



» Bauplan: Outdoorküche

Wie aus Douglasienholz eine stattliche Grillstation entsteht, lesen Sie **ab Seite 8**

Küche im Garten

Jetzt ist Schluss mit dem Hadern über schlechtes Wetter und niedrige Temperaturen. Das Frühjahr ist in vollem Gange und die Grillsaison längst eröffnet! Ihnen fehlt noch die richtige Ausstattung? Kein Problem: Hier erfahren Sie alles über den Bau von Grillmöbeln – von einfach bis recht anspruchsvoll.

TEXT GEREON BRÜNDT

Was gibt es Schöneres, als seine Freizeit mit Familie oder Freunden bei frisch Gegrilltem und kühlen Getränken im eigenen Garten zu verbringen? Wenn Ihnen hierzu spontan keine Antwort einfällt, dann sind die folgenden Seiten genau für Sie gemacht, denn in diesem Titelthema geht es darum, den Garten als einen Lebensmittelpunkt noch besser nutzen zu können. Dazu haben wir sogar unser ursprünglich geplantes Bauplanthema geändert, um Ihnen an dieser Stelle eine aufwendige Outdoorküche präsentieren zu können. Die beiden großen Modulwagen bestehen aus robuster Douglasie. Ein Wagen ist mit einem Edelstahl-Gasgrill samt Kochplatte ausgestattet, der andere dient als Spültheke und Anrichte. Damit sind Sie für die nächste Gartensaison bestens gerüstet!

Wenn Ihnen der Platz für die beiden rund 165 cm langen, 65 cm tiefen und 85 cm hohen Möbel fehlt, ist möglicherweise unser deutlich kleineres Palettenholzmobil mit

Holzkohle-Kugelgrill eine Alternative. Der mit zwei Griffholmen manövrierbare Wagen ist modern, frech, deutlich einfacher zu bauen als die Outdoorküche und aufgrund des Materials auch wesentlich günstiger! Lassen Sie ihn unbehandelt, so vergraut er und bekommt einen natürlichen Shabby-Chic; eben die Optik gebrauchter Europaletten. Oder Sie lackieren, ölen bzw. lasieren ihn. Dann

sollten Sie aber unbedingt darauf achten, dass das Anstrichmittel frei von Bioziden (Holzschutzmitteln) ist, schließlich möchten Sie auf der Palette Lebensmittel anrichten und zubereiten.

Idealerweise sollten die Outdoorküche und der Palettenholzwagen im Winter trocken untergestellt werden.

Das am schnellsten und einfachsten nachzubauende, aber kein bisschen weniger nützliche Thema ist ein Einhängetisch für Kugelgrills. Mit seinem klappbaren Fuß nimmt er im Gartenhäuschen auch kaum Platz in Anspruch. Damit dürfte für jeden Grillfreund etwas dabei sein!

Nutzen Sie die Gartensaison optimal – mit selbstgebaute Grill-Mobiliar

» Weitere Grillmöbel



» Paletten-Grillmobil

Aus sägerauem Holz bauen wir Ihren Grill-Mittelpunkt **ab Seite 16**



» Grill-Seitentisch

Den Bau der Abstellflächen für Kugelgrills zeigen wir Ihnen **ab Seite 20**

Outdoorküche

Als Rahmenkonstruktion mit Beplankung aus Glattrielen und Nut-und-Feder-Brettern aus Douglasie sind diese mit wasserfestem Konstruktionsklebstoff gefügten Wagen dauerhaft stabil. Bauen Sie sich unsere Grillküche für den großen Freundeskreis.

Checkliste selbst ist der Mann

SCHWIERIGKEIT Recht aufwendig und langwierig – nichts für Anfänger!

WERKZEUGE ☐ Kappsäge ☐ Stichsäge ☐ Handkreissäge mit Schiene ☐ Oberfräse ☐ Bohrmaschine ☐ Akkuschrauber ☐ Zwingen, Spanngurte und sonst. Handwerkzeuge

ZEIT Ca. eine Woche zzgl. Trockenzeiten

KOSTEN Komplett (inkl. aller Einbaugeräte) rund 1800 Euro



Grillen, spülen und anrichten kann so schön sein!



1

Die 45-x-70-mm-Hölzer der Rahmenkonstruktion längen Sie mit der Kappsäge ab. Die Maße finden Sie im Einkaufszettel auf ...



