

Kochen für Großgruppen

Alles was ihr hier jetzt in diesem Kapitel findet, bezieht sich auf Großgruppen. Für mich sind dies Gruppen mit mehr als 20 Leuten, alles andere sind „größere Kleingruppen“. Da könntet ihr zu Eurer Sippenausstattung noch einen Topf mehr einpacken und es dürfte reichen. Aber bei 30, 50 oder gar 100 Leuten wird das schon schwierig mit dem Topf verdoppeln: Ein Hordentopf für 8 Leute, das wären über 10 Töpfe für 80 Leute und dabei alles auch noch zum Kochen bringen.

Ihr seht also, nichts lässt sich einfach multiplizieren – für Großgruppen gelten andere Regeln.

Wenn ihr ein paar Mal für größere Gruppen gekocht habt werdet Ihr darin Routine bekommen und das ganze wird für Euch kein Problem sein.

Alles was ich hier unten für Euch zusammengefasst habe, bezieht sich auf das Kochen auf einem Lager. Und zwar ohne Strom und ohne Großküche. Wenn ihr so etwas habt ist es meistens vom Material her einfacher und ihr könnt auch oft auf so luxuriöse Dinge wie einen Backofen oder Kühlschrank zurück greifen.

Material:

Zelt:

Für weniger als 30 Leute und ein Wochenendlager reicht in der Regel eine Hochkohte. Bei längeren Lagern und mehr Personen würde ich immer nur in einer Jurte kochen. Da hat man genügend Platz alle Kisten und evt. Regale aufzustellen und kann mit mehreren Leuten arbeiten.

Zeltausstattung:

Biertische sind sehr vorteilhaft, sie sind gut zu transportieren und passen gut in Jurten oder Hochkohten. Oder aber man kann sie vor Ort bei einem Getränkehändler (wenn man nett fragt häufig auch umsonst) leihen. Ruhig genügend mitgenommen, denn oft müssen ja auch noch Spülschüsseln und ähnliches vor der Kochjurte aufgestellt werden.



Im Zelt quergespannte Seile sind vorteilhaft um Handtücher, Kellen o.ä. daran aufzuhängen. Was auf gar keinen Fall fehlen sollte sind Petroleumlampen (mit Petroleum und Ersatzdochten), denn sonst steht man bald im Dunkeln. Auch ein aufgefüllter Verbandskasten gehört in das Küchenzelt, bei scharfen Messern passiert schnell mal was. Wenn Ihr habt sind transportable Regale sicherlich ideal um sie in einer Jurte aufzustellen und darin übersichtlich Sachen zu lagern. Sicherlich einfacher als immer alles in Kisten zu suchen.

Kocher:

Natürlich wird über Gas gekocht, über dem Feuer wäre unrentabel und alles andere als umweltfreundlich. Checkt vor dem Lager unbedingt ob die Gaskocher in Ordnung sind (im Baumarkt gibt's für weniger als 5 Mark ein Lecksuchspray), denn ein poröser Schlauch oder nicht angezogene Verbindungen könnten wirklich gefährlich werden! Besorgt Euch ausreichend Gasflaschen oder Druckminderer mit genügend Anschlüssen, damit Ihr nicht auf einmal ohne Gas dasteht. Klärt im Vorfeld unbedingt ab wo ihr Gas herbekommt, denn nichts ist ärgerlicher als wenn das Gas all ist und man erst mal vier Stunden neues suchen muss. Oft bekommt man es bei kleinen Händlern (im Austausch gegen eine leere Flasche), die man auch noch sonntags oder abends rausklingen kann. Packt unbedingt auch passende Gabelschlüssel (in der Regel 17er und 22er) für die Anschlüsse ein, falls ihr mal was umklemmen müsst.

Nun aber nach dem ganzen Technischen zu den eigentlichen Kocher: Es gibt Kocher in den verschiedensten Größen (also mit verschiedenen KW-Zahlen): Ein kleiner Kocher braucht logischerweise um einiges länger um einen Topf mit Wasser zum Kochen zu bringen als ein großer Hockerkocher.

Töpfe:

Braucht ihr sicherlich jede Menge, ich kann Euch aber nicht sagen wie viele, das hängt ganz davon ab was ihr kochen wollt. Größere Hordentöpfe (noch größere Großküchentöpfe sind meistens noch besser) braucht ihr eigentlich alle zum Kochen, einen schön großen Topf für Tee solltet Ihr auch nicht vergessen und dann gibt es noch die kleineren und mittleren Töpfe: Als



Schüsseln für Geschnittenes, zum Kochen des Spülwassers, zum Bereiten von Soßen, für den Salat. Und ein paar Pfannen braucht man auch sicherlich immer, denn irgendwann muss immer mal etwas angebraten werden.

Natürlich kann man die Liste sicherlich noch endlos erweitern, wichtig ist aber vor allem eins: Schaut wie viele Leute ihr seid, was ihr kochen wollt und vor allem ob das mit Eurem Material machbar ist. Denn es gab schon viele Lager bei denen das Essen schlechter als geplant wurde, weil die Töpfe fehlten.

