

VORWORT	7
HOLZAUSWAHL	10
12	Nadelhölzer
14	Laubhölzer (Weichhölzer)
15	Laubhölzer (Harthölzer)
WERKZEUGE	18
HANDWERKLICHE TECHNIKEN 26	
28	Arbeiten mit dem Messer
36	Arbeiten mit der Säge
39	Arbeiten mit dem Beil
41	Arbeiten mit dem Löffelmesser
43	Glutbrennen
47	Dosen ausbrennen
BESTECK FÜR JEDEN GESCHMACK 50	
54	Löffel
58	Gabel
62	Göffel
67	Wurzelgabel
GESCHIRR FÜR JEDES GERICHT 70	
72	Geschirr schnitzen
75	Kuksa
81	Birkenbecher
83	Dosentassen mit Holzhenkel
86	Dosentassen mit Weidenrutengriff
89	Holzschalen
95	Dosenteller
97	Essensunterlage
KOCHWERKZEUGE FÜR DIE CAMPKÜCHE 98	
101	Kochlöffel
104	Pfannenwender
106	Zange
109	Rindenkelle
112	Dosenkelle

114	Bürste
117	Schneidebrett
122	Schneideholz
125	Kaffeefilter
129	Teesieb

KOCH- UND GRILLUTENSILIEN
FÜR ALLE GELEGENHEITEN 132

135	Holzkochtopf mit heißen Steinen
141	Rindentopf
145	Dosentopf
149	Dosenpfanne
153	Grillwerkzeuge aus Astgabeln
153	Grillspieß
154	Glutkartoffelhalter
155	Brothalter
157	Einweggrill

KOCH- UND GRILLSTELLEN
FÜR JEDES FEUER 160

163	Grabstock
169	Glutgrillen
173	Garen im Lehmmantel
179	Heißer Stein
181	Kreuzfeuerstelle
185	Etagen-Feuer-Gestell
189	Fischbrett
193	Dörr- und Räuchergestell
203	Dreibein
207	Vierbein
211	Kochgestell mit der Pot-Hook-Notch
217	Feuerkran mit Schwalbenschwanzverbindung
223	Kochgestell – schwenk- und höhenverstellbar

	ÖFEN FÜR DIE FRISCHE LUFT	228
231	Hangofen	
237	Erdfafen	
243	Parallelofen	
245	Dosenkocher XL	
251	Backdose	
253	Danksagung	