

Kochen ohne Feuer - Chemie macht's möglich mit BaroCook

Nehmen wir an, du hast unter keinen Umständen die Möglichkeit, ein Feuer zu entzünden (z. B. bei hoher Waldbrandstufe).

Selbst dann gibt es noch gute Möglichkeiten, wie du dein Essen warm bekommst und kochen kannst.

Und wie das funktioniert, wirst du nun in dem Artikel lernen.

Die Chemie macht es möglich

Wenn dir kein Gaskocher und auch kein Strom zur Verfügung steht, musst du andere Wege finden, um kochen zu können.

Natürlich entzündest du dann einfach ein Feuer, sei es jetzt ganz klassisch mit einem [Feuerstahl](#) oder auf die spannende Art mit einer [Batterie](#).

Doch auch das Feuer kann dir ausgehen oder es ist nicht möglich, ein Feuer zu entzünden.

Mit dem BaroCook-System kochst du **ohne Strom, Gas oder Feuer**.

Das Set besteht aus einem Kunststoffbehälter mit Deckel, in den eine Edelstahlschale gesetzt wird. Unter die Edelstahlschale kommt ein Wärmekissen. Damit werden wir uns heute näher beschäftigen.



Mit dem ersten Set kannst du sofort loslegen und kochen

Zudem ist im Lieferumfang auch noch eine Neoprenhülle enthalten. Diese verwendest du, um das Ganze noch länger warmzuhalten. So kühlt das Set beispielsweise bei Minusgraden nicht so schnell aus.

Anwendung und chemische Reaktion

Die Anwendung ist ganz einfach:

1. Zunächst musst du das Wärmekissen aus der Verpackung nehmen
2. Dann legst du es auf den Boden des Kunststoffbehälters
3. Danach übergießt du es mit Wasser

Achtung, du darfst das Wärmekissen **nicht aufreißen**.

Nun kommt es zu einer **chemischen Reaktion**.

Aber warum das? Was ist da geheimnisvolles drin?

Antwort: Das Kissen ist mit Calciumoxid (gebrannter Kalk) gefüllt.

Und kommt das Calciumoxid mit Wasser in Berührung, wird es in [Calciumhydroxid](#) umgewandelt.

Bei diesem chemischen Vorgang entsteht auch **Hitze**. Genauer gesagt, Temperaturen im Bereich von **95 °C bis zu 100 °C**.

Wie wird nun dein Essen warm?

1. Setze danach die Edelstahlschale ein
2. Fülle dann in die Edelstahlschale dein Essen
3. Verschließe die Box und gib sie in die Neoprenhülle

Gut verpackt hast du auch die Möglichkeit, sie während des Kochvorgangs in deinem Rucksack zu lagern. Dann heißt es nur noch abwarten.

Das Abfallprodukt, welches dann übrigbleibt, nämlich das Calciumhydroxid, ist **biologisch abbaubar**. Somit hast du keine Probleme, wenn du es einfach in der Natur entsorgen musst. Alternativ dazu entsorgst du es nach Ende deiner Reise einfach über den Hausmüll.

Dauer des Kochvorgangs

Angaben zufolge lässt sich mit einer Box des Herstellers BaroCook Folgendes zubereiten:

- Wasser für Tee, Kaffee oder eine Suppe in unter 10 Minuten
- diverse Fertiggerichte dauern um die 15 Minuten
- Nudeln, Reis und Gemüse an die 20 Minuten
- tiefgefrorene Produkte benötigen rund 25 Minuten, bis sie durchgekocht sind

Vorteile der Anwendung eines Wärmekissens

Die Vorteile eines solchen Wärmekissens liegen klar auf der Hand.

- Erstens entsteht **keine Brandgefahr durch ein offenes Feuer**. Das ist besonders dann von Vorteil, wenn du in extrem trockenen Gebieten unterwegs bist oder in Regionen, in denen das Entzünden eines offenen Feuers schlichtweg verboten ist.
- Zweitens hast du so die Möglichkeit, dein **Essen noch während der Reise zu kochen**. Dann bist du in der Lage, schneller weiterzureisen, wenn du nur auf der Durchreise bist und dein Ziel noch nicht erreicht hast.

Bereite dazu einfach dein Essen vor und stecke die Box, natürlich gut verpackt und entsprechend gesichert, in deinen Rucksack. Pass aber auf, denn es entstehen hohe Temperaturen.

Auch auf deiner Tour im besonders eisigen Winter ist eine solche Kochmethode von Vorteil. Während dein Essen kocht, nimmst du die heiße bis warme Box auch einfach in die Hand, um dich aufzuwärmen.



Im Winter wärmst du dich an dem warmen Behälter auf

Abmessungen: Durch das kleine Packmaß von 25,8 x 24,8 x 13,3 Zentimeter (je nach Modell) passt die Box in jeden Rucksack. Daher ist sie auch ideal für einen kleinen Notfallrucksack geeignet. Auch bietet es sich an, sie einfach in (etwas größere) Hosentaschen einzustecken.

