

BeNeLux 5,20 € • F 6,00 € • I/E 6,00 €
DK 57,95 DKK • Finn. 7,50 €
Port. (cont.) 6,30 €
A 5,20 € • CH 8,20 CHF

LiebesLand

LiebesLand

Das Beste vom Land

Juli/Aug. 2022 | D 4,80 €

NACHHALTIG
LiebesLand

Unsere allerbesten
Obstkuchen



Mit
241
TIPPS

Natürlich Schädlinge
bekämpfen



Preiswerte Selberricht-Ideen
für Haus und Garten



Die schönsten Sommerideen





Vom Besten lernen: Lagerfeuer-Kochschule

Carsten Bothe kennt sich in Sachen Kohle und Glut aus wie kaum ein Zweiter. In seiner Kochschule südlich von Hannover kann man erfahren, dass grillen mehr ist als Würstchen und Nackensteaks





Heiliger Ort Das Gelände der Kochschule gehört zur Pfarrkirche des Dorfes



Unterstand In der Jurte kommt das Team zusammen und bespricht den Tag



Leckerli Hündin Gesa hätte nichts gegen die Grillware – bleibt aber brav

Männer und grillen – das gehört einfach zusammen. Der Umgang mit Feuer, der Geruch von Rauch und Fleisch, das scheint in ihnen archaische Triebe zu wecken. Im Sommer den Grill oder ein Lagerfeuer zu entzünden ist außerdem wildromantisch, abwechslungsreich und voll im Trend. Aber grillen ist auch eine Kunst für sich, bei der viel schiefgehen kann, weshalb sich eine immer noch zu große Menge an Menschen darauf beschränkt, nur „sichere“ Ware auf den Rost zu legen: Würstchen, Nackensteaks, vielleicht noch Burger-Patties. Damit soll Schluss sein, vorbei auch die Zeiten von Einweg-Alu-Grillpfannen aus dem Supermarkt. Männer wie Frauen wollen mehr – und kriegen mehr!

Der Mann am Feuer weiß Bescheid

Carsten Bothe ist der Mann, den man um Rat fragt, wenn man auf offenem Feuer grillen und backen will. Er hat in Bockenem eine Lagerfeuer-Kochschule eröffnet, in der jedermann (und jede Frau) lernen kann, wie man ein Steak brät und nicht verkohlt. Bothe selbst hat die Begeisterung für das Kochen am Feuer auf seinen Fernreisen entdeckt: „Ich bin gelernter Biologie. Für ein Projekt über humane Fallenstandards wurde ich Anfang der 1990er-Jahre erstmals nach Kanada geschickt. Dort habe ich bei Trappern hospitiert, bin mit ihnen zur Jagd gegangen. Ich war mit Schneemobilen in den Rocky Mountains unterwegs und bin später auf sogenannten Mud Boats durch Louisiana gepaddelt. Dabei habe ich den Dutch Oven kennengelernt, über den ich bis dahin nur gelesen hatte. Einen davon habe ich gleich im Handgepäck mit nach Deutschland genommen.“

Ein Kochtopf für den Grill?

Dutch Oven ist die Bezeichnung für einen gusseisernen Topf mit drei Füßen und passendem Deckel, der direkt ins Feuer oder in die Glut gestellt werden kann. In den USA ist er weitverbreitet, und er findet auch hierzulande immer mehr Freunde. Man kann in ihm auch Brot backen. Carsten Bothe vergräbt ihn in glühenden Kohlen im Boden, damit seine Bohnen die Nacht über ziehen können und morgens zum Frühstück unvergleichlich gut schmecken: „Grillen ist ja eigentlich immer eine trockene Veranstaltung. Doch im Dutch Oven geht zum Beispiel auch ein zünftiges Gulasch.“ Carsten Bothe kam auf die Idee, den Dutch Oven in Deutschland zu verkaufen, in verschiedenen Größen. Das Geschäft lief sehr gut, aber bald zeigte sich ein Problem: „Die Leute fragen mich immer, was man denn alles mit dem Dutch Oven machen könne. Statt

jedem dasselbe zu erzählen, habe ich mein erstes Buch zu dem Thema geschrieben.“

Mittlerweile ist Bothe erfolgreicher Autor von mehr als 20 Büchern, die Titel tragen wie „Draußen kochen“, „Lagerfeuerküche“, „Die ganze Welt des Spießgrillens“ und „Wild im Dutch Oven“.

