

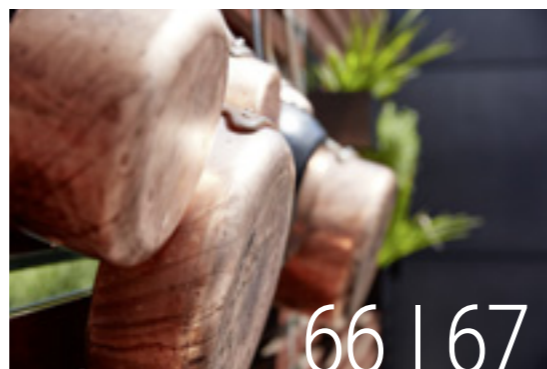
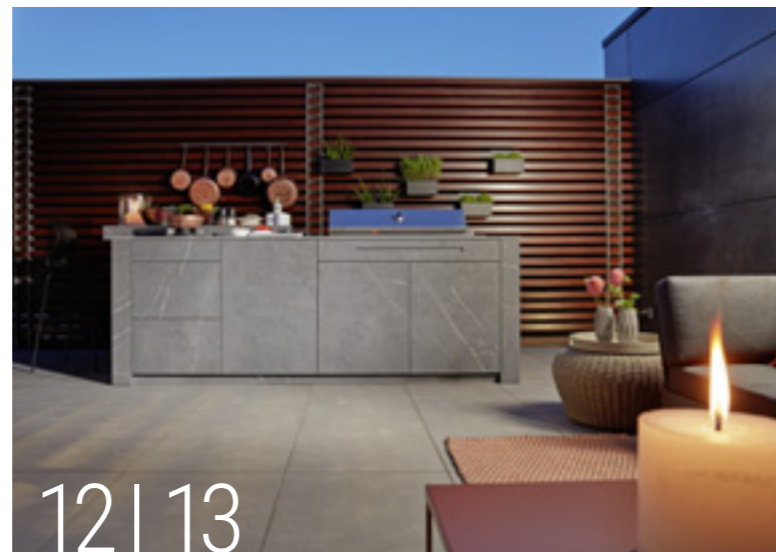


BBQ meets EMOTION
BBQ meets PERFECTION
BBQ meets FUNCTION

BBQ
TION



Appetit anregen	
FEIERN SIE IHR DRAUSSEN	4 - 7
Wofür wir brennen	
ÜBER UNS	8
Menü kreieren	
DER WEG ZU IHRER INDIVIDUELLEN TRAUMKÜCHE	9
Zutaten auswählen	
MODULBAUWEISE	10 - 11
Grundlage für langen Genuss	
OBERFLÄCHEN	12 - 39
Flamme aufdrehen	
GRILL	40 - 55
Einmal unendlich Platz, bitte!	
AUSSTATTUNG	56 - 65
Für die richtige Würze	
KOCHUTENSILIEN	66 - 67
Vollkommener Genuss	
REZEPTE	68 - 75
FAQ	76
IMPRESSUM	77



WIR LIEBEN DAS LEBEN

unter freiem Himmel.

Wir könnten 365 Tage im Jahr draußen verbringen, würde uns das Klima hierzulande da nicht einen Strich durch die Rechnung machen. Deshalb haben wir einige hundert Kilometer weiter südlich, in Spanien, unsere zweite Heimat gefunden. Es sind nicht nur die stolzen 2800 Sonnenstunden im Jahr, die uns immer wieder dorthin ziehen, sondern vor allem die Art, wie die Spanier*innen das Leben feiern. Mit der sympathischen Mischung aus Gelassenheit, Temperament und einer großen Portion Gastfreundschaft zelebrieren sie die kleinen Begegnungen im Alltag. Und damit liegen sie goldrichtig. Was gibt es Schöneres, als einen Sommertag mit Familie und Freunden im Freien zu verbringen – zusammen zu kochen, zu essen und einfach die gemeinsame Zeit zu genießen? Genau: rein gar nichts!

Wir wollen, dass Sie genau dieses Gefühl Tag für Tag erleben. Denn für das perfekte Grillerlebnis braucht es kein mediterranes Klima! Mit der richtigen Ausstattung schmeckt das Steak auch bei winterlichen Temperaturen wunderbar. So ist BBQtion entstanden. Begonnen hat alles vor ein paar Jahrzehnten mit Kastenmöbeln und Funktionstischen für Innenräume, schnell kamen Premium-Gartenmöbel hinzu. Inzwischen stellen wir in der dritten Generation Möbel her und bringen nun mit BBQtion unsere ganzen Erfahrungen und Ressourcen in die Herstellung einzigartiger Outdoor-Küchen ein. Draußen kochen – ohne Kompromisse in Sachen Funktionalität, Komfort und Optik zu machen: Das ist unsere Mission. Lassen Sie uns das Leben unter freiem Himmel noch mehr feiern. Wir freuen uns darauf, Sie auf diesem Weg zu begleiten.

Beck + Jank Jank



APPETIT ANREGEN

Feiern Sie Ihr Draußen

Beim Kochen unter freiem Himmel werden all unsere Sinne gekitzelt: Wir sind an der frischen Luft, spüren den sanften Windstoß auf unserer Haut, sehen die herrlichen Pflanzen um uns herum, lauschen den Vögeln beim Trällern ihrer Lieder, riechen den aromatischen Duft unseres Grillguts, das für uns schmeckt, als hätte es ein Sterne-Koch zubereitet. Sie werden überrascht sein: Selbst das Schälen von Kartoffeln fühlt sich wie eine erholsame Auszeit an, wenn Ihnen dabei die Sonne ins Gesicht scheint.

Mit einer BBQtion Küche wird der Garten oder die Terrasse einmal mehr zum absoluten Wohlfühlort. Keine weiten Laufwege mehr – schließlich sind alle Utensilien gut verstaut an Ort und Stelle. Gleichzeitig sind wir immer mitten im Geschehen und verbringen die gesamte Zeit mit unseren Gästen. Die lecken sich nach unseren perfekt gegrillten Köstlichkeiten die Finger – und dank ausgeklügelter, hochwertiger Technik gelingt uns ihre Zubereitung wie durch Zauberhand. Kein Gespräch muss unterbrochen, keine Anekdote verpasst und kein zusätzlicher Getränkewunsch mehr hinterhergerufen werden – nur um aus dem Haus noch eine Flasche Bier zu holen. Mit der BBQtion gibt es kein ODER mehr, sondern nur noch ein UND.



DIE OUTDOORKÜCHE

ÜBER UNS

Wofür wir brennen

Mit über 30-jähriger Erfahrung können wir mit Stolz und Recht behaupten: Das Möbelbauen können wir. Von Anfang an haben wir dabei größten Wert aufs gute alte „Made in Germany“ gelegt. Produziert wird am Langenberger Stammsitz im Kreis Gütersloh. Auf einer Fläche von 2.000 Quadratmetern befinden sich hier unsere Produktion und Logistik und unser Showroom.

Wir mögen kurze Wege – nicht nur beim Grillen und Kochen. Deshalb arbeiten wir fast ausschließlich mit regionalen Partnern und Zulieferern zusammen. Das spart nicht nur Zeit und Geld, sondern kommt vor allem der Umwelt zugute. Wo wir schon gleich beim Thema sind: Was viele Unternehmen im Moment für sich entdecken – ressourcenschonendes Wirtschaften und Vermeiden von Müll – machen wir bereits seit Jahrzehnten. Deshalb nehmen wir zum Beispiel Verpackungsmaterial nach dem Aufbau beim Kunden auch direkt mit und verwenden es wieder.

FÜR UNS GIBT ES DREI GUTE GRÜNDE, WARUM SIE SICH FÜR EINE BBQtion OUTDOOR-KÜCHE ENTSCHEIDEN SOLLTEN:

1 EMOTION

Ihr Leben wird herrlich bunt. Genießen Sie die Geselligkeit beim Kochen unter freiem Himmel und holen Sie sich einen Hauch von mediterranem Flair nach Hause.

2 PERFECTION

Ob beim Material und Design, den Geräten oder der Ausstattung: Qualität steht bei uns immer an erster Stelle, schließlich soll die BBQtion für lange Zeit Ihr Leben bereichern.

3 FUNCTION

Die beiden wichtigsten Zutaten für ein rundum gelungenes Kocherlebnis im Freien: leichte Handhabung und clevere Ausstattung. Bei einer BBQtion ist immer alles griffbereit. Und dank hochwertiger Premium-Geräte werden Sie Speisen zaubern wie in Ihrer Indoor-Küche – nur eben noch besser.

Gut geplant ist halb gewonnen. Das gilt natürlich besonders für die Küche – ob drinnen oder draußen – schließlich soll sie uns im besten Fall mehrere Jahrzehnte wertvolle Dienste leisten.

Die Planung der BBQtion Küche ist sehr einfach und folgt der Devise: Alles ist möglich. Ganz gleich, wie viel Platz Ihnen zur Verfügung steht, die BBQtion passt sich dank flexibler Modulbauweise Ihrem Garten oder Ihrer Terrasse wunderbar an. Mehr zu unseren Modulen erfahren Sie auf Seite 10. Dadurch ist jede Küche ein Unikat und jederzeit erweiterbar.

