

# BÜCHERSCHAU



Liebe Leser,

wie heißt es so schön: „Hier schreibt der Chef noch selbst!“ Wenn das nicht ein Zeichen für Qualität ist, wie in der Gaststätte, wo der Chef noch selber hinter dem Herd steht, dann weiß ich es auch nicht. In diesem kleinen Flyer sind alle Bücher aufgelistet, die von mir noch lieferbar sind. Gerne sende ich Ihnen auch ein signiertes Exemplar, schreiben Sie mit einfach ein Mail mit dem Text der Widmung, und dann schicke ich diese ohne Mehrkosten raus.

Auch beim Buchkauf ist es wie beim guten Fleisch: Kauf direkt beim Erzeuger!

In diesem Sinne danke ich Ihnen für Ihre Unterstützung und freue mich, daß Sie Freude haben an „Wissen in gedruckter Form“.

Herzlichst, Ihr

A handwritten signature in green ink that reads "Carsten Bothe". The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

Carsten Bothe

## Bestellungen bitte an

Carsten Bothe Lagerfeuer-Kochschule  
Blumenstraße 2  
31167 Bockenem Hary

oder senden Sie einfach ein Mail mit Ihren Kontaktdaten an [info@carstenbothe.de](mailto:info@carstenbothe.de)

Wir können auch ganz altmodisch telefonieren unter (05067) 247 150

In unserem Büro können Sie auch die Waren selber abholen, wenn es mal schnell gehen muß. Wir haben aber kein Ladengeschäft noch feste Bürozeiten, rufen Sie bitte an und kommen Sie nicht auf gut Glück vorbei

## Über den Autor:

Carsten Bothes Vita scheint kaum in ein Leben zu passen: Erst Jagdschein, Abitur, dann zwei Jahre Offiziersausbildung, Biologie-Studium, Jagd-, Vortrags- und Forschungsreisen nach Kanada, Amerika und Neuseeland. Mit über 50 Büchern ist er einer der meistgelesenen zeitgenössischen deutschen Outdoor-Writer. Seine Artikel erscheinen in sämtlichen deutschsprachigen Jagdzeitschriften und er ist freier Mitarbeiter der Jagdzeitschrift „Wild und Hund“ und VISIER.

# SCHARFE SACHEN



## Carsten Bothe Messer schärfen wie die Profis

Einmal stumpf geworden, nutzt das beste Messer nichts mehr. Messer wollen regelmäßig gepflegt und sachkundig geschärft werden – doch wer weiß schon, wie das wirklich funktioniert? Das vollständig aktualisierte und umfassend erweiterte Erfolgsbuch von Carsten Bothe informiert über die Besonderheiten von Messerklingen, stellt geeignete Schleifwerkzeuge vor und erläutert die richtige Schärfttechnik. Außerdem wird das sachkundige Schleifen von Äxten, Scheren und Werkzeugen behandelt. Schärfen wie ein Profi – mit diesen Tips kann es wirklich jeder!

Hardcover, 104 Seiten, 22 x 16,5 cm, durchgehend vierfarbig.  
Best.-Nr. 99-318 • 14,- €

## Der Mann und seine Axt Bau – Handhabung – Pflege



Die Axt, eines der ältesten Werkzeuge der Menschheit, erfreut sich dank der aktuellen Bushcraft-Bewegung wieder großer Beliebtheit. Eine Axt ist ein hochspezialisiertes Werkzeug, was sich auch in der Vielfalt ihrer Formen widerspiegelt. Outdoor-Profi Carsten Bothe zeigt die verschiedenen Arten von Äxten und Beilen, erklärt ihre Herstellung und die richtigen Techniken zum Schärfen, Aufstielen und zur Pflege. Durch viel Know-how und praxisorientierte Tips lernen Sie den richtigen Umgang und die Auswahl der Axt für verschiedene Holzarten und unterschiedliche Aufgaben. Das Buch ist ein Muß für jeden, der mit einer Axt im Wald arbeitet, sein eigenes Feuerholz schlägt, einen Baum fällen möchte, Äxte sammelt oder etwas über die Geschichte und Handhabung verschiedener Äxte erfahren möchte.

80 Seiten, durchgehen vierfarbig,  
183 x 225 mm, Paperback,  
Best.-Nr.: 99-798 • Preis: 12,99 €

# JAGD

## 500 Praxistipps für Jäger

Mit der Zahnbürste die Waffe pflegen, Stiefel mithilfe der Anhängerkupplung ausziehen, mit Knoblauch Wespen aus der Kancel vertreiben: Mit 500 erprobten Tips und Tricks für jeden Geldbeutel begleiten Gert G. von Harling und Carsten Bothe den Jäger durch den Jagdalltag. Dabei lassen die Profis kein Thema offen: von Waffen, Kleidung und Ausrüstung über Trophäen, Hunde und Hüttenleben bis zu Revier- und Reisetips. Mit simplen Anleitungen und wertvollen Tricks werden die kleinen Stolpersteine des Weidwerks schnell und sicher aus dem Weg geräumt.

500 Praxistipps für Jäger, Format: 170 x 240 mm, durchgehend vierfarbig, 192 Seiten  
Best.-Nr.: 99-998 • Preis: 22,- Euro

