2. Küchenaufbau

- 2.1. BRÄNNÄR
- 2.2. LEBENSMITTELLAGERUNG
- 2.3. HYGIENE
- 2.4. SPÜLSTRASSE
- 2.5. ESSENSAUSGABE

2.1. BRÄNNÄR

BRENNERAUFBAU

Der Brenner sollte auf einem feuerfesten, stabilen Untergrund stehen. Plasteböden schmelzen weg und Tische sind zu wackelig. Falls ihr drinnen kocht, braucht ihr genug Belüftungsmöglichkeiten. Wie gesagt, am besten ist Kochen immer im Freien.

Haltet beim Brenneraufbau einigen Abstand zu Wänden, nicht nur aus Sicherheit, sondern auch wegen Flecken. Gasflaschen im Vorhinein nicht zu dicht an die Töpfe stellen, sodass sie noch halbwegs erreichbar sind – gerade, wenn die mal ganz schnell zugedreht werden müssen.

Zum Anschließen der Gasflasche zieht ihr das Verbindungsstück handfest an. Checkt die Schlauchverbindungen auf Dichtigkeit. Wenn die Luft nach Gas riecht, nachdem ihr die Gasflasche nicht aber schon

den Brenner aufgedreht habt, dann ist das ein Zeichen für ein Loch im Schlauch oder eine undichte Stelle an den Anschlüssen.

Test: Mit einem Schwamm Spüli-Wasser schön aufschäumen und den Schaum auf den Schlauch und die Anschlüsse tupfen, Gas andrehen und schauen, ob es irgendwo blubbert und zischt.



BRENNER ANZÜNDEN

Dreht die Gasflasche nie komplett auf, denn es braucht ewig, bis die in einem Notfall wieder zugedreht ist. Ein, zwei Umdrehungen reichen aus. Nun erst Feuerzeug zünden und an den Brenner halten, dann Gas beim Brenner niedrig aufdrehen. Nun sollte er brennen.

VORSICHT: Je länger der Gashahn schon auf ist, desto mehr Gas strömt in die Leitung und könnte unkontrolliert verbrennen. Wenn das Gas anfangs nicht zündet, verpufft die aufgestaute Menge beim nächsten Zünden des Feuerzeugs mit einer Stichflamme.

Besser: Wenn es nicht gleich zündet, vor dem nächsten Versuch eine kurze Kunstpause einlegen, den Gashahn am Brenner zudrehen, damit das ausgeströmte Gas sich verzieht. Dann nochmal probieren, und nochmal, aber immer mit Pause!

Brennende Brenner nie alleine lassen und immer mal wieder kontrollieren, ob die Flamme noch brennt und kein Gas unverbrannt ausströmt! Habt Pulver-Feuerlöscher und/ oder eine Feuerlöschdecke in Griffweite.

TOPFVERANTWORTUNG

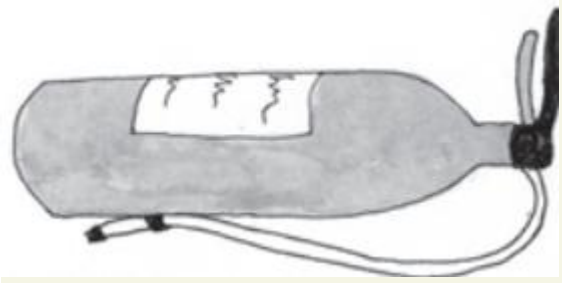
Wer einen Topf auf den Brenner setzt, ist dafür verantwortlich diesen im Blick zu behalten. Je nachdem kann die Verantwortung entweder weitergegeben werden oder der Brenner wird ausgemacht. Das ist besser als angebranntes Essen oder eine verqualmte Küche. Immer darauf achten, dass kein brennbarer Kram in der Nähe des Brenners steht.

LÖSCHTIPPS

IMMER: Sofort alle Gasflaschen zudrehen. Kleine Flammen ausklopfen oder mit der Löschdecke ersticken.

WENN ÖL IM TOPF BRENNT:

Niemals Wasser auf heißes Öl kippen! Wasser verdampft sofort, bringt das Öl zum Spritzen und schlägt vielleicht Stichflammen.



Deckel drauf! Der Deckel auf dem Topf drosselt die Sauerstoffzufuhr. Den Deckel noch so lange drauflassen, bis das Öl komplett abgekühlt ist. Beim zu frühen Wegnehmen des Deckels kann sich das Ganze womöglich wieder entzünden.

Keine zu kleine Löschdecke über das Öl werfen. Die kann sich selber mit Öl vollsaugen und Feuer fangen. Besser einen Feuerlöscher verwenden und zwar den richtigen von der

Brandklasse Pulverlöscher und keine wasserhaltigen Schaumlöscher. Immer in Windrichtung sprühen.

WENN KLEIDUNG BRENNT:

Kleinere Flammen ausklopfen. Wenn das nicht geht, eine Löschdecke oder einen Feuerlöscher verwenden. Manchmal sind Löschdecken ungeeignet, da die betroffene Person eventuell Angst hat unter der Decke zu sein. In diesem Fall die Kleidung vorsichtig mit einem Feuerlöscher löschen.