Sie merken nach einigen Jahren, dass Sie noch gerne einen Kühlschrank oder mehr Arbeitsfläche hätten? Kein Problem, dann kommt einfach ein weiteres Modul hinzu. Wir stehen Ihnen als Partner auf diesem Weg eng zur Seite und finden gemeinsam mit Ihnen die Lösung, die zu Ihren ganz persönlichen Bedürfnissen passt. Die einzelnen Planungsschritte haben wir hier für Sie zusammengefasst.



1. EINDRÜCKE SAMMELN

Gerne unterstützen wir Sie bei der Entscheidung, wo die Küche stehen soll. Schicken Sie uns einfach Fotos von Ihrem Garten und Ihrer Terrasse, dann suchen wir gemeinsam mit Ihnen den optimalen Standort für Ihr neues Schätzchen.

2. BEDÜRFNISSE KLÄREN

Wir bauen für Sie exakt die Küche, die Sie brauchen. Deshalb tauschen wir uns im Vorfeld intensiv über Ihre Bedürfnisse und Wünsche aus. Wie viel Platz steht zur Verfügung? Wand- oder Insellösung? Welcher Grill soll verbaut werden? Benötigen Sie weitere Elemente wie Kochfeld, Kühlschrank, Spüle oder Geschirrspüler? Auf all diese Fragen finden wir zusammen die Antworten.



MENÜ KREIEREN

Der Weg zu Ihrer individuellen Traumküche

3. KÜCHE VISUALISIEREN

Wenn Sie sich für eine BBQtion Küche entscheiden, entwickeln wir auf Basis unserer Gespräche eine 3D-Ansicht. So sehen Sie auf den ersten Blick, wie die Module und Geräte angeordnet werden und bekommen ein erstes Gefühl für Ihre neue Küche.

4. FEINSCHLIFF VORNEHMEN

Wenn der Entwurf genau Ihren Vorstellungen entspricht, können wir direkt mit dem Bau Ihrer Küche starten. Vielleicht gibt es aber auch noch etwas, das Sie ändern möchten – ein anderer Grill oder mehr Schubladen? Lassen Sie uns hierzu sprechen, um die optimale Lösung zu finden, die zu 100 Prozent Ihren Wünschen entspricht. Dann heißt es für Sie: Zurücklehnen und noch kleines bisschen Geduld aufbringen. Und für uns: Ärmel hochkrepeln und loslegen.



Wer die Wahl hat, hat alles andere als die Qual, sondern: ist vollkommen frei! Weil jede BBQtion individuell zusammengestellt wird, können Sie Ihre Outdoor-Traumküche ganz nach Ihren eigenen Wünschen gestalten. Möglich machen das unsere drei 95 cm hohen Module in unterschiedlichen Breiten (60 cm, 90 cm, 120 cm) und Tiefen (75 cm, 100 cm). Bei der 75 cm tiefen Variante kann optional eine Rückwand in gleicher Optik wie die Fronten mitverbaut werden. Die freistehende Lösung mit einer Tiefe von 100 cm hat den Vorteil, dass Sie Ihre Küche von beiden Seiten bedienen können – so kommt sich selbst in Zeiten trubeliger Essensvorbereitungen niemand in die Quere.

Ihre Outdoor-Küche darf der Indoor-Schwester in nichts nachstehen. Deshalb machen wir weder beim Material noch in Sachen Ausstattung (s. Seite 24) und Stauraum Kompromisse. Jeder Korpus besteht aus hochwertigem HPL, robusten Platten aus hitzebeständigen Harzen (s. Seite 14-15). Das Platzangebot der Outdoorküche ist schier unbegrenzt. In allen Modulen können Türen, Schubkästen und Innenschubkästen eingesetzt werden. Die Arbeitsplatte ist bereits integriert und aus einer durchgehenden Platte gefertigt. Wenn Sie noch mehr Fläche benötigen, ergänzen Sie einfach den im Schubkasten eingebauten Tisch und schon haben Sie weitere 90 cm gewonnen. Ein weiteres Highlight: Die aufgesetzte, verschiebbare Theke aus Eichenholz, Keramik oder HPL bietet Ihnen höchste Flexibilität.

ZUTATEN AUSWÄHLEN

Modulbauweise



MAXIMALER STAURAUUM AUF KLEINSTEM RAUM

Diese Wandlösung besticht durch ihre praktische Kompaktheit. Schubladen in verschiedenen Größen, Einbauschränk und Mülleimer-einsätze bieten ordentlich Platz und sorgen dafür, dass alles es da ist, wo es hingehört. Und dank integrierter Spüle ist auch der Abwasch in Windeseile erledigt.



UM DIE ECKE GEDACHT

Mit einer L-Lösung nutzen Sie den vorhandenen Platz ideal aus. Diese Küchenvariante mit aufeinander abgestimmtem Wandpaneel und Pflanzenkübel sieht besonders edel aus. Die verschiebbare Theke aus Eichenholz bietet zusätzliche, flexibel einsetzbare Arbeitsfläche und gekühlte Getränke stehen im Kühlschrank griffbereit.





OBERFLÄCHEN

Grundlage für langen Genuss

Im Vergleich zur Indoor-Variante muss die Oberfläche einer Outdoor-Küche einiges mehr aushalten: Im Idealfall ist sie permanent im Einsatz und verkräftet, dass wir Gemüse schneiden, Töpfe abstellen und dass beim Mischen von Saucen und Dressings auch mal was daneben geht. Gleichzeitig trotzt sie jedem Wetter, ob Regen, Wind oder Schnee. Damit die Küche auch nach Jahren noch gut aussieht und ewig hält, sind also die richtigen Materialien gefragt – und die haben wir!

Gerne stellen wir Ihnen hier unsere Lieblingsoberflächen vor, mit denen wir seit Jahren sehr gute Erfahrungen gemacht haben. Ganz gleich, für welches Material Sie sich entscheiden: Dank des geradlinigen Designs passen sich die BBQtion Küchen perfekt in Ihre Terrassen und Gärten ein. Auch wenn Sie andere Material- oder Dekorwünsche haben sollten, sind wir offen für Ihre Ideen. Gemeinsam finden wir die richtige Oberfläche für Ihre BBQtion.



HPL Greystone



HPL Concrete

HIGH PRESSURE LAMINATE (HPL)

HPL-Platten werden aus hitzebeständigen Harzen hergestellt, was sie besonders robust, kratz- und stoßfest macht. Gedanken über Saucenspritzer oder Rotweintropfen gehören der Vergangenheit an, denn HPL lässt sich sehr leicht reinigen.

Wir bieten unsere HPL-Oberflächen in verschiedenen Dekoren an. Sie sind in vielen matten Tönen erhältlich und schaffen vor allem in Kombination mit Holz einen sehr natürlichen und edlen Look. Unsere Alt-



HPL Blackstone



Vielschichtige Oberfläche mit hoher Lebensdauer

holz-Eiche-Oberflächen eignen sich z.B. ideal für den Tischauszug und die verschiebbare Theke. Dabei empfehlen wir unbedingt, die Holzflächen mit einer Abdeckhaube vor Regen und Witterung zu schützen, die Sie ebenfalls bei uns bestellen können.

Doch nicht nur das Holz freut sich über eine Schutzhaube: Sollten Sie mal eine längere Outdoor-Pause machen, ist Ihre BBQtion anschließend ohne viel Reinigung schnell wieder einsatzbereit.



HPL Soft Black

Verwandeln Sie Ihre Küche in ein einzigartiges Kunstwerk! Jede Keramikfront wird aus einer einzelnen Platte gefertigt. Entscheiden Sie sich für eine Front mit Struktur, erhalten Sie auf der gesamten Fläche einen exklusiven Maserungsverlauf, der Ihre Küche zum Unikat macht.

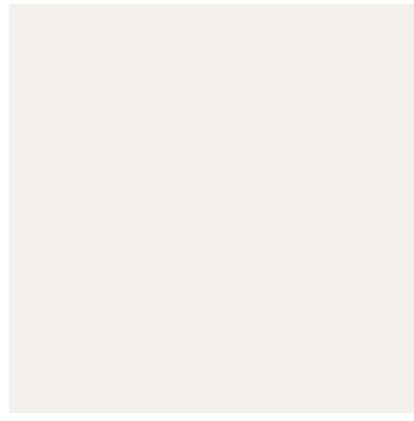
Um die besonderen Eigenschaften von Keramik optimal zu nutzen, ist Erfahrung mit diesem wertvollen Material unerlässlich. Deshalb stehen wir Ihnen bei Planung, Fertigung und Aufbau eng zur Seite.

Durch den hohen Härtegrad sind unsere Keramikflächen abriebsicher, hitzebeständig und kratzfest. So können Sie problemlos heiße Gefäße abstellen und Lebensmittel sogar ohne Unterlage schneiden.

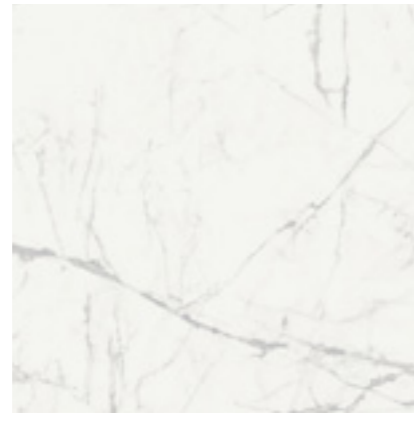
Die geschlossene Oberfläche verhindert, dass Flüssigkeit aufgesaugt wird – verschüttete Getränke, Saucen & Co. machen der Keramikküche daher nichts aus. Für die Pflege reicht meist etwas Spülmittel und Wasser.

