

selbst geschnitzt.

Outdoor-Küchensachen
selber machen

55
PROJEKTE
2. erweiterte
Auflage

Rocco Hartwig / Thomas Rall

pietsch

selbst geschnitzt.

Outdoor-Küchensachen selber machen

Rocco Hartwig/Thomas Rall



Einbandgestaltung: grafik+design Kornelia Erlewein

Das Umschlagfoto stammt von Rocco Hartwig.

Bildnachweis: Sämtliche verwendeten Aufnahmen stammen von den Verfassern.

Illustrationen: Kornelia Erlewein

Das Vorsatzmotiv stammt von Anna Erlewein.

Eine Haftung der Autoren oder des Verlages und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen. Der Inhalt dieses Buches ist sorgfältig recherchiert und erarbeitet worden. Dennoch können weder Autoren noch Verlag für alle Angaben im Buch Haftung übernehmen. Da das Schnitzen an sich das Risiko von Verletzungen mit sich bringt, können weder Autoren noch Verlag garantieren, dass die gezeigten Projekte und Anleitungen für jeden geeignet sind und sicher ausgeführt werden können. Deshalb kann keine Haftung bei Verletzungen oder Schäden übernommen werden, auch nicht bei sachgemäßem Gebrauch der gezeigten Werkzeuge und Geräte. Verlag und Autoren weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Verwendung der Schnitzwerkzeuge und Beile nur nach einer ausführlichen Einarbeitung stattfinden darf.

ISBN 978-3-613-50925-2

Copyright © by Verlag pietsch, Postfach 103743, 70032 Stuttgart.

Ein Unternehmen der Paul Pietsch Verlage GmbH & Co. KG

2. erweiterte und aktualisierte Auflage 2021

Sie finden uns im Internet unter:

www.pietsch-verlag.de

Nachdruck, auch einzelner Teile, ist verboten. Das Urheberrecht und sämtliche weiteren Rechte sind dem Verlag vorbehalten. Übersetzung, Speicherung, Vervielfältigung und Verbreitung einschließlich Übernahme auf elektronische Datenträger wie CD-ROM, DVD usw. sowie Einspeicherung in elektronische Medien wie Internet usw. ist ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Verlages unzulässig und strafbar.

Lektorat: Ulrike Ruh

Innengestaltung: Kornelia Erlewein

Druck und Bindung: Graspo CZ, 76302 Zlín

Printed in Czech Republic



ACHTUNG: Feuer machen in der Natur ist in Deutschland nur unter bestimmten Bedingungen erlaubt. Die gezeigten Feuer und Feuerstellen in diesem Buch liegen alle auf Privatbesitz und wurden unter Einhaltung der Regelungen in den jeweiligen Bundeslandgesetzen entzündet.



INHALT



VORWORT 7

HOLZAUSWAHL 10

- 12 **Nadelhölzer**
- 14 **Laubhölzer (Weichhölzer)**
- 15 **Laubhölzer (Harthölzer)**

WERKZEUGE 18

HANDWERKLICHE TECHNIKEN 26

- 28 **Arbeiten mit dem Messer**
- 36 **Arbeiten mit der Säge**
- 39 **Arbeiten mit dem Beil**
- 41 **Arbeiten mit dem Löffelmesser**
- 43 **Glutbrennen**
- 47 **Dosen ausbrennen**

BESTECK FÜR JEDEN GESCHMACK 50

- 54 **Löffel**
- 58 **Gabel**
- 62 **Göffel**
- 67 **Wurzelgabel**

GESCHIRR FÜR JEDES GERICHT 70

- 72 **Geschirr schnitzen**
- 81 **Birkenbecher**
- 83 **Dosentassen**
- 86 **Dosentassen**
- 89 **Holzschale**
- 95 **Dosenteller**
- 97 **Essensunterlage**

KOCHWERKZEUGE FÜR DIE CAMPKÜCHE 98

- 101 **Kochlöffel**
- 104 **Pfannenwender**
- 106 **Zange**
- 109 **Rindenkelle**
- 112 **Dosenkelle**
- 114 **Bürste**
- 117 **Schneidebrett**
- 122 **Schneideholz**





