



Purer Genuss!

Die Küche im Freien

Kochen, wo es am schönsten ist: In einer stilvoll eingerichteten Außenküche wird die Freiluftsaion zum kulinarischen Höhenflug.



Würfelspiel Luftig, kompakt und variantenreich ist dieses Modulsystem. Die Elemente „Fire-Plancha“ und „Water“ aus Birke-Multiplex verbindet eine laminierte Arbeitsplatte. In verschiedenen Farben und Outdoor-Beschichtungen erhältlich (OCQ).

Essen, plaudern, feiern – diesen Sommer ziehen wir nach draußen in die Gartenküche. Dazu laden wir die besten Freunde ein, um frische Salate, Steaks vom Grill oder raffinierte Menüs im Grünen zu zaubern. Mit dem richtigen Equipment wird gemeinsames Schnibbeln unter freiem Himmel garantiert zum genussvollen Ritual. Denn moderne Außenküchen können im Prinzip alles, was auch in der Küche im Haus möglich ist. Wer leidenschaftlich gerne kocht, sollte über eine fest eingebaute Variante nachdenken. Tischler, Landschaftsgärtner oder die genannten Hersteller helfen bei ▶

Sommernachtstraum In der Freiluftküche (linkes Bild) ist dank großzügiger Servier- und Arbeitsflächen alles perfekt organisiert. Die Outdoorschränke „Deck“ sind aus Teak gefertigt, die Arbeitsplatte aus Granit, Schubkastenböden aus Edelstahlblech. Wetterfeste Materialien also, die den Sommer problemlos draußen verbringen können. Dem Zeitgeist folgend wurden die Kassetten-Fronten durch moderne, glatte Oberflächen ersetzt, schlanke Griffe montiert. 2er-Element, 120 x 59 x 92 cm für ca. 2190 Euro (Weishäupl).

Küchenglück Ähnlich der Einbauküche im Haus lässt sich auch eine Freiluftvariante passgenau realisieren. Als perfektes Ensemble in Stil und Funktion präsentiert sich die Outdoorküche rechts auf einer großzügigen Terrasse. Die geschützte Lage unter dem Dach erlaubt eine Verkleidung der Unterschränke mit Holzfronten. Strom- und Wasseranschlüsse können aus dem angrenzenden Abstellraum entnommen werden. Mit hochwertigem Einbaugrill (Grand Hall), Kochstelle, Arbeitsfläche, viel Stauraum und Spülbecken ist die Außenküche bestens ausgestattet, um uns im Sommer unter freiem Himmel zu verwöhnen.



Winkelzug Solide ist diese Lösung aus Metall, Holz und Stein. Ein Eckteil verbindet Arbeits- und Kochelement (120 cm lang). Einlegeböden und große Schubladen sorgen für viel Stauraum. Ein gasbetriebener Einbaugrill (Napoleon) garantiert den Genuss. Die Spüle ist auch im runden Format denkbar (kleines Bild, Die Outdoorküche).





Entspannung in modernem Ambiente. Aus Betonmodulen (150 cm breit) in Grau entsteht eine bis 6 Meter breite und 2 Meter hohe Wandlösung, die gleichzeitig Sichtschutz bietet. Herzstück der Outdoorküche „WVVO“ ist der Big Green Egg-Keramikgrill, der ähnlich dem Römertopf die Speisen schonend und aromatisch gart. Ein Element (B 150 x H 130 cm) für ca. 1126 Euro (WVVO).



Alleskönner Keine Hightech, dafür preislich überschaubar ist das System „Malibu 2“ (Palazzetti). Die Betonelemente sind mit Arbeitsplatten aus geschliffenem Marmorgranulat gedeckt. Als Komplettlösung mit Pizzaofen, Kamingrill, Spülbecken, Gasbrenner und Arbeitsbereich für ca. 4546 Euro (über Grillfürst).



der Planung und übernehmen die fachgerechte Montage. Alternativ kann man Modulsysteme wählen, die schneller realisierbar sind und sich je nach Platz, Ausstattungsbedarf und Budget zusammenstellen lassen. Besonders flexibel sind Module auf Rollen, die bei Dauerregen schnell verstaut sind. Um der Witterung standzuhalten, kommen für Außenküchen meist hochwertige Materialien zum Einsatz. Robuste Harthölzer, Edelstahl, Natur- und Kunststein etwa. Sie lassen sich je nach Geschmack und Gartenstil miteinander kombinieren. Etwa fünf Quadratmeter reichen, um eine gut ausgestattete Outdoorküche einzurichten. Denn anders als im Haus benötigt man draußen vor allem Arbeits- und Kochflächen und weniger Stauraum. Am besten gruppiert man sie um einen Sitzplatz oder in dessen Nähe. Der Untergrund sollte stabil mit Platten oder Pflaster befestigt sein. Liegt die Gartenküche geschützt unter einem Dach, lässt sie sich sogar bei unbeständiger Wetterlage nutzen. Grill- und Kochmodule werden in der Regel aus Gasflaschen versorgt, die sich einfach verstauen lassen. Strom für Licht, Mixer und Wasserkocher kommt idealerweise aus der Außensteckdose am Haus oder an der Garage. Komfortabel wird's mit einem Spülbecken, in dem man frisch Geerntetes aus dem Garten gleich vor Ort putzen kann. Die meisten Becken lassen sich einfach mit üblichen Stecksystemen an den Gartenschlauch anschließen. Achtung: Wasser aus dem Schlauch sollte man wegen möglicher Verkeimung nur als Brauchwasser nutzen. Spülwasser wird in einem Kanister aufgefangen, fettfreies Abwasser verhilft Beetstauden zu noch mehr Blütenpracht. **KATRIN PUTTMANN**

Umzugswagen Mit einer Küchenstation auf Rädern (ähnlich bei Outstanding) bleibt man flexibel in der Platzwahl. Und die wichtigsten Dinge fahren gleich mit in den Garten. Damit die Arbeitsfläche frei bleibt, verschwinden Schüsseln, Utensilien und Zutaten darunter in offenen Körben (ähnlich bei Overbeck and Friends). Auch die Vertikale lässt sich nutzen. Einfache Haken am Zaun halten Siebe oder kleine Gefäße für Messer und Gewürze.



Backstube Es knistert, prasselt und duftet nach frischem Brot. Herzstück dieser aufwändig mit Naturstein und Ziegeldach gestalteten Außenküche ist der Holzbackofen „Habo Typ 6/8“ (Häussler). Bauwerke dieser Art überlässt man dem Fachmann. Ein freistehendes Backhaus bietet der Hersteller zur Selbstmontage an. Die gut durchdachten Bausätze lassen sich mit etwas handwerklichem Geschick in wenigen Tagen aufsetzen.

Tipps



... für die kleine Küche

Ganz flexibel ist das mobile System „Klasen“. Dank kleiner Rollen kann man damit einfach über die Terrasse vagabundieren. Komplett (Gasgrill, Seitenbrenner, Arbeitsfläche, Servierwagen) für ca. 547 Euro (Ikea). **Hübsch verpackt** steht der Kühlschrank geschützt vor Regen und Sonne in einem weißen „Gartenschrank“ im Strandhauslook. Und liefert ohne zu murren erfrischende Getränke. Sogar Geschirr findet darüber noch Platz (ähnlich bei Gartenliebe).