KERAMIK

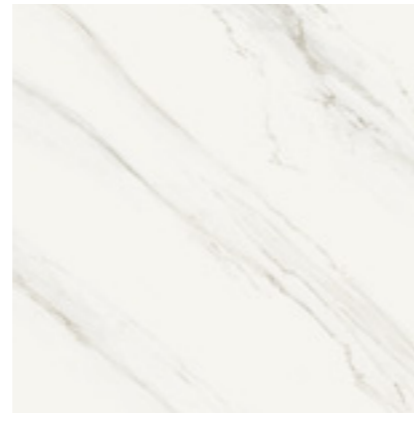
Außergewöhnliche Oberfläche trifft auf Funktion



SILK Blanco



SYROS Super Blanco-Gris natürlich



TOUCHÉ Super Blanco-Gris natürlich



ANANDA Blanco



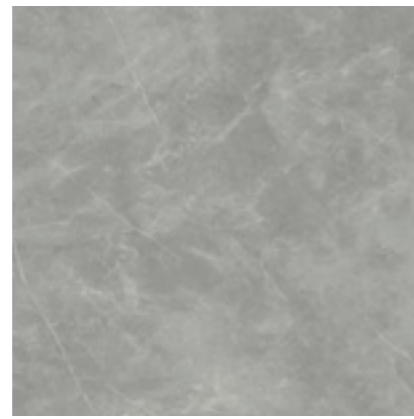
PETRA Crema



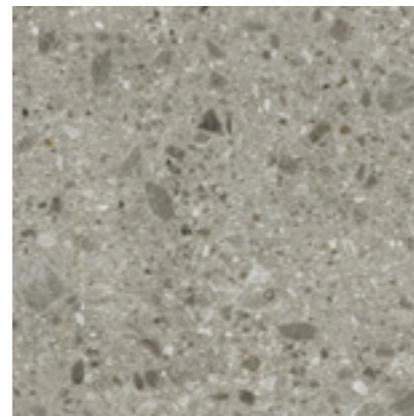
VINT Gris natürlich



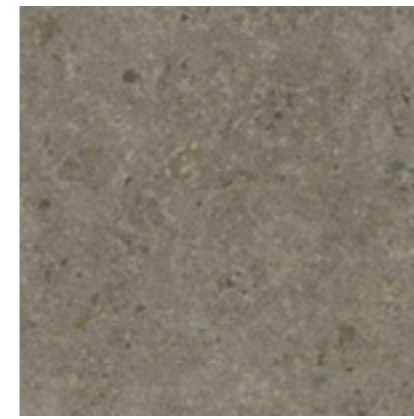
SILK Camel natürlich



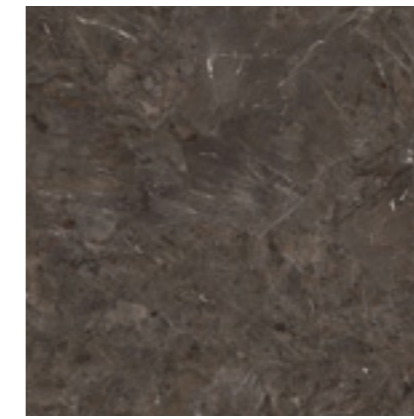
STORM Gris natürlich



ISEO Gris



METEORA Gris



UMBRA Marrón



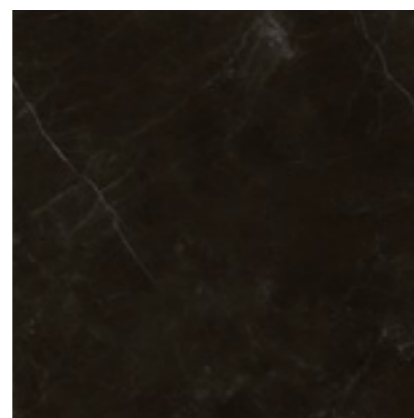
MATERIA Taupe



SILK Gris natürlich



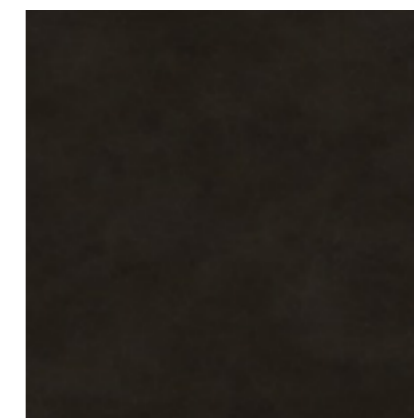
SILK Negro natürlich



STORM Negro natürlich



MATERIA Antracita



MATERIA Marrón natürlich

Mit **IND** gekennzeichnete Oberflächen sind für die Induktionskeramik geeignet. Das maximale Plattenformat beträgt bei diesen Oberflächen 1.500 x 3.200 mm.

Das maximale Plattenmaß bei Standard-Oberflächen beträgt 1.600 x 3.200 mm.

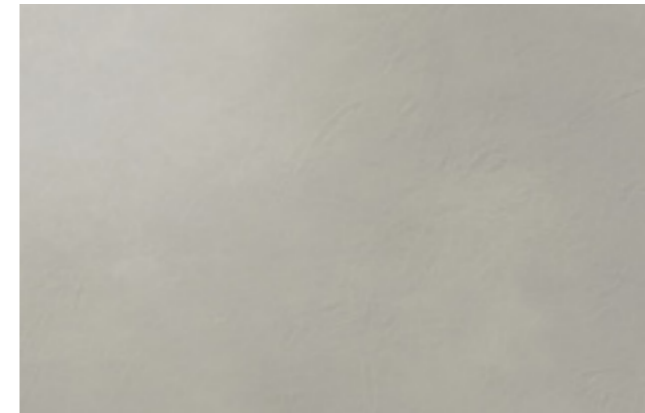
Außergewöhnliche Oberfläche trifft auf Funktion



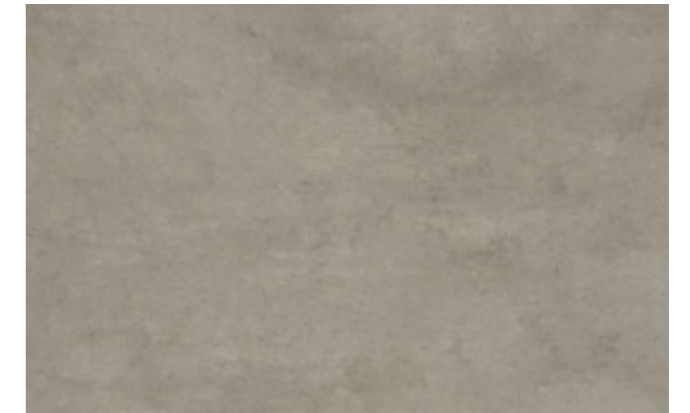
Platinum white natürlich



Palladium grey natürlich



Urban Argento natürlich



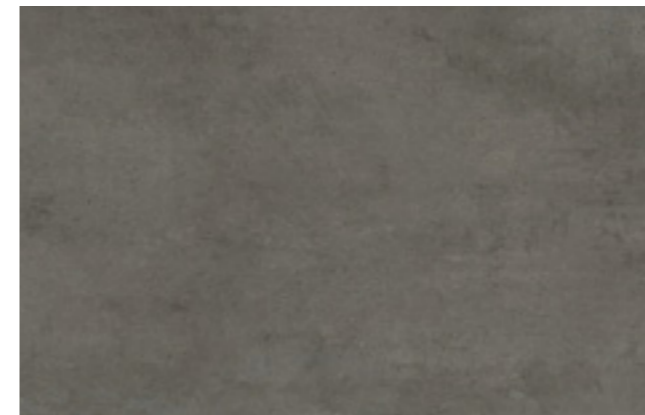
Sand Earth natürlich



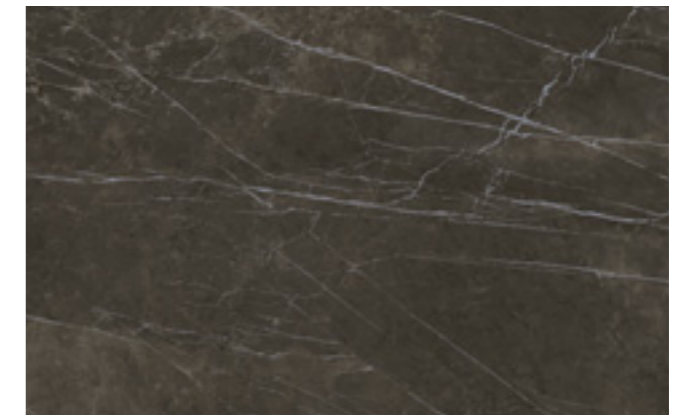
Rovere Buckskin natürlich (Eiche hell)



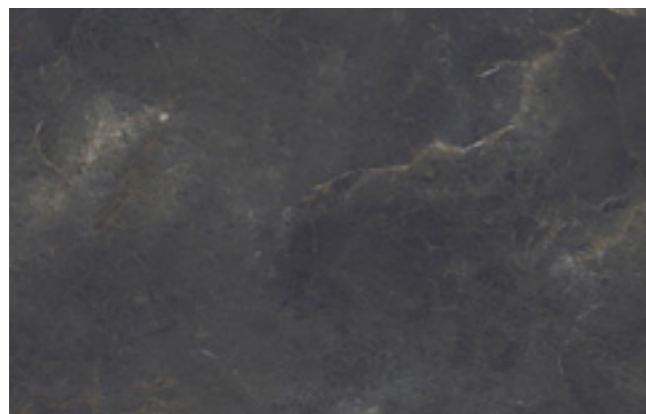
Rovere Baio natürlich (Eiche dunkel)



