



Outdoor-Kochduell

AUF EINEN BLICK

	Ort	Draußen (Hof, Wiese)
	Kernidee	Im Team mit begrenzten Zutaten draußen kochen
	Aufwand	Material 20 Min. · Vorbereitung 30 Min.

 120 Minuten

 Teams à 3–4

 12–16 Jahre

 Kochen

Material

- ☐ Gaskocher oder Spirituskocher pro Team (mit feuerfester Unterlage)
- ☐ Wasserkaraffe, Spülschüssel, Spüli
- ☐ Topf, Pfanne, Kochlöffel, Brettchen, Messer
- ☐ Bewertungsbögen
- ☐ Zutatenkiste: Nudeln, passierte Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Käse, Gewürze, Obst

Ablauf

0–15'	Regeln und Sicherheit – Kocher erklären, Teams bilden.
15–25'	Zutaten-Auswahl – Jedes Team darf 6 Zutaten auswählen.
25–75'	Kochen – 45 Minuten Zeit für Hauptgericht und Nachtisch.
75–95'	Essen und Bewerten – Jedes Team stellt sein Gericht vor, die anderen bewerten.
95–120'	Spülen und Abschluss – Gemeinsam spülen, Tischgebet und Gedanke: Brot teilen (Johannes 6).



Outdoor-Kochduell

So geht's – einfach erklärt

- 1 Ihr habt 45 Minuten und 6 Zutaten.
- 2 Bewertet wird: Geschmack, Aussehen, Teamwork, Ordnung am Platz.
- 3 Der Kocher wird nur mit Leitung angezündet.
- 4 Was übrig bleibt, wird geteilt, nicht weggeworfen.

 **Beispiel:** „Wir nehmen Nudeln, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Käse und Äpfel – Nudelpfanne und Bratapfel-Nachtisch!“

Sicherheit

- Kocher nur auf feuerfester, ebener Unterlage, Abstand zu Zelten.
- Messer nur am Brettchen, nicht damit herumlaufen.
- Allergien und vegetarische Ernährung beachten.
- Erste-Hilfe-Set und Wasser bereit.

Varianten

- Kochen über offenem Feuer (siehe Pfadfinderwissen).
- Budget-Variante: Jedes Team hat 5 € Spielgeld.

Zum Nachdenken

Was hat besser geschmeckt: das Essen oder das gemeinsame Kochen?