



Lagerküche – Kochen im Freien für die ganze Gruppe

AUF EINEN BLICK



Ort

Draußen an einem ebenen, windgeschützten Kochplatz



Kernidee

Sicher und hygienisch draußen kochen und erleben, wie gemeinsames Essen Gemeinschaft stiftet



Aufwand

Material 25 Min. · Vorbereitung 30 Min.



120 Minuten



Kochteams à 4



12–16 Jahre



Gaskocher oder Feuerstelle



Material

- ☐ je Team ein Gaskocher (oder eine erlaubte Feuerstelle mit Rost), Topf mit Deckel, Kochlöffel
- ☐ Zutaten für Nudeln mit Gemüse-Tomatensoße (pro Person etwa 125 g Nudeln)
- ☐ Schneidebrett, Messer, Dosenöffner
- ☐ Wasserkaraffe, Spülschüssel, Spülmittel und Geschirrtücher
- ☐ Löschdecke oder Eimer mit Wasser, Erste-Hilfe-Set



Ablauf

0–15'

Einstieg – Kocherregeln und Hygiene: Hände waschen, lange Haare zusammenbinden, rohe und gekochte Lebensmittel trennen.

15–30'

Planen – Mengen berechnen und Aufgaben verteilen: Wer schnippelt, wer kocht, wer spült?

30–75'

Kochen – Gemüse schneiden, Soße ansetzen, Nudeln im Salzwasser garen.

75–100'

Essen und Andacht – Apostelgeschichte 2,46–47: Die ersten Christen aßen miteinander mit Freude und aufrichtigem Herzen. Tischgebet und gemeinsam essen.

100–120'

Spülen und Aufräumen – Abwaschen, Kocher abkühlen lassen, den Platz sauberer hinterlassen, als wir ihn vorgefunden haben.



Lagerküche – Kochen im Freien für die ganze Gruppe

So geht's – einfach erklärt

- 1 Kocher auf ebenen, festen Untergrund stellen und einen Windschutz aufbauen – nie im Zelt kochen.
- 2 Topfgriffe nach innen drehen; rund um den Kochplatz wird nicht gerannt.
- 3 Zwiebeln und Gemüse würfeln, in etwas Öl anbraten, Tomaten dazugeben, würzen und köcheln lassen.
- 4 Nudelwasser mit Deckel zum Kochen bringen – das spart Gas und Zeit.
- 5 Zum Schluss: Gas abdrehen, Kocher abkühlen lassen, Kartuschen schattig lagern.

 **Beispiel:** „Wer kocht, sorgt für alle. Wenn wir gleich zusammen essen, ist das mehr als satt werden – das ist Gemeinschaft.“

Sicherheit

- Gaskocher nie im Zelt oder in geschlossenen Räumen benutzen – Brand- und Kohlenmonoxidgefahr.
- Löschdecke oder Wasser griffbereit; kleine Verbrennungen sofort etwa 10 Minuten mit handwarmem Wasser kühlen.
- Vorher Allergien und Unverträglichkeiten erfragen; Messer nur am Brett benutzen.
- Offenes Feuer nur an erlaubten Feuerstellen und mit Leitung; die aktuelle Waldbrandgefahr beachten.

Varianten

- Kochwettbewerb: Jedes Team bekommt dieselben Zutaten plus eine Überraschungszutat.
- Nachtisch aus der Glut: Bananen mit Schokolade in Alufolie.

Zum Nachdenken

Mit wem würdest du gern einmal zusammen essen?