

# DER DUTCH OVEN

GUSSEISERNES GESCHMACKSWUNDER  
MIT LANGER HISTORIE



garten&  
freizeit.de

Ihr Gartenmöbelspezialist

## VORWORT

Der Dutch Oven - das praktische Allzweck-Kochgerät der US-Pioniere und Kolonialisten setzt seine Erfolgsgeschichte im aktuellen Grill-Trend fort und findet sich immer häufiger in deutschen Haushalten wieder.

Wir zeigen die Vorteile des Dutch Ovens, informieren über die Qualitätsmerkmale und verraten Ihnen exklusiv die leckersten Oven-Grillrezepte!

Ihr Garten-und-Freizeit-Team

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>VORWORT</b>	<b>2</b>
<b>DER DUTCH OVEN</b>	<b>5</b>
Einfacher Aufbau als Erfolgsrezept	5
Von der Lewis & Clark-Expedition bis hin zum Staatskochtopf	5
Varianten und Funktionalität des Dutch Ovens	6
Qualitätssicherung für viele Jahre	7
Der Einbrenn-Vorgang	8
Tipps zur richtigen Pflege	9
Zubehör und Einsatz bei größeren Feiern	10
<b>ZAHLEN &amp; FAKTEN</b>	<b>11</b>
Die richtige Brikettverteilung	12
Wie viele Briketts brauche ich wann?	13
<b>REZEPTE</b>	<b>14</b>
Apple Cobbler	15
Bunter Bohnen-Fleisch-Eintopf	17
Australisches Beer-Damper-Brot	19
Chili con Carne	20
Pulled Pork	22
Mediterraner Schweinebraten	24
<b>IMPRESSUM</b>	<b>26</b>

## DER DUTCH OVEN

Beim Trend-Thema „Grillen“ gibt es kaum Grenzen was die Zubereitungsmöglichkeiten und Vielfalt an zur Verfügung stehenden Gerätschaften angeht. War jahrelang der klassische Kohlegrill Branchen-Primus, haben sich mit dem Elektro- und Gas-Grill alternative Möglichkeiten in verschiedensten Größen, Formen und Farben dazu gesellt.

Auch in Sachen Technik wird fortwährend versucht, durch neueste Raffinessen den Grillspaß noch bequemer und angenehmer zu machen. Umso erstaunlicher ist es, dass mit dem Dutch Oven eine der ursprünglichsten Grill-Varianten noch immer Bestand hat und sich sogar immer größer werdender Beliebtheit in deutschen und europäischen Haushalten erfreut.

### EINFACHER AUFBAU ALS ERFOLGSREZEPT

Dabei ist die Grundkomponente des praktischen Allzweck-Grills denkbar einfach: Ein massiver, gusseiserner Topf auf drei angeschweißten flachen Beinen, sowie ein perfekt passender umrandeter Deckel mit stabilem Henkel.

Sicher war es vor allem diese Kompaktheit, die den Dutch Oven zu Beginn seiner Entstehungszeit Anfang des 17. Jahrhunderts über Niederländische und Deutsche Siedler in die USA führte. Umgeben von Zelten und Wagenburgen war der Dutch Oven, damals noch etwas flacher als heute, inmitten des prasselnden Lagerfeuers wichtiger Bestandteil des kulinarischen Kolonisten-Lebens.

### VON DER LEWIS & CLARK-EXPEDITION BIS HIN ZUM STAATSKOCHTOPF

Der Engländer Abraham Darby war es, der 1704 aus seiner Heimat in die Niederlande reiste, um dort das Verfahren zur

verbesserten Gusseisenproduktion für sein Land zu adaptieren. Vier Jahre später, nach seiner Rückkehr nach England, ließ er sich das erlernte Herstellungsverfahren patentieren und begann damit, Gusseisen für die britischen- und amerikanischen Kolonien zu produzieren. Angesichts seiner ursprünglichen Herkunft blieb der Name „Dutch Oven“ dabei erhalten.

Eine Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. So zeigt eine Statue der bekannten US-Pioniere Lewis und Clark in Salt Lake City einen Dutch Oven. Der „DO“ ist außerdem der offizielle Staatskochtopf in Utah.

Seinen Weg führte den Dutch Oven zudem nach Australien („Camp oven“), Frankreich („Cocotte“), England („casserole dish“), Südafrika („Potje“) sowie in die baltischen Länder („Sac“).

