

IDEEN FÜR DEN WICHTIGSTEN ORT DER WELT

Wohnglück


03
24

C 30539 1,90 Euro

VOM TRAUM ZUM HAUS

Eine Familie hat sich
ein Stück Schweden nach
Brandenburg geholt

 Schwäbisch Hall

 Genossenschaftliche FinanzGruppe
Volksbanken Raiffeisenbanken

Anzeige

Solarenergie

Neue Trends und
Chancen der
Technologie

Energetisch sanieren

Mit den richtigen
Maßnahmen Klima und
Geldbeutel schonen

Outdoorküchen

Die schönsten Ideen
für das Kochen auf
Terrasse und Balkon

BAUSPAREN

**WO, WENN
NICHT
BEI UNS**



Es schien nur eine Frage der Zeit, bis Grill-
ikone Weber die erste Gartenküche auf
den Markt bringt, kompatibel natürlich
mit den beliebtesten Feuerstellen des
Hauses (ab 3.598 Euro)

FREILUFTKOCHEN

Heute bleibt die Küche im Haus kalt. Stattdessen brutzeln wir draußen auf Terrasse oder Balkon – und zwar genauso komfortabel wie drinnen

TEXT: TANJA MÜLLER

Der Geschmack ist unvergleichlich und die Zubereitung ein Erlebnis, gleich bei welchem Rezept auch immer: Unter freiem Himmel wird noch einmal so gut gekocht wie am heimischen Herd. Mit Ursprung in südlichen Gefilden, hierzulande zunächst als Luxus-spleen abgetan, setzen Gartenküchen inzwischen unaufhaltsam zur Eroberung unserer Terrassen und Balkone an. Kein Wunder, ersetzen sie doch das lästige Schleppen beladener Tablets zum Gartentisch und ermöglichen vor allem geselliges Brutzeln. Zudem sind einfache Modelle längst erschwinglich. Die Bandbreite reicht vom Mini mit Grillfläche und Wasser-schlauchanschluss bis zur professionell bestückten Outdoor-Kitchen.

Analog der Einbauküche im Haus entscheiden auch draußen Platzangebot und Budget über Größe, Form und Ausstattung. Also steht als Erstes die Überlegung an, wie will ich überhaupt draußen kochen, welche Geräte, wie viel Stauraum und Arbeitsfläche zum Vorbereiten brauche ich und inwieweit benötige ich ein Spülbecken oder womöglich einen Kühlschrank? Stehen alle wichtigen Parameter, geht es an die Planung. So bietet sich die Hausmauer geradezu für eine Wandzeile an, große Terrassen für eine Insellösung oder ganz opulent den Mix aus beidem. Praktisch: Modulküchen lassen sich nach Belieben und verfügbarem Raum individuell konfigurieren. >



Schon von stattlichem Format, aber doch noch kommod über die Terrasse zu rollen: die schicke Outdoor-Kitchen von ByLogstrup aus Dänemark (ab 1.649 Euro)

Küchenhelfer

ANGERICHTET

Ideal zum Brutzeln und Servieren, die Minipfännchen mit Messinggriff von Nicolas Vahé (Zweier-Set, je nach Anbieter 35 Euro bis 59 Euro)



LICHTE SCHÄRFE

Die BBQ-Mühle von Peugeot mit automatischer Beleuchtung pfeffert und erhellt in einem Arbeitsgang (85 Euro)





1 Je nach Platz lässt sich Ikeas Grillskär-System variabel zusammenstellen (ab 99 Euro) **2** Individuell gebaute Open-Air-Küchen wie diese von WWOO mit Kamado grill zählen zur Oberklasse (ab 13.500 Euro)



Standfest oder fahrbar brutzeln

Mobile Versionen kommen auf Rädern daher, damit der Freiluftkoch mittags an einem schattigen Plätzchen werkeln oder bei einem plötzlichen Schauer schnell unters Terrassendach flüchten kann. Während fahrbare Außenküchen bei Nichtgebrauch einfach in Garage oder Gartenhaus verschwinden, fordern ihre festen Kollegen einen möglichst witterungsgeschützten Stammplatz, einen festen, ebenen Untergrund sowie am besten Strom- und Wasseranschluss. Ein gemauerter Unterbau dient hier als ideale Basis. Wer sich lange an seiner Gartenküche erfreuen möchte, gönnt ihr ein regen- und feuersicheres Dach oder zumindest einen robusten Überzug.

Freiluftmodelle müssen ohnehin Wind und Wetter trotzen, also aus rost- und witterungsbeständigen Materialien bestehen. Edelstahl gilt hier als erste Wahl, wenn nicht komplett, dann zumindest als Rahmen für Fronten aus coolem Aluminium, aber auch aus warmem Holz, edler Keramik oder outdoortauglichen Verbundwerkstoffen. Letztere beiden kommen auch als Arbeitsfläche zum Einsatz, noch solider sind Edelstahl- oder Natursteinplatten. Geschickte Heimwerker mauern sich ihre Außenküche selbst aus Leichtbetonblöcken oder Ziegelsteinen. Für einen stabilen Stand erfordert sie ein entsprechendes Fundament. Bevor es an Bau oder Kauf geht, den favorisierten Platz unbedingt auf folgende Faktoren abchecken: Der Standort sollte hell sein, die Sonne aber besser nicht blenden. Rauch muss gut abziehen und darf die Nachbarn nicht belästigen.

