

9. Juni 2017, 05:19 Uhr

## Gourmets auf dem Campingplatz



Grillieren, sinnieren, essen: Hähnchensatay mit Fladenbrot vom im Lagerfeuer erhitzten Stein. (Bild: Bild: PD)

**Zelten und sich nur von Käsebroten oder Büchsenfutter ernähren? Gewiss nicht. Die modernen Camper kochen auch an entlegenen Orten fast so ambitioniert wie daheim in der Küche.**

DIANA HAGMANN-BULA

DIANA.HAGMANN-BULA

[@TAGBLATT.CH](https://www.tagblatt.ch)

Ein Käsebrot ist ihnen zu wenig. Dabei schmeckt draussen eigentlich alles, vor dieser prächtigen Kulisse mit Meer, Bergen oder Tausenden von Sternen. Einst war die Natur der Hauptdarsteller bei einem Essen im Freien, heute machen ihr die Gerichte auf dem Teller Konkurrenz. Moderne Camper tischen vor ihrem VW-Bus Orangen-Fenchel-Salat mit Feta, orientalische Hirsepfanne mit Gemüse oder Hähnchensatay auf. Auf das gute alte Schlangensbrot setzen sie zwar noch, aber nicht ohne Rosmarin oder Pesto beigemischt zu haben. Wie wichtig diesen hippen Nomaden das Essen auch fern der gut ausgerüsteten Küche ist, zeigt eine Flut von Büchern. Sie heissen «Abenteurerküche» oder «Draussen schmeckt's besser». Und sie beteuern, dass mit Gaskocher, Kugelgrill und Lagerfeuer unterwegs im Nirgendwo Leckereien mühelos gelingen.

## Er kocht auch im Basecamp

Die Buchautoren sind meist Monate oder gar Jahre auf Reisen. Ihr ausgiebiges Zeitbudget erlaubt es ihnen, diesen Kochaufwand zu betreiben, ohne dass das Gefühl sie beschleicht, vor Ort etwas zu verpassen. Den Aufstieg auf einen Berg, eine Fahrt auf dem einsamen Fluss, eine Vogelart, die vom Aussterben bedroht ist. «Ein Käsebrod ist lecker, aber nicht jeden Tag. Gerade wenn man sportlich aktiv ist, braucht es frische, ausgewogene Nahrung», sagt Markus Sämmer. Der gelernte Koch aus Deutschland surft, klettert, wandert, bikt in der ganzen Welt und führt in «The Great Outdoors» 120 Rezepte auf, die seine Touren mit dem Camper gourmettechnisch aufgewertet haben. «Wenn man nach einem anstrengenden Tag vor dem VW-Bus sitzt, Zutaten schnippelt, kocht, isst und redet, erdet das», sagt er. Einfach zuzubereiten, dennoch lecker: Diesen Anspruch hat der 43-Jährige an seine Unterwegsgerichte. Ihm hilft dabei, dass draussen und auf Reisen alles doppelt so gut schmeckt. «Die Tomaten vom italienischen Markt sind nun mal aromatischer als bei uns.» Und nach der gelungenen Besteigung des Traumberges – in Sämmer's Fall des Alpamayo in Peru – braucht es nur noch ein Bier zum Superglück. Sämmer kocht in solchen Momenten trotzdem. Die Thunfischpasta mit Oliven und Fladenbrot vor dem Zelt im Basecamp beschreibt er als sein «bestes Draussenessen überhaupt».

## 13 Länder, viele Rezepte

Die Reiseblogger Jenny und Reto Gehr aus Flawil haben ebenfalls ein Buch («Travel to taste», [www.a-million-miles.com](http://www.a-million-miles.com)) über ihre Reisegerichte herausgegeben, wenn auch im Eigenverlag. Von ihrer Weltreise durch 13 Länder kehrten sie mit vielen Eindrücken und unzähligen Rezepten zurück. «Wir haben in jedem Land einen Kochkurs besucht oder bei Einheimischen, etwa einer indischen Grossfamilie, kochen gelernt», erzählt Jenny Gehr. Wieder zu Hause beschloss sie, die in ihren Reisetagebüchern verteilten Anleitungen in einem Buch zusammenzutragen. «Schliesslich sind das Souvenirs, die man nicht kaufen kann und nicht schleppen muss. Essen gehört zur Kultur eines Landes wie die Natur oder Tierwelt.» Noch unterwegs griff das Ehepaar auf sein neu erworbenes Kochwissen zurück. «Als wir mit dem Camper durch Neuseeland zogen, haben wir regelmässig asiatische Gerichte zubereitet. Tamarinde, Chili und Sojasauce gehören zu unserem Standardzubehör, das verhindert, dass es zu oft Tomatenspaghetti gibt», sagt Jenny Gehr. Markus Sämmer fährt ohne gewisse Dinge gar nicht erst los. Ohne Pfeffer aus der Mühle etwa. «Er macht ein Gericht um Welten besser als der Pulverpfeffer, der in vielen Campen vor sich hingammelt.» Auch gutes Olivenöl zählt zu seinen treuen kulinarischen Begleitern. Sämmer legt die Grundlagen für gelungene Reiseverpflegung noch daheim. Er bereitet rotes, grünes und Randen-Pesto zu, kocht Sirup ein, er bereitet Müeslistängel und Nusskuchen im Glas zu. «So verhungert man nicht, wenn man mal in den Bergen strandet und der Dorfladen geschlossen ist.»

Auch wenn das Campingleben an sich idyllisch ist: Ein Abend am Lagerfeuer perfektioniert die Hochstimmung. Sämmer könnte dann nächtelang «dasitzen und sinnieren». Dennoch rät er zu Vorsicht: «Europa ist dicht besiedelt, immer wieder herrscht Waldbrandgefahr.» Deshalb hat er einen Kugelgrill dabei. Die Kohle dafür lagert er in einem wasserfesten Kajaksack. «Der Kohlestaub verteilt sich so nicht im ganzen Bus. Ausserdem bleibt das Material trocken.» Auch zwei Gaskocher müssen mit. Wenn es draussen dauerregnet, kommen sie drinnen zum Einsatz. «Dine in» nennt Sämmer das. Er hat dem schlechten Wetter ein ganzes Kapitel gewidmet, Gerichte aufgeführt, die ohne Brutzeln auskommen – damit es im Bus nicht übel riecht. Minestrone oder Safranpolenta etwa verhindern, dass das Wetter- ein Laune-Tief wird.

## Frischer Zopf an Bord

Ein Blick auf Sämmer's Homepage zeigt: Der Vagabund hat sich in einen Geschäftsmann verwandelt. Er bietet Caterings an, kocht auf Wunsch «Dinner for two», wirkt als Repräsentant auf Messen. Jenny und Reto Gehr wollen ihre Leidenschaft nicht zum Beruf machen. Lieber kehren sie der Ostschweiz den Rücken wieder für zwei Monate. Diesen Sommer reisen sie durch Kolumbien. Und segeln vor Griechenland im Meer. An Bord kommt dann lokaler, mit Kräutern und Tomaten gefüllter Fisch auf den Tisch. Und sonntagsmorgens frisch gebackener Zopf.

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/nachrichten/panorama/gourmets-auf-dem-campingplatz;art253654,5004947>

GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE  
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST  
NICHT GESTATTET.