

**Pfadfinder-Gruppenleiterlehrgang  
Müden/Oertze  
16. bis 18. Januar 2004**

**Workshop Lagerkunde**



**Inhaltsverzeichnis**

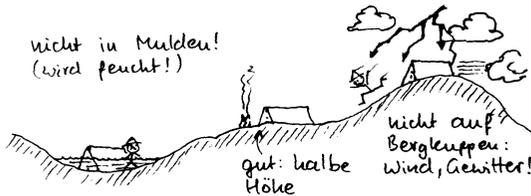
1. Grundvoraussetzungen für den Aufbau eines Zeltlagers.....	3
1.1 Beschaffenheit des Platzes.....	3
1.2 Vor dem Lager klären.....	4
2. Zelte .....	5
2.1 Zelttypen.....	5
2.1.1 Campingzelte.....	5
2.1.2 Schwarzzelte.....	5
2.1.2.1 Die Kothe konkret.....	6
2.1.2.2 Die Jurte konkret.....	8
2.1.3 Weißzelte.....	9
2.1.4 Großraumzelte.....	9
2.2 Notunterkünfte.....	9
2.3 Zeltpflege.....	12
3. Feuer .....	13
3.1 Sicherheit.....	13
3.2 Feuerarten .....	14
3.2.1 Kochfeuer.....	14
3.2.2 Lagerfeuer.....	15
3.2.3 Wachtfeuer.....	16
4. Vorsichtsmaßnahmen.....	16
4.1 Schwimmen.....	16
4.2 Tauchen.....	16
4.3 Rudern.....	17
4.4 Spielen.....	17
5. Hygiene in der Lagerküche.....	17
6. Packliste für ein Lager mit 20 Personen.....	23
7. Quellen.....	24

# 1. Grundvoraussetzungen für den Aufbau eines Zeltlagers

## 1.1 Beschaffenheit des Platzes

Bei der Platzauswahl sollte folgendes beachtet werden:

- möglichst windgeschützt
- Morgensonne macht ggf. einen früheren Abbau möglich (der Tau kann von Gras und Zelten schneller abtrocknen)
- in der Nähe von Gewässern **deutlich** höher als der normale Wasserspiegel (in der Nähe von Gewässern, Sümpfen usw. **immer** mit Mücken und anderem Ungeziefer rechnen)
- Brenn- und Bauholz muss in der näheren Umgebung vorhanden sein (bzw. problemlos angeliefert werden können)
- Frischwasser muss vorhanden sein (Hydrant, Wasseranschluß in Gebäude, Quelle/Bach mit nachgewiesener Trinkwasserqualität)
- Toiletten?
- der Untergrund des Lagers sollte Regenwasser möglichst gut abfließen lassen (Lehm unter der Grasnarbe ist ein absolutes KO-Kriterium für einen Zeltplatz)
- Größe des Platzes:
  - Kurzlager: doppelte Grundfläche aller Zelte
  - größere/längere Lager: zusätzlich Platz zum Spielen, für Sport, ein Versammlungszelt usw. einplanen
- ein Lager nicht errichten
  - in einer Mulde (Regenwasser/Feuchtigkeit/Frost)  
nicht in Mulden!  
(wird feucht!)
  - auf einer Hügelkuppe (Wind)  
gut: halbe Höhe
  - unter einer Hochspannungsleitung (Kurzschlußgefahr)
  - um einen einzelnen, hohen, freistehenden Baum (Blitzschlag)
  - auf Geröllhalden (Verletzungsgefahr)
  - direkt unter Bäumen (verzögertes Trocknen durch Tropfnässe, Gefahr durch Harztropfen und herabstürzende Äste)



## 1.2 Vor dem Lager klären

Bereits vor dem Lager sollten einige Dinge eindeutig geklärt sein:

- Genehmigung des Eigentümers einholen und Konditionen aushandeln
  - auch bei Kurzlagern (eine oder zwei Nächte) die Erlaubnis des Besitzers einholen
  - dürfen Feuerstellen angelegt werden (oder Feuer nur in Feuerschalen/gar kein Feuer)?
    - ggf. Genehmigung für Feuerstellen bei der örtl. Feuerwehr einholen
  - Müllentsorgung (Mülltrennung, Extrakosten für Restmüll, „Schweinetonne“)
  - Extrakosten für Strom und Wasser oder Pauschalpreis?
  - Reinigung event. vorhandener Sanitäranlagen
  - Kühlmöglichkeit für Lebensmittel
- mögliche Gefahrenquellen in der Umgebung erkunden
  - natürliche Gefahrenquellen (Felswände, Schluchten, Gewässer,...)
  - künstliche Gefahrenquellen (Ruinen, Straßen, Bahnlinien, Truppenübungsplätze,...)
- Infos für den Notfall
  - wo ist das nächste Krankenhaus
  - wo ist der nächste Arzt (Sprechzeiten)
  - welche Handy-Netze sind auf dem Platz verfügbar
- Einkaufsmöglichkeiten vor Ort
- Freizeitmöglichkeiten/Ausflugsziele (Erlebnisparks, Schwimmbäder, Sternwarten, ...) in der Umgebung (Öffnungszeiten, Eintrittspreise)
- Kartenmaterial besorgen