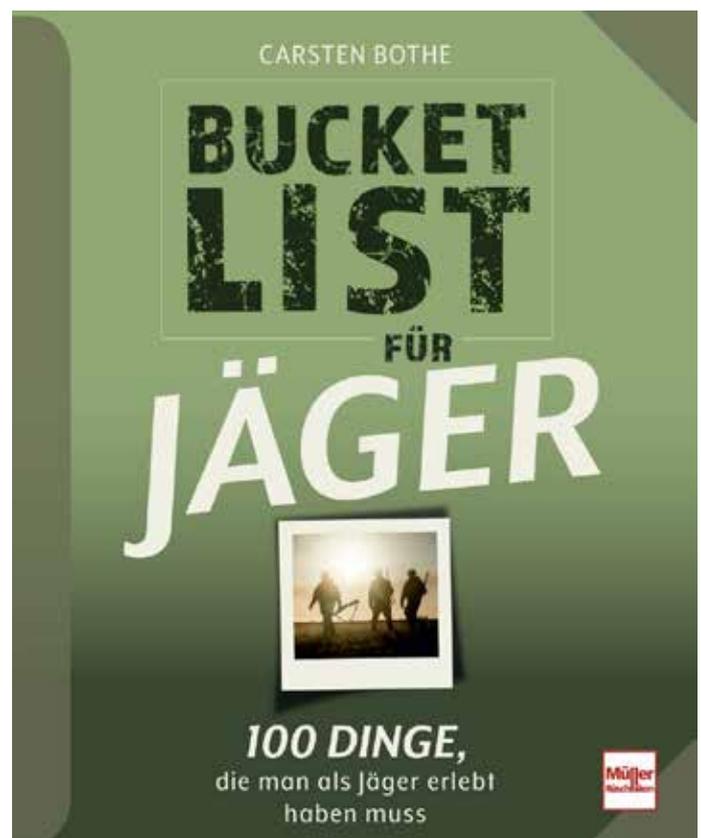


## Bucket List für Jäger

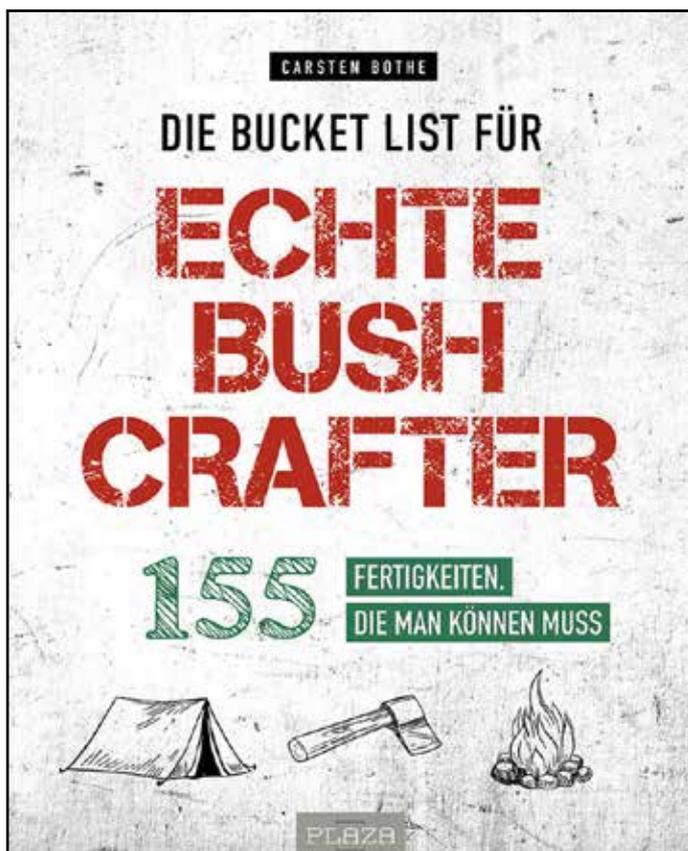
Ein Jungjäger möchte jagen, aber dazu gehört noch mehr. Jagen heißt auch Erinnerungen zu schaffen, und mit diesem Buch können Sie diese Erinnerungen festhalten. Durch die 100 Stichpunkte lernt man auch die einfachen Dinge auf der Jagd zu schätzen und sich nicht nur über den starken Hirsch, sondern auch über einen Fuchs zu freuen. Mit dem Jagdschein in der Tasche fragt sich der Jungjäger, wie man nun in ein erfülltes Jägerleben starten kann. Da kommt diese Bucketlist gerade richtig: 100 Dinge, die man als Jäger erlebt haben muss. Das Buch ist u.a. als Geschenk für einen Jungjäger nach bestandener Prüfung gedacht und bietet Platz für weitere Erinnerungen. Seiten zum selberausfüllen halten schöne Momente fest: Glückwünsche der Prüfer und Ausbilder, Anekdoten, Namen der Mitstreiter und Platz für Bilder. Mit der Zeit ist das Buch ein Spiegelbild eines Lebens als Jäger, das man immer wieder gerne in die Hand nimmt, um die Abenteuer wieder und wieder zu erleben.

128 Seiten, Paperback  
Best.-Nr.: 99-1017 • Preis: 16,95 Euro

## Geschenkbuch für Jäger Zum Sammeln von Erinnerungen!



# BUSHCRAFT



## Die Bucket List für echte Bushcrafter

Der Innere Schweinehund will konsequent überlistet werden, da hilft eine Bucket List super weiter. Diese verhindert, daß man immer nur das macht, was man schon kann. Denn dann bleibt man immer nur das, was man schon ist, und entwickelt sich nicht weiter. In dieser Liste stehen 155 kleine und große Aufgaben, die man im Laufe eines Jahres locker abarbeiten kann, um damit zum echten Bushcrafter zu reifen. Das Buch ist auch eine ideale Anleitung für ein Jahr Vater/Sohn-Abenteuer.

**128 Seiten, zahlreiche Abbildungen, 168 x 210 mm, Softcover, Best.-Nr.: 99-996**  
Preis 12, 99 €

## Visier Special Bushcraft

Das neue VISIER-Sonderheft widmet sich der neuen im Trend liegenden Freizeitbeschäftigung Bushcraft. Wer Bushcraft betreibt, der bringt seine Zeit draußen in der Natur, möchte dort leben, kochen, schlafen und Dinge selber machen. Es geht weit über das „Survival“ heraus, bei dem es um das Überleben geht, Bushcraft hingegen befasst sich mit dem Leben in der freien Natur. Beim Bushcraft kommt es auf die richtige Ausrüstung an: Messer, Äxte, Zeltplanen, Schlafsäcke, aber auch die kleinen Dinge wie Feuerstahl, Paracord oder Kochgeschirr. Auch bei der Bekleidung sind die Bushcrafter wählerischer und geben sich nur mit dem Besten zufrieden. In dem Heft werden die einzelnen Aspekte des Bushcraft nacheinander abgehandelt, die notwendige Hardware vorgestellt und die Benutzung erklärt. Besonders interessant für die Leser sind die Anleitungen zum Selbermachen. Wie bei der VISIER-Special-Reihe üblich, rundet auch bei Nr. 113 ein ausführlicher Anhang mit weiterführenden Adressangaben und zusätzlichen Informationen die Ausgabe ab.