Aber selbst das war nicht genug. Lehren ist besser als erklären, und mittlerweile hat er über 6000 Menschen das Kochen am Lagerfeuer beigebracht. War es schwer, für dieses damals komplett neue Geschäftsmodell Kunden zu finden? Bothe lacht: „Überhaupt nicht. Es hatten schon sehr viele Leute den Dutch Oven gekauft und die Bücher gelesen, und die wollten dann alle mehr wissen. Anfangs hatte ich viele Jäger dabei. Das ist inzwischen anders, die Zielgruppe ist deutlich breiter geworden.“

Kochschule mit „Kirchenasyl“

Vor ein paar Jahren ist er mit seiner Kochschule umgezogen. Carsten Bothe residiert nun auf einer weitläufigen Rasenfläche im Schatten der Pfarrkirche des Dorfes: „Wir suchten nach einem neuen Standort, da kam der Ortsvorsteher von Hary mit dem Vorschlag, doch mal bei der Pfarrgemeinde zu fragen. Die wollten gerade sowieso das Grundstück neben der Kirche neu verpachten. Der große Garten wurde aufgeteilt – eine Hälfte steht hier nun den Pfadfindern zur Verfügung, die andere Hälfte uns.“



Startschuss Zuerst einmal wird ein starker Kaffee aufgegossen



KONTAKT

Carsten Bothe
Blumenstraße 2
31167 Bockenem
Telefon 05067/24 71 50
www.carstenbothe.de
info@carstenbothe.de

Hauptquartier In der alten Scheune können Grillenthusiasten alles einkaufen, was sie daheim brauchen

Lachs am Brett



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

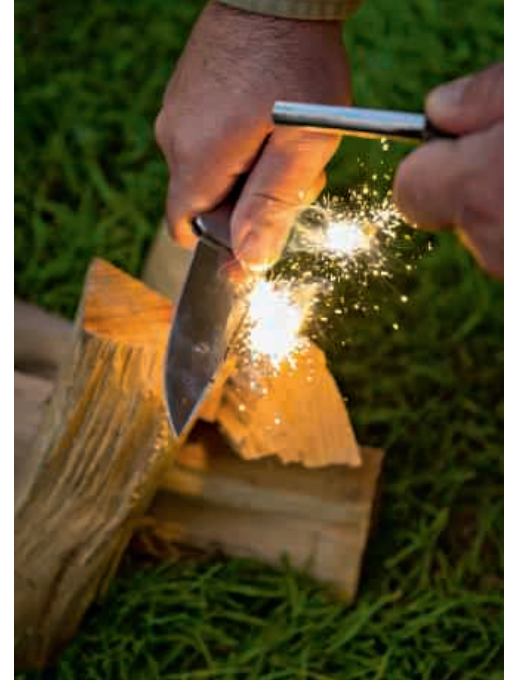
1 Lachsseite (mit Haut, 1 kg), 2 EL Pfefferkörner
2 EL Wacholderbeeren, 1 EL Salz
Außerdem: ein unbehandeltes Holzbrett, 20 Nägel
(nicht verzinkt, ca. 10 cm lang)

ZUBEREITUNG

• Das Brett mind. 2 Std. vorab wässern. Den Lachs trocken tupfen. Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einer Mühle grob schroten, mit dem Salz vermischen.

Die Gewürzmischung auf die Lachsseite streuen und leicht andrücken.

- Die Lachsseite mit dem Schwanz nach oben, Hautseite zum Brett zeigend, auf das Brett legen, annageln. Dabei mit einem oder zwei lockeren Schlägen einschlagen, sodass die Nägel halten, aber auch leicht wieder zu entfernen sind.
- Brett samt Lachs ans Feuer stellen. Nach ca. 20 Min. probieren, ob das Filet sich bereits leicht mit der Gabel abnehmen lässt. Frisch vom Brett genießen.



Holzarbeit Die Scheite für das Lagerfeuer werden frisch gehackt. Angezündet werden sie mit einem Feuerstahl aus Mischmetall

An verschiedenen Feuerstellen werden unterschiedliche Techniken gelehrt, Getränke gibt es an der hauseigenen Theke, und im Shop in der ehemaligen Pfarrscheune können die Teilnehmer alles kaufen, um das Gelernte daheim nachzumachen. Die malerische Umgebung ist natürlich ideal, das weiß Bothe auch: „Das hat seinen ganz eigenen Charme.“

Bei der Aufteilung des Platzes und der Platzierung der Feuerstellen hat er sich viele Gedanken gemacht: „Wir haben das genau geplant. Da sind so viele Kleinigkeiten zu beachten. Wenn man zum Beispiel ein Spülhäuschen baut, muss man die Wasserversorgung im Blick haben. Und die Wege vom Vorrat zur Feuerstelle und zur Theke müssen optimiert werden. Wir haben irgendwann festgestellt, dass meine Mitarbeiter hier beim Kurs an einem Tag 18 Kilometer laufen. Da haben wir die Feuerstellen erst mal neu koordiniert.“