2

... dem Bauplan. Nuten Sie für den Frontrahmen mit der Oberfräse die aufrechten Eckhölzer (links) und falzen Sie den Bodenholm.

Bauplan selbst ist der Mann

Den Bauplan für die Outdoorküche mit allen für den Nachbau erforderlichen Konstruktionsmerkmalen und dem Einkaufszettel schicken wir Ihnen gerne für 3,50 Euro für den Plan plus gewichtsabhängigen Versandkosten zu. Weitere Informationen, eine Liste der noch erhältlichen Baupläne und den Bestellcoupon finden Sie in der Bauplan-Übersicht auf Seite 79. Für Internet-Nutzer stehen wir unter www.selbst.de zur Verfügung.



3

In die Köpfe des Bodenholms je zwei 10-mm-Dübellöcher mit Tiefenstopp einbringen.



4

Übertragen Sie die Löcher mit Dübelmarkierstiften in einer Winkellade auf die Eckhölzer. Ein kräftiger Hammerschlag sorgt ...



5

... dafür, dass die Zentrierspitzen sich deutlich abzeichnen. Dort ebenfalls bohren.



6

Weiter geht es mit den Zwischen-Stehholmen der jetzt liegenden Front: Dübellöcher bohren, mit einem Distanzholz den ...



7

... Abstand ermitteln und Dübellöcher übertragen. Dann den Falz des Bodenriegels als Ausklinkung auf die Eckholme verlängern.



8

Beide Eckhölzer – soweit möglich – mit der Fein- oder Japansäge einschneiden und die Ausklinkungen ausstemmen.



9

So sollte nun die linke, untere und nach innen zeigende Frontecke aussehen – und spiegelverkehrt ebenso die rechte Ecke.



10

Noch fehlen die oberen Distanzhölzer: Dübellöcher bohren, übertragen und alle Anschlussstöße leicht anfasen.



11

Prüfen Sie mit dem Schreinerwinkel, ob der Rahmen rechteckig ist.

Wasserfesten Klebstoff angeben, Dübel einsetzen, Hölzer zusammenstecken und fest verpressen.



12

Stellen Sie die Rahmenhölzer der Rückwand her – hier die Stehholme; die Längsholme erhalten eine durchgehende Nut.



13

Die mittleren Stehholme werden oben und unten beidseitig abgesetzt und erhalten so einen Zapfen – links im Bild ist ein Holm ...



14

... zu sehen, rechts nur eine Zulage, um den Ausriss beim Fräsen zu verhindern! Die Zapfen greifen in die Nuten der Längsholme.



15

Eckholme verdübeln, unten ausklinken, Zwischenholme positionieren und Nut- und Federbrett-Füllungen vermittelt auflegen.

Der untere Holm ist wie beim Frontrahmen gefalzt.





16

Trennen Sie die jeweils äußeren Füllungsbretter eines jeden Feldes entsprechend längs auf. Die Bretter werden oben und ...



17

... unten sowie an den Außenseiten gefalzt, um in die Nut zu passen. Tipp: Um Ausriss beim Fräsen zu verhindern, ggf. vorher die ...



18

... Köpfe mit der Präzisions-Gehrungssäge entsprechend tief einschneiden. So sehen zwei Füllungsbretter anschließend aus.

Der wasserfeste Konstruktionsklebstoff (Ponal) schäumt leicht auf; daher behutsam dosieren!



19

Nun können Sie die Rückwand (am besten zu zweit) verkleben. Die Füllungsbretter sollten Sie mit etwas Luft ohne Klebstoff einsetzen!



20

Die Rahmen für die beiden Zwischenwände bestehen aus 28-x-45-mm-Douglasienlatten. Nuten Sie diese an der schmalen Längsseite.



21

Die Rahmenhölzer schneiden Sie auf Gehrung – wie hier von Hand oder maschinell mit der Kapp- und Gehrungssäge.



22

Füllungen zuschneiden und falzen, anschließend die Zwischenwände verkleben.



23

Prüfen Sie wieder auf Rechtwinkligkeit und achten Sie darauf, dass die Elemente durchs Verspannen nicht windschief werden.



24

Stellen Sie nun die Kochplattenaufnahme für den linken Seitenschrank her. Den vorderen Holm müssen Sie ausklinken.