**Visier durchgehend vierfarbig, 98 Seiten**  
Best.-Nr.: 99-1017 • Preis: 9,90 €

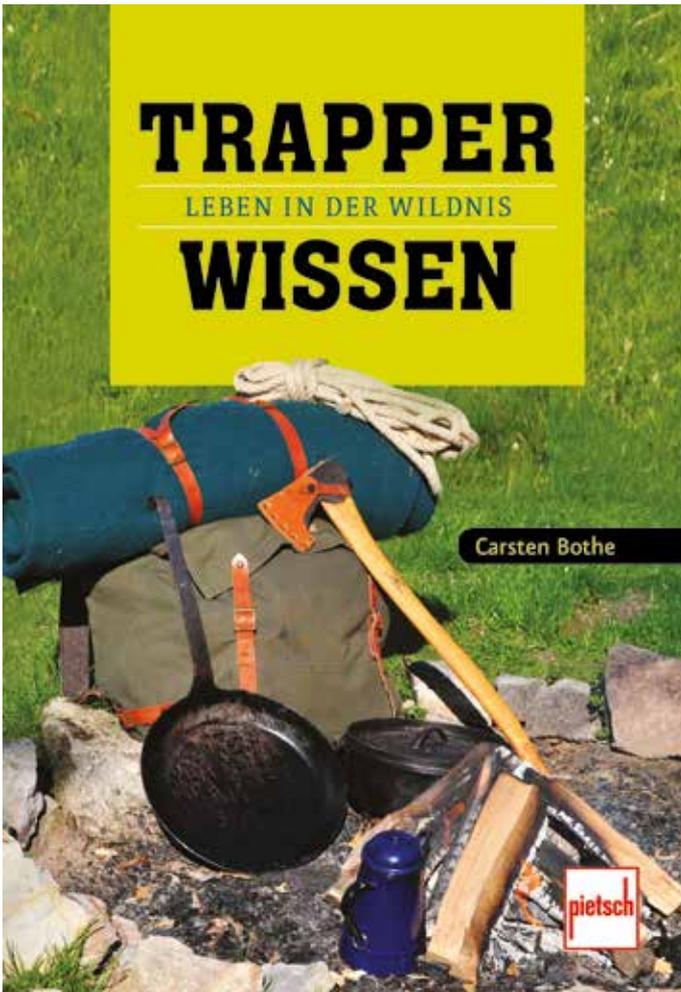


# BUSHCRAFT

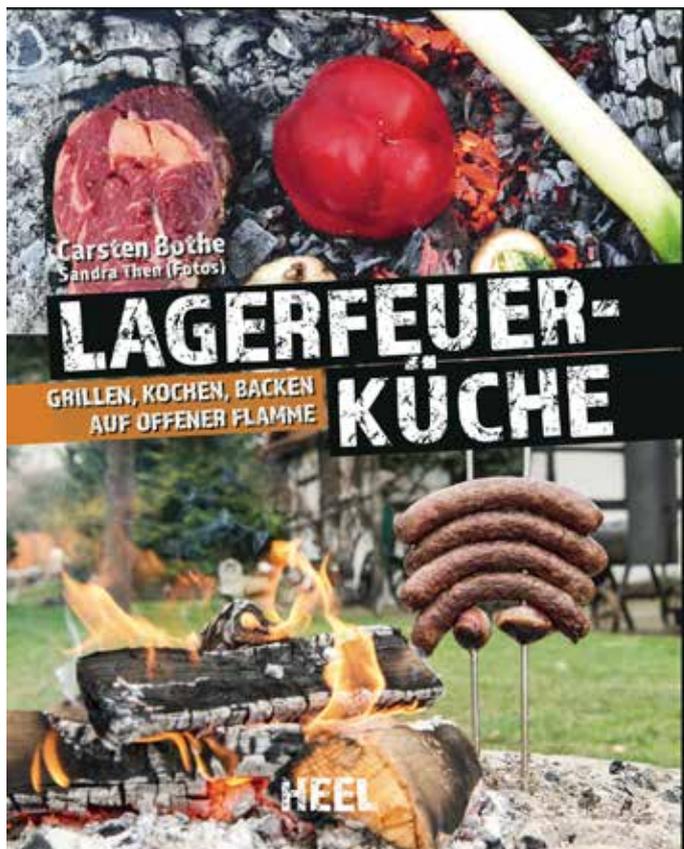
## Trapperwissen - Leben in der Wildnis

Raus aus dem Alltag und rein in die Natur, zurückkommen zum Wesentlichen und die grüne Umgebung bewußt erleben – das sind nur einige Gründe, um sich das Trapperleben einmal genauer anzuschauen. Wie man einen Aufenthalt im heimischen Wald oder in der Wildnis angenehm und erlebnisreich gestalten kann, wenn man die richtige Ausrüstung und genügend Proviant dabei hat, beschreibt der Outdoor-Experte Carsten Bothe in der aktualisierten und erweiterten Neuauflage seines „Trapperwissens“. Ratschläge machen das Buch zu einem „Muß“ für alle Outdoor-Interessierten. Ein Buch randvoll mit Tips und Tricks sowie Wissen um die Natur und wie man es sich im Wald so richtig bequem macht. Das Leben im Wald, die Ausrüstung, das Feuermachen, Kochen, Unterkunft und jede Menge praktischer Fähigkeiten werden hier ausführlich beschrieben und von vielen Farbbildern anschaulich illustriert. Nach der Lektüre können Sie draußen leben wie ein Trapper.

Carsten Bothe, Paperback, 174 Seiten, Format: 140 x 205 mm, durchgehend vierfarbig  
Best.-Nr. 99-445 • Preis: 19,95 €



# DRAUSSEN KOCHEN



## Lagerfeuerküche

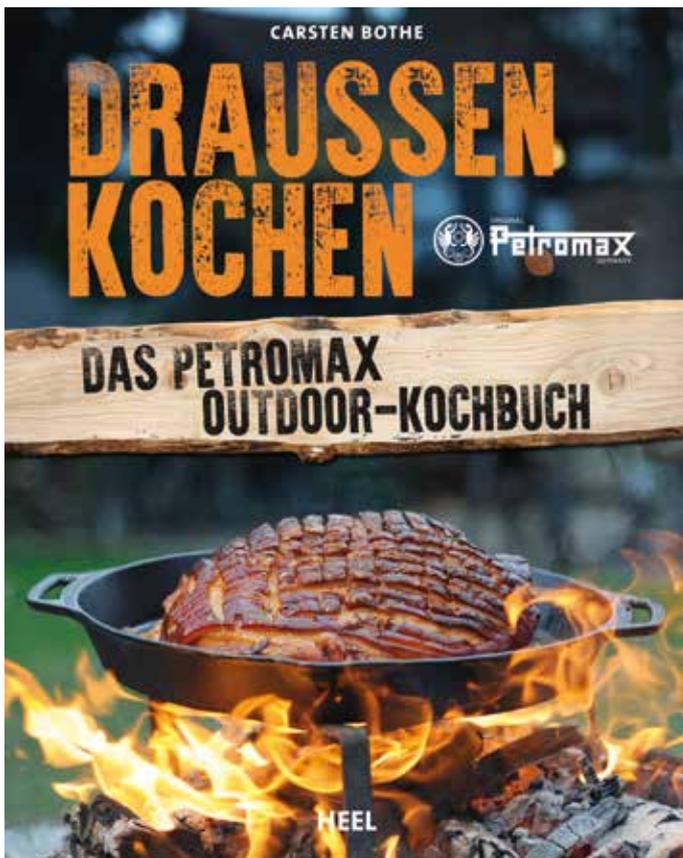
Wie auf seinen Kursen geht es auch in diesem Buch schnell praxisorientiert ans Feuer. So einfach das Kochen am Lagerfeuer sein kann – wenn man weiß, wie es geht – so schnell ist das Fleisch verbrannt oder der Fisch nach einer halben Stunden auf der vermeintlichen Glut noch roh. Carsten zeigt wie man es richtig macht, welche Utensilien benötigt werden, wie man die Temperatur richtig einschätzt und steuert und zeigt viele grandiose Rezepte aus seinem Erfahrungsschatz. Ein unverzichtbares Buch für alle, die auf offenem Feuer Essen zubereiten wollen. Die Palette reicht von einem Bauernfrühstück oder Zwiebelsuppe bis zu gegrillten Wachteln, Steaks Caveman-Style, Flammlachs oder Filet-Steak Béarnaise mit grünem Pfeffer, aber auch jede Menge Rezepte für Beilagen, Fisch und Nachspeisen findest Du in diesem Buch – allesamt auf dem Lagerfeuer zuzubereiten.

**Lagerfeuerküche, 160 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Hardcover, 210 x 260 mm  
Best.-Nr. 99-946 • Preis: 22,00 €**



„Alles schmeckt besser, wenn es von der Flamme geküßt wurde. Man muss nur für jede Speise die richtige Methode kennen.“

# DRAUSSEN KOCHEN



## Draußen kochen – Das Petromax-Outdoor- Kochbuch

Outdoor-Profi Carsten Bothe präsentiert zahlreiche praxiserprobte Rezepte rund um das Kochen im Freien und füllt Feuertopf, Perkolator, Grillschale oder Kessel mit herrlich abwechslungsreichen Leckereien von Bauernfrühstück über Krustenbraten bis Shepherd's Pie, Pfannenbrot und Kaiserschmarrn.

**144 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 203 x 254 mm, Paperback**  
**Best.-Nr 99-799 • Preis: 19,99 €**



## Auf offenem Feuer: Grillen – Braten – Kochen

In diesem üppig bebilderten Buch entreißt Bothe Dutzende von Zubereitungsmethoden dem Vergessen und beschreibt sie in vielen detaillierten Bildern Schritt für Schritt. So ist das Nachkochen der Rezepte kinderleicht. Wollten Sie schon immer mal wissen, wie man wie die Gauchos ein ganzes Spanferkel oder Lamm am Lagerfeuer grillt? Oder wie man einen Lachs am Brett zubereitet, Bohnen im Erdofen oder Steaks direkt auf der Glut, wie man Haselnüsse in der Glut röstet, Eier in der Asche gart oder eine Ente am Strick? Hier werden Sie auf jeden Fall fündig. Neben einer grundlegenden Einführung in das Kochen am Lagerfeuer finden Sie etliche Rezepte, mit der Sie das übliche Grillen von Würstchen weit in den Schatten stellen und die Grillabende für Ihre Gäste zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden lassen.

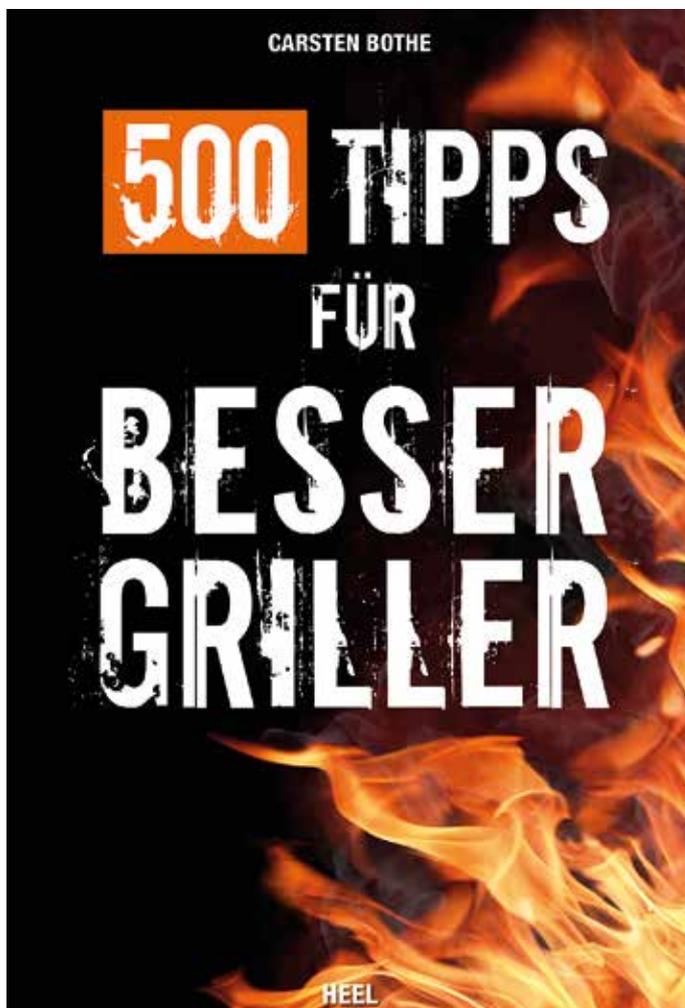
**Hardcover, 168 Seiten, Format 16,5 x 22 cm, über 200 Farbabbildungen,**  
**Best.-Nr. 99-474 • Preis: 20,- Euro**

