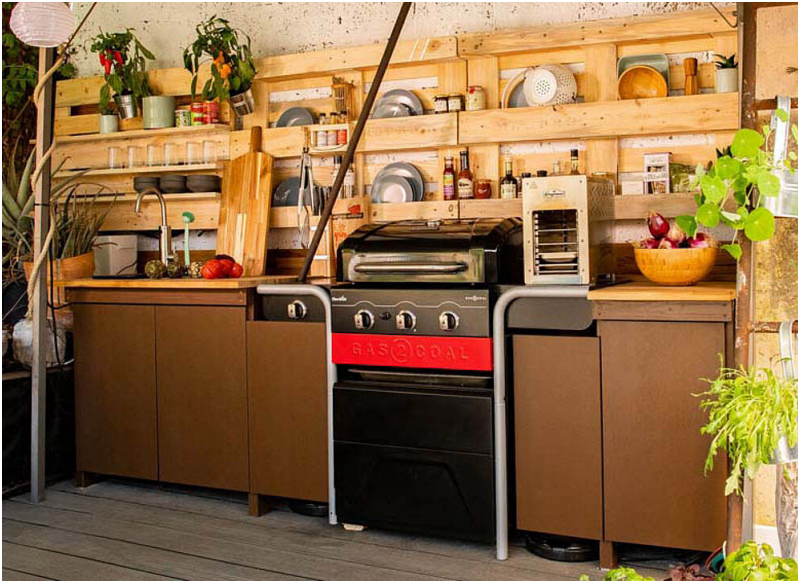


# Kochen outdoor: Deine Küche im Garten

Gibt es etwas Schöneres, als eine leckere Mahlzeit unter freiem Himmel zu genießen? Klar – wenn man das Essen auch noch komplett draußen zubereiten kann! Mit einer Outdoor-Küche wird das möglich. Wir verraten, wie du dir selber eine solche Kochstation bauen kannst.



Eine komfortable Outdoor-Küche mit integriertem Grill und mehr passt natürlich am besten in einen entsprechend großen Garten (mit Terrasse) oder auf eine wirklich große Dachterrasse. Trotzdem gleicht kein Aussenbereich dem anderen, sodass eine Individualisierung bei fast jeder Anleitung nötig. Deshalb stellen wir dir hier schrittweise vor, wie du ein einzelnes Modul bzw. einen Schrank anfertigst. Das kannst du dann für dich wiederholen, vergrößern oder verkleinern, bis es perfekt zu deinen Bedürfnissen passt.



Foto: WENKO

## Genießen unter freiem Himmel

Eine Küche im Garten ist verlockend: Schließlich gibt es viel mehr zu tun, als nur zu grillen, vor allem wenn man mehrere Gänge zubereiten will! Und gerade bei geselligen Grillabenden ist es für die Gastgeber schön, wenn sich auch das Vorbereiten und Kochen gemeinsam im Grünen abspielt.

An einem stilvoll gedeckten Tisch lässt sich ausgiebig schlemmen, reden und genießen.



Foto: WENKO

### Du brauchst:

- Stichsäge
- Multischleifer
- Akku-Bohrschrauber, ggf. mit Winkelaufsatz, Holzbohrer-Set, Senker
- Farbsprühsystem, alternativ Pinsel, Farbrolle etc.
- Bleistift, Zollstock oder [Laser-Entfernungsmesser](#)
- Schraubzwingen
- Schreinerwinkel

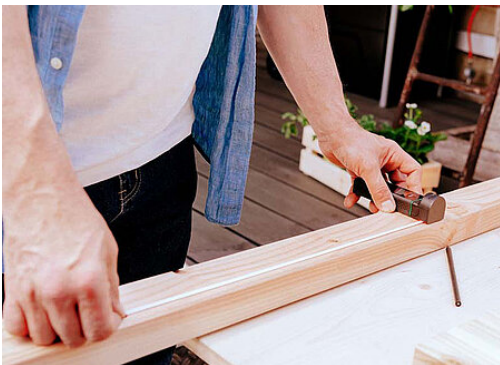


Foto: Bosch

### 01. Bauteile vorbereiten

Im ersten Schritt sägst du sämtliche Hölzer für das Modul der Outdoor-Küche [mit der Stichsäge](#) zu. Die entsprechenden Längen ausmessen, markieren und in den oben angegebenen Maßen ablängen. Anschließend alle Schnittkanten schleifen.