## 2. Zelte

### 2.1 Zelttypen

#### 2.1.1 Campingzelte

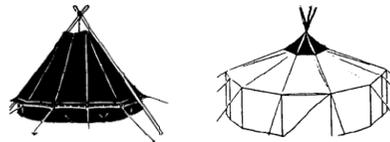
- Hauszelte
- Steilwandzelte
- Igluzelte



Campingzelte bestehen aus Kunststoff, haben häufig eine (eingenähte) Bodenplane und bieten einen gewissen Comfort (z. B. „Fenster“, die sich öffnen lassen). Ihr großer Vorteil besteht in im Verhältnis zur Zeltgröße niedrigen Gewicht. Oft wird das Innenzelt in das bereits aufgebaute Aussenzelt eingehängt, was den Aufbau bei Regen deutlich erleichtert. Ihr größter Nachteil (für den Einsatz im Pfadfinderbereich) ist die Feuerempfindlichkeit des Materials. Bereits leichter Funkenflug eines Lagerfeuers kann Löcher in die Zeltplane brennen (der Kunststoff schmilzt) und das Zelt damit unbrauchbar machen. Ein Feuer kann in diesen Zelten nicht angelegt werden. In Iglu-Zelten ist Kochen kaum gefahrlos möglich.

#### 2.1.2 Schwarzzelte

- Kothen
- Jurten
- Rainbows

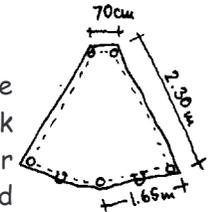


Schwarzzelte bestehen aus Baumwollgewebe und werden in der Regel ohne Bodenplane aufgebaut (Ausnahme: Rainbow). Sie sind zwar insgesamt schwerer als Campingzelte, bestehen jedoch aus einzelnen Planen, die für Wanderungen auf die Teilnehmer aufgeteilt werden können (wieder Ausnahme: Rainbow! Die Planen sind so schwer, dass sich eine Rainbow nicht als Wanderzelt eignet). Das Baumwollgewebe der Schwarzzelte ist nur schwer entflammbar. Kleinere Funken machen ihm nur selten etwas aus (vor allem schmelzen die Fasern nicht). In Kothen und Jurten lassen sich problemlos Feuerstellen anlegen (vor dem Aufbau

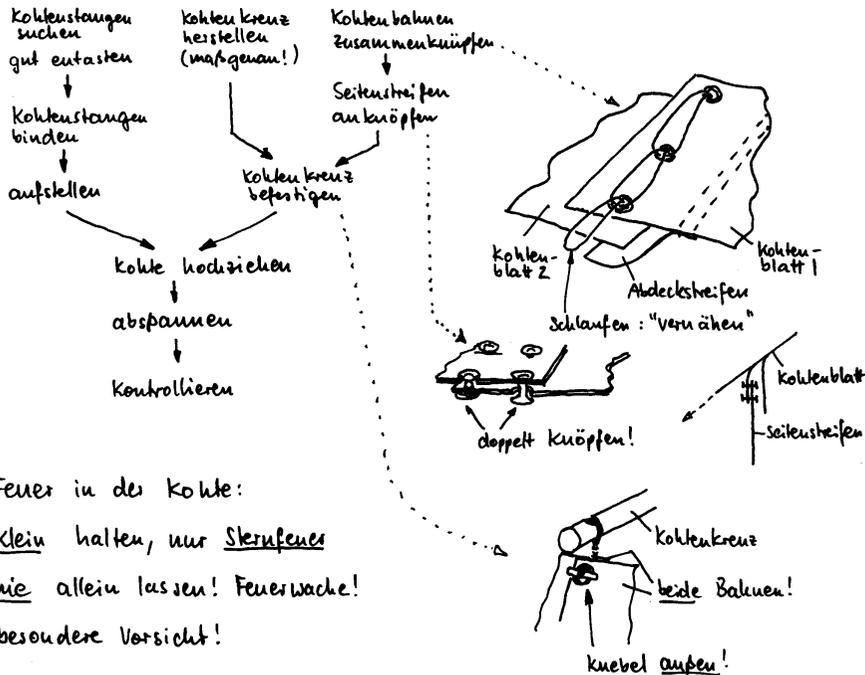
des Zelttes einen Windkanal in Hauptwindrichtung graben). Aus den Einzelplanen lassen sich auch andere Zeltkonstruktionen errichten (siehe unten) - damit ist Schwarzzeltmaterial das am vielfältigsten einsetzbare. Eine Kothe bietet vier bis sechs Pfadfindern mit Gepäck Platz, eine Jurte kann ca 25 Pfadfinder mit Gepäck aufnehmen.