# DRAUSSEN KOCHEN

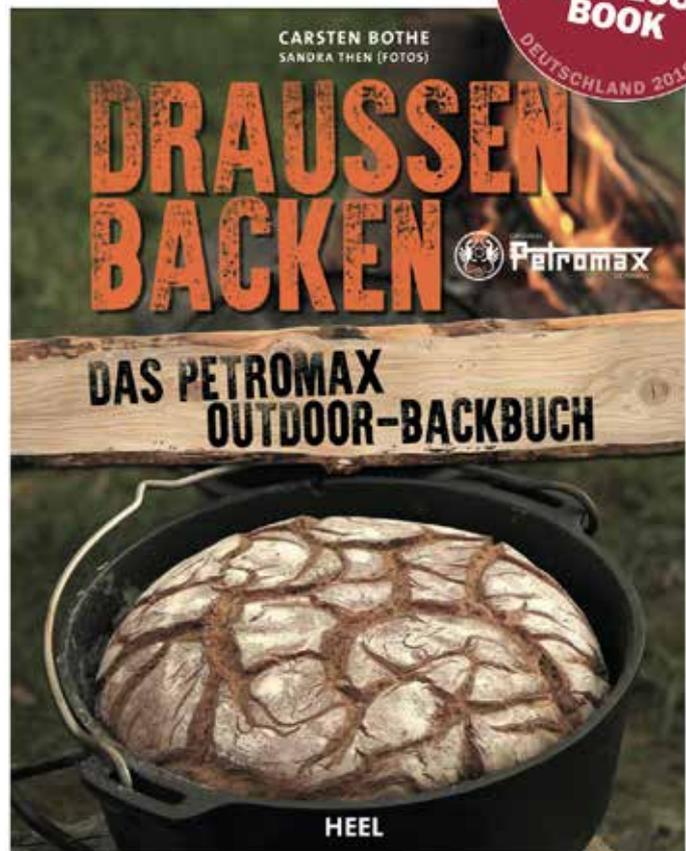
## Draußen Backen Petromax Outdoor-Backbuch

In der freien Natur über offenem Feuer oder der lodernden Glut zu backen, übt eine ganz eigene Faszination aus. Outdoor-Profi Carsten Bothe präsentiert gemeinsam mit der innovativen Traditionsfirma Petromax über 70 abwechslungsreiche Rezepte rund um Brot, Aufläufe, Pasteten, Pizza oder Gebäck und zaubert in Kastenform, Feuertopf, Waffel- und Sandwichmaschinen oder auf Feuerspießen herrliche Leckereien ganz ohne Backofen. In diesem Buch finden Sie zahlreiche Anregungen und Rezepte, aber auch praxiserprobte Tips und Wissenswertes rund um den Umgang mit Gußeisen, Feuerstellen und Co., die die Outdoor-Küche in großer Bandbreite bereichern – sich aber selbstverständlich auch für die heimische Terrasse eignen.

144 Seiten, 203 x 254 mm, Softcover,  
Best.-Nr. 99-937 • Preis: 19,99 €



Ausgezeichnet mit  
dem Kochbuch-  
Oskar!



## 500 Tipps für Bessergriller

Wie tauen Steaks in nur zehn Minuten auf? Wie bleiben Rubs und Grillgewürze lange frisch? Wie bleiben Koteletts flach? Wie wird der Filetanteil am T-Bone-Steak vor dem Übergaren geschützt? Wie bleibt der Fisch auf dem Grillrost stehen? Welche Holzsorten eignen sich zum Räuchern und Smoken? Wie viel Gas ist noch in der Flasche? Wie wird aus einem Bierfaß ein Flammkuchenofen? Welcher Stahl eignet sich für den Grillbau? Was tun, wenn der Smoker zu sehr raucht?

Mit Carsten Bothes Tips rund um den Grillrost wird auch Ihre nächste Grillparty garantiert ein Erfolg!

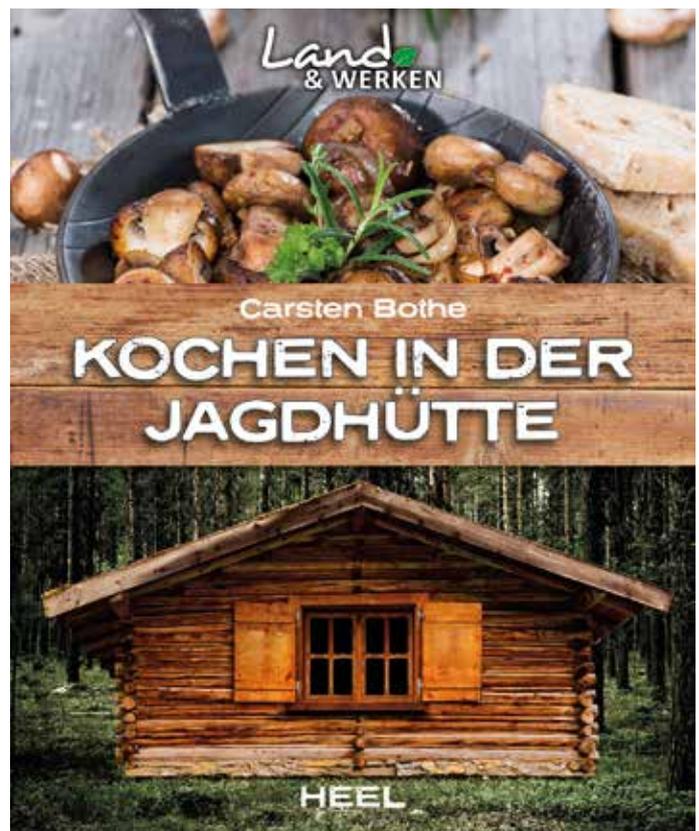
192 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 140 x 210 mm, Softcover  
Best.-Nr.: 99-804 • Preis 9,99 €

# DRAUSSEN KOCHEN

## Spießgrillen

Speisen an einem Spieß auf offener Feuer zubereiten – das ist die älteste und ursprünglichste Form des Grillens. Die auf allen Kontinenten vertretene Technik mutet etwas archaisch an und weckt den Steinzeitmenschen in uns. Deutschlands erfolgreichster Autor in Sachen Outdoor-Küche, Lagerfeuerkoch Carsten Bothe, stellt in diesem besonderen BBQ-Buch – in Kooperation mit der Traditionsfirma Tramontina, die seit über 100 Jahren für hochwertige Messer und Grill-Accessoires steht – die verschiedenen internationalen Spießgrill-Varianten vor: 40 authentische und facettenreiche Gerichte für das Feuer im heimischen Garten, den Holzkohle-Grill und den Gasgrill. Im umfangreichen Rezeptteil präsentiert der Lagerfeuer-Koch Spieß-Spezialitäten aus aller Welt: türkische Köfte-Spieße mit Joghurtsauce, Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnußsauce, marokkanische Fischspieße, Kalbsbrust Asado-Style, Känguruspieße mit Kartoffeln aus dem Camp Oven und vieles mehr.

**144 Seiten, 210 x 260 mm, gebunden,  
Best.-Nr. 99-956 • Preis 19,99 €**



## Kochen in der Jagdhütte

Das Schönste nach einer erfolgreichen Jagd ist eine heiße Mahlzeit. Outdoor-Profi Carsten Bothe präsentiert zahlreiche praxiserprobte Rezepte und viele hilfreiche Tips und Tricks, die Ihre Jäger-Mahlzeit draußen zu einem echten Höhepunkt werden lassen. Dabei geht es nicht nur um die Zubereitung von Wild an der Jagdhütte, sondern auch um einfache Verpflegung bei einem Jagdwochenende, wenn mal nichts geschossen wurde. Die Einrichtung der Küche ist ebenso ein Thema wie die Tips zu den Lebensmitteln, die man praktischerweise einlagern sollte.

