

**Allrounder**  
*In Elfenbeinweiß kommt der Kugelgrill daher. Acht verschiedene Einsätze ermöglichen diverse Gerichte. Ein Lüftungsschieber regelt die Temperatur, die sich vom Thermometer am Deckel ablesen lässt („Master Touch GBS“, Weber)*



**Einzeiler**  
*Schicke Lösung für Gartengrenzen oder als Raumteiler: Eine Wand aus Beton-Elementen mit integrierter Küche. Im „Big Green Egg“ wird gebrutzelt, für den Abwasch gibt es Wasseranschluss und Becken (WVVO)*



**D**ie Rauchzeichen in der ganzen Nachbarschaft verraten es – allerorten wird gegrillt! Faszinierend, dass wir im Sommer nicht nur unser Essen draußen zu uns nehmen, sondern es dort auch unbedingt noch zubereiten wollen... Und das auf Gourmet-Niveau!

Mittlerweile haben die altbekannten Holzkohlegrills mit Rost reichlich Konkurrenz bekommen – was hier und da an „Outdoorküche“ aufgefahren wird, kann getrost mit mancher Hightech-Küche mithalten. Multifunktionale Edelstahlmodule, variabel zu montierende Ablagen, ausgeklügelte Hitze-regler, Garfunktionen, Räucheröfen, verschiedenste Einsätze für diverses Grillgut vom Spieß über Pizza bis zum Schokosoufflé... Nichts, was es nicht gibt! Die Freiluftküchen

**Kräuter für den Salat**  
*Stellen Sie ein paar Kräutertöpfe auf die Tafel, aus denen sich jeder bedienen kann: einfach ein paar Blättchen abzupfen und über den Salat oder das Grillsteak streuen (Basilikum-Topf: Dehner; Schüssel und Besteck: Räder)*



**In lustiger Runde**  
*Fleisch, Gemüse, Pizza oder auch Nachspeisen – Grillen bedeutet heute mehr als nur Rippen vom Rost! Wenn jeder etwas mitbringt, ist für Vielfalt gesorgt. Fackeln und Lampions schaffen Atmosphäre (Dehner)*



**Marinaden selber machen ist gar nicht schwer.**  
 *Tipp: Reste in Einweggläsern neben dem Grill platzieren und kurz vorm Anbraten das Grillgut nochmals bestreichen (Rezept für Hähnchenmarinade mit Gebirgskräuterlikör ab S. 126)*