#### 2.1.2.1 Die Kothe konkret

Ein Wort zur Schreibweise: „Kothe“ und „Kohte“ - beide Schreibweisen begegnen uns und keine ist falsch. tusk (Kleinschreibung beabsichtigt!), bürgerl. E. Koebel - der Gründer der d.j.1.11, war 1926 bei einer Reise in Lappland von der finnischen Feuerkothe so begeistert, dass er nach ihrem Vorbild ein Zelt für seine Jugendbewegung entwickelt hat, das bis heute aus der Pfadfinderszene kaum wegzudenken ist. Ein Kothtenblatt ist am oberen Ende 70 cm, am unteren Ende 330 cm breit, die Seiten haben eine Länge von 230 cm. Der Aufbau ist denkbar einfach. Vier Kothtenblätter werden zusammengeknüpft, die Zeltplane wird an ihrem unteren Ende zu einem Quadrat gespannt, die Kothe wird am Gestänge hochgezogen und die letzten vier Heringe werden eingeschlagen. Beachte dazu folgendes Aufbauschema:



### Kothe aufstellen:



Feuer in der Kothe:

Klein halten, nur Streufeuer

wie allein lassen! Feuerwache!

besondere Vorsicht!

Benötigtes Material:

4 Kothenblätter, (1 Rauchlochabdeckung), 1 oder 2 Kothenstangen (je nachdem, ob die Kothe mit einer Mittel- oder zwei Aussenstangen aufgestellt werden soll), 9 Heringe, 1 Tragseil ca 3 Meter, Seil zum Binden des Kothenkreuzes, 1 Kothenkreuz (zwei Stangen von je 1 m Länge).

Achtung: Nicht alle Kothenblätter passen zueinander. Der Abstand der Knüpferschlaufen und -ösen hat sich beim größten deutschen Kothenhersteller (Strohmeier) über die Jahre mehrfach verändert. Gerade für Gruppen, die älteres Material durch neues ergänzen wollen und dabei nur einzelne Kothenblätter nachkaufen, kann es hier zu unangenehmen Überraschungen kommen.

Der einzige mir bekannte andere Kothenhersteller (Troll - bürgerlich Helmut Wunder) hat seinerseits die Strohmeier-Kothe weiter entwickelt (unter anderem wurden die Metallösen durch kleine Schlaufen ersetzt). Troll bietet Adapterstreifen zur gleichzeitigen Verwendung von Troll-

und Strohmeierplanen an und garantiert gleichbleibende Maße und Kompatibilität.

### 2.1.2.2 Die Jurte konkret

Unsere Jurte geht auf ein Faltzelt zurück, das die mongolischen und türkischen Völker Innerasiens benutzen. Sie besteht aus

- 6 Kothenblättern (für das Dach - heute gibt es auch schon Volldächer und Halbdächer [zwei Stück ergeben ein komplettes Dach])
- 12 Quadrat- bzw. 6 Rechteckplanen (für die Wände)
- bei Bedarf lassen sich zwischen den Wand- und Deckenplanen Fensterbahnen einknüpfen (die Seitenhöhe der Jurte wird dann um 50 cm höher)
- weiteres für den Aufbau benötigtes Material
  - drei Jurtenstangen (ca 7 m)
  - 12 Jurtenseitenstangen (165 cm, mit Fenster 215 cm)
  - ein Tragseil (5 m)
  - 12 Spannleinen
  - 24 Heringe
  - ein Jurtentreuz
  - (eine Jurtentreuz-Rauchlochabdeckung)

Der Aufbau ist einfacher als es aussieht - es ist zunächst viel Knüpf- und Knöpfarbeit. Das Dach wird genau wie eine Kothe geknüpft, die Seitenwände werden mit Knöpfen ans Dach geknüpft und ebenso miteinander verbunden. Danach gibt es zwei Möglichkeiten:

- zwölf Pfadfinder verteilen sich an die Jurtenseitenstangen und einige andere laufen um das Zelt und schlagen die Heringe ein. Wenn die Seitenwände stehen wird das Dach mit dem vorher eingehängten Jurtentreuz am Dreibein hochgezogen
- man kann auch erst das Dach hochziehen und dann die Seitenstangen aufrichten - dann lässt sich eine Jurte problemlos auch zu dritt aufstellen

Wie man es macht ist letztlich eine Frage der persönlichen Vorliebe. Eine letzte Variante besteht darin, zuerst das Dach und die Seitenstangen aufzustellen (egal nach welcher der genannten Varianten) und dann die

Seitenwände an das stehende Dach anzuknüpfen. Auch das ist Geschmackssache.

### 2.1.3 Weißzelte

Weißzelte (Sahara, Tuareg, Alex) bestehen ebenfalls aus Baumwollgewebe, lassen sich aber im Gegensatz zum Schwarzzeltmaterial nicht in einzelne Planen zerlegen. Sie werden in der Regel mit lose eingelegten Bodenplanen aufgebaut. Von ihrer Größe her liegen sie zwischen Kothe und Jurte, sind aber - weil sie nicht geknüpft sind - lange nicht so flexibel. Ein Lager- oder Kochfeuer ist in ihnen nicht möglich, jedoch kann auf Gas- oder anderen Kochern gekocht werden. Sie kommen vor allem bei Standlagern zum Einsatz. In ihnen finden acht bis zehn Pfadfinder mit Gepäck bequem Platz.

