

Camping-Küche



Das gusseiserne Kochgeschirr von Le Creuset eignet sich indoor aber auch outdoor

Erst haben Hiking und Gardening die Menschen vermehrt nach draußen gelockt und dann folgten Outdoorküchen und BBQ, denn in unserer modernen High-tech-Welt haben wir eine starke Sehnsucht nach Natur, Ursprünglichkeit und Entschleunigung. Da war es nur eine Frage der Zeit, dass das Campen im old Style ohne großen Luxus zurückkehren würde. Da heißt es nun, weg mit dem Ballast des Alltags, des Überflusses an Dingen im täglichen Leben und auf ins Abenteuer. Sich einfach treiben lassen, ohne Zeitdruck, ohne Ziel. Ob kultig mit dem VW Bulli oder einem anderen fahrbaren Untersatz, Hauptsache auf einfache Weise reisen und bleiben, wo es am schönsten ist. Die Nähe zur Natur, fernab vom Massentourismus, lässt uns zur Ruhe kommen und den durchgetakteten Alltag vergessen.

Das Reisen mit dem Wohnmobil ist von Jahr zu Jahr beliebter geworden. Jetzt geht es wieder zurück zu den Camping-Wurzeln. Immer mehr wollen jetzt wieder mit einem einfachen Camping-Bus ohne großen Komfort unterwegs sein und ihre Speisen unter freiem Himmel genießen.

UNTERWEGS

Der Klassiker schlechthin beim Campen und Unterwegssein ist die „Classic Vakuum-Thermosflasche“ von Stanley mit grüner Hammerschlaglackierung. Unkaputtbar begleitet sie einen quasi ein Leben lang. Aber auch Stanley macht sich natürlich Gedanken, was die mobilen Menschen von heute sonst noch an nützlichem Equipment unterwegs gut gebrauchen könnten. Der neue Einhandtrinkbecher „Adventure Vacuum Switchback Mug“ in Edelstahl mit matt schwarzer oder polarweißer Lackierung ist da ein must have für unterwegs. Je nach Größe des auslaufsicheren Bechers bleiben die Getränke darin fünf bis sieben Stunden heiß dank Vakuum zwischen den rostfreien 18/8-Edelstahlwänden. Dabei besitzt der Switchback Mug einen weiter verbesserten Verschluss, so dass er mit einer Hand geöffnet und geschlossen werden kann. Da der Deckel einfach in zwei Teile auseinandernehmbar ist, ist er leicht zu reinigen und wie der Trinkbecher spülmaschinenfest. Der Deckel besitzt außerdem einen Staubschutz. Der schön designte Becher hat

zudem eine praktische, gummierte Fingerschleife, die im Outdooreinsatz auch als Aufhängung dienen kann. Mit 7,2 Zentimeter Durchmesser passen die Switchback Mugs in fast alle gängigen Pkw-Getränkehalter und sind über die C. Jul. Herberthz beziehbar.

DRAUSSEN GENIESSEN

Endlich wieder richtig Zeit füreinander haben, den Sand unter den Füßen spüren und dabei die Sterne am Abendhimmel bewundern. Jetzt noch gemeinsam etwas Leckerer brutzeln. Es gibt kaum etwas Schöneres als das Essen unter freiem Himmel. Campingurlaube sind ein Riesenboom, vor allem für Familien mit Kindern. Und so unkompliziert wie das Leben im Freien soll auch das Kochen dabei sein. Ein Gaskocher und zwei Herdplatten genügen, die Rezepte dazu liefert zum Beispiel „Die Familien-Campingküche“ von GU. Ob Pfannkuchen zum Frühstück, Pfannepizza, gegrillte Avocado im Speckmantel oder Süßes, ob vegetarisch oder mit Fleisch – alle Gerichte sind outdoor-erprobt und so abwechslungs- und variantenreich, dass

sie leicht an den Urlaubsort angepasst werden können. Dazu gibt es clevere Tipps fürs Kochen am Ankunftstag und bei der Abreise. Das garantiert stressfreien, maximalen Ess-Spaß bei minimalem Aufwand. „Das Camper Kochbuch“ aus dem Regionalia Verlag gibt zudem eine kleine Einführung in die Geschichte des Campens und viele Tipps rund ums Camping, was besonders für Neulinge sehr hilfreich sein kann. Die zahlreichen Rezepte sind unterteilt in Vorspeisen und Salate, Köstlichkeiten aus Topf und Pfanne, Kochen über dem Lagerfeuer, Leckerer vom Grill und köstliche Nachspeisen. Fürs Kochen unterwegs steuert Le Creuset ein farbenfrohes Equipment dazu bei, das Outdoor und Indoor zum unverzichtbaren Begleiter wird. Das gusseiserne Kochgeschirr des französischen Premiulabels bietet nicht nur eine hohe Gelingsicherheit, es zeichnet sich auch durch eine erstklassige Wärmespeicherefähigkeit aus. Darin bleiben die Gerichte lange warm. Auch die Poterie-Produkte von Le Creuset sind besonders robust und damit auch für den Outdoor-Einsatz bei Wind und Wetter prädestiniert.