## VARIANTEN UND FUNKTIONALITÄT DES DUTCH OVENS

Mittlerweile gibt es den „Dutch Oven“ in zwei gängigen Varianten. In der klassischen Variante werden Grillkohlen unter dem Topf und auf dem Deckel platziert und entsprechend erhitzt. Über das Gusseisen umschließt die Hitze den Topf-Inhalt und sorgt so für hohe Temperaturen und schnelle Gar-Zeiten.

Über eine Temperaturfuge kann, je nach Oven-Variante, die Temperatur im Innern kontrolliert werden. Ist das Gericht fertig, wird über einen Deckelheber der Deckel angehoben und mittels Grillzange oder Schöpflöffel die Speisen aus dem Topf entnommen. Gerade in diesem Vorgang ist eine hohe Qualität wichtig. Ist das Material von Topf und Deckel etwa zu leicht, besteht Kippgefahr!

Sehr qualitative Dutch Ovens verfügen über einen Topf-Rand mit gleichmäßig dickem Guss. Der Deckel ist schwer und hat einen dicken Rand, so dass Kohlen hier sicher platziert werden können

und beim Anheben des Deckels nicht herunter rutschen. Statt den Topf auf ein Dreibein oder Gestell zu platzieren, sollten die Füße besser direkt mit dem Korpus des Ovens verschweißt sein, um einen noch sichereren Stand zu garantieren.

In einer neueren Variante gibt es den Dutch Oven auch für den Indoorbereich bzw. für den Backofen. Hier wird jedoch auf die Kohlen verzichtet und die bekannte Ofenwärme zur Erhitzung genutzt. Auch ist der Deckel flacher und kommt ohne Umrandung aus.



## QUALITÄTSSICHERUNG FÜR VIELE JAHRE

Wer sich für den Kauf eines Dutch Ovens entscheidet, sollte neben der Qualität des Ovens selbst, auch auf die Qualität der Kohlen- bzw. Grill-Briketts achten. Diese dürfen nicht zu schnell zerfallen um auch genügend Hitze abzugeben.

Auch die Pflege des Dutch-Ovens ist sehr wichtig, soll dieser

auch nach Jahren nichts von der gewohnten Qualität verlieren. Wie beim klassischen Schwedenofen im Indoor-Bereich, muss deshalb bei neuen Geräten die Patina beim erstmaligen anfeuern eingebrannt werden. Dies sorgt für eine natürliche Schranke zwischen Luft und Metall und bildet einen effektiven Rostschutz. Außerdem wird eine effektive Antihaftbeschichtung zu innenliegenden Speisen erzeugt.

Während des Einbrenn-Vorgangs entsteht ein bisweilen starker Geruch und Rauch, weshalb die Brennung besser im Außenbereich vorgenommen werden sollte. Ist ein Schutzfilm auf dem Außen-Guss, muss dieser in einem einmaligen Vorgang mit Seife abgewaschen werden.

Nähere Informationen sind aber meist in den beiliegenden Benutzerhandbüchern des Herstellers zu finden.

## DER EINBRENN-VORGANG

Wer einen ausreichend großen Kugelgrill zur Verfügung hat, kann den Dutch Oven mit geöffnetem Deckel in diesem platzieren und großzügig mit Sonnenblumenöl (**kein Olivenöl!**) einreiben. Anschließend wird mit Küchenpapier die Oberfläche abgerieben, um Verunreinigungen zu lösen.

Nun wird bei etwa 200 Grad, ca. eine Stunde lang, der Kugelgrill mit dem darin befindlichen Dutch Oven erhitzt, bis eine gleichmäßig schöne, schwarze Patina entstanden ist. Bei Rost oder Lagerungsschäden kann dieser Vorgang beliebig wiederholt werden. Sollte die wertvolle Patina Schaden genommen haben, ist der Einbrenn-Vorgang unbedingt erneut vorzunehmen.

Ob zum Kochen, Backen, Frittieren oder Schmoren, mit dem „DO“ ist alles möglich. Gerade die Zubereitung von Schichtfleisch macht den Dutch Grill unentbehrlich. Dabei wird der Oven mit fettreichen Baconstreifen ausgelegt, mit Fleisch, Zwie-

beln und BBQ-Sauce befüllt und ca. 1,5 Stunden erhitzt. Ausführliche Rezepte haben wir für Sie zusammengefasst.

