

Sanitäre Bauten

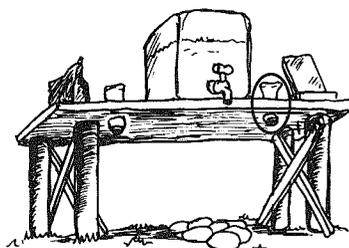
Beim Bau von sanitären Anlagen muss darauf geachtet werden, dass beispielsweise die Latrine und die Küche grosszügig voneinander aufgestellt werden. Die sanitären Bauten dürfen etwas abseits stehen, müssen aber trotzdem in der Nacht leicht zu finden sein. Zudem sollte es direkt auf dem Zeltplatz und vor der Latrine eine Möglichkeit geben, sich die Hände zu waschen.

Wascheinrichtungen

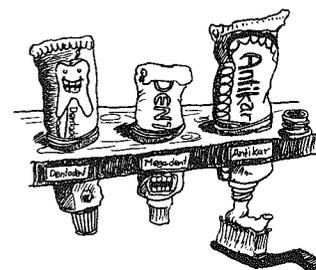
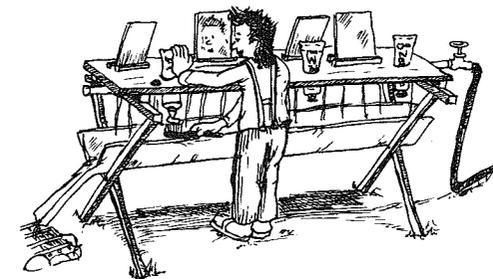
Sickergruben: Sie sind überall dort wichtig, wo viel Wasser gebraucht wird: in der Küche, bei Dusche und Waschtrog. Für ein Sickerloch muss das Erdreich einen Meter tief und einen Meter im Durchmesser ausgehoben werden. Das Loch wird dann mit grobem Sand und Schottersteinen aufgefüllt. So kann das Wasser gut ablaufen. Sickergruben mindestens 30 m von einem Gewässer entfernt ausheben.

Dusche: 10-20 m schwarzen Schlauch am Boden auslegen. Das Wasser im Schlauch wird so von der Sonne erwärmt. Weitere Möglichkeiten für gewärmtes Duschwasser bieten das Aufhängen von schwarzen Wassersäcken an Bäumen oder ein Warmwasserofen (siehe Seite 237).

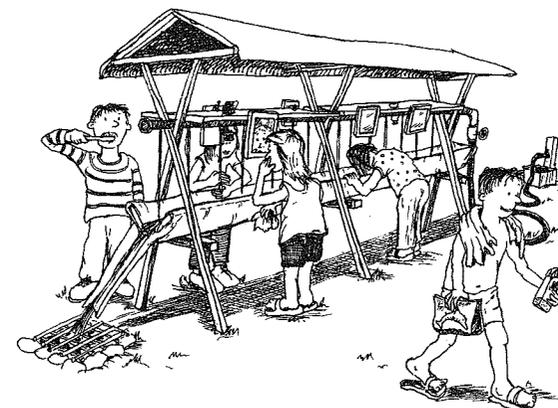
Waschtrog: Meist reicht es, ein Plastikfass auf bequemer Höhe aufzustellen und eine aus Holz konstruierte Bar zu errichten. Diese kann zur Zahnpastabar mit Spiegelwand werden.



Die bequemste Variante ist am Wasserversorgungsnetz einen Schlauch anzuschliessen, der am Schluss in einer Lochröhre oder einem Lochschlauch endet. Solche Lochröhren haben auf einer bestimmten Länge etwa alle 40 cm ein kleines Loch. Sie benötigen jedoch einen relativ grossen Wasserdruck und dementsprechend hoch ist der Wasserverbrauch. Auf jeden Fall muss ein Absperrhahn vorgeschaltet werden.



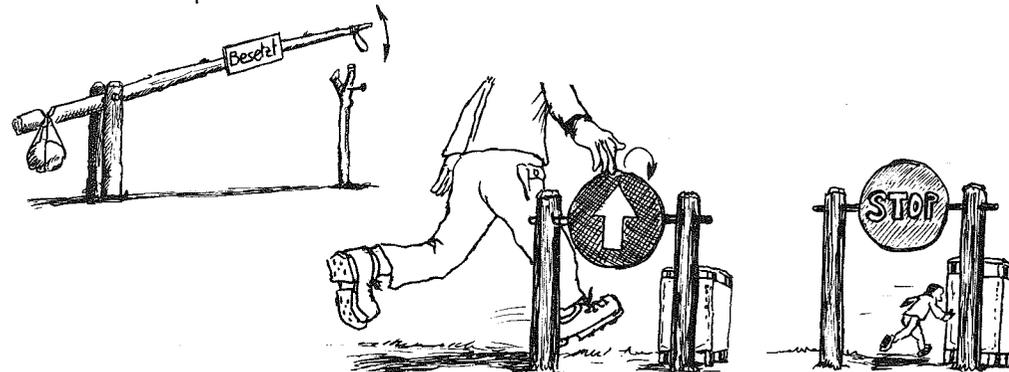
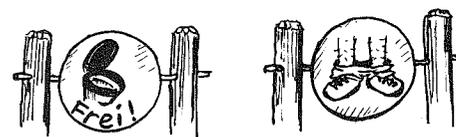
Detail Zahnpastabar (siehe Kreis nebenan)



Latrine

Der Bau einer Latrine ist nichts Nebensächliches und deren Funktionieren für das Befinden der Teilnehmenden so wichtig wie dasjenige der Küche. Die Latrine muss ringsum gegen Blicke geschützt sein. Eine Tafel „besetzt“ oder „frei“ schützt vor ungebetenen

Gästen. Die Latrine am Rande des Zeltlagers errichten, aber so, dass sie auch bei Nacht bequem zu erreichen ist. Eine Vorrichtung für sauberes und trockenes WC-Papier darf nicht fehlen. Zur Desinfektion nie Chlorkalk oder Chemikalien von Campingtoiletten verwenden. Es genügt, die WC-Brille regelmässig mit Seife und Wasser zu reinigen. Zur Verhinderung von Geruchsbildung hilft Steinmehl oder kalte Asche.



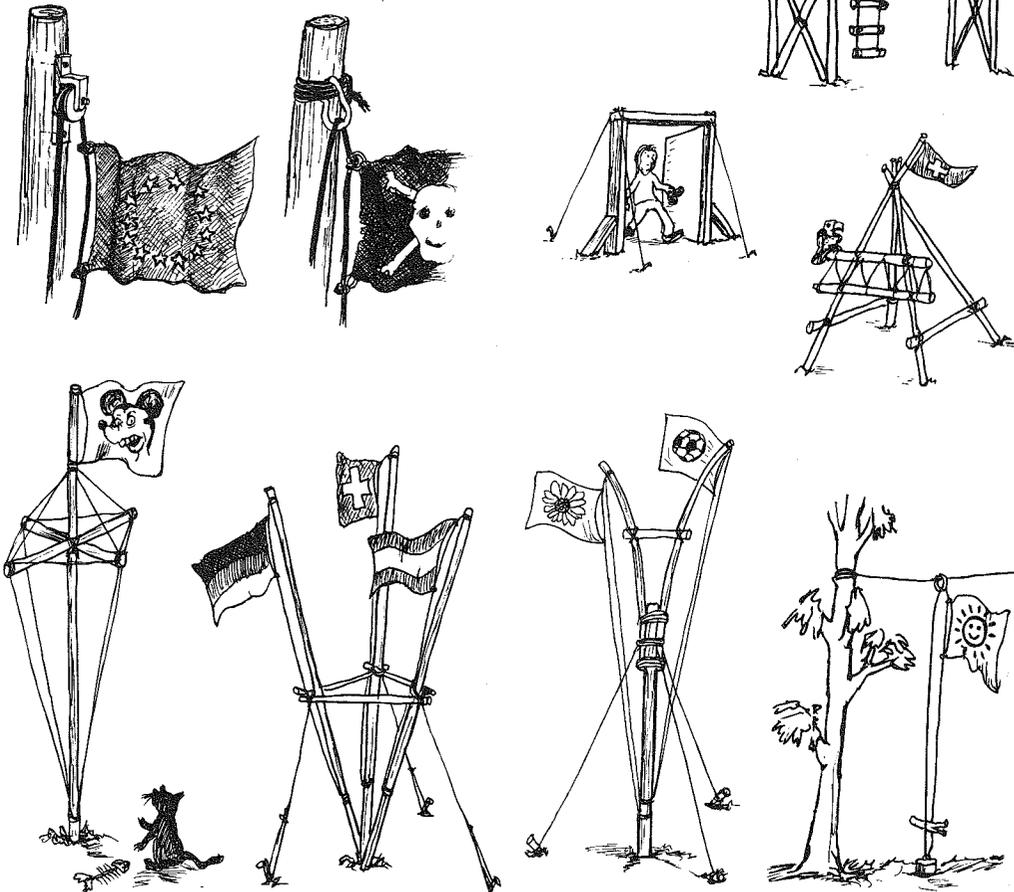
Grosse Einrichtungen

Grosse Bauten erfordern eine genaue Planung: Teilnehmende miteinbeziehen, nach Abbruch möglichst keine Spuren hinterlassen usw. (siehe Seite 192).