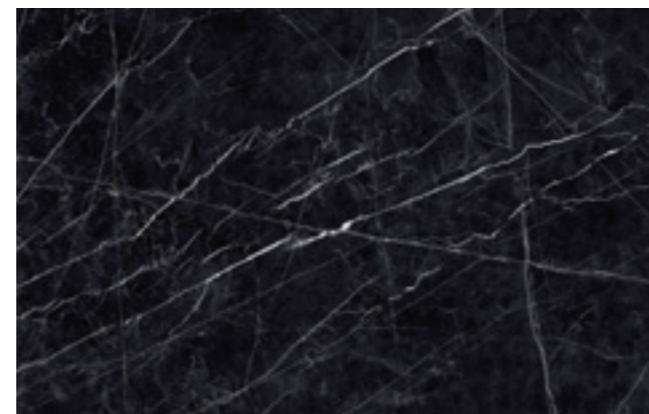
Brown Earth natürlich



Pietra Grey natürlich



Black Diamond natürlich



Dark Marquina poliert

INVISIBLE COOKING

Keramik macht's möglich!





In einem einzigartigen Verfahren werden hochwertigste Mineralien gebrannt und für das Küchen-Design geformt. Durch den Prozess wird eine noch höhere Wärmebeständigkeit des Materials erlangt. Die Fläche kann dadurch, dass sie schnell abkühlt und leicht zu reinigen ist, nicht nur als Kochbereich, sondern auch als Arbeitsfläche genutzt werden.





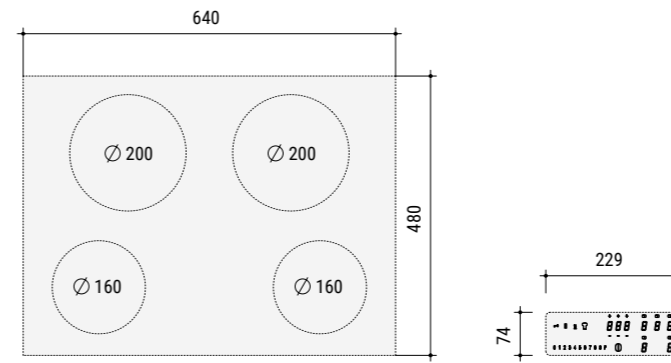
Mit der revolutionären BBQtion-INDUCTION bieten wir die Möglichkeit, mit integriertem untergebauten Induktionssystem direkt auf der Arbeitsplatte zu kochen oder die Zubereitung von Speisen vorzunehmen.



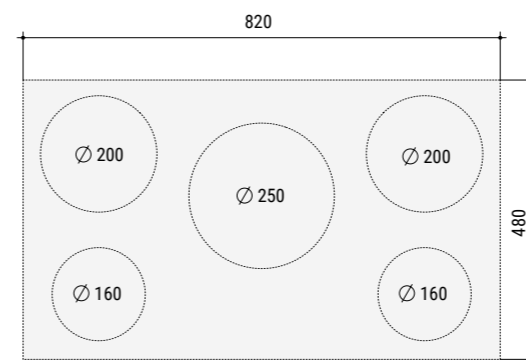
BBQtion INDUCTION



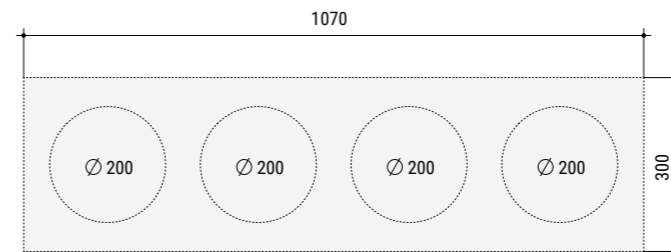
Optionen Kochfelder unsichtbare Induktion



640 x 480 mm, max. Power 5,8 kw



820 x 480 mm, max. Power 7,2 kw



1070 x 300 mm, max. Power 6,4 kw



Anordnung Koch- und Bedienfeld
in der Arbeitsplatte



in der Arbeitsplatte und Frontblende



in der Arbeitsplatte und abgefalteten Frontblende
Abfaltung mind. 145 mm, siehe Bild



Auf den je nach Wunsch verschieden großen Induktionsfeldern der BBQtion-Induktion können Lebensmittel aller Art mit Vergnügen zubereitet werden. Zu den bereits bekannten technischen Merkmalen der Keramik (Beständigkeit gegen Flecken, Kratzer, Stöße usw.) kommen eine hohe Wärmebeständigkeit und die vollständige ästhetische Kontinuität hinzu.

Allein die Markierungen in der Keramik weisen die einzelnen Kochzonen aus, Sensoren erkennen, ob sich Induktionsgeschirr auf der Oberfläche befindet oder nicht. Die Induktionstechnologie arbeitet durch die Keramik hindurch und erhitzt die dort platzierten Töpfe und Pfannen effektiv, dabei findet das Bedienfeld seinen Platz optional in der Arbeitsplatte oder der Frontblende.

Und das Schöne ist, die Keramikfläche kühlt nach dem Kochen rasch ab, die Induktion ist geschützt unter der Arbeitsfläche, die zusätzlich auch noch leicht zu reinigen ist und im Handumdrehen ist die Küche zurück im ästhetischen Rampenlicht.

Vorteile der unsichtbaren Induktion:

- großer Arbeitsbereich mit zusätzlichem Platzgewinn
- puristische, aufgeräumte Optik
- pflegeleichte, wasserdichte, robuste Oberfläche in verschiedenen Designs
- hoher Sicherheitsfaktor durch sofortiges Erkalten der Kochstelle
- kurze Ankochzeit
- geringer Energiebedarf



Die versenkbare Armatur wird zum Spülen hochgezogen und danach wieder versenkt um die Spüle abdecken zu können



Damit auch bei der Spüle keine Arbeitsfläche verloren geht, fertigen wir die Abdeckung auf Falz, so ist sie flächenbündig mit der Arbeitsplatte.



Bei unserer Inzellösung lässt sich auf der Rückseite mit mehreren Personen essen und es steht noch weiterer Stauraum für Geschirr und Besteck zur Verfügung.



Wir denken auch an die Details, ob Besteckensatz, Messerblock, Gewürzaufbewahrung oder Tellerboxen in Eiche passend zur Küche, damit alles seine Ordnung hat.







KERAMIK IN PERFEKTION

Einzigartig schön und robust zugleich



MAXIMALER KOMFORT DANK MASSANFERTIGUNGEN

Wie aus einem Guss bilden Oberflächen, Grill und Tisch eine harmonische Einheit und fügen sich perfekt in die Umgebung ein. Diese einzigartige BBQtion strahlt minimalistische Eleganz aus und bietet gleichzeitig alle funktionalen Feinheiten, die den Grillabend zum unvergesslichen Erlebnis machen. Besonderes Highlight ist der große Tisch aus Keramik in warmer Holzoptik, der direkt an die Küchenzeile anschließt. So können Sie Ihre Rolle als Gastgeber bzw. Gastgeberin ideal ausleben und gleichzeitig die Nähe zu Ihren Liebsten genießen. Im darunter stehenden, maßgefertigten Rollcontainer mit Innenschubkästen lassen sich Teller, Gläser, Besteck & Co. optimal verstauen und sind schnell griffbereit.

Auch sonst steht diese Outdoor-Küche dem Indoor-Pendant in Sachen Komfort und Stauraum in nichts nach: Abgesehen von integrierten Gaskochfeldern bieten Kühlschrank und Gefrierschublade Platz für alle Köstlichkeiten, die Sie für den Genuss auf dem Teller oder im Glas benötigen. Der praktische Ausziehtisch schafft in Windeseile mehr Arbeitsfläche und Schubkästen sowie Besteckeinsätze aus Holz sorgen für extragroßen Stauraum. Wie Sie sehen: Bei allem, das wir tun, stehen Ihre individuellen Wünsche im Vordergrund. Sprechen Sie offen mit uns über Ihre Ideen – es gibt (fast) nichts, das wir nicht umsetzen.





GRILL

Flamme aufdrehen!



Mal ehrlich: Das perfekte Barbecue ist nur so gut wie der Grill, der es möglich macht. Damit sind wir beim Herzstück Ihrer Outdoor-Küche angelangt: dem Grill. Und da auch hier die Geschmäcker verschieden sind, sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Brennen Sie für Kohle oder geben Sie lieber richtig Gas? Oder sogar beides? Wir können jeden Einbaugrill in Ihrer Küche umsetzen – für Ihr individuelles Grillerlebnis.