### 2.1.4 Großraumzelte

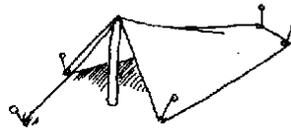
Diese Zelte werden von schweren Stahl- oder Holzgerüsten getragen und dienen als Massenquartiere oder Versammlungszelte.

### 2.2 Notunterkünfte

Dass man aus Kothenblättern auch andere Unterkünfte als Kothen und Jurtendächer konstruieren kann, habe ich oben schon erwähnt. Hier sind zwei Möglichkeiten:

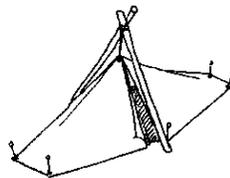
#### - Kröte oder Hundehütte

Das Kothenblatt wird an den vier Ecken am Boden verankert. Die untere Kante des Kothenblattes wird mit einer Stange aufgestellt. Ein bis zwei Pfadfinder finden hier Platz. An der offenen Seite der Hundehütte kann ein kleines Feuer angelegt werden.



#### - Lokomotive

Die Lokomotive besteht aus zwei Hundehütten, die mit der offenen Seite gegeneinander gestellt werden. Die Hälfte der Kothenblattunterseiten werden zusammengeknüpft.



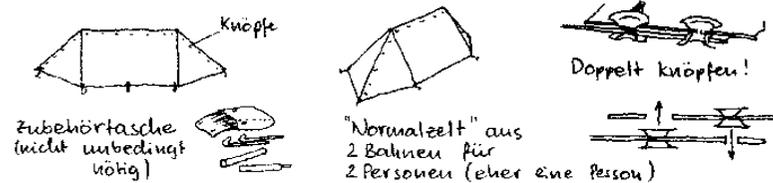
Auch aus anderen Zeltplanen lassen sich behelfmäßige Unterschlüpfen

bauen. So können Quadrat- oder Rechteckplanen (Jurtenseitenwände) als Giebel aufgespannt werden.

Aus Bundeswehrzeltplanen lassen sich eine ganze Reihe Zeltkonstruktionen errichten. Bundeswehrplanen sind trapezförmig - jeweils zwei Planen ergeben ein (sehr kleines) Zweimannzelt.

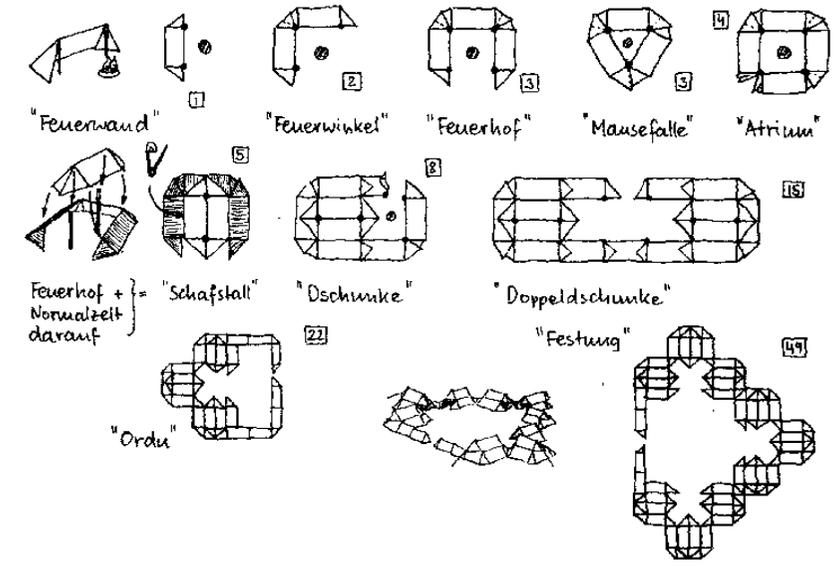
Eine Plane lässt sich leicht als Feuerwand (schrägstehende Plane, unter der man schlafen und vor der man ein Feuer entfachen kann) aufstellen, analog dazu ergeben zwei Planen, die im 90-Grad-Winkel zueinander stehen, einen Feuerwinkel. Hier einige interessante Konstruktionsvorschläge:

#### Bundeswehr-Zeltbahn



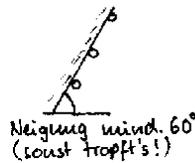
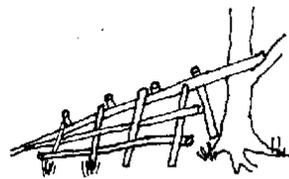
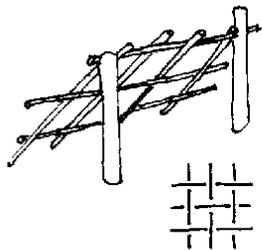
#### "Burgen" aus BW-Planen:

3 = Anzahl Bahnen • = Feuer • = Mast



Auch wenn man keine Zeltplane zur Hand hat gibt es Möglichkeiten, mit relativ wenig Aufwand effektive Unterschlüpfe zu bauen. Zu allen oben genannten Kriterien, die ein Platz erfüllen sollte, kommt dann noch folgender Grundsatz: Die Umgebung bestimmt was und womit gebaut wird. Flexibilität und Kreativität sind gefragt - wo keine Nadelbäume wachsen kann man schlecht ein Dach aus Nadelholz-Zweigen bauen. Zunächst wird entweder an einem Baumstamm oder auch freistehend (durch zwei Pfosten gehalten) ein schräges Gerüst aus Ästen gebaut. Wichtig ist, dass die Neigung des Gerüsts mindestens 60 Grad beträgt - sonst besteht kaum eine Chance, das Dach wasserdicht zu kriegen.

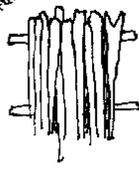
### Unterschlupf bauen



"Gerüste" behängen mit:

Neigung mind. 60°  
(sonst tropft's!)

(mehrere Lagen Nadelholz-zweige)



dicht aneinander-gestellte Äste

Zeltbahn, Poucho

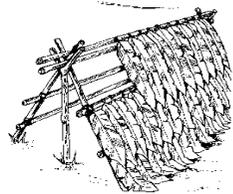
Im Herbst:

bedecktes Gerüst mit Laub zudecken:

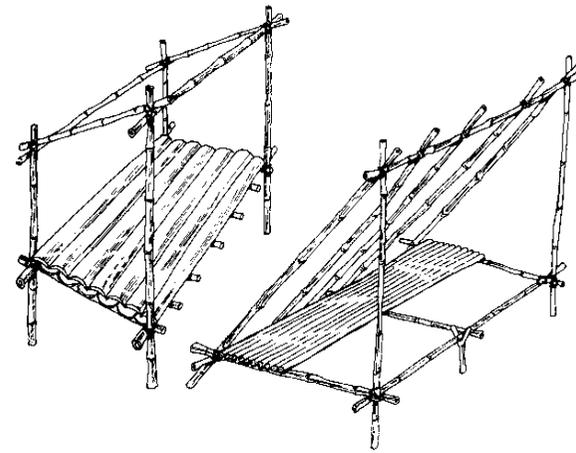


Laub muß trocken sein  
(wärmt sehr gut!)

Das Gerüst wird dann mit dem Material abgedichtet, das zur Hand ist. Nadelholzzweige werden in mehreren Schichten in das Gerüst eingehängt, es wird mit mehreren Lagen Ästen und Zweigen abgedeckt oder was auch immer.



Hier noch eine Anregung für sumpfiges oder sehr feuchtes Gelände.



### 2.3 Zeltpflege

- Zelt vor dem Zusammenlegen abbürsten, von Staub, Laub, Gras, Insekten und Erde säubern. Abgesehen davon, dass der Dreck des letzten Jahres nicht eben appetitlich ist, kann Sand im Gewebe scheuern und so die Planen angreifen. Insekten könnten im Zeltstoff brüten und die Larven das Material anfressen.
- nach Möglichkeit Zelte trocken abbauen (Abbau nicht zu früh planen - Morgentau!)
- naß abgebaute Zelte binnen 24 Stunden zum Trocknen aufhängen oder aufstellen (Schimmel, Stockflecken)
- verschmutzte Bahnen nicht auswaschen, sondern abbürsten, da sonst die Imprägnierung leidet
- gefrorene Bahnen nicht falten, sondern rollen (Bruchgefahr)
- Seile und Spannleinen einzeln zusammenrollen und verpacken
- Heringe und Zeltnägel von Erde reinigen und gesondert in einem Beutel verpacken
- Löcher und Risse können mit Zeltstoff und wasserfestem Textilkleber repariert werden. Besser ist es, Risse zu nähen bzw. Flicken aufzunähen. Schuster (nicht der Mr. Minit im Supermarkt) haben oft noch Industrienämaschinen, die mit dem Baumwollgewebe der Zelte keine Probleme haben. Fragen kostet nichts.

Für Kunststoffzelte gibt es Reparatursets. Für den Notfall (keine dauerhafte Lösung!) tut's auch Fahrradflickzeug.

- Schäden möglichst gleich nach dem Lager reparieren (wenn's im nächsten Jahr heißt „Ups, da ist ja ein Loch!“ ist etwas schief gelaufen)
- vor allem bei älterem Zeltmaterial regelmäßig die Wasserdichtigkeit prüfen (bei Regen auf dem Lager: wo feuchtet die Plane durch?) und ggf. die Planen neu impregnieren
- Zelte und Zubehör immer trocken und luftig lagern