SELBST PRODUKTINFO

Douglasienholz

Douglasie ist ein schnell wachsendes und daher relativ preisgünstiges Holz von mittlerer Dauerhaftigkeit (Klasse 3-4; Klasse 1: sehr dauerhaft, Klasse 5: nicht dauerhaft). Für eine Outdoorküche, die nicht ganzjährig der Witterung ausgesetzt sein sollte, ist Douglasie auch ohne zusätzlichen Anstrich gut geeignet. Das Holz kann sich je nach Luftfeuchte relativ stark ausdehnen und zusammenziehen; achten Sie daher bei den Füllungen auf Dehnungsfugen.



Die Füllungen von Türen und Korpus werden ohne Klebstoff eingesetzt.



25

Achten Sie darauf, dass die flexible Gaszufuhr knickfrei und möglichst direkt zum Anschluss an den Grill geführt werden kann.



26

Der Aufbau des Korpus erfolgt auf der liegenden Rückwand. Ohne Klebstoff auf Passgenauigkeit prüfen: Die Zwischenwände ...



27

... sind mit Dübeln an den Rückwandholmen angesetzt, die genuteten oberen Seitenrahmenhölzer werden einfach eingesteckt.



28

Die unteren Hölzer sind an der Oberseite genutet und unten gefälzt. Vor dem Verkleben wie gezeigt die Füllungen herstellen.



29

Austretenden Klebstoff erst nach dem Anziehen mit einem Beißel abstoßen.

Wenn alles passt, wird verklebt. Hier unbedingt zu zweit arbeiten und ausreichend Spanngurte und Zwingen bereithalten.



30

Bereiten Sie den Boden aus 21-x-120-mm-Glattkantbrettern vor: Ablängen und an den Enden je zweimal bohren und senken.



31

Unter dem linken (Koch-)Fach zwei Hölzer mit Abstand für die dort untergebrachte Gasflasche montieren, danach die Hölzer ...



32

... auf Stoß verschrauben. Äußere Bretter auch seitlich verschrauben! Dann die Rollen unter den Ecken am Rahmen montieren.

SELBST PRODUKTINFO

Grillwagen

Eingebaut haben wir den Gasgrill TG-3 von Tenneker, der für 399 Euro bei Hornbach erhältlich ist. Das robuste Gerät mit Edelstahlhaube verfügt über drei separat regulierbare Grillbrenner sowie einen Seitenbrenner als Kochfeld – alle Brenner lassen sich über einen Batteriezünder entfachen. Das Gestell und ein Seitentisch werden beim Einbau nicht benötigt.



Ein „selbst ausprobiert“ zum soliden Tenneker-Gasgrill TG-3 finden Sie auf Seite 67.



33

Zur Befestigung der Arbeitsplatte bringen Sie an den oberen Rahmenhölzern aus den Glattkantbrettern geschnittene Leisten an.



34

Suchen Sie die besten und geradesten Glatkantbretter aus und verkleben Sie daraus mit etwas Übermaß die Arbeitsplatte.



35

Danach die Arbeitsplatte besäumen und die Ausschnitte für Grill und Kochplatte vornehmen.



36

Klebstoff auf den Rahmen geben, die Platte auflegen und von unten verschrauben.



37

Als Auflager für den Grill verkleben und verschrauben Sie rechts und links je eine breite Leiste. Der Grill wird daran festgeschraubt.



38

Die Türen entsprechen im Aufbau exakt den beiden Zwischenwänden (siehe hierzu Seite 10, Bilder 20 bis 23).



39

Anschließend werden die Türen auf der Rückseite umlaufend gefalzt ...



40

... und mit 13-mm-Einbohrbändern jeweils im äußeren Rahmenholz angeschlagen. Innen werden Magnetschnäpper verschraubt.



41

Zum Öffnen haben wir massive Edelstahlknöpfe (Art-Nr. 1612-30N1) aus der Cantas-Serie von Siro verwendet.



42

Kochfeld festschrauben und Löcher für den Gasschlauch sowie die Gasleitung bohren (beachten Sie die begrenzte Länge).

Gasflasche mit Zurrzeug fixieren.



43

Grill einsetzen, montieren, Gasleitungen festschrauben und Gasflasche anschließen. Unter dem Grill wurde ein Zwischenboden eingesetzt.