FULGOR
MILANO

FULGOR MILANO Design Gasgrill mit Garhaube



Beef Eater

BEEFEATER Proline Sideburner



DURCHDACHT BIS INS DETAIL

Jeder Zentimeter ein edler Küchen-Hotspot



WIE CLEVERE RAUMGESTALTUNG IHRE BBQTION IN SZENE SETZT

Jeder auf den ersten Blick noch so kleine Raum entwickelt sich mit etwas Kreativität und einer wunderschönen Küche zum Wohlfühlort. Das Ergebnis spricht für sich: Dank außergewöhnlicher Outdoor-Tapete und eines maßgefertigten Holzregals aus HPL fügt sich diese BBQtion ideal in die Umgebung ein und verschmilzt mit dem gesamten Außenbereich. Von der Planung bis zum Einbau entwickeln wir die BBQtion gemeinsam ganz nach Ihren Vorlieben und sorgen dafür, dass Grill und Küche perfekt zu Ihren Wünschen und Räumlichkeiten passen.

Neben dem exklusiven Äußeren hat es diese Outdoor-Küche auch im Inneren in sich: Details wie die versenkbare Spüle samt Abdeckung kombinieren minimalistisches Design gekonnt mit alltagstauglicher Praxis. Steckdosen befreien Sie von unnötigen Kabeln, die beim Grillen im Weg sind. Im geräumigen Kühlschrank kommt so manche Erfrischung griffbereit unter und ermöglicht ein unkompliziertes Verwöhnen Ihrer Gäste. Der Stauraum unter dem Grill bietet Ihnen genug Platz, etwa für Kochutensilien oder Gasflaschen, sodass Sie Ihr persönliches Grillen unkompliziert genießen können.





GRILL AHOI!

Was haben ein Fulgor Milano und ein Schiff gemeinsam? Beide sind unverwundlich und laufen im Knopfumdrehen auf Hochtouren. Das Geheimrezept: Fulgor Milano vertraut bei seinen Grills auf 316 Marine Grade Edelstahl, der besonders korrosionsbeständig ist und daher auch im Schiffsbau eingesetzt wird.

Wie auf hoher See trotz auch ein Fulgor Milano Wind und Wetter und ist ruckzuck startklar, wenn Kapitän und Mannschaft bereit sind: Vier Brenner heizen dem Grillgut auf der großzügigen Fläche ordentlich ein und bringen den Gasgrill innerhalb kürzester Zeit auf Betriebstemperatur. Dank der einzigartigen hohen Garhaube aus doppelwandigem Edelstahl samt Temperaturmesser wird Hitze noch besser gespeichert. So können Sie Speisen auf den Punkt garen und anschließend warmhalten.

Doch der Fulgor Milano sorgt nicht nur für Gaumenfreuden, sondern fügt sich mit seinem geradlinigen Design auch als Augenschmaus perfekt in Ihre BBQtion Küche ein. Nach dem Grillen lässt sich besonders leicht klar Schiff machen, damit Ihr Fulgor Milano schnell wieder einsatzbereit ist.

FULGOR
MILANO



Gaskochfeld aus Edelstahl mit vier Brennern inkl. Wok-Brenner (4.0 kW)





LUXURIÖSE HÜTTENGAUDI

Urige Outdoor-Küche der Extraklasse



MACHEN SIE AUS IHREM GARTEN EINE ALM MIT HÖCHSTEM GENUSS.

Wie wäre es nach einer langen Wanderung im Schnee mit einem leckerem Après-Ski-Gaumenschmaus – frisch zubereitet bei strahlendem Sonnenschein unter freiem Himmel? Mit dieser wunderschönen Outdoor-Küche aus softem HPL wird Ihr Traum Wirklichkeit. Im rustikalen Flair sorgt die hochmoderne BBQtion für einen stylischen Kontrast und kommt besonders eindrucksvoll zur Geltung.

Wie beim Schlitten steht der Küchenblock auf Kufen. Das macht ihn sowohl zum Hingucker als auch zum pflegeleichten Allround-Talent. Gleiches gilt für die Paneele hinter dem Grill, die Arbeitsplatte sowie die Theke aus schwarzer, gebürsteter Keramik: Sie dienen nicht nur zum Schutz und sorgen gleichzeitig für ein gemütlich-uriges Ambiente.

Auf kleinstem Raum punktet die Ausstattung mit allem, was das Herz von Hobbygrillern höherschlagen lässt. Der Fulgor Milano Grill schmiegt sich ideal in die Küche ein und bietet mit seinen platzsparenden 80 cm höchsten Barbecue-Komfort. Ergänzend ermöglicht Ihnen das Big Green Egg als Solitär maximale Vielfalt bei der Zubereitung. Ob Kochen, Backen, Dünsten oder Räuchern: Mit dem Holzkohlegrill wird dank einzigartigem Heizsystem ohne viel Aufwand aus jedem Gericht eine köstliche Gipfelleistung.

Im Kühlschrank halten sich alle Zutaten lange frisch und sind schnell griffbereit. Und durch die zusätzlich festverbaute Theke an der Wand erweitert sich die Arbeitsfläche, ohne wuchtig zu wirken. Mit dieser BBQtion geht's für Sie optisch, praktisch und geschmacklich ausschließlich bergauf.

GRILLEN AUF DEM ROST ODER DER PLANCHA

Grillen Sie verschiedene Speisen direkt auf der Oberfläche. Vier Gasbrenner mit gleichmäßig verteilten Brenneröffnungen leiten die Wärme optimal an Platte und Rost weiter und erzielen so bei maximaler Leistung ein perfektes Ergebnis.



DECKEL

Möchten Sie indirekt Grillen? Dann entscheiden Sie sich für die doppelwandige Garhaube aus 316 Marine Grade Edelstahl, die bei Gasgrills einzigartig ist und mehr Hitze unter dem Deckel speichert. Dank Temperaturmesser haben Sie die volle Kontrolle. Wenn Sie direkt grillen möchten, ist der flache Deckel für Sie optimal, der Roste und Plancha nach dem Einsatz abdeckt.



FULGOR
MILANO

SCHNELLE PFLEGE UND REINIGUNG

Die Oberflächen bestehen aus 316 Marine Grade Edelstahl und haben eine besondere Struktur. Das ist gleich in mehrerer Hinsicht praktisch. Zum Einen ist das Material sehr hygienisch, da sich keine Bakterien festsetzen. Zum Anderen werden Geschmack und Qualität der Speisen nicht beeinflusst.

Ein weiterer Pluspunkt: Das Material ist sehr pflegeleicht und korrosionsbeständig. Hinzu kommt, dass Grillroste und Plancha zweigeteilt und dadurch abnehmbar sind und mühelos gereinigt werden können.

Die Anordnung der Roste und der Plancha sorgt dafür, dass Flüssigkeit über eine Ablaufrinne in einen Auffangbehälter laufen und Fett somit von den Gasbrennern fernhält.

DIE DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED

BATTERIEBETRIEBENE ZÜNDUNG

Die Zündung der Gasbrenner wird über eine eingesetzte Batterie gesteuert.

ROBUSTE KNÖPFE

Mit den widerstandsfähigen, polierten Edelstahlknöpfen können Sie den Grill einfach und präzise bedienen.

VERSCHIEDENE PLANUNGSBREITEN

Je nach Platzangebot stehen die Grillgeräte in den Breiten 60, 80 und 100 cm zur Verfügung.



Grill und Grillplatte mit Plancha – rostfreier Edelstahl



Grill und Grillplatte mit Plancha – schwarz emailiert



UM DIE ECKE GEDACHT

Die Abmessungen der Terrasse liegen fest - kein Problem, wir finden gemeinsam die beste Outdoorküche für Ihre Wünsche. Die praktische Theke in Keramik dient nicht nur als zusätzliche Arbeitsfläche sondern auch als Ablage für leckeres Fingerfood, das aus dem Backofen mit Dampfgarfunktion oder auf dem Gasinduktionskochfeld gezaubert wird.

Frische Früchte, knackiges Gemüse, bestes Fleisch, duftende Kräuter, exklusive Zutaten verschmelzen zu einer genussvollen Komposition unter freiem Himmel. Mit dem eingebauten Flammkraft Grill Block D werden alle Vorstellungen eines leistungsfähigen und stilvollen Outdoor-Küchenbereichs erfüllt.





Flammkraft™

LEISTUNG UND NACHHALTIGKEIT

Das zeitlose Design, die Langlebigkeit sowie eine nachhaltige Produktions-Philosophie sorgen für lange Freude an einem Flammkraft Grill. Für das Grillgut auf den Edelstahl-Gussrosten kommen im Inneren äußerst effiziente Infrarot-Brenner zum Einsatz. Diese gasbetriebenen Keramikelemente liefern ihre volle Leistung innerhalb kürzester Zeit. Dabei sind sie perfekt dosierbar und decken ein Temperaturspektrum von 100 bis 900 Grad ab.

Seit Erfindung des Grillens ist die Reinigung des zugehörigen Geräts ein unliebsames Thema. Dabei helfen geschlossene Flächen, ein robustes Material und entnehmbare Teile. Bratensäften und Fett tropfen nicht in die Brenner, sondern fließen über Ablaufbleche in eine große, sechs Liter fassende, Edelstahl-Schale. Nachdem der Grill seinen Dienst getan hat, sind die Schale, die Ablaufbleche und die Spritzschutzbleche leicht zur Reinigung zu entnehmen.

VOLLE FLEXIBILITÄT DURCH VARIABLES ZUBEHÖR

Die Flammkraft-Grills sind durch ihren Aufbau besonders variabel einsetzbar. Der Block C sowie der Block D sind mit einer integrierten Röstzone ausgestattet, die neben dem scharfen Anrösten des Grillguts auch die Verwendung von Pfannen, der passenden Teppanyaki-Platte oder des Flammkraft-Woks ermöglicht.