## TIPPS ZUR RICHTIGEN PFLEGE

Nach dem Schmaus ist die richtige Pflege des Ovens wichtig, um auch langfristig Freude am Gerät zu haben. Nach der Entfernung der Essenreste durch heißes Wasser und dem Einsatz einer Holz- oder Kunststoff-Spatel empfiehlt es sich, den Oven mit einer dünnen Schicht Öl einzureiben und an der Luft kurz trocknen zu lassen. Auf Spülmittel sollte zum Erhalt der Schutzschicht gänzlich verzichtet werden.

Die Einlagerung sollte idealerweise an einem trockenen Ort umgesetzt werden, an dem die Luft zirkulieren kann. Ist dies nicht der Fall, könnte das Öl im Oven ranzig und die Poren des Ovens mit einem säuerlichen Geschmack durchsetzt werden. Dies gilt es natürlich zu verhindern. Die Luftzirkulation im Oven selbst kann durch ein Blatt gefaltetes Küchenpapier zwischen Topf und Deckel gesichert werden.

## DAS SCHADET DEM DUTCH OVEN:

- Keine kalte Flüssigkeit in heißes Gusseisen kippen (Bruchgefahr)
- Den Oven zur Säuberung nicht komplett in Wasser stellen (Rostgefahr)
- Keine Spülmittel zur Säuberung verwenden (Erhalt der Schutzschicht)
- Den Dutch Oven nicht für längere Zeit ohne Inhalt auf das Feuer stellen (Bruch- und Verbiegungsgefahr)

## ZUBEHÖR UND EINSATZ BEI GRÖSSEREN FEIERN

Für Dutch Oven gibt es natürlich jede Menge passendes Zubehör. Viele setzen hier auf die beliebte Marke Weber-Grill. Vom Weber-Grillhandschuh, Grillzange, Holzkohlezange, Holzkohleschieber, Feuerzeug, Anzündwürfel, Express Grill-Holzkohle bis hin zum Anzündkamin, lassen sich viele praktische Zubehöerteile für den Einsatz des Dutch Ovens kombinieren.

Für gröbere Reinigungsvorgänge bieten sich auch Stahlschwämme an. Allerdings sollte mit diesen sehr behutsam vorgegangen werden.

Der Deckel des Ovens selbst ist übrigens, wird dieser gewendet, auch auf dem normalen Grillrost perfekt als Grillpfanne einsetzbar. Wer verschiedene Gerichte auf einmal grillen möchte, hat die Möglichkeit, mehrere Dutch Ovens aufeinander zu stapeln.

Durch den massiven Aufbau ist die Standsicherheit gewährleistet. Allerdings sollte darauf geachtet werden, dass das Gericht, welches am ehesten gar ist, an oberster Stelle positioniert wird. Somit steht auch einer größeren Grillfeier mit dem Dutch Oven nichts im Weg.

Das Kochen im Freien ist längst zur internationalen kulinarischen Bewegung geworden. Der Dutch Oven wird ganz sicher, wie schon in der Vergangenheit, auch in Zukunft ein fester Teil davon sein.

## ZAHLEN & FAKTEN

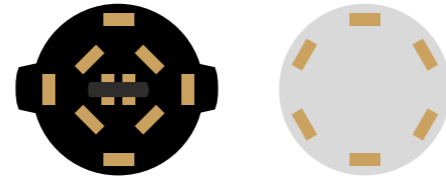


## DIE RICHTIGE BRIKETTVERTEILUNG

### GENERELL GILT:

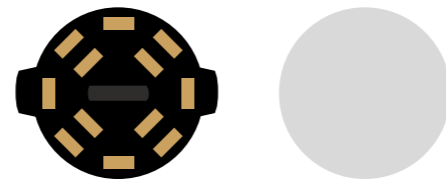
2/3 DER BRIKETTS AUF DEM DECKEL

1/3 DER BRIKETTS RINGFÖRMIG UNTER DEM OVEN



### BEIM GRILLEN:

ALLE BRIKETTS GLEICHMÄßIG AUF DEM DECKEL VERTEILEN. KEINE KOHLEN UNTER DEM OVEN.

