

HAUS UND GARTEN

Blütenhut für Fee und Zwerg

Nicht nur im Märchen beliebt: Die Glockenblume ist vielfältig einsetzbar.

VON
HEIDI LOREY

Im Märchen dienen sie den Feen und Zwergen als praktische Kopfbedeckung: die Glockenblumen. Auch im normalen Leben sind die glockenartigen Blüten die Lieblinge in ländlichen Gärten. Sie hängen einzeln an den Blütenstielen oder stehen knäuelartig zusammen, bei manchen Arten sind die Kronblätter der Blüte zipfelartig verlängert. Den Insekten liefern sie Blütenstaub und Nektar.

Häufig blühen Glockenblumen in Blautönen, Dunkelviolett, Zartrosa und weiße Blütenfarben sind ebenfalls vertreten. Bei über 300 verschiedenen Arten finden sich Glockenblumen für jeden Standort, für steinige Böden, Blumwiesen oder im Schatten von Gehölzen. Allgemein vertragen sie trockene Standorte besser als nasse und bevorzugen lockeren, humosen Boden. Die meisten sind mehrjährige Stauden, manche wachsen zweijährig und halten sich in den Gärten durch Selbstsaat.

Glockenblumen haben kaum Probleme mit Krankheiten oder Schädlingen, die Blätter mancher Arten sind allerdings bei Schnecken beliebt.

Einige Glockenblumen blühen bis Ende August

Bei geschickter Auswahl der Arten blühen Glockenblumen im Garten bis Ende August. Den Blütenreigen beginnt die Rundblättrige Glockenblume (*Campanula rotundifolia*) ab Mai. Ihre blauen Glocken stehen auf zierlichen Stielen über der Blattrosette. Mit kurzen Wurzeläusläufern bildet sie nach und nach größere Bestände in Wiesen oder nährstoff- und kalkarmen Steingärten.

Runde, kompakte Polster bildet die Karpaten-Glockenblume (*C. carpatica*). An einem sonnigen Standort öffnet der Dauerblüher große blaue oder weiße Blüten von Juni bis August. Mit dem kompakten Wuchs eignet sie sich für die Bepflanzung von Balkonkästen und Steintrögen.

Zu den hohen Arten zählt die Dolden-Glockenblume. Die Sorten werden zwischen 80 und 100 cm hoch. Man pflanzt sie in Staudenrabatten an sonnigen bis halb schattigen Standorten, der Boden sollte feucht und nährstoffreich sein. Bei der Sorte „Loddon Anne“ stehen lilarosa Blüten in dichten Dolden zusammen, die Sorte „Prichard's Variety“ blüht hellviolett.

Unkompliziert und schneckenfest sind Attribute, die auf die Knoblauchrauken-Glockenblume (*C. alliariifolia*) zutreffen. Die Art blüht an bis zu 60 cm hohen Stielen weiß mit nickenden Glöckchen. Sie steht gern in der Sonne oder im Halbschatten vor Gehölzen und verträgt sehr trockenen Boden.

Die Rapunzel-Glockenblume (*C. rapunculus*) hat es sogar auf unsere Teller in die Salatschüssel geschafft. Ihre Blattrosetten wurden im Mittelalter auf Wiesen gesammelt und wie Feldsalat als Wintergemüse zubereitet. Die fleischig verdickte, radieschenartige weiße Wurzel kann ebenfalls gegessen werden.

Auch als regensicherer Schlafplatz sind die Blüten der Glockenblume bei Insekten beliebt. Foto: Adobe Stock/texturis



Der Trend geht zur Zweitküche. Findet auch auf einem großen Balkon eines Hochhauses Platz: eine schicke Außenküchenzeile. Foto: Pan.net Plancha/gardelino.de

VON
JULIA LUTZEYER

Nicht erst seit dem heißen Sommer kocht und brät der Mensch gern im Grünen. Schon vor gut einem Jahrzehnt prognostizierte die niederländische Trendforscherin Li Edelkoort, dass sich das Wohnen zunehmend nach außen verlagert und umgekehrt die Natur ins Haus dringt. Sichtbar wurde die Verzahnung von innen und außen zunächst in repräsentativen Outdoor-Sitzlandschaften, wie man sie vom Design her aus schicken Wohnzimmern kennt. Dann drängte auch das Kochen ins Freie.