- 125 Sieb
- 129 Henkelkorb
- 133 Etagere
- 137 Kaffeefilter
- 141 Teesieb

KOCH- UND GRILLUTENSILIEN FÜR ALLE GELEGENHEITEN 144

- 147 Holzkochtopf mit heißen Steinen
- 153 Rindentopf
- 157 Dosentopf
- 161 Dosenpfanne
- 165 Grillwerkzeuge aus Astgabeln
- 165 Grillspieß
- 166 Glutkartoffelhalter
- 167 Brothalter
- 169 Einweggrill

KOCH- UND GRILLSTELLEN FÜR JEDES FEUER 172

- 175 Grabstock
- 181 Glutgrillen
- 185 Garen im Lehm mantel
- 191 Heißer Stein
- 193 Kreuzfeuerstelle
- 197 Etagen-Feuer-Gestell
- 201 Fischbrett
- 205 Dörr- und Räuchergestell
- 215 Dreibein
- 219 Vierbein
- 223 Kochgestell mit der Pot-Hook-Notch
- 229 Feuerkran mit Schwalbenschwanzverbindung
- 235 Kochgestell – schwenk- und höhenverstellbar
- 241 Topfaufhängung – höhenverstellbar

ÖFEN FÜR DIE FRISCHE LUFT 245

- 247 Hangofen
- 253 Erdofen
- 259 Parallelofen
- 261 Dosenkocher XL
- 267 Backdose
- 269 Danksagung
- 270 Über die Autoren



VORWORT

Dieses Buch haben wir geschrieben, weil wir ein solches im Outdoor-Bereich bisher immer vermisst haben und unsere Leidenschaft fürs Selbermachen gerne mit anderen Menschen teilen wollen – egal ob es sich dabei um EinsteigerInnen oder erfahrene Outdoor-Begeisterte handelt. Im Zentrum stehen dabei Bushcraft bzw. »Wildniswerken«, ein Hobby, das uns sehr viel Lebenszufriedenheit schenkt und stets einen guten Ausgleich zum stressigen Alltag sichert. Genauer betrachtet handelt es sich dabei auch nicht mehr nur um ein Hobby, sondern um eine Lebenseinstellung. Bushcraften lenkt den Blick aufs Wesentliche, lässt einen zur Ruhe kommen und fördert den bewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Zu unseren Leidenschaften gehört ganz besonders das Kochen am offenen Feuer mit einem selbst gemachten Koch- und Essequipment. Wie man sich seine ganzen Küchensachen durch Schnitzen und Brennen selber herstellen kann, wird in diesem Buch sehr ausführlich und anhand von Schritt-für-Schritt-Anleitungen gezeigt. Denn wir finden es wunderbar, mit Freunden am wärmenden Feuer zu sitzen, ein leckeres Essen mit den selbst gemachten Koch- und Grillwerkzeugen zuzubereiten und dann gemeinsam aus der Holzschale zu essen. Das hat für uns etwas Kameradschaftliches und Ursprüngliches – etwas, was die Menschen schon immer verbunden hat. Diese Art des Draußenseins treibt uns an und lässt uns gleichzeitig innerlich zur Ruhe kommen. In der Natur kann man mit einfachsten Mitteln sowohl

Schönes als auch Zweckmäßiges herstellen. Dafür braucht man gar nicht viel, ein paar einfache Werkzeuge und etwas Ausrüstung, um sich vor Wind und Wetter zu schützen. Damit kann man in der Natur eine schöne Zeit verbringen und die eigene Ausrüstung nach und nach selbst fertigen. Dies gilt auch fürs Kochequipment und weitere benötigte Küchengeräte. Dabei ist es egal, ob man allein unterwegs ist, um die Ruhe der Natur zu genießen oder ob man sich als Gruppe aufmacht, angetrieben vom gemeinschaftlichen Naturerleben und dem Wunsch nach Entschleunigung. Ziel sollte es immer sein, sich von gekauftem Equipment unabhängig zu machen, indem man jederzeit in der Lage ist, sich selbst seine eigene Kochausrüstung herzustellen. Zum einen wird es so möglich, ausschließlich auf Naturmaterialien zurückzugreifen, zum anderen kann dafür auch Wohlstandsmüll wie Blechdosen recycelt werden. Genau dies ist das Schöne am Bushcraften. Es muss fast nichts gekauft werden, weil man mit etwas Kreativität vieles selber machen kann und die Natur uns viele Alternativen zu umweltschädlichen Materialien bietet. Einige davon werden in diesem Buch gezeigt. Bushcraft bedeutet für uns also, die Natur zu nutzen und gleichzeitig zu schützen. Denn nur wer sich mit der Natur auseinandersetzt, wird diese respektieren, schätzen und bewahren wollen.