Der **Edelstahl** ist hochgradig hitzeleitend und im Inneren hygienisch und lebensmittelecht. Auch die Reinigung des Produkts fällt leicht.

Solltest du die Box tatsächlich in den Rucksack packen, musst du dir keine Sorgen machen. Die Klappverschlüsse und der **luftdichte Silikonring** sorgen dafür, dass die Box luftdicht und auslaufsicher verpackt und verstaut wird.

Das System mit einem Wärmekissen wird schon **seit Längerem von Soldaten und Survivalisten genutzt** und findet guten Anklang. Die Handhabung ist im Vergleich zu einem offenen Feuer relativ sicher.

Nachteile

Allerdings bist du mit der Box nicht in der Lage, dich und dein Kind, dich und deine Begleitung oder gar dich und deine ganze Familie zu versorgen.

Das Volumen der **kleinsten Edelstahlschale misst 320 Milliliter**. Damit kochst du Teewasser für höchstens zwei Personen, aber das Mittagessen reicht nur für eine Person aus.

Daher ist die kleine Box von BaroCook auch eher für **Solo-Touren** geeignet. Es gibt aber auch andere Modelle mit einem Fassungsvermögen von **850 ml, 900 ml und 1.200 ml**. Hier gibt es teilweise auch Unterschiede in der Form, nicht nur in der Größe.

BaroCook bietet sogar einen **Thermo-Druckkochtopf** für das System mit Wärmekissen an. Durch das breite Angebot findest du also sicher genau das, was du benötigst.

Preisgestaltung bei BaroCook

Die Preise für die Einsteiger-Sets beginnen bei ca. 15-30 €, während der Thermo-Druckkochtopf etwa 91 € kostet.



Daten aktualisiert vor 2 Stunden

[Barocook Rectangular 320 ml Kochsystem](#)

29,90 €

[Artikel anschauen](#)

10 Stück Ersatz-Wärmekissen kosten ca. 12 €. Alle Produkte findest du auch noch mal auf der [offiziellen Seite vom Hersteller](#).

Falls du BaroCook nicht mehr findest oder einen anderen Anbieter suchst, dann empfehle ich dir den Hersteller "SEQUOIA OUTDOOR®".

Hier findest du ein komplettes Set:



4,6 (37)

Daten aktualisiert vor 20 Stunden

[SEQUOIA OUTDOOR® Flammenlose Kochbox | Campingkocher ohne Gas & Feuer | Essen kochen ohne Strom | Edelstahl Lunchbox für Auto, Camping, Büro und Notfall | inkl. Gabel, Löffel & 3 Kochpads](#)

- ? INNOVATIV und HOCHWERTIG - Die Kochbox ist ein neuartiges, praktisches und handliches Produkt ✓ Damit erwärmst du Speisen und Getränke ohne Feuer und Strom. Die benötigte Wärme erzeugt eine chemische Reaktion von Branntkalk und Wasser. Jegliche Komponenten stellen wir aus hochwertigen Materialien her. Die Box besteht aus PP Kunststoff, Metalleinsatz und Besteck sind aus Edelstahl 304 gefertigt. Dadurch ist das Kochset mit 1.100 ml Fassungsvermögen hitzebeständig, sehr robust und langlebig.
- ? NACHHALTIG - Das Kochpad aus Kalk ist ein biologisch abbaubares Naturprodukt ✓ Der enthaltene Branntkalk reagiert mit Wasser exotherm zu gelöschtem Kalk. Dieser wird unter anderem zum Entsäuern von Waldböden und Wiesen verwendet. Verbrauchte Kochpads können im Restmüll entsorgt werden.
- ? UNIVERSELL - Die Kochbox kann unter vielseitigen Bedingungen eingesetzt werden ✓ Ob im Auto, Büro, Wohnmobil, LKW, beim Wandern, auf dem Segelboot oder bei der Fahrradtour. Die Kochbox ist der treue Begleiter für die Berge, das Meer, im Wald, im Park, beim Festival, im Hotel oder zu Hause. Sie funktioniert bei Sonne, Regen, Wind und Schnee. Auch perfekt zur Vorsorge von Stromausfall, Gasausfall und bei Kälteeinbruch. Erwärme vorgekochtes Essen, Fertigprodukte, Heißgetränke bis hin zu MRE.
- ? UNKOMPLIZIERT - Anders als bei Gaskochern und elektrischen Lunchboxen wird zum Kochen kein Gas, Holz, Feuer oder Strom benötigt ✓ Lediglich das Feststoff Kochpad und Wasser zaubern eine warme Mahlzeit. Nach Aktivierung erzeugt ein Kochpad für 20-30 min Hitze von fast 100 °C. Die Kochpads können bedenkenlos im Auto, Camper, als Handgepäck im Flugzeug und unter jeglichen anderen Bedingungen transportiert werden. Die Box ist spülmaschinenfest.
- ? KUNDENSERVICE - Als deutscher Anbieter garantieren wir kontinuierliche top Qualität ✓ Zudem bieten wir einen umfangreichen Kundenservice mit sehr guter Erreichbarkeit auf Deutsch. Probleme werden von uns unmittelbar und mit großem Wert auf Ihre Zufriedenheit gelöst.

