

Outdoorküche

Der Freiluft-Kochplatz im Garten



Statt in der Küche im Haus zu werkeln, schnippeln und brutzeln Hobbyköche im Sommer vermehrt draußen im Garten. Wer seine zweite Küche dort platziert, erspart sich lange Wege – und die Innenräume bleiben von Bratendüften und Fettdünsten verschont. Das sollten Sie bei Ihren Vorüberlegungen beachten:

Mittlerweile bietet der Handel etliche wetterfeste Sommerküchen-Lösungen an: Von einfachen Grillstationen über kompakte Kochinseln bis hin zu ausladenden, luxuriösen Küchenzeilen. Möchten Sie Ihre Outdoor Küche selbst planen und bauen oder präferieren Sie eine Küche aus dem Fachhandel? Je nach Ausstattung kann eine vorgefertigte Outdoorküche sehr kostspielig sein. Günstiger ist es, mit einem Grillwagen zu starten, der ab etwa 500 Euro zu haben ist. Diesen kann man schrittweise um Regale, Kochfeld und Spüle erweitern.

DER PERFEKTE STANDORT

Befindet sich die Außenküche in der Nähe des Hauses, etwa auf der Terrasse, sind die Wege zu den Zutaten, Gewürzen oder dem Geschirr kürzer. Platziert man die Küche zentral im Garten, ist das Gefühl vom Kochen in der Natur und unter freiem Himmel noch eindrucksvoller. Schön ist es, wenn sich an die Outdoor-Küche auch ein Bereich mit großem Esstisch und stimmungsvollen Lichtinstallationen anschließt. „Wichtig ist, dass sich die Outdoor-Küche und der Essbereich harmonisch in den Garten einfügen und sich die Gartenbesitzer und

Freunde dort wohlfühlen“, hebt Dr. Michael Henze vom Bundesverband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau e. V. (BGL) hervor. „Das erreicht man nicht zuletzt mit einer ansprechenden Bepflanzung. Umgeben von Hecken, beschattet von Bäumen und neben wohlduftenden Kräutern – mit denen die Gerichte zugleich individuell verfeinert werden können –, lässt sich das Draußen wunderbar genießen.“ Ein passendes Dach schützt nicht nur die Gartenküche mit ihren Geräten, sondern ermöglicht Ihnen, auch bei Regen im Freien zu sein. Schöne Varianten sind halboffene Gartenhäuser oder ein Pavillon. Eine bewachsene Pergola oder ein leichtes Sonnensegel spenden schützenden Schatten.



Die Outdoor-Küche von Wesco basiert auf einem modularen System.



Selbst bei Regen kann dank Überdachung im Freien gebrutzelt werden, Küche von WWOÖ.

CHECKLISTE: MEINE OUTDOORKÜCHE

- ☐ Standortcheck
- ☐ Rechtliche Voraussetzungen prüfen
- ☐ Größe der Arbeitsfläche
- ☐ Größe der Ablageflächen
- ☐ Wieviel Stauraum brauche ich für Geschirr, Besteck, Gewürze, Abfall?
- ☐ Spülbecken gewünscht?
- ☐ Möglichkeiten für Strom- und Wasseranschluss prüfen
- ☐ Gerätecheck: Grill, Herd, ...
- ☐ Selber bauen?

BAUGENEHMIGUNG NÖTIG?

Rechtlich betrachtet gibt es keinen vorgeschriebenen Mindestabstand einer Outdoor-Küche zur Grundstücksgrenze. Planen Sie allerdings einen Pavillon oder eine Überdachung, kann dafür eine Baugenehmigung nötig sein. Das Baurecht ist in Deutschland Sache der Bundesländer. Nach den örtlichen Bauvorschriften kann man sich bei der dort zuständigen Stadtverwaltung oder Gemeinde erkundigen. Selbstverständlich sollte der Nachbar sich nicht dauerhaft durch eventuellen Rauch belästigt fühlen. Stellen Sie Ihre Outdoor-Küche möglichst so auf, dass Rauch und Geruch niemanden stören. Vor der Umsetzung erkunden Sie sich bei der Stadt oder Gemeinde über die Vorschriften zum Brandschutz.

