

LIVING

BAUEN & WOHNEN EXKLUSIV



OUTDOOR-KÜCHEN

Kochen unter freiem Himmel.

ARCHITEKTUR

Kleine Häuser ganz groß.

HOMESTORY

Kunstvolle Revitalisierung.

Die Tage werden langsam wieder länger und die Temperaturen steigen – und langsam beginnt man wieder, von lauen Sommerabenden im eigenen Garten zu träumen. Am liebsten bei einem Abendessen unter Sternen mit Familie und Freunden. Auch wenn in den vergangenen Jahren die Griller immer größer wurden, reicht er vielen Hausbesitzern nicht mehr aus. Sie entscheiden sich für eine ganze Außenküche und sparen sich damit, hundertmal zwischen Küche und Terrasse hin- und herlaufen zu müssen. Den Trend zur Outdoor-Küche bestätigt auch Martin Steininger, Geschäftsführer von Steininger Designers: „Definitiv wird der Lebensraum Garten oder Terrasse immer wichtiger. Weg vom einfachen Grillen gibt es einen starken Trend in Richtung Outdoor-Küche, d.h., man will die Funktionen und Vorteile einer Indoor-Küche auch vollständig im Außenbereich nutzen können.“

„WEG VOM EINFACHEN GRILLEN GIBT ES EINEN STARKEN TREND IN RICHTUNG OUTDOOR-KÜCHE, D.H., MAN WILL DIE FUNKTIONEN UND VORTEILE EINER INDOOR-KÜCHE AUCH VOLLSTÄNDIG IM AUSSENBEREICH NUTZEN KÖNNEN.“

Martin Steininger
Geschäftsführer
Steininger Designers

KOSTENFRAGE

Mit dem Trend wächst auch das Angebot: Dieses reicht längst von wetterfesten Diskonter-Möbelserien bis hin zu individuell angefertigten Designerstücken. Vom Kochfeld mit Grillrost und Teppanyaki über Geschirrspüler und Kühlschrank mit Eiswürfelbereiter: Wer sich für eine Gartenküche entscheidet, muss auf nichts mehr verzichten – wenn er über das nötige Budget verfügt. Denn für eine vollwertig ausgestattete Outdoor-Küche muss man mit Kosten vergleichbar mit einer Einbauküche im Innenraum rechnen. Je umfangreicher und exklusiver, desto höher die Kosten. Außerdem sollte man schon während der Planung einige wichtige Punkte berücksichtigen: „Für die Ganzjahrestauglichkeit sollte man idealerweise fixe Installationen wie Wasseranschluss und Abfluss, Strom oder eine Gasleitung vorsehen“, erklärt Steininger. Wichtig ist auch, sich vorab über Vorschriften, Brandschutz und nötige Genehmigungen zu erkundigen. ➔



ESSBEREICH Die Outdoor-Küche wird mit dem passenden Essbereich zur Wohnküche – hier aus der Eigenmarken-Kollektion „BWK“ von Dostal.



FLEXIBEL. Das modulare System des skandinavischen Herstellers Røshults steht für minimalistisches skandinavisches Design und lässt sich flexibel zusammenstellen.



INNOVATIV. Die modulare Outdoor-Küche ROCK.AIR vom oberösterreichischen Hersteller Steininger Designers verbindet innovatives Design mit Hightech-Funktionen.

FOTOS: STEININGER, RÖSHULTS

MODULARE SYSTEME

Auch wenn nur wenig Platz zur Verfügung steht, muss das nicht gegen eine Outdoor-Küche sprechen. Viele Hersteller wie Steininger Designers haben auch modulare Systeme im Angebot, die sich beliebig kombinieren lassen: „Unser modulares System ROCK.AIR hat eine Mindestbreite von einem Meter (ein Element), bis zur ausgewachsenen Kochinsel mit Feuerstelle braucht man vier bis fünf Elemente“, erläutert Steininger. Wichtig ist, dass die Oberflächen im Außenbereich wetterfest sein müssen, damit sie Umwelteinflüsse und extreme Temperaturen übersteht und somit auch viele Winter.

ESSZIMMER IM GARTEN

Zu einer richtigen Außenküche gehört natürlich auch ein passender Sitz- und Essbereich. Bei der Planung des Außenbereichs sollte berücksichtigt werden, dass der Grill nach Möglichkeit nicht direkt neben der Sitzgruppe platziert wird, damit die Gäste nicht durch den Rauch belastigt werden. Wie bei der Außenküche muss man auch hier beim Design keine Abstriche machen: Moderne Terrassenmöbel müssen sich dank moderner Herstellungstechniken und neuer, robuster Materialien wie Polyrattan oder speziell behandelter Bambusse nicht vor ihren Verwandten im Wohn- oder Esszimmer verstecken. ■

FOTOS: DOSTAL, HOLZMANUFAKTUR ZIBO, RÖSHULTS



GRILLGUT. Der Essbereich sollte nicht zu nahe am Griller geplant werden, damit der Rauch nicht beim Essen stört (BBQ Ofen von Røshults).



MASSARBEIT. Damit alles wie aus einem Guss wirkt, holt man sich am besten professionelle Unterstützung bei der Planung und Umsetzung der Außenküche (hier: Holzmanufaktur Horner).