

Die Outdoor-Küche hat sich zu einem Trend entwickelt, der schon längst über das einfache Grillen hinaus geht. Dabei variieren die Möglichkeiten im Freien zu kochen von der großen Gourmetküche bis hin zum kleinen Feuertopf. Von Jacqueline Worch



Wichtig ist, dass die Küche auf einem festen Fundament steht.

as Steak auf den Grill wer- dukte, die sich durch Qualität, Ro-Outdoor-Küche nicht mehr vollends befriedigt. Ihre Erwartungen sind anspruchsvoller und vielseitiger geworden - statt einfach nur zu Grillen soll das Kochen im Freien zu einem kulinarischen Erlebnis werden.

"Der Trend geht immer mehr weg vom klassischen, einfachen Holzkohlegrill hin zum großen Gasgrill, teils mit integriertem Infrarotgrill oder Kochfeld. Im Laufe gewandelt zu umfangreichen Menüs", bestätigt auch Tobias Naegele, Gründer und Geschäftsführer von gardelino.de. "Viele Grillblogger machen es vor und bereiten auf dem Grill von der Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zum Dessert alles zu. Mit dem Gasgrill und Spezialgrills wie Smoker oder Kamado Grill sind die kulinarischen Möglichkeiten gestiegen. Vor allem das gesellige Beisammensein mit Familie und Freunden bei gutem Wetter im Garten macht das Outdoor-Cooking zu etwas Besonderem", so Naegele

Individuelle Outdoor-Küche im großen Stil

Für seine Kunden entwirft und konstruiert Tobias Naegele individuell ganze Küchen für die Terrasse oder den Garten. "Unsere Kunden erwarten hochwertige Pro-

fen und ihm beim brutzeln bustheit und Langlebigkeit auszusehen - eine Aktivität, zeichnen. Wie bei einer Indoordie leidenschaftliche Fans der Küche soll auch die Outdoor-Küche lange funktionstüchtig sein. Einmal gebaut sind Veränderungen schwer. Auch die Vielseitigkeit der Geräte ist wichtig, sodass möglichst viele, unterschiedliche Gerichte in der Outdoor-Küche zubereitet werden können", erklärt Naegele.

Was die Größe, Form, Gestaltung und Komponenten einer Outdoor-Küche betrifft, gäbe es so gut wie keine Beschränkungen. der Jahre hat sich das klassische Wichtig sei ein ebener, fester Un-Grillen von Steaks und Würstchen tergrund, der entweder gefliest oder betoniert ist. Weiterhin würde Tobias Naegele witterungsbeständige Materialien für den Bau einer Outdoor-Küche empfehlen, da die einzelnen Elemente trotz einer möglichen Überdachung verschiedenen Temperaturen und Witterungen ausgesetzt sind. Zum Bau würden sich Materialien eignen, die auch im Gartenbau Verwendung finden, wie beispielsweise Mauersteine, Naturstein, Keramik, Edelstahl oder Holz.

Schwierig sieht Naegele die Integration kompletter Outdoor-Küchen in Baumärkten und Gartencentern, da dem Bau oft eine individuelle und langwierige Beratung vorausgehen würde. "Jeder Kunde hat meist eigene Wünsche, was Design, Größe und Komponenten betrifft. Fertige Modulsysteme, die sich mit wenigen Handgriffen montieren lassen, können interessant für Baumarkt- und Gar-





Ob überdacht oder nicht, Tobias Naegele empfiehlt witterungsbeständige Materialien zum Bau der Outdoor-Küche. Fotos: gardelino.de (4)



Mit einem Smoker können Räucher- und Slow-Food-Fans Fleisch, Fisch...



...und Gemüse bei niedriger Temperatur über eine lange Zeit hin garen.

delino.de

Obwohl die komplette Outdoor-Küche im Vergleich zu einfachen Grillgeräten wesentlich kostenintensiver ist, würde sie jedoch Die Freiheit, überall kochen zu auch mehr Möglichkeiten zum können und die Möglichkeit, Neu-Grillen und Kochen sowie zum Interagieren mit Besuchern und ren, würden das Outdoor-Coo-Freunden bieten, meint Tobias king zu einem ganz besonderen Naegele. "Selbstverständlich kann Erlebnis machen, meint Dominik man die Einsatzmöglichkeiten der Elsesser. "Grillen ist dabei die ur-Portable Grills wie Smokey Joe sprünglichste Form. Unter freiem oder der Go-Anywhere Reihe Himmel und in der Natur mit nicht mit denen eines großen Freunden zu kochen oder zu gril-Grills oder gar einer umfangrei- len verbindet, bringt einander nächen Outdoor-Küche vergleichen. her und stärkt das Gemeinschafts-Dafür sind sowohl Kostenauf- gefühl. Wir bieten für dieses Erleb-

tencenter-Kunden sein, da schlagbar niedrig und auch hier diese weniger Beratung benötigen muss man hinsichtlich Qualität und ohne großen Aufwand im ei- keinerlei Abstriche machen", sagt genen Garten installiert werden hingegen Dominik Elsesser, Markönnen", so der Gründer von gar keting Director von Weber-Stephen Deutschland.