DIE AUSSTATTUNG

Um alle Speisen vor- und zuzubereiten, brauchen Sie ausreichend Arbeits- sowie Abstellflächen. Verzichten Sie nicht auf Stauraum, damit Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten und vieles andere nicht erst umständlich hin und her getragen werden müssen.

Gut ausgestattete Küchen verfügen über ein Spülbecken mit Armatur. Um Wasser zu erhalten, lässt sich einfach der Gartenschlauch mit dem üblichen Garten-Stecksystem an die

Spüle anschließen. Das Abwasser kann man dann wie beim Camping in einem Kanister unter dem Spülbecken auffangen. Wer auf mehr Komfort Wert legt, sollte eine eigene Zu- und Abwasserleitung legen lassen. Edelstahl ist das ideale Material für ein Outdoor-Spülbecken, da es nicht rostet.

STROM UND GAS

Gasleitung oder Flüssiggasflasche? Eine Fachmann kann hier professionell helfen (Sanitär-Heizung-Klima-Fachbetrieb). Falls Sie eine Gasleitung für Ihren Gasgrill oder das Kochfeld wünschen, müssen Sie sich beim Bauamt oder Gasnetzbetreiber informieren, ob ein Gasanschluss überhaupt möglich ist.

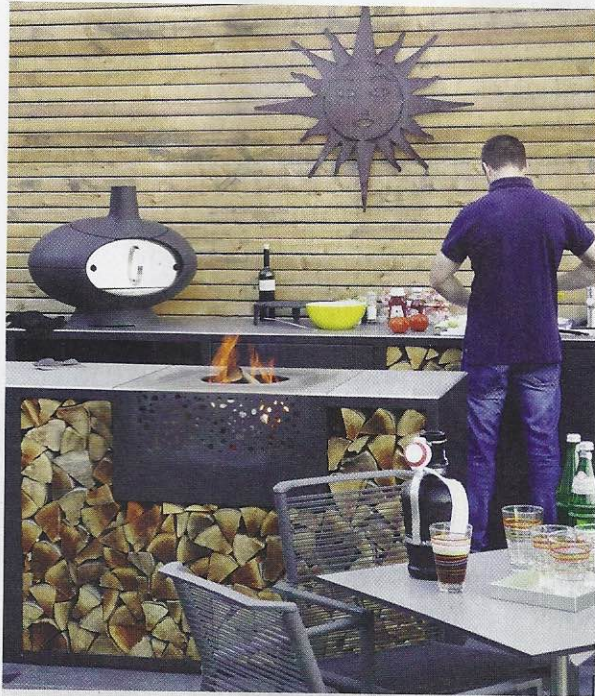
Um weitere Küchengeräte verwenden zu können, brauchen Sie eventuell auch Steckdosen. Außensteckdosen müssen mit einem Klappdeckel spritzwassergeschützt und von innen schaltbar sein. Zwingend vorgeschrieben sind empfindliche Fehlerstrom-Schutzschalter, kurz FI-Schalter, die bereits bei kleinsten Fehlerströmen die Stromzufuhr unterbrechen. Nur so sind die Bewohner umfassend geschützt, wenn Feuchtigkeit durch Nebel, Regen oder einen Rasensprenger in Leitungen und Geräte eindringt. Für die elektrischen Anschlüsse zieht man am besten von Anfang an einen Elektrofachbetrieb zu Rate. Dieser kennt alle relevanten Sicherheitsanforderungen. ►►►



Aussenküche in moderner Holzoptik mit Einbaugrill, Induktionskochfeld und Spüle, von Gardelino



Schattiges Pätzchen, Küche von WWOÖ



Alles ist möglich: Kochen unter freiem Himmel.