### 3. Feuer

#### 3.1 Sicherheit

- Untergrund
  - möglichst fest (und natürlich nicht brennbar)
    - Felsen
    - Sand
    - Kies
    - Erdboden (Grasnarbe sauber ausstechen, Randbegrenzung mit Steinen)
  - niemals Feuer machen auf
    - trockener Wiese
    - Heideflächen (absolut unkontrollierbare Ausbreitung des Feuers im Heidekraut)
    - Moor (Gefahr eines unterirdischen Schwelbrandes im Torfboden - Flammen können an einer anderen Stelle plötzlich aus dem Boden schlagen)
- möglichst großer Abstand (100 m) zu Waldrand, Getreidefeldern, Scheunen
- Spaten, Wassereimer (gefüllt!) und Reisigbesen (oder ähnliches) in greifbarer Nähe des Feuers deponieren
- wegen der erhöhten Verletzungsgefahr am Feuer möglichst auf Kunstfaser-Kleidung (Regenjacken/-umhänge, Jogginganzüge, Fleece-Jacken) verzichten (gerät diese Kleidung in Brand, schmelzen die Kunststoffe und verbinden sich *untrennbar* mit der Haut)

#### 3.2 Feuerarten

Bis auf das T-Feuer sind die Beschreibungstexte aus dem CPA-Handbuch entnommen.

##### 3.2.1 Kochfeuer

Hier nur eine kleine Auswahl. Die anspruchsvollen Kochstellen (polynesisches Feuer, Herde) sind hier ausgelassen, weil sie eher in den Bereich Lagerküche und Feuerstellenbau hineingehören.

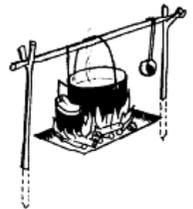
###### - Jägerfeuer

Das Jägerfeuer ist ein Kochfeuer, das wir zwischen zwei grünen oben abgeflachten Baumstämmen entzünden. Damit es auch gut brennt, achten wir auf den Wind, der durch den Graben ziehen soll. Darauf steht der Topf zum Kochen. Auf einem richtig angelegten Jägerfeuer lassen sich mehrere Töpfe verschiedener Größe aufsetzen. Besser ist es, wenn dazu Steine genommen werden, weil sie die Hitze länger halten.



###### - Galgenfeuer

Das Galgenfeuer gehört auch zu den Kochfeuern. Dazu schlagen wir drei Astgabeln im Dreieck in den Boden und legen einen dicken grünen Ast über zwei Gabeln. Darunter heben wir die Grasnarbe für die Feuerstelle aus und legen das Feuer an. Auf dem grünen Ast hängen wir den Topf oder die Kochgeschirre direkt über das Feuer. Die dritte Gabel benötigen wir, um den Topf vom Feuer nehmen und die Suppe besser ausschöpfen zu können.



###### - Dreibein- oder Hirtenfeuer

Das Hirtenfeuer wird in den meisten Fällen als zweite Kochstelle benutzt. Wir nehmen ausreichend lange, grüne Stöcke und binden sie an einem Ende mit Draht oder nassem Tauwerk fest zusammen. Dann stellen wir die drei



Stangen so auf, daß wir in der Mitte das Feuer entfachen können (so wie beim Galgenfeuer) und hängen in die Mitte an einem längeren Strick, einer Kette, einem Stück Draht oder einer nassen Astgabel den Kochtopf auf.

#### - T-Feuer

Ein sehr einfaches, aber effektives Kochfeuer. Im (oberen) Quergraben wird das Feuer unterhalten, im unteren Teil des T wird auf der Glut gekocht. Beim Anlegen auf die Windrichtung achten.



### 3.2.2 Lagerfeuer

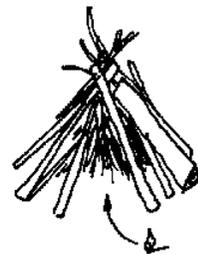
#### - Scheiterhaufen

Die Form dieses Feuers nennt man auch Pagoden- oder Blockfeuer. Wir schichten das Holz im Quadrat sich nach oben verjüngend auf. Hier achten wir darauf, daß im Holzstoß eine gute gleichmäßige Füllung liegt, die, nachdem wir sie entzündet haben, auch die äußeren Schichten erfaßt und brennen läßt. Wir können diesen Scheiterhaufen auch von der zweiten und dritten oberen Schicht entzünden und dann nach unten brennen lassen. Die Flammen und die Glut fressen sich dann langsam nach unten und die Lagerfeuerzeit dauert wesentlich länger.



#### - Pyramidenfeuer

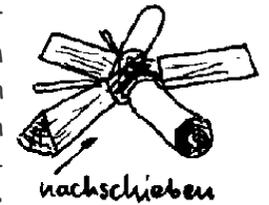
Für ein kleines Lagerfeuer oder für ein kleines Feuer in der Kohte bauen wir ein Pyramidenfeuer. Wir stellen die Hölzer kegelförmig zusammen schichten immer größere Hölzer von außen darauf, bis wir eine hohe Pyramide haben. Damit wir das Feuer gut von innen anzünden können, lassen wir auf der Windseite eine Öffnung frei oder bauen einen Zündstrang ein. Den Hohlraum dieser Pyramide haben wir mit leichtbrennbarem, feinen Material ausgefüllt.