Keine Kompromisse bei Geschmack und Qualität

es zu entdecken und auszuprobiewand als auch Platzverbrauch un- nis unglaublich vielfältige

Watersmoker

Im Vergleich zum regulären Smoker ähneln Watersmoker in der Form eher den Kugelgrills, sind aber gerade aufgrund der vielen Grillmöglichkeiten sehr beliebt. Sowohl Grillen mit hohen Temperaturen als auch Low & Slow Smoken ist mit einem Watersmoker möglich, aber auch zum Heiß- oder Kalträuchern eignen sie sich. Das Wasser fungiert als Hitzeschild und sorgt gleichzeitig für eine ideale feuchte Atmosphäre im Grill.

"Der Trend geht immer mehr weg vom klassischen, einfachen Holzkohlegrill hin zum großen Gasgrill teils mit integriertem Infrarotgrill oder Kochfeld."

Tobias Naegele, Gründer und Geschäftsführer von gardelino.de



Mehrere Räucherebenen bieten vielseitige Möglichkeiten.

SERAMIS Kent & Stowe DIE MARKEN UNKRAUT & MOOS +49 2623 6084-0 • kontakt@westland.com • www.seramis.com

Anzeige



Die Grills der "Go Anywhere" Serie gibt es als Holzkohle- und Gasversion.

Fotos: Weber Stephen (7)



Zum Grillen mit den "Go Anywhere"-Modellen müssen lediglich die Edelstahl-Füße ausgeklappt und die Gaskartusche eingesetzt werden.



Möglichkeiten mit unseren Produkten. Und das Beste: Auch hier muss man keine Kompromisse hinsichtlich Geschmack und Qualität eingehen", so Elsesser.

So könnten Räucher- und Slow-Food-Fans mit dem Weber Smokey Mountain Cooker beispielsweise Fleisch, Fisch und Gemüse bei niedriger Temperatur über eine lange Zeit hin garen. "Das Räucherebenen bieten vielseitige Möglichkeiten: Schmackhaftes Pulled Pork, Rippchen und frisch gefangener Fisch bieten ein ganz besonderes Grillerlebnis und sind Outdoor-Bereich", schwärmt Dominik Elsesser

Nichtsdestoweniger sieht auch der Marketingleiter von Weber Stephen Deutschland, dass sich die Ansprüche der Kunden an ihr Grillerlebnis in den vergangen Jahren verändert haben. "Wir sehen gerade im Grillbereich einen immer stärker werdenden Trend zur Digitalisierung. Innovative Technologien und smarte Gadgets werden immer gefragter. Diesem Trend haben wir früh mit unseren Produkten Rechnung getragen und mit unserem smarten Elektrogrill Pulse sowie dem Holzpelletgrill SmokeFire Geräte entwi-



sondern schützt auch den darunterliegenden Boden.

noch bessere Grillergebnisse erzie- Favoriten", len", erklärt Dominik Elsesser. sagt Domi-Auch ältere Grills würden sich mit nik Elsesser. dem Weber Connect Smart Gril- Nach ling Hub nachrüsten lassen. Damit würden nicht nur Gartemperaturen und Garzeiten überwacht, sondern via der Weber Connect re"-Serie von We-App Grillfreunde Schritt-für- ber Stephen außerdem Schritt angeleitet werden.

Nachhaltigkeit verändert sämtliche Grill-Segmente

Einen weiteren Trend, den Dominik Elsesser und seine Kollegen beobachten konnten, ist der Anspruch der Kunden in Hinblick auf die Nachhaltigkeit ihres Grillerlebnisses. "Nachhaltigkeit betrifft aus unserer Sicht alle Bereiche eines bestimmten Segments. Wir sehen insbesondere im Bereich Fleischverzehr eine deutliche Trendwende. Die Freude am Grilberichtet Dominik Elsesser.

