

Chat 30.12.20
TO Micro-Seminar
Vortrag Claudia Kirchberger

<https://blauwassersegeln.at/>
<https://fortgeblasen.at/>

PDF zum Vortrag
<https://blauwassersegeln.at/proviantieren-fuer-ozeanueberquerung/>
Claudias Buch über Proviantierung:
Bordversorgung heute: Ernährung und Proviantierung an Bord von Fahrtenyachten

Wie lagert Ihr Kartoffeln an Bord? Wie lange halten sie sich auf dem Weg in die Karibik/ in der Karibik?

hat jemand Erfahrung mit Thermomix an Bord oder kennt jemanden mit Erfahrung?

Wer hat oder will einen Thermomix mitnehmen?

Wir überlegen die Anschaffung eines Thermomix

Thermomix hat sich bei uns an Bord nicht so bewährt

Versorgung mit Mehl; selber mahlen?

geht sehr gut, Getreide hält sich besser als Mehl

Wir haben Getreidekörner gekauft und selbst gemahlen, hat bis NZ gehalten (3jahre)

Was ist effizienter: Backrohr oder Omnia für Brotbacken?

beides gut

kommt auf den Ofen an. bei uns ist der Omnia besser

wir arbeiten mit Backofen ist prima

Bei uns ist der Omnia auch effizienter und die Backresultate besser.

wir haben wallas dieselherd und omnia - sind beide ok

unser Backofen kann nur Oberhitze oder Unterhitze, nicht beides gleichzeitig. Hat jemand Erfahrung ob ich beim Backen dann zwischendurch die Hitze wechseln muss?

wir haben einen Brotbackautomat dabei.

ich habe zwar einen guten Backofen, aber ich habe die Vermutung, dass der Omnia besser ist, da weniger Raum erhitzt werden muss. Außerdem klappert nix im Omnia, wenn man unterwegs backen will... daher meine Überlegung, mir zusätzlich einen Omnia zuzulegen.

Einkochen:

wir kochen auch ein. Allerdings in sehr viel kleinerem Maßstab. ein 4.5 l Druckkochtopf in den 4 Gläser a 400ml passen

hört sich toll an, kommt denn dann nur das Fleisch ins Glas ohne Öl/Fett?

ja ohne alles

oder das fertige Essen mit allem

Habt Ihr das Fleisch vor dem einkochen gewürzt?

Du kannst entweder das fertige Gericht einkochen, oder aber das Fleisch. Ganz wie du magst.

Gläser: ich habe mir Einkochgläser bei einem großen Onlinehändler mit A gekauft und Ersatzdeckel.

Koche aber auch in Marmeladengläser ect ein

<https://www.glaeserundflaschen.de/Quadratglas-314-ml--14307.html>

<https://www.flaschenbauer.de/einmachglaeser/drahtbuegelglaeser/drahtbuegelglas-1550-ml?c=102>

Ich koche in einem Druckkochtopf mit diesem Sieb ein. Dann braucht man kein Tuch

Wie schützt ihr die Einkoch-Gläser?

Hat und Erfahrung mit Solarkochen?
auf See sehr schwierig

Ich habe sehr gute Erfahrungen mit einem Vacuumiergerät gemacht

Das werde ich auch mitnehmen!

vakuumiergerät prima, aber nur mit Kolbenpumpe

was vakuumiert ihr denn?

Wenn ich gute Fleisch finde (also vom Schlachter) z.B. oder auch Käse...

Frischen Fisch...

alles trockene zur Lagerung (Haferflocken, Mehl, Reis, ..)

wir Vakuumieren alles, vom Müsli bis Bettwäsche

Wo bekommt ihr die Folienbeutel für das Vakuumiergerät

Am besten "Schlauchware" in solider Profi-Qualität wie z.B. Metzger verwenden gibt's im Fachhandel

Tipps und Strategien gegen Schädlinge in Lebensmitteln?

dickes Plastik

... und Kakerlakenfallen!

Schlauchtüten reichen nicht

wascht ihr dann alle Dosen noch ab?

