

DESIGNER-PORTRÄTS | GESTALTEN MIT PFLANZEN | PFLANZENHITS | GESTALTEN MIT MATERIALIEN  
BAUKASTEN | EINGELADEN | HAUSMESSEN | GARTENFESTIVALS | URBAN DESIGN | RÄTSEL

AUSGABE 4 | JULI | AUGUST 2015

# TASPO GARTEN DESIGN



**BUGA HAVELREGION:**  
Catwalk für den Magerrasen –  
eine Schau mit Standortwechsel

**FORUM:**  
Die Expo 2015 in Mailand –  
Wie ernährt sich künftig die Welt?

**MANAGEMENT:**  
Unternehmensnachfolge –  
Wenn das Lebenswerk einem  
anderen gehören soll



**URBAN DESIGN:**  
Die Eroberung der Baumkrone –  
Chancen und Risiken durch  
Bauminstallationen



Die Küche im Garten liegt voll im Trend und bietet zusammen mit einem überdachten Sitzplatz ein hohes Maß an Lebensqualität. Werkfotos

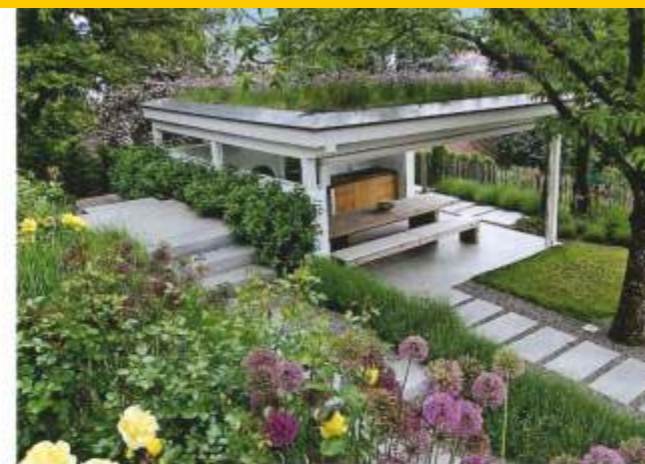
## AUßENKÜCHEN – EIN „GARTEN-MUST-HAVE?“

Draußen kochen hat für Markus Wagner und seine Frau Claudia von „Ihre Gartenpflieger“ aus Reutlingen etwas mit Lebensqualität zu tun. Deshalb ist das Thema Außenküche auch immer Bestandteil des Workshops, den Wagners zusammen mit ihren Kunden vor einer konkreten Gartenplanung durchführen. „In diesem intensiven Gedankenaustausch stellen wir schnell fest, ob die Kunden noch mehr Lebenszeit in den Garten verlagern möchten, wofür eine Außenküche die allerbesten Voraussetzungen bietet“, führt Wagner aus.

Was soll der Garten alles bieten? Was möchten die Kunden im Garten erleben? Welche Emotionen darf der Garten bei den Besitzern wecken? Dies sind Fragen, die Wagners sich vor jeder Gartenplanung von ihren Kunden beantworten lassen beziehungsweise gemeinsam erarbeiten. Diese Informationen dienen dann der Erstellung eines Funktionsplanes, bevor es an die einzelnen Planungsdetails geht. Befindet sich eine Außenküche im Wunsch-Portfolio, so gilt es nun, den idealen Standort im Garten festzu-

legen und die notwendige Technik, wie Wasser, Abwasser und Strom, bei der Bauausführung bereitzustellen.

**DIE KÜCHENPLANUNG – EIN WUNSCHKONZERT:** „Wer draußen kocht, braucht keinen Dampfzug, der einem penetrant in den Ohren rauscht, sondern kann gemütlich den Rauchschwaden hinterherschauen, die das laue Abendlüftchen einfach so mitnimmt. Allerdings ist sehr genau zu überlegen, welche Ausführung und Ausstat-



Überdachung oder Pergola machen das Kocherlebnis im Freien bei jedem Wetter möglich und lassen keine Einladung ins Wasser fallen.

tung für die eigene Gartenküche sinnvoll ist“, gibt Markus Wagner zu bedenken. „Manchmal sind beim Workshop auch die Kinder dabei und dürfen ihre Ideen zum Garten aufschreiben oder malen. Besonders begehrt ist bei den Kleinen der Pizza-Backofen, und diese Begeisterung hält sich laut unseren Erfahrungen locker bis ins Teenageralter“, ergänzt Claudia Wagner. Beim Einbau von Holzkohlegrill und Backofen hatte der Ofenbauer Stefan Ernst seine Erfahrung mit ins Spiel gebracht und die Wagners tatkräftig unterstützt ([www.ernstofenbau.de](http://www.ernstofenbau.de)).