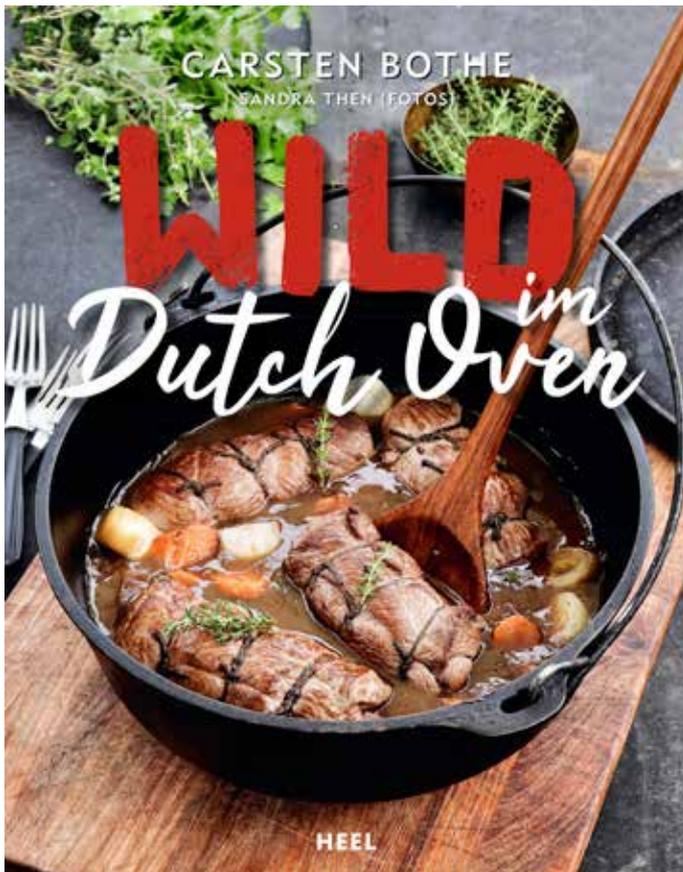
Bei den Gerichten mit Wild beschränkt sich die Auswahl auf die Dinge, die sich mit einer Flamme und wenig Zutaten realisieren lassen. Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, daß sich die Rezepte leicht abwandeln oder mit anderen Zutaten zubereiten lassen.

**80 Seiten, zahlreiche Farbfotos,  
183 x 225 mm, Paperback,  
Best.-Nr. 99-768 • Preis: 12,99 €**

# DUTCH-OVEN

## Wild im Dutch Oven

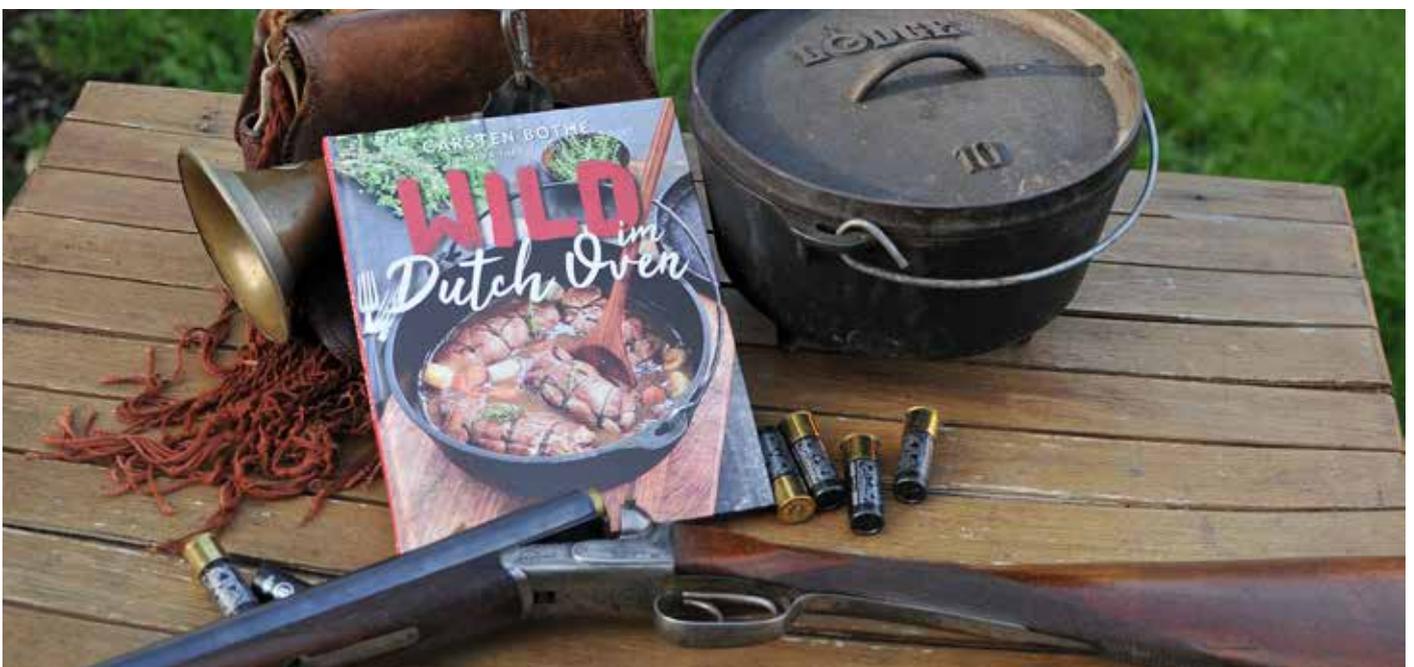
Der Dutch Oven auf einem knisternden Lagerfeuer passt doch perfekt ins Bild und eignet sich auch noch bestens für die Zubereitung von Wildbret. In diesem leicht verständlichen Buch



erklärt Outdoor-Profi Carsten Bothe nicht nur die Besonderheiten eines Dutch Oven und vor allem natürlich seine Handhabung, sondern auch die Besonderheiten im Umgang mit frischem Wildbret. Es richtet sich allerdings nicht nur an Jäger, sondern ganz besonders auch an Lagerfeuer- und Outdoor-Köche, die ihr Know-how und Repertoire in Sachen Wildfleisch erweitern möchten oder bisher eher einen kleinen Bogen um dieses ursprüngliche Nahrungsmittel gemacht haben.

Bei der Zusammenstellung der Rezepte haben wir ganz bewußt (vor allem für Nichtjäger) auf leicht zu beschaffende Wildarten geachtet, wie Schwarzwild, Rehwild oder Rotwild. Aber auch die weniger edlen und damit günstigeren Teile werden im Rahmen der nachhaltigen Nose-to-Tail-Philosophie zu köstlichen Gerichten verarbeitet und gewürdigt – ein Tier besteht eben nicht nur aus Steaks. Dieses Buch erweitert unser Wissens-Spektrum über den beliebten Dutch Oven um das Thema Wildbret.

**144 Seiten, 210 x 260 mm, zahlreiche Farbfotos, Hardcover**  
**Best.-Nr.: 99-972 • Preis: 19,99 €**



# DUTCH-OVEN

## Das große Dutch Oven Buch

Outdoor-Küche mit Leidenschaft: Schmoren, braten, backen, kochen, die „schwarzen Pötte“ sind nahezu universell einsetzbar und leicht zu handhaben. Heizen Sie dem Dutch Oven richtig ein und zaubern Sie mit Carsten Bothe eine Vielzahl neuer Rezepte in den beliebten gußeisernen Feuertopf. Ein Dutch Oven ist jedoch so viel mehr, er ist ein Multitalent. Er kann geschlossen und mit Unter- und Oberhitze betrieben werden. Somit ist kochen, braten, schmoren, räuchern und backen, um einige wenige Möglichkeiten zu nennen, kein Problem. Mit viel Leidenschaft und langjähriger Praxiserfahrung als Kursleiter für die Lagerfeuerküche zeigt er hier neben Kaufberatung, Hitzeregulierung für jeden Topf und Bedienung eine Vielzahl neuer Rezepte: vom Frühstück, über Suppen und Eintöpfe, Hauptgerichte, Beilagen und Gemüse, bis hin zu Fingerfood, BBQ-Klassiker wie Pulled Pork aus dem Dutch Oven, Nachtisch, Kuchen und Brot. Dabei kommen auch ausgefallene Rezepte wie Heubraten, Prime Rib im Salz und sogar Eis aus dem Dutch Oven nicht zu kurz. Sie und Ihre Gäste werden überrascht sein, was im Dutch Oven alles möglich ist.

