**Bushcraft I - Canadian Hunting Camp:**

**Programm**

*Freitag:*

*0900:*

Im Camp wird eine Vorstellungsrunde samt kurzem Camp - Regelwerk abgehalten. Tony hält einen Vortrag über eigene Erlebnisse in indianischen Hunting - Camps, sowie über die Herangehensweise der Trapper im Umgang mit tierischem Rohstoff. Dabei werden Kaffee, Tee und Bannock gereicht, was zeitgleich denjenigen als Frühstück dienen kann, die bereits am Vortag angereist sind.

*1030:*

Beziehen der Gemeinschaftsunterkünfte oder Aufbau mitgebrachter Zelte, etc.

*1100:*

Im Anschluss werden zwei Tiere (die Größe wird nach Möglichkeit der Gruppe angepasst) auf dem Boden zerwirkt. Das Fleisch wird kurz – oder langzeitig konserviert. Die Rohstoffe (Gehörn, Magen, Darm, Schädel, Unterläufe) werden präpariert und für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Es ist mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass die Felle nicht beschädigt werden. Deshalb wird für diesen Vorgang etwas mehr Zeit eingeräumt als üblich. Lerneffekte stehen im Vordergrund – kein Zeitdruck! Eines der Tiere wird weiter abgehangen (später Apachengrill). Das andere (größere) komplett ausgebeint und in den Topf gepackt. Backstraps werden vorher ausgelöst. Das Fleisch der Keulen wird zu Trockenfleisch verarbeitet.

*1230:*

Mittagspause in der wir die Backstraps grillen und dazu Brot reichen.

*1300:*

Die Verarbeitung der Decken erfolgt perfekt und unter Anleitung. Zeitgleich wird für den Gerbprozess ein arretierter Rahmen hergestellt, bzw. werden Pflöcke geschnitzt (Rahmen -u. Bodentrocknung). In diesem Zusammenhang wird auch ein Trockenfleischgestell hergestellt. Abspannen der Decken, Aufhängen des Trockenfleischs.

*1630:*

Der Apachengrill wird fertig gemacht. Kontrolle und nachjustieren von Wassersack, Decken und Entnahme der Knochen aus der Suppe. Gegebenenfalls Herstellen von Löffeln aus Horn.

*1730:*

Ende des offiziellen Teils

*1900:*

Abendessen

*Samstag:*

*0900:*

Frühstück und Tagesbesprechung.

*1000:*

Kontrolle der Materialien, die sich im Arbeitsprozess befinden (Trockenfleisch, Decken, Magen).

*1030:*

Herstellen von Ale, Pfeilspitze und Knochenmesser, sowie von weiteren Gegenständen aus Knochenmaterial.

*1230:*

Mittagspause mit Suppe.

*1300:*

Rohlederherstellung. Schneiden von Rohlederriemen.

Herstellung einer Bogensehne, Angelschnur oder anderer haltbaren Binde- und Hilfsmittel.

Fertigstellen des Wassersacks samt eingebundenem Trink – und Füllstück.

*1630:*

Schlachten von Geflügel (ein Huhn auf 2 Personen)

Aufbewahren der größeren Stoßfedern. Herauslösen des Brustbeins zu Herstellung eines Angelhakens.

*1730:*

Ende des offiziellen Teils.

Als Abendessen dienen das Geflügel, Suppe und Brot.

*Sonntag:*

*0900:*

Frühstück und Tagesbesprechung

*1000:*

Verbinden der Angelschnur mit dem Haken, samt einem Vorfach Rohleder. Fertigstellen einer Angel oder Angelinsel.

Fertigstellen der anderen Arbeiten.

*1200:*

Forellen vom Grill mit Kartoffeln aus dem Feuer.

*1300:*

Abschlussbesprechung und Verabschiedung der Teilnehmer.