Die «Oasis»-Outdoor-Küchen des kanadischen Herstellers Napoleon beruhen auf einem Baukastensystem. Aus vorgefertigten Unter- und Schubladenschränken stellt man sich seine Küche zusammen. Seitenbrenner sind ebenso erhältlich wie Einbau-Grillmodelle. Preis: 5000 bis 20 000 Fr. oder mehr.

Grillieren wie die Amerikaner

Richtiges Grillieren ist auch eine Frage der Dimensionen. Wirklich neidisch macht man Nachbarn mit einer Outdoor-Küche nach US-Vorbild. **Von Erik Brühlmann**

ERIK BRÜHLMANN

Zwei Tonnen Kampfgewicht: Marcel Meier mit Outdoor-Küche. (15. Januar 2015)

Der Edelstahl-Gasgrill «Summit S-670» von Weber verfügt über zwei kleine seitliche Arbeitsflächen und einen versenkten Seitenbrenner. Die vielen Funktionen des Grills ermöglichen aber viel mehr als nur die Zubereitung von Bratwürsten und Steaks. Preis: rund 5000 Franken.

Das Barbecue kannte schon der Steinzeitmensch in Afrika, aber nirgendwo wird die Nahrungszubereitung unter freiem Himmel so glorreich zelebriert wie in den USA. «Mittlerweile stellt sich mancher Amerikaner eine regelrechte Outdoor-Küche in den Garten oder Hinterhof», sagt Marcel Meier, der selbsternannte Grill-Sheriff aus Grüningen im zürcherischen Bezirk Hinwil.

Ab Stange kaufen lassen sich grosse Küchen für draussen noch kaum, jede Anlage ist eine Einzelanfertigung. Das gilt auch für das imposante Modell, das vor Meiers Geschäft steht und mit dem er an der letztjährigen Giardina Silber in der Kategorie «Ideengarten» holte. In eine Arbeitsfläche aus Beton sind ein Gas- und ein Holzkohlegrill, ein Gaskocher sowie ein Waschbecken eingebaut. Hinzu kommt mit viel Holz verkleideter Stauraum. Etwa zwei Tonnen wiegt die – natürlich rundherum wetterfeste – Kombination. «Ich finde die Verbindung von Gas und Holzkohle ideal», sagt Meier. «Sie erlaubt grösstmögliche Flexibilität bei der Zubereitung des Essens.»

Im Prinzip sind der Phantasie beim Planen einer Outdoor-Küche keine Grenzen gesetzt, einbauen lässt sich, was es für Küchen gibt: ein oder mehrere Grillgeräte, Gas- oder elektrische Kochplatten, Pizzaöfen, Arbeitsflächen, Regale, Schubladen, ja sogar Eiskübel und Kühlschränke. «Eine Indoor-Küche lässt sich aber nicht einfach draussen aufbauen», sagt Meier, denn diese würde Wind und Wetter nicht standhalten. Im Freien sind je nach Geschmack Edelstahl-, Holz- oder Steinoberflächen die Materialien der Wahl. Man kann die Küche rundherum offen lassen, an eine Rückwand stellen oder in einen Kräuter- und Gemüsegarten integrieren. Anschlüsse für Wasser und Strom lassen sich von Handwerkern meist problemlos verlegen.

Man kann seiner Leidenschaft das ganze Jahr über frönen – wenn man sich warm anzieht.

Abhängig von Umfang und Ausführung gibt man so schnell mehrere zehntausend Franken aus. Sind Outdoor-Küchen also etwas für Gutbetuchte? Der Grill-Sheriff meint dazu: «Manche Menschen sind Autofans und kaufen sich einen Wagen für 30 000 Franken oder mehr. Andere sind leidenschaftliche Koch- und Grillfans und leisten sich eben eine solche Küche, oft für weniger Geld.» Damit kann man dann seiner Leidenschaft durchaus das ganze Jahr über frönen: «Warum soll man im Winter oder bei schlechtem Wetter nicht draussen kochen?», fragt Meier. Man müsse sich nur warm genug anziehen und für ein Dach über dem Kopf sorgen. Wie die Autos sind allerdings auch Outdoor-Küchen noch eher eine Männerdomäne. Obschon die Partnerin oder der Partner seiner Kunden meist eine ähnliche Leidenschaft für das Kochen und Essen hätten, so Meier, treffe man für gewöhnlich den Mann eher am Grill und die Frau beim Rüsten von Gemüse und Salaten an.

Wer sich mangels Platz oder Geld keine vollausgestattete, individuell konzipierte Outdoor-Küche zulegt, findet bei einem Gasgrill der gehobenen Klasse mittlerweile allerlei Funktionen, die mit puristischem Grillieren nichts mehr zu tun haben. Viele Modelle verfügen über mehrere Grillzonen, eine Nische für den Wok, Ablage- und Arbeitsflächen sowie über ein wenig Stauraum – im Grunde bereits kleine Outdoor-Küchen. Natürlich, so Meier, könnte man das Essen drinnen vor- und dann draussen zubereiten. «Geselliger und für die Gäste spannender ist es aber, wenn sie beim Kochen zusehen und vielleicht sogar mithelfen können.»

www.grill-sheriff.ch.
Giardina-Stand C05/Halle 3.