Basis jeder Außenküche: der Grill

Herzstück einer jeden Open-Air-Küche ist natürlich die Kochstelle. Des Deutschen liebstes Modell bleibt nach wie vor der Holzkohlegrill. Der moderne Grillmeister setzt hingegen auf Gasbetrieb. Damit brät er draußen so fix und temperaturgenau wie in der Küche – übrigens auch mit dem Elektromodell. Beide Varianten gelten als besonders sauber und qualmfrei, ideal also fürs Balkonbarbecue. Gas-

RAUCHAROMA

Mit einem Mix aus Chili, Tomate und Kakao verfeinert der BBQ Allrounder von Just Spices die Grillage ruckzuck (6 Euro)



PERFEKT ERHITZT

Auf der gelochten Emailleplatte von Riess garen kleines Grillgut, Gemüse oder Meeresfrüchte optimal (36 Euro)



GRIFFBEREIT

Die wichtigsten Utensilien hat der Freiluftkoch im Nu auf dem Mini-Outdoorregal von Wenko zur Hand (40 Euro)



brenner funktionieren mit Flüssiggas, zumeist Butan oder Propan. Je größer die Gartenküche, desto mehr Brenner finden darauf Platz, um zeitgleich verschiedene Temperaturzonen für unterschiedliche Gerichte vorzuhalten.

Gleich ob Gas oder Holzkohle, eines gilt als unverzichtbar fürs indirekte Grillen: der Deckel. Hier zirkuliert die Hitze im geschlossenen Garraum um das Grillgut und bereitet es schonend zu. Nach gleichem Prinzip funktionieren der japanische Kamado, ein eiförmiger Keramikgrill, und die aus den Staaten stammende Smokertonne. Das charakteristische Raucharoma erzeugt auch eine kompakte Smokerbox für Gas- und Holzkohlegrills. Mit Pizzastein und Grillspießhalter aufgerüstet, lassen sich noch weitere Leckereien zubereiten. Und selbstredend lässt sich eine Outdoor-Kitchen noch mit weiteren Kochgeräten bestücken, etwa einem Holzbackofen, einem Wokbrenner, den Grillplatten Teppanyaki und Plancha oder aber zusätzlichen Induktionskochfeldern zum Warmhalten von Speisen oder Kochen von Beilagen. Letztere setzen einen Stromanschluss voraus. Dieser muss unbedingt wetterfest sein. Im Zweifel besser einen Fachmann damit beauftragen.

Wasser zum Kochen und Gießen zapfen

Wer seine Getränke und Lebensmittel draußen lagern möchte, integriert spezielle Kühlschubladen oder einen Outdoor-Kühlschrank. Am besten mit automatischer Abschaltfunktion, die einsetzt, sobald die Temperatur draußen unter zwei Grad Celsius fällt. Die Beleuchtung fordert heute nicht mehr unbedingt Strom. Den Job können auch solar- oder akkubetriebene Leuchten übernehmen. Ein Frischwasseranschluss macht Sinn, erleichtert er doch die Essenszubereitung ungemein und liefert Leitungswasser zum Trinken. Praktischerweise zapft der Gärtner hier auch noch sein Gießwasser. Zur Not lässt sich eine Spüle aber auch mit dem Gartenschlauch versorgen. Schließlich macht ein Hahnaufsatz plus Wasserschale und Grillplatte schon eine kleine Außenküche. ■



Wir verlosen für den perfekten Grillabend einen Pizzaofen und eine Grillpfanne von Ooni. Schon nach 20 Minuten erreicht der Pizzaofen eine Temperatur von bis zu 500 Grad. Die Backzeit selbst beträgt dann nur noch 60 Sekunden. Das Modell Karu 12 G kann draußen eingesetzt werden. Die Bratpfanne aus Gusseisen mit Griff und Holzunterlage speichert die Hitze hervorragend.

Mehr Infos unter www.ooni.com

Nehmen Sie online teil unter www.schwaebisch-hall.de/ooni oder schicken Sie eine Postkarte mit dem Stichwort „Ooni-Outdoor“ an Solutions, Wohnglück-Gewinnspiel, Ernst-Merck-Straße 12–14, 20099 Hamburg. Unter allen Einsendungen verlosen wir den Pizzaofen und die Grillpfanne von Ooni. Teilnahmeschluss ist der 30.10.2024. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Berücksichtigt werden nur direkte Teilnahmen.

Fotos: Hersteller/Anbieter (Preisangaben unverbindlich)

SCHIEBUNG

Nach Gebrauch wird der Holzgriff der Pizzaschaufel von Nicolas Vahé einfach platzsparend eingeklappt (41 Euro)



WASSERWERK

Ein Eimer ersetzt bei der Spülstation mit Arbeitsplatte von Weltevree das Becken (379 Euro)



SICHERE LINIE

Schützendes Doppel: Sagaform steckt den Koch mit Schürze und Ofenhandschuh ins Streifenkleid (45 Euro)