Die Hauptgrillfläche ist immer ausreichend dimensioniert, um auch große Runden zu verköstigen. Alle Modelle können sowohl mit einem Pizzastein, wie auch einer elektrisch angetriebenen Rotisserie (230V) ausgestattet werden. Dabei strahlen die beiden Hauptbrenner den Spieß im idealen Winkel seitlich an. Was heruntertropft, gelangt in die Auffangschale und kann für Saucen weiterverarbeitet werden. Komplett aus Edelstahl gearbeitet bietet der leistungsstarke Drehspieß Platz für bis zu 10 kg Grillgut.



Batteriehalter und Gasanschluss

ausziehbare Fettschale

FLAMMKRAFT Grill Block C, 850 x 500 x 365 mm (B x T x H)



Batteriehalter und Gasanschluss

400 mm ausziehbares Fettmanagement

FLAMMKRAFT Grill Block D, 1000 x 500 x 365 mm (B x T x H)



AUS DEM ALL IN IHRE KÜCHE: OUTDOOR COOKING DER BESONDEREN ART

Wollten Sie nicht schon immer mal etwas in Ihrem Garten haben, das von der NASA entwickelt wurde? Bitte schön, hier ist es: Mit dem Big Green Egg werden Sie zum kulinarischen Astronauten. Der Holzkohlegrill besteht aus hochwertiger Keramik, die früher auch bei Space-Shuttles zum Einsatz kam. Der Clou: Das exklusive Material ermöglicht ein einzigartiges Heizsystem, das bisher unbekannte Aromen zur Geltung bringt und mit dem Sie sowohl grillen als auch kochen, backen, dünsten und räuchern können. Außerdem kann die Keramik Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben, sodass das Grillgut sanft gegart wird und saftig bleibt.

VON 0 AUF 300 IN 15 MINUTEN

Das Big Green Egg wird mit Holzkohle befeuert. Ohne lästigen Anzündkamin erreicht der Grill bereits nach 15 Minuten 300°C. Die Temperatur kann durch Zu- und Abluft von 70°C – 400°C intuitiv geregelt werden. Somit sind Sie bei spontanem Besuch bestens vorbereitet und können Ihre Gäste jederzeit mit wenigen Handgriffen und besonders aromatischen Speisen verwöhnen. Bleiben Sie auch bei der Planung flexibel: Integrieren Sie Ihr Big Green Egg in Ihre BBQtion Küche oder stellen sie den Grill separat. Wir beraten Sie gern.

Wer hat den längeren Atem? Die einzigartige Keramik, das geschlossene System und die geregelte Zu- und Abluft lassen die Holzkohle im Big Green Egg effektiver und somit sehr viel langlebiger brennen als bei herkömmlichen Grills. So können Sie 5 – 7 Stunden bei 250°C – 300°C grillen, ohne Holzkohle nachlegen zu müssen. Oder Sie ersticken die Holzkohle einfach nach dem Grillen und verwenden sie beim nächsten Mal wieder.



AUSSTATTUNG

Einmal unendlich Platz, bitte!



JEDE/R VON UNS WÜNSCHT SICH FREIRAUM

Und wo könnte man den besser bekommen als unter freiem Himmel? Mit Ihrer BBQtion wird es Ihnen leichtfallen, Ihre Kochroutinen nach draußen zu verlagern. Auf ein paar Quadratmetern ist hier alles perfekt durchdacht und an seinem richtigen Platz. Ob Stauraum, Kühlmöglichkeiten oder zusätzliche Arbeitsfläche: Wir finden für alle Details die passende Lösung für Sie.

THEKE UND AUSZUGTISCH

Wer ein leckeres Mahl auf den Gartentisch zaubern will, braucht ordentlich Platz für die Vorbereitungen. Nichts ist schlimmer, als während des Kochens erstmal Zeug wegräumen zu müssen.

Mit unserer verschiebbaren Theke aus Eichenholz, Keramik oder HPL gewinnen Sie zusätzliche Fläche, die Sie flexibel einsetzen können. Falls Sie zu den Menschen gehören, die sich in der Küche immer liebend gern ausbreiten, ist unser Auszug genau richtig für Sie: Der im Schubkasten eingebaute Tisch verträgt stapelweise Teller, Schüsseln und Töpfe. Und wenn Sie eine kurze Verschnaufpause im Sitzen brauchen und nicht mehr als 90 kg wiegen, können sogar Sie es sich auf dem Auszugstisch bequem machen.



Praktische Details wie Steckdosen, Be- und Entlüftungen für Grill und Gasflasche auf der Rückseite der BBQtion Outdoorküche sowie weiterer Stauraum steigern die Vorfreude auf das Grillerlebnis unter freiem Himmel.





STAU- UND KÜHLSCHRANK

Mal ehrlich, zu einem ausgelassenen Barbecue gehören perfekt temperierte Getränke einfach dazu. Vergessen Sie die Zeiten, in denen Sie hektisch ins Haus eilten, um schnell noch eine Flasche Bier zu holen. Mit dem richtigen Kühlschrank können Sie sich ganz Ihren Gästen und der gemeinsamen Zeit widmen. Und die einzige Temperatur, der Sie nun noch Ihre Aufmerksamkeit zu schenken brauchen, ist die Ihres Steaks.

Dank Marine-Edelstahl sind unsere Kühlschränke korrosionsbeständig und damit optimal für den ganzjährigen Outdoor-Einsatz geeignet. Ausreichend Volumen sorgt dafür, dass Sie auch bei spontanem Besuch nicht kalt erwischt werden – höchstens die Getränke.

Nicht nur die Schlemmereien finden ihren richtigen Platz: Entscheiden Sie selbst, wo sich Schubkästen und Türen befinden und was sich dahinter verbirgt. Mit Besteck- und Schubkasteneinsätzen, Flaschen-, Teller und Gewürzhaltern sowie Mülleimereinsätzen wird Ihre BBQtion zu Ihrem individuellen Raumwunder.

Und falls es mal nicht nur am Grill, sondern auch zwischenmenschlich hitzig zugeht, sollten Sie zum Türenknallen besser ins Haus gehen. Denn alle Schubkästen und Türen schließen dank Soft-Close-Technik automatisch ganz entspannt. Damit das auch für die Technik gilt, sind Steckdosen nach Wunsch sowie Be- und Entlüftungen für Grill und Gasflasche dezent auf der Vorder- und Rückseite Ihrer BBQtion integriert.



EIN TRAUM IN WEISS

Dezente Eleganz trifft auf clevere Details



DIE IDEALE OUTDOOR-KÜCHE FÜR MODERNE INDIVIDUALISTEN

Dieses einzigartige Schmuckstück besticht sowohl mit seinem geradlinigen Design als auch seinen wunderschönen Oberflächen: Die Küche aus komplett weißer Keramik schmiegt sich perfekt in den modern gestalteten Garten ein und ist ein Must-have für kochbegeisterte Purismus-Fans.

Die zurückhaltenden, hellen Fronten sorgen für minimalistische Eleganz und strahlen gleichermaßen Dominanz und Ruhe aus. Gleichzeitig ist das Material äußerst robust und pflegeleicht, sodass Sie keine Sorgen vor Flecken oder Kratzern zu haben brauchen. Highlight der Küche ist der Fulgor Milano Grill aus Edelstahl, der sich ideal in die edle Optik einfügt.

Während die BBQtion-Küche von außen angenehm dezent wirkt, warten mit Blick auf die Ausstattung viele schöne Besonderheiten auf Sie. Freuen Sie sich zum Beispiel auf maximalen Komfort dank ausgeklügelten Innenschubkästen im Großraumschubkasten. Auch der hochwertige Besteck-einsatz aus Holz sieht nicht nur erstklassig aus, sondern bietet jede Menge Platz für Gabeln, Messer & Co. Und damit Abfälle genau dort landen, wo sie hingehören, befinden sich unter der Spüle verschiedene Mülleimer-einsätze. Damit können Sauberkeit und Ordnung in Windeseile wieder hergestellt werden und gleichzeitig ist auch noch die Umwelt gedacht.



SPÜLE UND HEATSAIL

Die Zeit beim Grillen und mit Gästen kann man am besten genießen, wenn man sich über das, was danach kommt, wenig Gedanken machen muss. Mit der passenden Spüle glänzt Ihre BBQtion in Windeseile wieder.

Dank versenkbarer Armatur lässt sich die Spüle abdecken. So ist sie bestens geschützt und liefert gleichzeitig zusätzliche Arbeitsfläche. Die Abdeckplatte hat eine einzigartige Edelstahloberfläche, die weder feine Kratzer noch Fingerabdrücke auf dem Metall sichtbar macht. Die gesamte Spüle wird in handwerklicher Präzision aus Edelstahl hergestellt. und bietet Ihnen damit das Plus an Sauberkeit, Flexibilität und Design – und das alles in einem Abwasch.



Draußen scheint die Sonne vom Himmel, doch das Thermometer zeigt Temperaturen, die Sie frösteln lassen? Unser heißer Tipp, wie Sie Ihre BBQtion trotzdem nutzen können: Setzen Sie auf den Heatsail.