### 3.2.3 Wachtfeuer

#### - Sternfeuer

Das Sternfeuer gehört zu den Wachtfeuern. Es ist sparsam im Holzverbrauch und entwickelt kaum Rauch. Wir sammeln armlange Holzstücke und legen sie sternförmig zusammen, so daß nur die Enden zusammenstoßen. In der Mitte dieses Sterns entzünden wir das Feuer mit einer kleinen Pyramide und schieben die einzelnen Hölzer, wenn sie angebrannt sind, zur Mitte nach, wo sie in der Glut aufleuchten und Wärme spenden.



## 4. Vorsichtsmaßregeln

### 4.1 Schwimmen

- schriftliche Badeerlaubnis der Eltern ist vorhanden (Badeverbote beachten!)
- das Gewässer erkunden (Gefahrenquellen: spitze Steine/herumliegende Gegenstände im Wasser, Strömungen und Strudel, Schlingpflanzen, seichte Stellen)
- Schwimmfläche begrenzen
- Klärung der Rettungsmöglichkeiten
- Aufsichtsperson am Land und im Wasser benennen
- nicht direkt nach dem Essen ins Wasser gehen (Kreislauf)
- bei Gewitter das Wasser sofort verlassen (Blitzschlag)
- bei blauen Lippen und Fingernägeln das Wasser verlassen (Unterkühlung)

### 4.2 Tauchen

- nur in bekannten und klaren Gewässern tauchen (keine Schlingpflanzen)
- auf die Tiefe achten (erhöhter Wasserdruck)
- nur mit offenen Augen tauchen (Verletzungsgefahr durch Gegenstände im Wasser)
- der Taucher muss von außen unter Beobachtung stehen

### 4.3 Rudern

- nur Schwimmer gehören ins Boot
- keine „Seeschlachten“ oder gewagten Wendemanöver
- Boote gleichmäßig besetzen
- auf Strömungen achten
- Sonnenschutz (auch Kopfbedeckung!) nicht vergessen und regelmäßig erneuern
- Gefahr: Muskelrisse durch Überanstrengung bei Ungeübten

### 4.4 Spielen

- Spielfläche muss sich für das entsprechende Spiel eignen (Größe, Bodenbeschaffenheit,...)
- Gefahrenquellen (Steine, Erdlöcher,...) vor Spielbeginn beseitigen
- Fair play

## 5. Hygiene in der Lagerküche

Hygiene in der Lagerküche ist nicht nur Aufgabe des Kochs/der Köchin. Bereits bei der Planung eines Lagers gibt es einige Dinge, die beachtet werden sollten.

### Personalhygiene

Grundsätzlich gilt für Mitarbeiter in der Lagerküche:

- Wer krank ist, darf nicht kochen
  - keine offenen, eiternden, nässenden Wunden im Bereich der Arme und Hände
  - Schnittwunden müssen wasserdicht verbunden sein (Gummihandschuh/Gummifingerling)
  - keine Magen-Darm-Erkrankung
  - keine Hauterkrankungen
- Wer kocht braucht saubere Kleidung
  - vor dem Kochen umziehen
  - event. Schürze umbinden

In der Lagerküche müssen zur Verfügung gestellt werden:

- fließend **kaltes und warmes** Wasser
- Flüssigseife
- Einmal(Papier-)Handtücher
  - zum Händewaschen reicht eine Schüssel mit Wasser nicht aus
  - zum Händewaschen immer einen Kanister mit warmem/heißen Wasser bereithalten
  - das Abwasser muss aufgefangen werden und darf nicht einfach auf den Boden laufen

Ein Rauchverbotsschild ist im Speisezubereitungsbereich anzubringen

**Wer mehr als drei Tage im Jahr auf einem Lager kocht, sollte sich beim zuständigen Gesundheitsamt ein Gesundheitszeugnis ausstellen lassen.**

### Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern vollständig abgedeckt transportiert werden. Transportbehälter müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein
  - nur geschlossene Behälter verwenden
  - keine Bananenkartons, gelbe Säcke, Einkaufstüten, Klappboxen
  - lebensmittelechte Klarsichtsäcke verwenden
- Rohware muss getrennt von verzehrfertigen Speisen aufbewahrt werden. *Das gilt auch in Kühlgeräten*
  - in Kühlhäusern/-wagen getrennte Bereiche für Wurstwaren, Saat und Gemüse, Getränke
  - Die verschlossene Transportbox nicht im Kühlhaus/-wagen öffnen. Zur Entnahme von Lebensmitteln Transportbox aus der Kühlanlage holen, Lebensmittel entnehmen, Box wieder verschließen und wieder in die Kühlanlage bringen. Nur so kann die event. Ausbreitung von

Mikroorganismen in der gesamten Kühlanlage wirkungsvoll verhindert werden.

