

7 Vorwort

8 Welcher Campingtyp bin ich?

Individualisten im Retro-Bus, Glamping deluxe, Familien- oder Festivalcamper – zu welcher Sorte zählen Sie? Finden Sie es heraus!

10 Willkommen im Urlaub!

Eine Gebrauchsanweisung für die Campingküche: Dank nützlichem Wegweiser durchs Buch sind ab jetzt Entspannung und großer Genuss in der kleinformigen Küche angesagt.

12 Der mobile Vorrat

Von (Platz-)Problemlösern und Geheimwaffen. Mit Ihrem mobilen Vorrat machen Sie es sich unterwegs bequem. Bananenketchup, Camping-Bircher-Müsli und Dukkah-Gewürzmischung gehören praktisch verpackt ins Gepäck.

22 Bereit für den Roadtrip?

Das Rastplatzessen soll auf der Strecke bleiben? Snacks to go wie Mohncracker mit Sesam, Mini-Frikadellenspieße, Schichtsalat im Glas oder Tomaten-Tahini-Tramezzini stärken auf der Fahrt und während des Ausflugs am Urlaubsort.

48 Genial regional

Wie Sie Regionales auf dem Markt ergattern, an Bord richtig kühlen und daraus Kreatives zaubern – zum Beispiel Orangen-Avocado-Salat, Erdbeer-Grillsalat mit Mozzarella oder Country-Kartoffelsalat.

66 Draußen kochen – ein Erlebnis

Zum Outdoor-Abenteuer gehört der Campingkocher. Ob auf ein oder zwei Flammen – Fettuccine »Alfredo« aus dem Topf, Croque Madame, Hackfleisch-Risotto, Brötchen oder Apfelkuchen aus der Pfanne gelingen ganz easy.

88-91 Born to be wild

Echte Naturburschen fühlen sich mitten in der Wildnis am wohlsten und kochen auch direkt unterm Sternenhimmel.

112 Feuer für die Flamme

Nicht lange fackeln, sondern ran an den Rost: Wer heiß auf gefüllte Steaks, gegrillte Pizza, Hotdogs im Speckmantel, Garnelen-Limetten-Spieße, Loup de Mer vom Grill oder Schokokuchen aus der Glut ist, bekommt Open-Air-Feeling frisch vom Grill serviert.

134-135 Lust auf Lagerfeuer?

Am Feuer sitzen und warten, bis das Stockbrot fertig ist – da schlägt das Herz gleich höher.

156 Extras

Zutaten-Packliste: Dieser Reisevorrat muss mit!
Equipment-Packliste: Grundausrüstung und
Luxuskram

158 Register

160 Impressum