**SEHR GENAU IST DER STANDORT DER KÜCHE ZU ÜBERDENKEN:** Kann gleich ein gemütlicher sonniger Essplatz daran anschließen und was ist noch eine komfortable Entfernung vom Haus, sind die Fragen, die beantwortet werden müssen. Schließlich gibt es ja doch jede Menge Lebensmittel, Getränke und Geschirr, die nicht von alleine in den Garten laufen. Komfortabel, gleichzeitig wetterunabhängig und auch Witterungsschutz für die hochwertigen Geräte ist eine Überdachung der Küche und des Essplatzes. „Hier muss man einfach schauen, was sowohl zur Architektur des Hauses als auch zum Stil des Gartens passt, und flexibel mit den Materialien agieren“, erklärt Markus Wagner.

Je nachdem wie massiv die Pergola werden darf, kann mit Holz oder Metall gearbeitet werden. Bauart und Volumen des umbauten Raumes entscheiden, ob für die Überdachung eine Bauvoranfrage notwendig ist, die die Wagners natürlich für den Kunden übernehmen. Des Weiteren bietet es sich an, die Wetterseite mittels einer gemauerten Wand, einer Zeltplane oder einer vertikalen Markise verschließbar zu gestalten. Die Anbringung von Heizstrahlern erhöht die Aufenthaltsqualität enorm und verhindert, dass sich in den späteren Abendstunden die gemütliche Runde aufgrund zu kühler Temperaturen frühzeitig auflöst.

Fließendes Wasser zum Händewaschen und Gemüse putzen gehört für Claudia Wagner zur Pflichtausstattung einer Außenküche, die perfekte Ergänzung ist ein Heißwasserboiler. Den Kühlschrank hält sie für optional, findet den eigenen in ihrer Schauküche mit tiefen Komplettauszügen allerdings wunderbar praktisch, da er die Getränke binnen 30 Minuten gekühlt bekommt. Ein Küchenregal bietet Stauraum für Geschirr und Lebensmittel, dahinter lässt sich



Die Ausstattungsmöglichkeiten sind vielfältig, weshalb eine Analyse der tatsächlichen Bedürfnisse im Vorfeld sehr sinnvoll ist. Einzig und allein am Grill sollte nie gespart werden.

wunderbar die ganze Technik verstecken, so das Regal schwenkbar gebaut ist. Auf dem Gasbrenner der Wagner-Küche wird regelmäßig leckeres Chili con Carne gekocht, weshalb auch diesen niemand mehr missen möchte. Wagners kümmern sich um die Zusammenführung aller Leistungen, sozusagen wie der Architekt beim Hausbau. Damit die Planung stimmig bleibt, lässt sich Wagner hier das Zepter auch nicht aus der Hand nehmen und arbeitet mit den Handwerkern seines Vertrauens zusammen, wie beispielsweise mit dem Künstler Christof Korneck von der Knecht Manufaktur ([www.knecht-manufaktur.de](http://www.knecht-manufaktur.de)), die wunderschöne runde Ablaufbecken aus Beton kreiert und sich auf exklusive Einzelstücke sowie Kleinserien spezialisiert hat.

**KULINARISCHE BEDARFSANALYSE:** Die optische Gestaltung und Einbindung, also das Design und den Bau der Küchenzeile, übernimmt „Ihre Gartenplaner“ für die Kunden. Die Beratung bezüglich der passenden Geräte wie Grill und Kochfeld haben Wagners in die kompetenten Hände von Tobias Naegele, dem Gründer und Geschäftsführer von Gardelino ([www.gardelino.de](http://www.gardelino.de)), gelegt, mit dem sie seit einiger Zeit in einer erfolgreichen Kooperation zusammenarbeiten. „Für uns ist die absolute Kundenzufriedenheit das oberste Ziel“, erklärt Naegele, selbst passionierter Griller und seit zehn Jahren mit Gardelino selbstständig. „Somit versuchen wir durch unsere Fachkompetenz und die richtigen Fragen zum Bedarf sowie zu den Anforderun-



Anzeige

### Software für Ihren Erfolg



**DATAflor**

DATAflor AG | August-Spindler-Straße 20  
37079 Göttingen | Tel. +49 (551) 50665-600  
[info@dataflor.de](mailto:info@dataflor.de) | [www.DATAflor.de](http://www.DATAflor.de)