

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

125	Sieb
129	Henkelkorb
133	Etagere
137	Kaffeefilter
141	Teesieb

## KOCH- UND GRILLUTENSILIEN FÜR ALLE GELEGENHEITEN 144

147	Holzkochtopf mit heißen Steinen
153	Rindentopf
157	Dosentopf
161	Dosenpfanne
165	Grillwerkzeuge aus Astgabeln
165	Grillspieß
166	Glutkartoffelhalter
167	Brothalter
169	Einweggrill

## KOCH- UND GRILLSTELLEN FÜR JEDES FEUER 172

175	Grabstock
181	Glutgrillen
185	Garen im Lehmmantel
191	Heißer Stein
193	Kreuzfeuerstelle
197	Etagen-Feuer-Gestell
201	Fischbrett
205	Dörr- und Räuchergestell
215	Dreibein
219	Vierbein
223	Kochgestell mit der Pot-Hook-Notch
229	Feuerkran mit Schwalbenschwanzverbindung
235	Kochgestell – schwenk- und höhenverstellbar
241	Topfaufhängung – höhenverstellbar

## ÖFEN FÜR DIE FRISCHE LUFT 245

247	Hangofen
253	Erdofen
259	Parallelofen
261	Dosenkocher XL
267	Backdose
269	Danksagung
270	Über die Autoren