

Presseinformation

Mythos Outdoorküche: Lohnt sich das wirklich?

Hamburg, 29. August 2023 – Nun neigt sich der Sommer dem Ende entgegen und die gemütlichen Grillabende draußen mit Freunden und Familien werden seltener. Doch eins hat sich auch diesen Sommer wieder gezeigt: Das Wetter kann niemand beeinflussen. Zu sehr heißen Tagen, an denen es sich draußen kaum aushalten ließ, kam ein im Norden sehr kalter Juli. Und nicht zu vergessen Regen und Unwetter, die jede Draußen-Party gesprengt haben. Wer also mit dem Gedanken an eine Outdoorküche spielt, sollte die Anschaffung hinterfragen. Wer dem Wetter aber ein Schnippchen schlagen will, kann sich im Haus Grill- und Outdoor-Feeling schaffen. Die Experten von Küche&Co haben hierfür die passenden Tipps.

Outdoorküche = sinnvoll oder unnötige Geldausgabe?

Der Trend zu Outdoorküchen schwappte schon vor 10 Jahren aus Amerika und Australien nach Deutschland. Dort ist die Barbecue-Kultur bei entsprechend gutem Wetter tief verankert. Der Reiz der Outdoorküche im Vergleich zum klassischen Grill liegt darin, dass das Kochen unter freiem Himmel so besonders wie möglich ist. Entsprechend gibt es bei der Ausstattung auch keine Grenzen: Grills werden hier zum Luxusgut und können teilweise gradgenau gesteuert werden, integrierte Weinkühlschränke werden als erweiterte Hausbar genutzt und auch Wärmeschubladen finden sich in der modernen Outdoorküche. Auch die Materialien werden vielfältiger. Neben wetterfestem Edelstahl werden Naturstein, Echtholz und Dekton verbaut.

So ein Hingucker die Outdoorküche ist, sprechen jedoch mehrere Dinge dagegen: Zum einen ist sie sehr wetterabhängig. Wenn es zu heiß ist, möchte niemand zwingend auch noch draußen schnippeln oder kochen. Ist es zu kalt und eventuell auch regnerisch, zieht es auch niemanden nach draußen. Und wenn man seine Outdoorküche überdachen möchte, kommt es nicht selten vor, dass man hierzu eine extra Baugenehmigung benötigt. Zum anderen muss neben dem entsprechenden Platz auch einiges an Budget für eine Outdoorküche eingeplant werden.

Entsprechend sollte man sich die Frage stellen, ob man nicht lieber seine Indoorküche aufwerten möchte, anstelle in eine wetterabhängige Outdoorküche zu investieren. Über das Jahr gesehen hat man im Zweifel mehr davon.

Alternativen für das Outdoorküchen-Feeling

Unterschiedliche Hersteller bieten bereits Möglichkeiten, das Grillen in die Küche nach drinnen zu verlegen. So kann auch das ganze Jahr über gegrillt werden, ohne dass man im Winter draußen frieren muss. Da immer mehr Profis mit Gas grillen, bietet sich auch für die Küche drinnen ein Gas-Kochfeld an. Hiermit lässt sich die Hitze exakt und direkt regeln und sorgt so für perfekte Grillergebnisse. Der Teppan Yaki ist eine an die japanische Küche angelehnte Platte, auf der man in Kombination mit einem Induktionsfeld mit zusammen schaltbaren FlexZonen Fisch, Gemüse und Fleisch grillen kann. Auch Grillplatten lassen sich in Kombination mit einem Induktionsfeld nutzen. Diese erzeugen das typische Grillmuster und sorgen für zartes Gemüse und saftiges Fleisch.

Natürlich kann man indoor auch einen elektronischen Tischgrill nutzen.

Andere Zubereitungsart, dasselbe Ergebnis

Um Fleisch oder Fisch auch ohne Outdoorküche besonders schmackhaft zuzubereiten, bietet sich das Sous Vide Garen an. Beim Sous Vide Garen werden Speisen unter Luftausschluss in einem speziellen Kunststoffbeutel bei konstanten Temperaturen gegart und anschließend auf der Grillplatte oder in der Pfanne durch scharfes Anbraten vollendet. Kräuter, Öle und Gewürze werden gemeinsam mit Fleisch und Gemüse in den Beutel gegeben, wo sie während der Zubereitung mariniert werden. Dem Beutel wird in der Vakuumier-Schublade die Luft

entzogen und das Ende verschweißt. Im Dampfgarer werden die Speisen dann schonend bei Niedrigtemperatur gegart. Für den vollendeten Geschmack und das perfekte Grillfinish werden sie zum Schluss – natürlich ohne Beutel – auf der Grillplatte scharf angebraten.

Man sieht: Man kann im Vergleich auch ohne hohe Ausgaben für eine Outdoorküche ein tolles Grillerlebnis im Innenraum haben. Das gesparte Budget kann dann in die Indoorküche investiert werden – denn im Haus hat man das ganze Jahr über Freude an der neuen Küche. Geessen wird bei schönem Wetter dennoch draußen - mit Blick auf die passend ausgestattete und gestaltete Indoorküche.

Über Küche&Co Austria

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und startete als Franchisesystem in Österreich durch. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab. Die deutsche Schwesterfirma Küche&Co GmbH ist seit 1995 ein Unternehmen der Otto Group, von deren Synergien auch Küche&Co Austria profitiert.

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de

Pressekontakt ab 1. Oktober 2023:

Romana Bütchorn, Leitung Marketing, Kooperationen und PR bei Küche&Co

presse@kueche-co.de