Fahnenmast

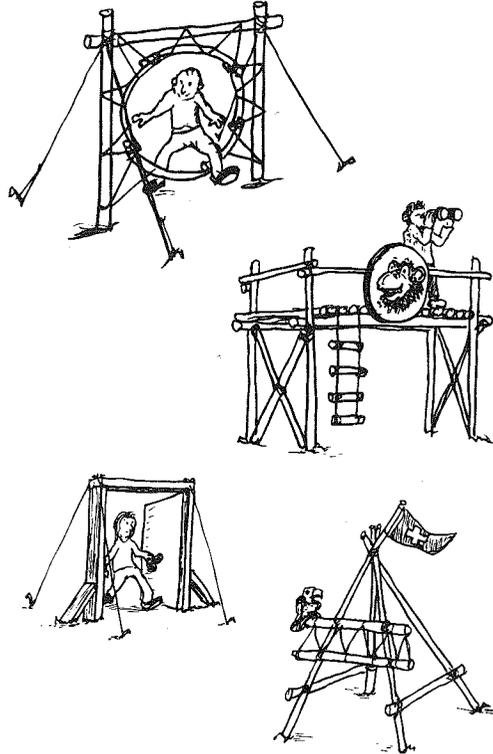
Masten ohne Abspannung müssen entweder fest verkeilt oder zu $\frac{1}{3}$ ihrer Länge eingegraben sein. Vor dem Aufstellen des Mastes muss überprüft werden, ob sich die Schnur in der Rolle nicht verhängt. Auch verlängerte Stützen von Türmen eignen sich als Fahnenmast.

Aufzugmöglichkeiten und Beispiele



Lagertore

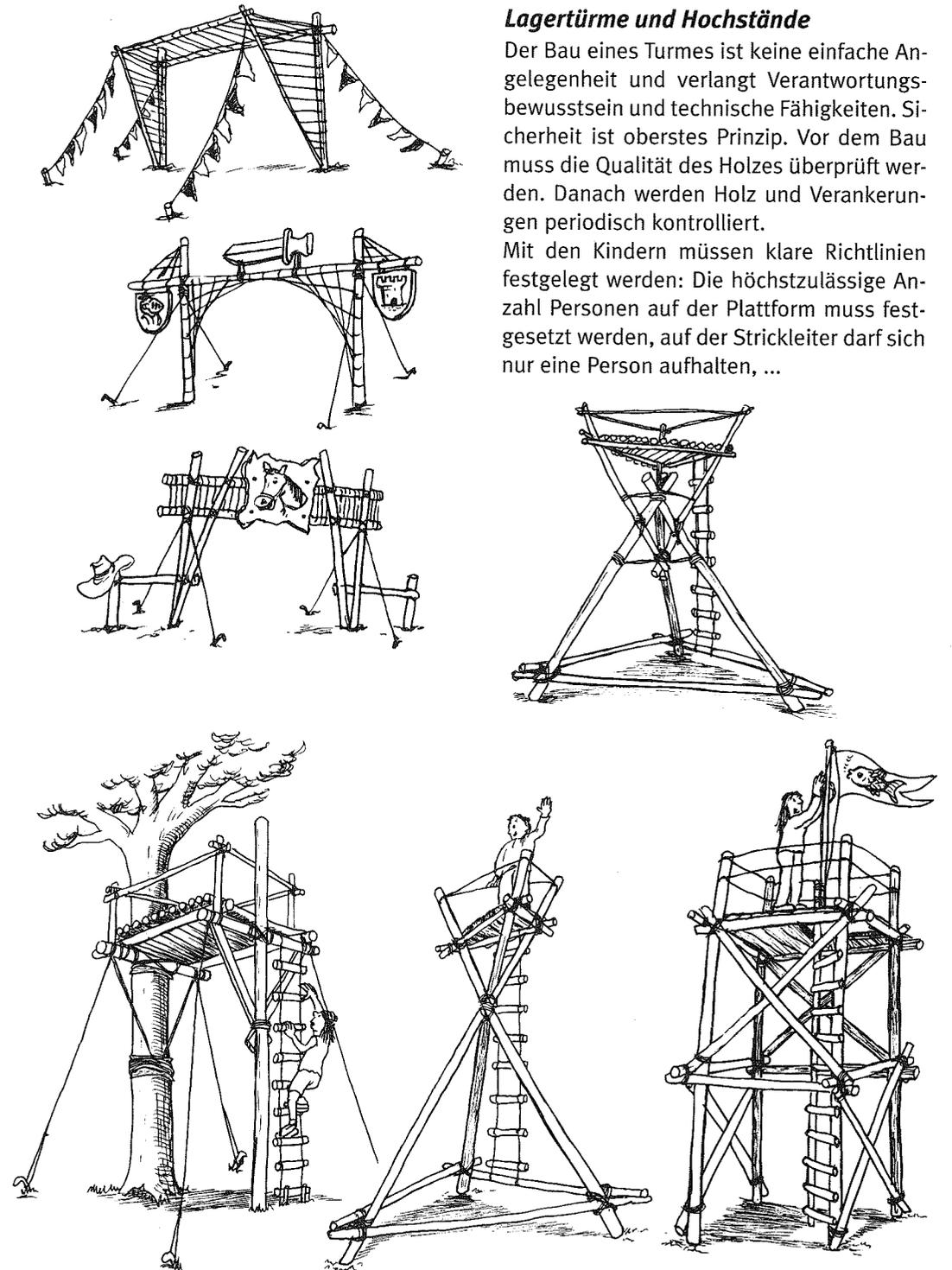
Bei der Planung und Konstruktion eines Lagertores können Kinderhände besonders gut mithelfen. Es erlaubt viel Kreativität ohne die Sicherheit der Lagerteilnehmenden arg zu gefährden.



Lagertürme und Hochstände

Der Bau eines Turmes ist keine einfache Angelegenheit und verlangt Verantwortungsbewusstsein und technische Fähigkeiten. Sicherheit ist oberstes Prinzip. Vor dem Bau muss die Qualität des Holzes überprüft werden. Danach werden Holz und Verankerungen periodisch kontrolliert.

Mit den Kindern müssen klare Richtlinien festgelegt werden: Die höchstzulässige Anzahl Personen auf der Plattform muss festgesetzt werden, auf der Strickleiter darf sich nur eine Person aufhalten, ...



Lagereinrichtungen

Lagereinrichtungen

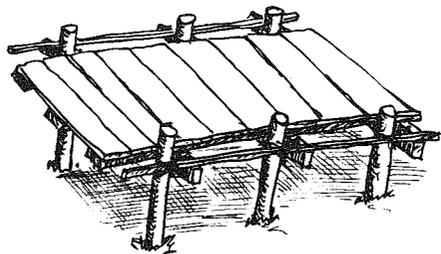
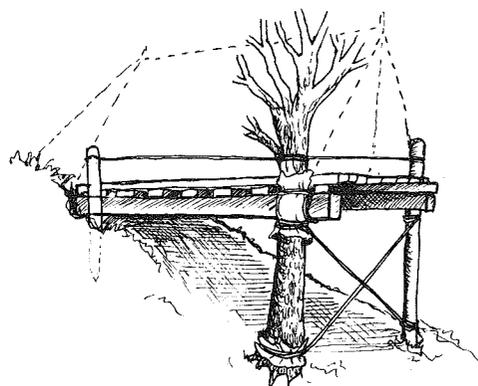
Hochbauten

Ist die Neigung eines Zeltplatzes zu stark, so sind Hochbauten gut geeignet, um dieses Problem zu lösen. Weitere Vorteile sind: viel Stauraum, unter der Plattform kann ein Gruppenraum eingerichtet werden und ein Hochbau bietet einen besonderen Reiz für Kinder und Jugendliche.

Der Entscheid für die Konstruktion von Hochbauten will aber gut überlegt sein, denn der Aufwand, sowie der Bedarf an Bauholz sind gross und der aufwendige Bau darf nicht das ganze Programm ausfüllen.

Am Hang: Mit Bäumen und ohne Bäume

Balken hangwärts an zwei mit Tüchern geschützten Bäumen oder besser an zwei Pfählen festbinden. Die Pfähle vorne diagonal mit Seilen oder Brettern verstreben.