SPEZIALTIPPS:



#1 Feste Schuhe

#2 Schlaghosen sind ungünstig in der Küche lieber Karottenhosen.

#3 Baumwollkleidung statt Synthetikklamotte !!

2.2. LEBENSMITTELLAGERUNG

Was machen, wenn's regnet, der Topf Suppe noch voll ist oder Ameisen in der Küche wohnen wollen? Die Lebensmittellagerung ist vor allem eine wichtige Frage, wenn ihr mehrere Tage am Stück kocht.

Sucht euch einen trockenen Ort für's Essen und stellt am besten keine Lebensmittel direkt auf den Boden, sondern baut euch immer irgend eine Erhöhung (Paletten, Bretter, Kisten), damit die Lebensmittel ein bisschen geschützter sind. Eine Abdeckung ist immer zu empfehlen!

Mit einem Biertisch und einer Bierbank lassen sich schöne Regale bauen (Dabei Bank auf den Tisch stellen) – so ergibt sich eine zweite Ebene zum Abstellen z.B. für Gewürze. Das Ganze am besten mit Spanngurten sichern.

Beim Lagern von **GEMÜSE** darauf achten, dass es sich nicht gegen-

seitig zerquetscht und genug Luft bekommt.

Wenn es schwitzt, einfach feuchte Tücher drüber legen. Sortiert regelmässig gammeliges Gemüse aus, damit sich kein Schimmel ausbreiten kann. Gemüse immer als Plastiktüten auspacken.

Verlasst euch ansonsten auf eure Nasen, Augen und euren Geschmackssinn.

BROT am besten in einer Kiste lagern, an die Luft rankommt und dann mit trockenen Tücher abdecken. Brot trocknet schnell aus oder schimmelt durch, wenn das passiert, weg damit, Abschneiden reicht nicht!

GEKOCHTES ESSEN kippt in grossen Mengen über Nacht besonders schnell, vor allem Suppen und



Brotaufstriche. Um das zu vermeiden, könnt ihr zum Beispiel die Suppe vor dem Abdecken kalt rühren und am nächsten Tag so schnell wie möglich aufkochen.

BROTAUFSTRICHE kühl lagern oder mit einer Ölschicht bedecken.

Gerichte und Aufstriche mit Knoblauch, Linsen oder Zwiebel gären besonders schnell. Dass ihr zu spät dran seid, merkt ihr, wenn Suppen von selber blubbern.

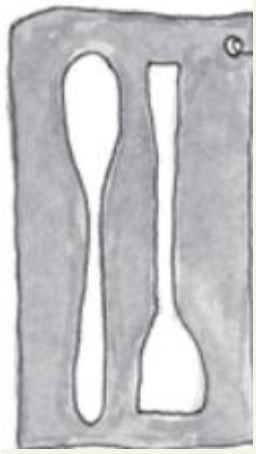
2.3. HYGIENE



Viele Hygienegefahren lassen sich schon durch den Küchenaufbau vermeiden. Ihr braucht einen getrennten, gut erkennbaren Ort für den Müll. Lebensmittel, Schüsseln und Töpfe sollten nie direkt auf dem Boden stehen – lieber auf einer Palette. Alles, was schon gewaschen ist, sollte abgedeckt werden.

Eine Möglichkeit zum Händewaschen (deluxe sogar mit Desinfektionsmittel) für alle ist voll wichtig! Am besten heißes Wasser und Seife an einem zentralen Ort haben. Alle, die in der Küche mithelfen, sollten sich vorher und immer mal wieder zwischendurch die Hände waschen. Sowieso nach dem Gang auf das Klo.

TIPP HANNOVER-VOKÜ: "*Scheißen ist mit dem Essen untrennbar dick verbunden Kumpel. Deswegen kann es der Vokü (also Dir) auch nicht egal sein, ob noch Klopapier auf den Toiletten liegt, nachdem Du auf Tö warst.*"



DIE LÖFFEL-METHODE

Probieren macht Spaß

– alle langen gern mal mit'm Finger ins Süppchen – hygienisch cool ist: Mit einem Löffel etwas zum Probieren auf einen anderen Löffel geben, der dann auch abgeschlürft werden kann. Immer nur den selben Löffel für das Auffüllen benutzen und nicht den angeleckten ins Essen tunken. So die Theorie. Also macht es Sinn immer genug Löffel um sich zu haben und irgendwie zu kennzeichnen, welcher Löffel nicht abgeschleckt werden sollte.

