



Kochdreibein für die Lagerküche

AUF EINEN BLICK



Was

Ein Dreibein, an dem ein Topf über dem Feuer hängt



Wofür

Kochen im Lager ohne Gaskocher



Sicherheit

Nur mit Leitung, stabiles Holz, Topf gut sichern



45 Minuten



ab 12 Jahren



3 Hölzer à 1,8–2 m, Seil, Kette oder Draht



Material

- ☐ 3 gerade, trockene Hölzer, 1,8–2 m lang, 5–7 cm dick
- ☐ ca. 4 m Sisalseil
- ☐ Kette oder starker Draht mit Haken, ca. 1 m
- ☐ Topf mit Bügel
- ☐ Arbeitshandschuhe



Schritt für Schritt

- 1 Die drei Hölzer nebeneinander auf den Boden legen, das mittlere in die Gegenrichtung.
- 2 Etwa 30 cm vom oberen Ende einen **Dreibeinbund** binden (Mastwurf, 6–8 lockere Windungen, 2–3 Würgungen, Mastwurf).
- 3 Die Beine aufstellen und gleichmäßig spreizen, bis das Dreibein sicher steht.
- 4 Die Kette oben in die Gabelung hängen, den Haken auf die richtige Höhe bringen.
- 5 Den Topf so hängen, dass der Boden etwa eine Hand breit über der Glut ist.



Sicherheit

- Das Feuer kleiner halten als den Topfboden – Flammen sollen nicht am Holz hochschlagen.
- Niemand greift unter den Topf, immer mit Handschuh und Haken arbeiten.
- Nach dem Kochen Dreibein abbauen oder Feuer komplett löschen.