



**Robuste Materialien im klassischen Design: Outdoorküchen als Hingucker im Garten. Von Deutschmann, deutschmann.cc**

# AB NACH DRAUSSEN

Drinnen Kochen ist passé. Wer heutzutage Platz und Geld hat, investiert in eine Outdoorküche. Allerdings gilt es dabei einiges zu beachten.

**E**ine Outdoorküche ist mehr als ein Grill: Sie erweitert den Wohnraum nach draußen. Kochen, vorbereiten, anrichten passiert plötzlich im Freien. Damit das im Alltag funktioniert, braucht es aber Planung. Denn Fehler zeigen sich meist erst später.

**stone4you**  
*Erlebe Stein mit allen Sinnen*



**DESIGN4YOU**

Besuchen Sie uns  
bei den Design Days  
Grafenegg von  
8.-10. Mai 2026.  
[design-days.at](http://design-days.at)

EINE KOMPOSITION AUS STEIN

## NATURSTEIN, SO EINZIGARTIG WIE DAS LEBEN.

Die Schönheit der Natur trifft auf meisterliche Handwerkskunst. Stone4you vereint die Spielarten des Natursteins zu einzigartigen Kompositionen – jede Steinplatte ein Unikat, jedes Projekt das Spiegelbild der Bewohner. Hier trifft die mediterrane Leichtigkeit des istrischen Kanfanar Steins auf Quarzit aus Brasilien.

**STONE4YOU HOLLABRUNN**

Mitterweg 9  
2020 Hollabrunn

**STONE4YOU WIEN**

Schottenring 31  
1010 Wien

[stone4you1](https://www.instagram.com/stone4you1)

[stone4you](https://www.facebook.com/stone4you)

+43 2952 30730

[office@stone4you.at](mailto:office@stone4you.at)

[stone4you.at](http://stone4you.at)



Wichtig ist eine genaue Planung und vollwertige Ausstattung. Von Stone4you, stone4you.at

### Wie nutze ich die Outdoorküche?

Am Anfang steht die Frage: gelegentliches Grillen oder regelmäßiges Kochen? Reicht eine kompakte Grillstation oder braucht es eine voll ausgestattete Küche mit Spüle, Kühlschrank und Stauraum. Das bestimmt Größe, Budget und Technik.

### Platzfrage

Der Platz ist essenziell. Ideal ist die Nähe zum Haus – für kurze Wege und einfache Anschlüsse. Gleichzeitig braucht es gute Belüftung und ausreichend Abstand zu Sitzplätzen. Windgeschützte Lagen oder eine Überdachung erhöhen den Komfort.

### Anordnung und Ausstattung planen

Damit Abläufe funktionieren, sollten Grill, Arbeitsfläche und Spüle logisch aufeinanderfolgen. Zudem braucht es passende Geräte: Grill, Stauraum und bei Bedarf Kühlung.

### Materialien wählen, Anschlüsse prüfen

Im Außenbereich haben sich Edelstahl, Naturstein oder Keramik bewährt. Zudem sollte geprüft werden, ob passende Anschlüsse für Strom und Wasser vorhanden sind oder verlegt werden müssen.

### Budget definieren

Von modular bis maßgefertigt ist vieles möglich, jedoch muss gut geplant werden, um teure Überraschungen zu vermeiden.

### Experten einbeziehen

Wer unsicher ist, sollte Fachleute hinzuziehen. Gute Beratung verhindert Fehler und sorgt dafür, dass die Outdoorküche langfristig funktioniert. «

FOTOS: DEUTSCHMANN/WALTER LUTTENBERGER; STONE4YOU/RAPHAEL FASCHING

# DEUTSCHMANN

MASSGEFERTIGTE AUSSENKÜCHEN  
FÜR GANZJÄHRIGEN GENUSS.

BESUCHEN SIE UNS VON  
8.-10. MAI BEI DEN DESIGN DAYS  
IM SCHLOSSPARK GRAFENEGLI



PLUG & PLAY  
SYSTEM



KOMPATIBEL MIT  
VIELEN GERÄTEN



MATERIALIEN NACH  
IHREN WÜNSCHEN



INDIVIDUELLE  
FUNKTIONEN

Ihre Vision.  
Unsere Perfektion.  
deutschmann.cc

