

# Dutch Oven



Ein Dutch Oven, auch Camp Oven oder Chuck wagon oven, ist in der Grundbedeutung ein dreibeiniges Gefäß aus Gusseisen, das unter diesem Namen in den USA und in Australien seit dem 18. Jahrhundert sowohl zum Kochen als auch zum Braten und Backen über offenem Feuer verwendet wurde, weil es in diesen Ländern – anders als in Europa – lange Zeit weder geschlossene Herdstellen noch Backöfen gab. In Großbritannien war ein Dutch oven früher kein Topf, sondern eine Art Backofen aus Metall, der direkt neben einer offenen Feuerstelle platziert und von dieser indirekt beheizt wurde. Zusätzlich konnten glühende Kohlen aufgelegt werden.

In die USA kam der Dutch oven mit europäischen Siedlern, möglicherweise aus den Niederlanden oder aus Deutschland; zu seinem frühen Verbreitungsgebiet gehörte jedenfalls das Siedlungsgebiet der Pennsylvania Dutch und anderer europäischer Kolonisten. In Südafrika heißt dieser Topf Potjie; er wurde dort im 19. Jahrhundert von holländischen Siedlern (Buren) eingeführt.

Es gab diesen Topf in verschiedenen Größen, wobei die größte Ausführung einen kleineren Topf aufnehmen konnte. Am verbreitetsten waren kleinere Ausführungen auf drei Füßen und mit einem fest schließenden Deckel, der einen hochgezogenen Rand hatte. Aufgrund dieser Bauform war es möglich, glühende Kohlen auf den Deckel zu legen, so dass der Topf von oben und unten beheizt wurde und sich die Hitze innen gleichmäßig verteilte. Durch die Dicke des Materials konnte die Wärme auch über einen langen Zeitraum gespeichert werden. Viele Modelle ließen sich auch an Haken über einer Feuerstelle aufhängen.

Im 19. Jahrhundert wurden in den USA auch dreibeinige Pfannen unter der

Bezeichnung spider (Spinne) hergestellt. Mit der Einführung moderner Küchenherde und eingebauter Backöfen verloren diese Küchengeräte ihre Bedeutung. Was heute allgemein als Dutch oven bezeichnet wird, entspricht in Aussehen und Funktion einem ganz normalen Bräter.

Eine in verschiedenen Kulturräumen schon sehr lange verwendete Variante dieses Topfes ist der dreibeinige Grapen. Heute wird der Dutch oven in Europa und in den USA nur noch als Kochgerät beim Camping und im Outdoor-Bereich verwendet.

Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Dutch\\_oven](https://de.wikipedia.org/wiki/Dutch_oven)