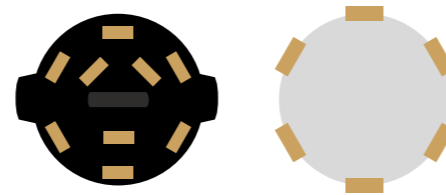


### BEIM BACKEN:

2/3 DER BRIKETTS AUF DEM DECKEL;

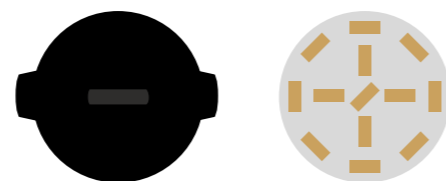
DIE MEISTEN AUF DEM RAND VERTEILEN.

1/3 DER BRIKETTS RINGFÖRMIG UNTER DEM OVEN



### BEIM BRATEN:

ALLE BRIKETTS GLEICHMÄßIG UNTERHALB DES OVENS VERTEILEN.



## WIE VIELE BRIKETTS BRAUCHE ICH WANN?

Wie viele Holzbricketts brauche ich für welche Temperatur? <small>Gesamt (auf Deckel/unterhalb des Ovens)</small>	Temperatur: 150C°	Temperatur: 180C°	Temperatur: 190C°	Temperatur: 200C°	Temperatur: 220C°	Temperatur: 230C°
Dutch Oven ø 8 "	15 (10/5)	16 (11/5)	17 (11/6)	18 (12/6)	19 (13/6)	20 (14/6)
Dutch Oven ø 10 "	19 (13/6)	21 (14/7)	23 (16/7)	25 (17/8)	27 (18/9)	29 (19/10)
Dutch Oven ø 12 "	23 (16/7)	25 (17/8)	27 (18/9)	29 (19/10)	31 (21/10)	33 (22/11)
Dutch Oven ø 14 "	30 (20/10)	32 (21/11)	34 (22/12)	36 (24/12)	38 (25/13)	40 (26/14)

## REZEPTE



## APPLE COBBLER

### EQUIPMENT:

Dutch Oven  
25 Holzkohle-Brikett  
ggf. Anzündkamin

### ZUTATEN:

#### TOPPING

100 g Mehl  
5 g Mandelmehl (Alternative: gemahlene Mandeln)  
2 EL brauner Zucker  
2 TL Backpulver  
¼ EL Salz  
65 ml Milch  
60 g kalte Butter, gewürfelt

#### FÜLLUNG

6-8 mittelgroße Äpfel  
45 g brauner Zucker  
1 TL Zimt  
¼ TL geriebene Muskatnuss  
2 EL Bourbon Whiskey oder Rum





## ZUBEREITUNG:

- 1** Topping: Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Dann Milch und Butterstückchen hinzufügen. Mit einer Gabel vermischen oder den Händen kneten, bis eine krümelige Konsistenz entsteht. Im Kühlschrank kalt stellen.
- 2** Den Dutch Oven auf mittlerer Hitze vorheizen. Außerdem ca. 25 Holzkohlebriketts im Anzündkamin oder anderweitig durchglühen lassen.
- 3** Füllung: Die Äpfel entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Äpfel, den braunen Zucker, Zimt, Muskatnuss und den Whiskey bzw. Rum hinzufügen und kurz aufkochen lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- 4** Oven von der Hitze nehmen. Das Topping über die Apfelmasse krümeln und ggf. mit einem Löffel etwas fest drücken.
- 5** Den Dutch Oven auf einen Ring aus etwa 6 durchgeglühten Holzkohle-Brikett platzieren und mit dem Deckel schließen. Auf dem Deckel ca. 18 durchgeglühte Briketts platzieren.
- 6** Etwa 20 Minuten backen bis das Topping goldbraun ist.

## BUNTER BOHNEN-FLEISCH-EINTOPF

### EQUIPMENT:

Dutch Oven  
Anzündkamin  
20-30 Holzkohle-Briketts (je nach Größe des Dutch Oven)

### ZUTATEN:

800g Rinder- oder Schweinegulasch  
2 L Wasser  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen (gehackt)  
2-3 rote Paprika  
750g festkochende Kartoffeln  
5-6 Karotten  
300g grüne Bohnen (frisch oder tiefgefroren)  
2 EL weißen Aceto Balsamico  
2 EL Honig  
3 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)  
2 Brühwürfel  
5 Lorbeerblätter  
2-3 frische Rosmarinzwige  
Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack



#### VORBEREITUNG:

Die Holzkohle-Briketts im Anzündkamin durchglühen und den Dutch Oven auf dem Grill aufheizen lassen.