Besser grillen ohne Schnickschnack

Wichtig ist Carsten Bothe, dass die Menschen bei ihm lernen, wie man ein gutes Stück Fleisch (oder auch Fisch und Gemüse) perfekt zubereitet. Es geht nicht darum, mit exotischen Gewürzen und Marinaden irgendwelchen Trends hinterherzulaufen: „Ich lehre die Methoden, nicht die Mittel. Wir hauen ein ordentliches Steak direkt auf die Glut, und dann wird das gut. Welche Gewürze sich jemand da noch drüberstreut, bleibt ihm überlassen. Aber oft sind die Leute überrascht, wie toll das so schon schmeckt – nur das Fleisch, von der Flamme geküsst.“ ■

Mansbild Pierre gehört zu Carsten Bothes Team und hat immer tolle Geschichten auf Lager



Trapper-Frühstück



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

500 g Roggenmehl (Type 1150), 1 Pck. Bio-Natursauerteig (ca. 75 g)
11 Eier, 500 ml Milch, Salz, Zucker, 180 g Speck (Bacon), Pflanzenöl
zum Braten, Ahornsirup zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Aus Mehl, Sauerteig, 5 Eiern, Milch, etwas Salz und 1–2 Prisen Zucker einen Pfannkuchenteig rühren. Nach Bedarf mit Wasser verdünnen oder etwas Mehl hinzufügen.
- Speck nebeneinander, ohne Fettzugabe flach in die kalte Pfanne legen. Über das Feuer stellen und langsam erhitzen,

sodass die Scheiben sich zusammenziehen. Einmal wenden und auf der anderen Seite fertig braten.

- Die übrigen Eier in die Pfanne zum Speck schlagen, braten.
- Die Sauerteigmischung ebenfalls im Speckfett kellenweise neben den Spiegeleiern zu Pfannkuchen ausbraten. Bei Bedarf zusätzlich etwas Öl in die Pfanne geben.
- Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jeweils mit einem Spiegelei auf Tellern anrichten. Dazu kommen die Pfannkuchen, die mit etwas Ahornsirup garniert werden, sowie Baked Beans aus dem Dutch Oven (siehe Service).

Eine Anleitung für Baked Beans aus dem Dutch Oven gibt es zum Herunterladen auf www.liebes-land.de sowie beim Liebes Land-Leserdienst: Rotweg 8, 76532 Baden-Baden
Tel. 07221/350 14 00 leserdienst@liebes-land.de


Service





Schokobanane

Für Süßschnäbel Schale aufziehen, Schokoriegel ins Fruchtfleisch drücken, Schale darüberlegen. In die Glut legen, bis die Schokolade geschmolzen ist (löffeln!).



Picanha

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

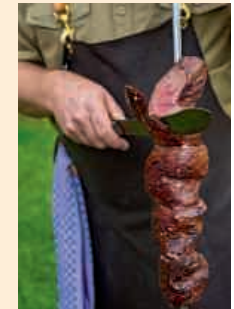
1,2–1,5 kg Picanha (Rindfleisch; Tafelspitz), Salz
Außerdem: ein langer Metallspieß (Grillzubehör)

ZUBEREITUNG

- Die Sehne an der Unterseite des Fleisches entfernen bzw. beim Kauf vom Metzger entfernen lassen. Fleisch je nach Größe in vier oder fünf etwa zwei- bis dreifingerbreite Scheiben schneiden.
- Das größte und dickste Stück zuerst auf den Spieß stecken, sodass es an den Griff grenzt. Die einzelnen Scheiben dabei halbmondförmig biegen, sodass die Fettschicht nach außen zeigt und Fleisch auf Fleisch zu liegen kommt. Dabei die Fleischstücke so weit auf den Spieß schieben, dass auch das dickste Stück über der Glut liegt.
- Das Fleisch üppig salzen und über starker Hitze grillen, bis es außen braun und knusprig ist.
- Zum Servieren mit der Rückseite eines Messers das überschüssige Salz abschlagen. Vom Fleisch jeweils auf beiden Seiten eine dünne Scheibe abschneiden. Je dicker die Scheibe, desto geringer der Gargrad. Die dünnsten Scheiben sind „well done“, dickere „medium“ bis „rare“. Das Fleisch anschließend erneut salzen und noch weitere zwei bis drei Mal grillen, bis sich keine weiteren Scheiben mehr schneiden lassen. Verbleibende Reste am besten im Ganzen servieren.
- Zur Picanha passt eine Würzsoße (Chimichurri) und nach Belieben z. B. geröstetes Maniokmehl.

INFO

Picanha ist in Südamerika eine beliebte Spezialität, für die sogenannter Tafelspitz verwendet wird. Das Teilstück, das beim Rind an den Schwanz grenzt und seitlich mit einer Fettschicht überzogen ist, nutzt man hierzulande vor allem als Kochfleisch, speziell für die Zubereitung des gleichnamigen Gerichts Tafelspitz.



