

# Wandermagazin

wandern | genuss | natur | erleben

[www.wandermagazin.de](http://www.wandermagazin.de)

Man könnte denken, dass der Vorteil des Winterwetters vor allem darin liegt, dass man in der kalten Jahreszeit die Wärme und Behaglichkeit der eigenen Behausung besonders zu schätzen weiß. Sehen wir einmal vom Wintersport ab, scheint für Outdoorunternehmungen doch jede andere Jahreszeit besser geeignet als der Winter, oder?

Von Eva Hakes

## Winterküche am offenen Feuer

Ein Naturerlebnis der besonderen Art

*„Draußen kochen“ ist ein wunderbarer Weg in der Natur heimisch zu werden.*

Wanderreiter sind klar im Vorteil: Kochutensilien und Scheitholz trägt das Pferd in den Satteltaschen.



Kleines Bild: Auch mit einfachen Zutaten lässt sich ein leckeres Wintersüppchen zaubern.



„Aber nein!“, würde Susanne Fischer-Rizzi sagen. Die Expertin für Wildniswissen und Autorin zahlreicher Bücher zum Thema ist überzeugt, dass jede Jahreszeit die Möglichkeit bietet, sich draußen zu Hause zu fühlen. „Wer sich im Winter draußen ein Feuer entzündet und etwas Heißes zu essen und zu trinken kochen kann, wird sich gestrost der Natur anvertrauen und sich an der Stille des Winters erfreuen“, sagt Fischer-Rizzi. Das meint sie ernst. So ernst, dass sie dem winterlichen Kochen am offenen Feuer einen wesentlichen Teil ihres Buches „Wilde Küche – Das große Buch vom Kochen am offenen Feuer“ gewidmet hat. In diesem Buch hat sie nicht nur Rezepte aus aller Welt zusammengestellt, die draussen am besten schmecken; sie zeigt auch Schritt für Schritt, wie das Kochen am offenen Feuer gelingen kann.

### Wildniswissen

Jeder, der Interesse hat, sich auf dieses Abenteuer einzulassen, sollte sich zunächst über die lokalen Bestimmungen zum Feuermachen informieren und diesen Folge leisten. Darüber hinaus gehört für uns Heutige zum Kochen am offenen Feuer eine gute Portion Neugierde, Lernbereitschaft und Spaß am Experiment. Zwar mag man sich fragen, weshalb es uns schwer fallen sollte, uns eine Technik anzueignen, die unsere Vorfahren schon vor 2 Millionen Jahren kannten. Kann es schwerer sein, ein Feuer zu entzünden als ein Smartphone zu bedienen? Es kommt wohl darauf an, auf welches Hintergrundwissen man zurückgreifen kann. Denn schließlich ist beim Umgang mit Feuer nicht einfach nur das Feuer involviert, sondern auch der Boden, auf dem wir das Feuer entzünden, der Wind, die Feuchtigkeit oder Trockenheit der Luft und die Art des Brennholzes, die Einfluss auf die Qualität des Feuers hat, um nur einige Faktoren zu nennen. Wer in der Natur kochen möchte, muss sich folglich zunächst einmal mit all diesen Elementen auf eine neue Art vertraut machen. Da Fischer-Rizzi nicht nur begeisterte Köchin, sondern auch eine wildniserfahrene Frau ist, hat sie ihren verführerischen Rezepten entsprechendes Hintergrundwissen an die Seite gestellt. Darüber hinaus präsentiert sie nicht nur verschiedenste Kochmethoden von der Erdgrube bis zum

Dutchoven, sondern verrät auch, wie durch Glutbrennen aus einem gebogenen Ast ein Kochlöffel wird oder aus einem Rindenstück ein Kochgefäß. Wer solche Kenntnisse besitzt, ist nicht auf viel Equipment angewiesen. Aber kann das jeder?

### „Outdoorcooking“ lernen

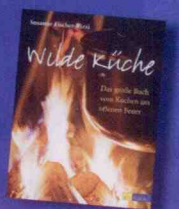
Auch Hubert Hüssner, der seit seiner Kindheit sehr naturverbunden lebt, ist begeisterter Outdoorkoch. Mit Susanne Fischer-Rizzi teilt er die Überzeugung, dass „draussen kochen“ ein wunderbarer Weg ist, in der Natur heimisch zu werden. Deshalb veranstaltet er Kurse zum Thema „Outdoorcooking“, die sich ganz ausdrücklich nicht nur an „Wildnisexperten“ richten, sondern „an ganz normale Menschen.“ „Wir zeigen unseren Teilnehmern, worauf es beim Feuermachen ankommt. Dabei erfahren sie auch, wie man mit einem Schlageisen und einem Feuerstein Feuer macht – aber das ist nur eine Option. Das Hightech-Feuerzeug ist genauso akzeptiert“, erläutert Hüssner. Ihm liegt vor allem am Herzen, dass die Teilnehmer das Gelernte auch ohne begleitenden Experten einfach umsetzen können, sei es mit einer Feuerschale auf der eigenen Terrasse, oder mit einem improvisierten Hoboofen beim Campen.

### Elementarer Genuss

„Wir möchten, dass unsere Teilnehmer eine besondere Erfahrung mit nach Hause nehmen“, lautet Hüssners Prämisse für die Outdoorkochkurse. Das beginnt mit dem unnachahmlichen Geschmack, den am Feuer gekochte Speisen haben, geht aber weit darüber hinaus. „Das gemeinsame Kochen draußen ist ein ganz intensives Gemeinschaftserlebnis und erfahrungsgemäß fühlen sich dabei Discomaus und Waldschrat gleichermaßen wohl“, sagt der Outdoorexperte lachend. Er ist überzeugt, dass Feuer als elementares Element auf jeden Menschen eine besondere Faszination ausübt. Besonders deutlich werde dies, wenn man im Winter in der Natur sei. „Unser schönstes Fest fand im Winter bei -20° an einer alten Mühle am Wald statt“, berichtet er. „Wir hatten drei Feuer: an einem briet ein ganzes Lamm, über dem anderen kochte indischer Gewürztee, das dritte war nur zum Wärmen gedacht. Das Fest fand in der Mitte zwischen diese Feuern statt. Die letzten von uns sind gegen sechs Uhr morgens schlafen gegangen.“

Infos zum Outdoorcooking und den Kursen von Hubert Hüssner finden Sie unter [www.draussenkochen.de](http://www.draussenkochen.de)

### Buchtipp:



Susanne Fischer-Rizzi: *Wilde Küche. Das große Buch vom Kochen am offenen Feuer.* AT-Verlag