

Waldbrandstufe hoch? – Guide fürs Kochen ohne Lagerfeuer

Wie kochen bei Waldbrandstufe 5?

Dir ist bestimmt das heiße Wetter aufgefallen und viele Outdoor-Liebhaber stellen sich dann die Frage, wie man bei Waldbrandstufe 4 oder höher kocht – wenn man das vorher am Lagerfeuer oder im Hobo-Kocher machte?

Genau die gleiche Frage habe ich mir gestellt, als wir uns zum [Wildimpuls](#)-Jahrestreffen getroffen haben.

Dort hatten wir Waldbrandstufe 5. An ein Lagerfeuer war nicht zu denken.

Dabei wäre es zu schön gewesen, gemeinsam am Feuer abends zu sitzen.

Was also tun und wie vorbereiten, wenn die Waldbrandstufe zu hoch ist?

Ich setze voraus, dass du überhaupt an dem Platz [Feuer machen darfst](#), also etwa auf deinem privaten Besitz oder auf einem Campingplatz.

Und ich gehe auch davon aus, dass du schon einige kalte Gerichte probiert hast und endlich etwas Warmes benötigst. ?

Und ...

Idealerweise machst du überhaupt kein Feuer bei hoher Waldbrandstufe – noch nicht mal mit dem Gaskocher.

Falls es aber nicht anders geht, dann findest du hier meine Vorgehensweise, um eine warme Mahlzeit zu kochen.

Weiter unten liste ich dir noch verschiedene Campingkocher auf, welche alternativen Kochmöglichkeiten es allgemein gibt und dann findest du noch 3 Rezept-Ideen.

Kochen bei hoher Waldbrandstufe für dich allein:

Vermeide unbedingt offenes Feuer

Wenn die Waldbrandstufe hoch ist, ist das Risiko eines unkontrollierten Feuers enorm.

Ein Funke kann genügen, um einen Waldbrand auszulösen.

Daher ist es wichtig, kein offenes Feuer zu machen. Das bedeutet, dass du keinen Grill oder Lagerfeuer zum Kochen verwenden solltest.

Es ist nicht nur eine Frage der Sicherheit, sondern auch des Respekts gegenüber der Natur, die wir alle lieben und schützen wollen.

Verwende einen Campingkocher mit Gas

Ein Campingkocher mit Gas ist eine sicherere und effiziente Alternative zum offenen Feuer.

Er bietet eine **kontrollierte Hitzequelle**, die du zum Kochen verwenden kannst, ohne die Umgebung zu gefährden.

Den Gaskocher kannst du **sofort ausmachen** und er besitzt auch **keinen Funkenflug**.

Besorge dir auch ein gutes Topfset, wie das [Primus Trek Pot Set](#).

Stelle sicher, dass der Kocher **stabil steht** und nicht umkippen kann. Ein umgekippter Kocher kann ein Feuer auslösen oder dich verletzen.



Platzwahl

Die Wahl des richtigen Platzes für deinen Gaskocher ist entscheidend.

Du solltest einen Platz suchen, der **frei von brennbaren Materialien ist**.

Räume trockene Blätter, Zweige und Gras aus dem Weg und achte darauf, dass keine brennbaren Materialien über dem Kocher hängen.

Schau nach oben und stelle sicher, dass keine Äste oder Blätter über dem Kocher hängen, die durch die Hitze entzündet werden könnten.

Einfache Gerichte

Bei hoher Waldbrandstufe solltest du Gerichte wählen, die **schnell und einfach zubereitet** werden können.

Das minimiert die Kochzeit und damit das Risiko eines Feuers. Denke an Gerichte, die du mit wenig Zutaten und in kurzer Zeit zubereiten kannst, wie z.B. angebratenes Gemüse oder eine Dose Bohnen.

Verzichte darauf, Kartoffeln oder Reis 20 Minuten zu kochen.

