

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN

Es muss nicht immer das Grillwürstel sein – mit einer modernen **Outdoor-Küche** verwandeln Sie Ihren Garten in ein Fünf-Sterne-Restaurant.

VON ANJA GEREVINI

Aus so manchem Nachbargarten dringen würzige Gerüche herüber. Es duftet nach Koteletts, Würstel und Brot, das über den glühenden Kohlen knusprig wird. Sommerzeit ist Grillzeit – aber langsam macht sich in Österreichs Gärten ein neuer Trend breit. Denn nach den Luxus-Holzkohlegrillern findet sich im Grünraum ein neues Statussymbol: die Outdoor-Küche. Eine Studie zeigt, dass die Nachfrage nach Outdoor-Küchen in den vergangenen Jahren um 20 Prozent angestiegen ist.

Mehr Lebensqualität

Schon seit Jahren wird der Garten als erweitertes Wohnzimmer gesehen. Auf der Terrasse finden sich längst nicht mehr nur ein Tisch und sechs Sessel, sondern ausladende Loungemöbel, Outdoor-Teppiche und eine angenehme Beleuchtung. Es war da nur eine Frage der Zeit, bis auch die Küche ins Freie wandert. Zwei Dinge spielen diesem Trend in die Hand: Erstens wird auch im Wohnbereich die Küche nicht mehr als eigener Raum geplant und zweitens sorgt das Kochen unter freiem Himmel für echtes Sommerfeeling. Und nicht zu vergessen: Mit einer gut geplanten Outdoor-Küche wird die kulinarische Range erheblich erweitert. Denn die meisten hochwertigen Modelle bieten eben mehr an, als nur einen Grillrost. Backen, kochen, braten und schmoren, aber auch kühlen – all das ist mit ihnen auch im Freien möglich.

Genügend Platz, viel Freude

Wie immer gilt auch bei Outdoor-Küchen: Gut geplant, ist halb gewonnen. Idealerweise liegt diese in der Nähe des Hauses. Denn selbst wenn sie technisch alle Stückerln spielt, so benötigt sie Strom- und Wasseranschlüsse. Hat sie ihren Standort nicht zu weit entfernt, läuft man nicht in Gefahr, Leitungen quer durch den Garten legen zu müssen. Die Terrasse ist aber auch deswegen ideal für Outdoor-Küchen, weil diese in der Regel mit Sonnenschutz ausgestattet ist, was das Kochen im Freien an heißen Sommertagen wesentlich angenehmer macht. Und nicht vergessen darf man die ausreichende Belüftung – ist die Terrasse windgeschützt oder sogar überdacht, sollte die Rauchentwicklung, die entstehen →

Das österreichische Familienunternehmen Deutschmann fertigt individuelle Plug & Play-Küchen – eine Steckdose und ein Wasserschlauch reichen für den Betrieb.
www.deutschmann.cc



Das Steinmetz-Unternehmen Stone4You fertigt individuelle und langlebige Outdoor-Küchen – die auch bei den Design Days in Grafenegg zu sehen sind. www.stone4you.at

kann, mit einberechnet werden. Viele Outdoor-Küchen werden als Module angeboten. So kann jeder die Elemente wählen, die ihm wichtig sind. Was nie fehlen sollte, ist ausreichend Arbeitsfläche. Denn nichts vermisst einem das Kochen mehr, als wenn kein Platz für Vorbereitungen oder zum Abstellen vorhanden ist. Auch auf den Stauraum sollte nicht vergessen werden. Muss man Utensilien immer von drinnen nach draußen tragen, nützt man die Outdoor-Küche vermutlich nicht ganz so oft. Ein Muss ist ein Spülbecken: Erstens benötigt man beim Kochen Wasser, außerdem kann man dann schnell ein Messer abwaschen, ohne ins Haus laufen zu müssen.

Was die Ausstattung betrifft, gilt: Erlaubt ist, was gefällt. Ob man Kochfeld, Backofen, Smoker oder Pizzaofen integriert, hängt von den jeweiligen Kochvorlieben ab. Im Trend sind Planchas, glatte Grillplatten aus emailliertem Gusseisen, Aluminium oder Edelstahl. Diese sind leicht abgechrägt, wodurch Flüssigkeiten abfließen können. Dadurch kann man auf Planchas das Grillgut mit Marinaden oder Alkohol oder anderen Flüssigkeiten zubereiten, ohne, dass sie mit dem Feuer in Kontakt kommen. So lassen sich in einer Outdoor-Küche mehr Köstlichkeiten zubereiten, als auf herkömmlichen Grillern. ■

Ein unvergesslicher Tag bei den Design Days

Natürlich kann man seiner Mama einen Blumenstrauß zum Muttertag schenken – doch die sind vergänglich. Ein Ausflug hingegen ist ein Erlebnis, das sie nicht so schnell vergisst. Wie gut, dass die Design Days in Grafenegg heuer genau vom 8. bis 10. Mai stattfinden, denn ihr Besuch ist das ideale Muttertagsgeschenk!

Allein die Kulisse ist einen Ausflug wert. Das Schloss und das Auditorium in Grafenegg bilden den Rahmen für die Design Days. Die Aussteller zeigen, was im Garten alles möglich ist: Sie zeigen ihre Produkte nicht, wie es sonst üblich ist, mit klassischen Messeständen, sondern gestalten richtige Gartenlandschaften – und diese dürfen die Besucher nicht nur bewundern. Bei den Design Days steht nämlich das Erlebnis im Vordergrund. Deshalb kann man sich auch gerne auf den

Loungemöbeln niederlassen oder die Texturen berühren. So kommt man auch mit den Ausstellern ganz automatisch ins Gespräch. Gezeigt werden Outdoor-Küchen, Möbel für Terrasse und Garten, Ideen für die Pool- sowie Gartengestaltung und natürlich auch Pflanzen für jeden Geschmack. Doch auch das Rahmenprogramm lässt keine Wünsche offen. So ist im Ticket eine Weinverkostung in den prunkvollen Schlossräumen der Wagramer Winzer inkludiert, im Wolkenturm findet am Samstag ein Konzert von Parovoz Stelara statt, am Freitag spielen Alle Farben ihr einziges Österreichkonzert (Im Konzertticket ist der Messeeintritt inkludiert.).

Informationen: Design Days, 8.–10. Mai
Fr. und Sa. 10–19 Uhr, So. 10–18 Uhr
design-days.at/tickets