Was wie eine hochwertige Design-Lampe aussieht, kann sehr viel mehr und verbindet Beleuchtung und Heizung auf innovative Art. So können Sie Zeit draußen verbringen, selbst wenn es dunkel oder kühl wird. Die besondere Infrarot-Technologie verwandelt jeden Abend in eine laue Sommernacht. Für das richtige visuelle und musikalische Ambiente sorgen außerdem dimmbares Licht und optional zwei eingebaute Bluetooth-Lautsprecher. Ein weiteres Plus: Da der Heatsail 100 % elektrisch läuft, entsteht kein CO₂-Ausstoß. Aluminium und Edelstahl machen den Heatsail korrosionsbeständig und wetterfest – für 365 Tage Wohlfühlzeit im Freien.





KOCHUTENSILIEN

Für die richtige Würze

de Buyer 
DEPUIS 1830

PROFI-KOCHGESCHIRR AUS FRANKREICH

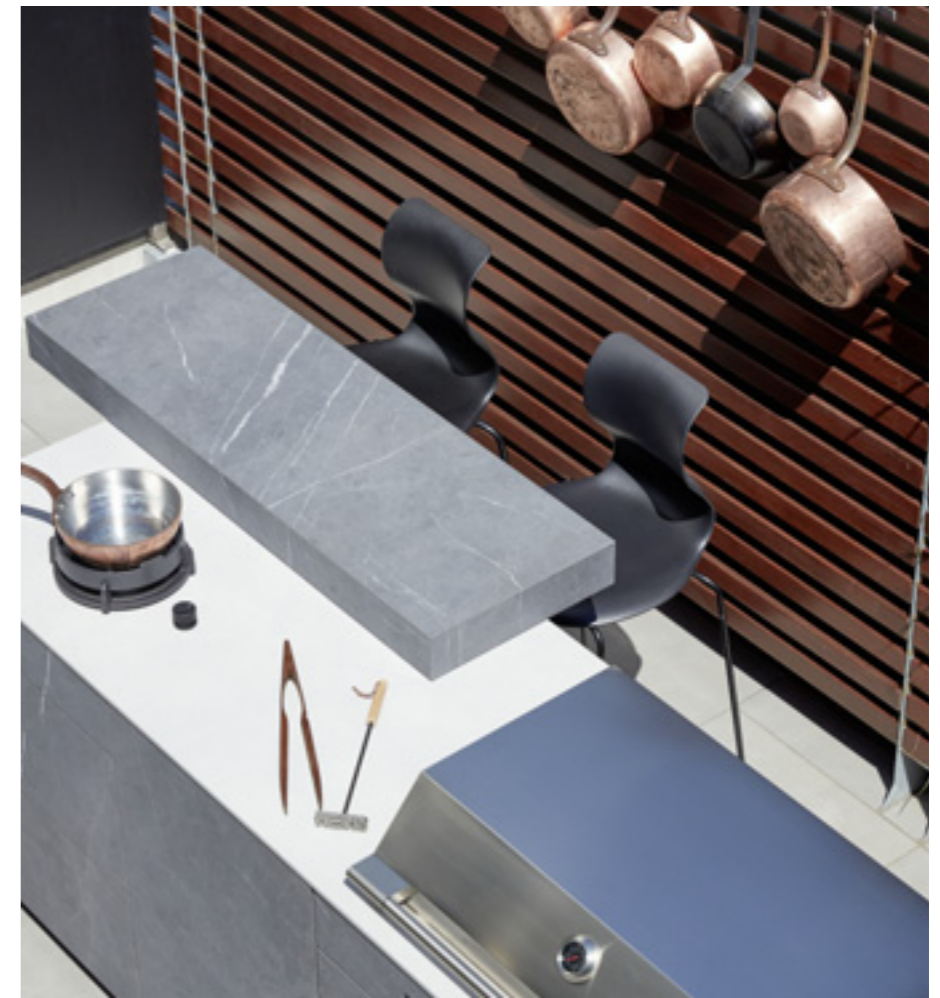
Wer kochen möchte wie ein Profi, braucht die richtige Ausrüstung. Greifen Sie zum Kochgeschirr von de Buyer und fühlen Sie sich wie ein Chefkoch in Frankreich, denn die besten Gastronomen der Welt setzen auf die Premium-Kochutensilien aus den Vogesen.

Know-how im Umgang mit den hochwertigsten Materialien macht ein praktisches, robustes und zuverlässiges Kochgeschirr möglich, das damit auch die Anforderungen von Spitzenköchen der Grande Cuisine erfüllt.

KUPFER: EIN MATERIAL DER EXTRAKLASSE

Elementar für die besondere de Buyer-Qualität ist die Verwendung von Kupfer: Das rote Metall leitet Wärme besonders gut und sorgt dafür, dass Töpfe und Pfannen schnell und gleichmäßig Wärme an Speisen weitergeben. So eignet sich Kupfer ideal für Einkochprozesse aller Art und für empfindliche Kochvorgänge.

Die Kochutensilien bestehen aus zwei zusammengewalzten Schichten: 90 % Kupfer und 10 % Edelstahl. Nach altbewährten Methoden von Hand poliert, zaubert das glänzende Kupfer eine sanfte und beruhigende Wärme auf ihren Gartentisch – die richtige Prise optische Würze für einen langen Abend draußen.



A photograph of an outdoor kitchen area. In the background, several copper and black pans are hanging on a wooden slat wall. Below them is a dark grey countertop with a built-in stainless steel grill. A wooden-handled knife rests on a small black stand on the counter. In the foreground, a table is set with a white plate, a pink bowl, and two glasses of water. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

**VOLLKOMMENER GENUSS
UNTER FREIEM HIMMEL**



RIB-EYE-STEAK

mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Rib-Eye-Steaks à 400 g
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Speckwürfel
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 8 Zweige Thymian

VORBEREITUNG

Den Grill für direkte starke Hitze (230 - 290°) vorbereiten. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch für die Bratkartoffeln schälen. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, Knoblauchzehen fein hacken. Die Kartoffeln waschen, halbieren und die Kartoffelhälften in etwa 5 Millimeter dünne Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG

Die Speckwürfel in eine Grillpfanne geben und einige Minuten braten. Die Kartoffelscheiben dazugeben und weitere 10 Minuten braten. Rühren Sie von Zeit zu Zeit um und schließen Sie den Deckel des Gasgrills nach jedem Schritt.

Die halben Zwiebelringe, den Knoblauch und die Thymianzweige in die Pfanne geben und umrühren. Platzieren Sie die Rib-Eye-Steaks neben der Pfanne auf dem Rost. Schließen Sie den Deckel des Grills und lassen Sie die Steaks ca. 2 Minuten grillen. Danach um 90 Grad drehen und erneut für 2 Minuten grillen.

Die Kartoffeln in der Zwischenzeit weiterhin gut wenden. Die Steaks erneut umdrehen für weitere 2 Minuten grillen, danach eine Viertelumdrehung machen und ebenfalls 2 Minuten grillen. Die Steaks sollten

eine Kerntemperatur von ca. 51 bis 53 °C (medium-rare) haben, die Sie bequem mithilfe eines digitalen Thermometers messen können.

Nehmen Sie die Rib-Eye-Steaks aus dem Grill und lassen Sie sie für 5 Minuten abgedeckt unter Alufolie liegen. Die Kartoffeln können in der Zwischenzeit noch weiterbraten.

Die Steaks in Scheiben schneiden und die Pfanne mit den Bratkartoffeln aus dem Grill nehmen. Die Rib-Eyes und Bratkartoffeln mit Pfeffer und Meersalz bestreuen.

TIPP • Als Beilage empfehlen wir knackig gebrilltes Gemüse!



TACOS

mit Pico de Gallo

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

TACOS

- 1 weiße Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Rindersteak, enthäutet
- 6 Mini-Tortilla-Wraps
- Guacamole
- 100 g geriebener Käse (nach Wahl)

RUB (ZUM EINREIBEN)

- ½ Zweig Rosmarin
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- ½ EL gemahlener Kümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz

PICO DE GALLO

- 2 Tomaten oder 10 Cocktailtomaten
- ½ Jalapeño-Schote
- ½ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Koriander
- 1 Limette

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Gusseisenrost und der daraufliegenden Plancha-Grillplatte aus Gusseisen (mit der geriffelten Seite nach oben) auf 230 bis 250 °C aufheizen.

Für den Rub inzwischen die Rosmarinnadeln abstreifen, fein hacken und mit den übrigen Rub-Zutaten mischen.

Für den Pico de Gallo die Tomaten oder Cocktailtomaten in kleine Würfel von einem halben Zentimeter Größe schneiden. Den Stiel und die Samenleisten aus der Jalapeño-Schote entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und fein hacken. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten für den Pico de Gallo mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Tacos die weiße Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit etwas Olivenöl bestreichen. Das Rindfleisch (gegen den Faserverlauf) in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit etwas Rub bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl besprenkeln. Sehr wahrscheinlich werden Sie vom Rub noch etwas übrig behalten – verwenden Sie den Rest einfach beim nächsten Mal.

ZUBEREITUNG

Legen Sie die Zwiebelscheiben auf die Plancha-Grillplatte und schließen Sie den Deckel des Big Green Eggs. Grillen Sie die Zwiebelscheiben ca. 5 Minuten, wenden Sie sie und grillen Sie sie nochmals 5 Minuten bis die Zwiebeln weich und glasiert sind.