Foto: Bosch



Foto: Bosch



Foto: Bosch



Foto: Bosch

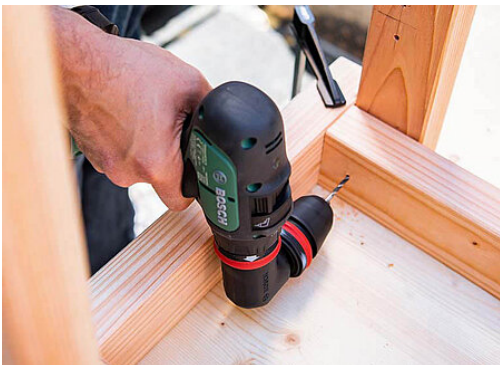


Foto: Bosch

## 02. Seitenteile bauen

Dafür verbindest du jeweils zwei lange Stützen (900 mm) an einem Ende mit einer kürzeren (450 mm). Bohre zwei Löcher auf jeder Seite vor, dann zu einem „U“ verschrauben. Dabei wird das kürzere Holzstück aber nicht zwischen die Leisten gesetzt, sondern darauf!

## 03. Seitenteile verbinden

Die beiden fertigen Seitenteile aufrecht einander gegenüber auf die Arbeitsplatte stellen, die Seite mit dem Verbindungsholz zeigt dabei nach außen. Um sie zu einem Korpus zu verbinden, benötigst du zwei weitere Hölzer mit einer Länge von 460 mm. Platziere diese zwischen den beiden Seitenteilen jeweils vor den Aufrechten.

An den Innenseiten in allen vier Ecken Löcher vorbohren und verschrauben.

**Tipp:** Um an der Innenseite bei begrenztem Platz besser arbeiten zu können,



Foto: Bosch

kannst du einen Winkelaufsatz für den Akku-Bohrschrauber nutzen.

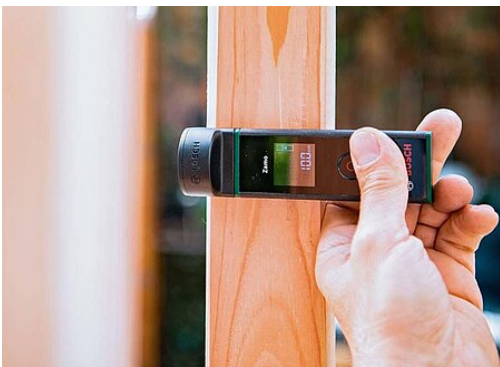


Foto: Bosch

#### 04. Stützen anbringen

Damit das Modul stabiler wird, werden zwei weitere Leisten angebracht. Messe hierfür 100 mm vom unteren, offenen Ende der Stützen. Das Holz an der Markierung mit Schraubzwingen so verspannen, vorbohren und verschrauben, dass die Leisten in das Innere des Moduls ausgerichtet sind.



Foto: Bosch



Foto: Bosch

#### 05. Seitenwände einsetzen

Für den nächsten Schritt benötigst du Multiplexplatten mit den Maßen 800 x 320 x 18 mm. Diese kannst du selbst zuschneiden oder bereits zugesägt im Baumarkt kaufen.

Die Platten schleifen. Dann setze sie jeweils auf einer Seite des Moduls von außen zwischen die zuvor verschraubten Stützen und zwing sie in der Position fest. Vorbohren und senken, dann an allen vier Ecken mit den kurzen Hölzern verbinden.