#### ZUBEREITUNG:

- 1 Falls noch nicht fertig geschnitten gekauft, das Rindfleisch in grobe Würfel schneiden.
- 2 Öl im Dutch Oven erhitzen und das gewürfelte Fleisch im heißen Öl anbraten. Anschließend herausnehmen und zur Seite stellen.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Karotten schneiden und im Fett kurz anbraten. Mit dem Aceto Balsamico ablöschen und die Gewürze, also die Rosmarinzwige, die Lorbeerblätter und die Brühwürfel zugeben. Anschließend den Honig und das bereits angebratene Fleisch dazugeben.  
Nun mit dem Wasser auffüllen und alles gut umrühren.
- 4 Der Dutch Oven wird nun mit mind. 10 Briketts auf dem Oven und mind. 10 Briketts unter dem Oven angefeuert. So ist eine ausreichende Hitzezufuhr zum Durchkochen gewährleistet.
- 5 Erst nach ca. einer halben Stunde die Bohnen und die Paprikas hinzufügen und das Ganze für weitere 30 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

## AUSTRALISCHES BEER DAMPER BROT

#### ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 halber TL Salz
- 175 ml Bier (Sorte nach Geschmack)

#### ZUBEREITUNG:

- 1 Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde in die Mitte des Teigs drücken und das Bier hineingießen. Mischen, bis der Teig zusammenhält. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem runden Laib formen.
- 2 Die große Teigkugel in den vorgeheizten Dutch Oven platzieren und für ca. 35 Min. backen.



## CHILI CON CARNE

### ZUTATEN:

300 g Rinderhack  
2 Zehen Knoblauch  
2 große Zwiebeln  
2 Paprikas (gelb und rot)  
1 rote Chilischote (für weniger Schärfe: die Saat entfernen)  
150 g Tomatenmark  
1 Dose Mais  
1 Dose Kidneybohnen  
1 TL Chilipulver, 1 TL Zimt, ½ TL Cayennepfeffer,  
1 großer TL Paprikapulver, 1 großer TL gemahlener Kümmel,  
1 EL Zucker, Salz, frischer Pfeffer, Öl  
optional: 150 g geriebener Käse

### VORBEREITUNG:

Die Holzkohle-Briketts im Anzündkamin durchglühen und den Dutch Oven auf dem Grill aufheizen lassen.



### ZUBEREITUNG:

- 1 Den Knoblauch fein hacken und die Zwiebeln, die Chilischote und die Paprikas schneiden.
- 2 Im Dutch Oven etwas Öl erhitzen und Chilipulver, Zimt, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel hinzufügen und kurz anbraten. Darauf achten, dass die Gewürze dabei nicht verbrennen!
- 3 Nun den feingeschnittenen Knoblauch und die geschnittenen Zwiebeln kurz anschwitzen lassen und anschließend das Rinderhack hinzufügen.
- 4 Das Tomatenmark beigeben und leicht aufkochen lassen. Dann die geschnittenen Paprikas und die Chilischote hinzufügen und mitbraten lassen.
- 5 Die Kidneybohnen und den Mais jeweils abtropfen lassen und der Mischung beifügen.
- 6 Nun den Zucker noch zufügen und alles bei geringer Wärmezufuhr leise köcheln lassen. Ab und zu vorsichtig umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Abschließend kann das Chili con carne noch mit geriebenem Käse bestreut und überbacken werden. Dafür den Deckel auf den Dutch Oven setzen und einige glühende Kohlen darauf platzieren, bis der Deckel komplett bedeckt ist. So kann der Käse schön schmelzen und leicht bräunen. Regelmäßig kontrollieren, dass der Käse nicht zu dunkel wird.

