

# 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?

---

## Beitrag von „Tinah“ vom 13. Januar 2020, 09:03

ich würde das essen nur wenn es gar nicht anders geht in der Dose erhitzen. Die Beschichtung innen ist zwar in gewisser Weise auf Hitze stabil (schließlich wird heiss abgefüllt) aber im Schnitt wird einige Zeit vergangen sein, eventuell die Dosen schon überm MHD usw und der Kunststoff wird nicht besser.

Ich denke, wenn es kein allzu tiefer Topf ist, wird säubern nicht so ein Problem sein. Jede Kalorie zählt... dh mit Brot falls du noch hast oder Nudeln oder Reis ausreiben und dann einen Schluck Wasser rein und das trinken (ohne Spülmittel natürlich). Und dann mit Küchenrolle

auswischen. Zwar nicht so hygienisch aber besser, als Unmengen von Wasser für Spülen zu verwenden.

Angebranntes Essen ist natürlich schon ein Problem aber ich würde trotzdem nicht in der Dose erhitzen.

Wenn was anbrennt, etwas Essig in den Topf, erwärmen und stehen lassen, dann sollte sich das meiste lösen

---

### **Beitrag von „menatarms100“ vom 13. Januar 2020, 09:52**

für mich kommt nur Variante 2 in Frage, da ich die Koservendosen alle noch ein wenig aufpeppen muss (Gewürze).

Das geht im Topf eindeutig besser als in der Dose.

Wenn man keine beschichteten Töpfe verwendet, ist das anbrennen nicht so schlimm. Man bekommt das auch mit ohne Wasser wieder weg (nur anstrengender).

Beim Kochen sollte man auch immer am rühren und beobachten sein, damit das erst gar nicht passiert.

Wie gesagt, Variante 2 ist für mich optimal.

In der Dose würde ich nicht kochen, weil auch das überkochen leichter passiert (zuwenig Platz), zweitens kann ich die Dose nicht so leicht manipulieren. (ohne Hitzeschutzhandschuh kaum möglich)

Aus diesen Gründen scheidet auch Variante 3 aus.

Wenn man aus dem Topf futtert braucht man auch kein Geschirr.

bG

Norbert

---

## **Beitrag von „JuGeWie“ vom 13. Januar 2020, 11:47**

Vielleicht wichtig zu erwähnen, bei Variante Nr. 4 - die Dose geschlossen ins Feuer stellen - wird nichts vom Essen übrig bleiben, weil sie explodiert und das ist super gefährlich.

---

## **Beitrag von „rand00m“ vom 13. Januar 2020, 12:13**

So wie mans gelernt hat beim ÖBH.

ÖBH Trinkbecher Edelstahl, neuwertig 15€

Hab ich jetzt seit meinem Abrüsten gesucht und voriges Jahr endlich gefunden.

---

## **Beitrag von „Scavenger“ vom 13. Januar 2020, 14:14**

Ich war lange Zeit der "direkt in der Dose" Kocher - bis ich bei einer Dose ein "Aha" Erlebnis bezüglich der Beschichtung hatte.

Seitdem mach ich in der Regel die Wasserbad Variante - ausser bei Sachen, die noch ein wenig kochtechnische Fähigkeiten brauchen, um sie essbar zu machen 😊

---

## **Beitrag von „Don Pedro“ vom 13. Januar 2020, 18:20**

### [Zitat von JuGeWie](#)

Vielleicht wichtig zu erwähnen, bei Variante Nr. 4 - die Dose geschlossen ins Feuer

stellen - wird nichts vom Essen übrig bleiben, weil sie explodiert und das ist super gefährlich.

Diese Variante habe ich 1990 live von unserem Soldatensprecher - einem gelernten Juristen mit Dokortitel - live erlebt. Sicher ein toller Jurist, aber von Outdoor keine Ahnung 😊

4a) wäre die Dose zu öffnen, dann aber nicht umzurühren. Bei Reisfleisch kommt einem dann der komplette Inhalt langsam als rundes Teil entgegen und irgendwann gewinnt die Schwerkraft. Auch live beim Bundesheer erlebt.

---

### **Beitrag von „Imperatrix“ vom 13. Januar 2020, 18:52**

#### Zitat von Don Pedro

4a) wäre die Dose zu öffnen, dann aber nicht umzurühren. Bei Reisfleisch kommt einem dann der komplette Inhalt langsam als rundes Teil entgegen und irgendwann gewinnt die Schwerkraft. Auch live beim Bundesheer erlebt.

Das funktioniert beim Kelomat auch. 😞 Rat mal, woher ich das weiß....

Da braucht man das Angebrannte im Kelomat dann aber auch nicht mehr rauskletzeln probieren ... \*hüstel\*

---

### **Beitrag von „Smeti“ vom 13. Januar 2020, 19:30**

Ich würde auch Variante 2 bevorzugen. Gut ausputzen und gut ist es

---

### **Beitrag von „Grauer Wolf“ vom 13. Januar 2020, 20:12**

Fürs Wasserbad wäre mir der Bedarf an Wasser und Energie zu hoch.

Die Dose, geöffnet oder ungeöffnet, im Feuer zu erhitzen wäre mir zu umständlich und

wahrscheinlich müsste ich dann mehr reinigen als den Topf. und wenn ich schon nur mehr eine oder wenige Dosen habe, möchte ich den Inhalt mit Bedacht essen können.

Bleibt für mich nur Variante 2.

