

NEU

FOOD GUIDE

EINFACH FREI SEIN.

www.wir-leben-outdoor.de

CAMPING RATGEBER 02 | 2024

# CAMPING RATGEBER

## Küchenkniffe und kreative Köstlichkeiten für Camper +++



**EXTRA GEWINNSPIEL**  
Eiskreationen mit dem Gastroback Design Ice Shaver  
Infos auf Seite 19

## BASISWISSEN FÜR CAMPINGKÖCHE

So gelingen tolle Mahlzeiten unterwegs

## FANTASTISCH BACKEN

Ofengerichte für nur eine Form

# 42 Leckere Rezepte

für ganz besondere Genussmomente



- ▶ **RAFFINIERT GRILLEN**  
Ideen mit und ohne Fleisch
- ▶ **ERFRISCHEND**  
Kalte Snacks mit Pfiff
- ▶ **HERZHAFT ODER SÜSS**  
Kochen fast wie zu Hause



## GUT AUSGERÜSTET IN DEN URLAUB

Praktische Küchenhelfer +++



## BACKSTUBE AM LAGERFEUER

Köstliche Zimtschnecken aus dem Dutch Oven und mehr



DEUTSCHLAND 6,50 € | SCHWEIZ 11,90 CHF | ÖSTERREICH 7,20 € | LUX 7,70 € | BE 7,70 € | NL 7,90 € | ITALIEN 8,20 €

64

**LAGERFEUERKÜCHE** Silke Rommel und Thomas Rathay kreieren in ihrer Outdoor-Backstube leckere Gerichte mit zwei Grundrezepten.



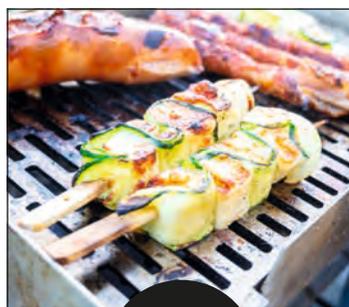
26

**Kalte Küche:** Einfache Rezepte für unterwegs, die im Sommer eine leckere Abkühlung versprechen.



38

**Vom Herd:** Ob mit Gas oder Induktion: Im Camper lassen sich köstliche Gerichte zubereiten.



50

**Vom Grill:** Für ein ausgefallenes BBQ ist Kreativität gefragt. Unsere Autorin grillt unter anderem vegetarisch.



78

**Aus dem Ofen:** Im Campingbackofen für den Gasherd entstehen süße Snacks und herzhaftes Mahlzeiten.

# FOOD GUIDE



# 02 2024

## INHALT

### +++ TOP STORY +++

**64 Backen am Lagerfeuer**  
Ein Hefeteig und eine Backpulvermasse sind die Grundlage für viele Backrezepte am Lagerfeuer.

### AKTUELL

**12 News**  
Aktuelles aus der Camping- und Genussreisewelt

**90 Equipment**  
Interessante Küchenhelfer speziell für Camper

### KÜCHENPRAXIS

**26 Kalte Küche**  
Frische Gerichte ohne viel Aufwand

- Leichte Sommerrollen
- Heidelbeer-Joghurt-Becher
- Thunfischtatar
- Lemonade Spritz
- Joghurt-Dessert mit Obstsalat
- Schneller Avocado-Salat

**38 Vom Herd**  
Lecker kochen fast so wie zu Hause

- Italienische Express-Lasagne
- Gefaltete Tortilla-Burger
- Veganes Linsencurry
- Blaubeer-Pancakes
- Kaiserinnenschmarrn
- Hähnchenbrust auf Paprikagemüse

**50 Vom Grill**  
Mit Fleisch, vegetarisch oder süß: kreatives BBQ

- Zupfhähnchen-Burger
- Zucchini-Käse-Spieße
- Camembert vom Grill
- Tacos mit gegrilltem Tofu
- Nuss-Schoki am Stock
- Garnelen mit Brot und Avocado

**78 Aus dem Ofen**  
Raffinierte Rezepte aus der Reisebäckerei

- Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln
- Power-Riegel
- Ratatouille-Röschen
- Coq au Vin Blanc
- Toast-Muffins

### SPEZIAL

**20 Campingküche**  
Wissenswertes von der Vorbereitung bis zum Essen

**36 Sommer-Rezepte**  
CADAC empfiehlt One-Pot-Pasta und Kartoffelspieße

**60 Marktcheck**  
Mit Gas oder Kohle: Praktische Grills für unterwegs

**66 Interview**  
Thomas Rathay spricht über seine Konditoren-Tricks

### STANDARDS

**03 Editorial**

**06 Impressionen**

**19 Gewinnspiel**

**98 Impressum**



Erhalten Sie exklusiv Neuigkeiten zu unseren Zeitschriften.  
[www.wir-leben-outdoor.de/newsletter](http://www.wir-leben-outdoor.de/newsletter)



Abb. Laika / Stephanie Rickembacher / Adria / Flash Bleist / Thomas Rathay

**Cover**  
Im Urlaub am Meer genießt man mit der Familie gerne ein sommerliches Picknick auf dem Campingplatz.



66

FLEXIBLE GERÄTE  
**FEUER & FLAMME**



60

### MARKTCHECK

Mobile Grills sind oft klein und flexibel einsetzbar.



