

Koch- und Feuerstellen

Informationen zum sicheren Betrieb

1 Allgemeine Hinweise

Angesichts der vorherrschenden Geländebeziehungen und der Nutzungsdichte im Kantonsgebiet steht für das Wallis die Schutzfunktion des Waldes im Vordergrund: 87% der Wälder spielen eine wesentliche Rolle beim Schutz vor Naturgefahren.

Eine Auswertung historischer Daten des Kantons Tessin hat gezeigt, dass rund drei Viertel aller Waldbrände auf menschliche Ursachen zurückgehen. Wir Pfadi wollen Sorge tragen zur Natur und allem Leben. Wir sind uns der Verantwortung bewusst und handeln entsprechend:

- Wir beobachten Feuer jederzeit und löschen Funkenwurf sofort. Vor dem Verlassen der Feuerstelle löschen wir das Feuer mit Wasser vollständig.
- Wir erstellen keine Feuer- und Kochstellen direkt auf dem Boden und wir verzichten auf das Graben von Löchern zum Erstellen von Feuerstellen.
- Wir halten uns an die kantonale Bestimmungen und behördlichen Anordnungen sowie die ergänzenden Vorgaben vom mova.
- Wir verwenden ausserhalb vom Hauptlagerplatz ausschliesslich die bestehenden, befestigten Grillstellen in genügendem Sicherheitsabstand zum Wald (mindestens 100 Meter).
- Wir entfachen Lagerfeuer nur auf dem Hauptlagerplatz (Einheitsflächen) in Feuerschalen bei windstillen Verhältnissen.
- Wir verzichten bei einer grossen Waldbrandgefahr (Gefahrenstufe 4 gemäss Angabe des Kantons Wallis) auf Lagerfeuer sowie generell auf Feuer ausserhalb vom Hauptlagerplatz.
- Wir halten jederzeit geeignete Löschmittel bereit (Löschdecke in der Küche; beispielsweise Brauchwasser in einem Putzkessel am Lagerfeuer).
- Wir werfen Zigaretten, Raucherwaren und Feuerzeuge nicht sorglos weg.
- Wir entsorgen vollständig ausgekühlte Ascheresten ausschliesslich in den fünf mova-Entsorgungsstellen.
- Wir verzichten auf Feuerwerk und ähnliches.

2 Feuerstellen

Feuer sind so zu betreiben, dass der Boden nicht beschädigt wird und das Feuer klar begrenzt brennt. Es ist nicht erlaubt, Feuerstellen direkt auf dem Boden zu erstellen. Das Ausheben von Löchern für Feuerstellen ist ebenfalls verboten. Feuer auf Schüttungen mit Kies, Sand und dergleichen sind nicht gestattet.

Kochfeuer müssen auf Hochherden (bspw. halbierte Fässer mit Metallrost) oder in Feuerschalen mit Metallrost entfacht werden. Solche Hochherde können mit einfachen Mitteln vorbereitet werden. Im mova gibt es leider kein geeignetes Material, ihr müsst dies also unbedingt mitnehmen. Der Boden unterhalb von Feuerschalen und Hochherden ist gegen die Strahlungswärme zu schützen. Als Hitzeschild eignet sich bspw. ein Alublech auf einem Holzbrett oder Pfannendeckel auf Schwarzenbrettern.

Lagerfeuer dürfen nur auf dem Hauptlagerplatz (Einheitsflächen) in Feuerschalen bei windstillen Verhältnissen entfacht werden. Für Einheiten, die keine Feuerschalen haben, finden sich auf den Quartier- und Kontinentenplätzen gemeinschaftliche Lagerfeuer.

3 Einheitskochstellen

Kochfeuer sind stets auf das erforderliche Minimum zu begrenzen. Kocheinrichtungen sind so zu platzieren, dass eine ungewollte Stichflamme nichts in Brand setzen kann. Dachkonstruktionen halten genügend Abstand zur Feuerstelle, damit der Rauch problemlos abziehen kann. Der Abstand ist auch davon abhängig, ob mit Holz oder mit Gas gekocht wird. Als Mindestabstand sind 1.50 m zur Kochoberfläche einzuhalten; bei Holzfeuern ist der Abstand angemessen zu vergrößern. Die Kochstellen sind mit einem Windschutz (bspw. Metallblech) auszubilden, damit Funkenflug verhindert wird. Der Windschutz muss auf drei Seiten mindestens bis zur Kochoberfläche (bspw. Metallrost) reichen. Generell wird empfohlen, das Abendessen eher später zuzubereiten (täglicher Talwind mit den stärksten Böenspitzen am späteren Nachmittag). Brennholzlager sind mit genügendem Abstand zur Feuerstelle einzurichten.

Beim Anbraten sind die Pfannendeckel zu entfernen und die Hitze rechtzeitig zu reduzieren. Grillroste und Fettauffangschalen sind regelmässig zu reinigen. Entsteht dennoch ein Fettbrand, kann dieser durch das Abdecken der Pfanne mit einer Löschdecke (oder einem Deckel) gelöscht werden. Die Wärmezufuhr ist zu unterbrechen (Pfanne vom Feuer nehmen oder Gaskocher abstellen). Die Löschdecke ist so lange über der Pfanne zu belassen, bis sich der Brandherd abgekühlt hat. Die Löschdecke ist in der Küche an zweckmässiger Stelle gut zugänglich aufzubewahren. Ein Fettbrand darf niemals mit Wasser gelöscht werden (Gefahr einer Fettexplosion)!

Jede Einheit erhält vom mova eine Löschdecke bei der ersten Essensausgabe; weitere Löschdecken sind durch die Einheit selbst mitzubringen (bei grossen Einheiten mit mehreren, separaten Küchen).

