Eine Lehmkochstelle bauen

Die Feuerstellen in einem Haus zur Zeit
des Mittelalters befanden sich meist auf
dem Fußboden. Eine Umrandung aus Lehm
oder aus Steinen verhinderte, dass sich
das Feuer und die heiße Asche im Raum
ausbreiteten. Eine solche mittelalterliche
Feuerstelle kann man nachbauen.
Dafür sollte man heute ins Freie gehen.

Zunächst ist zu klären, ob auf der ausgesuchten Stelle ein offenes Feuer gemacht werden darf (Gemeindeordnung prüfen, evtl. Nachbarn fragen/informieren,
zu nahe stehende Pflanzen entfernen).

Genutzt werden sollte die Kochstelle nur unter Anleitung und Aufsicht von Erwachsenen.

Das wird gebraucht:

Lehm aus dem Baustoffhandel

Feldsteine

Holzscheite oder Holzkohle

Töpfe aus Keramik und Metall (ohne Plastikgriffe)

So geht‘s:

1. Den Lehm in einer großen Wanne mit Wasser ansetzen und vollständig durchweichen. Damit der Lehm beim Trocknen nicht zu rissig wird, kann Sand beigemischt werden.
* Tipp: Das Mischen und Stampfen geht besonders gut mit den Füßen.
1. Auf der freien Bodenfläche den Umriss für die Feuerstelle markieren.
Die Form kann rund, oval oder rechteckig sein.
Achtung: Zusätzlich zur Feuerstelle ist eine weitere Fläche einzuplanen,
auf der man die fertigen Gerichte warmhalten oder weiter köcheln lassen kann.
2. Um die Markierung einen Rand aus Steinen legen. Dann die Fläche mit handgroßen Portionen aus Lehm auslegen.
* Tipp: Man kann die Lehmportionen auch nebeneinander werfen, damit sie sich gut verbinden.
1. Wenn die ganze Fläche bedeckt ist, den Lehm mit Wasser benetzen und mit nassen Händen glatt verstreichen. Die Feuerstelle gut durchtrocknen lassen.

Mit Holzscheiten wird ein Feuer gemacht, das zur Glut herunterbrennt. In und an die Glut können dann Kochtöpfe aus Keramik oder Metall gestellt werden.

* Achtung: Die Töpfe werden sehr heiß! Nicht mit bloßen Händen anfassen!

*Beim Umrühren in den Töpfen mit Händen und Gesicht nicht zu nah an die Glut kommen. Haare zusammenbinden!*