Meist beginnt die Lust am Selbermachen damit, dass man sich einen Löffel schnitzt ... und zum Schluss kocht man im Erdofen. So folgt dann eins aufs andere. Anfangs wird draußen gegrillt, dann kocht man seine

erste Suppe, probiert eine neue Kochstelle aus, baut sich vielleicht ein Dreibein und merkt dann, dass einem dieses Draußensein in der Natur einfach nur guttut. Mit der Zeit übt man so die eigenen Fertigkeiten und beginnt damit, immer mehr selbst herzustellen, immer unabhängiger von industriell hergestelltem Equipment zu werden und mit Nahrung aus der Natur und Kochstellen zu experimentieren.

Bei allem was wir machen, ist es uns zum Bedürfnis geworden, dass wir uns wieder mit der Natur vertraut machen. Denn was uns immer wieder auffällt: Draußen schmeckt einfach alles besser. Sei es die einfachste Suppe oder auch ein Fichtennadeltee. Vielleicht sind es die Raucharomen, der Ort, das Zeitlose oder eben alles zusammen, was diesen anderen Geschmack ausmacht. Wir wissen es nicht sicher, aber wir dürfen es immer wieder erleben.

Egal ob Frau, Mann oder Kind – alle sollen die Vielfältigkeit des entschleunigten und einfachen Lebens in der Natur erfahren dürfen. Dabei geht es darum, zu improvisieren und vorhandene Ressourcen zu nutzen. Handwerkliches Geschick wird gefördert, der Umgang mit traditionellen, scharfen Werkzeugen wird geübt, man lernt das Feuermachen, und die Umwelt wird geschont.

Altes Wissen taucht wieder auf und lässt uns eine Verbindung zur Natur und damit zu uns selbst herstellen. Seien es die Kräuter, die wir essen, die Tiere, die wir beobachten oder das Stück Holz, das wir bearbeiten. All dies lässt das BuscrafterInnenherz höher schlagen.

Je mehr Zeit wir in der Natur verbringen und uns ihr wieder annähern, umso mehr wird uns bewusst, dass es nur noch wenige Rückzugsmöglichkeiten für Menschen und vor allem Tiere gibt, dass kaum noch sauberes Wasser vorhanden ist, kaum noch Nahrung selbst gesammelt wird. Dafür findet man viel Monokultur und Chemie auf den Feldern. Und selbst im tiefsten Wald liegt noch eine Plastikfolie.

Es gab also eine Vielzahl von Beweggründen, die uns zu diesem Buch veranlasst haben.

Menschen, die bei unseren Kursen zum ersten Mal mit uns in die Natur gehen, merken schnell, wie sich draußen alles entspannt und alle Bedürfnisse auf ein Minimum beschränkt werden. Es geht dann nur noch darum, wie komme ich an sauberes Wasser und Nahrung? Wie bereite ich diese zu? Wie bleibe ich warm und trocken? Alles andere spielt dann kaum noch eine Rolle. Und man macht dann schnell die Erfahrung, wie schön es ist, eigene Fähigkeiten und Fertigkeiten wiederzuentdecken, die man bereits vergessen hatte. Unser Buch ist voll von Ideen und Tipps, die zum Nachmachen anregen sollen und hoffentlich den einen oder die andere wieder in die Natur ziehen. Dabei gibt es nicht den einen richtigen Weg, alles lässt sich anders machen. Sowohl die Techniken, die wir zeigen, als auch die Materialien, die wir verwenden, sind aus unserer Erfahrung heraus entstanden. Wir kommen damit gut zurecht und wollen die LeserInnen dazu auffordern, dasselbe zu tun und den eigenen Weg zu finden. Dabei ist es egal, ob man sich an der Feuerstelle im Garten probiert oder sich tagelang durch die Natur schlägt. Letztendlich geht es nur darum, unsere Ausgeglichenheit wiederzugewinnen, mit Freunden oder der Familie zusammensitzend, zu essen, zu trinken, zu genießen und alles zu teilen. Für uns selbst haben wir gelernt, dass es immer das Beste ist, Gesehenes oder Gelesenes selber auszuprobieren. Sei es beim Essen, beim Einrichten einer Feuerstelle oder bei der Fertigung der Gerätschaften, die dafür benötigt werden.

