

Lecker kochen in der Katastrophe

Wie kocht man ohne Strom? Diese Frage will das Bundesamt für Bevölkerungsschutz nun klären - und arbeitet an einem „Notfallkochbuch“.

VON JONAS-ERIK SCHMIDT

BONN (dpa) Peter Winter ist ein Mann, dem man in Krisenzeiten sein Leben anvertraut: anpackende Art, Mitglied beim Deutschen Roten Kreuz, sehr solide Statur. Und gesegnet mit einem tiefrheinischen Singsang in der Sprache, der große Probleme manchmal ganz klein erscheinen lässt – zum Beispiel einen Cyberangriff, der die Stromversorgung lahmlegt.

Um diesem Szenario zu begegnen, legt sich der 69-Jährige am Mittwoch in einer zugigen Halle in Bonn eine Schürze um. „Was koche ich heute?“, fragt Winter. „Ah. Mandel-Couscous!“

Eingeladen hat das Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe, eine etwas graue Behörde, die aber eine Idee präsentieren will, die die Fantasie anregen soll: ein „Notfallkochbuch“. Darin sollen Rezepte zu finden sein, die man in Krisenzeiten zubereiten kann. Dann, wenn ein Hochwasser, ein Wintereinbruch, ein Cyberangriff oder auch nur ein unvorsichtiger Baggerfahrer die Stromversorgung für eine längere Zeit gekappt hat.

Fertig ist das Buch noch nicht. Die Rezepte sollen in Form eines Wettbewerbs eingesammelt werden – Bürger können sie per Post oder Mail einreichen. Bedingung ist, dass



Peter Winter vom Deutschen Roten Kreuz zeigt den Lebensmittelkorb, mit dessen Zutaten er kochen wird. Verantwortlich für das Projekt „Notfallkochbuch“ ist das Bundesamt für Bevölkerungs- und Katastrophenschutz. FOTO: PFEIL/DPA

kein Strom oder Leitungswasser genutzt wird. Einsendeschluss ist der 31. Mai. Wann das Buch veröffentlicht wird, ist aber noch unklar.

Um zu verdeutlichen, um was es praktisch geht, kochen die Beteiligten – darunter nicht nur das Bundesamt, sondern auch das Bonner Deutsche Rote Kreuz und die örtliche Feuerwehr – am Mittwoch schon mal vor. Verwendet werden nur Zutaten, die lange haltbar sind und die man gut einlagern kann. Die Gerichte könnte man sich auch in



Noch ist es nur ein Buch-Dummy: das „Notfallkochbuch“. FOTO: PFEIL/DPA

einem ernährungsbewussten Haushalt vorstellen: Mandel-Couscous, Pfannkuchen ohne Ei und Cashew-Dattel-Creme.

Gekocht wird auf Gaskochern, denn auch Gaskartuschen lassen sich einlagern. Ein großer Unterschied sei das für ihn nicht, meint Peter Winter. „Ich mache Camping.“ Denkt man das Szenario zu Ende, handelt es sich um eine ernste Angelegenheit. Wie verhält man sich, wenn Naturgewalten oder Terror das Land lahmlegen? Wenn der Strom

ausfällt und Supermärkte schließen?

Das Kochbuch diene letztlich dazu, der Bevölkerung zu verdeutlichen, wie sinnvoll es zum Selbstschutz sei, Notvorräte anzulegen, sagt der Vizepräsident des Bundesamts für Bevölkerungs- und Katastrophenschutz Thomas Herzog. Das empfehle man seit vielen Jahren. „Mit dem Kochbuch geht es darum zu zeigen, wie man mit den Vorräten ein schmackhaftes Essen zubereiten kann.“ Die Empfehlung lautet, sich Vorräte für zehn Tage anzulegen – umgerechnet zum Beispiel 3,5 Kilogramm Getreideprodukte, Brot, Kartoffeln, Nudeln oder Reis.

Das Bundesamt, das zum Geschäftsbereich des Bundesinnenministeriums gehört, macht sich dafür ziemlich locker. In einem Werbeclip, der ein wenig an Laienspiel in einer dunklen Küche erinnert, spielt die zuständige Referatsleiterin mit.

„Wir wollen das Thema Notbevorratung aus dem Bereich der düsteren Katastrophenängste im Unterbewusstsein der Menschen herausholen“, sagt Vizepräsident Herzog.

Matthias Haselbauer von der Bonner Feuerwehr gibt dazu das ehrgeizige Ziel aus, dass ein Buch entsteht, das man nicht im Keller verstecken muss – sondern ein relativ normaler Rezeptschmöker. Maskottchen ist ein pausbäckiger Hamster mit Kochmütze.

Wer beim Rezeptwettbewerb mitmacht, kann zudem hoffen, im Ernstfall auch in Sachen Equipment bestens gerüstet zu sein. Als Hauptgewinn werden ein Gasherd, ein passender Backofen und ein Topfset verlost.