OUTDOOR

Basiswissen für draußen

BASIXX

Claudia Erben

Kochen 2
- für Camper

Ausrüstung, Vorräte und Packlisten

Nudeln & Co

Kartoffelschmaus

Reispfannen und -gerichte

Suppen und Eintöpfe

Gemüsevariationen und Pilze

Fleisch und Wurst

Backen, Backen in der Pfanne

Salate

Dessert

Band 99

OutdoorHandbuch

Claudia Erben

Kochen 2
für Camper

Kochen 2 - für Camper

Copyright Conrad Stein Verlag GmbH.
Alle Rechte vorbehalten.

Der Nachdruck, die Übersetzung, die Entnahme von Abbildungen, Karten, Symbolen, die Wiedergabe auf fotomechanischem Wege (z. B. Fotokopie) sowie die Verwertung auf elektronischen Datenträgern, die Einspeicherung in Medien wie Internet (auch auszugsweise) sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Verlages unzulässig und strafbar.

Alle Informationen, schriftlich und zeichnerisch, wurden nach bestem Wissen zusammengestellt und überprüft. Sie waren korrekt zum Zeitpunkt der Recherche. Eine Garantie für den Inhalt, z.B. die immerwährende Richtigkeit von Preisen, Adressen, Telefon- und Faxnummern sowie Internetadressen, Zeit- und sonstigen Angaben, kann naturgemäß von Verlag und Autorin - auch im Sinne der Produkthaftung - nicht übernommen werden.

Die Autorin und der Verlag sind für Lesertipps und Verbesserungen (besonders per E-Mail) unter Angabe der Auflagen- und Seitennummer dankbar.

Dieses OutdoorHandbuch hat 128 Seiten mit 101 farbigen Abbildungen. Es wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt, in Deutschland klimaneutral hergestellt und transportiert (die Zertifikatnummer finden Sie auf unserer Internetseite) und wegen der größeren Strapazierfähigkeit mit PUR-Kleber gebunden.

Dieses Buch ist im Buchhandel und in Outdoor-Läden erhältlich und kann im Internet oder direkt beim Verlag bestellt werden.

Titelfoto: Zucchini-Mozzarella-Vollkornnudeln (md)

OutdoorHandbuch aus der Reihe „Basiswissen für draußen“, Band 99

ISBN 978-3-86686-322-4 4., überarbeitete Auflage 2015

© BASISWISSEN FÜR DRAUSSEN, DER WEG IST DAS ZIEL und FERNWEHSCHMÖKER sind urheberrechtlich geschützte Reihennamen für Bücher des Conrad Stein Verlags

Dieses OutdoorHandbuch wurde konzipiert und redaktionell erstellt vom Conrad Stein Verlag GmbH, Kiefernstraße 6, 59514 Welver,
☎ 023 84/96 39 12, FAX 023 84/96 39 13,
info@conrad-stein-verlag.de, www.conrad-stein-verlag.de

Werden Sie unser Fan: www.facebook.com/outdoorverlage

Text: Claudia Erben
Fotos: Siegfried Erben und Manuela Dastig (md)
Lektorat: Marie-Luise Großelohmann
Layout: Manuela Dastig

Gesamtherstellung: AZ Druck und Datentechnik GmbH, Kempten

Wir machen Bücher für

Abenteurer **Geocacher** Trekker
Wanderer Radfahrer **Pilger**
Kanufahrer Kreuzfahrer Camper
Globetrotter **Schnee-Begeisterte**
Träumer Entdeckungsreisende
Fremdsprecher **Naturverbundene**
Wohnmobilfahrer Genießer

die OUTDOOR Verlage

kurzum . . . für Aktive

Inhalt

Symbole 9

Über die Autorin, Vorwort 10

Ausrüstung 11
Ferienwohnung 12
Wohnwagen/Wohnmobil 12
Beim Zelten 15

Vorräte und Packlisten 17
Ferienwohnung 18
Camping mit Wohnmobil oder Wohnwagen 19
Verpackungen 22
Vorräte selbst herstellen 23
Packlisten 24

