

SPOGA, 5.- 7. September 2010 in Köln

## **P R E S S E - I N F O R M A T I O N**

**Kochen wie die Cowboys – aber besser:**

**Im Dutch Oven von Camp Chef kulinarische Genüsse zaubern**

**Vorbei sind die Zeiten, in denen beim Camping die Mahlzeiten notdürftig in Alutöpfen über Gaskochern „zubereitet“ oder Würstchen am Feuer schwarz gebrannt wurden. Die Dutch Oven aus den USA machen das Kochen draußen endlich auch kulinarisch zum Genuss.**

**Backen, Kochen, Braten, Grillen – die gusseisernen Töpfe können eigentlich alles. Auf der SPOGA 2010 sind die legendären Dutch Oven von Camp Chef exklusiv beim Outdoor- und BBQ-Spezialisten BBQ-Scout GmbH aus Lage zu sehen.**

Entwickelt wurden die urigen Pötte von Camp Chef-Gründer Dent Sorensen, der nach einer Möglichkeit gesucht hatte, auch unterwegs beim Viehtrieb schmackhaft und mit wenig Fett zu kochen. Aus den ersten Versuchen mit einer Autofelge entstand nach intensiver Tüftelei ein sehr durchdachtes, flexibel einsetzbares Kochgerät, zum fettarmen, schonenden Garen in jeder Lebenslage. In den dreifüßigen, gusseisernen Töpfen mit den schweren, festsitzenden Deckeln lässt sich eigentlich jedes Gericht problemlos zubereiten: von Brot oder Auflauf, über Eintopf oder Spiegelei bis hin zum schonend gegarten Gemüse oder zum perfekten Schweinebraten. Das besondere an den Dutch Oven ist die gleichmäßige Verteilung der Hitze, die sich in den dicken Wänden besonders lange hält und schnelle Garzeiten gewährleistet. Weil die gusseiserne Metalloberfläche besonders strukturiert und speziell behandelt ist, ist für die Zubereitung im Dutch Oven kein oder nur sehr wenig Fett erforderlich.

Dutch Oven von Camp Chef sind immer und überall einsetzbar: Unterwegs, im Garten oder beim Camping wird der Topf einfach am Dreibein (als Zubehör erhältlich) über dem Feuer aufgehängt oder in die Glut gestellt. Durch glühendes Holz oder Holzkohle auf dem Deckel mit dem erhöhten Rand wird eine Wärmeverteilung wie im Backofen erreicht. Die Rundumwärme lässt das Kochgut gleichmäßig im eigenen Saft garen. Der eng schließende Deckel bewirkt einen zusätzlich schnellgarenden Effekt - ähn-

lich wie bei einem Schnellkochtopf. Mit seinen aufgesetzten Füßen kann der Deckel umgedreht außerdem auch als vollwertige Pfanne oder Servierplatte genutzt werden.

Durch eine spezielle Vorbehandlung, das sogenannte Seasoned Finish, müssen die Dutch Oven von Camp Chef nicht erst aufwändig eingebrannt werden, sondern sind sofort einsatzbereit. Praktische Details wie der Deckelheber oder eine Thermometer-Öffnung im Rand vergrößern den Spaß am Outdoor-Cooking. In Deutschland sind die Dutch Oven von Camp Chef in verschiedenen Größen bei der BBQ-Scout GmbH erhältlich. Infos und Kontakt unter [www.bbq-scout.de](http://www.bbq-scout.de).

Köln/Lage, im September 2010

**Informationen:** BBQ-Scout GmbH  
Eichenallee 5  
D-32791 Lage  
Tel: +49 (0) 52 32 / 9 73 31 – 0  
eMail: [info@bbq-scout.de](mailto:info@bbq-scout.de)  
[www.bbq-scout.de](http://www.bbq-scout.de)

**Pressekontakt:** Patrick Schröder, +49 (0) 52 32 / 9 73 31-16  
eMail: [ps@bbq-scout.de](mailto:ps@bbq-scout.de)