Ananas vom Spieß

ZUTATEN FÜR 6–8 PORTIONEN

1 reife Ananas, 2 Tassen brauner Zucker (ca. 250 g)
1 EL gemahlener Zimt, außerdem ein langer Metallspieß

ZUBEREITUNG

- Ananas mit einem Messer von der Schale befreien und auf den Metallspieß stecken. Mit Zimt-Zucker-Gemisch üppig bestreuen (oder auf einem Teller darin wälzen).
- Den Spieß über die mittlere Glut legen und die Ananas unter ständigem Drehen grillen, bis die Zuckerschicht karamealisiert. Von der Außenseite der Ananas dünne Scheiben abschneiden und zum Servieren noch mal süßen. Ananas erneut mit Zucker bestreuen, weiter grillen, Scheiben abschneiden, bis nur noch der Strunk in der Mitte stehen bleibt.

Schweinefilet im Tuch



ZUTATEN FÜR 3–4 PORTIONEN

Baumwolltuch, ¼ l Rotwein (zum Einweichen), Küchengarn
1 Schweinefilet (ca. 600 g), ca. 1 kg Salz, Pfeffer, getrocknete Kräuter
(Oregano, Thymian, Majoran), 1 TL Wacholderbeeren

Außerdem: ein Fleischthermometer

ZUBEREITUNG

- Das Tuch in Rotwein einweichen. Das Küchengarn wässern. Das Tuch abtropfen lassen und auf die Arbeitsfläche legen. Mit einer fingerdicken Schicht Salz bedecken.
- Das Filet trocken tupfen. Die Gewürze zusammen in der Mühle schrotten. Das Fleisch großzügig mit Pfeffer und

Gewürzen einreiben. An den Rand der Salzschrift legen. Dann das Tuch so einrollen, dass das Fleisch mit einer Schicht Salz bedeckt ist. Alles mit dem gewässerten Küchengarn zu einem Paket verschnüren.

- Das Paket in die heiße Glut legen, das Feuer dafür sollte schon 1 Std. brennen. Nach 15 Min. wenden und auf der anderen Seite in weiteren ca. 15 Min. garen. Ein Fleischthermometer durch Tuch und Salzkruste stechen. Wenn die Temperatur über 65 °C liegt, ist das Fleisch gar.
- Aus der Glut nehmen, 5 Min. ruhen lassen. Das Paket öffnen, die Salzkruste aufschlagen. So viel Salz wie möglich entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden.



Teamwork v.l.n.r.: Ina Gieselmann, Markus Schäfer, Carsten Bothe, Pierre Schreiber, Harri Schwarzrock, Gabi Bachmann und Hündin Gesa

Zimtschnecken

ZUTATEN FÜR EINEN DUTCH OVEN
(16 ZOLL/CA. 40 CM Ø, 12 STÜCKE)

Für den Teig: 1 kg Weizenmehl (Type 550), 150 g Butter
2 Pck. Trockenhefe, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 500 ml Milch
Für die Füllung: ca. 150 g Kokosraspeln oder Mandelstifte
150 g Rosinen, ca. 125 ml Rum (zum Einlegen), 125 g Butter
1 EL Zimt, 150 g brauner Zucker, 2 EL Kakaopulver, 1 Eigelb
Außerdem: Fett für den Dutch Oven

ZUBEREITUNG

- Das Mehl durchsieben, die Butter zerlassen, die Milch lauwarm erhitzen. Mehl, Hefe, Zucker und Salz mit der flüssigen (nicht zu heißen!) Butter vermengen. Die Milch dazugeben. Den Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst, fest und geschmeidig ist. 60 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat.
- Für die Füllung Kokosraspeln bzw. Mandelstifte und Rosinen im Rum einweichen. Die Butter zerlassen. Zimt, Zucker und Kakao mischen. Abwechselnd mit der flüssigen Butter nach und nach unter die Rum-Füllung mengen.
- Den Dutch Oven gut fetten. Den Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Aufrollen und die Rolle anschließend in Scheiben schneiden. Nebeneinander in den Dutch Oven legen. Erneut ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
- Das Eigelb verschlagen, die Oberfläche der Schnecken damit bepinseln. Mit wenig Hitze unter dem Dutch Oven und viel Hitze (glühende Kohle) auf dem Deckel in 30–40 Min. backen. Am besten schmecken die Schnecken warm.

TIPP: Schnecken mit Puderzucker bestäuben, alternativ mit Puderzuckerguss bzw. Aprikosenkonfitüre bestreichen. Wer mag, kocht eine Vanillesoße dazu. Manche Menschen mögen Zimtschnecken lieber ohne Rosinen, dann einfach weglassen.

