



OUTDOORKÜCHEN

Gekocht wird an der frischen Luft

Ob groß oder klein, beweglich oder fest – Außenküchen liegen im Trend. Der Grund: Es macht einfach Spaß, mit Freunden und Familie im Freien zu kochen.

Früher hat es bei vielen der einfache Holzkohlegrill getan. Später sattelte der eine oder andere auf einen Gasgrill um. Und heute? Heute leisten sich manche gleich eine ganze Außenküche oder auch Outdoorküche genannt. „Es ist ein Nischenmarkt, der in den vergangenen Jahren stark zugelegt hat“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft „Die moderne Küche“.

Die einen zelebrieren dort mit Freunden und Familie ein großes Koch-Ereignis am Wochenende. Die anderen nutzen ihre Außenküche auch unter der Woche. Ganz nach dem Motto: Wenn ich schon so lange im Büro sitze, möchte ich wenigstens in der Freizeit immer draußen sein. Auch das lästige Pendeln zwischen drinnen und draußen nimmt ab.

Für jeden Geschmack und Geldbeutel

Dabei gibt es wie bei den herkömmli-

chen Küchen für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas. Mal selbstgebaut, mal maßgeschneidert, mal als Modul. Sie reichen von einfachen Varianten vom Discounter bis zu ausgefeilten Lösungen spezieller Hersteller im In- und Ausland. Darunter namhafte Grill- und Küchenhersteller oder Neulinge, die sich einzig und allein der Außenküche verschrieben haben. Das spiegelt sich auch bei den Kosten wider: „Wer selbst mit Hand anlegt, kommt unter 10.000 Euro weg“, sagt Tobias Nägele von Gardelino, einem Onlineshop für Outdoorküchen. Und nach oben? „Da gibt es keine Grenzen“, sagt er mit Blick auf raffinierte Außenküchen im In- und Ausland.

Ob ausgefeilt oder einfach, Kernstück jeder Außenküche ist nach wie vor ein Gas-, Kohle- oder Elektrogrill. Dieser wird mit weiteren Kochplatten und ausreichend Arbeitsflächen und Stauraum kombiniert. Praktisch ist auch ein Spülbecken, das an den Gartenschlauch oder im besten Fall an die Hausleitung angeschlossen werden kann. In der Luxusvariante gehören auch ein Kühlschrank und andere elektrische Geräte dazu.

Witterungsbeständig

Damit die Liebhaber von Outdoorküchen möglichst lange Freude an ihrer Investition haben, sollten die Geräte nicht nur mit Feuchtigkeit und Hitze keinerlei Probleme haben, sie sollten auch Minusgrade gut überstehen. „Hier sollte man an der Qualität nicht sparen“, sagte Nadine Pollex, Inhaberin von OCQ-Outdoor Cooking Queen. Viel eher sollte man überlegen, was man wirklich in der Außenküche brauche. Für die Geräte empfehlen Experten Edelstahl und für die Arbeitsflächen – insbesondere bei festinstallierten Küchen – auch Na-



36,2

Millionen Personen in Deutschland verfügten 2019 über einen Garten.

Quelle: Statista 2020

turstein wie beispielsweise Granit sowie Keramik- oder Feinsteinzeugplatten. Das sieht nicht nur schön aus, es lässt sich auch gut sauberhalten.

Bleibt die Frage des passenden Standortes. Wo immer möglich, sollte man darauf achten, dass die Außenküche an einem windgeschützten Ort aufgebaut wird. Je nachdem ist auch eine kleine Überdachung sinnvoll. In jedem Fall sollte die Küche auf festem Boden stehen.

Und kommt die kalte Jahreszeit? Dann heißt es entweder anpacken und die Küchen-Module in die Garage oder den Unterstand schieben oder Deckel zu und eine Wetterschutzhaube drauf. Was aber noch lange nicht heißt, dass nicht auch im Winter die Außenküche zum Wintergrillen und Glühweintrinken genutzt werden kann.

Karin Birk
Freie Journalistin



OUTDOOR-WOHNZIMMER

Der Wohnbereich endet nicht an der Hausfassade



Foto: Photographee.eu/stock.adobe.com

Die Grenzen zwischen drinnen und draußen verschwinden immer mehr. Warum also neben Kochen und Essen nicht auch das Wohnen ins Grüne verlagern?

Die meisten Menschen verbringen fast den ganzen Tag in geschlossenen Räumen. Nichts liegt da näher, als im Sommer Terrasse und Garten als vollständigen Wohnraum zu nutzen – Sofa und Sessel eingeschlossen. Im besten Fall plant man entsprechende Plätze von Anfang an mit ein oder gestaltet das grüne Fleckchen später um. Ganz nach dem Motto des Gartenarchitekten Bernd Franzen: „Der Wohnbereich endet nicht an der Hausfassade, sondern an der Grundstücksgrenze“.

Individuelle Planung

Ob professionell geplant oder selber gestaltet, immer geht es darum, die eigenen Wünsche zu erkunden. Soll die Wohlfühloase mehr als Rückzugsort

zum Ausruhen dienen oder Treffpunkt für Familie und Freunde sein oder auch beides. „Die Menschen müssen sich von Anfang an im Garten wohlfühlen“, sagt Franzen. Und noch etwas ist für den Profi entscheidend: „Die Gestaltung des Outdoor-Wohnbereichs ist immer im Zusammenhang mit der Hausarchitektur zu sehen“, betont er. Dabei spielt es keine Rolle, ob es eine kleine Wohlfühloase in der Großstadt oder der Villengarten weiter draußen ist. Die Kunst besteht darin, Form und Materialien des Hauses im Garten wieder aufzunehmen.

Je nach Nutzung, räumlichen Möglichkeiten sowie Licht- und Windverhältnissen kann der Standort für den Lounge-Bereich im Grünen ganz nah am Haus oder eben als Gegengewicht zu diesem am Ende des Gartens geplant werden.

>>>