Nach den Machern der diesjährigen Messe Home & Garden in Köln stellt die Outdoor-Küche einen „unübersehbaren Trend“ dar – samt „Küchenzeilen mit Herd, Spüle und großen Arbeitsflächen“.

Von einem Boom will Tobias Naegele aber nicht sprechen. Der Gardelino-Geschäftsführer, der sich vor gut 15 Jahren auf die Beratung rund um Outdoor-Küchen und den Handel mit passenden Geräten und Möbeln verschiedener Anbieter spezialisiert hat, sagt: „Die Outdoor-Küche ist noch immer ein Nischenprodukt, und das wird auch so bleiben.“

Ohne Frage aber gewinne die Außenküche, die in den USA verbreiteter sei als der Standgrill, auch hierzulande an Bedeutung. „Da kommt einiges zusammen: die Lust, sich im Freien aufzuhalten, gemeinsam zu grillen, zu kochen und zu genießen, und der Hang zum Cocooning“, wie der Rückzug ins Private genannt wird.

Nicht zuletzt taugt die Zweitküche im Freien als neues Statussymbol. Schon allein, weil sich vor allem Hausbesitzer eine solche in den Garten oder auf die Terrasse stellen. Häufig eigenhändig, wie Naegele bestätigt. Mehr als die Hälfte der Gardelino-Kunden mauern ihre Outdoor-Küche selbst und investieren vor allem in Einbaugeräte. „Der Durchschnittspreis beim Selbstbau liegt um die 5000 Euro“, sagt der Experte. Wer seine Outdoor-Küche lieber als fertige Kochzeile mit optional wählbaren Geräten kauft, landet schnell bei 10 000 bis 15 000 Euro und darüber.

Ob individuell entworfen und erbaut, aus einzelnen Fertigmodulen zusammengesetzt oder als kompakte Küchenzeile auf Rollen: Ist die Außenküche installiert, lässt sich dort die Lust an kulinarischen Genüssen inszenieren – umgeben von der Familie oder dem Freundeskreis. Von einer „neuen Geselligkeit“, die den Garten zum „sozialen und kommunikativen Treffpunkt“ macht, sprach Ursula Geismann, Sprecherin und Trend-



Gasgrill mit Garhaube, eingebaut in eine Betonplatte, mit Unterbau aus Holz für den Garten und die Terrasse. Unten: balkontaugliche Außenküchen-Module von Naber. Fotos: BeefEater/gardelino.de/Naber

Manche Zweitküche kostet so viel wie ein Kleinwagen



expertin der Deutschen Möbelindustrie, im Rahmen der diesjährigen Kölner Möbelmesse IMM.

„Eine Außenküche lebt von den Annehmlichkeiten, die sie bietet“, sagt Naegele. „Habe ich draußen neben dem Grill auch eine Arbeitsfläche und fließend Wasser, entwickelt sich aus dem Grillverhalten schnell ein Kochverhalten.“ Und dies in der Regel als Gemeinschaftserlebnis, ohne dass die Gastgeber zwischen hausinterner Küche und Essplatz im Grünen hin- und herpendeln müssen. Obst, Gemüse und Salat werden an einer Spüle mit Gartenschlauchanschluss gewaschen, die Speisen über einem Grillrost oder auf einem Kochfeld zubereitet und auf einer Theke angerichtet, Getränke und Dessert aus einem mit Eiswürfeln bestückten Kühlfach entnommen oder sogar aus einem richtigen Kühlschrank.