Wasser bereithalten

Es ist immer wichtig, einen **Eimer Wasser** oder einen **Feuerlöscher** bereitzuhalten, wenn du kochst.

Im Falle eines Feuers musst du schnell reagieren können. Ein Eimer Wasser kann ein kleines Feuer schnell löschen und einen Feuerlöscher solltest du immer dabei haben, wenn du in der Wildnis kochst.

Es ist besser, auf das Schlimmste vorbereitet zu sein und es nicht zu brauchen, als es zu brauchen und nicht darauf vorbereitet zu sein.



Kochen bei hoher Waldbrandstufe für Gruppen

Gemeinsames Kochen

Wenn du mit einer Gruppe unterwegs bist, ist es eine gute Idee, dass eine Person für alle kocht.

So vermeidest du mehrere kleine Feuerstellen und minimierst die Brandgefahr. Außerdem ist es eine schöne Möglichkeit, die Gemeinschaft zu stärken und zusammenzuarbeiten.

Großer Campingkocher

Ein großer Campingkocher oder eine Campingküche sind ideal, um für eine Gruppe zu kochen.

Sie bieten genug Platz, um größere Mengen Essen zuzubereiten und sind effizienter als mehrere kleine Kocher. Zusätzlich sind sie sicherer, da sie stabiler sind und weniger leicht umkippen.



Sicherheitsregeln kommunizieren

Es ist wichtig, dass alle Gruppenmitglieder die Gefahren kennen und wissen, wie sie im Notfall reagieren müssen.

Besprecht die Sicherheitsregeln und stellt sicher, dass jeder sie versteht. Jeder sollte wissen, wie man den Kocher sicher bedient, wie man ein Feuer löscht und was man im Falle eines Brandes tun muss.

Gemeinsame Mahlzeiten

Durch die Planung gemeinsamer Mahlzeiten kannst du die Anzahl der Kochvorgänge reduzieren.

Das minimiert die Zeit, in der ein Feuer oder ein Kocher in Betrieb ist, und reduziert damit die Brandgefahr.

Außerdem ist es eine schöne Gelegenheit, zusammensitzen und die Gemeinschaft zu genießen.



Notfallplan

Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann es zu einem Brand kommen.

Daher ist es wichtig, einen Notfallplan zu haben.

Jeder sollte wissen, was zu tun ist, wo die nächsten Löschmaßnahmen zu finden sind und wie man Hilfe holt. Ein guter Notfallplan kann im Ernstfall Leben retten.

Wasser bereithalten

Halte immer mehrere Eimer Wasser oder einen Feuerlöscher bereit, um im Notfall schnell reagieren zu können.

Wasser ist das effektivste Mittel, um ein kleines Feuer zu löschen, und ein Feuerlöscher ist unerlässlich für größere Brände.

Denke daran: Sicherheit geht vor!



Die Details zu der Kochausrüstung und weitere Produkte, wie den [Gulaschkessel](#), findest du in meiner Ausrüstungsliste.

? [Ausrüstung für Wildnis-Seminare, Gruppen, Familiencamping und Autocamping](#)

Verwendung eines Campingkochers mit Gas

Stell dir den Campingkocher als deinen persönlichen Küchenchef in der Wildnis vor. Er ist klein, leicht und unglaublich vielseitig.

Mit ihm kannst du alles kochen, von einem einfachen Eintopf ([Hier meine 9 besten Eintopf-Rezepte](#)) bis zu einem Gourmet-Mahl. Und das Beste daran? Er benötigt kein "offenes" Feuer.

Stattdessen verwendet er Gas, eine **sichere und kontrollierbare Hitzequelle**, die bei hoher Waldbrandstufe viel sicherer als ein Lagerfeuer ist.

Welche Modelle gibt es?

Es gibt verschiedene Arten von Campingkochern, von einfachen Ein-Brenner-Modellen bis zu ausgefeilten Multi-Brenner-Küchen.

