



Massiver Naturstein trifft auf feine Technik. Die Outdoorküche Chefsache von stone4you integriert ein Induktionsfeld unsichtbar unter der Arbeitsplatte und verbindet Materialität mit Funktion auf beeindruckende Weise.



oder Blickachsen berücksichtigt werden müssen. Maßgefertigte Lösungen ermöglichen es hingegen, Kochbereiche präzise in die vorhandene Architektur einzubetten und Materialien sowie Proportionen exakt auf Haus und Landschaft abzustimmen.

„Naturstein hat im Außenbereich enorme Vorteile. Das Material ist hitze- und witterungsbeständig, langlebig.“

GEORG LEEB
GESCHÄFTSFÜHRER STONE4YOU

Gleichzeitig ermöglichen sie eine ruhige, monolithische Gestaltung, die perfekt zu moderner Architektur passt.

KÜCHEN(T)RÄUME NACH MASS

Je individueller die Architektur eines Hauses und Gartens ist, desto häufiger wird auch die Outdoor-Küche zur Maßanfertigung. Standardmodule stoßen hier schnell an ihre Grenzen, etwa wenn Terrassenhöhen, Dachüberstände

Dabei arbeiten Hersteller, Tischler und Natursteinverarbeiter oft eng mit Architekten und Landschaftsplanern zusammen. Arbeitsflächen aus massivem Naturstein oder keramischen Hochleistungsplatten werden millimetergenau gefertigt, während Schrankkörper aus Aluminium, Edelstahl oder speziell beschichtetem Holz selbst extremen Witterungsbedingungen standhalten. Auch technische Komponenten wie Gasleitungen, Wasseran-



schlüsse oder Kühlsysteme werden bereits in der Planungsphase integriert. „Viele Projekte entstehen gemeinsam mit Architekten“, erklärt Outdoor-Küchenexperte Andreas Ettenfellner von FLAM.E. Ziel sei es, die Küche nicht als nachträgliches Möbelstück zu platzieren, sondern als Teil eines räumlichen Gesamtkonzepts zu entwickeln. Terrassenbelag, Sitzbereiche, Pergola und Kochzone greifen dabei ineinander. „Im besten Fall werden Ergonomie, Materialqualität, professionelle Planung und Ausführung so kombiniert, dass sie ein stimmiges Highlight im Außenbereich des anspruchsvollen Kunden ergeben“, betonen die Experten von Stilgrill, Thomas Treml und Samuel Karl.

CHARAKTERSTARK UND LANGLEBIG

Holz und Naturstein spielen auch hier eine zentrale Rolle. Der österreichische Spezialist stone4you zeigt mit seiner Outdoor-Küche Chefsache, wie sich Materialität und Technik verbinden lassen. Ein Induktionsfeld verschwindet unsichtbar unter einer Kalkstein-

FOTOS: RAPHAEL FASCHING, TISCHLEREI DEUTSCHMANN



Tischlermeister Sepp Deutschmann hat die Outdoor-Küche Plug&Play entwickelt, die ganzjährig im Freien stehen kann.

Arbeitsplatte – die Oberfläche bleibt ruhig, während darunter moderne Technik arbeitet. Geschäftsführer Georg Leeb: „Naturstein behält über viele Jahre seine Qualität. Gleichzeitig bringt jeder Stein seine eigene Struktur und Farbigkeit mit. So entstehen Küchen, die funktional sind und gleichzeitig eine sehr individuelle Gestaltung ermöglichen.“

BEI JEDEM WETTER

Eine besondere Herausforderung liegt in der Konstruktion der Möbel. Tischlermeister Sepp Deutschmann hat dafür die Outdoor-Küche Plug&Play entwickelt, die ganzjährig im Freien stehen kann. Steckdose und Gartenschlauch reichen aus, um sie zu betreiben. „Das Problem sind nicht die großen Unwetter“, sagt Deutschmann. „Es sind die winzigen Tröpfchen,

„Entscheidend ist, dass selbst Feuchtigkeit und feinste Partikel nicht ins Innere gelangen.“

SEPP DEUTSCHMANN
GRÜNDER DEUTSCHMANN

Staubpartikel oder Insekten, die sich durch kleinste Öffnungen ihren Weg suchen.“ Erst ein ausgeklügeltes Dichtungssystem mache eine Küche wirklich dauerhaft wetterfest. Die Outdoor-Küchen werden individuell gefertigt und sind damit Einzelstücke. Materialien, Farben und Proportionen lassen sich exakt auf Terrasse, Hausarchitektur und Garten abstimmen.

Einfach anschließen: Steckdose und Gartenschlauch genügen für die Installation.

Deutschmann: „So fügt sich die Outdoor-Küche harmonisch ins Gesamtbild ein.“ Outdoor-Küchenexperte Andreas Ettenfellner von FLAM.E pflichtet dem bei: „Jede Outdoorlösung ist ein individuelles Projekt. Man muss immer überlegen, wie sie tatsächlich genutzt wird.“ Erst wenn Materialien, Technik und Nutzung zusammenpassen, entsteht jene Selbstverständlichkeit, die eine rundum gelungene Küche unter freiem Himmel auszeichnet. ■



Die Plug&Play-Outdoor-Küche verbindet präzise Tischlerarbeit mit robusten Materialien und überzeugt als durchdachtes Ensemble, bei dem Stauraum und Ausstattung bis ins Detail sorgfältig ausgeführt sind.