GRILL-TIPPS

Auf die Qualität des Fleisches achten

Keine gepökelte oder geräucherte Fleischware wie Kassler oder Bockwurst verwenden, da diese Produkte Nitritpökelsalz enthalten. Das Nitrit reagiert bei Hitze mit den Eiweißstoffen des Fleisches, dabei können gefährliche Nitrosamine entstehen. Möglichst keine Billigware aus Massentierhaltung oder fertig mariniertes Fleisch verwenden – bei Letzterem kann man nicht erkennen, ob es noch frisch ist.

Welches Bier zu welchen Speisen?

„Für das perfekte Bier zu gegrilltem Fleisch gibt es drei Grundregeln. Erstens: helles Bier zu hellem Essen. Zweitens: je würziger die Speise, desto hopfiger und kohlenstoffhaltiger das Bier, da die Hopfenbitterstoffe die Geschmacksnerven reinigt. Drittens: je schwerer die Speise, umso leichter und milder das Bier. Schwere Craftbiere eignen sich eher nicht zum Grillen“, verrät Julia Klose, Biersommelière der Brauerei C. & A. Veltins. Feinherbes Pils sei wegen seines prickelnden Charakters noch durstlöschender als etwa Weizenbier.

Spontan grillen?

Die Würstchen aus dem Gefrierfach sind schnell aufgetaut: Im Gefrierbeutel wasserdicht verschließen und für zehn bis zwölf Minuten ins etwa 60 Grad warme Wasserbad legen. Getränke sollte man grundsätzlich nicht ins Gefrierfach stellen. Durch Crushing gehen die Aromen etwa von Bier verloren.

WETTERFESTES MATERIAL

Um mehrere Jahre Freude an der Outdoor-Küche zu haben, ist es wichtig, dass die Küchenelemente, der Bodenbelag und auch die Möbel robust, witterungsfest, frostsicher und UV-beständig sind. Besonders gut eignen sich unter anderem Eiche, Edelstahl, Aluminium, Schiefer oder Granit. Mittlerweile wird auch Sichtbeton verwendet.

WELCHE GERÄTE GEHÖREN IN DIE OUTDOORKÜCHE?

Auf jeden Fall ein Grill! Holzkohle, Strom oder Gas? Hier scheiden sich die Geister, was die einzig wahre Art zu grillen ist. Der Klassiker ist und bleibt der Holzkohlegrill. Für welchen Grill Sie sich auch entscheiden, das Gerät sollte vor allem stabil und standfest sein. Ein absolutes Muss ist ein höhenverstellbarer Rost für die unterschiedlichen Garpunkte. Wichtig ist auch eine Windschutzvorrichtung. Ein Windstoß kann sonst die Funken stieben lassen.

Besonders praktisch sind Grillgeräte, bei denen sich die Glut nicht unter, sondern neben dem Grillgut befindet. Der Vorteil dieser sogenannten Vertikalgrills besteht darin, dass kein Fett in die Glut tropfen kann. Denn wenn das passiert, entstehen gesundheitsschädliche Stoffe, die sich auf dem Essen ablagern. Bei anderen Grillgeräten sollten Sie also am besten zu einer Pfanne aus Alufolie greifen. So bleibt zudem der leckere Saft erhalten. Es gibt eine breite Auswahl an Grills von namhaften Firmen.

Wünschen Sie sich noch ein Kochfeld? Gerade für Soßen und Beilagen bieten sich verschiedenste Outdoor-Kochfelder optimal an. Spezielle Einbau-Kochmulden für außen verfügen meist über eine schützende Regen- und Witterungsabdeckung. Ein Kühlschrank ist kein Muss, bietet vor allem an heißen Tagen Vorteile: Getränke, Fleisch und Salate bleiben kühl und sind stets griffbereit. Optional lässt sich die Außenküche noch mit einem Herd, einem Pizzaofen, einer Zapfanlage oder einem Smoker ergänzen.