Nudeln & Co 27
Tortellini mit Sahnesoße 28
Spaghetti mit Ratatouille und Würstchen 29
Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße 30
Spaghetti mit Thunfisch 31
Spaghetti Carbonara 32
Nudeln mit verschiedenen Käsesorten 33
Pfannen-Käsespätzle 34
Spaghetti mit Kräuter-Pilz-Soße 35
Schinkennudeln mit Ei 36
Zucchini-Mozzarella-Vollkornnudeln 37
Grüne Nudeln mit Lachs 38
Hörnchen-Nudeln mit Schafskäse 39
Nudeln mit geräuchertem Lachs 40
Schwarzwälder Frühlingsnudeln 41
Paprika-Salami-Nudeln 42
Penne mit Bratwurst, Peperoni und Oliven 43

Conchiglie mit Lachs und Garnelen ... 44
Penne mit Spargel und Gorgonzolasauce ... 45
Penne mit Speck, Champignons und Sardellen ... 46
Nudeln mit Artischockensauce ... 47

Kartoffelschmaus 48
Falsche Grillkartoffeln ... 49
Aus getrockneten Kartoffeln: Kartoffeln mit Speck und Käse ... 50
Aus Österreich: Gröstl ... 51
Kartoffelbratlinge ... 52
Bauernomelette ... 53
Schwäbischer Kartoffelsalat ... 54

Reispfannen und -gerichte 55
Asiatische Reispfanne ... 56
Gemüse-Reispfanne ... 57
Pikante Reispfanne ... 58
Scharfe Reispfanne ... 59
Gefüllte Paprika auf Reis ... 60
Paprika-Tomaten-Reis ... 61
Risotto mit Chorizo ... 62
Risotto mit Speck und Gorgonzola ... 63

Suppen und Eintöpfe 64
Am Meer: Fischeintopf ... 65
Schnelle Kartoffelsuppe ... 66
Schnelle Klößchen-Nudelsuppe ... 67
Linseneintopf ... 68
Tomatensuppe mit Tortellini ... 69
Für frierende Camper: Zwiebelsuppe ... 70
Hühnersuppe chinesische Art ... 71
Hühnereintopf chinesische Art ... 72
Aus Südtirol: Eine Variation der Terlaner Weinsuppe ... 73

Gemüsevariationen und Pilze 74
Schwäbisch: Bohnen mit Spätzle 75
Frankreich: Couscous mit Ratatouille 76
Italien: Polenta mit Gemüse-Hackfleisch-Soße 77
Schnell: Mozzarella-Tomaten 78
Vollwertig: Grünkernbratlinge mit Saisongemüse und Käsesoße 79
Zucchinipuffer 80
Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen 81
Spinatknödel in Spargelsauce 82
Gefüllte Champignons 83

Fleisch und Wurst 84
Strammer Max 85
Hackfleischklößchen mit Knoblauch und süßsaurer Soße 86
Überbackene Schnitzel 87
Burger (Hamburger, Cheeseburger) vom Grill 88
Sahnegeschnetzeltes 89
Zum Grillen: Wurstspieße mit Rot-Weiß 90
Wurstgulasch mit Kartoffelbrei 91
Pfannengyros mit Tzatziki 92
Mit Feta gefüllte Mini-Bifteki 93
Hähnchenbrust mit Pesto-Spaghetti 94

Backen 95
Der Camping-Backofen 96
Spezialbrot im Camping-Backofen 97
Apfelauflauf 98
Apfel-Mandel-Rührkuchen 99

Backen in der Pfanne 100
Pfannenbrot mit Zwiebeln 101
Pizza aus der Pfanne 102
Rosinenbrötchen 103
Schwäbische Apfelküchle 104
Kaiserschmarrn 105
Gefüllte Pfannkuchen 106

Salate 107
Heringssalat 108
Schwäbischer Wurstsalat 109
Variante 1: Grüner Wurstsalat 110
Variante 2: Schweizer Wurstsalat 111
Variante 3: Wurstsalat mit Mayonnaise 112
Käsesalat 113
Nudelsalat 114
Tomaten-Mozzarella-Salat 115
Spargel-Ananas-Salat 116
Griechischer Bauernsalat 117
Schichtsalat 118

Dessert 119
Süße Schichten 120
Sahnebaiser mit Beeren 121

Index 126

Symbole

- Achtung
- Buchtipp
- Tipp
- Verweis
- Vegetarisches Rezept - bzw. änderbar

Über die Autorin

Claudia Erben unternimmt seit über 30 Jahren ausgedehnte Campingreisen. Lange Zeit mit ihrer sechsköpfigen Familie, jetzt häufig mit Freunden. Sie plant Ausrüstung und Vorratshaltung für vielwöchige Rundreisen in Nord- und Südeuropa und verpflegt Familie oder Freunde hierbei vorwiegend aus der eigenen Küche.