Ab welchem Breitengrad wird das Kakalaken-Thema relevanter, sofern man das überhaupt sagen kann ?

die meisten Kakerlaken gab auf den Kanaren

die Biester können auch fliegen

ist trockenei ein ersatz? habt ihr erfahrungen?

es gibt auch Dosenbutter

Wo bekomme ich Netze, nicht zu kleine Löcher aber auch nicht zu große

Relingsnetze oder Kinderwagennetze zB

Selber knüpfen ... Anleitung gibts bei Youtube ;-)

überall am Hafen bei den Ausrüstern

Kungsfors ..IKEA

Wasserverbrauch?

bei uns 5-6 bei 2 Personen, wenn wir genug Wasser haben duschen wir auch mit

Frischwasser, dann natürlich mehr

3l/person

wir kommen auch auf ca. 5,5l (2 Pers.)

Etwa 10 l pro Person und Tag, einschließlich Frischwasser zum Duschen, Spülen etc.

Ist aufgefangenes Regenwasser eine Alternative?

immer abkochen, dann passiert doch nix, oder?

Kohlefilter gegen Keime ?

Wie lange ist das Wasser vom Wassermacher haltbar?

zwei Filter hintereinander verwenden... zuerst einen Ceramicfilter und dann einen Kohlefilter... ergibt

bestes Trinkwasser... System von Katadyn

wir haben UV und sind bis jetzt zufrieden. Lagerzeit bis 1/2 Jahr erreicht.

ich fülle immer am Abend erstmal eine Flasche ab und gucke mir das am Morgen an

Achtung! Kohlefilter ist nur für den Geschmack maßgeblich. Hat nicht mit Keimreduktion zu tun.

wir haben UV an Bord. Schwer zu beurteilen, ob es ohne geht, Auf jeden Fall haben wir keine Legionellen gehabt. trotzdem noch Kohlefilter.
eben deshalb direkt zuvor den Ceramicfilter
Notfallkantsister gehören ohnehin zur Sicherheits-Standardausrüstung!
Kanister sind ein MUSS, Tank kann auch mal leerlaufen
wir füllen vom Wassermacher direkt in Trinkwasserkanister, die gleichzeitig Notreserve bilden. wir nutzen das Wasser laufend zum Trinken und rotieren damit die Reserve. Damit immer leckeres wohl schmeckendes Wasser.
Wir haben unsere einlaminierten GFK-Tanks gereinigt, jedoch kommt man nicht überall heran. Sauber ist anders, trotz Chemie. Falls jemand weitere Ideen hat, gerne!
wir haben ein Wasserqualitätsmessgerät an Bord, kostet 10€ und man hat einigermaßen Sicherheit,
Wasserqualitätsmessgerät für € 10,— ???
Wie bekommt man das Chlor aus dem Wasser im Mittelmeer-Raum?
chlor mit doppelter aktivkohle filtern raus holen. das geht ganz gut.

Wie habt ihr giftige Fische erkannt?
geht nicht, nur, nicht essen

Wie lagert man Getreide am besten?
welcher Brot backt ihr? nehmt ihr Sauerteig mit? oder nur so mit germ?
Zur Not kann man auch Brot in der Pfanne backen.
Erfahrung über Brotbacken mit Druckkochtopf??

machst du Quark oder Joghurt selbst ?

Trockenfisch Link Claudia und Jürgen
Hier ist der Link https://www.youtube.com/watch?v=G8_tjS25mks

Kocher und Co
Wenn man 400 Watt übrig hat ist ein Remoska Ofen auch gut. Brot und alles andere wenn der Inverter abraucht sollte ersatz an bord sein
Spiritus zu kriegen ist oft ein Problem
Wir kochen mit Petroleum.
Gibt es 12Volt Kochherde/Platten und oder Backautomaten. Oder verwendet ihr invertier Gasflaschen: wie klappt das international mit Ersatz, bzw. unterschiedlichen Anschlüssen? Gibt's dafür Adapter??
unser Backofen kann nur Oberhitze oder Unterhitze, nicht beides gleichzeitig. Hat jemand Erfahrung ob ich beim Backen dann zwischendurch die Hitze wechseln muss?
ich hab nur Oberhitze und das geht prima - Brot, Kuchen, alles
Force10 haben wir auch für Petroleum: Teuer aber SEHR zu empfehlen.
Ich habe auch den Force 10 mit Gas - einfach super.
wie macht Ihr das dann mit der Gasabnahme
Was benützt Ihr für Gas? Butan, Propan oder Campinggas
Propan und eine Campinggas um evtl. zu tauschen

Was bringt das Essigwasser beim Gemüse?