- Geräte und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein
  - Bierzeltische im Küchenbereich mit Klarsichtfolie oder Wachstischdecken überziehen
  - statt Holzschneidebretter und Holzkochlöffel welche aus Kunststoff verwenden
- Speisen dürfen nicht angeniest/angehustet werden
  - an der Essensausgabe zwei Bierzeltische parallel aufstellen und so eine Barriere zwischen den Lebensmitteln und den Kinder realisieren
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten keine rohen Eianteile enthalten
  - Salmonellengefahr!
- zu garen Speisen gut durcherhitzen
  - langsam erhitzen, dadurch wird ein Durcherhitzen der Speisen gewährleistet („außen schwarz - innen roh“ vermeiden)
- warm verzehrte Speisen sind bis zum Verzehr durchgängig heiß zu halten
  - auf Zeiteinteilung beim Kochen achten
  - fertige Speisen sofort servieren
- fertige Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden
  - Besteck zu jeder Platte, jedem Topf
  - Besteck muss so langstielig sein, dass es nicht im Topf untergehen kann
- Speisereste und andere Abfälle sind sofort zu beseitigen
  - Keine Reste für den Abend oder nächsten Tag aufheben. Oft ist die richtige Kühlung nicht zu gewährleisten ⇒ Bakteriengefahr

- absolutes Rauchverbot im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung
  - Es darf zwar auf der offenen Feuerstelle gekocht werden, jedoch nicht neben einer Feuerstelle (im gleichen Zelt links das Lagerfeuer, rechts die Kochstelle mit Gaskochern). Auch das wird durch die Rauchverbotsregelung geregelt.

### Leichtverderbliche und risikoreiche Lebensmittel

- beim Transport auf ausreichende Kühlung achten
  - Kühlakkus oder
  - Kühlboxen (Zigarettenanzünder, Gas)
- Kühlhinweise auf der Packung beachten
  - Mindesthaltbarkeitsdatum ist abhängig von bestimmten Kühltemperaturen
- Leichtverderbliche Lebensmittel wie Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings und belegte Brötchen müssen kühl aufbewahrt werden (Kühlschrank) und dürfen nur kurzzeitig ohne Kühlung gehalten werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Tagesbedarf angepasst sein. Am nächsten Tag dürfen sie nicht mehr angeboten werden.
- Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fisch müssen von anderen Lebensmitteln separat in Kühlboxen/-schränken bei 4° bis 7° C aufbewahrt werden. Frischfleisch ist in Eis oder im Kühlbehälter zu lagern. Ungekühlt sind die Erzeugnisse zügig zu verarbeiten.
- Hackfleischverordnung (**bei Nichtbefolgung ist ein Straftatbestand erfüllt**)  
Produkte, die unter diese Verordnung fallen, dürfen bei Vereins-/Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt werden.

- Folgende Produkte können, wenn sie vom Metzger roh bezogen werden, in durcherhitztem Zustand abgegeben werden:
  - Bratwurst
  - Schaschlik
  - Frikadellen
  - Hamburger
  - Cevapcici
  - Döner Kebap
  - Steaks
  - Schnitzel
- Erzeugnisse aus geschnetztem Fleisch (Pfannengyros usw.) dürfen nur im durchgegartem Zustand **bezogen** werden.
- Kühlung: Rohware darf bei Transport maximal 4°C erreichen, Aufbewahrung kurz vor der Garung bei maximal 7°C
- Werden Geflügel oder Geflügelteile angeboten, muss wegen der hohen Infektionsgefahr (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:
  - getrennte Kühlvorrichtung (maximal 7°C)
  - getrennte Arbeitsgeräte (Messer, Brettchen...)
  - Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung der Arbeitsgeräte
  - getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers zur Vermeidung einer Salmonelleninfektion

### Speisenabgabe in Selbstbedienung

- Werden unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben, so muss eine Aufsichtsperson dafür sorgen, dass bereits berührte Ware nicht wieder zurück gelegt werden kann. Der Vorrat muss vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sein (Theke, Abschirmung, Abdeckung,...).
- Werden Salate und andere Speisen in Selbstbedienung angeboten,

muss das Entnahmebesteck so lang sein, dass es nicht in die Schüssel fallen kann.

- Anniesen, Anhusten und Berühren muss durch die Aufstellung der Speisen weitgehend verhindert sein.

### Reinigung von Geschirr

- sollte grundsätzlich maschinell geschehen
- wenn von Hand, dann
  - 2 bis 3 Spültröge/Spülwannen
    - Vorspülen, Hauptspülen mit Spülmittel und heißem Wasser, Nachspülen mit klarem heißem Wasser
  - Wasser und Trockentücher regelmäßig wechseln
    - Trockentücher alle zwei bis drei Tage auskochen

### Müllentsorgung

- Müllsäcke nicht im Küchenzelt aufstellen
- Müllsäcke dicht geschlossen halten
- wenn an einer zentralen Müllsammelstelle jemand die Müllsäcke annimmt, sollte er Mundschutz tragen

### Toiletten

- hygienisch einwandfreie Toiletten in ausreichender Zahl bereitstellen
  - einen Schlüssel Personen/Toiletten gibt es aber nicht
- Handwascheinrichtung mit fließend Wasser
- Flüssigseife
- Einmalhandtücher
- Verantwortlichen für regelm. Kontrolle einteilen
- Damen-/Herrentoiletten eindeutig kennzeichnen