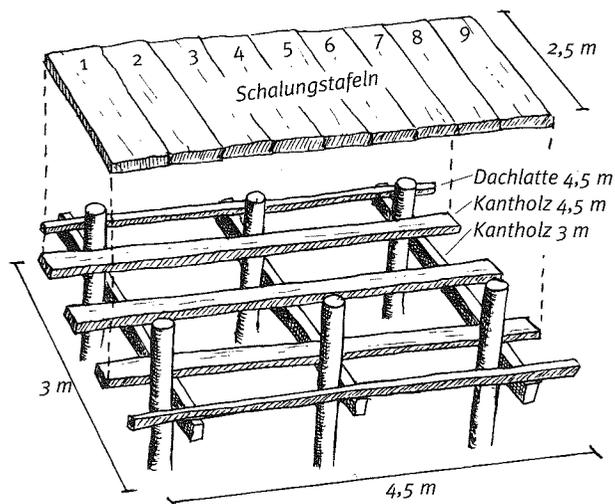
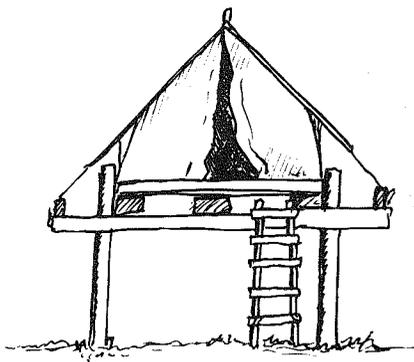


Auf Eckpfosten

Je schlechter die Pfosten eingegraben werden können, desto besser muss die Konstruktion mit Latten und Seilen verstrebt werden.

Material für ein Zelt auf einem Hochbau, aber Achtung, je nach Zelt müssen noch Anpassungen vorgenommen werden:

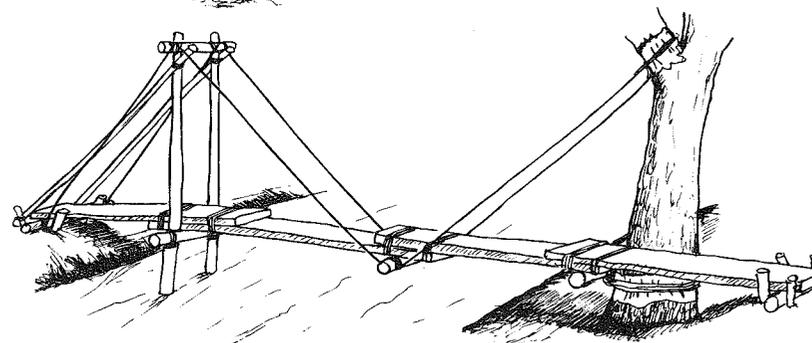
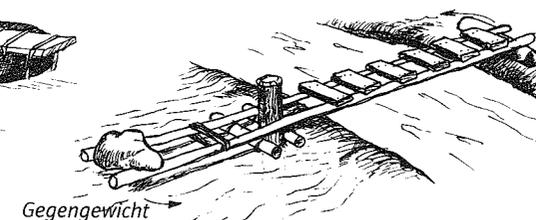
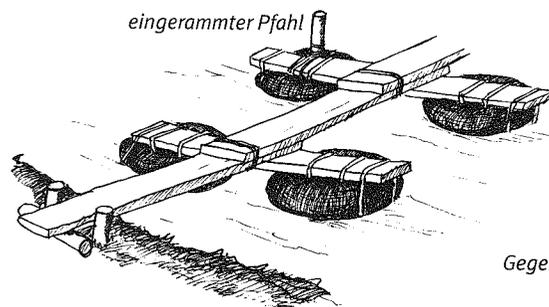
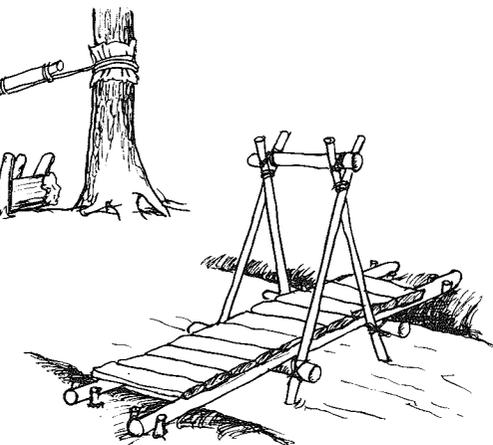
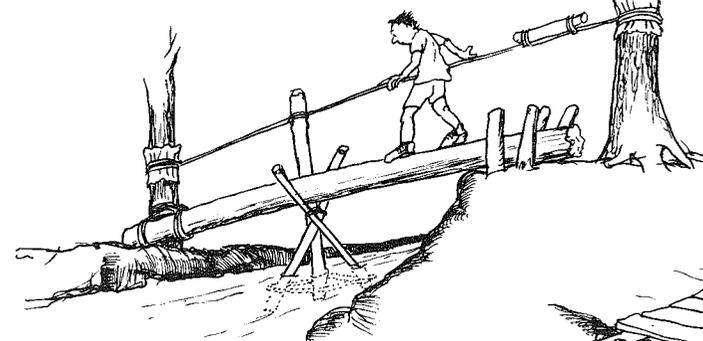
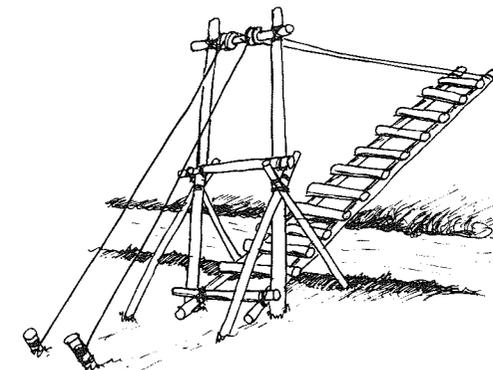
- 6 stabile Eckpfosten (Höhe nach Wunsch)
- 3 Kanthölzer, 3 m lang
- 3 Kanthölzer, 4,5 m lang
- 2 Dachlatten, 4,5 m lang
- Holz und Seile zum Verstreben
- 9 Schalungstafeln, 2,5 m x 0,5 m
- Strick- oder andere Leiter



Stege und Brücken

Zur Übung sollte zuerst ein absolut ungefährlicher Übergang gewählt werden. Die Konstruktion richtet sich immer nach den Bedürfnissen: Welchen Sinn hat sie? Wie lange bleibt sie stehen? Was muss sie tragen? Welche Sicherheitsvorkehrungen müssen getroffen werden?

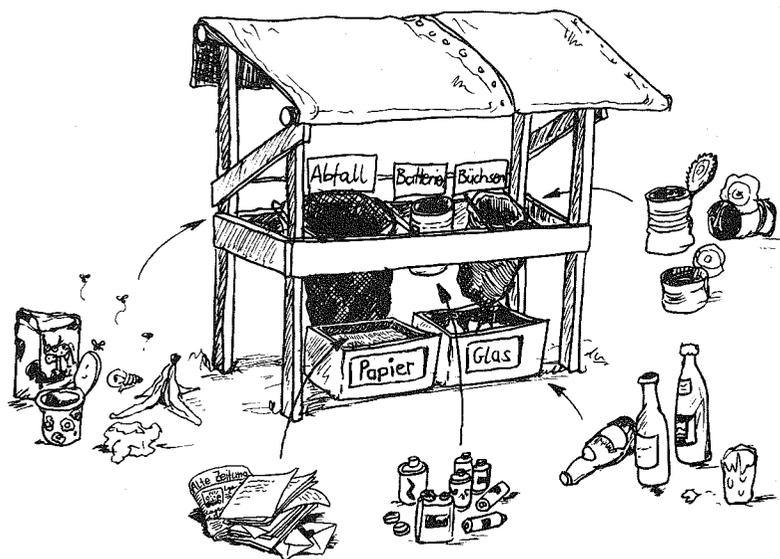
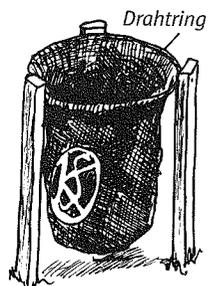
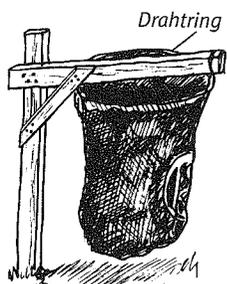
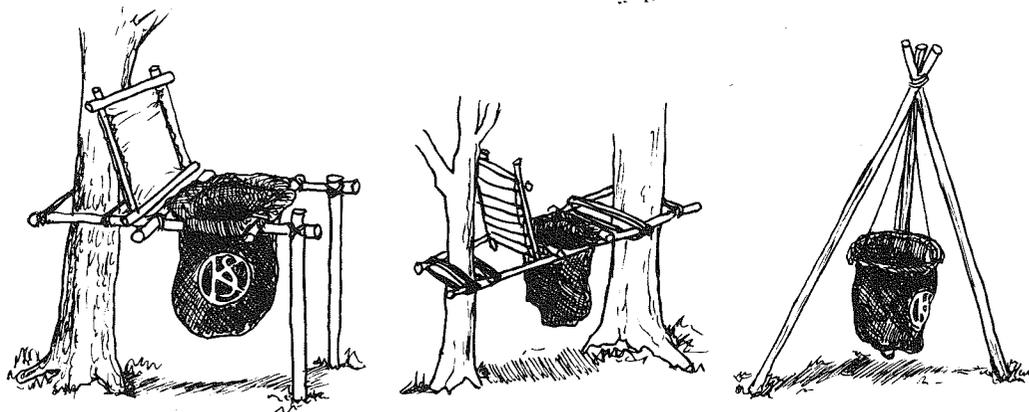
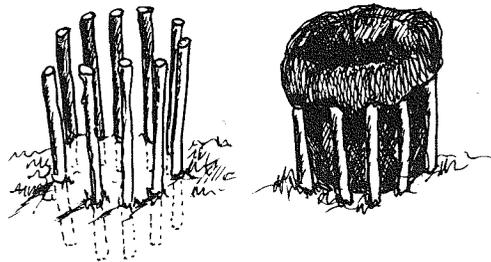
Gefahren: Die Wucht des Wassers ist nicht zu unterschätzen. Brücken nachts nie alleine begehen (als Weg zur Latrine ungeeignet). Bergbäche können in kurzer Zeit anschwellen und die Brücke mit sich reissen.



