



Pressedienst 005-032024

Das Outdoor-Cooking erfreut sich immer größerer Beliebtheit

Mannheim, 15. März. Es ist gesellig, gemütlich und verspricht viel Genuss: Das Kochen und Grillen unter freiem Himmel erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Mit einer wetterfesten und komfortabel ausgestatteten Outdoorküche wird die Zubereitung von Mittag- oder Abendessen auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten zum Erlebnis. „Es ist ein großes Vergnügen, mit der Familie oder Freunden an schönen Sommertagen gemeinsam draußen zu kochen und zu speisen“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). „Die Outdoorküche sorgt für kurze Wege beim Grillen und die Gäste können sich jederzeit einbringen. Als vorteilhaft erweisen sich zudem die zusätzliche Arbeitsfläche und der große Stauraum für das Grill-Equipment.“

Genau wie die Einbauküche für drinnen wird auch die Außenküche individuell dem jeweiligen Bedarf und zur Verfügung stehenden Platz angepasst. Zunächst steht die Entscheidung über die Form der Küche an. Neben einer Wandzeile ist auch eine freistehende Kochinsel möglich oder aber eine Kombination aus beidem. Bei den Grillgeräten sind derzeit sowohl Gasgrills als auch Holzkohlegrills beliebt, beispielsweise die eiförmigen Keramikgrills. Zubehörteile wie Pizzasteine, Drehspieße oder Smokerboxen sorgen für viele weitere Zubereitungsvarianten. Als zusätzliche Kochgeräte kommen Gas- oder Induktionskochfelder, eine Teppanyaki-Platte, eine Induktions-Wok-Platte oder eine Plancha genannte Grillplatte in Frage.

Die Getränke oder wichtige Zutaten für die Mahlzeiten werden unterdessen im speziell für den Outdoorbereich konzipierten Kühlschrank gelagert. Sinnvoll ist auch die Integration eines

Spülbeckens, in dem Zutaten für die Speisen abgewaschen oder Geschirr, Besteck oder Gläser gereinigt werden können. Unterhalb des Spülbeckens dient ein intelligentes Abfallsystem zur Müllentsorgung. Möglich ist auch die Integration einer Spülschublade oder einer kleinen Spülmaschine. Als Stauraum für die Grillutensilien stehen verschiedenste Hoch- und Unterschränkelemente, Schubladen oder Regale zur Verfügung. Für besonders viel Flexibilität sorgen Küchenmodule auf Rollen.

Groß ist auch die Auswahl, was den Stil der Outdoorküche betrifft. Wer es minimalistisch mag, für den kommen als Materialien beispielsweise Edelstahl oder Aluminium in Frage oder auch Fronten mit einer dunklen Kunststoff- oder einer Keramikoberfläche. Elegant und gleichzeitig naturnah muten Küchen mit Holzfronten oder einer Verkleidung mit Holzlamellen an. Für ein gemütliches Ambiente sorgen Beleuchtungselemente, etwa am Küchensockel.

Da eine Outdoorküche bei jedem Wetter draußen steht, werden an die einzelnen Elemente besondere Anforderungen gestellt. Zum Einsatz kommen rost- und witterungsbeständige Materialien sowie besonders korrosionsbeständige Spezialbeschläge. Beispielsweise besteht der Rahmen aus Edelstahl, Korpus und Fronten werden aus einem modernen Verbundwerkstoff gefertigt. Bei den Arbeitsplatten lässt sich zwischen Keramik, Naturstein, Edelstahl oder speziellen Plattenwerkstoffen wählen. Für Kühlschränke kann sich eine automatische Abschaltfunktion empfehlen, die greift, sobald die Außentemperatur auf unter 2 Grad Celsius sinkt.

Beim Aufbau der Küche sollte auf einen festen, ebenen Untergrund geachtet werden. „Für die Beratung zu den erforderlichen Strom- und Wasseranschlüssen stehen die Spezialisten im Fachhandel gerne zur Verfügung“, sagt Volker Irle. Auch bei der Planung eines passenden Ess- oder Loungeplatzes sind die Experten im Küchen- und Möbelhandel die richtigen Ansprechpartner. (AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 150 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der am Samstag, **28. September 2024**, virtuell und per Live-Stream stattfinden (siehe <https://www.youtube.com/watch?v=2fCXdksNmOM>) wird. Am Event 2023 nahmen mehr als 2.000 Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhändler mit Küchenfachabteilungen teil. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 005-032024: **Das Outdoor-Cooking erfreut sich immer größerer Beliebtheit**

- Foto 1:** Mit Outdoorküchen wird das Kochen im Freien zum Erlebnis. (Foto: AMK)
- Foto 2:** Die Outdoorküchen werden individuell nach dem jeweiligen Bedarf und Geschmack geplant. (Foto: AMK)
- Foto 3:** Bei Außenküchen kommen korrosionsbeständige Spezialbeschläge aus Edelstahl zum Einsatz. (Foto: AMK)
- Foto 4:** Durch wetterfeste, robuste Materialien und Elektrogeräte kann die Outdoorküche das ganze Jahr über im Freien stehen. (Foto: AMK)
- Foto 5:** Für viel Flexibilität sorgen Küchenmodule auf Rollen.

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter www.amk.de/pressemeldungen

Pressekontakt:

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim

Tel.: +49 (0) 621 / 8 50 61 – 00

E-Mail: info@amk.de