



LEBEN WIE DIE INDIANER UND TRAPPER

Einmal den Elementen Tag und Nacht ganz nahe zu sein und für eine Zeit die eigenen vier (festen) Wände gegen ein Zelt zu tauschen ist ein Erlebnis. Erst recht, wenn es sich dabei um ein echtes Tipi handelt. Inmitten des Naturparks im Biosphärenreservat Rhön liegt am Fuß der Wasserkuppe der Luftkurort Poppenhausen. Hier kann man im Indianerhotel von Christof Gensler Abstand vom Alltag gewinnen und sich von Hubert Hüssner in die hohe Kunst der Lagerfeuerküche einführen lassen.

Kleine Flammen züngeln am Lagerfeuer, über dessen Glut der heiße Kaffee in der Emaillekanne nach Cowboymanier brodelt und schon alleine mit seinem Duft unsere Lebensgeister weckt. Die erste behagliche Nacht im Tipi liegt hinter uns und ausgeruht freuen wir uns auf einen erfüllten Tag, der die wohl ursprünglichste Art von „Outdoor-Cooking“ zum Thema hat. Die nächsten Stunden begeben wir uns auf die Spuren unserer Vorfahren und kochen, braten, grillen und backen auf unterschiedlichste Arten über offenen Feuern. Hubert Hüssner ist Experte auf diesem Gebiet und gibt sein Wissen seit 2011 in Workshops weiter, die entweder in Bubach im Hunsrück oder eben hier in der Rhön stattfinden. Das Indianerhotel von Biobauer und -bäcker Christof Gensler bietet den idealen Rahmen für

diese Kurse und auch sonst scheinen sich die beiden Männer gut zu ergänzen. So eint sie u. A. ihre Vorliebe für gutes, regionales Essen und der Gedanke, Lebensmittel wirklich als wertvollen „Antriebsstoff“ zum Leben zu betrachten. So ist es kein Wunder, dass die im Workshop verwendeten Lebensmittel alle von hervorragender Qualität sind und ausschließlich frische Zutaten verwendet werden. Gemeinsam bereiten wir unsere Lagerküche vor, in der später allerlei kulinarische Genüsse entstehen sollen. „Ich bin noch nie der „Dosenwärmemacher“ gewesen“, erklärt uns Hüssner während Roste, gusseiserne Töpfe und Pfannen den Weg aus der Chuck Box finden. „Im Gegenteil, ich habe auch früher bei meinen Jagd- und Angeltouren oder beim Wanderreiten immer geschaut, was sich Leckeres über dem Lagerfeuer zubereiten lässt. Den Feinschliff bekam ich aber auf meinen Reisen rund um den Globus, bei denen ich die Gelegenheit hatte, viel vom kulinarischen Erfahrungsschatz der first native

people aufnehmen und umsetzen zu dürfen. Ich denke, wenn man gerne isst, ist man überall dort zuhause, wo man kocht.“

Für ein gutes und lang brennendes Feuer braucht man eine vor Nässe geschützte Feuerstelle und trockenes Feuerholz – und davon möglichst viel. Hüssner empfiehlt, wenn der eigene Garten keinen geeigneten Platz für eine eigene Feuerstelle hergibt oder die örtlichen Bestimmungen deren Einrichtung nicht erlauben, auf eine handelsübliche Feuerschale zurückzugreifen und damit eine „mobile“ Feuerstelle einzurichten. Er schichtet das Feuerholz immer kegelförmig von unten nach oben auf. Als Erstes kommt etwas trockenes Anmachholz um eine Mulde, außen herum dann größere Holzstücke. Brennt die untere Schicht, legt er auf die bereits liegenden Seitenschichten die nächste Schicht darüber. Hüssner verwendet am liebsten Buchen- oder Birkenholz, gerade wenn auf der Glut direkt gegrillt und gegart werden soll, >>

Hubert bläst mit einem Blasrohr die Asche von der Glut um darauf ein Steak zu grillen.



wie später bei den Filetstücken. Nadelholz würde schließlich mit Harzen und Eichenholz mit Gerbsäure das Gargut negativ beeinflussen. Als das Holz heruntergebrannt ist, platziert Hüssner eine Art Galgen über der Feuerstelle, an dem in den nächsten Stunden nicht nur der Wasserkessel und die Kaffeekanne sondern auch das gefüllte Hähnchen aufgebäumt werden wird. Die Dutch Oven stehen entweder direkt im Glutbett oder kommen auf ein Dreibein. Und schon hat Hüssner den nächsten Tipp parat: Wer zuhause oder unterwegs sich erst langsam an das Kochen im Freien herantasten will und noch keinen Dutch Oven hat – Omas alter Gusseisen-Bräter aus dem Keller tut es auch. Wenn, wie bei vielen dieser Modelle üblich, der Deckel nach oben gewölbt ist, kann man den einfach verkehrt herum auf den Topf legen und bekommt so eine hervorragende „Wanne“, die die glühenden Briketts

für den Oberhitze-Effekt aufnimmt. Unsere Wildschweinkeule, die wir ebenso gemeinsam vorbereitet haben wie den Kartoffelkuchen, gart jedoch im gewohnten Dutch Oven.

Ein rundum gelungenes Wochenende liegt hinter uns, als wir wieder den Heimweg „in die Zivilisation“ antreten. Der Rauch hat sich in alle unsere Klamotten gekrallt und begleitet uns noch eine ganze Weile. Unser Fazit: Wer das Ursprüngliche

sucht und wirklich eine Menge über das Kochen und Leben in und mit der Natur erfahren möchte, ist mit den Seminaren von Hubert Hüssner gut beraten. Das Übernachten in einem Tipi war für uns ein Erlebnis der ganz besonderen Art, das wir sicherlich wiederholen werden.

Gerade zusammen mit Kind und Kegel ist das Tipihotel eine tolle Möglichkeit, abseits von i-Pad und Co. echte Abenteuer zu erleben.



Selbstkonstruierte Outdoor-Lagerfeuerküche.

