

## Zubereitung von Travellunch by Simpert Reiter in der "Wildnis"

Travellunch hat entscheidende Vorteile zu herkömmlichen Gerichten, die in der Fachsprache auch "Nassware" genannt.

- Travellunchgerichten wurde der Wasseranteil vollständig entzogen (dehydratisiert) \*
- Das so entstandene "Pulver" wird unter Schutzatmosphäre in einen sehr langlebigen, luftdichten Beutel eingeschweisst
- so wird eine lange Haltbarkeit über Jahre erreicht
- der Beutel "steht" durch einen speziellen Falz auch ohne fremde Hilfe
- geringes Gewicht und dennoch eine sehr gut schmeckende, vollwertige Mahlzeit
- in wenigen Minuten zubereitet



### benötigt wird:

1. Trinkwasser in der auf der Packung angegebenen Menge
2. Topf mit Litermarkierung
3. Kocher / Brennstoff
4. Streichhölzer oder ähnliches
5. Löffel (!)
6. Packung Fertiggericht Travellunch

### 1.: Wasser in den Kochtopf füllen und zum Kochen bringen





**2.: Beutel aufreissen und kochendes Wasser vorsichtig zugeben**



**3.: sofort umrühren und Behälter schließen**

**4.: ca. 5 Minuten warten, gelegentlich umrühren**



**5.: Mahlzeit!**

\* Landläufig werden getrocknete Produkte als "dehydriert" bezeichnet, was oft aber falsch ist, denn dann wäre den Produkten der Wasserstoff entzogen worden. Wenn den Rohstoffen das Wasser entzogen wurde müsste es eigentlich "dehydratisiert" heißen.

Alle abgebildeten Artikel sind unter [www.trekking-depot.de](http://www.trekking-depot.de) erhältlich.