176 Seiten, zahlreiche Farbfotos, gebunden,  
250 x 308 mm  
Best.-Nr.: 99-841 • Preis: 29,95 €

## Dutch Oven – Kochen über offenem Feuer

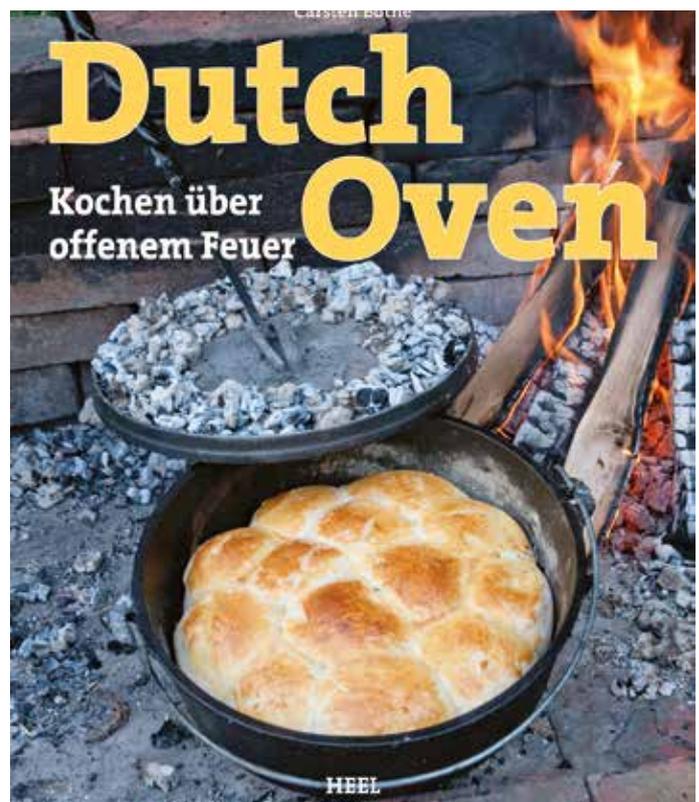
Das Original und mit mehr als 100.000 verkauften Exemplaren der Bestseller der Dutch Oven Bücher.

Autor Carsten Bothe hat vor mehr als 20 Jahren den Dutch-Oven nach Deutschland gebracht. Er gilt als Experte für das Kochen am Lagerfeuer und leitet viele Kurse zum Thema.

176 Seiten, Vierfarboig, Paperback,  
183 x 225 mm  
Best.-Nr. 99-473 • Preis 18,- €



Hiermit begann alles!



# DUTCH-OVEN



## Meine 50 ultimativen Dutch Oven Rezepte

Carsten Bothe brachte den Dutch Oven Ende der 1990er-Jahre nach Deutschland und machte ihn durch das erste deutschsprachige Dutch-Oven-Kochbuch bekannt. In seinem neuesten Buch geht es um die 50 ultimativen Rezeptideen für den Dutch Oven, die jeder einmal ausprobiert haben muß. Carsten Bothe hat aus seinem umfangreichen Fundus die Rezepte zusammengestellt, die er selbst gerne und immer wieder kocht und die sich auch in seinen Kochkursen bewährt haben. Hier finden Sie Rezepte, die leicht nachzukochen sind, sicher gelingen und jedem schmecken – und auch alltagstauglich und schnell zubereitet sind.

128 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 185 x 225 mm, Softcover

Best.-Nr.: 99-997 • Preis: 12.99 €



## Das kleine Dutch-Oven-Buch

Was ist ein Dutch Oven? Wo kommt er her? Welchen Dutch Oven soll ich kaufen? Was mache ich mit einem neuen Dutch Oven? Wie pflege ich ihn?

Diese und viele andere Fragen zum Thema Dutch Oven beantwortet Outdoorkoch und Dutch-Oven-Pionier Carsten Bothe – denn er war der erste, der die „schwarzen Pötte“ aus den USA importierte und hierzulande bekannt machte.

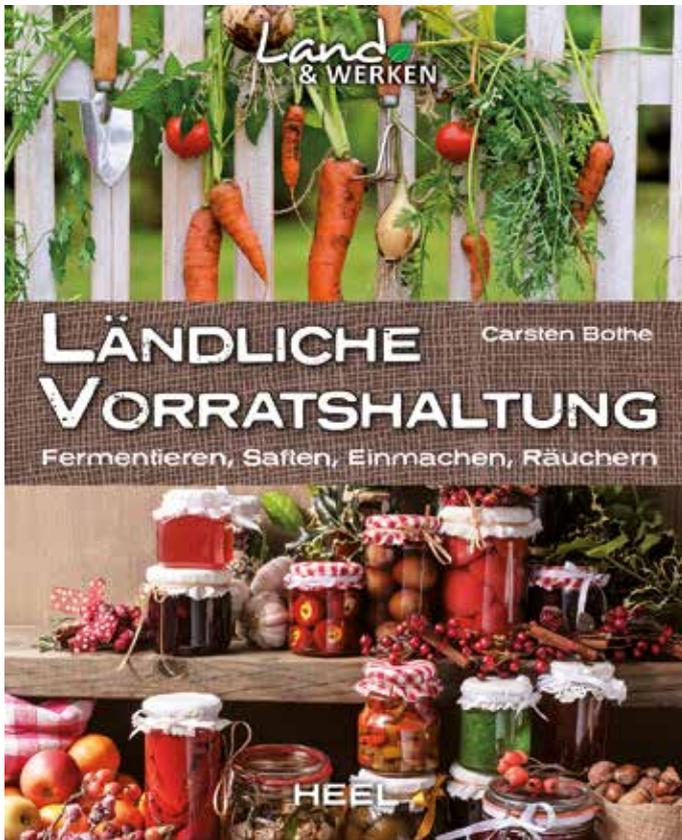
Dieses kompakte Einsteigerbuch enthält Grundlagenwissen und Rezepte und richtet sich vor allem an Einsteiger.

80 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Broschur, 183 x 225 mm,

Best.-Nr.: 99-945 • Preis: 9,99 €

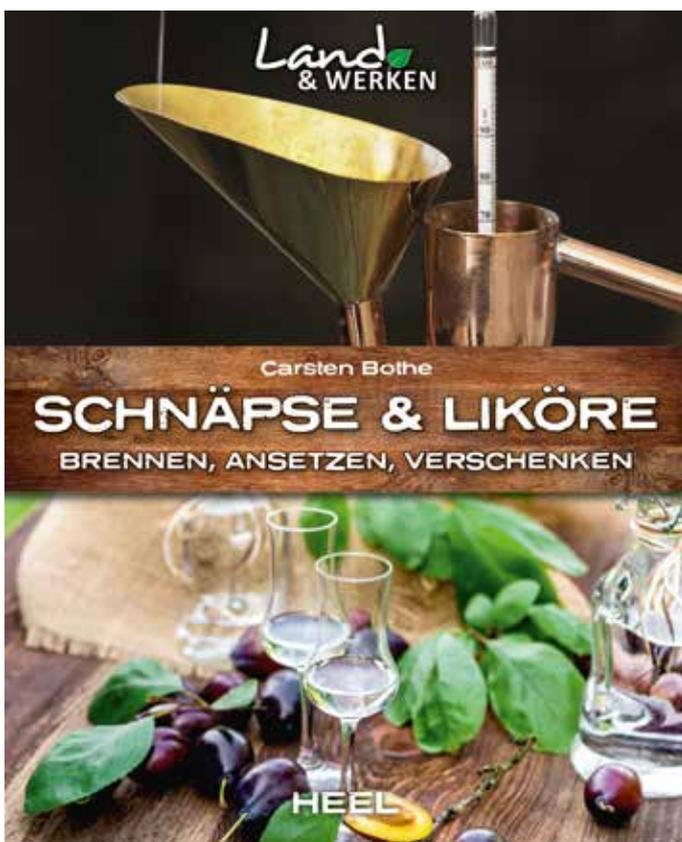
# VORRÄTE

## Ländliche Vorratshaltung



Selbstgemacht schmeckt es am besten! Carsten Bothe erklärt die Grundlagen der Einmachmethoden sowie die benötigten Utensilien und führt in altes, beinahe verloren gegangenes Wissen um die richtige Vorratshaltung und Konservierung der hausgemachten Leckereien ein. Frisch und saisonal aus dem Garten oder vom Wochenmarkt entstehen in der eigenen Küche tolle Kreationen und zahlreiche nationale wie internationale Spezialitäten – von Chutney über Beef Jerky und Dörrobst bis Sauerkraut, Konfitüre, Saft und Essig. Alle Rezepte können leicht dem eigenen Geschmack angepasst werden, um ihnen eine persönliche Note zu verleihen. Damit schaffen Sie nicht nur einen leckeren Vorrat, sondern auch gleich ein persönliches Mitbringsel für die nächste Einladung. Viele Tips und Kniffe verhelfen zu tollen Ergebnissen ohne Frust.

