

Die wichtigsten Küchenhelfer für unterwegs

Mit dem Omnia-Backofen hat man ein Utensil im Gepäck, das sehr viel kann, aber ganz ohne weitere praktische Küchenhelfer kommt man dennoch beim Campen nicht aus. Was man für die Campingküche unbedingt mitnehmen sollte und welche Utensilien nur dann mit auf Reisen gehen, wenn das Platzangebot es zulässt, sind Fragen, die jeder individuell vor dem Urlaub für sich beantworten muss. Gleiches gilt im Prinzip auch für die Entscheidung, welche Lebensmittelvorräte man gern immer mit dabei hat und welche man vor Ort einkauft – auf die Gefahr hin, sie nicht zu bekommen. No risk, no fun.



Kochen im Camper macht erst richtig Spaß, wenn man mit gutem Equipment arbeitet.

Bei der Entscheidung, was man an Kochgerät und Küchenausstattung unbedingt mit auf die Reise nehmen sollte, helfen folgende Fragen weiter:

- **Welche Kochmöglichkeiten habe ich?** Der Camper oder Wohnwagen ist vielleicht mit einer Kochplatte mit zwei oder drei Platten oder Flammen ausgerüstet, auf denen man ohne Weiteres auch mal etwas aufwendigere Gerichte zubereiten kann. Ganz anders aber ist die Situation, wenn man mit einem Zelt und sparsamem Gepäck unterwegs ist. Hier hat man meist zum Kochen nur eine Basisausrüstung zur Verfügung wie einen kleinen Gas- oder Trangiakoher oder einen kleinen Grill.
- **Wie oft und was will ich kochen?** Wer sich morgens ein Frühstück oder mittags nur einen Salat oder ein Sandwich zubereiten will, da er für die Hauptmahlzeit abends auswärts essen geht, hat andere Ansprüche an die Kochmöglichkeiten und die Ausstattung als jemand, der alle Mahlzeiten selbst zubereiten möchte.
- **Welche Utensilien sind zum Kochen unverzichtbar und welche nicht?** Ein umfangreiches Messerset für ambitionierte Köche mag am heimischen Herd oder Grill äußerst praktisch sein, aber im Urlaub genügt es in der Regel, zwei Küchenmesser dabeizuhaben: eines für Brot, Obst und Gemüse und eines für Fisch und Fleisch. Ebenso verhält es sich mit anderen Dingen. Wichtig ist also, sich vor der Reise genau zu überlegen, welche Hilfsmittel tatsächlich für die Zubereitung von Mahlzeiten essenziell und sinnvoll sind und was man getrost ohne größere Einschränkungen zu Hause lassen kann.

Möchte man die täglichen Mahlzeiten selbst zubereiten, ist es hilfreich, sich im Vorfeld einen groben Speiseplan zu überlegen. Schon bei der Zusammenstellung der einzelnen Gerichte kann man gezielt die nötigen Kochutensilien und Lebensmittelvorräte planen.

Wer für die täglichen Mahlzeiten in erster Linie Rezepte aus diesem Omnia-Kochbuch wählt, benötigt neben dem Omnia-Backofen, der Omnia-Muffinform und dem Omnia-Aufbackgitter noch ein paar weitere Kochutensilien:

- 1 großer, 1 mittelgroßer und 1 kleiner Topf mit Deckel
- 1 große und 1 kleine Pfanne
- 1 große (Rühr-)Schüssel
- 1 kleine Schüssel
- 1 großes und 1 kleines Sieb
- 2 kleine Schalen
- 1 Schneidebrett
- 1 großes und 1 kleines Küchenmesser
- 1 Holzkochlöffel
- Streichhölzer und Feuerzeug
- Küchenschere
- Geschirrhandtücher
- Schneebesens

- Vierkant-Küchenreibe
- Messbecher
- Holzstäbchen oder -spieße (10 cm)
- Backpapier

Für alle, die gern grillen, sind beim Campen folgende Utensilien unentbehrlich:

- Gasgrill (es gibt kompakte Gasgrills für unterwegs) oder Holzkohlegrill (erfordert gegenüber dem Gasgrill deutlich mehr Vorbereitungszeit)
- 1 Grillzange
- Grillkohle (je nach Grill)

Ob Omnia-Backofen oder Grill: Auf Besteck, Teller und Trinkgefäße will auch unterwegs niemand verzichten:

- große flache und/oder tiefe Teller
- Tassen, Becher, Gläser
- Gabeln, Messer, Esslöffel und Teelöffel

Wer sich das Kochen noch weiter vereinfachen will, könnte auch diese Utensilien mitnehmen:

- Brotmesser • Dosenöffner • Sparschäler • Pfannenwender • Salatbesteck • Schöpfkelle • Schraubgläser (à 300–350 ml) • Silikonform



Äußerst praktisch sind außerdem folgende Küchenhelfer:

- Alu- und Frischhaltefolie
- mehrere Gummibänder oder Klippverschlüsse zum Verschließen von geöffneten Tüten oder Lebensmittelpackungen
- Küchengarn
- Küchenpapier
- Lebensmittelbehälter und/oder Gefrierbeutel zum Aufbewahren von Lebensmitteln und Speiseresten
- Mülltüten
- Spülmittel, Spülbürste, Spüllappen und Topfkratzer
- Topflappen
- Zahnstocher

Wer mit dem Zelt oder einem einfachen Van unterwegs ist, sollte zum Abspülen unbedingt auch eine Wanne oder eine große Schüssel aus Kunststoff mitnehmen.

Welche Zutaten gehören zur Grundausrüstung?

Mit den zahlreichen und abwechslungsreichen Rezepten in diesem Buch kommen Sie leicht und locker durch einen ausgedehnten Urlaub. Erst recht, wenn Sie ein paar Lieblingsrezepte im Buch gefunden haben, die Sie am liebsten jeden Tag zubereiten möchten.

Natürlich lassen sich nicht alle Zutaten, die in diesem Omnia-Kochbuch benötigt werden, im Reisegepäck verstauen. Manches muss vor Ort eingekauft werden, was in den meisten Fällen auch problemlos möglich ist. Um gut vorbereitet zu sein, empfiehlt es sich, das Buch vor der Reise anzuschauen und die Rezepte auszuwählen, die man wirklich zubereiten will, sodass man bereits im Vorfeld einige passende Zutaten einkaufen kann.



Frische Zutaten wie Obst und Gemüse kauft man am besten direkt vor Ort.

Der perfekte Lebensmittelvorrat:

- Essig und Öl (Apelessig, Olivenöl, Sonnenblumenöl)
- Würzmittel (z. B. Gemüsebrühe, Chilisauce, Currypulver, Sojasauce, Kräutersalz, Limetten- oder Zitronensaft, rote Thai-Currypaste, Senf, Ketchup, Mayonnaise)
- getrocknete Kräuter (Basilikum, Majoran, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian)
- Gewürze (Chiliflocken, Paprikapulver, gemahlener Koriandersamen, Kreuzkümmel, Lorbeerblätter, Meersalz, Mohn, Muskatnuss, Pfeffer, Schwarzkümmel, Zimt und/oder Zimtstange)
- Trockene Brot- und Backzutaten (z. B. Mehl, Backpulver, Zucker, Trockenhefe, getrockneter Sauerteig, Honig, Salz, gemahlene Mandeln, Kakao, Kokosraspel,