



SCHÖNER WOHNEN

EUROPAS GRÖSSTES WOHNMAGAZIN

MIT
EXTRA-HEFT
GESUND
BAUEN UND
WOHNEN

GENUSS IM
GRÜNEN

*Outdoor-
küchen, gut
gestaltete
Gartenzimmer*

SAMT &
SORBET-TÖNE

EINRICHTEN
IM CALIFORNIA-
STYLE

KLEIN & FEIN

EINE MINI-
BERGHÜTTE
VOLLER
DESIGNIDEEN

AB NACH DRAUSSEN!

Häuser, Möbel & Accessoires in Sommerlaune

TOLLE TONNE „Phil“ gibt es als Grill, Induktions- oder Spülmodul. Pulverbeschichtetes Aluminium, Ø 75 cm, 99 cm hoch, ca. 9200 Euro (ethimo.com)

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, RAUS!

Draußen kochen und feiern? Bitte ja! Mit diesen Grillgeräten, Pizzaöfen oder ganzen Küchen kann der Sommer gern kommen – sofort!

REDAKTION + TEXT *Kiki Ahlers*



1 STANDGRILL „GQ4“ mit präziser Temperatur-Automatik und vier Zonen zum Garen, Grillen, Rösten und Backen, ca. 5000 Euro (koqoon.com)

2 ELEKTROGRILL „Lumin Compact“ bringt satte 315°C auf den Tisch – perfekt für kleine Balkone in der Stadt. Ca. 480 Euro (weber.com)

3 KOCHMESSER „Dark Nitro“ mit einzigartiger Hammerschlag-Prägung und Griff aus robustem Eichenholz, 21 cm, ca. 210 Euro (dick.de)

4 SERVIERTRETT „Pebble“ aus massivem Nussbaum erinnert formal an gerundete Steine. Ab 42 x 36 x 4 cm, ca. 285 Euro (peam-design.de)

5 PFEFFERMÜHLE „Paris“ aus Frankreich in Waldgrün hat 25 Jahre Garantie auf das einzigartige Mahlwerk. Ca. 65 Euro (peugeot-saveurs.com)

6 HOLZKOHLEGRILL Räuchern, grillen, backen, schmoren, im Original „Egg“ geht alles! 7 Grundmodelle und viele Extras, ab ca. 800 bis 5300 Euro (biggreenegg.eu)

7 GASGRILL „Pro S3“ mit 900°C-Hochleistungsbrenner und Infrarotsystem, bei dem alles schön saftig bleibt, ca. 1000 Euro (charbroil.de)

8 GRILLPLATTEN können gut vorbereitet und nacheinander auf den Grill gestellt werden. Verschiedene Modelle, ab ca. 70 Euro (weber.com)

TOP-GERÄTE FÜR ECHE AUFTRAGSGRILLER

Für gemütliche Grillabende im Garten braucht man vor allem eines: Freunde! Je nach Größe der Runde reicht ein kleiner Tischgrill oder eben das Profigerät. Was aber sagen die Nachbarn? Solange im Mietvertrag das Grillen nicht ausdrücklich untersagt ist, muss es von den Mitbewohnern den Sommer über hingenommen werden. Um Belästigun-

gen zu vermeiden, sollte man lieber Elektro- oder Gasgeräte benutzen. Denn wenn Rauch zum Beispiel die Terrasse oder gar die Innenräume der Nachbarn dauerhaft unbenutzbar machen, drohen rechtliche Schritte. Am besten also die Nachbarn informieren, Rücksicht nehmen – oder man lädt sie einfach auf ein Bier mit dazu ein.

1



7



2



3



4



9



8



5



6



10



ALLES MUSS RAUS – UND DARF SOFORT IN DEN GARTEN

Träumt man von einer Outdoorküche, schieben sich sofort mediterrane Landschaften ins Bild. Aber auch in der deutschen Tiefebene lässt sich mit Gästen draußen brutzeln und feiern. Wer keine überdachte Terrasse hat, sollte auf Schutzabdeckungen der Hersteller achten. Sind Spüle und Grill dabei, ist ein Standort nahe am Haus von Vorteil. Das

Verlegen von Leitungen ist dann nicht so aufwendig. Extrastabile Verarbeitung von Scharnieren, Auszügen und Klappen sowie komplett witterungsbeständige Materialien sind Voraussetzung, denn in unseren Breiten müssen sie auf Dauer viel aushalten. Extratipp: Mit höhenverstellbaren Füßchen lassen sich Bodenunebenheiten ausgleichen.