**Bild |** Die Limonade für den Drink wird aus frischen Zitronen und Orangen selbst gemacht.

**Bild unten |** Im Campingurlaub genießt man zu zweit gerne einen fruchtigen Aperitif.



Abb. Albra

FRUCHTIGE ABKÜHLUNG

# KALTE SOMMER-HITS

## COOLE REZEPTE FÜR HEISSE TAGE

Klettern die Temperaturen über 30 °C, kühlen frische Drinks und eine vitaminreiche, leichte Sommerküche. Schnell und möglichst kalt soll es sein. Fruchtig-frisch schmecken dieser leckere Aperitif, der frische Salat oder das kühle Dessert mit exotischem Obstsalat.

TEXT: REDAKTION



Abb. Henkell & Co. Sektellerei

## LEMONADE SPRITZ

Von Henkell & Co. Sektellerei

### FÜR DIE LIMONADE:

- 3 Zitronen
- 1/2 Orange
- 120 g Zucker
- 350 ml kaltes Wasser

### FÜR LEMONADE SPRITZ:

- Eiswürfel
- Zitronenscheiben
- Sekt, etwa Söhnlein Brillant Trocken
- Basilikum, Minze oder Rosmarin

### ZUBEREITUNG:

- 1 Zitrusfrüchte gut waschen, schälen und vierteln. Gemeinsam mit Zucker und Wasser in den Mixer geben und dreimal bei maximaler Umdrehungszahl für jeweils eine Sekunde zerkleinern. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Flasche füllen.
- 2 Zwei bis drei Eiswürfel und eine Zitronenscheibe in ein Weinglas geben. Ein Drittel des Glases mit der selbstgemachten Limonade auffüllen und mit der gleichen Menge Sekt aufgießen.

### HINWEIS:

Wer bei seinem Wochenendtrip in der Natur keinen Mixer oder Pürierstab dabei hat, kann die Limonade auch zu Hause vorbereiten und gekühlt mitnehmen oder auf gekaufte Limonade zurückgreifen.



Abb. Dr. Oetker

## JOGHURT-DESSERT

Von Dr. Oetker  
Für 4 Portionen

### FÜR DAS JOGHURT-DESSERT:

- 100 ml Kokosnussdrink (ungesüßt)
- 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack
- 300 g griechischer Joghurt (10 Prozent Fett)
- 1 EL Limettensaft

### FÜR DEN OBSTSATLAT:

- 350 – 400 g gemischtes Obst, z. B. Mango, Ananas, Kaki, Kiwi, Physalis
- etwa 1 EL Limettensaft
- 1 TL Ahornsirup

### FÜR DAS TOPPING:

- Kokos-Chips
- abgeriebene Limettenschale
- Minze

### ZUBEREITUNG:

- 1 Den Kokosnussdrink in einen Rührbecher geben, das Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Joghurt und Limttensaft kurz unterrühren. Das Joghurt-Dessert auf Gläser verteilen und kalt stellen.
- 2 Das Obst putzen, schälen, eventuell waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft und Ahornsirup abschmecken und auf dem Joghurt-Dessert verteilen.
- 3 Das Joghurt-Dessert mit Kokos-Chips und Limettenabrieb bestreuen und mit Minze dekorieren.



Abb. World Avocado Organization

## SCHNELLER AVOCADO-SALAT

Von World Avocado Organization  
Für 2 Personen

### FÜR DEN SALAT:

- 2 Avocados
- 100 g Pomodoro-Tomaten
- 50 g Baby-Blatt-Salatmischung
- 2 Mini-Burrata

### FÜR DAS DRESSING:

- 1 Zweig Basilikum
- 3 Esslöffel Avocadoöl
- 1 Teelöffel Ingwersirup
- 1 Esslöffel Zitronensaft

### ZUBEREITUNG:

- 1 Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und die Haut abziehen. Die Avocado in Würfel schneiden und die Tomaten halbieren.
- 2 Die Salatmischung auf zwei Teller verteilen. Darauf kommen die Avocado und die Tomaten. Die Burrata dazugeben.
- 3 Das Basilikum fein hacken und zusammen mit Avocadoöl und Zitronensaft in ein Marmeladen-Glas oder einen Schüttelbecher geben. Nach Belieben salzen und pfeffern. Den Deckel schließen und schütteln, bis alles gut vermischt ist. Den Salat mit dem Dressing beträufeln.