Mit den richtigen Rezepten macht das Kochen und Essen unter freiem Himmel besonders viel Spaß

Für Camping-Einsteiger hält Das Camper Kochbuch nicht nur Rezepte, sondern auch allgemeine Tipps ums Campen bereit



Der Einhandtrinkbecher „Adventure Vacuum Switchback Mug“ von Stanley ist praktisch auf der Fahrt

Kochen eines kompletten Gerichtes in nur einem Topf spart Zeit und Töpfe



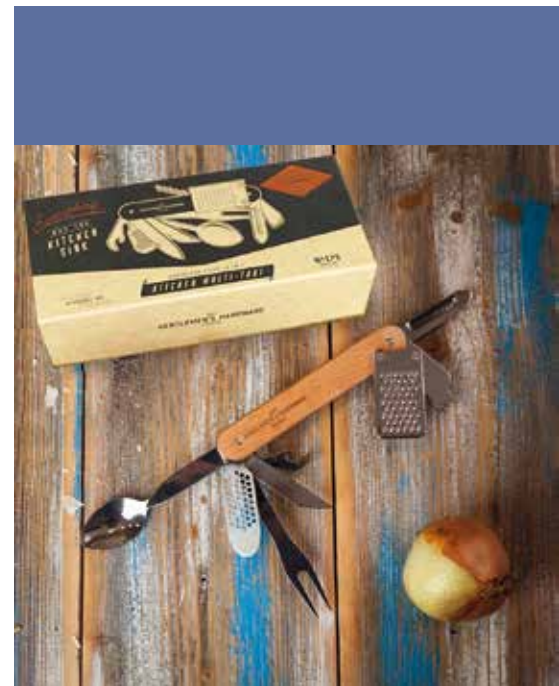
KLEINE HELFER

Auch wenn man beim Campen heute oftmals mit dem Auto unterwegs ist, kann man trotzdem nicht den ganzen gewohnten Hausrat mitnehmen. Es ist ganz wichtig, sich zu fragen, was man wohl auf jeden Fall mitnehmen muss. Auch Opinel hat sich diese Frage gestellt und deswegen das Kit Nomad zusammengestellt, das die wichtigsten Elemente beinhaltet. Das Set beinhaltet ein Allroundmesser mit bewährtem Wellenschliff, um zum Beispiel Brot zu schneiden – das Opinel No. 12 – ein Messer mit glatter Klinge und integriertem Korkenzieher – das Opinel No. 10 – sowie ein robustes, klappbares Schälmesser. Alle Produkte sind mit einem Griff aus europäischer Buche versehen und die Klingen der Messer verwenden rostfreien Sandvik 12C27 Edelstahl. Dazu gibt es ein 20 x 12 Zentimeter großes Holzbrett mit abgerundeten Kanten.

Das spezielle Mikrofaser Tuch dabei erfüllt ganz smart gleich drei Funktionen: es ist das Transporttuch für die Produkte, ein Geschirrhandtuch zum Abtrocknen und bei Bedarf auch eine kleine Tischdecke. Die Firma C. Jul. Herbertz ist der deutsche Vertriebspartner von Opinel. Wenn man etwas aufwändiger unterwegs kochen möchte, dann braucht es ein paar mehr Küchenhelfer. Mit dem Küchen-Multi-Tool von Gentlemen's Hardware ist man beim Campen optimal ausgerüstet. Egal ob Käsereibe, geriffeltes Messer, kleines Schälmesser, Gabel, Korkenzieher, Knoblauchpresse, Schäler, Zester, Kanalmesser, Dosenöffner, Flaschenöffner, Löffel – hiermit hat man alle wichtigen Helfer dabei. Für einfaches Handling, lässt sich das 16 x 3 x 3 Zentimeter große Multi-Tool in zwei Teile aufteilen. Die Utensilien sind aus Edelstahl in einem Holzgehäuse zusammengefasst.



