

4 Camping-Koch-Tipps, die die Zubereitung leichter machen

Eine sättigende Mahlzeit auf dem Campingplatz ist wegen der schönen Aussicht und der frischen Luft viel befriedigender.

Das Camp ist dein Zuhause, und deshalb kannst du auch dort köstliche Speisen genießen, wie du es zu Hause tust.

Auch wenn die Küchenressourcen in der freien Natur begrenzt sind, gibt es doch viele Möglichkeiten, herzhaftere Gerichte zuzubereiten, die deinen Appetit stillen werden.

Mit diesen Tipps für die Campingküche wird das Essen im Freien noch angenehmer.

Plane die Mahlzeiten und bereite sie zu Hause zu



Es ist einfacher, die Mahlzeiten für die gesamte Reise im Voraus zu planen, also schreib dir eine Liste und halte dich an sie.

Bereite die Zutaten zu Hause vor, indem du sie abmisst und zerkleinerst, damit du sie im Camp leicht zubereiten kannst.

Lagere trockene und feuchte Zutaten getrennt, um Auslaufen und Verunreinigungen zu vermeiden.

Am besten eignen sich [wiederverschließbare Plastiktüten](#) und [leichte Behälter](#) mit dicht schließenden Deckeln.

Auf diese Weise sparst du eine Menge Zeit und vermeidest ein Chaos auf dem Campingplatz.

Packe eine gusseiserne Bratpfanne ein



Wenn dein Essen fertig und gut verpackt ist, ist es an der Zeit, an das Kochgeschirr zu denken.

Um Platz im Gepäck zu sparen, ist es ratsam, nur Werkzeuge mitzunehmen, die du tatsächlich benutzen wirst.

Eine [gusseiserne Bratpfanne](#) ist ideal, weil sie langlebig ist und gut über einem Lagerfeuer hält.

Außerdem ist sie sehr vielseitig, sodass du mit ihr problemlos viele Gerichte, ob als Suppenggericht oder gebraten, zubereiten kannst.

Nimm Alufolie mit

Wenn du nur über begrenzte Küchenressourcen verfügst, eignet sich strapazierfähige Alufolie hervorragend zum unkomplizierten Kochen, vor allem, wenn du kein schweres Kochgeschirr dabei hast.

Die Alufolie formst du zu Beuteln und mit diesen Beuteln kannst du ganz einfach leckere Mahlzeiten mit Fleisch und Gemüse über dem Lagerfeuer zubereiten (ohne eine Sauerei zu verursachen!).

Weiterhin kannst du sie zum Abdecken von Essensresten oder zum Warmhalten deines Essens verwenden.

Du möchtest dir das Packen für deinen nächsten Campingausflug erleichtern? [Dann lade dir die kostenlose, druckbare Checkliste für deine Campingausrüstung herunter!](#)

Benutze Quetschflaschen



Beim Campen musst du immer mit wenig Gepäck auskommen. Aber wenn du draußen leckere Mahlzeiten zubereiten willst, wirst du wohl eine Menge Zutaten mitnehmen.

Hier kommt das Schöne an [Quetschflaschen](#) ins Spiel – darin kannst du deine flüssigen Zutaten wie Pfannkuchenteig, Dressings, Öle, Gewürze usw. aufbewahren, ohne dass sie zu viel Platz wegnehmen.

Je einfacher und unkomplizierter das Kochen in der freien Natur ist, desto mehr Spaß wird es machen. Beachte diese nützlichen Tipps zum Kochen im Camp.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner [“Über mich”-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>