---

### **Beitrag von „Kathy“ vom 13. Januar 2020, 22:05**

Also ich würde Option 2 wählen und den Topf mit Sand oder Holzasche säubern. Danach leicht feucht nachreiben.

---

### **Beitrag von „Redneck“ vom 14. Januar 2020, 00:37**

Ich würde Variante 1 nehmen und über dem Feuer direkt in der Dose kochen ABER die Feuerstelle muss im Durchmesser schmal und dafür die Wände an den Seiten hoch sein (geht toll mit Ziegeln). So spare ich Feuerholz, da ich nur ein kleines Feuer zum Kochen brauche und Wärme genau dahin geht wo ich sie haben will, also quasi punktiert zur Dose rauf. Die Dose wird in so einer Höhe platziert, dass die aufsteigende Hitze sie erwärmt ohne die Beschichtung in der Dose zu braten.

Alternativ Variante B im Bundesheergeschirr kochen und, falls ich wenig Wasser habe, mit feinem Mehlsand ausputzen und danach mit einem Tuch auswischen. Mag für den ein oder anderen komisch klingen, funktioniert aber gut.

---

### **Beitrag von „Bardo Thodol“ vom 14. Januar 2020, 11:23**

Ich denke, das mit dem Abwasch wird wie früher gehandhabt: Sobald das Essen rationalisiert wird (lies: man weniger zu Essen bekommt als man das üblicherweise tut), wird der Topf gaanz von selber sauber. So ähnlich wie bei uns, wenn der leere, ausgekühlte Kochtopf kurz neben dem Futternapf unseres Hundes platziert wird - nur mit dem Unterschied, dass dieser dann trotzdem gut abgewaschen wird!

Ich bin auf jeden Fall für Variante 2:

- Umrühren (und damit auch das Verhindern vom Anbrennen) in einer randvollen Dose ist besch...eiden.
- Aufpeppen der Mahlzeit ist darin gänzlich unmöglich.
- Die Beschichtung bzw. deren "Absonderungen" beim Kochen möchte ich auch nicht haben!

Für den Topf zum Auswaschen brauche ich relativ wenig Wasser (habe u.a. Putzpapier in rauen Mengen): Topf anfeuchten, mit Spüli (Sand/Asche) auswischen, nachspülen - fertig. Braucht keinen 1/4l Wasser.

---

### **Beitrag von „Strelok“ vom 14. Januar 2020, 11:33**

Ich praktiziere die Variante Nr. 2.

Ist am komfortabelsten. Platz zum vernünftig Umrühren, Würzen etc...

Wobei ich die Variante 3 mit dem Wasserbad auch nicht uninteressant finde. Dürfte die sicherste und sauberste Lösung sein.

Nachteil sehe ich beim erhöhten Energieaufwand.

Um wie viel mehr Energie aufgewendet werden muss, kann man wahrscheinlich nur schwer einschätzen.

Vielleicht könnte man zwei gleiche Dosen mit den 2 Varianten kochen, und die Zeit dabei stoppen...

---

### **Beitrag von „12er\_scout“ vom 14. Januar 2020, 14:32**

Ich würde da auch zu Nr. 2 mit einer Reinigung wie sie [Bardo Thodol](#) beschrieben hat tendieren.

---

## Beitrag von „Don Pedro“ vom 14. Januar 2020, 16:44

### Zitat von Strelök

Nachteil sehe ich beim erhöhten Energieaufwand.

Vermutlich ist er erhöht, dafür hast du nachher aber heisses Wasser zum Wäsche waschen. für die persönliche Hygiene, zum Kaffee/Tee kochen (wenn die Dose außen durch eine Ummantelung) geschützt ist. Man könnte aber auch gleich Reis oder Nudeln mitkochen.

---

## Beitrag von „consuli“ vom 14. Januar 2020, 21:30

### Zitat von JuGeWie

Vielleicht wichtig zu erwähnen, bei Variante Nr. 4 - die Dose geschlossen ins Feuer stellen - wird nichts vom Essen übrig bleiben, weil sie explodiert und das ist super gefährlich.

### Zitat von Scavenger

Ich war lange Zeit der "direkt in der Dose" Kocher - bis ich bei einer Dose ein "Aha" Erlebnis bezüglich der Beschichtung hatte.

Seitdem mach ich in der Regel die Wasserbad Variante - ausser bei Sachen, die noch ein wenig kochtechnische Fähigkeiten brauchen, um sie essbar zu machen 😄

Wenn es eine Weißblechdose ist, glaube ich nicht dass sie im Feuer explodiert. Ich glaube, sie würde sich nur etwas aufblähen.

Wenn man die Dose geschlossen lässt, könnte man sie auch auf der ausgebreiteten Glut wälzen, damit der Inhalt nicht (so stark) anbrennt.

Variante 5:

Ich bin da ganz altmodisch, öffne die Dose und koche den Inhalt im Topf. Auch wenn ich spülen muss. Und wenn ich kein Wasser habe, dann koch ich den Dreck vom letzten Mal einfach auf mindestens 80 grad wieder mit. 😁 So ein Campermagen ist nur schwer zu erschüttern. 😁

---

### **Beitrag von „Fluid“ vom 18. Januar 2020, 04:05**

Obwohl es in unseren Breitengraden Wassermangel nicht im Vordergrund steht, würde ich da auch auf Variante 5 setzen wenn man regelmässig kochen tut.

Von meiner Sicht aus, gibt es kein Wassermangel. Es gibt nur die Faulheit, Wasser zu holen und es richtig aufzubereiten.

In Afrika würde es da anderst aussehen. Wir wohnen aber nicht dort..