Mit dem Kit Nomad von Opinel hat man das Wichtigste für Brotzeit und Co dabei



Das Küchen Multi-Tool von Gentlemen's Hardware hält zwölf Küchenhelfer bereit. Gesehen bei Radbag



Spring

SWISS DESIGN

STARTER SET FUSION2+

Die Küche liebt Spring.
Good food loves Spring.

Schönes Design & hervorragende Funktion.

Technische Neuerungen treffen auf alt bewährte SPRING Qualität und machen mit wärmeisolierenden Griffen in edler, schwarzer Silikonummantelung, sowie integriertem Ausgießer, Lust auf mehr Kocherlebnisse.



Im Ur-Topf kann man ganz ursprünglich über offenem Feuer kochen

LAGERFEUER-ROMANTIK

Gemeinsame Stunden am Lagerfeuer zu verbringen, bedeutet für viele Naturverbundenheit und Romantik pur. Die Faszination von echtem Feuer hat etwas ursprüngliches, archaisches, das durch nichts zu ersetzen ist. Wenn das Feuer sowieso brennt, dann kann man es auch zum Kochen nutzen. Schon früher hängte man einen großen Topf über das offene Feuer, um darin das Mahl zuzubereiten, und heute ist es nun wieder angesagt. Mit dem Ur-Topf kann man auf dem Gasgrill, dem Kohlegrill, im Backofen, in der Mikrowelle, aber eben auch über dem Lagerfeuer kochen; er ist Feuer- und flammfest bis 900 Grad. Der Ur-Topf besteht aus Keramik 3.0, denn Keramik hat sich aus gutem Grund seit Jahrtausenden in der Küche bewährt. Dieser Topf ist nicht nur absolut lebensmittelecht und anti-allergisch, sondern auch Reach-Konform gemäß EU-Chemikalienverordnung. Deshalb ist er auch die ideale Alternative zu Aluminium-Grillschalen, die immer stärker in die Kritik geraten, gesundheitsschädlich zu sein. Die Entschleunigung setzt schon bei der Zubereitung ein. Denn der Ur-Topf erwärmt sich langsam und gleichmäßig – ideal für das Garen im eigenen

Saft bei dem auf die Zugabe von Ölen oder Fetten weitgehend verzichtet werden kann. Der Topf ist nicht nur kratz- und schnittfest, sondern auch ganz praktisch spülmaschineneeignet. Dass man in einem großen Topf nicht nur Eintöpfe kochen kann, zeigen One-Pot-Rezette. So finden sich in dem neuen Buch „One Pot für Kinder“ vom Riva Verlag 50 leckere, schnelle und abwechslungsreiche One-Pot-Gerichte, die aus frischen Zutaten in einem einzigen Topf gekocht werden. Denn warum sollten Nudeln und Sauce nicht gemeinsam im selben Topf zubereitet werden? So kann man sich getrenntes Anbraten, Abgießen und andere sonst notwendigen Arbeitsschritte mit weiteren Töpfen und Pfannen schenken, was weniger Abwasch bedeutet und Zeit spart, das ist nicht nur beim Campen ein klarer Vorteil. So entstehen ein Apfel-Mandel-Porridge für das Frühstück, Pasta Primavera für das Mittagmahl oder ein Curry-Hähnchen-Reis für den Abendtisch – in nur einem Topf, natürlich hintereinander. Das schmeckt der ganzen Familie und auch Kinder sind begeistert.



Entdecken Sie das vielfältige Spring Sortiment.

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
www.spring.ch



Auf Teelichtern lässt es sich im „Partyclette ToGo“ von Boska fast überall racletten



Mit dem BBQ Multi-Tool im Taschenformat von Gentlemen's Hardware ist man beim Grillen gerüstet. Von Wild & Wolf