Kleinere Einrichtungen

Abfallstelle

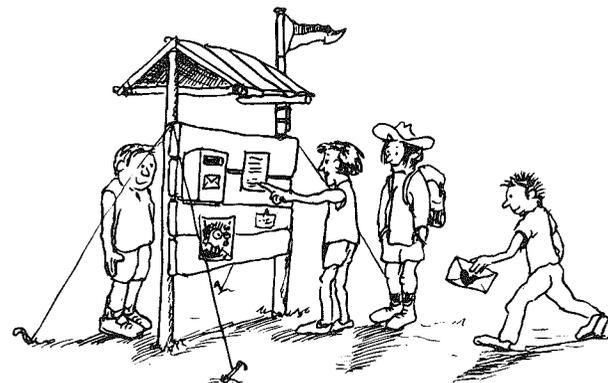
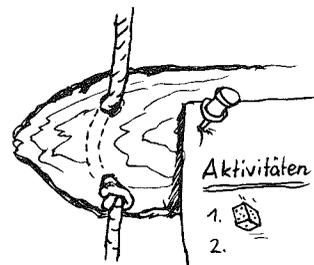
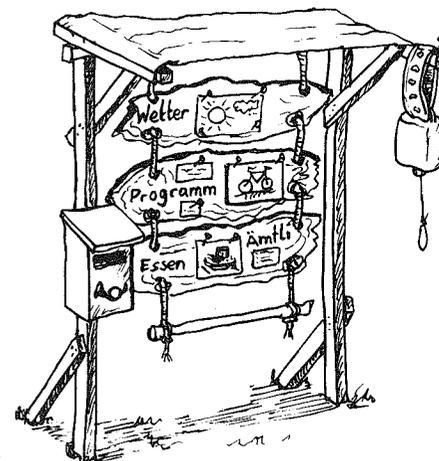
Die Abfalltrennung ist ein wichtiges ökologisches Anliegen. Kompostierbare Abfälle können eventuell auf einem Bauernhof regelmäßig abgeben oder in kurzer Entfernung vom Zeltplatz in einem Kompostloch deponiert werden. Die Rasenziegel am Ende wieder sauber verlegen.



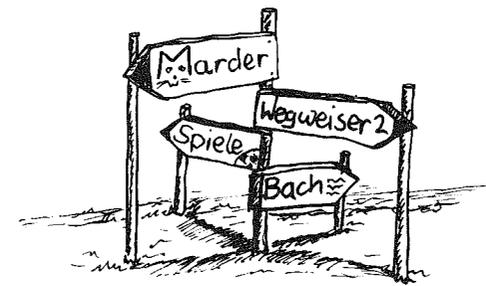
Informationswand

Das Anschlagbrett gehört ins Zentrum des Lagers. Hier können Lagerregeln, Tagesabläufe oder Menüpläne angeschlagen werden, vielleicht auch Witze oder sogar eine Lagerzeitung.

Die Wand muss unbedingt vor Regen geschützt werden.



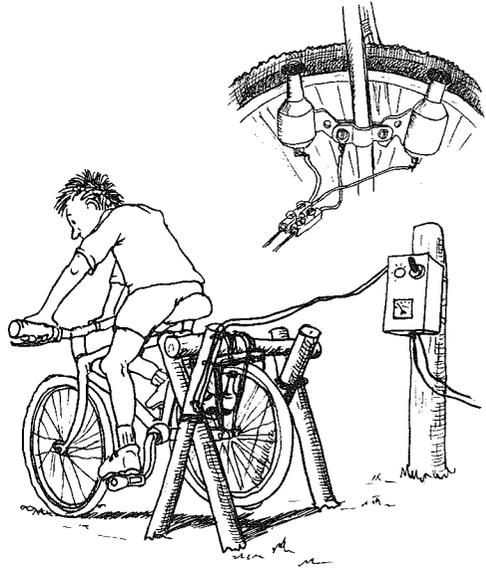
Wegweiser



Lagereinrichtungen

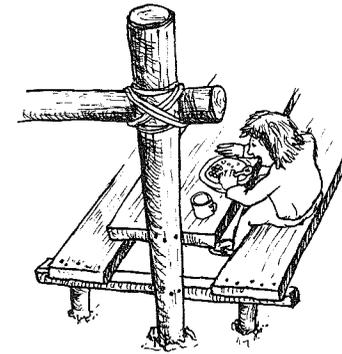
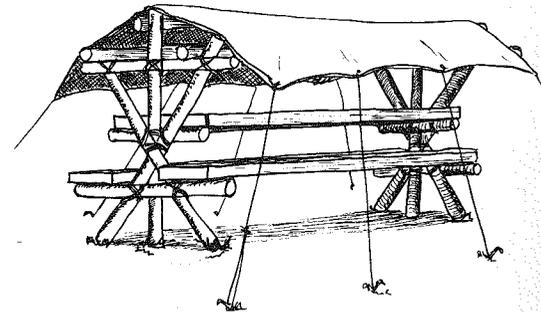
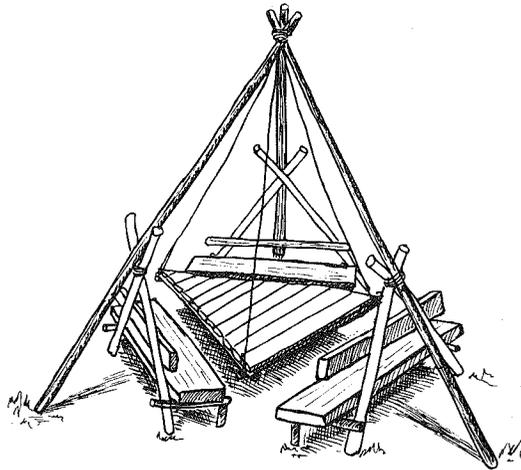
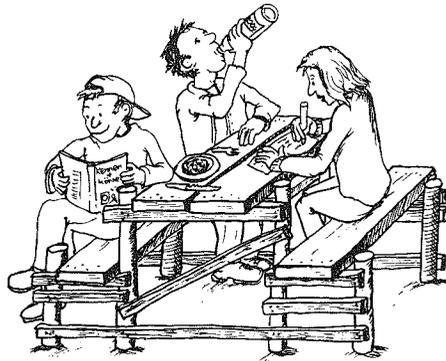
Lichtmaschinen mit dem Fahrrad

Mit einem Gestell wird das hintere Rad leicht vom Boden abgehoben und gut befestigt. Diese Konstruktion muss sehr stabil sein. Am Rad können mehrere Dynamos befestigt werden. Als Einsatzorte für die Lichtmaschinen sind eine Zeltplatzbeleuchtung oder ein Lagerradio denkbar.

