

# FEUERARTEN

## Pyramidenfeuer



Das Pyramidenfeuer ist der Klassiker unter den Feuerarten. Man schichtet zunächst etwas Zunder auf und beginnt dann - mit dünnen Stöckchen beginnend - eine Pyramide darum zu errichten. Das Pyramidenfeuer eignet sich sowohl als Wärmefeuher, als auch als Kochfeuer. Es ist ein gutes Allzweckfeuer.

## Blockhausfeuer / Pagodenfeuer



Zu festlichen Anlässen. Geringe Gefahr, dass brennende Holzstücke aus dem Feuer herausfallen. Pflegeleicht beim Abbrennen. Gerade Holzscheite oder Baumstämme werden zu einem Turm mit quadratischer Grundfläche aufgeschichtet. Nach oben hin werden die Quadrate etwas kleiner. Zwei oder drei der oberen Ebenen werden mit Ästen ausgelegt. Zuoberst wird das Feuerherz vorbereitet. Das Pagodenfeuer wird also ganz oben angezündet und brennt schichtweise nach unten.

## Gitterfeuer



Das Gitterfeuer entspricht im Aufbau in etwa dem Pagodenfeuer, mit dem Unterschied, dass das Holz nicht nur im Quadrat aufgeschichtet wird, sondern in einem Gitter mit etwa 10cm Abstand zwischen den Ästen gelegt wird. Auch hier werden die Schichten nach oben hin schmaler.

## Sternfeuer



Das Sternfeuer sollte mit Hartholz (Eiche, Buche etc.) unterhalten werden. Es ist sehr sparsam im Holzverbrauch. Punktueller Brennpunkt. Die Äste werden bei Bedarf nachgeschoben. Sinnvoll um ein Feuer mit möglichst wenig Brennmaterial über eine möglichst lange Zeit zu unterhalten.

## Balkenfeuer / Lehnstuhlfeuer



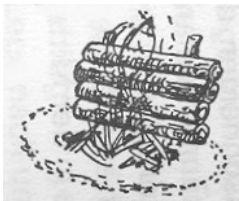
Zwei oder drei trockene Stämme werden zwischen Pfosten mit etwa faustdicken Zwischenräumen übereinander geschichtet. Die Stämme so bearbeiten, dass Späne in Zwischenräume abstehen. Zwischenräume mit Holzspänen, Reisig oder Kleinholz ausfüllen.

## Grubenfeuer / Polynesisches Feuer



In eine Grube von 40 bis 50 cm Tiefe ein Feuer entfachen. Zum Nachlegen einfach das Holz am Grubenrand entlang in das Loch stellen. Es könnte zu Sauerstoffmangel kommen, deshalb ist es manchmal notwendig einen Sauerstoffkanal zu graben. Vorteile sind, dass keine Wärme beim Kochen verloren geht und, dass es windgeschützt ist.

## Reflektorfeuer



Zwei Äste werden parallel zueinander schräg in den Boden eingeschlagen. Sie bilden so eine Rampe, auf die Äste aufgelegt werden. Vor der Rampe wird ein gewöhnliches Pyramidenfeuer entfacht. Durch das gestapelte Holz wird die Wärme des Feuers reflektiert. Eine besondere Form des Reflektorfeuers ist das

### **Kaminfeuer:**

hierbei wird der Winkel der eingeschlagenen Äste so gewählt, dass sobald der unterste Ast verbrannt ist, der nächste nachrutscht. Zudem wird das Holz gleich vorgetrocknet.

---

## Feuerholz

Wenn bei uns Feuer gemacht werden, so muss meistens das reichlich vorhandene Fichtenholz dafür herhalten. Solltest du jedoch ein bisschen spezifisch heizen oder kochen wollen, hier eine kurze Auflistung verschiedener Holztypen:

**Fichte:** Brennt sehr schnell an, ist aber sehr harzig und spritzt daher mit Glut oftmals um sich (Vorsicht, Brandgefahr!!). Bei der Verbrennung entsteht große Hitze, aber kaum Glut, außerdem noch viel Ruß (==> Kochtöpfe werden schwarz). Gut zum anzünden eines Feuers zumal die Kernstücke von Fichtenästen auch in nassen Zustand noch recht brauchbar brennen.

**Buche & Ahorn:** Brennen lange und gleichmäßig, entwickelt viel Hitze, daher ideal zum Kochen

**Eiche:** Brennt schwer an, aber wenn es brennt, wird es sehr heiß, und viel Glut gibt liefert das Eichenholz auch noch. Ideal für Winternächte oder zum Brotbacken.

**Birke:** Brennt auch in nassem Zustand gut, der Rauch brennt nicht in den Augen. Entwickelt mittlere Hitze und verbrennt recht schnell. Ideal zum Anzünden, besonders die weiße Haut der Rinde.

**Obstbäume, Weide, Linde, Pappel, Esche, Kastanie:** Brennen schnell weg, heizen kaum und bringen kaum Glut.