GRILLVERGNÜGEN

Alltägliche Dinge sind ja manches Mal wahre Multitalente. Was man mit einer Bierkiste so alles machen kann, zeigt Höfats. Anders als die herkömmlichen Kästen wird die Beer Box von Höfats allerdings aus hochwertigem Cortenstahl hergestellt. Auch in dieser Kiste können vierundzwanzig Flaschen transportiert und gelagert werden, aber sie kann eben noch mehr. So ist ein Flaschenöffner fest integriert, so dass man sich diesen schon mal spart. Sobald die Kiste nun geleert und das Bier oder die anderen Getränke im naheliegenden Fluss schön kühl gehalten werden, verwandelt sich die Beer Box in einen Feuerkorb. Ihr Kartoninnenleben dient dann zugleich als Anzündhilfe und ein Standard-Holzsplit findet darin problemlos Platz. Als Zubehör

bietet höfats einen Edelstahl Grillrost, der sich durch die Griffe einfach auflegen und abnehmen lässt. So hat man also auch seinen Grill mit dieser Kiste immer dabei. Wer die Beer Box als Sitzgelegenheit nutzen möchte, verwandelt sie mit einem Auflagebrett in einen Hocker. Da hier alles multifunktional ist, kann man das Auflagebrett zudem als Servierbrett verwenden. Aber auch auf kleiner Flamme, wie Teelichtern, lässt es sich gut brutzeln. Mit dem „Partyclette ToGo“ von Boska kann man immer und überall Käse schmelzen. Das Pfännchen mit Antihaft-Beschichtung wird von drei mitgelieferten Teelichtern erwärmt. Innerhalb von vier Minuten kann man hier schon losschlemmen. Das tragbare Set lässt sich praktisch zusammenklappen und nimmt dadurch wenig Platz ein.

PRAKTISCH SERVIERT

Das schönste am Campen sind die sternenklaren Nächte. Die passende Emaille-Tasse mit Sternbild bedruckt gibt es bei Gravado. Wer möchte, kann sein Tasse dort auch personalisiert bestellen, so dass geklärt ist, wem was gehört. Da essen outdoor besonders viel Spaß macht, darf es da auch gerne ein bisschen bunter und fröhlicher zugehen. Die neue Trend-Kollektion „Riviera Bright“ von zak! designs zeigt sich mit Streifen und anderen grafischen Mustern, die an Sonnenschirmen und bunten Badeanzügen erinnern. Da stellt sich ein sonniges Urlaubsgefühl auch an trüben Tagen ein. Aus bruchstärkerem Melamin ist dieses vielseitige Geschirr, das aus Tellern und Schüsseln sowie Salatbesteck besteht,



Die Beer Box von Höfats ist multifunktional unterwegs ein toller Helfer in vielerlei Hinsicht





Die Riviera Bright Kollektion von zak! designs verspricht Urlaubslaune

IN KÜRZE: Ein paar Tage ganz nah an der Natur leben und die Auszeit genießen. Das einfache Campen ohne komfortable Extras kehrt zurück und macht auch das Outdoor-Kochen zum Erlebnis.

ideal für Outdoor, macht aber natürlich auch Indoor eine gute Figur. Klick von Koziol ist ein praktisches To go-Besteck, das gut in der Hand liegt und mit seinem Leichtgewicht in jede Tasche passt. Alle Teile lassen sich intuitiv ineinanderstecken, so dass das Besteck platzsparend verstaut werden kann. Der in London lebende Designer Cairn Young hat sich dabei von der hohen japanischen Kunst der Holzverbindung inspirieren lassen. Das Besteck ist in zwei Varianten erhältlich. Die eine Variante besteht aus hitzebeständigem, recycelbarem Kunststoff in den Farben Cotton White, Cosmos Black, Queen Pink, Eukalyptus Green und Soft Grey. Die zweite Variante punktet mit einem neuen Organic-Material, das die Vorzüge des Kunst-

stoffs mit den Eigenschaften natürlicher Zellulose in sich vereint. Es ist umweltfreundlich, lebensmittelecht, 100 Prozent recycelbar, absolut schadstofffrei und ohne Formaldehyd oder BPA. Die Organic Variante ist in drei Farben erhältlich: organic green, organic pink und organic grey. Kleine dunkle Sprenkler in der Farbe unterstreichen dabei den natürlichen Touch.

Ob Beach-Happening, Waldromantik oder Bergidylle – Hauptsache outdoor. Immer mehr Menschen suchen wieder das ursprüngliche Camping-Abenteuer ohne Wohnmobil und großen Luxus. Mit dem richtigen Equipment kann man dieses ganz entspannt angehen und genießen. TRENDagentur Gabriela Kaiser, www.TRENDagentur.de



Ein Emaille-Becher ist beim Campen praktisch und personalisiert besonders schön. Von Gravado

Anzeige

Natürlich robust

b.nature

Versiegelungs-NEUHEIT

- für gesundes und energiesparendes Kochen
- recycelbar
- natürliche Quarz-Beschichtung
- Haltbar, kratzfest

Berndes®

GERMAN QUALITY SINCE 1921.