Der Aufbau des Spülmoduls ähnelt dem des Grillwagens.



44

Der Spül- und Anrichtewagen entspricht dem Grill-Element bis auf einen Unterschied: Der obere Frontholm ist nicht unterbrochen.



45

Bereiten Sie die Laufleisten für die beiden seitlichen Schubkästen vor: Vorne und hinten ausklinken, bohren und senken.



46

Mit einem aufgespannten Distanzbrett lassen sich die Leisten gut positionieren und vorn und hinten am Rahmen verschrauben.



47

Schubkasten-Rahmenhölzer ablängen, Front und Seiten für den Boden nuten, die Seitenzargen für die Laufleisten nuten.



48

Zargen mit Zwingen zusammenhalten, durch die Zarge bohren und nach Klebstoffangabe Dübel einsetzen und abschneiden.



49

Den Boden können Sie über die zurückspringende Rückenlängsleiste einschieben und darauf verschrauben.



50

Im mittleren Fach kann wegen der Spüle kein Schubkasten laufen. Verschrauben Sie dort Montagehölzer für eine starre Blende.

Türen und Schubkastenblenden entsprechen den Türen des Grillwagens.



51

Die Türen werden nur seitlich und unten, die Schubkastenfronten (einschließlich der Mittelblende) nur seitlich und oben gefalzt.



52

Die Blendenmontage erfolgt von innen bzw. hinten. Spannen Sie bei eingesetzten Schubkästen eine Leiste unter die Blenden.

SELBST PRAXISTIPP

Spülausstattung

In den Spül- und Anrichtewagen haben wir die Küchenarmatur *Avital Argun* chrom (Art. 7910254; rund 100 Euro) sowie die Edelstahl-Einbauspüle *Piccante Ada 45* (Art. 8847080; 145 Euro) mit Spültischsiphon (Art. 1356587, 6,70 Euro) eingebaut. In Bild 54 ist zu sehen, wie die Armatur mit einer Gewindetülle 3/8 AG-13 mm an eine Schlauchkupplung angeschlossen wird. Anstelle des Warmwasser-Zulaufschlauchs haben wir in die Armatur eine Feingewindeschraube M10 x 1 x 30 mit reichlich Teflonband eingeschraubt.





53

Arbeitsplatte verleimen, Ausschnitt für die Spüle zuschneiden (achten Sie auf den Zwischenholm!) und Armaturloch bohren.



54

Spülbrause vorbereiten, Spüle und Armatur samt Siphon verschrauben. Türen anschlagen, Griffe und Magnetschnäpper montieren.



55

Ein Zwischenboden mit Einschuböffnung für den Abwassereimer und ein Zugangsloch für den Gartenschlauch im Boden ...



56

... komplettieren den Spül- und Anrichtewagen. Die Holzoberflächen können Sie ölen oder (biozidfrei) lasieren.

Kontakte

Douglasienholz:

Rettenmeier, ☎ 09853/338-0
www.retteneier.com

Grill, Spüle, Armatur:

Hornbach, ☎ 06348/606070
www.hornbach.de

Apparaterollen Art.-Nr. 03172501 und Art.-Nr. 03372501:

Wagner System, ☎ 07821/9477-0
www.wagner-system.de

Türgriffknöpfe Cantas

Art.-Nr. 1612-30N1:

Siro (Deutschland), ☎ 02103/24575
www.siro.at

Einbohrbänder Art. 0062394

(nur im Fachhandel erhältlich):

Hettich, ☎ 05223/77-0
www.hettich.com

Konstruktion PUR-Kleber:

Ponal/Henkel, ☎ 00211/797-0
www.ponal.de

Weitere **selbst.de**
Anleitungen, Tipps & Ideen auf
www.selbst.de/Grilltechnik

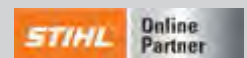
ANZEIGE

Bequem online kaufen oder reservieren

STIHL ist, wo Sie sind: STIHL Online Partner sind Fachhändler, die das Sortiment von STIHL und VIKING auch online anbieten. Reservieren Sie alle Geräte

und Zubehör online zur Selbstabholung; bei einigen Händlern können Sie ausgewählte Geräte auch online kaufen und liefern lassen.

Ihren nächsten STIHL Online Partner finden Sie unter
www.stihl-haendler.de



STIHL®