Um etwas kochen oder braten zu können, brauchen wir Töpfe, Tassen, Besteck, eine geeignete Feuerstelle, einen Haken für den Topf und noch vieles mehr. In diesem Buch findet man genau dafür viele Anleitungen und Ideen.

Viel Spaß beim Schnitzen, Brennen, Nachbauen und Erfahrungen sammeln. Lasst es euch vor allem schmecken!



HOLZAUSWAHL



Wer sich viel im Wald aufhält und mit Naturmaterialien experimentiert, stellt schnell fest, dass sich die Hölzer verschiedener Bäume und Sträucher unterschiedlich gut für bestimmte Projekte eignen.

Für stabile Werkzeuge nimmt man beispielsweise eher ein biegsames Holz mit langen Fasern. Zum Schnitzen einer Figur hingegen ein weicheres Holz mit feinen Fasern. Im vorliegenden Buch fanden viele unterschiedliche Holzarten Verwendung. Dabei wurde immer darauf geachtet, so wenig Frischholz wie möglich zu verarbeiten.

BushcrafterInnen nehmen sich aus der Natur im besten Fall nur das, was diese freiwillig hergibt. Damit ist gemeint, dass man möglichst nur Holz nutzt, welches bereits auf dem Boden liegt. Wenn bei den gezeigten Projekten dennoch auf Frischholz zurückgegriffen wurde, dann stammte dieses ausschließlich aus Privatbesitz. Trotzdem wurde auch hier immer nur so viel Holz entnommen, dass weder der Bestand noch die Pflanze selbst gefährdet wurden. Gerade bei Weide und Haselnuss ist es meist unproblematisch, wenn man z. B. im Frühjahr die frischen Triebe entfernt. Jedoch ist auch dies nicht überall erlaubt und man sollte sich in jedem Fall an die gültigen Gesetze halten.

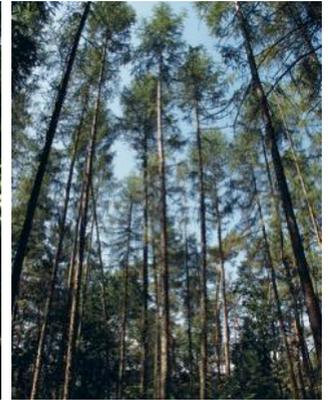
Für die Projekte in diesem Buch wurde das Holz folgender Bäume verwendet:

Nadelhölzer

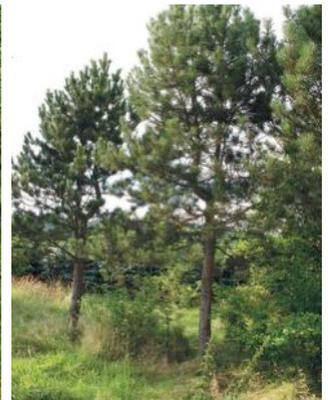
Die Fotos zeigen Lärche, Kiefer und Fichte. Alle diese Hölzer gehören zu den Nadelhölzern. Sie lassen sich gut bearbeiten und haben durch ihre geringe Dichte weniger Gewicht. Nadelhölzer produzieren viel Harz, was für BushcrafterInnen wichtig ist, wenn man Feuer machen oder Kleber herstellen will. Da das eingeschlossene harzgesättigte Holz eine Auswirkung auf den Geschmack der Speisen haben kann, eignet

sich das Holz allerdings weniger dazu, um Essbesteck daraus zu fertigen.

Zudem gibt es im Holz ganze Harzeinschlüsse (Tränen), die das Schnitzen erschweren können. Dafür lässt es sich besonders gut für die Konstruktion von Aufbauten verwenden, da Nadelhölzer meist einen geraden Wuchs haben.



Die Lärche ist ein relativ wetterbeständiges Holz und verrottet auch auf dem auf dem Boden liegend nicht so schnell. Sie eignet sich damit gut für Objekte, die man länger verwenden möchte oder für Aufbauten auf feuchtem Boden. Zudem ist es sehr zäh und belastbar, früher wurden Eisenbahnschwellen aus diesem Holz hergestellt. Das Holz der Lärche zeigt eine rötliche Färbung.