Abb. Henkell & Co. Sektellerei

## TIPP

### ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE

#### Zutaten:

- 4 cl italienische Orangenlimonade
- 6 cl alkoholfreier Sekt, z. B. Mionetto Alkoholfrei
- 1-2 Physalis
- frischer Rosmarin
- Eiswürfel

#### Zubereitung:

Physalis halbieren und in ein Weinglas geben. Den Rosmarinzweig in das Glas stellen und die Eiswürfel dazugeben. Die Limonade und den alkoholfreien Sekt hinzufügen. Zum Schluss vorsichtig mit einem Löffel umrühren.

# SAFTIG & LEICHT

## IN MINERALWASSER GEBRATEN

Geflügel kann man auch mit Mineralwasser in einer beschichteten Pfanne braten. Das spart Fett und man bekommt ein leichtes Gericht, wie hier Hähnchenbrust mit Paprikagemüse. Eine die Marinade mit Ingwer und Knoblauch sorgt für einen würzigen Geschmack.

TEXT: REDAKTION

### HÄHNCHENBRUST AUF PAPRIKAGEMÜSE

Von der Informationszentrale  
Deutsches Mineralwasser  
Für 4 Portionen

#### FÜR DIE HÄHNCHENBRUST:

- 4 Hähnchenbrustfilets, ca. 600 g
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, 2–3 cm
- 2 EL Sojasauce
- 125 ml Gemüsebrühe
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Mineralwasser mit Kohlensäure
- Salz, Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

- 1** Die Hähnchenbrustfilets abspülen und trocken tupfen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken, mit Sojasauce und Gemüsebrühe verrühren. Die Hähnchenbrustfilets darin circa 30 Minuten marinieren.
- 2** In der Zwischenzeit Paprikaschoten und Lauchzwiebeln waschen und putzen. Paprikaschoten grob würfeln, den weißen Teil der Lauchzwiebeln schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke und das grüne Ende in feine Röllchen schneiden.
- 3** Die Hähnchenbrustfilets abtropfen lassen und die Marinade in einer Schüssel auffangen. Etwas Mineralwasser in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Das Fleisch bei starker Hitze circa zehn Minuten braten, nach Bedarf noch esslöffelweise Mineralwasser zufügen. Paprika und helle Lauchzwiebelstücke fünf Minuten mitgaren.
- 4** Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warm stellen. Anschließend die Marinade zum Gemüse geben und alles zusammen weitere drei bis fünf Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf dem Gemüse anrichten und mit Lauchzwiebelröllchen bestreuen.

**Bild oben |** Eine leckere Gemüsepfanne gelingt auch im Camper.

**Großes Bild |** Mit Mineralwasser bleibt Geflügel schön saftig.



AUS DER GRILLPFANNE

# FANGFRISCH

## GARNELEN ALS KÖSTLICHER KLASSIKER

Ein köstlicher Klassiker in einer modernen Abwandlung: Die Zubereitung der Garnelen in ihrer Schale sorgt dafür, dass die Aromen sich voll entfalten können, ähnlich wie beim Kochen von Fleisch am Knochen. Darüber hinaus sehen sie appetitlich aus und das Garnelenfleisch im Inneren bleibt wunderbar saftig und zart.

TEXT: REDAKTION

### GARNELEN MIT BROT UND AVOCADO

Von Le Creuset

Für 2 bis 4 Portionen

#### FÜR DIE GARNELEN:

500 g große schwarze Tigergarnelen  
25 ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben  
Meersalz und schwarzer Pfeffer  
etwas Zitronensaft

#### FÜR DIE BEILAGEN:

6 Scheiben Sauerteigbrot  
Olivenöl  
2 Avocados

#### ZUBEREITUNG:

- 1 Das Olivenöl mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Die Garnelen säubern, entdarmen und anschließend aufspießen. Dazu einen kleinen Holzspieß durch den Schwanz in Richtung Kopf stecken. Garnelen mit Knoblauchöl bestreichen.
- 2 Eine quadratische Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Sobald sie heiß genug ist, die Garnelen in die Pfanne legen. Pro Seite etwa zwei Minuten braten, bis sich auf ihnen Grillstreifen bilden und sie sich rosa färben. Aus der Pfanne nehmen.
- 3 Die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln und ebenfalls auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten, bis sich Streifen abzeichnen.
- 4 Avocados halbieren, die Kerne entfernen und mit dem restlichen Knoblauch-Öl bestreichen. Mit der offenen Seite eine Minute auf die heiße Grillpfanne legen.
- 5 Die Garnelen mit einem Spritzer Zitronensaft, Cocktailsauce, gegrillten Avocados und Sauerteigbrot servieren.



**Bild |** Garnelen, Brot und Avocado erhalten in der Grillpfanne die typischen Streifen.

**Bild unten |** Meeresfrüchte und Gemüse sind eine tolle Ergänzung beim Grillen.



KREATIVES AUS DEM OFEN

# MIT VIEL ZEIT UND LIEBE

## HERZHAFTES GESCHMORT UND GEBACKEN

Was lange währt wird gut: Für den Klassiker Coq au Vin muss man sich etwas Zeit nehmen, der Weißwein verleiht ihm Pfiff. Und wenn es schnell gehen muss, gelingen die Toast-Muffins auch mit gekauftem Weißbrot, doch für den besonderen Genuss kommt auch das aus der eigenen Camping-Backstube.