kein Preis ermittelbar (B09ZVM2P2M)

[Artikel anschauen](#)

Und hier findest du die Wärmekissen einzeln:



4,7 (22)

Daten aktualisiert vor 20 Stunden

[SEQUOIA OUTDOOR® 10 Kochpads 50g für flammenloses Kochset | Kochen ohne Feuer beim Camping, im Auto und Büro | kein Gas, Holz oder Strom](#)

- ? INNOVATIV und HOCHWERTIG - Die Kochbox ist ein neuartiges, praktisches und handliches Produkt ✓ Damit erwärmst du Speisen und Getränke ohne Feuer und Strom. Die benötigte Wärme erzeugt eine chemische Reaktion von Branntkalk und Wasser. Jegliche Komponenten stellen wir aus hochwertigen Materialien her. Die Box besteht aus PP Kunststoff. Metalleinsatz und Besteck sind aus Edelstahl 304 gefertigt. Dadurch ist das Kochset mit 1.100 ml Fassungsvermögen hitzebeständig, sehr robust und langlebig.
- ? NACHHALTIG - Das Kochpad aus Kalk ist ein biologisch abbaubares Naturprodukt ✓ Der enthaltene Branntkalk reagiert mit Wasser exotherm zu gelöschtem Kalk. Dieser wird unter anderem zum Entsäuern von Waldböden und Wiesen verwendet. Verbrauchte Kochpads können im Restmüll entsorgt werden. 10 Kochpads à 50g.
- ? UNIVERSELL - Die Kochbox kann unter vielseitigen Bedingungen eingesetzt werden ✓ Ob im Auto, Büro, Wohnmobil, LKW, beim Wandern, auf dem Segelboot oder bei der Fahrradtour. Die Kochbox ist der treue Begleiter für die Berge, das Meer, im Wald, im Park, beim Festival, im Hotel oder zu Hause. Sie funktioniert bei Sonne, Regen, Wind und Schnee. Auch perfekt zur Vorsorge von Stromausfall, Gasausfall und bei Kälteeinbruch. Erwärme vorgekochtes Essen,

Fertigprodukte, Heißgetränke bis hin zu MRE.

- ? UNKOMPLIZIERT - Anders als bei Gaskochern und elektrischen Lunchboxen wird zum Kochen kein Gas, Holz, Feuer oder Strom benötigt ✓ Lediglich das Feststoff Kochpad und Wasser zaubern eine warme Mahlzeit. Nach Aktivierung erzeugt ein Kochpad für 20-30 min Hitze von fast 100 °C. Die Kochpads können bedenkenlos im Auto, Camper, als Handgepäck im Flugzeug und unter jeglichen anderen Bedingungen transportiert werden. Die Box ist spülmaschinenfest.
- ? KUNDENSERVICE - Als deutscher Anbieter garantieren wir kontinuierliche top Qualität ✓ Zudem bieten wir einen umfangreichen Kundenservice mit sehr guter Erreichbarkeit auf Deutsch. Probleme werden von uns unmittelbar und mit großem Wert auf Ihre Zufriedenheit gelöst.

kein Preis ermittelbar (B09FPR51ZB)

[Artikel anschauen](#)

Zusammenfassung

Leider ist BaroCook **etwas teuer**, um ein Essen zu kochen oder warmzuhalten.

Dafür hast du aber ein **sicheres Werkzeug** an der Hand, mit dem du morgens nicht einmal deinen Schlafsack verlassen musst, um dein [Frühstück](#) zu erwärmen.

Sollten dir die Preise zu hoch sein, dir die Idee aber zusagen, bekommst du [hier eine Anleitung von mir](#). In dieser zeige ich dir, wie du dir die **Wärmekissen selbst herstellst**.

Oder aber du nutzt weitere Alternativen, die ich in dem Ratgeber "[Wie kochen bei zu hoher Waldbrandstufe? – Dein Guide fürs Kochen ohne Lagerfeuer](#)" aufzeige.

Bis dahin freue ich mich auf dein Feedback. Lass also gern einen Kommentar hier.

Hast du bereits von den Wärmekissen gehört?

Vielleicht sogar selbst schon getestet? Berichte gern von deinen Erfahrungen.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfachen umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner ["Über mich"-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>