"Go Anywhere": Grillerlebnis für unterwegs

Auch mit seiner "Go Anywhefür viele sicher DAS Highlight im re"-Serie erfüllt Weber Stephen den Wunsch seiner Kunden nach Nachhaltigkeit. Statt Einweggrills, die nach dem ersten Grillen entsorgt werden, bietet Weber Stephen seinen Kunden den klassischen Holzkohle- und Gasgrill im praktischen und wiederverwendbaren Kleinformat. "Mit den Grills der Go-Anywhere Serie ermöglichen wir ein einfaches und unkompliziertes Grillerlebnis. Für uns ist hier die kompakte Handhabung im Fokus, ohne dabei Abstriche bei der Qualität machen zu müssen. Und auch sowohl Traditionalisten als auch Convenience-Griller finden mit den Holzkohleund Gasversionen der Gockelt, die dank digitaler Steuerung Anywhere Serie ihren Outdoor- Fisch und Gemüse Spei-

Reinigung sind die Grills der "Go Anywhedirekt wieder einsatzbereit und können bei Nicht-Gebrauch durch ihre kompakte Größe leicht verstaut werden.

Rustikales aus dem gusseisernen Feuertopf

Ein ebenso rustikales wie nachhaltiges Grillerlebnis bietet der Petromax Feuertopf, oft auch als Dutch Oven bezeichnet. "Durch die hervorragenden Eigenschaften des Gusseisens und die spezielle Oberflächenstruktur wird die Wärme effizient gespeichert und Grillgut wird dabei besonders zart 1 len ist unmittelbar damit ver- weitergeleitet. Im Freien wird er und rauchig-aromatisch. Mehrere knüpft, was auf den Grill kommt", auf dem offenen Feuer oder mit Holzkohle verwendet. Der erhöhte Rand des Deckels ermöglicht es, Glut oder Holzkohle auch auf dem Feuertopf zu platzieren. So wird der Feuertopf von allen Seiten beheizt und eignet sich beispielsweise auch zum Brot backen", erläutert Dr. Pia Christin Taureck, Geschäftsführerin der Petromax GmbH.

> Das Besondere am Dutch Oven ist, dass er sowohl drin zu Hause im Ofen als auch draußen im Lagerfeuer eingesetzt werden kann und durch seine Beschaffenheit und sein mannigfaltiges Zubehör nicht nur zum Braten von Fleisch, Fisch oder Gemüse, sondern auch zum Brot backen und Suppen kochen genutzt werden kann geeignet ist. "Der Feuertopf bietet jede Menge Möglichkeiten zum Kochen, Backen, Braten und Schmoren. In ihm garen Fleisch,

"Unter freiem Himmel und in der Natur mit Freunden zu kochen oder zu grillen verbindet, bringt einander näher und stärkt das Gemeinschaftsgefühl."

Dominik Elsesser, **Marketing Director** von Weber-Stephen Deutschland



Der Dutch Oven ist vielseitig einsetzbar sowohl draußen – auf dem Gastisch, dem Grill oder direkt im Feuer – als auch drinnen in der Küche im Ofen oder auf dem Herd.



Der erhöhte Rand des Deckels ermöglicht es, Glut oder Holzkohle auch auf dem Feuertopf zu platzieren. Fotos: Petromax (3)

sen schonend im eigenen Saft. GmbH.

Das zeigt, dass sich die Outdoor-Die raue Oberfläche nimmt Fette Küche im großen wie im kleinen Stil und Aromen auf und gibt sie beim steigender Beliebtheit erfreut und Braten und Kochen wieder ab. Die Grillfreunden zahlreiche Optionen charakteristische Patina, die das bietet, um das Kochen im Freien zu Gusseisen im Laufe der Zeit ent- einem regelrechten kulinarischen wickelt, lässt Speisen Gerichte aus Erlebnis zu machen. Ein Trend, von dem Dutch Oven besonders gut dem auch Baumärkte und Gartenschmecken. Zudem sind Feuer- center profitieren könnten, indem töpfe extrem langlebig und robust. sie beispielsweise diese und andere Mit der richtigen Pflege hält er Grillprodukte saisonunabhängig in mehr als ein Leben lang", berichtet ihr Sortiment aufnehmen und ihren Jonas Taureck, ebenfalls Ge- Kunden wissensfördernde Zusatzschäftsführer der Petromax angebote wie zum Beispiel Kochkurse anbieten.



Für den Petromax Feuertopf ist neben dem Deckelheber weiteres Zubehör erhältlich

Die Autorin



Jacqueline Worch, Redakteurin TASPO, M.A. Journalismus und Medienwirtschaft

Anzeige



EUROPLANT CANDERS GmbH Holter Feld 2 | 47638 Straelen | Tel.: +49 (0)2834-8249 info@beauty-ladies.de







