

# Kochen

---



Wenn ich Essen will, dann habe ich meistens Kohldampf und möchte nicht noch stundenlang die Kochutensilien aufbauen. Mit anderen Worten, es muss schnell gehen. Häufigst verwendetes Recheaud ist der Benzinverdampfer. Mal funktioniert er, mal hat es kein Benzin mehr im Tank oder die Düsen sind verstopft. Bis dann das Nachessen auf dem Tisch steht können Stunden vergehen (alles schon erlebt). Deshalb habe ich mich für einen Gasherd entschieden. Zwar hat auch der seine Nachteile; insbesondere wenn die Gasflasche leer sein sollte (es herrschen überall andere Anschlussnormen und Benzin ist tatsächlich einfacher zu erhalten als Propan). Aber mit 11 Litern Gas kann ich doch längere Zeit haushalten, sofern ich etwas sparsam damit umgehe. Das genügt in den meisten Fällen.

Den Gasherd habe ich an der hinteren Türe fix montiert. Zugeklappt braucht er praktisch keinen Platz und der Vorteil ist, dass ich sowohl im Freien wie nötigenfalls auch im Auto kochen (und kurzfristig heizen) kann. Allerdings ist dann auf eine genügende Lüftung zu achten (man will sich ja nicht selbst umbringen) Die Verbindung zur Gasflasche ist ebenfalls fest insalliert und in kurzer Zeit bereit. Da bei unvorhergesehenen Situationen (z.B. Unfall, Ueberschlag usw.) die Gasflasche doch grössere Kräfte entwickeln kann, sollte diese allerdings sehr gut gesichert sein; horizontal wie auch vertikal. Das Auswechseln ist bei mir deshalb jeweils etwas mühsam, da nicht nur Druckreduzierer und Füllstands-Messgerät abmontiert werden müssen, sondern eben auch noch die Rutschsicherungen zu entfernen sind. Aber das kommt im schlimmsten Fall nur alle paar Monte vor.

Einfache Gasrecheauds gibt's übrigens beim Camping Fachhandel so ab 90 CHF, z.B. bei Bantam-Camping (<http://www.bw-sports-loisirs.ch/>) . Günstiger geht beim Discounter.

Für alle Fälle und bei längeren Touren habe ich aber immer noch einen Minikocher auf Reserve dabei.