3.1 Gaskochstellen

Flüssiggas darf nur zu Kochzwecken verwendet werden. Bediener*innen sind vor der Inbetriebnahme im sicheren Umgang mit Gasgeräten zu instruieren. Gasverbraucher dürfen nur im Freien oder in gut belüfteten Zelten (offene Seitenwände) betrieben werden. Gasgeräte sind von allem Brennbar soweit entfernt zu halten, dass keine Brandgefahr besteht (seitlicher Mindestabstand von 20 cm). Pro Gasgerät darf maximal eine Reserveflasche beim Gerät stehen. Pro Kochzelt dürfen maximal 4 Gasflaschen (à 11 kg) vorhanden sein; dabei spielt es keine Rolle ob die Gasflaschen angeschlossen sind, als Reserveflasche dienen oder leer sind. Reserve- und Leerflaschen sind ausserhalb des Kochbereiches, mindestens aber 2 m vom Gasgerät entfernt, zu lagern.

Gasflaschen sind Luft umspült und in genügendem Abstand zu Vertiefungen zu lagern (mindestens 1 m). Die Flaschen sind vor dem Zugriff Unbefugter sowie Erwärmung zu schützen, gegen das Umfallen / Wegrollen zu sichern und dürfen nur mit Ventilschutzkappen transportiert sowie gelagert werden. Gasflaschenwechsel dürfen nur von instruiertem Personal vorgenommen werden (siehe SUVA-Merkblatt 84016). Die Anschlüsse müssen nach jedem Flaschenwechsel auf ihre Dichtheit überprüft werden (mittels Spülmitteltest oder Lecksuchspray).

Die Länge von flexiblen Schläuchen darf maximal 1.50 m betragen. Vor dem Anschlusspunkt eines flexiblen Schlauches muss ein Absperrventil (bspw. Flaschenventil) sowie ein Druckregler eingebaut sein. Die Schläuche müssen vor der Verwendung auf ihre Dichtheit überprüft werden (Knicktest). Beschädigte, spröde oder rissige Gasschläuche dürfen nicht repariert werden, sondern sind zwingend zu ersetzen. Gasgeräte, welche Mängel aufweisen dürfen nicht betrieben werden. Wird im Betrieb der typisch faulige Gasgeruch oder ein Zischen wahrgenommen, ist das Absperrventil sofort zuzudrehen und die Dichtheit zu überprüfen.

Die Gaskocher sind vorgängig zum mova zu prüfen und defekte Komponenten zu ersetzen (siehe Checklisten vom mova). Gasverbraucher, Schläuche, Druckminderer sowie weitere Komponenten sind ausschliesslich über den Fachhandel zu beziehen und müssen für den Einsatz mit Flüssiggas zugelassen sein (bspw. armierte, orange Schläuche). Die Kompatibilität der Komponenten (bspw. Betriebsdruck von Gasverbraucher, Schläuche und Druckminderer) sowie deren Anschlüsse ist zu überprüfen. Die Vorgaben des Herstellers zu Sicherheitsabständen, Ablaufdatum (max. 10 Jahre auch ohne sichtbare Beschädigung), usw. sind einzuhalten. Die über das mova beziehbaren Gasflaschen haben einen Schweizer Anschluss und dürfen nur in Kombination mit solchen verwendet werden. Deutsche Anschlüsse dürfen nicht mit Schweizer Gasflaschen (oder umgekehrt) betrieben werden (akute Explosionsgefahr!). Bei Unsicherheiten steht im mova in den Filialen auf den Kontinentenplätzen Fachpersonal zur Verfügung.

4 Waldbrandgefahr

Die aktuelle Waldbrandgefahr in den Regionen des Kantons Wallis wird auf folgender Webseite publiziert: <https://www.vs.ch/de/web/sfnp/incendi>. Das Bundeslager findet in der Region Goms statt. Lokal kann die Waldbrandgefahr vor allem aufgrund der Höhenlagen und Expositionen vom Durchschnitt abweichen!

4.1 Eventualplanung Feuerverbot

Trotz laufender Absprachen mit den Behörden, Kochfeuer auf den Einheitsflächen auch bei erhöhter Waldbrandgefahr mit aller gebotenen Vorsicht betreiben zu dürfen, kann es im Extremfall sein, dass das Kochen mit Holz nicht mehr möglich ist. Mit dieser Situation können wir wie folgt umgehen:

- Einheiten, die über die Ausrüstung zum Kochen mit Gas verfügen, werden gebeten diese ins mova mitzunehmen. Beschafft solche Gaskocher (Starkbrenner) vor dem mova, da wir euch während dem mova keine Gaskocher zur Verfügung stellen können. So seid ihr im mova flexibler, auch wenn ihr hauptsächlich Kochen mit Holz geplant habt.
- Bei einem unwahrscheinlichen absoluten Feuerverbot organisiert Ihr euch mit Nachbareinheiten, die auf Gas kochen (bspw. gemeinsame Küche, gestaffeltes Kochen).
- Der Gasnachschub im mova ist auch bei höherem Bedarf gewährleistet.
- Eine weitergehende Notfallplanung durch das mova liegt vor und die Versorgung aller Teilnehmenden mit Essen ist garantiert.

Wir empfehlen Euch aus ökologischen und ökonomischen Gründen, möglichst auf Holz zu kochen, auch wenn ihr einen Gaskocher dabei habt. Feuerholz könnt ihr im mova kostenlos beziehen; für Flüssiggasflaschen müsst ihr den aktuellen Marktpreis bezahlen.

5 Bilder und Impressionen

Kochzelt



Hochherd mit Fasshälften



Feuerschale mit Metallrost von Hajk