Nehmen Sie die Zwiebelscheiben aus dem Egg heraus und schneiden Sie sie in grobe Stücke. Die Rindfleischscheiben von jeder Seite ca. 30 bis 45 Sekunden grillen; dabei jedes Mal den Deckel des Grills wieder schließen.

Das Fleisch aus dem Egg nehmen und die Plancha-Grillplatte entfernen. Legen Sie drei der sechs Tortillas auf den Rost und grillen Sie sie 30 bis 60 Sekunden, bis sie beginnen, sich etwas aufzublähen. Achten Sie dabei darauf, den Grilldeckel geschlossen zu halten. Die Tortillas aus dem Big Green Egg nehmen und mit der Hand so falten, dass eine Taco-Muschel entsteht. Machen Sie das am besten sofort, denn nach dem Abkühlen würde die Tortilla wahrscheinlich brechen.

Geben Sie einen Löffel Guacamole in die Taco-Muscheln und verteilen Sie die Hälfte der Zwiebeln und des Rindfleischs auf die Muscheln. Anschließend zwei Esslöffel Pico de Gallo dazugeben und die Tacos servieren. Die übrigen Tacos auf dieselbe Weise zubereiten.

GARNELEN

würzig gebraten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

20 Gambas
2 Tomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie
1 Zitrone
50 ml Olivenöl
¼ TL geräuchertes Paprikapulver (süß)
1 EL Sambal Brandal
50 ml Sherry

ZUBEREITUNG

Die Hälfte des Olivenöls in einer Guss-eisenpfanne erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Gambas hinzufügen. Den Deckel des Eggs schließen und die Gambas ca. 5 Minuten braten, bis sie fast gar sind, dabei gelegentlich umrühren. Die Tomatenwürfel, das geräucherte Paprikapulver und das Sambal durch die Gambas mischen und mit Zitronensaft abschmecken. Eine Minute braten und mit dem Sherry ablöschen.

Die Gambas entnehmen und in 4 Schüsseln oder eine größere Schüssel geben. Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack bestreuen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Petersilie und Zitronenspalten servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50 ml Wodka
6 große Tomaten
Saft einer ¼ Zitrone
4 Tropfen Worcestersoße
4 Tropfen Tabasco
4 grüne Oliven ohne Stein
4 Eiswürfel
Rauchsatz nach Geschmack

VOM GRILL INS GLAS

Bei einem richtigen Barbecue zählt nicht nur, was auf dem Teller ist. Auch die Gläser wollen gut gefüllt sein. Bringen Sie Ihre Gäste zum Staunen und nutzen Sie Ihren Grill auch für die Zubereitung von Cocktails! Mit dieser Bloody Mary holen Sie mit Ihrem Big Green Egg das gewisse Extra aus dem Klassiker.

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 120 °C erhitzen. Danach einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Die Unterseite der Tomaten mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Eine Tomate ca. 15 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren und im Eiswasser abkühlen. Den Vorgang mit den restlichen Tomaten wiederholen und die Häute entfernen. Die Tomaten auf die halbe gelochte Grillplatte legen.

ZUBEREITUNG

Den Wodka, Zitronensaft und den Saft der geräucherten Tomaten in einen Messbecher gießen. Worcestersoße, Tabasco und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack hinzuzufügen. Zuletzt die Oliven einzeln mit Cocktailspießchen aufspießen. Einen Eiswürfel in jedes Glas geben. Die Tomatensaftmischung umrühren und in die Gläser füllen. Nach Geschmack mit grobem Meersalz bestreuen. Jedes Glas mit einem Olivenspieß garnieren.



BLOODY MARY

mit geräucherten Tomaten

FAQ

Wo ist der beste Platz für meine Küche?

Soll sie direkt auf der Terrasse stehen oder lieber in einer separaten Kochecke mit Sitzgelegenheit? Schicken Sie uns einfach ein Foto Ihres Gartens, wir unterstützen Sie gern bei der Entscheidung nach dem perfekten Standort.

Wie groß soll die Küche sein?

Wir bieten Ihnen drei verschiedene Lösungen:
einseitig zu bedienende Wandlösung (Tiefe: 73,5 cm)
einseitig zu bedienende Insellösung, mit Rückwandverkleidung (Tiefe: 75 cm)
beidseitig zu bedienende Insellösung (Tiefe: 100 cm)

Die jeweilige Breite ergibt sich aus den Rastermaßen 60, 90 und 120 cm.
120 cm benötigt man z.B. für den Einbaugrill.

Welche Installationen benötige ich?

Das hängt von unterschiedlichen Faktoren ab:
GASFLASCHE ODER ERDGAS – für einen Gasgrill
(für Erdgas sind entsprechende Leitungen erforderlich)
STROM – für Licht oder Drehspieße (wir bieten integrierte, wetterfeste Steckdosen an)
WASSER – für eine Spüle (optimal ist ein unterirdischer Wasseranschluss)

Welche Materialien gibt es?

Mit HPL (High Pressure Laminate) entscheiden Sie sich für ein robustes Material, das sich besonders leicht pflegen und reinigen lässt. Die Oberflächen sind außerdem lichtbeständig, geruchsneutral und unempfindlich gegen Alkohol, organische Lösemittel und Wasser. Unser Angebot umfasst eine Vielzahl an unterschiedlichen Farben und Strukturen.

KERAMIK wird in Verbindung mit Wasser geformt, bei Raumtemperatur getrocknet und anschließend durch einen Brennprozess ausgehärtet. Sobald es in der Küche verbaut wurde, ist Keramik unverwundlich: Weder bis zu 300 °C heiße Töpfe noch Schneide-Ma-nö-ver mit scharfen Messern können Keramik-Arbeitsflächen etwas anhaben. Wählen Sie entweder aus einfarbigen Oberflächen oder Fronten mit Strukturverläufen über die gesamte Fläche.

Welcher Grill soll eingebaut werden?

Der Grill ist das Kernstück jeder BBQtion Outdoor-Küche. Wir können jeden Einbaugasgrill der Marken Fulgor Milano, Flammkraft, Fire Magic, Napoleon usw. integrieren. Sprechen Sie mit uns – gemeinsam finden wir die optimale Lösung.

Zusätzlich können wir Sideburner, Teppan-Yaki Geräte, Wokbrenner oder Induktionskochfelder in Ihrer BBQtion einbauen. Und auch beim Einsatz eines Kamadogrills der Firma BigGreenEgg oder einer Kocheinheit der Firma OFYR beraten wir Sie gerne.

Türen oder Schubkästen?

Wir bieten beides an, ganz nach Ihren Wünschen. Die Türelemente für den Gasflaschenschrank werden mit Belüftungsöffnungen versehen, ebenso die Blenden unter dem Grill. Außerdem können Sie aus unterschiedlichen Schubkästen mit Innenschubkasten wählen.

Brauche ich eine Spüle?

Eine handgefertigte Edelstahlspüle mit Hahnbank und versenkbarer Armatur ist ein schönes und praktisches Detail der BBQtion Outdoor-Küche. Bei Bedarf kümmern wir uns auch gern um einen Durchlauferhitzer für Warmwasser.

Wie funktioniert ein Outdoorkühlschrank?

Bei unseren BBQtion Kühlschränken handelt es sich um Kompressor-Kühlschränke aus Edelstahl, denen hohe Temperaturschwankungen nichts anhaben können und die ganzjährig in Ihrer Küche verbleiben können. Sie sind sowohl mit Türen als auch Schubkästen erhältlich.

Gibt es weiteres Zubehör?

Wir haben praktische Accessoires wie Mülleimer, Besteckeinsätze, Teller- und Flaschenhalter im Sortiment.



Herausgeber und Copyright:
Village Garden © 2023, No. 1.2
Alle Rechte vorbehalten.

Village Garden
Inh. Dirk Rüter
Gustav-Weeke-Str. 33
33442 Herzebrock-Clarholz
Tel. +49 (0)5248 8102-0
info@village-garden.de
www.village-garden.de

Gestaltung: Brill Design GmbH

Text: Vanessa Lange und Marc Heuer

Bildquellen:
Big Green Egg
De Buyer
Flammkraft
Fulgor Milano
Fundermax
Firmenarchiv Village Garden
Thomas Wiuf Schwartz
Vogelsänger Studio
Zobel Fotografie, Rietberg

Referenzen (S. 36–39, 42–43, 60–61)
in Kooperation mit Garten & Wohnen
www.garten-wohnen.com

Unser Dank gilt unseren Systemgebern und Partnern für die Unterstützung durch Inspiration, Texte und Fotos für dieses Magazin.

Wenn Ihnen dieses Magazin gefallen hat oder Sie Kritik und Anregungen haben, freuen wir uns über Ihre Rückmeldung per Post und E-Mail.



VILLAGE GARDEN

Village Garden

Inh. Dirk Rüter

Gustav-Weeke-Str. 33
33442 Herzebrock-Clarholz

info@village-garden.de
www.village-garden.de



www.facebook.com/Bbqtion



www.instagram.com/bbqtion_outdoor/

Showroom

Village Garden

Liesborner Str. 81
33449 Langenberg-Benteler

Tel. +49 (0)5248 8102-0
www.bbqtion.de



Showroom Switzerland

Lettenstr. 6
6343 Rotkreuz
Tel. +41 41 784 20 00

Showroom Spain Ibiza

Carrer Coll de s'Oratge
07830 St. Josep De sa Talaia



designed by VILLAGE Garden