen an stellt dat dann an dat grousst Dëppen, mëscht een den Deckel drop an stellt een daat ganzt ant Feier fir +- 40 Minutten. Dobäi muss een Zäit zu Zäit Waassergehalt am Dëppen nokucken, well et muss emmer wéineg Waasser drann sin soss verbrennt Brout.

Fir dasst Brout och uewen schein brong gëtt, muss een Glous op den Deckel vun deem groussem Dëppen leeën.



# Forelle iwwert dem Feier

Wann een Méiglechkeet huet fir ze fëschen oder einfach een Fësch ze kaafen an et well een deen awer an der Natur zoubereeden dann kann een daat op verschidden Aarten maachen, hei ginn iech der zwou duergestallt.

## Eng Aart ass den Fësch op der Gafel

Fir eng Gafel ze bauen braucht een Weiden dei een zesummen flächt fir, dass een den Fësch duerno kann dropp leeën an iwert Feier haalen.

Wichtig ass et dass een den Fësch mat unt Gafel befestegt, well een den Fësch och dréinen muss iwwert dem Feier fir dass en net verbrennt.

## Dei zweet Aart ass den Fësch un engem Dreifouss

Als eicht baut een en Dreifouss deen héisch an breed genuch ass fir iwwert Feier kennen ze stellen ueni, dass den Dreifouss verbrennt.

Dann mëscht een sech puer Holzenkreep fir den Fësch drunnzehänken.

Dann mat den Kreep den Fësch un engem Aascht befestegen an deen dann um Dreifouss mat engem Seel.





## Gargrube

Wei den Numm et schon seet kann een an enger Grouf garen. Dest ass eng gudd Methode säin Gémeis ze garen. Eng Gargrube brauch awer Zäit fir gebaut zegin, duerfir ass déi lo net grad géeeegend wann een en Tripp oder Camp Volant mëscht.

Wann een awer op engem fixen Camp ass kann een dei roueg bauen.

Fir eng Gargrube brauch een als eicht mol een grousst Lach. Et sollt 80cm laang sin, 60 cm breet an 50 cm déif sinn.

Dest Lach gëtt dann mat Steng zou geluecht. Hei ass et awer wichteg dass een Steng hellt déi net am Feier platzen. Géeeegend dofir sin all Basalt oder Granit Steng well déi huelen hetzt gudd op an haalen déi och laang. Op keen Fall soll een Sandsteen oder aner poreis Steng benotzen.

Wann Lach dann ausgeluecht ass mat den Steng, mëscht een en grousst Feier drann dat een 3 – 4 Stonnen ënnerhält. Dobei ass et wichteg dass een genuch Glous duerno huet.

Wann keen Feier mei ass an nemmen nach Glous an der Gargrube, leet een vill frëscht geschniddent Grass opt Glous drop.

Dann leet een sein Gémeis op Grass an et leet een nach eng Schicht Grass opt Gémeis.

Daat ganzt gëtt dann mat Holzenplacken zougedeckt. Opt dei Holzenplacken kennt dann deen Buedem deen een beim ausgruewen krut an dreckt een deen sou fesst dass neierens mei Damp raus kennt, dass dat ganzt komplett Dicht ass.



# Grillen op Steen

Verschiddener hun schonn bestëmmt gesinn an verschidden Restauranten, dass een säin Fleesch op engem Steen grillen kann. Desst geet och an der Natur.

Fir kennen op engem Steen ze grillen braucht een en grousst Feier dat eng gudd Glous hannerléisst.

Dann muss een sech opt Sich maachen no engem Steen/Plack am beschten Schiefer deen minimum 4 cm deck ass soss platzten duecht hetzt.

Wann een awer wees wou een Campen geet, an do gött et keen Schiefer dann muss een leider seng Stengenplack mat huelen op den Camp.



Et kritt een och vun verschidden Marken,  
Placken fir opt Feier zeleeën op deenen een  
Grillen kann mee dat ass net sou Urech.

# An der Glous

Wat vill Leit net wëssen ass, dass een an der Glous och kachen an baaken kann an daat ganzt uerni Aluminium.

Wann een mol zwëschenduech bei engem Lagerfeier Hunger kritt kann een sech Gémeis ant Glous leeën.

Wann Gémeis fäerdeg ass brauch een nëmmen nach Haut rof zezeien an dann kann een mat Genoss drann breisen, well duecht Haut gëtt Gémeis bannendran geschützt an verbrennt sou net.

Et kann een och Fladenbrot an der Glous maachen.

Et brauch een Broutdeeg, deen een an klengen Bullen opdeelt an dei dann zimlech Platt dréckt an dann einfach ant Glous leet.

Awer opgepasst Glous muss dofir schon wäiss sin soss verbrennt eist Brout.



# Frittéieren an der Pan

An der Natur gëtt et néierens eng Steckdous wou een eng Friteuse kinnt unschléissen. Duerfir gëtt et dann eng aner Methode an der Natur.

Fir dass een an der Natur frittéieren kann brauch een 3 Saachen:

Een Feier, eng Pan an Ueleg

Als eicht schëtt een Ueleg ant Pan bis baal un den Rand.

Dann setzt een Pan opt Feier an et waard een bis den Ueleg ufänkt mat dämpfen an richtig gliddeg ass.

Wann daat dann den Fall ass kann een seng lesswueren dei een frittéieren well drann geheien.



**Opgepasst!**

Awer oppassen den Ueleg kann sprëtzen an daat gin dann staark Verbrennungen.

Wann den Ueleg geif unfenken mat brennen nimools probéieren mat Waasser ze läschen !!

Fir Feier dann auszékriien eng Decken drop leeën firt Feier ze erstécken!





## Save the Nature

Daat aller wichtigsten nom kachen ass, dass een sein Dreck deen entstanden ass während dem kachen och rem wësch mécht an richtig entsuergt.

Mir hannerloossen eis Plaaetz sou wei mir se fonnt hunn !

Fir sou man wei méiglech Dreck ze produzieren kann een folgendes maachen:

- Net mat Aluminium – Folie kachen
- Net ze vill Saachen mat Plastikverpackungen mat huelen
- Doheem schonn deen gréissten Deel un Verpackungen entsuergen
- Keng Einwegverpackungen benotzen
- Nëmme daat neideschsten mat huelen
- Fir Waasser een Bidon benotzen an keng Plastik Fläschen
- .....

# Groussen Merci

Dem Laurent Stoffel firt Fotoen

Dem Tom Lahr firt Erklärungen an Demonstratiounenwou ech dæerft mat maachen  
an vill dobäi geleiert hunn

Deen verschidden Leit dei mat mir alles Ausprobéiert hunn bei der Outdoor Kichen

Dem Internet fir verschidden Infoen

