



Pressedienst 009-032022

Mit Outdoorküchen wird das Kochen im Freien zum Erlebnis

Mannheim, 22. März. Nach dem Winter wird der Aufenthalt im Freien wieder besonders herbeigesehnt: Balkon, Terrasse oder die Sitzecke im Garten werden mit Loungesofas, ausziehbaren Esstischen und Liegen sowie Accessoires wie Teppichen oder Leuchten zum gemütlichen Outdoor-Wohnzimmer. Auch der Essenszubereitung im Freien kommt eine immer größere Bedeutung zu. „Mit ihren Outdoorküchen bietet die deutsche Küchenindustrie komfortable und schicke Lösungen, um das Kochen nach draußen zu verlagern und die langen Sommerabende mit leckeren Speisen in geselliger Runde zu genießen“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). „Passgenaue Küchen für den Außenbereich liegen im Trend.“

Für Outdoorküchen kommen witterungs- und UV-beständige Materialien sowie eigens für den Outdoor-Gebrauch konzipierte Geräte und Zubehörteile zum Einsatz. Die Außenküchen können individuell gemäß den jeweiligen Kundenwünschen und Platzverhältnissen konzipiert werden. Dabei werden entweder einzelne Module - oftmals auf Rollen und damit besonders flexibel - kombiniert oder komplette Küchenzeilen beziehungsweise Kochinseln zusammengestellt.

Die Rahmen bestehen meist aus Edelstahl oder Aluminium. Für die Arbeitsplatten und Schrankfronten werden Materialien wie Keramik, Naturstein, Verbundstoffe oder Kompaktplatten verwendet. Oftmals sind auch passende Tische und Sitzbänke verfügbar. Aufgebaut werden sollten die Außenküchen grundsätzlich auf einem festen, stabilen Untergrund wie einer Naturstein- oder Holzterrasse – eine

Arbeitsgemeinschaft

Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

unbefestigte Wiese ist als Standort ungeeignet. Falls die Outdoorküche nicht unter einer Überdachung steht, empfiehlt sich für die Wintermonate eine Abdeckhaube.

Hinsichtlich der Ausstattung besteht eine große Auswahl an Geräten und Zubehör. Meist sind die Außenküchen mit einem oder sogar mehreren Grillgeräten bestückt. Neben Gasgrills erfreuen sich auch Holzkohlegrills großer Beliebtheit, vor allem die ei-förmigen Keramikgrills. Integriert werden können beispielsweise auch ein Gaskochfeld, eine Teppanyaki-Grillplatte, ein Induktionskochfeld oder eine Induktions-Wok-Platte. Im Keramik- oder Edelstahlspülbecken lassen sich Zutaten wie Salat oder Grillgemüse waschen und Utensilien wie Kochmesser oder Grillzangen abspülen.

Für jederzeit griffbereite, gekühlte Getränke sorgt ein robuster Outdoor-Kühlschrank aus rost- und witterungsbeständigen Materialien und hochwertigen Komponenten. Manche Modelle verfügen über eine automatische Abschaltfunktion. Sobald die Außentemperatur unter 2 Grad Celsius sinkt, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Verfügbar sind auch Kühlschränke, die für den Außeneinsatz eigens mit einem Schloss ausgestattet sind. Für eine Beratung zu den für eine Außenküche erforderlichen Strom- und Wasseranschlüssen sind die Spezialisten im Küchen-Fachhandel die richtigen Ansprechpartner.

Hinsichtlich des Komforts steht die Outdoorküche einer Indoorküche in nichts nach. In den Unterschränken bietet sich viel Stauraum, um Grill- und Kochutensilien, Geschirr, Besteck und Gläser unterzubringen. Die Innenausstattung umfasst unter anderem moderne Auszugssysteme, Schubladeneinteiler und Abfallsysteme. Für die Gasflasche wird ein spezieller Schrankauszug angeboten, der die Handhabung und den Austausch der schweren Flaschen erleichtert. Zudem lassen sich die Fronten auf Wunsch dank einer Push-to-open-Funktion durch ein leichtes Drücken öffnen. Ein echter Hingucker ist der elektronische Kitchen-Lift, der zur Aufbewahrung von Gläsern, Getränkeflaschen oder Gewürzen dient und sich auf Knopfdruck in der Kochinsel absenken lässt. Für ein stimmungsvolles Ambiente sorgt eine LED-

Beleuchtung, die unter der Arbeitsplatte, unter dem Gestell oder auch im Innenraum des Kühlschranks positioniert wird.

„Auch die Outdoorküche lässt sich heute individuell planen und den individuellen Wünschen und Anforderungen anpassen. Es ist faszinierend, welche Möglichkeiten es hier inzwischen gibt und wie die Designer in den Küchenstudios Funktionalität und Design auch im Outdoorbereich verbinden“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 009-032022:

Mit Outdoorküchen wird das Kochen im Freien zum Erlebnis

Foto 1 und 1a:

Outdoorküchen bieten allen Komfort für ein gelungenes Kocherlebnis im Freien. (Foto: AMK)

Foto 2 und 2a:

Gekühlte Getränke jederzeit griffbereit: Der Outdoor-Kühlschrank ist eigens für den Außenbereich konzipiert. (Foto: AMK)

Foto 3 und 3a:

Die Außenküchen werden individuell nach Kundenwunsch gefertigt. (Foto: AMK)

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**

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 140 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 jährlich mit Live-Events in zahlreichen Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Der bundesweite Aktionstag findet am **12. November 2022** mit mehr als 2.000 mitwirkenden Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und bei Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen statt. Weitere Informationen im Internet unter **www.amk.de** und **www.tag-der-kueche.de**. (AMK)

Mannheim, 22. März 2022