

## BOXIKON



Im Picknickkorb hat eine Stärkung für mehrere Personen Platz und das Geschirr gleich dazu. Auch Gewürze, ein Holzbrett und ein Brotmesser lassen sich gut darin verstauen – also eine kleine Küche to go!



In der isolierten Lunchbox bleibt auch warmes Essen und Suppe heiß – und Kaltes wirklich kalt. So kann man die Lunchbox schon am Morgen fixfertig bereit machen und ist nicht auf eine Aufwärmöglichkeit oder einen Kühlschrank angewiesen. Super für unterwegs!



Jeder denkt sofort an Kaffee oder Tee, aber auch Suppe lässt sich in einer Thermoskanne gut transportieren und unterwegs genießen. Die Thermoskanne hält übrigens nicht nur Warmes schön warm, sondern auch kalte Getränke gut kalt. Und mein Geheimitipp: In einer Thermoskanne, gefüllt mit heißem Wasser, lassen sich Wiener Würstchen super mitnehmen und dann in einer Suppe, im Brötchen oder einfach so genießen. Da Thermoskannen den Geruch annehmen, am besten eine nur für Suppe, Würstchen usw. und eine andere für neutralere Inhalte wie Tee oder Wasser verwenden.



Die Kühltasche ist ein praktisches Must-have für den Alltag. Es lassen sich viele verschiedene Leckereien und Getränke darin transportieren, die so perfekt geschützt sind vor Sonne und Kälte.



VORRATSGLÄSER



Die klassische Lunchbox oder Brotdose mit Griff: super für Kinder! Ich benutze oft kleine Tupperware-Gefäße, die ich in die Box schichte, damit alles an seinem Platz bleibt. Sandwiches und Co. wickle ich in Backpapier. Daneben hat oft auch noch eine kleine Trinkflasche Platz – so ist alles praktisch zusammengepackt und sieht zum Anbeißen schön aus.

Der Transport von Torten ist oft ein bisschen tricky: Hier ist man mit einem sogenannten Torten-Carrier gut bedient. Damit kommen allerlei Gebäck und auch empfindlicher Käsekuchen heil an. Eine solche Transportbox lässt sich auch selber machen: Die Anleitung dazu gibt's auf Seite 303. Picknick-Transportboxen funktionieren übrigens nach dem gleichen Prinzip, haben aber mehrere Stockwerke für die verschiedenen Gerichte.

Vorratsgläser mit Schraubdeckeln eignen sich super, um die verschiedensten Lebensmittel wie Müsli, Joghurt, Salate usw. zu transportieren. In kleineren Gläsern oder Fläschchen können auch Saucen, Dips, Kräuter, Croûtons usw. separat transportiert werden. Manche Einmachgläser (zum Beispiel die des amerikanischen Traditionsunternehmens Ball) gibt es sogar mit einem extra Sauceneinsatz unter dem Deckel. Nach demselben Prinzip funktioniert der Cuppow-Lunchbox-Aufsatz.



BROTDOSEN



Tupperware gibt es in allen Größen, Formen und Farben – es lohnt sich auf jeden Fall, sich davon eine kleinere Sammlung zuzulegen. Das ist zwar nicht die hübscheste Variante, aber manchmal einfach die praktischste. Kleinste Tupperware-Behälter eignen sich sehr gut, um Salatsaucen, Kräuter oder Croûtons zu transportieren.

In rechteckigen Brotdosen, meist aus Metall oder Plastik, lassen sich vor allem Sandwiches, aber auch anderes Gebäck transportieren. Es gibt sie auch in hübschem Design.

Tiffin-Boxen sind ursprünglich indische Lunchboxen mit mehreren Etagen. Sie eignen sich perfekt, um Gerichte mit verschiedenen Zutaten oder auch Lunch für mehrere Personen mitzunehmen. Auch Fingerfood lässt sich darin gut transportieren. Und sie sehen einfach hübsch aus.

Die Bentobox aus Japan bietet mehrere Fächer für verschiedene kleine Speisen. Ideal, um einen Lunch mit mehreren Zutaten zu transportieren. Und Kinder lieben es, eine Auswahl an Essen präsentiert zu bekommen.