Vorwort

Endlich Urlaub! Die kostbarsten Wochen des Jahres sehnen wir lange herbei. Wir erhoffen uns eine erholsame und vergnügliche Zeit im Urlaubsparadies unserer Träume. Vor Ort holt uns dann die Realität mit manch störenden und gar nicht paradiesischen Details ein:

Die Restaurants sind schlecht und überfüllt oder teuer. Wir vertragen das ungewohnte Essen nicht. Der Nachwuchs hat, an prompte Bedienung zu Hause gewöhnt, nicht die Geduld, stundenlang aufs Essen zu warten. Die beste Lösung wäre, selbst zu kochen. Doch der Familienkoch, meist Mutter, streikt und besteht auf dem Recht auf Urlaub.

Dieses Buch soll Ihnen einen Kompromiss anbieten: Einfach und schnell zuzubereitende Gerichte, die man (nicht nur frau) in der Ferienwohnung, beim Camping, sogar beim Trekking mit einer minimalen Küchenausrüstung nachkochen kann. Für einen gelungenen und preiswerten Urlaub, in dem sich jeder Mitreisende mal als Küchenchef betätigt, habe ich Ihnen Tipps für Vorräte und Kochausrüstung sowie die Lieblings-Reiserezepte meiner Familie zusammengestellt.

Ausrüstung

Camping-Tafel

Ferienwohnung

Sie reisen mit dem Pkw an, haben also nicht allzu viel Stauraum. Außerdem verfügt Ihre Ferienwohnung über eine voll ausgestattete Küche.

Der Erfahrung nach fehlen jedoch häufig:

- ▷ Thermoskanne und großer Kaffeefilter nebst Filterpapier
- ▷ guter Korkenzieher, Dosen- und Flaschenöffner
- ▷ große hochbordige Bratpfanne mit Deckel
- ▷ wirklich scharfe Messer
- ▷ kleiner Holzkohlegrill (Kohle gibt's am Urlaubsort)
- ▷ Topflappen, Geschirrhandtücher, Spülschwamm o. Ä.
- ▷ Streichhölzer

☺ Sollten Sie zum Urlaubsort fliegen, ist ein gutes Kombi-Taschenmesser wohl das einzige, das sich mitzunehmen lohnt.

Wohnwagen/Wohnmobil

Sie haben relativ viel Platz, müssen aber darauf achten, dass Sie den Wagen nicht überladen. Deshalb ist ein aus Melamin bestehendes Camping-Service besser als Ihre Sammlung alter Teller. Wenn sich dann bei einem abrupten Bremsmanöver eine Schranktür öffnet, ist sowohl der Schaden als auch das Risiko spitzer umher fliegender Scherben geringer.

Bei einer ersten Reise kann man Töpfe und Pfannen von zu Hause mitnehmen. Auf Dauer ist es sicherlich besser, ein Campingtopf-Set anzuschaffen, bei dem alle Töpfe ineinander passen. Die Töpfe sind leichter und benötigen weniger Stauraum. Der Deckel des größten Topfes kann zugleich als Pfanne dienen. Ein Wasserkessel ist ebenfalls dabei. Letzterer ist zwar nicht unbedingt notwendig, spart jedoch viel Heizenergie.