FOTOS COLIN DUTTON, LUKAS PALIK, RAY STOFBERG

1 XXL „Black-Line“ ist frei kombinierbar und der Grill auf Rollen leicht zu bewegen. Version hier mit „Monolith Icon“-Kamadogrill, ca. 20 300 Euro (niehoff-garden.de)

2 DOPPELPAK „Base“ in Zweier-Konfiguration aus Keramik mit Spüle und Grill-Ofen sowie Teakholzboden, Preis auf Anfrage (kettal.com)

3 TOPF „Fusiontec Mineral“ aus Speziallegierung und mit Glasdeckel hat 30 Jahre Garantie. In „Dark Brass“, Ø 20 cm, ca. 150 Euro (wmf.com)

4 TABLETT „Madera L“ aus Leichtholz mit zwei Griffen, 44,5 x 33,5 x 4,5 cm, ca. 30 Euro (bredemeijer.de)

5 STÜCK FÜR STÜCK Die voll verzinkte, pulverbeschichtete „BBQ-Kitchen“ wird individuell zusammengestellt. Die hier gezeigte Version ist 2,56 m lang. Ca. 4800 Euro, Weber (bbq-kitchen.com)

6 AKKU-TISCHLEUCHE „Bell“ aus Kunststoff mit Ledergriff wird mit Solarzellen geladen – perfekt für den Balkon. Ca. 190 Euro (schoener-wohnen-kollektion.de)

7 SPÜLEINHEIT „Sticks“ aus Aluminium und Arbeitsfläche in Keramik oder Edelstahl sowie mit Teakholzelementen, ca. 5600 Euro (cane-line.de)

8 GRILLMODUL mit Dekton-Arbeitsplatte, wetterbeständigen Fronten, Flammkraft-Grill und Glastür-Kühlschrank, ca. 9200 Euro (gartana.de)

9 HOLZBESTECK Serviergabel und -löffel, handgefertigt aus langlebigem Ahornholz, mit Lederband, jeweils ca. 15 Euro (kuhnriikon.com)

10 STAHLMODUL „Àtria“ mit vielen Farbakzenten ist schier endlos ausbaubar. Korrosions-, frost- und hitzebeständig, Preis auf Anfrage (abimis.com)



1 PROPANGAS-OFEN „Pi Prime“ mit Kochfläche aus Cordieritstein eignet sich nicht nur für den eigenen Garten, sondern auch für unterwegs. Ca. 350 Euro (solostove.com)

2 MULTI-BRENNSTOFF-OFEN Ob Gas oder Holzkohle: Der tragbare „Ooni Karu 12G“ liefert ein authentisches Feuer-Erlebnis, und die Pizza ist in nur einer Minute fertig. Ca. 450 Euro (ooni.com)

3 OFENHANDSCHUH „Soft“ macht das Pizzabacken viel sicherer. Aus 100 % Baumwolle ist er schön robust. In Farbe „Coffee Brown“, Stück ca. 20 Euro, Sodahl (connox.de)

4 SAUCE „Sweet7Chili“ aus Tomatenpassata und echten Chilis ist 100 % natürlich, bio und vegan. 270 ml ca. 5 Euro (curticebrothers.de)

5 BIOETHANOL-OFEN „Turtle 2.0“ im Skandi-Design heizt sich schnell auf und hat durch seine große Öffnung Platz für Pizzen bis zu Ø 35 cm. Ca. 850 Euro (lefeufires.de)

6 GASOFEN „Arc XL“ erinnert mit seinem revolutionären seitlichen Gasbrenner an die Holzfeuerflamme eines großen Restaurantofens. Ca. 800 Euro (gozney.com)

7 PIZZASCHNEIDER „Redo“ mit runder Klinge aus Edelstahl und Griff aus 98 % recyceltem Kunststoff in japanischer Shinogi-Form, ca. 15 Euro (rig-tig.de)

HEISS, HEISSER, PIZZAOFEN: EIN STÜCK ITALIEN FÜR ZU HAUSE

Für die perfekte Pizza braucht es eigentlich nicht viel: einen Pizzaofen, guten Teig und leckere Zutaten zum Belegen. Bei einer Temperatur um die 500 Grad gelingt die Pizza in nur ein bis zwei Minuten. Gutes Zubehör wie etwa eine Pizzaschaufel erleichtert das Herausholen. Unser Extratipp: Damit nichts anbakt, Semmelbrösel auf den Piz-

stein streuen. Für die Reinigung des Steins gibt es ein paar No-Gos: Je nach Material sollte ganz auf Wasser und in jedem Fall auf Spülmittel verzichtet werden! Angebrannte Reste einfach mit einem Küchenschaber abkratzen und mit einem trockenen Küchentuch abwischen oder ganz bequem die Selbstreinigungsfunktion im Backofen nutzen.

THE FIREPLACE

A collaboration with
Francis Kéré



next125

Authentic kitchen. Made in Germany.
next125.com