## PULLED PORK MIT MAISKOLBEN (PRAISED BEEF)

### ZUTATEN

2 kg Schweineschulter  
4 Maiskolben

### SCHMORSAUCE:

1 Flasche von Ihrem Lieblingsbier  
200 ml Apfelessig  
100 ml Orangensaft,  
6 Knoblauchzehen (fein gehackt)  
2 Schalotten (fein gehackt)

### RUB:

100 ml Braunzucker  
2 EL Salz, 2 EL schwarzer Pfeffer, 1 TL Cayennepfeffer,  
1 TL Weißer Pfeffer, 1 TL Selleriesamen, 1 TL Basilikum,  
1 TL Oregano, 2 TL Paprikapulver

### ZUBEREITUNG:

- 1 Heizen Sie den Oven auf 270 Grad auf. Spülen Sie die Schweineschulter ab und tupfen Sie sie trocken.
- 2 Vermengen Sie alle Zutaten für die Schmorsauce in eine Schüssel und stellen Sie diese beiseite.
- 3 Mischen Sie dann die Rub-Zutaten in eine Schüssel. Reiben Sie das Fleisch auf allen Seiten gleichmäßig mit dem Rub ein.
- 4 Erhitzen Sie im Dutch Oven zwei Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze auf dem Herd. Braten Sie das Fleisch von allen Seiten (1 Minute pro Seite) gut an. Übergießen Sie dann das Fleisch mit der Sauce.

5 Decken Sie Dutch Oven ab und legen Sie jeweils 12 Kohlen auf den Deckel und unter den Dutch Oven. Das Fleisch wird dann bei 270 Grad für 4-6 Stunden oder bis die Schulter eine interne Temperatur von 190 Grad erreicht hat gegart. Wenden Sie das Fleisch zweimal während dieser Garzeit. Die Maiskolben werden 1 Stunde vor Garzeitende zugegeben.

6 Entfernen Sie danach das Fleisch aus dem Schmortopf und reißen Sie das Fleisch mit einer Gabel auseinander. Pulled Pork anschließend mit Brot und Maiskolben servieren.

## INFO

So viele Briketts benötigen Sie, um den Dutch Oven auf 270°C zu heizen.

ø 8"	ø 10"	ø 12"	ø 14"
23 Briketts	34 Briketts	38 Briketts	47 Briketts
16 oben, 7 unten	23 oben, 11 unten	26 oben, 12 unten	32 oben, 15 unten



## MEDITERRANER SCHWEINEBRATEN

### ZUTATEN:

- 1,5 kg Schweinebraten mit Knochen
- 3 Karotten (in zwei Hälften geschnitten)
- 1 mittelgroße Zwiebel (geviertelt)
- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml Fleischbrühe
- 4 EL Mehl
- ½ TL Rosmarin, ½ TL Thymian, ½ TL Basilikum, ½ TL Salz,
- ¼ TL schwarzer Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

- 1 Verwenden Sie für dieses Rezept 24 Holzkohlebriketts. 12 Briketts werden unter dem Oven platziert, 12 auf dem Deckel des Ovens.
- 2 Für die Zubereitung des Fleisches vermengen Sie zunächst die Gewürze und massieren Sie den Braten damit ein. Am besten lassen Sie das Fleisch dann über Nacht ruhen.
- 3 Verteilen Sie dann das Gemüse gleichmäßig auf dem Boden des Dutch Ovens und fügen Sie die Brühe hinzu. Geben Sie danach das Fleischstück in den Dutch Oven. Achten Sie darauf, dass die fette Seite nach oben zeigt. Schließen Sie den Dutch Oven und garen Sie den Braten bei etwa 350 Grad für eine Stunde oder bis die Innentemperatur des Bratens 150 Grad erreicht hat. Erneuern Sie die Kohlen ca. nach 30-40 Minuten.

### HINWEIS:

SIE BENÖTIGEN MEHR KOHLEN BEI WINDIGEM ODER KALTEM WETTER.

- 4 Nach der abgeschlossenen Garzeit nehmen Sie zunächst das Fleischstück, die Karotten und die Zwiebel aus dem Oven und legen sie auf einem Teller mit Alufolie ruhen abgedeckt.
- 5 Schöpfen Sie die den restlichen Fleischsaft aus dem Dutch Oven. Verquirlen Sie diesen mit dem Mehl und rühren Sie bis die Soße eindickt.
- 6 Schneiden Sie den Braten in Scheiben und servieren Sie diese mit der Sauce auf Kartoffelbrei oder Kartoffelspalten.

# IMPRESSUM

Herausgeber:  
HS Fachmarkt Vertriebs-GmbH  
Lange Gwand 1  
86682 Genderkingen  
[www.garten-und-freizeit.de](http://www.garten-und-freizeit.de)

Autor: Guido Huber  
Bilder: Fotolia