Bei Neuanschaffung können Sie sich zunächst auf Folgendes beschränken (für 4 Personen):

- ▷ 4 tiefe Teller
- ▷ 4 Tassen
- ▷ 4 Trinkbecher

- 4 kleine Teller
- 4 Bestecke (Löffel, Messer, Gabel, Kaffeelöffel)
- Rührlöffel
- Pfannenwender
- Schöpflöffel
- Dosenöffner
- Flaschenöffner
- Korkenzieher
- scharfes Messer (oder entsprechendes Taschenmesser),
- 1 Schneidebrett
- eine kleine Reibe
- 1 großer und ein kleiner Kochtopf

Kochtöpfe und anderes Zubehör

- 1 hochbordige Pfanne mit Deckel
- Sieb (für Nudeln und Salat geeignet)
- Thermoskanne (mit Filter und Papier wenn Sie keinen Instant-Kaffee mögen)

Vorräte und Packlisten

Ferienwohnung

Um den Pkw nicht zu überladen, sollten Sie auf die Mitnahme von Lebensmitteln zum größten Teil verzichten und lieber zu Anfang einen nahe gelegenen Supermarkt im Urlaubsort aufsuchen.

Ausnahme: Die Zutaten für eine kleine Mahlzeit nach der Ankunft oder ein erstes Frühstück.

Sonderfälle: Ferienhäuser in Skandinavien. Hier sollten Sie versuchen, möglichst viel für den täglichen Bedarf mitzunehmen (ohne den Pkw zu überladen!), denn in Skandinavien sind die meisten Lebensmittel teurer, insbesondere alle alkoholischen Getränke. Es gibt in Schweden inzwischen zwar in jedem Dorf einen kleinen Supermarkt, alkoholische Getränke kann man aber nur in speziellen Läden kaufen. Diese „Systembolaget" genannten Läden findet man meist nur in Zentren.

Leider sollte man inzwischen (2015) auch so viele Lebensmittel wie möglich in die Schweiz mitnehmen. Seit der Aufwertung des Franken kaufen die Schweizer selbst so viel wie möglich im Ausland.

Erfreulicherweise gilt das nicht mehr für südliche Reiseländer. Während dort früher manche gewohnten Dinge wie milder Kaffee oder Vollkornbrot nicht erhältlich waren, hat sich der örtliche Handel in den Urlaubsgebieten inzwischen auf die Wünsche der Touristen eingestellt. In den großen Supermärkten gibt es nahezu alles.

Wenn Sie Lebensmittel im Pkw mitnehmen, empfiehlt es sich überlegt vorzugehen und Gewicht zu sparen. Statt Getränkedosen oder Tetrapaks nehmen Sie lieber Teebeutel mit oder ein Getränkepulver. Statt Milch und Eiern kann man zur Sicherheit Vollmilchpulver und Eipulver mitnehmen. Auch Reis, Nudeln und Mehl wiegen nicht viel.

Für das Frühstück kann man auf leckere Müslimischungen (oder Selbstgemischtes) zurückgreifen. Zum Würzen nimmt man Brühwürfel und Tomatenmark mit. Hartwurst ist leichter als Wurst in Dosen usw.

Ihnen fallen bestimmt noch mehr Möglichkeiten ein, Gewicht zu sparen und trotzdem die für Ihre Lieblingsgerichte notwendigen Zutaten dabeizuhaben.

Camping mit Wohnmobil oder Wohnwagen

Meine Tipps:

- ▷ Wenn Sie nach Skandinavien oder in die Schweiz fahren, nehmen Sie möglichst viel mit. ☞ Hinweise für Ferienwohnungen.
- ▷ Nehmen Sie möglichst kein Glas mit. Besser sind Tetrapaks oder Dosen, noch besser Weithalsflaschen und Dosen mit Schraubverschluss aus Plastik, die man im Outdoorhandel erhält und für jede Reise wieder verwenden kann.
- ▷ Statt Gemüsedosen können Sie auch getrocknetes Gemüse mitnehmen. (Trocknen ☞ unten). Das spart Platz und Gewicht.
- ▷ Gewürze in handlicher Menge und campingfreundlicher Verpackung sind zu Hause meist besser erhältlich.

Frühstück im Vorzelt

Für einen zweiwöchigen oder auch längeren Campingurlaub packe ich in der Regel (Ausnahme Skandinavien und Schweiz) folgende Grundausstattung an Lebensmitteln ein:

Nudeln & Co

Tortellini mit Sahnesoße

500 g getrocknete Tortellini
Salz fürs Kochwasser
1 Tasse flüssige Sahne
Salz, Pfeffer
Muskat
2 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Tortellini in reichlich Salzwasser auf kleiner Flamme garen.
2. Sahne vorsichtig erhitzen, mit Salz, Muskat, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und über die Tortellini geben.

