

# Preppen für alle!

Beitrag von „Schmidt“ vom 3. Dezember 2022 11:30

## Zitat von DFU

Bei fünf Personen sind das nach deiner Rechnung dann schon 150 l Wasser, also 6-7 20l Kanister. Aber das steht eventuell nicht alleine im Keller sondern neben den vielen Getränkeboxen, die man dort schon stehen hat, wenn man nicht jeden Tag oder jeden zweiten Getränke kaufen möchte. Getränke kauft man ja doch oft mit dem Auto statt mit dem Fahrrad wie andere Einkäufe, da sollte sich die Fahrt dann auch lohnen. Und nicht jeder trinkt nur stilles (Leitungs-)Wasser oder nutzt Sodastream oder ähnliches.

Und wenn alle nur einen Arm haben, wie sollen sie die Boxen dann überhaupt in den Keller kriegen? Wie immer: natürlich findet man Konstellationen, bei denen etwas (hier: Vorratshaltung) tatsächlich schwierig bis unmöglich ist. Das hat aber keinerlei Bedeutung für die zahlreichen und deutlich überwiegenden Teil der Menschen, bei denen es möglich ist.

Wir trinken überhaupt kein stilles Wasser (weder aus der Flasche, noch aus der Leitung) und haben auch keinen Soda Stream. Aber was hat das mit dem Thema zu tun?

## Zitat

Was sie anderen Vorräte angeht, wenn man für zehn Tage ernsthaft Vorräte einlagert, dann muss man ganz regelmäßig die Sachen austauschen. Vielleicht nicht sofort bei Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums, aber doch einigermaßen zeitnah. Natürlich sind viele Dinge länger gut, aber das Risiko einzugehen im Katastrophenfall Lebensmittel gelagert zu haben, die doch schon schlecht sind, macht die ganze Vorratshaltung ja hinfällig.

Wir tauschen regelmäßig aus, wenn die Lebensmittel noch gut haltbar sind und spenden sie an die Tafel oder andere Einrichtungen.

## Zitat

Und gefrorenes ist für echte Notfallvorräte auch nicht geeignet, weil es bei Stromausfall im Sommer eben nicht mehr zehn Tage oder sogar länger haltbar bleibt.

Ja, und nu?

## Zitat

Wenn man es wirklich ernsthaft betrieben will, muss man Vorräte anschaffen, die extra für die Lagerung gemacht sind. Zu höheren Preisen, weil sie ja auch in Spezialdosen geliefert werden. Am besten Dosen, die bereits kalt essfertig sind.

Ich finde daher korrekte Vorratshaltung geht nicht eben so nebenbei.

Jede Konservendose ist für die längere Lagerung geeignet. Ravioli sind bereits kalt essfertig, ebenso viele andere Konservenprodukte.

Doch, eigentlich geht das schon nebenbei. Am Anfang muss man seinen Kopf ein bisschen anstrengen, aber danach braucht es kaum noch Aufmerksamkeit. Außer einer Notiz im Kalender, in welchem Zeitraum in 6 Monaten bis 1,5 Jahren wieder getauscht werden sollte, habe ich mit den Vorräten nichts mehr zu tun.

Niemand muss sich um Vorräte Gedanken machen, aber das Argument, dass das so schwierig sei, ist schon sehr schwach.

Zitat

Denn wenn man keine Nudeln kochen kann, nutzt auch ein Riesenvorrat an Nudeln nichts. Und um fünf Personen zehn Tage lang täglich zu bekochen, braucht man eben mehr Brennstoff für den Gaskocher als bei nur einer Person.

Ja, und nu? Niemand spricht davon, fünf Personen zehn Tage lang mit qualitativ hochwertigem Gourmet Essen zu bekochen. Niemand stirbt davon, ein paar Tage lang kalt aus Dosen zu essen. Dann isst man eben drei Tage lang Pumpernickel mit Käse und trinkt dazu Wasser.