



Outdoorernahrung Selbermachen

OutdoorFoodShop eröffnet das MYOG-Bufferet

Begriffe wie DIY (Do It Yourself) oder MYOG (Make Your Own Gear) sind mittlerweile auch in der Outdoor-Szene angekommen. Ob Zelt, Kocher, Rucksack oder sogar Wanderschuhe, fast alles wird selbst oder angeleitet hergestellt oder an die eigenen Bedürfnisse angepasst. Dabei nimmt die Zahl der Outdoor-Aktiven, die selbst zu Nadel, Faden und Hammer greifen stetig zu. Neben der möglichen Kostenersparnis spielen die Individualisierung der eigenen Ausrüstung und allem voran der Spaß am Selbermachen entscheidende Rollen.

"Wir wollten unseren Kunden Möglichkeiten schaffen die etablierten Outdoor-Mahlzeiten zu individualisieren und gar selbst eigene Gerichte herzustellen. Dafür haben wir das MYOG-Bufferet entwickelt" so OutdoorFoodShop Inhaber Michael Blümel.

Das MYOG-Bufferet im OutdoorFoodShop stellt über 45 Einzelzutaten getrockneter und gefriergetrockneter Lebensmittel zur Auswahl. Dabei sind fast 20 Sorten Gemüse - von Auberginen bis Zucchini. Darunter lassen sich z. B. Rotkohl, Broccoli und Paprika finden. Ergänzt wird das Bufferet von verschiedenen Fleischsorten, Hülsenfrüchten und Pilzen. Exoten wie z.B. Olivenscheiben, Garnelen und Gorgonzola-Käse runden die Auswahl ab.

"Alle Lebensmittel unserer Rubrik SELBERMACHEN sind naturbelassen und schonend luft- oder gefriergetrocknet. D. h. die Nährstoffe und Vitamine sind erhalten. Dazu sind sie leicht vom Gewicht, bedürfen keiner Kühlung und sind lange haltbar. Mit anderen Zutaten gemischt, ein paar Gewürze oder Soßenpulver hinzu, ...so einfach lassen sich tolle Kombinationen herstellen. Diese werden dann mit heißem Wasser re-hydriert und fertig ist die eigene Outdoor-Mahlzeit." so Blümel.

Der OutdoorFoodShop richtet sich mit seinem Angebot auch auf einen Trend aus, der sich ebenfalls einer immer größeren Beliebtheit erfreut, dem sogenannten Freezer-Bag-Cooking. "Dabei werden die verschiedenen Zutaten daheim kombiniert, gewürzt und als fertige Trockenmahlzeit in einem handelsüblichen Gefrierbeutel mit Zip-Verschluss aufbewahrt, transportiert und letztlich auch mit heißem Wasser darin zubereitet." gibt Michael Blümel an, der selbst begeisterter Freezer-Bag-Koch ist. "Mein Favorit sind Rindfleischwürfel mit Rotkohl und Kartoffelscheiben in einer dunklen Bratensoße. Das ist fast wie die Gans zu Weihnachten." schwärmt der Gründer und Inhaber vom OutdoorFoodShop.

Das MYOG-Bufferet finden Sie in der Rubrik "Selbermachen" im Onlineshop des OutdoorFoodShops. Direktlink: <http://www.outdoorfoodshop.de/selbermachen/index.php>

Pressekontakt

OutdoorFoodShop

Herr Michael Blümel
Am Lindenberg 9
21376 Salzhausen

OutdoorFoodShop.de
mb@outdoorfoodshop.de

Firmenkontakt

OutdoorFoodShop

Herr Michael Blümel
Am Lindenberg 9
21376 Salzhausen

OutdoorFoodShop.de
mb@outdoorfoodshop.de

OutdoorFoodShop - Nahrung für Abenteuer.

Der OutdoorFoodShop ist Spezial-Ausrüster für Expeditionsnahrung bzw. Trekkingnahrung, das sind gefriergetrocknete Instant Fertiggerichte. Diese Art der Outdoorernahrung ist dafür entwickelt worden, sich abseits der Zivilisation sicher und einfach selbst versorgen zu können. Ursprünglich für Expeditionen und Forscher entwickelt, nimmt Expeditionsnahrung, dann als Trekkingnahrung, Outdoorernahrung oder Outdoorfood bezeichnet, zunehmend Versorgungs-Aufgaben im Outdoor-Freizeitbereich war. Expeditionsnahrung besitzt die Vorteile der langen Haltbarkeit, dem geringen Gewicht, der einfachen und schnellen Zubereitung, dem problemlosen Transport und der anspruchslosen Art der Lagerung (z.B. keine Kühlung notwendig). Mit aktuell 9 Marken mit über 200 Mahlzeiten, ist der OutdoorFoodShop bestrebt in Europa der größte Anbieter seiner Art zu sein.

Anlage: Bild