2.4. SPÜLSTRASSE

Im Gegensatz zur Solidarität sind Spülstraßen Einbahnstraßen. Abwaschen ist etwas für alle. Als Spezialempfehlung gibt es das **DREI-WEGE-SPÜLSYSTEM!**

1. **1. VORSPÜLEN** – Wanne mit heißem Wasser mit Spülmittel und Schwamm
2. **2. HAUPTSPÜLEN** – Wanne mit heißem Wasser mit Spülmittel und Schwamm
3. **3. KLARSPÜLEN** – Wanne mit kaltem Wasser ohne Spülmittel

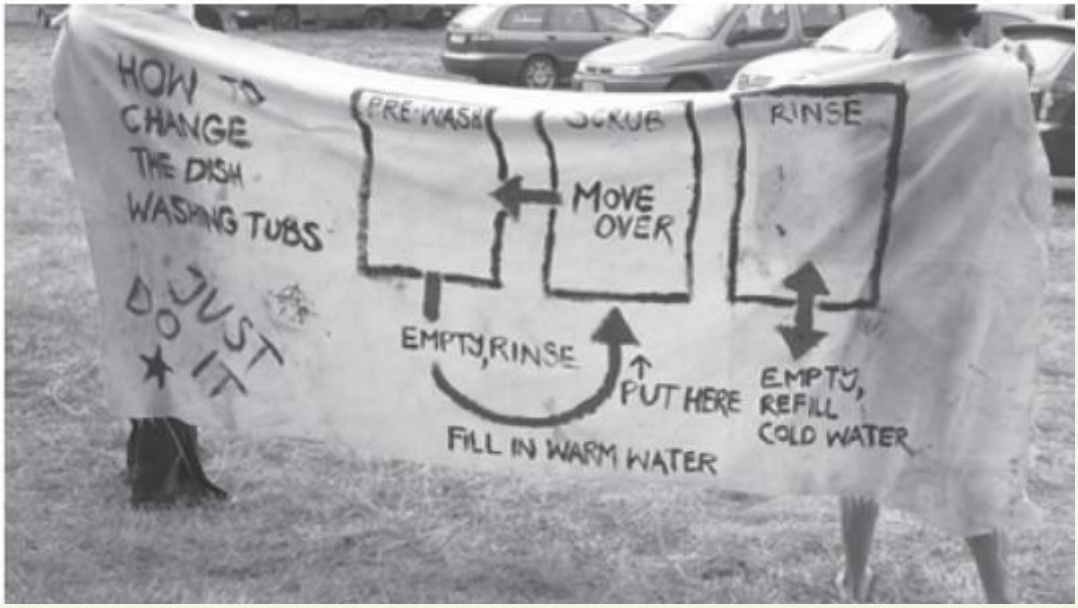
SPEZIALTIPP:





ip-

rchsieben.



YEAH – SPÜLSTRASSEN SIND KEIMIG!

Da hilft es nur immer wieder Wasser und Schwämme zu wechseln (siehe Bild). Vor der Benutzung der Spülstraße auf Händewaschen hinweisen. Menschen in Schichten spülen, statt jeden Teller von Einzelpersonen abwaschen zu lassen – auf die Weise können sich Keime nicht so schnell verbreiten, weil weniger Leute ins Wasser fassen. Abtropfstation: Skeptisch gegenüber Handtüchern sein: sie sind Bakterieninseln! Lieber Sachen an der Luft auf Kisten, Paletten oder Tischen trocknen lassen.

2.5. ESSENSAUSGABE

Generell wird die Essensausgabe übersichtlicher, wenn es genügend Licht und Beschriftungen zum Essen mit Allergiehinweisen gibt. Spendendose nicht vergessen! Gewürze zum Nachwürzen hinstellen wie Salz, Scharfer Kram, Kräuter, Toppings und so weiter.

ESSEN SELBST NEHMEN VERSUS AUSGEBEN?

Selbstnehmen ist selbstbestimmt, dauert aber länger. Essen auszugeben ist nicht so selbstbestimmt, geht aber schneller. Das T-Ausgabesystem bringt

dabei alle Zutaten als Serviervorschlag schon fertig auf den Teller. Zwei Tische werden wie ein T zusammengestellt. Auf dem vertikal gestellten Tisch stehen die verschiedenen Beilagen und zu beiden Seiten die auffüllenden Menschen, die sich die Teller der Beilage nach weiter reichen. Die fertigen Teller kommen schließlich am horizontal gestellten Tisch an und können von den Essenden weggenommen werden.

ESSEN AUF DEMOS:

Der beste Ort zum Essenverteilen ist da, wo ihr nicht mitten im Getümmel seid, wenn das Geschehen in Bewegung gerät. Eine Einfahrt oder ein Baum, an dem Leute vorbeigehen können, ist praktisch. Wir machen für Demos häufig was für auf die Hand, zum Beispiel Stullen und Tee, dann geht alles schneller und einzelnen Leuten können größere Mengen mitgegeben werden.

länger. Essen auszuge- den.
so selbstbestimmt,
hneller.
abesys-



SPEZIALTIPPS



- **#5** Abfluss nicht dort festlegen, wo alle immer durchlaufen, sonst wirds feucht und matschig.
- **#6** Gasschläuche nie im Durchgangsbereich liegen haben, sonst Stolpergefahr und schlimmer.
- **#7** Wasser mit Biospülmittel könnt ihr ziemlich unbedenklich wegschütten.
- **#8** Müllpakete zum Mitnehmen basteln, wenn es vor Ort keine Entsorgungsmöglichkeiten gibt
  = Müll to Go.