Das eine Außenküche wenig mit Lagerfeuerromantik, sondern mehr damit zu tun hat, das Private – auch Instagram- und Pinterest-tauglich – öffentlich zu machen, lässt sich an den für den Außenbereich gedachten Kochgeräten ablesen. Ob Drehspieß, Wok-Station, Smoker, heißer Stein, Pizzaofen, eiförmiger Keramikgrill, heiße Plancha-Platte oder Fritteuse – mit derlei Hightech lässt sich Eindruck schinden. Es gibt quasi nichts mehr, was es nicht gibt. Bei den Flächen und Fronten bestimmen robuste, aber nicht unbedingt rustikale Materialien das Design. Häufig kommen Edelstahl, Teakholz, Granit und Beton zum Einsatz.

„Die Entwicklung geht zur hochwertigen Komplettausstattung und zum Zweitgerät“, sagt Tobias Naegele. Das kann die Kombination von Gas- und Holzkohlegrill sein, ein weiteres Kochfeld oder ein extra Backofen für die Zubereitung von Pizza. Grill-Hersteller wie Lynx California, BeefEater und Napoleon bieten eine große Auswahl an Garstationen, die mit Gaskartuschen oder Strom betrieben werden. Gut, wer da eine Steckdose in der Nähe hat.

Und was ist, wenn kein Garten, sondern nur ein Balkon zur Verfügung steht? „Wird die Statik beachtet, kann man eine Outdoor-Küche auch auf dem Balkon realisieren“, meint Naegele. Allerdings ist spätestens dann an die Nachbarn zu denken. Dass beim Grillen, Räuchern und Braten an der frischen Luft die Wohnung frei von Es-

sensgerüchen bleibt, freut zwar den Outdoor-Chef, kann die Mitmenschen in der Nähe aber auf die Palme bringen. Zumal zu den Geruchsschwaden die akustische Beschallung durch die muntere Gäste-schar kommt.

Und gerade auf dem Balkon tut es auch ein Modul mit Arbeitsfläche als Ergänzung zum Grill oder eine kompakte Kombination auf Rollen. Solche erweiterbaren Einheiten haben Naber, Röshuls, Alpes Innos, Burnout, OutStanding oder OneQ im Programm. Besonders stylish: die vier Elemente Cook, Store, Ice und Wash der Südtiroler Firma Würfel, die sich nach Belieben kombinieren lassen.

Küche auf Rollen

Auch wer Garten oder Terrasse nur ab und zu in eine Showküche verwandelt, ist mit flexiblen Modulen, die im Keller überwintern, besser bedient als mit einer fest installierten Außenküche.

Eines ist sicher: Im Bekanntenkreis machen sich Besitzer von Gartenküchen schnell Freunde. Sympathiepunkte gibt es aber nicht nur von den Nutznießern, sondern auch von der Internetgemeinde, sofern entsprechende Fotos oder Videos gepostet werden. Auch das dürfte die Eventisierung des halb öffentlichen Kochens weiter befeuern.

Info

Bauordnung und Infrastruktur

Soll für die Outdoor-Küche eine Überdachung gebaut werden, kann das wie auch die Installation eines Pizzaofens unter die örtliche Feuerstättenverordnung fallen und muss genehmigt werden. Auch die Bauordnung der jeweiligen Gemeinde ist zu beachten.

Wird eine Spüle über den Gartenschlauch mit Wasser versorgt, handelt es sich in der Regel um Brauchwasser. Wer in der Outdoor-Küche über Trinkwasser verfügen will, sollte besser eine Wasserleitung installieren oder das Trinkwasser aus dem Haus holen.

Wer in der Gartenküche Strom hat, ist auch beim Kochen flexibler. Der Betrieb einer Kochplatte, eines Mixers oder eines Kühlschranks wird möglich und eine elektrische Beleuchtung. JUL