☺ Angebratene Schinkenstreifen oder Speckwürfel unter die Tortellini mischen, dann wird's etwas herzhafter, oder auch geriebenen Parmesankäse darüber streuen.

Kartoffelschmaus

Falsche Grillkartoffeln

1-2 große Kartoffeln pro Person
Salz ins Kochwasser
100 g Crème fraîche
1 Esslöffel gemischte Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, ...)
Pfeffer
etwas Salz

Zubereitung

1. Um die Grillzeit großer Kartoffeln zu verkürzen, können Sie folgendermaßen vorgehen: Kartoffeln sorgfältig bürsten, zu zwei Dritteln mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Dann vorsichtig herausnehmen, in Alu-Folie wickeln und auf den Grill legen.
2. Die Crème fraîche mit den Kräutern, Pfeffer und Salz verrühren und mit etwas Wasser glatt rühren.
3. Bei den fertig gegrillten Kartoffeln die Alufolie vorsichtig oben öffnen, die Kartoffel der Länge nach aufritzen und die Kräutercreme einfüllen.

Reispfannen und -gerichte

Reis garen:

1. Reis ohne Salz garen. Dazu den Reis einen daumenbreit mit Wasser bedecken und auf kleiner Flamme kochen bis das Wasser fast verschwunden ist.
2. Reis von der Kochstelle nehmen und zugedeckt, evtl. sogar eingepackt beiseite stellen.

Asiatische Reispfanne

250 g Reis
500 g Putenfleisch
Salz
Curry
etwas Öl für die Pfanne
1 Dose Chinagemüse oder
500 g frisches Gemüse (Chinakohl, Karotten, Sojasprossen, Lauch, Sellerie, Pilze, usw. nach Geschmack)
1 kleine Dose Ananas in Stücken

Zubereitung

1. Reis garen, wie am Anfang dieses Kapitels beschrieben.
2. Putenfleisch schnetzeln, mit Salz und Curry würzen und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten.
3. Gemüse hinzufügen, 10 Minuten garen lassen, Ananas und evtl. etwas Ananassaft hinzugeben.
4. Alles zusammen über den Reis geben und gut mischen.

Suppen und Eintöpfe

Am Meer: Fischeintopf

ca. 600 g verschiedene Fischfilets
2 große Kartoffeln
1 Zwiebel
2-3 Tomaten
2 mittelgroße Zucchini
100 ml Kochsahne
1 Teelöffel Senf
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

1. Zwiebel in Ringe schneiden, in Öl glasig dünsten.
2. Kartoffeln schälen und würfeln.
3. Tomaten mit heißem Wasser übergießen, häuten und dann ebenfalls würfeln.
4. Zucchini in Scheiben schneiden.
5. Kartoffeln und Zucchini in die Pfanne zu den Zwiebeln geben und mit anbraten.
6. Mit der Kochsahne und evtl. etwas Wasser ablöschen. Salzen.
7. Wenn die Soße wieder köchelt, Fisch in mundgerechte Stücke teilen und hinzugeben, auf kleiner Hitze fertig dünsten.
8. Kurz vor Ende der Garzeit die Tomatenwürfel hinzufügen und mit dünsten.
9. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.

☺ Besonders fein schmeckt dieser Eintopf, wenn Sie gegen Ende der Garzeit noch Krabben oder auch Muscheln hinzugeben.

Index

(md)

A

Apfel-Mandel-Rührkuchen **99**
Apfelauflauf **98**
Asiatische Reispfanne **56**

B

Bauernomelette **53**
Bohnen mit Spätzle (schwäbisch) **75**
Burger vom Grill **88**

C

Camping-Backofen **96**
Conchiglie mit Lachs und Garnelen **44**
Couscous mit Ratatouille **76**

F

Falsche Grillkartoffeln **49**
Fischeintopf **65**

G

Gefüllte Champignons **83**
Gefüllte Paprika auf Reis **60**
Gefüllte Pfannkuchen **106**
Gemüse-Reispfanne **57**
Griechischer Bauernsalat **117**
Gröstl **51**
Grüne Nudeln mit Lachs **38**
Grüner Wurstsalat **110**
Grünkernbratlinge mit Saisongemüse und Käsesoße **79**