Andere Küchenutensilien:

Und dann gibt es noch die ganzen Dinge, ohne die gar nichts ginge:

- Schneidebretter
- Scharfe Messer in allen Variationen
- Brotmesser
- Brotmaschine (für große Gruppen sicherlich ideal, schaut wie ihr die Maschine am Tisch befestigt, damit sie nicht immer abhaut)
- Schüsseln
- Großes Sieb
- Kellen
- Dosenöffner
- Kochlöffel, Schneebesen, u.ä.
- Handschuh (bei heißen Töpfen sehr sinnvoll)
- Topfdeckelheber
- Spülmittel, -schüsseln und -material in ausreichender Zahl.
- Und alles was ich jetzt vergessen habe. ;-)

Küchenteam:

Allgemein:

Einer alleine schafft das nicht. Es ist sinnvoll wenn, meiner Meinung nach, 3-4 Leute das ganze machen. Diese sollten aber auch die Möglichkeit haben auf andere Helfer zurückgreifen zukönnen (z.B. zum Kartoffeln schneiden), falls sie diese brauchen. Hier kann man ja im Vorfeld Essensplan und Programm aufeinander abstimmen.



Essensplan und Einkaufsliste:

Ebenso unverzichtbar wie das Checken des Materials im Vorfeld ist das erstellen eines Essensplans. Und danach dann eine Einkaufsliste erstellen. Entweder für Euch, oder für die Einkäufer. Und mit dieser Einkaufsliste habt ihr nur zwei Möglichkeiten: Entweder ihr macht Euch Feinde oder Freunde. Freunde macht ihr Euch, wenn ihr die Lebensmittel nach Sparten (Frische Ware, Konserven, Gewürze, Obst, Gemüse, Milchprodukte, usw.) unterteilt und dann mit genauen Mengenangaben auflistet. Kein Mensch freut sich wenn er im Supermarkt steht und liebt 567 Teelöffel Öl. Logisch, oder?

Je mehr ihr Mühe und Zeit ihr in das Zusammenstellen des Essensplans und der Einkaufsliste steckt umso besser klappt es dann auf dem Lager.

Worauf ihr noch achten solltet:

- Mindestens einer sollte ein Gesundheitszeugnis haben (gibt's beim Kreisgesundheitsamt) und niemand mit Krankheiten darf in einer Küche arbeiten! Wenn da etwas passiert seit ihr geliefert!
- Scheut Euch nicht davor Leute aus der Küche zu „verbannen“: Helfer sind willkommen aber Schnorrer und Leute die nur schwätzen wollen halten Euch von der Arbeit ab.
- Teilt ein wer auf dem Lager wofür zuständig ist, damit jeder mal entspannen kann und jeder von Euch weiß wer was macht.
- Macht Euch einen Zeitplan, wann ihr mit dem Kochen beginnen wollt und wann was fertig sein sollt. Nicht dass alle im Essenskreis sitzen und das Nudelwasser noch immer nicht kocht oder aber dass das Essen schon eine Stunde vor dem Programm fertig ist.
- Bedenkt, dass ihr das ganze Programm durcheinander schmeißen könnt (z.B. wenn es kein Frühstück gibt) und versucht dies nicht passieren zu lassen.
- Achtet immer darauf, dass genügend zu trinken vor alle da ist.
- Spült alles ordentlich mit heißen Wasser und Spülmittel ab, damit sich nicht irgendwelche Bakterien einnisten.



- Ebenso sorgt für hygienische Bedingungen in der Küche: Abfälle aus der Küche raus, Lebensmittel in Kisten oder Regalen lagern und sauberes Küchenmaterial.

Einkaufen:

Allgemeines:

- Informiert Euch vorher ein bisschen: Vieles ist bei Aldi billiger als bei der Metro, oft aber auch umgekehrt.
- Eine Metro oder Fegro-Karte bekommt man auch als Stamm. Frag' mal Deinen Stammesführer, ob er es schon mal probiert hat.
- Erkundigt Euch bei der Platzauswahl schon einmal wie es im Umfeld mit Geschäften aussieht. Denn oft ist es einfacher vor Ort einzukaufen, als alles anzufahren.
- Geht ruhig mal in kleine Metzgereien und Bäckereien, da kann man auch größere Mengen vorbestellen und die geben einem oft auch noch Rabatt. Nicht immer ist der große Supermarkt der billigste.
- Redet mit Bauern, wegen Obst und Gemüse. Auch hier gibt es oft vieles sehr günstig. Oder aber sucht mal bei Euch in den gelben Seiten nach Gemüsegroßhändlern: Diese kaufen auf den großen Frischemärkten morgens Paletten voll mit frischem Obst und Gemüse ein und liefern es an die Geschäfte. Dort kann man oft zum Einkaufspreis Obst und Gemüse bekommen. Frischer und billiger als bei Aldi.
- Vielleicht gibt es ja bei Euch in der Nähe eine Keks-, Nudel- oder sonst was Fabrik: Fragt mal dort, da bekommt man oft günstig ganz tolle Sachen.
- Generell gilt: Fragt ob ihr Prozente bekommt, gerade bei kleineren Händlern lässt sich da oft was machen.

Zum Schluss ...

Jetzt habe ich auf fast 6 Seiten Dinge zum Thema „Kochen für Großgruppen“ aufgeschrieben. Ich hoffe, dass ihr durchgestiegen seit und bald Euch mal an dieses „Abenteuer“ traut!



Wenn ihr so ein Unternehmen „Kochen für viele“ leitet verlangt dies von Euch gute Vorbereitung und Organisation im Vorfeld. Aber wenn ihr das macht und ein Team habt, macht es verdammt viel Spass und ist ein einmaliges Erlebnis! Außerdem steht man ja nicht den ganzen Tag hinter den Töpfen ... und die Küche ist eigentlich das wichtigste in einem Lager!

Küchen

