

Eine schleichende Vorbereitung

Beitrag von „Asdrubal“ vom 4. März 2020, 09:42

Ganz geheim wirst du das nicht halten können. Bei mir ist das ähnlich: Meine Frau hält davon nicht viel, aber es gibt da auch keinen großartigen Konflikt. Meine Vorräte stehen in ein paar Kunststoffkisten und Wasserkastenstapeln im Keller und sind unabhängig von unserem normalen Speisekammer-Vorrat, um den sich im Wesentlichen meine Frau kümmert. Ich rotiere nicht, sondern sortiere alle Vierteljahre mal die Dinge über MHD aus und räume die dann nach und nach in die Speisekammer. Was ich im Keller mache, interessiert meine Frau nicht großartig, und so gibt es keinen Stress.

Was den Inhalt betrifft, fahre ich ein dreigleisiges Konzept: Es gibt eine Luxuskiste mit Fertiggerichten in Tüten und Dosen, Knäckebrot, Erdnüssen, Trockenfrüchten, Speiseöl, Zwieback, Brotaufstrichen, Keksen, Müsliriegeln etc. Dann gibt es eine Grundlagenkiste mit Nudeln, Reis, Linsen, Blockschokolade, Tomatenmark, Gewürzen und Gemüsebrühpulver. Als drittes kommt eine eiserne Reserve mit NRG-5 und F-100 Compri.

Das ist nach meiner Einschätzung ein guter Kompromiss zwischen Abwechslung, Halbarkeit, Energiedichte und einfacher Handhabung. Aber Konzepte für den Notvorrat und die Rotation gibt es wie Sand am Meer. Nutze einfach mal die Suchfunktion im Forum, lies dich in Ruhe ein und mach es dann so, wie du es für richtig hältst.

Achso: Einmachen gehört bei mir natürlich auch dazu, aber mehr aus Spaß an der Verarbeitung der eigenen Ernte. Die Marmeladengläser dürfen dann auch in die normale Speisekammer.