



Kochen ohne Strom

Verwendung einer Brennpaste (Notkochstelle)

Durch Naturereignisse, Sturmkatastrophen oder technische Zwischenfälle (Blackout) kann es passieren, dass für mehrere Stunden oder Tage die Stromversorgung ausfällt. Hier ein paar Tipps, wie man mit Hilfe einer Brennpaste und einer Notkochstelle auf das Kochen nicht verzichten muss.

- Die Verwendung einer Brennpaste, wie man sie aus dem Gastronomiebereich kennt, ist bestens geeignet, um auch ohne Strom mit einer Notkochstelle zu kochen.
- Die Brennpaste kann man gut verschließbar im Haushalt aufbewahren, nach dem Öffnen mit einem Feuerzeug leicht in Betrieb nehmen und bietet eine Brenndauer von 2-3 Stunden.
- Die Brennpastendose ist nach Gebrauch wieder verschließbar und weiter zu verwenden. Unmittelbar nach Gebrauch ist die Dose natürlich brennheiß. Daher nicht sofort mit den Händen berühren und auskühlen lassen.
- Mit der Brennpaste und einfachen Hilfsmitteln (Bratpfanne, Blumentöpfen, Dosen und einem Herdgitter) lässt sich ganz leicht eine Notkochstelle errichten (siehe Fotos unten). Eine Fonduegarnitur ist ebenfalls bestens geeignet.
- Damit ist das Erwärmen von Babynahrung, die Zubereitung von Suppen, warmen Getränken oder einfachen Nudel-, Reis- und Eintopfgerichte problemlos möglich.
- Die Brennpaste immer standsicher auf eine brandsichere, hitzebeständige Unterlage stellen.
- Auf den Brandschutz und die eigene Sicherheit achten! Jede zusätzliche Gefahr vermeiden!



Notkochstelle: Aufbau mit einer Bratpfanne, Blumentöpfen oder Dosen (Gläsern)