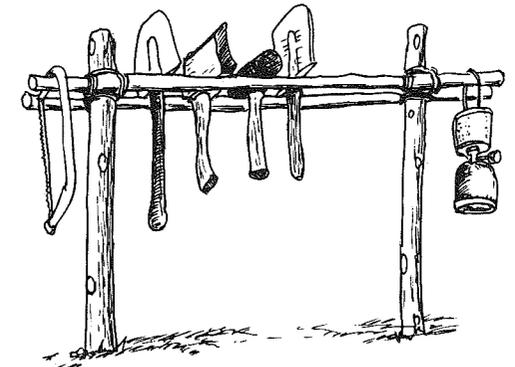
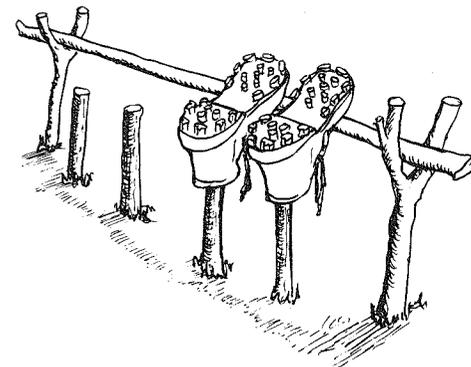
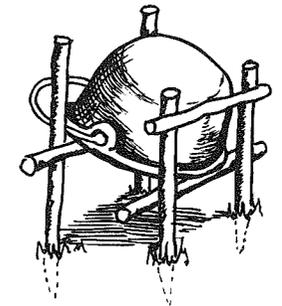
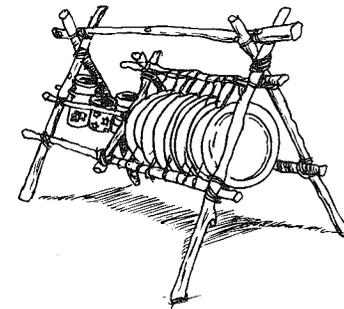
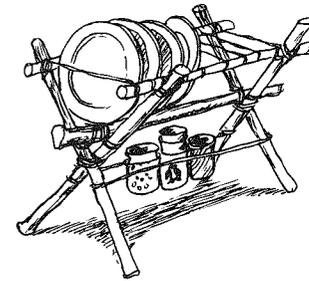


Stühle und Tische

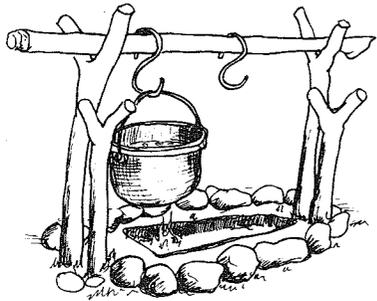
Jeder Tisch und Stuhl muss stabil und bequem sein, sonst lohnt sich die Herstellung gar nicht. Für mehrere Tage und grosse Lager ist es sinnvoller, Tische und Bänke anzuschaffen oder zu mieten.



Gestelle

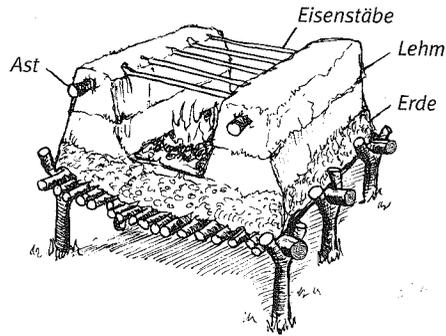
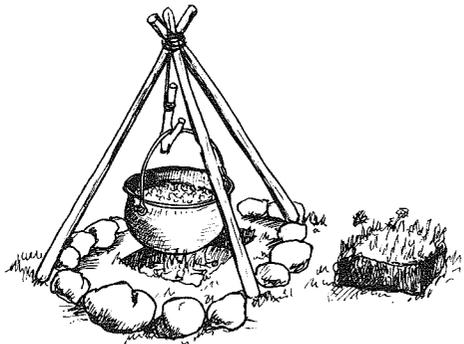


Lagereinrichtungen



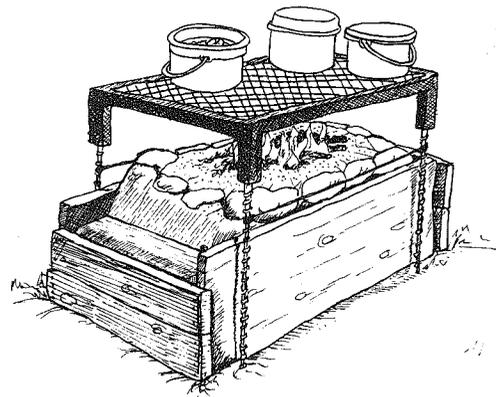
Tischherd (Altarherd)

Ein Tischherd bietet eine angenehme Kochhöhe und schützt den Boden vor einer Brandnarbe. Vier oder sechs starke Astgabeln werden in den Boden gesteckt. Der Rost, aus möglichst grünen und starken Ästen, wird auf die Astgabeln montiert. Über den Rost zirka 10 cm lehmige Erdschicht legen. Zwei seitliche Dämme mit Steinen oder lehmiger Erde erstellen, etwa 25 cm hoch. Auf einen Steindamm werden nun direkt Eisenstäbe oder -rohre gelegt. Bei einem Lehmdamm wird zuerst ein Holzstück quer eingedrückt, welches das weitere oder unregelmässige Versinken der Roststäbe verhindert.



Altarherd mit Rost (aus der Spenglerei)

Ein geeigneter Rost ist recht aufwendig in der Herstellung, kann aber über mehrere Jahre gebraucht werden und ist im Lager



Aufwändigere Feuerstellen

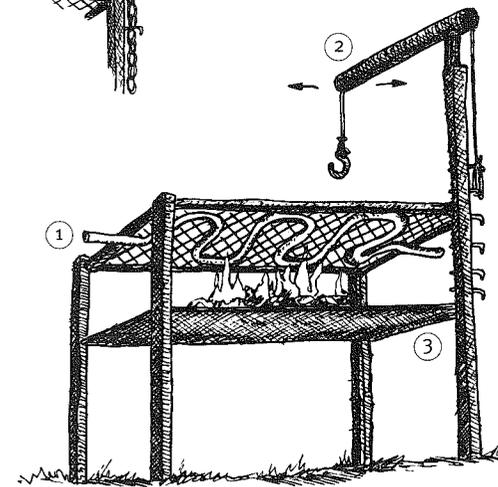
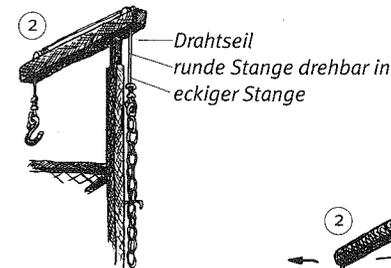
Für eine grössere Kochstelle, die über mehrere Tage für eine grosse Anzahl Personen benutzt wird, muss die Feuerstelle und der Kochplatz gut ausgebaut sein. Folgendes ist dabei zu beachten:

- Bei normalem Wind soll der Rauch nicht über das Lager streichen.
- Die Feuerstelle immer mit einem Dach (Ausschussblachen) versehen.
- Das Feuerstellendach muss mindestens 2m über dem Herd und mit genügend Neigung konstruiert werden.
- Neben der Feuerstelle Arbeitsplätze für das Küchenteam einrichten.

schnell aufgestellt. Es lohnt sich einen solchen Rost bei einer Spenglerei in Auftrag zu geben. Als zusätzliche Optionen sind denkbar:

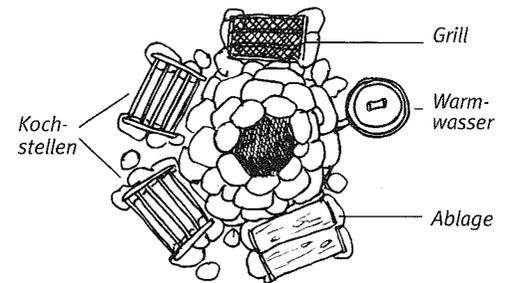
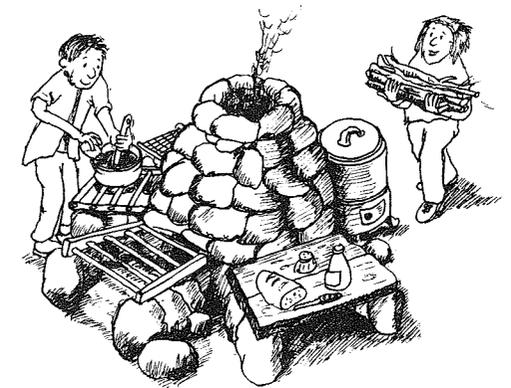
1. Unter den Rost wird eine Heizschlange montiert, durch welche Wasser fließen kann. So kann während dem Kochen Warmwasser produziert werden. Wird die Heizschlange nicht verwendet, müssen die Ventile offen sein, damit möglicher Dampf entweichen kann, oder die Heizschlange wird vom Rost entfernt. Die Wassertemperatur ist nur schwer zu kontrollieren: Achtung Verbrennungsgefahr!
2. An einer oder mehreren Ecken wird ein Schwenkarm montiert.
3. Zirka 20 cm unter dem Rost einen Boden montieren, auf welchem das Feuer entfacht wird.