Welchen du wählst, hängt von deinen Bedürfnissen ab.

Bist du ein Solo-Wanderer, der nur eine Tasse Tee und eine Dose Bohnen braucht? Dann ist ein kleiner, leichter Kocher genau das Richtige für dich.

Hier meine Empfehlung:



Amazon
Angebot

-44 %

4,6 (3469)

Daten aktualisiert vor 16 Stunden

[Campingaz 40470 206 S Campingkocher, Gaskocher 1-flammig für Camping, Festivals oder Wanderungen, 20 x 15 x 40 cm](#)

- Kompakt und leistungsstark: Einfacher zu verwendender Einflammkocher (1250 W); robustes Design; großes Topfkreuz für maximale Stabilität beim kochen
- Einfache Handhabung: Die Stechgaskartusche lässt sich mühelos in den Kocher stecken, anschließend wird das Gehäuse zugeschraubt, die Kunststoffglocke sorgt für Stabilität und schützt die Kartusche
- Optimiertes Design: Kompakt und leicht, super einfacher Transport, kann überall eingesetzt werden wo der Kocher benötigt wird, ob beim Campen, Picknicken oder auf Festivals
- Weltweite Verfügbarkeit: Betrieb mit unseren Campingaz C206 GLS Stechgaskartuschen - globales Vertriebsnetz für Gaskartuschen (in über 50 Ländern), Händlerübersicht auf campingaz.com/gasfinder
- Leistung: 1.250 W; Siedezeit: 5 min 20 sek (1 Liter); Gasverbrauch: 90 g/h; Gewicht: 280g; Gaskartusche separat erhältlich

21,29 €

UVP: 37,99-€

[Artikel anschauen](#)

Bist du der Koch in einer Gruppe von hungrigen Bushcraftern?

Dann brauchst du vielleicht etwas Größeres, mit mehr Brennern und mehr Leistung.

Hier meine Empfehlung:



Daten aktualisiert vor 7 Stunden

[MS Point Gaskocher Hockerkocher 7KW Campingkocher Propan Gasbrenner Gasschlauch 1,5 M Druckregler](#)

- Leistung 7 kW bei 50 mbar – ohne Zündsicherung - stufenlos regelbar
- Druckregler - Druckminderer 50 mbar
- Stufenlos regelbar
- Schlauch - Propangasschlauch - 150 cm
- Aufbaumaße (LxBxH): 40 x 40 x 16,5 cm

54,90 €

[Artikel anschauen](#)

Und wenn du nur mit deiner Familie oder wenigen Leuten unterwegs bist, dann reicht ein kleinerer Kocher, wie dieser hier:



Amazon
Angebot

-29 %

4,5 (1115)

Daten aktualisiert vor 7 Stunden

[Campingaz Camp'Bistro DLX Gaskocher, Campingkocher 1-flammig, 2.200 Watt Leistung, kompakter 1-Brenner Outdoor-Gaskartuschenkocher mit Tragekoffer, Blau](#)

- Kompakt und Leistungsstark: einfach zu bedienender Tischkocher (2. 200 W) mit Piezozündung; die Flamme ist individuell regulierbar; robuster Edelstahl-Topfträger inklusive
- Maximale Sicherheit: dank der Kartuschensicherung (Hebel neben dem Gasregler) kann die Gaszufuhr unterbrochen/wiederhergestellt werden; zuverlässiger Überhitzungsschutz
- Praktisches Design und Schutz: Betrieb mit Campingaz Gaskartusche CP 250, die während des Betriebs im integrierten Kartuschenfach verschwindet; inkl. praktischem Transportcase
- Flächendeckende Gasversorgung: Campingaz besitzt ein globales Vertriebsnetz für Gaskartuschen (in über 50 Ländern), Händlerübersicht auf campingaz/gasfinder
- Maße: 37 x 29 x 13 cm; Gasverbrauch 160 g/h; Laufzeit 1 h 25 Min; Gewicht 1, 8 kg; passend für Pfannen/Topfgrößen 12 - 26 cm; nicht für den Einsatz in geschlossenen Räumen geeignet

32,49 €

UVP: 45,99€

[Artikel anschauen](#)

Tipps zur sicheren Verwendung eines Campingkochers

Aber egal welchen Kocher du wählst, eines ist sicher: Sicherheit geht vor.