Die Kiefer besteht aus eher sprödem Holz und weist eine gelblich-rötliche Tönung auf. Die Äste der Kiefer brechen schnell ab, wenn viel Schnee darauf liegt. Deshalb sind Kiefernäste häufig auf dem Boden zu finden und lassen sich so ohne viel Aufwand sammeln. Dafür sind sie aber auch weniger für stark beanspruchte Aufbauten geeignet.



Die Fichte ist ein helles, biegsames Holz, wenn es frisch ist. Die Fichte ist durch ihre hängenden, biegsamen Äste gut vor Schneebruch geschützt. Die Wurzeln der Fichte eignen sich besonders gut zur Herstellung von Schnur, da sie in frischem Zustand sehr flexibel sind und sich nur schwer zerreißen lassen. Aus der Rinde insbesondere von jungen Fichten lassen sich sehr gut Töpfe und Körbe herstellen.

Auch wenn in diesem Buch immer wieder auf Nadelhölzer zurückgegriffen wurde, wurden für die meisten Projekte jedoch Laubbäume verwendet, da diese wie erwähnt viel seltener einen Eigengeschmack aufweisen und in viel differenzierteren Härtegraden und Faserlängen vorkommen.

Als Laubhölzer verwenden wir für unsere Projekte bevorzugt: Linde, Weide, Pappel, Birke, Ahorn, Esche, Haselnuss, sowie Weißbuche, die alle ihre besonderen Vorzüge haben.



Laubhölzer (Weichhölzer)

Als weiche Laubhölzer verwenden wir vor allem Linde, Weide und Pappel. Alle drei gehören zu den Weichhölzern und lassen sich sehr gut für Schnitzarbeiten nutzen. Zudem sind sie gerade für AnfängerInnen besonders gut geeignet, um Schnitztechniken zu

üben, weil man weniger Muskelkraft aufwenden muss. Auf den Fotos hier sind zu sehen: Pappel, Weide, Linde. Alle drei sind Weichhölzer und ihr Holz ist besonders gut für Bohrbretter beim Feuerbohren geeignet.



Die **Pappel** ist ein grobfaseriges, leicht zu bearbeitendes Holz, das in den äußeren Schichten sehr hell ist und im Kern ins Bräunliche übergeht. In der Holzindustrie wird Pappel vor allem zu Streichhölzern, Zahnstochern, Fleischspießen oder gar zu Verpackungsmaterial verarbeitet.



Die **Weide** ist ein langfaseriges Holz und sehr biegsam, deshalb eignen sich ihre dünnen frischen Äste sehr gut zum Flechten. Die Weide hat außen helles Holz, das Kernholz geht ins Braune über, es lässt sich ähnlich gut bearbeiten wie die Pappel. Die Weide lässt sich leicht schälen und ihre Rinde kann als Schnur oder Behälter genutzt werden.



Die **Linde** ist ein durchgängig helles Holz. Es wird vor allem in der Bildhauerei, Schnitzerei und Drechslerei genutzt, da es sich in alle Schnittrichtungen gut bearbeiten lässt. Aus der Rinde wurden schon immer Fasern gewonnen, die sich zu besonders fester Schnur verarbeiten lassen. Selbst Bogensehnen können aus dieser Faser gefertigt werden. Auch eignet sich die Rinde hervorragend, um Gefäße und Taschen herzustellen.

Laubhölzer (Harthölzer)

Auf den nächsten Fotos seht ihr jeweils: Birke, Ahorn, Esche sowie Weißbuche und Haselnuss.



Die **Birke** hat ein helles Holz, das oft sehr schön gemasert ist und leichte Einfärbungen mitbringt. Von BushcrafterInnen wird sie aus verschiedenen Gründen besonders gern genutzt.

Das Holz ist mittelhart und lässt sich daher gut mit Werkzeugen bearbeiten. Ein weiterer Vorteil ist seine lange Lebensdauer und seine Zähigkeit. Leider neigt die Birke dazu, schnell von Pilzen befallen zu werden. Viele der gezeigten Kochutensilien wurden aus Birke gefertigt. Die Rinde enthält ätherische Öle. Aus diesem Grund brennt Birkenrinde auch noch, wenn sie nass ist, und sie ist deshalb besonders gut dazu geeignet um ein Feuer zu entzünden.