TEXT: REDAKTION





## COQ AU VIN BLANC

Von Gallo Family Vineyards Chardonnay  
Für 4 Portionen

### FÜR DAS HÄHNCHEN:

- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Spitzpaprika
- 200 g kleine Schalotten
- 150 g Champignons
- 250 g Möhren
- 150 g Stangensellerie
- 5 Bio-Hähnchenschenkel
- Salz, Pfeffer,
- Paprikapulver edelsüß
- 4 EL Pflanzenöl
- je 1 EL Mehl und Tomatenmark
- 300 ml Weißwein
- 500 ml Hühnerbrühe
- 300 g kleine Kartoffeln
- Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin
- Abrieb von ½ Bio-Orange
- 100 g Oliven ohne Stein

### ZUBEREITUNG:

- 1** Knoblauch schälen und etwas andrücken. Paprika waschen und in Würfel schneiden. Die geschälten Schalotten halbieren oder vierteln. Champignons und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden, Möhren würfeln.
- 2** Die Hähnchenschenkel im Gelenk teilen und mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen. In einem großen Topf die Stücke zuerst auf der Haut, dann auf der Fleischseite goldbraun anbraten und herausnehmen.
- 3** Im Bratfett Knoblauch und Zwiebeln anschwitzen. Anschließend mit Mehl bestäuben, Tomatenmark zugeben und weiter anschwitzen. Mit Wein und Brühe aufgießen, Hähnchen und Lorbeerblätter zugeben und im Backofen bei circa 180 °C 30 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.
- 4** Die halbierten Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Kräuter nach zehn Minuten dazugeben. Nach weiteren zehn Minuten Orangen-Abrieb, Pilze, Paprika und Oliven unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## TOAST-MUFFINS

Von Böcker  
Für 12 Muffins

### FÜR DIE MUFFINS:

- 1 Toastbrot
- 2 Zwiebeln
- 1 dünne Salamistange
- 1 Paprika
- 6 Eier
- geriebener Käse
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

- 1** Toastbrot in zwölf Scheiben schneiden, dünn entrinden und etwas flach rollen. Die übrige Brotrinde kann für Croutons verwendet werden. Ausgerollte Toastscheiben in eine gefettete Muffinform, diese gibt es zum Beispiel für den Omnia aus Silikon, oder dafür geeignete Tassen legen.
- 2** Zwiebeln würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Salami in dünne Ringe schneiden, Paprika würfeln. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Die Füllung in die mit Toastbrot vorbereitete Muffinform geben, nach Belieben den geriebenen Käse darauf verteilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 15 bis 20 Minuten backen.

### HINWEIS:

Wer lieber eine vegane Füllung möchte, kann alternativ zum Ei Kichererbsenmehl verwenden. In die Füllung kommen gedünstete Zwiebeln, Möhre, Paprika und Mais. Das Kichererbsenmehl mit Wasser und Rapsöl in einer Schüssel vermischen, mit Salz, Curry und Kreuzkümmel abschmecken.

Bild links |

Es muss nicht immer eine Rotweinsauce sein.  
Auch mit Weißwein schmeckt Coq au Vin.



## TIPP

### TOASTBROT SELBST MACHEN

#### Zutaten:

- 70 g Sauerteigstarter
- 350 g Weizenmehl (Type 550)
- 20 g Margarine
- 20 g Zucker
- 7 g Salz
- 10 g Hefe
- 165 ml lauwarmes Wasser

#### Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Diesen abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend den Teig erst zu einer Kugel formen, dann länglich drücken und von der langen Seite aufrollen.
3. Die Teigrolle in vier Stücke schneiden und mit der Kante außen in eine gefettete Kastenform legen. Erneut für mindestens 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.
5. Ein kleines Gefäß mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und das Toastbrot bei 210 °C Ober-/ Unterhitze für circa 30 Minuten hellbraun backen.
6. Anschließend das Brot sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

KLEINE UND GROSSE KÜCHENHELFER

## TOP-AUSGESTATTET

Im Urlaub darf es ruhig ein wenig einfacher zugehen als zu Hause. Doch natürlich gibt es auch für die Campingküche jede Menge Gadgets und praktische Küchenhelfer. Eine Auswahl an interessantem Zubehör für unterwegs.



