

# Dose warm machen am Feuer - aber wie?

**Beitrag von „Don Pedro“ vom 13. Januar 2020, 08:50**

Es gibt jetzt eine Krise, wir haben brav vorgesorgt und haben einige Gulaschdosen oder ähnliches und einen Kocher. Nur wie machen wir das Essen jetzt am effizientesten warm? Ich denke da jetzt nicht nur an den Gasverbrauch (oder Holz) sondern auch an das abwaschen oder so. Für mich haben sich hier 3 Möglichkeiten ergeben:

1. So wie ich es beim Bundesheer gelernt habe. Dose aufreissen und auf das Feuer damit. Früher, bei den reinen Blechdosen war das kein Problem. Jetzt sind viele Dosen innen irgendwie beschichtet, da bin ich mir nicht sicher wie sich das mit Hitze verträgt. Denn direkt über dem Feuer wird es am Dosenboden ziemlich heiss.
2. Die Dose in einen Topf kippen und den dann erhitzen. Klingt schon gut, nur habe ich dann einen Topf den ich auswaschen muss. Vielleicht ist etwas angebrannt ... Ich würde jedenfalls Wasser benötigen.
3. Wasser in einen Topf geben, da die Dose reinstellen und erhitzen. Das Wasser könnte man wieder verwenden, entweder nochmal zum erhitzen oder gleich das heisse Wasser. In der Dose würde sich nichts von der Beschichtung lösen (hoffentlich?) da es nicht so heiss wird wie direkt am Feuer. Und wenn man aus der Dose futtert erspart man sich auch Geschirr.

Wie denkt ihr darüber? Habe ich was wichtiges vergessen? Wie könnte man das Essen erhitzen optimal gestalten?