Stelle sicher, dass der Kocher stabil steht und nicht umkippen kann.

Achte darauf, dass keine brennbaren Materialien in der Nähe sind.

Und vergiss nicht, den Kocher nach Gebrauch vollständig auszuschalten – auch das Gas zuzudrehen.



Es muss nicht immer warm sein – auch kaltes Essen kann sehr lecker sein

Alternative Methoden zum Kochen ohne Feuer

Hier sind einige alternative Methoden zum Kochen ohne Feuer:

- **Gaskocher:** Wie bereits erwähnt, sind Gaskocher eine der beliebtesten Alternativen zum Kochen ohne Feuer. Sie sind leicht, kompakt und bieten eine kontrollierbare Hitzequelle.
- **Spirituskocher:** Spirituskocher sind eine weitere gute Option. Sie sind einfach zu bedienen und der Brennstoff (Spiritus) ist leicht zu bekommen. Sie sind jedoch nicht so effizient wie Gaskocher und können bei Wind schwieriger zu bedienen sein.
- **Solarkocher:** Solarkocher nutzen die Energie der Sonne, um Essen zu kochen. Sie sind umweltfreundlich und benötigen keinen Brennstoff, sind aber von der Wetterlage abhängig und können bei bewölktem Himmel oder schlechtem Wetter nicht verwendet werden.
- **Flammenloses Kochen durch Chemie:** Durch eine chemische Reaktion, die durch ein Wärmekissen ausgelöst wird, kann man kleine Gerichte ganz ohne Flamme kochen. [Hier mein Ratgeber dazu.](#)

- **Kalte Mahlzeiten:** Eine weitere Möglichkeit ist, auf das Kochen ganz zu verzichten und stattdessen kalte Mahlzeiten zu planen. Das kann von belegten Broten über [Salate](#) bis zu Energieriegeln und Nüssen reichen. Lies dazu meinen Ratgeber "[45 Ideen und 7 Rezepte für Campingessen ohne Kochen für dein nächstes Outdoor-Abenteuer](#)".
- **Essbare Wildpflanzen:** Wenn du dich gut mit essbaren Wildpflanzen auskennst, kannst du auch frische Pflanzen, Beeren und Nüsse sammeln und roh essen oder einen Salat daraus machen. [Dazu habe ich hier in dem großen Guide mehr geschrieben.](#)

Jede dieser Methoden hat ihre Vor- und Nachteile und die beste Wahl hängt von den spezifischen Bedingungen und deinen persönlichen Vorlieben ab.

Lies auch

[Outdoor-Kocher – Welche Art von Campingkocher passt zu dir?](#) – Welcher Bushcraft-Kocher liegt dir? Der mit Gas, Benzin, Spiritus oder Esbit? Oder der mit Holz? Verschaff dir einen Überblick über alle Bushcraft-Kocher.

Einfache Gerichte für die Wildnis

Jetzt fragst du dich vielleicht: "*Einfache Gerichte? In der Wildnis?*"

Ja, du hast richtig gehört. Mit ein wenig Kreativität und den richtigen Zutaten kannst du auch ohne Feuer leckere Mahlzeiten zubereiten.

Und das Beste daran? Du musst kein Sternekoch sein, um das hinzubekommen.

Denk an Gerichte, die du mit wenigen Zutaten zubereiten kannst.

Eine Packung Instant-Nudeln, ein Beutel Schnellkoch-Reis oder eine Dose Bohnen können zu einer herzhaften Mahlzeit werden. Füge ein paar gesammelte [Wildkräuter](#) hinzu und voilà, du hast ein Festmahl mitten in der Wildnis.