TATONKA

### PLATZSPARENDES EDELSTAHL-KOCHSET

Wichtig beim Camping ist, dass Schüsseln und Töpfe vielseitig verwendbar und robust sind, nicht zu viel wiegen und keinen Waschaufwand benötigen. Das Edelstahl-Campinggeschirr von Tatonka ist langlebig, resistent gegen Kratzer, Dellen und Korrosion und passt zusammengestapelt platzsparend sogar in den Rucksack. Seine Oberfläche lässt sich einfach mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit Wasser und normaler Seife abwaschen. Die Töpfe und Pfannen eignen sich für alle Arten von Campingkochen und dürfen auch über einer offenen Flamme erhitzt werden, wie Tatonka mitteilt. Das fünfteilige *Cookset Regular* aus Edelstahl umfasst eine Pfanne mit Klappgriff und zwei unterschiedlich große Töpfe, ebenfalls mit Klappgriffen und Deckel. In den Töpfen ist außerdem eine Volumenskalerung markiert. Im Transportbeutel ist das Kochset sicher verstaut. Preis: 75 Euro.

🔗 [tatonka.com](http://tatonka.com)

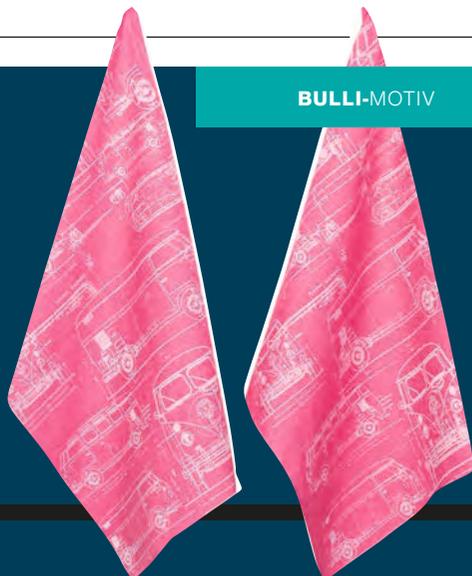
PAD GESCHIRRTUCH CULTURE

### FARBENFROHER KÜCHENHELFER

Der VW-Bulli ziert verschiedene Textilien von PAD, zum Beispiel das Geschirrtuch *Culture*. Der farbenfrohe Küchenhelfer ist laut Hersteller aus extra saugfähiger Baumwolle. Gewebt wird das Küchentuch in Portugal. Preis: 21,95 Euro.

🔗 [padconcept.com](http://padconcept.com)

BULLI-MOTIV



THERMOS ICON FOOD JAR

### HEISS ODER KALT GENIESSEN

Beim Ausflug an den See oder in die Stadt hält das Icon Food Jar von Thermos eine Mahlzeit warm oder kalt. Die Icon-Serie hat einen rutschfesten Boden, ist vakuumisoliert und pulverbeschichtet. In dem Speisegefäß mit 0,47 oder 0,71 Litern Fassungsvermögen lassen sich Suppen oder Salate 24 Stunden kalt oder bis zu zehn beziehungsweise 14 Stunden heiß halten. Im Deckel ist zudem ein klappbarer Löffel integriert. Preis: ab 37,95 Euro.

🔗 [thermos.eu](http://thermos.eu)

STÄDTER

### BRETTCHEN MIT CAMPER-GRAVUR

Der Hersteller Städter hat eine Küchenaccessoires-Serie namens *Camping = Glück*. Acht praktische Küchenhelfer sind mit einer Lasergravur versehen, die entweder einen Wohnwagen oder ein Wohnmobil zeigt. Alle Artikel sind aus edlem, geöltem Kirschholz gefertigt, teilt Städter mit. Die Produkte, zum Beispiel das Frühstücksbrettchen, sind leicht und stabil. Preis: 11,95 Euro.

🔗 [staedter.de](http://staedter.de)



\*\*\*  
Camping-  
TIPP



PIZZAOFEN ARC VON GOZNEY

## GLEICHMÄSSIG GEBACKEN

Der neue Pizzaofen *Arc* von Gozney verfügt über eine Reihe Funktionen, mit denen eine leckere Pizza auch zu Hause oder im Campingurlaub zubereitet werden kann – egal ob Anfänger oder Profikoch. Der seitliche Brenner mit Drehregler bietet laut Hersteller mehr Kontrolle für ein zuverlässiges, gleichmäßiges Back-Ergebnis. Gleichzeitig zeigt das integrierte digitale Thermometer an, wann die richtige Temperatur für die Lieblingspizza erreicht ist. Der Brenner erzeugt eine Flamme, die der eines Holzfeuers gleicht. Zusammen mit der Profi-Isolierung und dem 20 Millimeter dicken Cordierit-Steinboden stellt der Brenner eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -konsistenz sicher. Den Herstellerangaben zufolge erreicht der Ofen Temperaturen von bis zu 500 °C. Preis: ab 699 Euro.

