

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	Rindenkelte
112	Dosenkelte

- 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 Lehm mantel**
- 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 Erdofen**
- 243 Parallelofen**
- 245 Dosenkocher XL**
- 251 Backdose**
- 253 Danksagung**