**80 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 183 x 225 mm, Paperback, Best.-Nr.: 99-797 • Preis: 12,99 €**

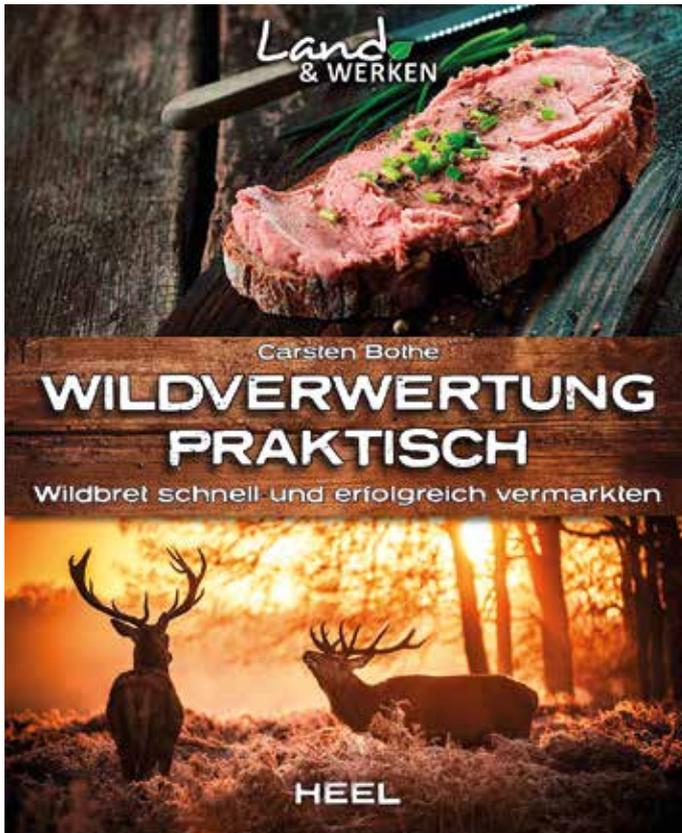


## Schnäpse und Liköre

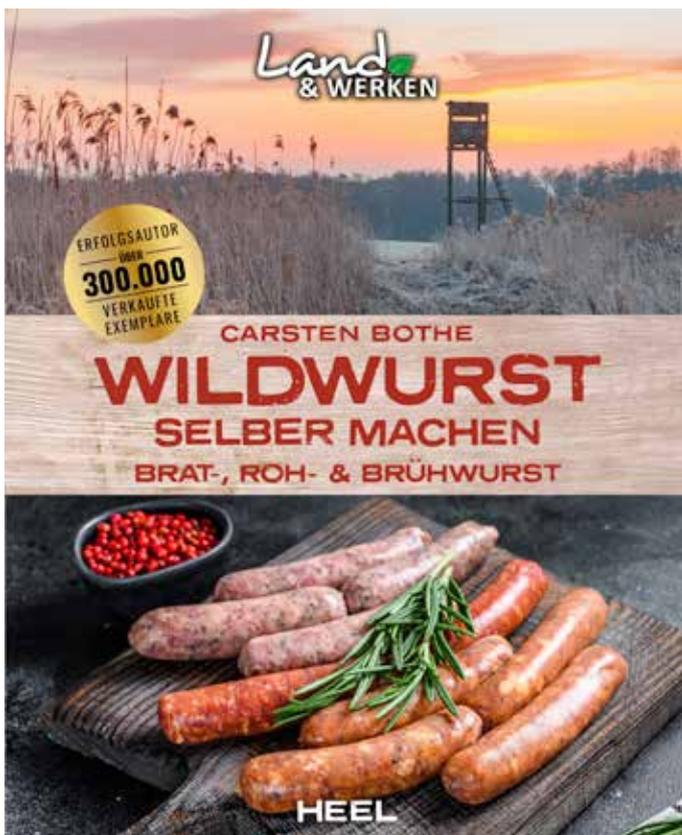
Selbstgebrannte Schnäpse sind nicht nur ein tolles Geschenk, sondern das Brennen und Ansetzen ist auch ein erfüllendes Hobby. Carsten Bothe erklärt gewohnt praxisorientiert die Rechtslage, Destillen und Sicherheitsaspekte. Natürlich dürfen viele tolle Rezepte zu aufgesetzten Schnäpsen und Spezialitäten und wertvolle Tipps nicht fehlen, so daß auch derjenige, der nicht brennen kann oder darf, seine eigenen Spirituosen zaubern kann.

**128 Seiten, Paperback, 183 x 225 mm, Best.-Nr. 99-933 • Preis 14,99 €**

# WILD & WURST



„Hier erfahren Sie, wie Sie aus dem Wildbret mehr machen und dabei weniger Zeit aufwenden müssen.“ – Carsten Bothe



## Wildverwertung praktisch

Die Jagdausbildung endet mit der Wildbrethygiene – Jäger und Outdoorspezialist Carsten Bothe setzt genau dort an und bietet in diesem wunderbar praktischen und umfassenden Handbuch wertvolle Tips zur erfolgreichen Vermarktung von Wildbret für alle Jäger. Anschaulich bebildert mit jeder Menge nützlicher Informationen und Kalkulationsbeispielen ist jeder Schritt auf dem Weg vom Wild zur Delikatesse in der Küche dokumentiert: Welche Ausrüstung und Hilfsmittel benötigen Sie? Wie verfahren Sie mit schlechten Schüssen? Wie wird Reh- und Schwarzwild zerwirkt? Was passiert mit den Resten? Welche Absatzmärkte gibt es? Wie gestalten Sie die Preise?

Das Buch besteht zu ca. 1/3 aus Rezepten mit Detailschilderungen vom aus-der-Decke-schlagen und Abschwarten bis zur Verarbeitung der Teilstücke. Bothe zeigt die detaillierte Zubereitung von Hackfleisch, Wildfond, Leber als Brot-aufstrich, Wildschweinschmalz, diverse Wildwürste, Sülze und Schinken.

**144 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Paperback, 183 x 255 mm**

**Best.-Nr.: 99-840 • Preis: 18,- €**

## Wildwurst selber machen

Bei der Auswahl der Rezepte und Methoden wurde Wert darauf gelegt, daß diese für den Einsteiger leicht nachvollziehbar sind, wenig Investitionen verlangen und der Erfolg garantiert ist. Es werden die wichtigen Wurstsorten, wie Bratwürste, Pfefferbeißer, Mettwurst und Salami behandelt. Jäger erzielen mehr für das Wildbret, wenn es zu Wurst, Schinken und Trockenfleisch verarbeitet wird, aber auch wenn das Fleisch zugekauft wird, tut dies dem Spaß und dem Geschmackserlebnis einer eigenen Wurst keinen Abbruch.

**120 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 183 x 225 mm, Softcover,**

**Best.-Nr.: 99-983 • Preis: 14,99 €**

# WILD & WURST

## Die Hausschlachtung

Selbst gemacht schmeckt besser! Ob Schinken, Sülze, Blutwurst oder Schmalz – Outdoorprofi Carsten Bothe vermittelt alles Wissenswerte rund ums Schweinefleisch und führt fachkundig mit vielen Tips durch Abläufe und Variationen der Fleischverarbeitung. Die Ausstattung der Wurstküche, die Beschaffung des Fleisches, Entsorgung der Reste oder die Kalkulation – nichts wird ausgelassen. Mit diesem Buch ist es jedem talentierten Hobbykoch möglich, aus einer Schweinehälfte Wurst, Schinken oder Braten zu fertigen. Hausschlachten ist heutzutage nicht unbedingt das Füttern und anschließende Schlachten eines Schweins. Ein uriges Hausschlachtfest können Sie auch mit weniger Aufwand und einer Schweinehälfte aus dem Großmarkt zelebrieren. In einer ganz normalen Haushaltsküche.