H

Hackfleischklößchen mit Knoblauch und süßsaurer Soße **86**
Hähnchenbrust mit Pesto-Spaghetti **94**
Heringssalat **108**
Hörnchen-Nudeln mit Schafskäse **39**
Hühnereintopf chinesische Art **72**
Hühnersuppe chinesische Art **71**

K

Kaiserschmarrn **105**
Kartoffelbratlinge **52**
Kartoffeln mit Speck und Käse **50**
Kartoffelsuppe **66**
Käsesalat **113**
Klößchen-Nudelsuppe **67**

L

Linseneintopf **68**

M

Mini-Bifteki (mit Feta gefüllt) **93**
Mozzarella-Tomaten **78**

N

Nudeln mit Artischockensauce **47**
Nudeln mit geräuchertem Lachs **40**
Nudeln mit verschiedenen Käsesorten **33**
Nudelsalat **114**

P

Paprika-Salami-Nudeln **42**
Paprika-Tomaten-Reis **61**
Penne mit Bratwurst, Peperoni und Oliven **43**
Penne mit Spargel und Gorgonzolasauce **45**
Penne mit Speck, Champignons und Sardellen **46**
Pfannen-Käsespätzle **34**

Pfannenbrot mit Zwiebeln **101**
Pfannengyros mit Tzatziki **92**
Pikante Reispfanne **58**
Pizza aus der Pfanne **102**
Polenta mit
Gemüse-Hackfleisch-Soße **77**

R

Reis **56**
Risotto mit Chorizo **62**
Risotto mit Speck und Gorgonzola **63**
Rosinenbrötchen **103**

S

Sahnebaiser mit Beeren **121**
Sahnegeschnetzeltes **89**
Scharfe Reispfanne **59**
Schichtsalat **118**
Schinkennudeln mit Ei **36**
Schwäbische Apfelküchle **104**
Schwäbischer Kartoffelsalat **54**
Schwäbischer Wurstsalat **109**
Schwarzwälder Frühlingsnudeln **41**
Schweizer Wurstsalat **111**
Semmelknödel mit
frischen Pfifferlingen **81**
Spaghetti Carbonara **32**
Spaghetti mit Kräuter-Pilz-Soße **35**
Spaghetti mit Ratatouille und
Würstchen **29**
Spaghetti mit Thunfisch **31**
Spaghetti mit
Tomaten-Hackfleisch-Soße **30**
Spargel-Ananas-Salat **116**
Spezialbrot im Camping-Backofen **97**
Spinatknödel in Spargelsauce **82**
Strammer Max **85**
Süße Schichten **120**

T

Terlaner Weinsuppe **73**
Tomaten-Mozzarella-Salat **115**
Tomatensuppe mit Tortellini **69**
Tortellini mit Sahnesoße **28**

U

Überbackene Schnitzel **87**

W

Wurstgulasch mit Kartoffelbrei **91**
Wurstsalat mit Mayonnaise **112**
Wurstspieße mit Rot-Weiß **90**

Z

Zucchini-Mozzarella-Vollkornnudeln **37**
Zucchinipuffer **80**
Zwiebelsuppe **70**

Conrad Stein Verlag

Jungscharhelfer-Jahrbuch:
„jede Menge leckere Rezepte"

- 84 einfache und schnelle Gerichte für den Campingurlaub oder den Urlaub in der Ferienwohnung
  - Nudel-, Kartoffel- und Reisgerichte
  - Gemüse
  - Suppen und Eintöpfe
  - Salate
  - Backen in der Pfanne
  - Desserts
- 34 Rezepte für Vegetarier
- Tipps zur Ausüstung
- praktische Packlisten

Kochen 2
- für Camper

Claudia Erben

4., überarbeitete Auflage 2015
OutdoorHandbuch Band 99
Basiswissen für draußen
ISBN 978-3-86686-322-4

- Griffmarken zum schnellen Auffinden der Kapitel
- Ausführlicher Index
- 128 Seiten
- 101 farbige Abbildungen
- Haltbare PUR-Klebebindung
- Chlorfrei gebleichtes Papier

ClimatePartner° klimaneutral gedruckt

€ 8,90 [D]

9 783866 863224

OUTDOOR HANDBUCH