[gozney.com](http://gozney.com)

MEPAL SILUETA

## ROBUSTE TELLER

*Silueta* heißt eine Geschirrsreihe der Marke Mepal im modernen niederländischen Design, die außerdem robust und langlebig ist. Unter anderem umfasst die Linie tiefe Suppenteller, flache Essteller und Frühstücksteller. Zusätzlich zu den Tellern gibt es auch Trinkbecher, Besteck-Sets und Schalen sowie extra große Schalen mit passendem Deckel. Alle Teile dieser Geschirrsreihe lassen sich stapeln und wiederverwenden, sind aber auch recycelbar. Das Geschirr ist damit eine Alternative zu Einwegplastik, ideal zum Mitnehmen für ein Picknick oder zum Camping, wie der Hersteller mitteilt. Das Outdoor-Geschirr ist in vier Farben erhältlich. Preis für einen Essteller: 8,99 Euro.

[mepal.com](http://mepal.com)



# NEWSLETTER



Erhalten Sie exklusiv Neuigkeiten zu unseren Zeitschriften. Freuen Sie sich auf aktuelle Tipps & Trends, Inspiration, attraktive Prämien-Highlights, Hotel-Gutscheine, Gewinnspiele und tolle Angebote aus dem Online-Shop einfach per Mail.

# JETZT ANMELDEN!

[www.wir-leben-outdoor.de/newsletter](http://www.wir-leben-outdoor.de/newsletter)



MSV MEDIEN



DOMETIC GO

## LEICHT ZU VERSTAUEIN

Die *Dometic-Go*-Kollektion wurde speziell für den Gebrauch in Alltagsfahrzeugen entwickelt, die unter der Woche zum Pendeln oder Einkaufen verwendet werden. Praktisch: Die Möbel lassen sich dank der einheitlichen Größen leicht ineinander verstauen und nehmen so im Keller oder der Garage kaum Platz ein. Der Preis für den Stuhl: 139 Euro.

[dometic.com](https://dometic.com)

LÉKUÉ KÜCHENHELFER

## SCHÜTZENDE SILIKON-KANTEN

Die vielseitigen Küchenhelfer von Lékué eignen sich zum Einfetten, Bestreichen, Mischen, Rühren und Unterheben von Zutaten und vielem mehr. Dank ihrer flexiblen Silikon-Kanten schützen sie Oberflächen von Töpfen, Pfannen und Backformen. Sie sind dem Hersteller zufolge aus einem bis 180 °C hitzebeständigen Kunststoff, BPA-frei und spülmaschinenfest. Preis (Schöpfkelle): 9,90 Euro.

[lekue.com](https://lekue.com)



BALLISTOL STICHFREI KIDS

## SICHER VOR MÜCKEN UND ZECKEN

Die steigenden Temperaturen lassen nicht nur Pflanzen sprießen, sondern auch ihre Wegbegleiter wie Mücken und Zecken. Ballistol Stichfrei Kids kann bereits bei Kleinkindern ab einem Alter von zwei Monaten sowie bei Schwangeren verwendet werden und hält Stechmücken, Zecken und weitere Insekten fern, wie es in einer Mitteilung des Herstellers heißt. Die Lotion schützt bis zu acht Stunden und duftet nach Pfirsich. Preis (30 ml): 4,80 Euro.

[ballistol.de](https://ballistol.de)



\*\*\*  
Picknick-  
TIPP

ALFI ISO SHOPPER

## MODISCHE KÜHLTASCHE

Ein Alltagsbegleiter für heiße Tage: Frische Getränke und gekühlte Lebensmittel gibt es mit dem *Iso Shopper* von Alfi. Die modische Kühltasche ist ein praktischer Begleiter beim Einkaufen, beim Baden am See oder auf dem Weg zur nächsten Grillparty. Sie hält dem Hersteller zufolge ihren Inhalt acht Stunden lang gekühlt, dank ihres strapazierfähigen Materials und einer Schichtisolierung. Der Oberstoff in verschiedenen Designs wird aus PET-Flaschen gefertigt. Die Tasche lässt sich mit einem Reißverschluss schließen. Mit 17 Litern Fassungsvermögen und breiten Schulterriemen ist sie komfortabel zu transportieren. Preis: 21,95 Euro.

[alfi.de](https://alfi.de)

### \*\*\*\*\* AB INS ZELT \*\*\*\*\*

#### AUFS DACH GESTIEGEN

Das Zelt *Moonlight Tent* von Fiamma eignet sich für Campingbusse, SUVs und alle Fahrzeuge, die mit einer Dachreling ausgestattet sind. In der Version 140 finden darin zwei Personen Platz, in der Version 180 sind es drei Personen. Auf allen vier Seiten verfügt das Zelt über Fliegengitter und Verdunkelung. Außerdem gibt es eine Regenschutzabdeckung mit Fenstern und Vordächern für einen besseren Schutz, schreibt Fiamma. Preis: circa 2.000 Euro.

[fiamma.it](https://fiamma.it)

#### WOHNBEREICH IM HECK

Außenküche, Esszimmer und vieles mehr: Das Vorzelt *Outwell Dunecrest L* bietet einen Wohnbereich im Heck mit abnehmbarem Zeltboden. Es ist einfach zu tragen, zu verstauen und zu befestigen und bietet luftigen Komfort. Befestigt wird es durch eine Verbindung mit den Hinterrädern und den Haltegriffen im hinteren Fahrzeugteil. Die Seitentüren werden nicht durch Abspannleinen blockiert, während die Heckklappe weiter genutzt werden kann. Preis: 678,95 Euro.

