



Es ist für mich sehr befriedigend, an einem schönen Ort ohne Zeitdruck etwas zu schnitzen. Mit einem selbst geschnitzten Löffel eine auf dem Feuer zubereitete Speise zu essen, ist immer ein spezielles Erlebnis, das ich zur Nachahmung nur empfehlen kann.

Als Rohmaterial für einen kleinen Löffel benötigt man einen Ast von rund 30 cm Länge und 3 cm Durchmesser (1). Hasel, Birke, Buche oder Ahorn wären eine gute Wahl – das Holz ist geschmacksneutral und lässt sich gut verarbeiten.

Wenn möglich sollte das Holz schon etwas trocken sein, weil dadurch das Ausbrennen erleichtert wird. Der Ast darf durchaus eine kleine Biegung haben. Funktionell ist es von Vorteil, wenn die Innenwölbung (Laffe) tiefer liegt als der Griff (Löffelquerschnitt 4). Spalten Sie den Ast mit einem Keil in zwei Teile (2, 3).

Die Laffe mit dem Taschenmesser zu schnitzen ist sehr schwierig. Hier wird gezeigt, wie die Laffe mit der Ausbrennmethode hergestellt werden kann: In die Mitte des aufgespaltenen Astes

schnitzen Sie eine kleine Mulde. In diese setzen Sie ein etwa haselnussgroßes Glutstück, das Sie mit einem Zweig aus dem Feuer nehmen. Mit einem Ästchen halten Sie die Glut fest, damit sie beim Anblasen nicht davonweht (5) und um das Ausbrennen zu steuern. Blasen Sie mit langen, gleichmäßigen Atemzügen. Zu Beginn braucht es etwas Ausdauer, bis sich die Glut auf das





Werkstück übertragen hat (6) – doch wenn das geschehen ist, geht es relativ rasch voran. Durch geschicktes Wenden und Verschieben der Glut können Sie die Form der Ausbrennstelle beeinflussen. Von Zeit zu Zeit benötigen Sie ein neues Glutstück. Bevor Sie das neue Glutstück einsetzen, kratzen Sie jeweils mit der Schneide des Büchsenöffners die entstandene Kohleschicht etwas aus. So können Sie beurteilen, wo und wie viel Sie noch ausbrennen möchten. Steichen Sie etwas Lehm an die Stellen, die nicht mehr weiter ausgebrannt werden sollen. Aufgepasst: Die Laffe kann mit der Ausbrennmethode rasch zu tief werden und so das bequeme Essen beeinträchtigen. Ganz zum Schluss, nachdem die Außenform des Löffels fertig bearbeitet ist, kann die Tiefe der Laffe durch

vorsichtiges Abnehmen des Randes noch verringert werden.

Nachdem Sie die Laffe genug ausgeglüht und die Kohle etwas ausgekratzt haben, schleifen Sie die Laffe aus. Dazu suchen Sie einen Stock mit einem Durchmesser, der in etwa der Breite der Laffe entspricht. Diesen Stock runden Sie an der Spitze ab. Mit der Feuerbohrtechnik und etwas Sand zwischen Stock und Werkstück schleifen Sie nun die Laffe aus (7, 8), bis sie angenehm fein geworden ist (9).





Damit Sie den Löffel beim Schnitzen des Griffes gut halten können, ist es geschickter, die Laffe in der Mitte des Werkstückes auszubrennen. Nun kann der Löffelgriff geschnitzt (10, 11) und anschließend sorgfältig vor der Laffe abgesägt werden (12).

Zum Schluss runden Sie den vorderen Teil des Löffels sauber ab und dünnen die Laffe



aus (13). Mit den Fingerkuppen kann genau ertastet werden, wo noch etwas Holz weggeschnitzt werden muss und wo die Laffe die richtige Dicke hat. Für ein angenehmes Gefühl

beim Essen lohnt es sich, die Laffe möglichst dünn zu schnitzen. Jetzt fehlt nur noch eine leckere Suppe vom Feuer.