Foto: Bosch

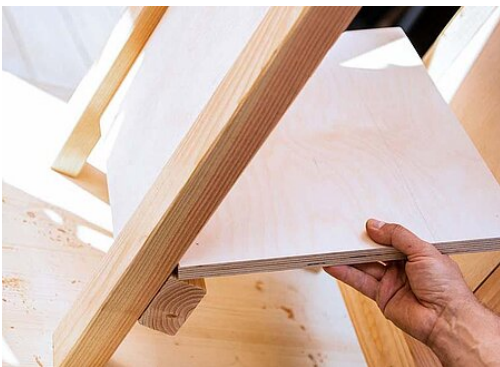


Foto: Bosch

## 06. Bodenplatte befestigen

Das Schrank-Modul braucht natürlich noch einen Boden (460 x 360 x 18 mm). Setze die Platte so ein, dass sie auf den unteren, zuletzt angebrachten Stützen aufliegt. Ggf. festzwingen, dann vorbohren, senken und verschrauben.



Foto: Bosch



Foto: Bosch

## 07. Rückwand verschrauben

Bringe nun noch eine Rückwand am Küchen-Modul an. Dafür den Korpus auf die Seite drehen, sodass die noch offene Rückseite nach oben zeigt. Die Platte (450 x 730 x 18 mm) auflegen, Löcher vorbohren, senken und verschrauben. Nun das Holz des Moduls schleifen, damit der folgende Farbauftrag auch perfekt wird.



Foto: Bosch



Foto: Bosch

## 08. Farbe auftragen

Da das Holz ja draußen steht, sollte es lasiert oder lackiert werden, um vor Feuchtigkeit geschützt zu sein. Du kannst mit Pinsel und Rolle arbeiten, aber bei so einem Möbel auch ein Farbsprühsystem nutzen. Dafür sollte die Umgebung auch draußen gut abgedeckt werden. Je nach Anweisungen des Farbherstellers vorgehen, üblich ist ein zweimaliger Farbauftrag mit Zwischenschliff.

Streiche das Holz stets von beiden Seiten, also innen und außen, sonst besteht die Gefahr, dass es sich verzieht.

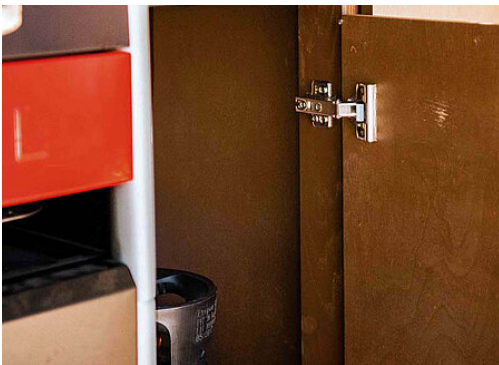


Foto: Bosch

## 09. Option: Tür vorbereiten und montieren

Je nach Geschmack und Verwendung der Outdoor-Küche kannst du die Front noch mit Türen verkleiden. Hierfür benötigst du entsprechende Multiplexplatten, die ebenfalls von beiden Seiten gestrichen werde, und passende Scharniere. Zum leichten Öffnen solltest du von außen ggf. noch einen Griff oder Knauf anbringen.



Foto: Bosch

## 10. Arbeitsplatte und Spülbecken

Als Abschluss wird von oben nun noch eine Arbeitsplatte angebracht. Optional kannst du ein Spülbecken einlassen. Da hierfür ein Ausschnitt gesägt werden muss, solltest du dich am besten jetzt dafür (oder dagegen) entscheiden.

Den Umriss des Beckens auf der Arbeitsplatte anzeichnen, anschließend eine parallele Linie ca. 10 mm nach innen versetzt ergänzen – hier wird geschnitten, sonst fällt das Becken später durch den Ausschnitt! Mit einem Tauchschnitt den Anfang machen oder in den Ecken Löcher bohren. Hier kannst du das Stichsägeblatt dann einsetzen und loslegen.