[outwell.com](https://outwell.com)

#### FAMILIENUNTERSCHLUPF

Das aufblasbare Sechs-Mann-Zelt *Joro Air 600XL* von Vango mit 4.000 mm Wassersäule wird aus recycelten PET-Flaschen hergestellt. Ein zusätzlicher Zeltbodenschutz verlängert die Lebensdauer. Ein spezielles System macht das Aufstellen sehr einfach und schnell, heißt es bei Vango: Die fünf Luftgestängebögen werden über ein zentrales Ventil aufgepumpt. Getönte Fenster und kippbare Vorhänge bieten zusätzliche Privatsphäre und Isolierung, Preis: 1.765 Euro.

[vango.co.uk](https://vango.co.uk)



SOLO STOVE BONFIRE 2.0

## STIMMUNGSVOLL

Die Feuerschalen von Solo Stove sorgen bei gemeinsamen Campingabenden für eine stimmungsvolle Atmosphäre. Die *Bonfire 2.0* eignet sich für ein Outdoor-Abenteuer. Das Modell misst 49,5 Zentimeter Durchmesser und 35,5 Zentimeter Höhe und ist einfach zu transportieren. Das spezielle Gehäuse reduziert den Rauch dank der sogenannten sekundären Verbrennung: Kühle Luft wird nach unten angesaugt, bevor sie auf ihrem Weg nach oben wärmer wird und austritt. Die Konstruktion ist aus rostfreiem Edelstahl und wiegt 10,6 Kilo. Der entnehmbare Auffangbehälter für Asche erleichtert das Reinigen. Ein passender Funkenschutz sorgt für ein sicheres Feuer. Mit einem Aufsatz und Zubehör lässt sich die Feuerschale auch in einen Grill oder Pizzaofen verwandeln.

Preis: circa 279,99 Euro

🔗 [solostove.com](http://solostove.com)



REICH TWISTER E

## PLATZSPAREND: ARMATUR ZUM ABKLAPPEN

Mit seiner Wasserarmatur-Serie *Twister* hat Reich Water Solutions eine platzsparende Lösung für Camper entwickelt. Neuestes Modell der Serie ist die Armatur *Twister E*, die sich durch ihre extrem kompakte Bauweise auszeichnet, schreibt Reich in einer Mitteilung.

175 Gramm wiegt das Leichtgewicht. Wird die Armatur nicht benötigt, lässt sich der Einhebelmischer ganz einfach abklappen und nimmt weniger Platz in Anspruch. Der Bedienhebel steht auf Wunsch als gekürzte Variante zur Verfügung. Erhältlich ist die Armatur in Mattschwarz oder mit hochglänzender Chrom-Oberfläche.

Zum Veredeln ihrer hochglänzenden Kunststoffarmaturen setzt Reich ein spezielles Verfahren ein, das den Angaben zufolge gänzlich ohne die giftige Chemikalie Chrom-VI auskommt.

Preis: circa 75 Euro.

🔗 [reich-watersolutions.com](http://reich-watersolutions.com)



EXCLUSIVE MOKA EXPRESS

## RETRO-BIALETTI

Dieser Kocher von Bialetti ist eine Hommage an die *Moka Express* aus den 1960er-Jahren. Die Neugestaltung *Exclusive Moka Express* hat einige Merkmale des Originals beibehalten, so Bialetti, darunter das achteckige Design sowie den Rautenknopf. Neu ist der ergonomische Griff. Das Innere des Wasserkessels ist mit einer Schutzschicht versehen für weniger Kalkablagerungen und eine leichtere Reinigung. Es gibt die Kanne für drei oder sechs Tassen in verschiedenen Farben.

Preis: ab 49,90 Euro.

🔗 [bialetti-shop.de](http://bialetti-shop.de)



TREBONN DUO

## SCHÜSSEL-SIEB-KOMBO

Eine Schüssel und ein Sieb bilden das Mehrzweck-Set *duo* von Trebbonn: Es eignet sich zum Abtropfen und Servieren von Nudeln, zum Abwaschen von Obst und Gemüse, zum tropffreien Transportieren und zum Servieren bei Tisch. Das Set ist in zwei verschiedenen Größen erhältlich.

Preis: ab 24,95 Euro.

🔗 [trebbonn.com](http://trebbonn.com)



BLOCKHÜTTE RUNDE EDELSTAHL-BROTDOSE

## EINE RUNDE SACHE

Die Edelstahl-Brotdose von Blockhütte gibt es auch in runder Form. Die *runde Edelstahl-Brotdose* eignet sich nicht nur für das Pausenbrot, sondern auch um darin beispielsweise einen Salat zu transportieren. Denn sie ist dank einer Doppelkammer-Dichtung auslaufsicher, heißt es bei Blockhütte. Außerdem gehört ein Göffel zum Produkt, mit dem der Salat gleich gegessen werden kann. Die Dose gibt es in drei Größen zwischen 780 und 1.800 Millilitern. Sie kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Preis: ab 27,97 Euro.