Es geht nicht nur ums Essen – es geht auch darum, die Kochzeit zu minimieren

Je weniger Zeit du mit Kochen verbringst, desto weniger Gefahr besteht, dass etwas schiefgeht.

Also wähle Gerichte, die schnell zubereitet werden können. Ein Eintopf, der stundenlang köcheln muss, ist vielleicht lecker, aber in der Wildnis ist Schnelligkeit Trumpf.

Ich habe einige meiner Lieblingsrezepte in meiner [Outdoor-Rezepte-Datenbank](#) gesammelt, sodass du gut vorbereitet loslegen kannst.

Und vergiss nicht, das Kochen sollte Spaß machen.

Es ist eine Chance, deine Fähigkeiten zu testen, neue Dinge auszuprobieren und die Natur auf eine ganz neue Weise zu erleben.

Also lass dich nicht von der hohen Waldbrandstufe entmutigen.

Sieh es als Herausforderung, als Abenteuer.

Denn das ist es, was die Wildnis ausmacht: Sie fordert uns heraus, bringt uns dazu, über den Tellerrand hinaus zu denken und zeigt uns, dass wir mehr können, als wir glauben.

3 einfache und schnelle Gerichte, die du in einem Topf zubereiten kannst

One-Pot-Pasta

Dieses Gericht ist einfach und schnell zuzubereiten. Du brauchst nur Nudeln, eine Dose gehackte Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürze nach Wahl. Gib alle Zutaten in den Topf, füge Wasser hinzu und lass es kochen, bis die Nudeln gar sind. Du kannst auch frisches Gemüse oder gesammelte Wildkräuter hinzufügen, um das Gericht aufzupeppen.

Rote Linsensuppe

Rote Linsen sind nahrhaft, leicht und einfach zuzubereiten. Du brauchst nur rote Linsen (Kochzeit ca. 10 min, [diese hier zum Beispiel](#)), Gemüsebrühe, Zwiebeln, Karotten und Gewürze. Gib alles in den Topf und lass es köcheln, bis die Linsen weich sind. Du kannst auch Speck oder Wurst hinzufügen, wenn du möchtest.

Reis und Bohnen

Dieses Gericht ist ein Klassiker und sehr sättigend. Du brauchst nur vorgekochten Reis (wie diesen [Ben's Original](#)), eine Dose Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze. Koche den Reis, füge die Bohnen und die Gewürze hinzu und lass es köcheln, bis alles gut vermischt und heiß ist. Du kannst auch frisches Gemüse oder gesammelte Wildkräuter hinzufügen, um das Gericht zu variieren.



Mein Fazit zum sicheren Kochen bei hoher Waldbrandstufe

Wir haben einiges behandelt, nicht wahr?

Von der Vermeidung offenen Feuers bis hin zur Auswahl des perfekten Platzes für deinen Campingkocher, vom Zubereiten einfacher Gerichte bis hin zur Wichtigkeit von Wasser.

Und natürlich, wie man in der Gruppe kocht und für Sicherheit sorgt. Es ist eine Menge zu bedenken, aber glaub mir, es lohnt sich.

Ich weiß, dass es manchmal überwältigend sein kann.

Die Wildnis ist ein Ort voller Herausforderungen und Unvorhersehbarkeiten.

Und das ist es, was ich dir mitgeben möchte.

Die Wildnis ist nicht nur ein Ort, den man besucht. Sie ist ein Ort, den man erlebt, den man fühlt, den man respektiert. Sie ist eine Lehrerin, ein Freund, ein Zuhause.

Also, pack deinen Rucksack, schnapp dir deinen Campingkocher und mach dich bereit für dein nächstes Abenteuer. Die Wildnis wartet auf dich.

Bleib sicher, bleib neugierig und vor allem: Bleib wild.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner ["Über mich"-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>