Bei der Konstruktion darauf achten, dass der Rost für den Transport auseinander genommen werden kann.



Rundherd

Er eignet sich für eine Gegend mit vielen grossen Steinen. Mehrere Personen können daran gleichzeitig kochen. Die Feuerstellen rund um den Kamin werden zweckentsprechend eingerichtet: Für die Kochkessel mit Rundeisen, zum Grillieren ein feinmaschiges Drahtnetz über die Rundeisen legen. Vielleicht findet sich in einer alten Waschküche ein ausgedienter Waschkessel; damit kann ohne viel Heizmaterial den ganzen Tag über warmes Wasser bereit gehalten werden.

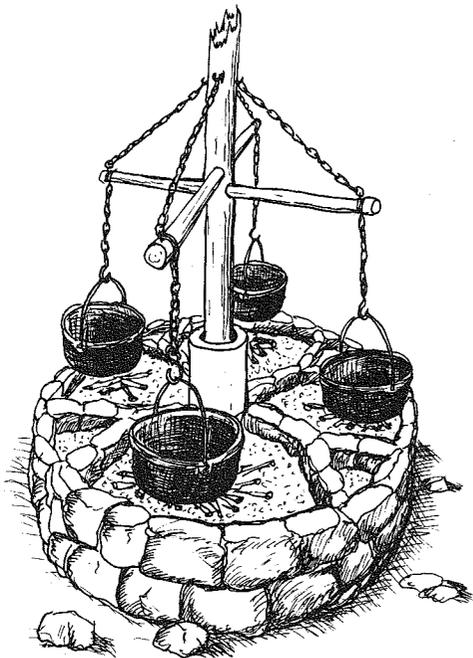


Karussellherd

Eignet sich bestens in einem runden Küchenzelt (wie auf Seite 213 beschrieben). Um den Mittelmast wird die Lagerküche gebaut. Wichtig ist die Isolation des Mittelastes mit einer feuerfesten Betonröhre, welche zusätzlich mit Erde aufgefüllt wird. Bei der Erstellung des Zeltes ist zudem zu beachten:

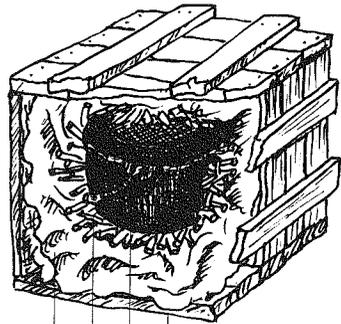
- Der Mittelmast muss vor dem Aufstellen vorbereitet werden: Querstreben und Kettenbefestigung.
- Auf das vorbereitete Loch für den Masten wird die Betonröhre gestellt. Nun wird der Mast aufgestellt und im Loch befestigt. Danach werden die Blachen gespannt und das Rohr wird mit Erde aufgefüllt.

Damit mit zusätzlichen Kochkesseln gekocht werden kann, wird die Feuerstelle mit einem Rost versehen.

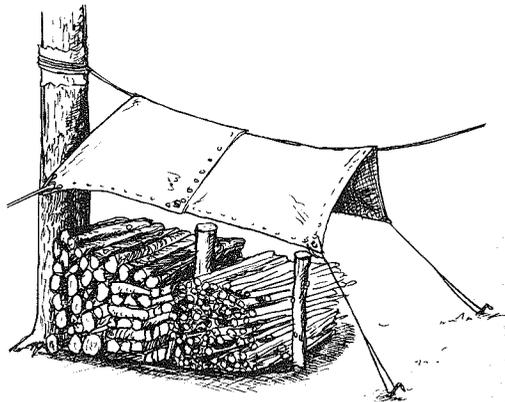


Kochkiste

Vorgekochtes lässt sich in einer Kochkiste energielos weitergaren. Als Faustregel für Koch- und Garzeiten gilt: Vorkochen auf dem Herd während einem Viertel der normalen Kochzeit. Danach den heißen Topf in eine gut isolierte Kiste stellen und während der doppelten Kochzeit nachgaren lassen. Die Kochkiste eignet sich auch sehr gut zum Warmhalten von Speisen. Wenn die Speisen auf dem Feuer zubereitet werden, ist diese Variante allerdings höchstens zum Ausprobieren geeignet. Wenn das Feuer einmal brennt, ist kaum mehr Holz zu sparen.



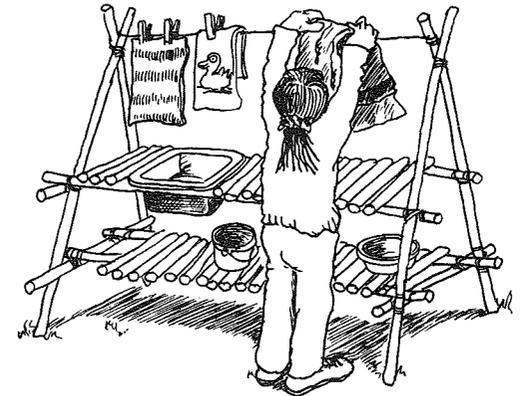
Holz-
Kochtopf mit Deckel
Stroh
Textilien, Sägemehl oder Papier



Andere Einrichtungen

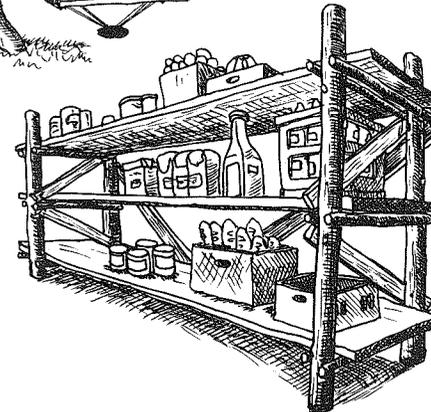
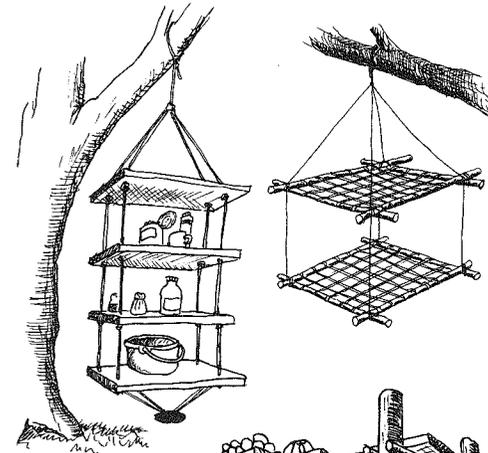
Rüstplatz, Arbeitstisch

In der Küche muss genügend Arbeitsfläche zur Verfügung stehen, die stabil und in angepasster Höhe ist. Dienlich sind Konstruktionen aus Schalungstafeln oder zusammenklappbare Holztische mit Bänken.

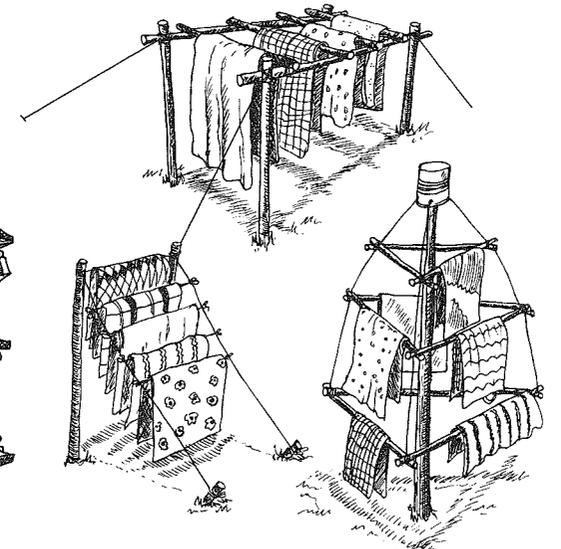


Gestelle

Gestelle müssen vor allem funktional und stabil sein. Zweckdienliche Gestelle lassen sich aus Obstharasse und Schalungstafeln bauen. Nahrungsmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden. Praktisch sind Einkaufsnetze, die an Blachen oder Zeltstangen befestigt werden. Sie schützen die Nahrungsmittel vor ungebetenen Gästen (Nagetiere, ...).