176 Seiten, zahlreiche farbige Illustrationen, Paperback, 225 x 183 mm  
Best.-Nr. 99-681 • Preis: 22,- €



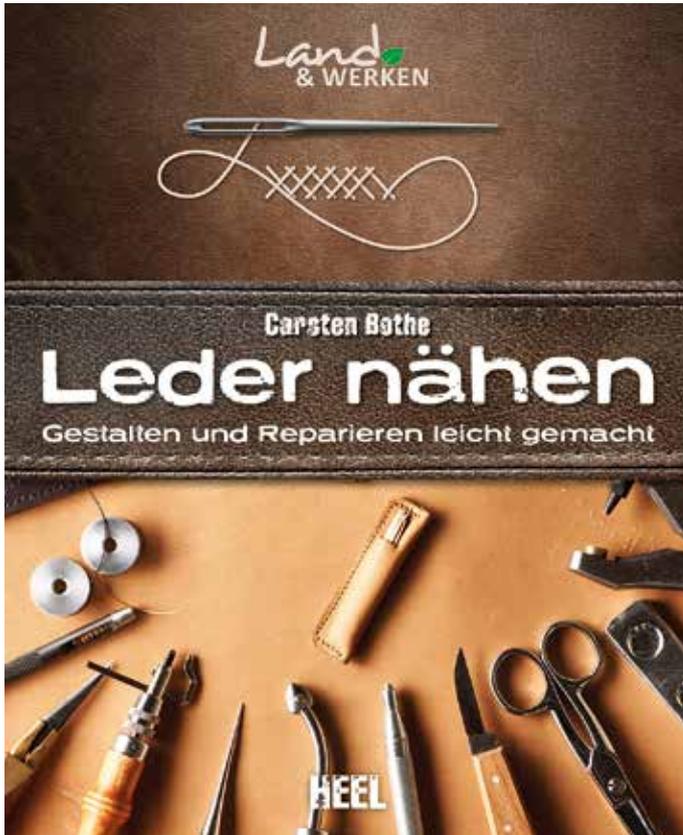
## Wursten leicht gemacht

Hier geht's um die Wurst: Knackig aus der Hand, frisch vom Grill oder streichfein aufs Brot. Wurst ist und bleibt Kulturgut, ganz besonders, wenn man sie selbst zubereitet.

Ob klassische Wurstrezepte, regionale Köstlichkeiten wie Bregenwurst, Thüringer und Nürnberger Rostbratwurst oder internationale Wurstrezepte wie Merguez, Chorizo und Salsiccia: Das Buch erklärt gewohnt praxisorientiert und mit anschaulichen Step-by-Step-Bildern wie und womit man am besten die Wurstpelle füllt. Außerdem werden Anleitungen und Rezepte für Kochwürste und Rohwürste vorgestellt. Ein umfangreicher How-To-Teil mit allen nötigen Gerätschaften macht den Einstieg leicht und die erste selbstgemachte Bratwurst liegt schnell auf dem Grill.

160 Seiten, flexibler Einband, 183 x 225 mm  
Best.-Nr. 99-940 • Preis: 18,- €

# LEDER NÄHEN

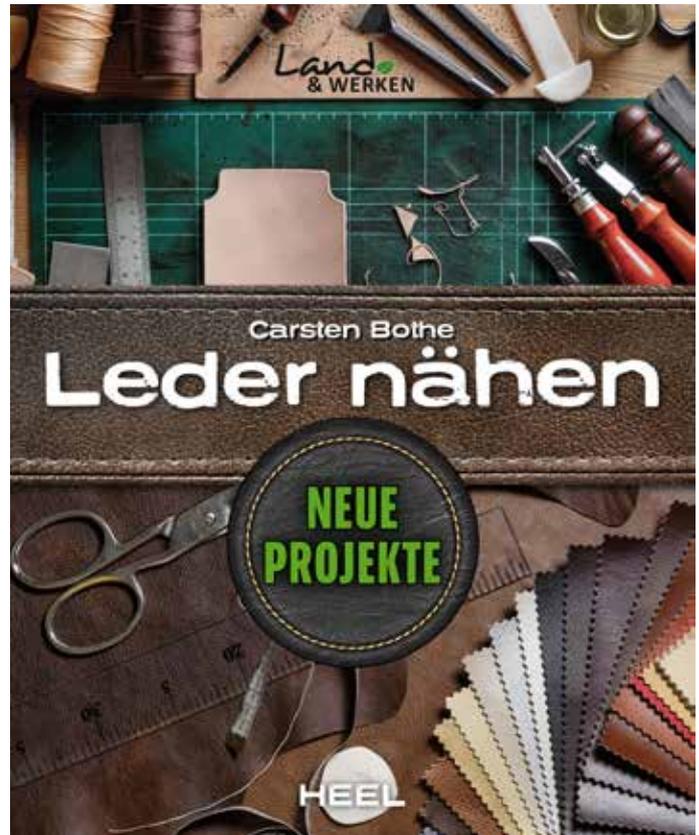


## Leder nähen

Leder ist ein herrlicher Werkstoff und auch heutzutage in vielen Bereichen nicht durch Kunststoff zu ersetzen. Die Verarbeitung erfolgt in einer handwerklichen Art und Weise, die der Schönheit des Materials gerecht wird. Leider ist das Wissen um dieses Handwerk nicht mehr überall vorhanden. In diesem Buch werden die Methoden dem Vergessen entrissen.

Ob Sie sich als Jäger, Reiter oder Reenactor für das Thema interessieren, ob Sie privat Lederwaren reparieren oder nachbauen wollen, oder ob Sie in Ihrer Freizeit dem Liverollenspiel anhängen – in dem Buch wird jeder fündig. Nach der Besprechung der Werkzeuge und notwendigen Zutaten folgen einige einführende Kapitel und dann einige Übungsstücke, bei denen der Leser schnell und zuverlässig zum Erfolg kommt.

**112 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 183 x 225 mm, Paperback,  
Best.-Nr. 99-767 • Preis: 12,99 €**



## Leder nähen – Neue Projekte

Nach dem großen Erfolg des ersten Bandes kommen hier neue Projekte aus Leder, die sich mit einfachen Werkzeugen und etwas handwerklichem Geschick in überschaubarer Zeit realisieren lassen. Die Projekte reichen von einfach bis schwierig, so daß leichte Arbeiten schnell zu ansehnlichen Ergebnissen führen und mit steigender Übung auch kniffligere Stücke hergestellt werden können. Dieses Buch ist Ideengeber und Anleitung für jeden, der sich für Bushcraft interessiert, in der Mittelalter-Szene aktiv ist, sich allgemein mit Lederarbeiten beschäftigt oder auch an LARP-Spielen oder Steampunk-Treffen teilnimmt.

**112 Seiten, zahlreiche Farbfotos,  
183 x 225 mm, Paperback  
Best.-Nr: 99-960 • Preis: 12,99 €**

# KRISENVORSORGE

## Der beste Rat ist Vorrat

Die Corona-Krise und aktuell der Krieg in der Ukraine mit Lieferengpässen und teils extremen Preissteigerungen bei Grundnahrungsmitteln hat einen Großteil der Bevölkerung kalt erwischt. Die Folge waren Panikkäufe, die eher das Gewissen beruhigen sollten als Vorrat zu schaffen.

Vorratshaltung ist mehr als nur das zu hams-tern, was alle kaufen, es ist eine Lebenseinstellung, die früher ganz normal war, aber heutzutage in Vergessenheit geraten ist. Carsten Bothe kennt sich mit dem Thema aus wie kaum ein anderer, er befaßt sich seit Jahrzehnten mit Vorratshaltung und Vorbereitungen auf Krisen. Profitieren Sie von dem Wissen eines echten Experten, der Ihnen hilft, die kommenden Aufgaben zu bewältigen.

144 Seiten, zahlreiche Abbildungen,  
183 x 225 mm, Softcover,  
Best.-Nr.: 99-984 • Preis: 14,99 €



So bereiten Sie sich bestens auf Krisen, Katastrophen und Kriege vor!