Für kreative Griller: Gasgrill von Rösle

IDEEN FÜR HEIMWERKER

Wer selber bauen möchte, kann die Gartenküche auch selbst zimmern. Manch einer ergänzt einfach seinen Grill mit einem Schrank oder Servierwagen. Auch ein einfacher Gartentisch mit einem zweiflammigen Gaskocher, ein funktionelles Spülbecken, genügend Arbeitsfläche in Form eines Servierwagens und ausreichend Stauraum im Regal laden in die Gartenküche ein.

Wetterfest aus Stein gemauert oder aus Holz konstruiert, gibt es für den Heimwerker viele Möglichkeiten. Im Baumarkt kann man sich über geeignete Bausteine für den Unterbau oder passende Rahmenhölzer und Platten informieren. Fichtenholz ist meist die preisgünstigste Lösung, das Holz sollte jedoch unbedingt behandelt werden, da es sich sonst nicht für den Außenbereich eignet. Etwas teurer, dafür jedoch auch ohne Oberflächenschutz witterungsbeständig, ist das Holz der Douglasie/Lärche. Aus Rahmenhölzern (54 x 54 mm) lassen sich Beine oder Seitenverstreben bauen. Für die Tischplatte eignen sich Baudielen (40 x 200 mm). Je nach gewünschter Optik kann man diese entweder sägerau lassen, schleifen, lasieren oder ölen. Versierte Heimwerker können die Arbeitsfläche auch fliesen oder betonieren.

Paletten eignen sich auch gut zum Verbauen. Eine Palette kostet im Fachhandel zwischen 10 und 20 Euro. **A. P.**

SMARTER GRILLEN

Der Grill-Hersteller Weber hat sich eine neue App ausgedacht: „Weber Connect“ verwandelt jeden Grill in einen smarten Grill. Die App sendet Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Grillen mit Benachrichtigungen direkt auf das Smartphone, von einem Garstufen-Countdown bis zur Information, dass es Zeit zum Wenden oder Servieren ist. So muss der oder die Grillmeisterin nicht ständig neben der Glut stehen, sondern kann beispielsweise die Gäste begrüßen, ohne dass das Grillgut verkohlt. Mit allen Grills kompatibel, etwa 130 Euro, www.weber.com.



GRILLROST REINIGEN OHNE CHEMIE

- ▶ Tunken Sie einen feuchten Lappen in die **Asche** aus dem Grill und reiben Sie damit den Grillrost ab. Anschließend den Rost einfach mit Wasser abwaschen.
- ▶ Ein Stück **Alufolie** zusammenknüllen (vielleicht noch von der Salatabeckung oder der Grillkartoffel übrig) und den Rost abreiben.
- ▶ **Ausbrennen:** Fett- und Grillreste einfach über den Flammen ausbrennen lassen, bis nur noch der Ruß übrig ist. Dieser lässt sich dann mit einer Drahtbürste entfernen.
- ▶ Legen Sie den Grillrost über Nacht in normale **Cola** ein. Am nächsten Tag mit klarem Wasser abspülen. Die Verschmutzungen wurden von den (Kohlen-) Säuren entfernt.
- ▶ **Kaffeesatz** großzügig auf den Grillrost auftragen und einreiben. Dann für ca. 5 Minuten in Wasser einweichen lassen und mit einem Schwamm abwischen.
- ▶ Nach dem Abkühlen den Rost in feuchtes **Zeitungs-papier** wickeln – nach einer gewissen Einwirkzeit sind die Verkrustungen aufgeweicht und können mühelos mit einem Schwamm entfernt werden.



osmo
...in form und farbe

KUNTERBUNT IM GRÜNEN

Wer zu Pinsel oder Rolle greifen möchte, um im Garten oder am Haus Verschönerungen vorzunehmen, sollte besonderes Augenmerk auf die richtige Farbe legen. Denn Wind, Sonne und Regen setzen Holzoberflächen das ganze Jahr über zu – da ist wirkungsvoller Schutz gefragt. Die optimale Kombination von großer Farbvielfalt, hoher Deckkraft und Langlebigkeit bietet die neue **Garten- & Fassadenfarbe**.

Mehr Infos unter www.osmo.de