Handtuchhalter

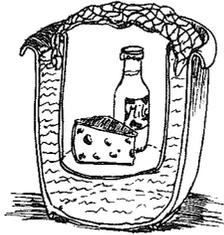


Kühlschränke

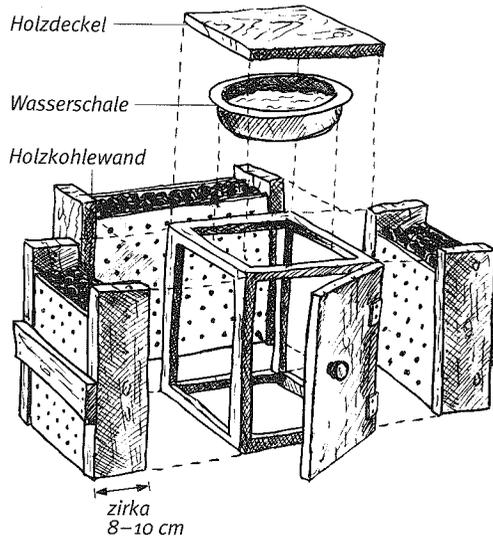
Als Kühlschrank auf einer Unternehmung ist ein Gefäß oder ein Plastiksack, der in einen Bach gelegt wird, völlig ausreichend. Ansonsten können folgende Modelle erstellt werden.

Kühlkübel

Der Behälter mit den Lebensmitteln steht in einem Kübel, der mit Wasser gefüllt ist. Der Behälter wird mit einem Tuch abgedeckt, dessen Ränder ins Wasser reichen. Eventuell muss ein Stein als Ballast in den Innenkübel gelegt werden.



gut geschlossen werden kann. Auf die Kiste eine passende Wasserschale stellen, von welcher dicke Wollfäden in den Holzkohlenbereich hängen. Danach werden diese Zwischenräume mit Kohle aufgefüllt. Wird die Schale mit Wasser gefüllt, saugen die Wollfäden das Wasser auf und befeuchten die Kohle. Durch die Verdunstung des Wassers sinkt die Temperatur im Innern bis auf 12°C. Der Kühlschrank muss im Schatten stehen, denn direkte Sonneneinstrahlung vermindert die Kühlleistung. Wichtig ist das dauernde Nachfüllen von Wasser. Die Wollfäden dürfen nie austrocknen.



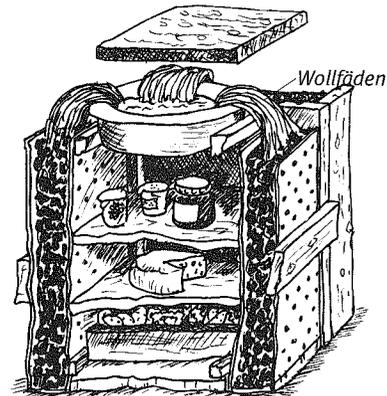
Iglukühlschrank

Aus einer Bachstauung wird ein gewittersicheres Bächlein abgeleitet. Drei Seiten bestehen aus aufgeschichteten Steinen, die vierte aus einem Brett oder einer alten Wolldecke, damit die Kälte drinnen bleibt.



Verdunsterkühlschrank

Mit Maschendraht und Holz wird eine Holzkiste so umgeändert, dass drei Seiten mit 10 cm Holzkohle gefüllt werden können. Für die vierte Seite eine Tür vorbereiten, welche



Erdkühlschrank

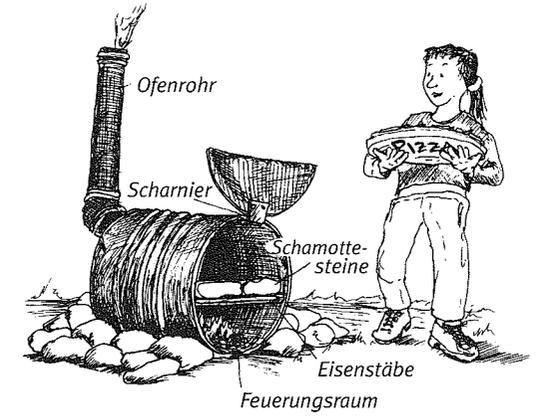
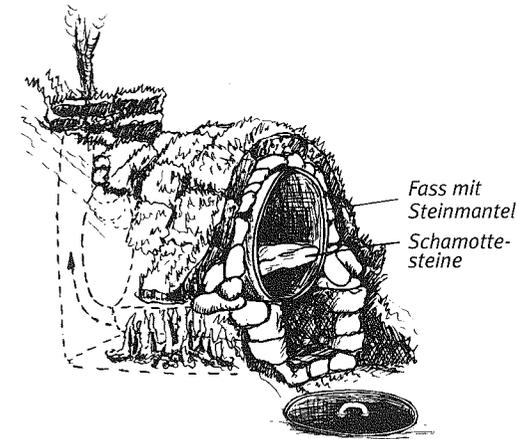
Ein Loch an schattiger Stelle graben. Die Erdschicht über dem Kühlgut soll 50 cm betragen, um einen optimalen Kühleffekt zu erreichen. Einen Deckel über das Kühlgut legen.



Öfen

Fassöfen

Ein Metallfass wird so in einem Erdhügel vergraben, dass man unter dem Fass feuern kann und die heiße Luft unten durchzieht. Das Fass muss vorne mit einem Deckel verschlossen werden. Achtung: Immer nur mit der Glut backen, das heisst, der Backofen muss zuerst gut eingehitzt werden.



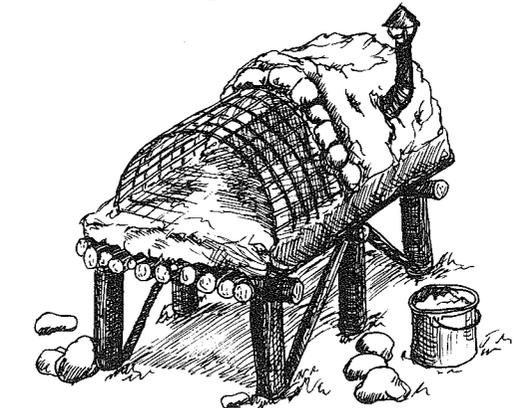
Warmwasseröfen

Ein gründlich gereinigtes Metallfass mit Deckel wird wie links unter Fassöfen beschrieben eingegraben. Am Deckel wird beim kleinen Auslauf ein feuerfester Wasserhahn angeschraubt. Unter dem Fass wird nun eingehitzt, bis das Wasser die gewünschte Temperatur hat. Achtung: Der grosse Verschluss muss immer offen bleiben, damit kein Überdruck entsteht. Sonst besteht Explosionsgefahr!

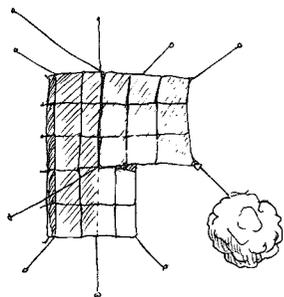
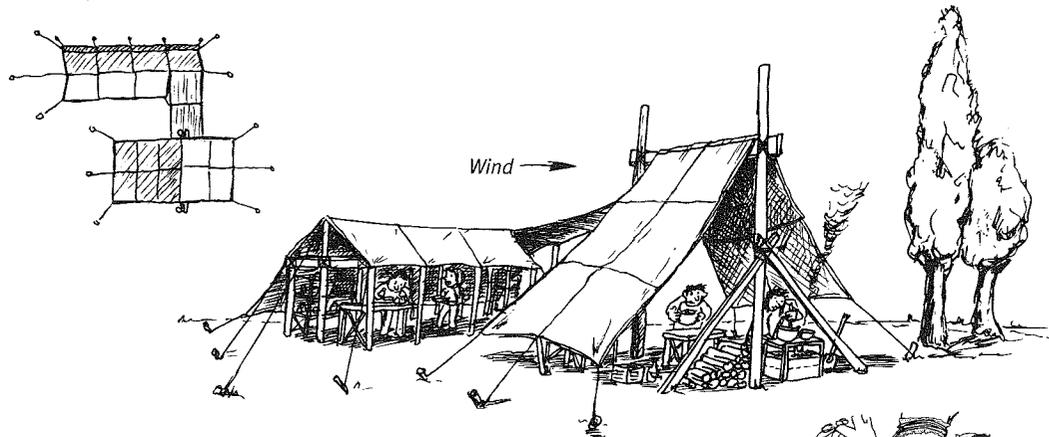
Gewölbeöfen

Ein aufwändiges Projekt ist der Bau eines Gewölbeofens. Dieser sollte über mehrere Wochen verwendet werden, ansonsten lohnt sich der Aufwand nicht.