🔗 [blockhuettenet](http://blockhuettenet)

\*\*\*  
**Gourmet-  
TIPP**



### SMEG INDUKTIONSKOCHFELD FÜR TECHNIKFANS

Smeg macht Kochen mobil: Das neue portable Induktionskochfeld *PIC01BLMEU* wurde speziell für anspruchsvolle Hobbyköche entwickelt, die auch außerhalb der klassischen Küche arbeiten wollen. Das vielseitige Produkt ermöglicht ein exaktes und energiesparendes Kochen, schreibt Smeg in einer Mitteilung. Dazu lässt sich die Temperatur einfach per Touch regeln. Der integrierte Countdown-Timer stellt sicher, dass nichts länger gart als es soll. Praktisch sind auch die sechs zusätzlichen Automatikprogramme zum Warmhalten, Grillen und Braten. Zusätzlich verfügbar ist ein Kerntemperaturfühler mit praktischem Clip für den Pfannenrand. Ist die optimale Kerntemperatur erreicht, schaltet sich das Gerät ab. Preis: 349 Euro.

☞ [smeg.com](http://smeg.com)



### GREGORY ALPACA GEAR WAGON GELÄNDEGÄNGIG

Gregory hat eine neue Produktfamilie namens *Alpaca Gear Organization* mit Boxen, Körben oder Taschen für Camper herausgebracht. Darin können Ausrüstungsgegenstände unterwegs organisiert, transportiert und verstaut werden. Im *Alpaca Gear Wagon* mit 140 Litern Volumen zum Beispiel findet (fast) alles Platz, wie Gregory mitteilt. Die All-Terrain-Räder sowie der Sonnen- oder Regenschutz machen den Transportwagen geländegängig, ob am Strand, auf dem Campingplatz oder beim Picknick auf der Bergwiese. Preis: 220 Euro.

☞ [eu.gregorypacks.com](http://eu.gregorypacks.com)



### RIESS EMAILLEKRUG GETRÄNKE SERVIEREN

Mit ihrer hohen Form mit großem Ausguss und einem Fassungsvermögen von 1,5 Liter sind die farbigen *Emaillekrüge* von Riess für das Servieren von Wasser, Limonaden oder heißen Getränken geeignet. Emaille hält je nach Bedarf Flüssigkeiten warm oder kühl. Der Krug passt in das Türfach des Kühlschranks und darf laut Hersteller in die Spülmaschine. Preis: 41,90 Euro.

☞ [riess.at](http://riess.at)

## \*\*\*\*\* MEHR PLATZ ZUM KOCHEN \*\*\*\*\*

### KÜCHE AUS MEHREREN MODULEN

Campingkocher, Boxen und Geschirr finden in der Outdoor-Küche Platz, zum Beispiel in der *Campingküche XL* von Fritz Berger. Aluminiumelemente machen sie leicht und einfach zu transportieren. Die Küche besteht aus mehreren Modulen, einer aufrollbaren Alu-Arbeitsplatte für den Campingkocher, zwei seitlichen Ablagen und drei Gewebeschränken mit Reißverschluss und Fächern. Ein Windschutz erleichtert das Kochen. Preis: 119 Euro.

☞ [fritz-berger.de](http://fritz-berger.de)

### ZUM ZUSAMMENKLAPPEN

Faltbare und klappbare Campingküchen sind praktisch, da sie sich einfach transportieren lassen. Die *Camp4 Bamboo Quick Mini*, erhältlich bei Reimo, ist dennoch eine komplett ausgestattete Küche fürs Camping mit zwei Ablagefächern, die Stauraum bieten, wie der Händler schreibt. Sie hat eine Arbeitsplatte aus Bambus, ein leichtes Alu-Gestell und einen Bezug aus robustem Oxford-Polyester. Auch ein Spritz- und Windschutz sind integriert. Preis: 139 Euro.

☞ [reimo.com](http://reimo.com)

### MIT SPÜLE

Die *klappbare Outdoor-Küche mit Spüle* von Camp Werk bietet nicht nur Abstellflächen, sie hat auch eine integrierte Soft-Spülschüssel mit Zu- und Ablaufschlauch. Ein Ablagefach eignet sich, um eine kleine Kühlbox darin zu verstauen, wie der Hersteller empfiehlt. Die Teleskopstange kann zum Beispiel dazu genutzt werden, dort eine Campingleuchte aufzuhängen, und auf der hitzebeständigen Oberfläche wird der Gaskocher aufgebaut. Preis: 249 Euro.

☞ [campwerk.de](http://campwerk.de)