Foto: Bosch

Im Baumarkt gibt es Outdoor-Waschbecken oft im Set mit einem Wasserhahn. Durch das Montieren des Hahns (erfordert das Bohren bzw. Stanzen eines passenden Lochs) wird in unserem Fall auch das Becken in der Platte gesichert. Die Unterseite des Beckens muss zuvor ggf. noch abgedichtet werden.



Foto: Bosch



Foto: Bosch



Foto: WENKO

## Accessoires für stilvolles Kochen und Speisen

Hast du deine Outdoor-Küche fertiggestellt, kannst du dich um die Einrichtung kümmern. Neben Tellern und Tassen verwandelst du mit einer praktischen und gleichzeitig stilvollen Ausstattung deinen Außenbereich in eine vollausgestattete Küche und ein zweites Esszimmer.

Damit Salat und Pommes nicht auf dem Boden landen, eignen sich Schüsseln aus Edelstahl mit rutschfestem Boden perfekt für den Außenbereich. Gekühlte Getränke bringst du in einem praktischen Korb direkt an den Tisch.



Foto: WENKO

Du hast wenig Platz? Mit kleinen Regalen vergrößerst du die Abstellfläche auf deinem Tisch und auf der Arbeitsplatte.



Foto: WENKO

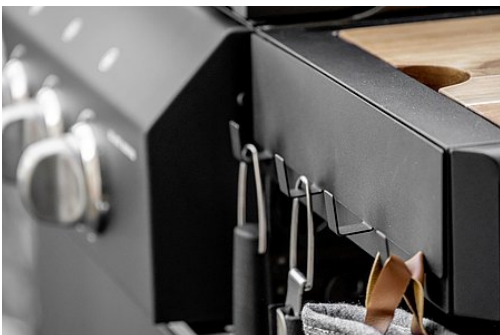


Foto: WENKO

## Nützliche Ausstattung beim Grillen

Beim Grillen sorgt eine Hakenleiste dafür, dass deine Grillhandschuhe und Handtücher immer griffbereit sind. Bei dir kommt auch Vegetarisches auf den Grill? Statt in Alufolie kannst du in einer wiederverwendbaren Grillschale nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse richtig lecker zubereiten.

Mit dem praktischen Spachtel zum Wenden deines Grillguts oder einer Fleischgabel mit passendem Schneidbrett steht deinem Grillvergnügen nichts mehr im Wege.





Foto: WENKO



Foto: WENKO

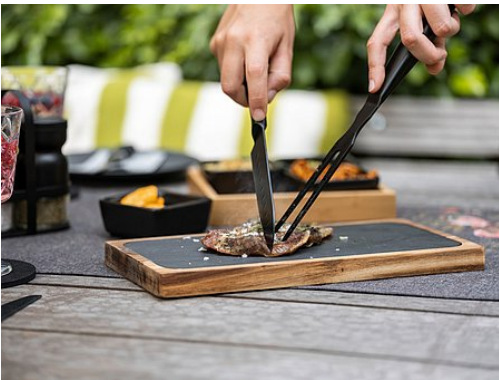


Foto: WENKO



Foto: WENKO

---

## Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbermacherinnen mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

## Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.

[Mehr erfahren](#)

## Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!

[Jetzt anmelden](#)

## Folge uns auch auf:

- Pinterest: [www.pinterest.com/diyacademy](https://www.pinterest.com/diyacademy)
- YouTube: [www.youtube.com/DIYAcademyTV](https://www.youtube.com/DIYAcademyTV)
- Facebook: [www.facebook.com/doityourself.academy](https://www.facebook.com/doityourself.academy)
- Instagram: [www.instagram.com/doityourself.academy](https://www.instagram.com/doityourself.academy)