Eine genaue Anleitung ist im Buch „Ferienlager NATÜRLICH!“ zu finden.

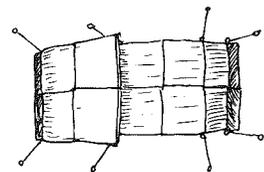
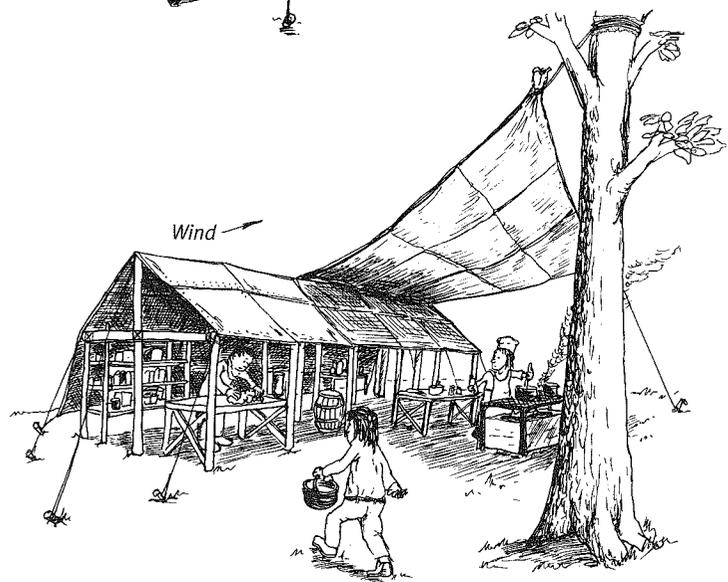


Komplette Küchen



Tipp:

Eine Gewürz- und Besteckbar neben der Kochstelle aufstellen.



Tipp:

Seitenwände wenn nötig mit Bauplastik schützen.



Spielplätze

Kinder spielen viel und gern. Oft genügt schon ein nahegelegener Bach zum Stauen, oder um kleine Papierschiffe fahren zu lassen, Füsse zu baden und einander anzuspitzen. Auch andere natürliche Spielplätze wie Findlinge, Bäume oder Höhlen sollen genutzt werden. Lagerspielplätze mit besonderen Konstruktionen bilden aber einen speziellen Reiz. Ein Spielplatz sollte zusammen mit den Teilnehmenden geplant und ausgeführt werden.

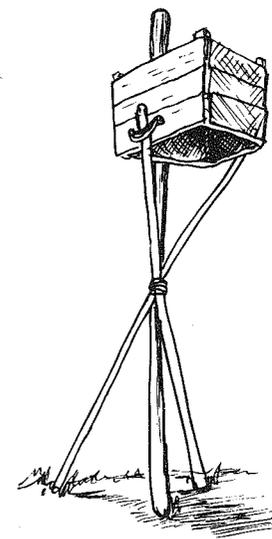
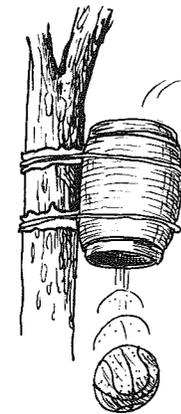
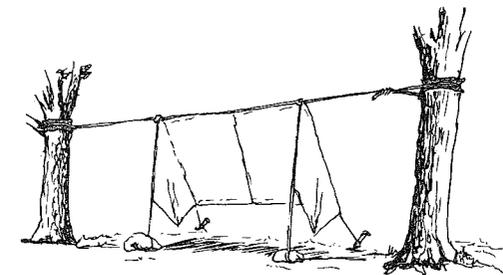
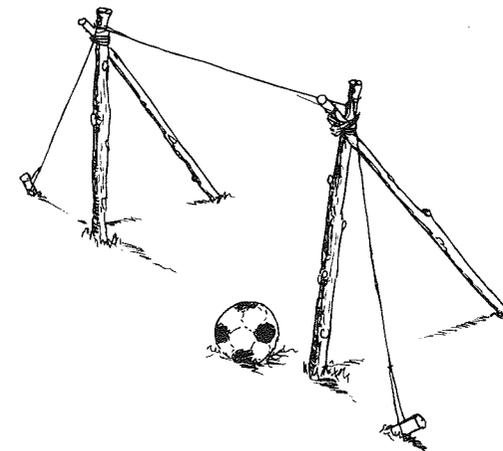
Nicht zu vergessen sind Schlechtwetteralternativen. Dies kann ein Mal-, Gesellschafts- oder Bastelzelt sein. Im Folgenden finden sich Bauten für Schönwetter-spielplätze. Achtung, bestimmte Einrichtungen, je nach Alter der Teilnehmenden, nur unter Aufsicht benutzen.

Teamsportarten

Basketballkorb

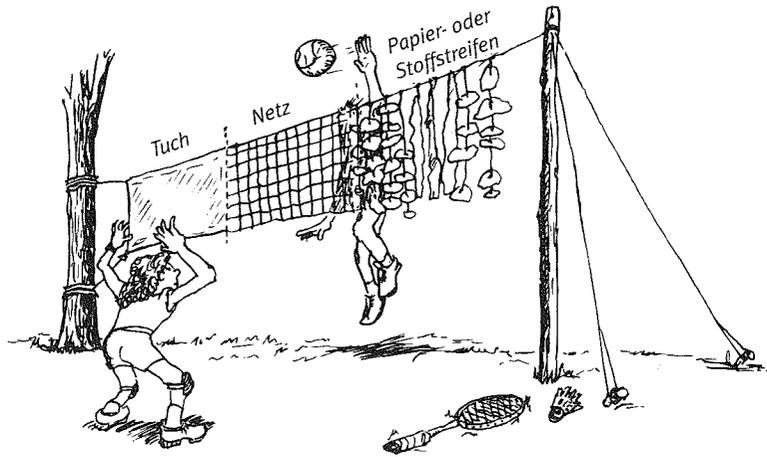


Fussballtor

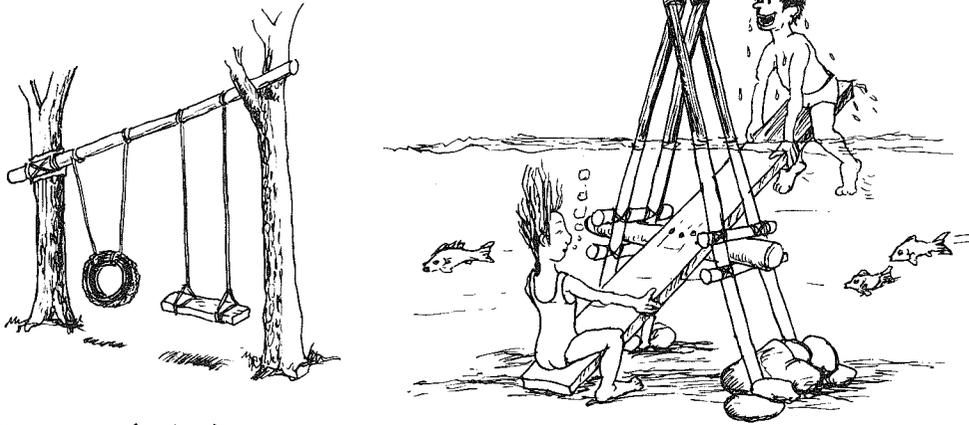


Lagereinrichtungen

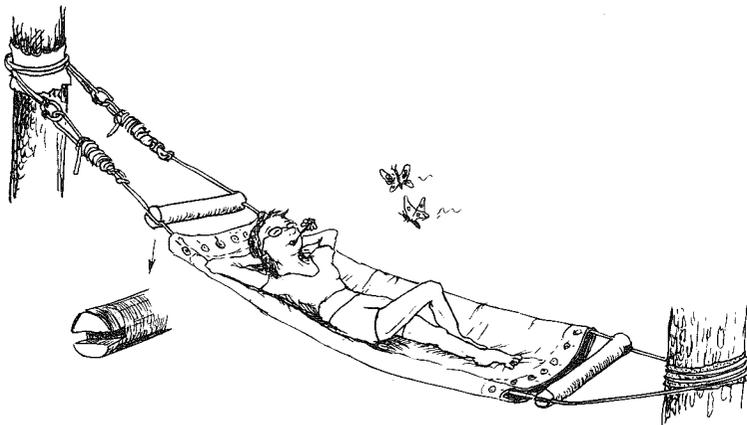
Volleyballnetz



Schaukeln



Hängematte (Belair)



Hollywood-Schaukel

Zwei Blachen werden um einen vorher konstruierten Holzrahmen zu einem Schlauch geknüpft. Danach den Rahmen mit Bindestriken an einer stabilen Querstange aufhängen.



Klettern

