Pressekit Outdoor-küchen

NIEHOFF GARDEN

NIEHOFF
GARDEN

INHALT

Seite 3
Draußen nach Hause kommen

Seite 4
Pro Master Outdoorküche

Seite 5
Black Line Outdoorküche

Seite 6 – 7
Handarbeit aus dem Münsterland

Seite 8
Teak Edition Outdoorküche

Seite 9
Niehoff Garden Factsheet & Partner

Seite 10- 27
Medienspiegel

Seite 28
Kontakt & Bildmaterial

NIEHOFF
GARDEN

Outdoorküchen

Draußen nach Hause kommen: Als Gartenmöbelhersteller wissen wir von Niehoff Garden wovon wir sprechen. Den Trend immer weiter verschwindender Grenzen zwischen Innen und Außen beobachten wir seit langem gespannt. In logischer Konsequenz gehört dann auch die Küche auf die Terrasse – wie kann man den Dreh- und Angelpunkt eines Zuhauses nicht berücksichtigen, wenn schon ein zweites Ess- und Wohnzimmer draußen eingerichtet wurde?

Gesagt getan. Und zwar genau zur richtigen Zeit, denn das Thema Outdoor Cooking hat in den vergangenen Jahren richtig Fahrt aufgenommen und ist nicht zu bremsen. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Eine Outdoorküche bietet den gleichen Komfort wie die Indoorküche und als Gastgeber ist man mitten im Geschehen statt allein im Haus. Dieser Aspekt war uns als Münsterländer besonders wichtig und so haben wir mit der Außenküche einen Wohlfühlort entwickelt, der kulinarische Highlights und gemütliches Beisammensein gleichermaßen zelebriert.

Für noch mehr individuellen Gestaltungsfreiraum und maximal clevere Lösungen haben wir die Niehoff Garden Outdoorküche im vergangenen Jahr umfassend weiterentwickelt. Mit vielen neuen Ideen und nach intensiven Gesprächen mit unseren Fachhändlern und Kunden, sind wir mit einem noch flexibleren Outdoorküchen-Programm in die Saison gestartet! So hat der Kunde mittlerweile die Auswahl aus drei verschiedenen Küchenlinien, die in sich noch einmal vielfältig konfigurierbar sind. Die „Pro Master" aus gebürstetem Edelstahl, HPL oder Teak bietet mit ihrem Grillmodul inklusive Kühlschrank, Stauraum und Arbeitsfläche quasi schon eine kleine Outdoorküche in sich. Sie kann darüber hinaus mit zahlreichen Stauraumoptionen, einem Spülmodul und sogar einem Kamadogrillmodul erweitert werden. Die „Black Line" begeistert mit ihrem anthrazitfarbenen Aluminiumrahmen und ebenfalls in HPL und Teak konfigurierbaren Optionen Designfans und Kochenthusiasten gleichermaßen. Der jüngste Neuzugang ist die „Teak Edition", eine Massivholzküche mit funktionalen Elementen aus recyceltem Teak und einer widerstandsfähigen Arbeitsplatte aus Keramik.

PRO MASTER

Für kulinarische Highlights

Kochen unter freiem Himmel und dabei den vollen Komfort einer funktional ausgestatteten Küche genießen: Mit dem modularen Outdoorküchen System von Niehoff Garden wird das Zubereiten kompletter Mahlzeiten draußen zum Erlebnis. Die Basis der vielfältigen Konfigurationsmöglichkeiten bilden ein Gasgrillmodul und verschiedene Universalmodule. Innerhalb dieser lässt sich die Pro Master Outdoorküche ebenso individuell planen wie eine Indoorküche. Für ausreichend Stauraum sorgen beispielsweise die Module aus der Kategorie „Lagern & Verstauen" mit funktionalen Schrankaufteilungen. Die Einheiten unter der Überschrift „Kühlen & Lagern" beinhalten einen outdoorfähigen Kühlschrank, sodass wohltemperierte Getränke und Grillgut stets in Reichweite sind. Natürlich darf auch das klassische Waschbecken nicht fehlen: Die verschiedenen Auswahlmöglichkeiten sind als Einheit „Wasser" zusammengefasst. Umfangreiches Zubehör wie zusätzliche Auszüge, Verbindungselemente oder Griffe runden das Angebot rund um die Pro Master Outdoorküche ab.

Neben zahlreichen Individualisierungsoptionen bietet die die Pro Master Outdoorküche eine einzigartige Optik: Eleganter Edelstahl gepaart mit modernem HPL oder wahlweise authentischem Teak ergibt einen unverkennbaren Look. Das hochwertige Material ist belastbar und widerstandsfähig und somit bestens geeignet für Küchenträume an der frischen Luft.

BLACK LINE

Die Küche für besondere Augenblicke

Für alle, die das Kocherlebnis im Freien suchen UND sich ein Design Statement wünschen: Die Niehoff Garden Black Line Outdoorküche vereint höchste Funktionalität für ambitionierte Grillmeister und ein einzigartiges Erscheinungsbild für Designfans. Eyecatcher der eleganten Küche ist der anthrazitfarbene Rahmen aus Aluminium. Ab hier ist die Kreativität des neuen Besitzers gefragt, denn es kann zwischen verschiedenen Frontausführungen in modernem HPL oder authentischem Teak gewählt werden. In gewohnter Niehoff Garden Voraussicht bietet auch die Black Line Outdoorküche zahlreiche Individualisierungsoptionen: Die Basis bilden verschiedene Einzel- und Doppelmodule, zwischen denen zahlreiche Gasgrillmodelle namhafter Hersteller eingehängt werden können. So können Einheiten aus den unterschiedlichen Kategorien wie „Kühlen & Lagern", „Wasser" und „Zubereiten" flexibel aneinandergereiht und erweitert werden. Mannigfaltiges Zubehör wie zusätzliche Auszüge, Verbindungselemente oder ein Gaskaminmodul für die perfekte Atmosphäre runden das Angebot rund um die Black Line Outdoorküche ab.

Über den markanten Look hinaus wurde selbstverständlich auch der zukünftige Einsatzort unter freiem Himmel bei der Produktentwicklung der Black Line Küche bedacht: Mit einer Kombination aus pulverbeschichtetem Aluminium, beständigem HPL und natürlich resistentem Teakholz steht dem Kocherlebnis unter freiem Himmel nichts mehr im Wege!

Handarbeit aus dem Münsterland

All unsere Outdoorküchen sind eine Erweiterung Ihres Zuhauses. Deshalb achten wir von der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur handwerklichen Verarbeitung genau darauf, dass unsere Außenküchen nicht nur mit tollem Design überzeugen.

Weil hohe Qualität schon im Einkauf eine entscheidende Rolle spielt, setzen wir ausschließlich Hölzer aus kontrollierter Forstwirtschaft ein. Zudem reisen wir persönlich zu den Sägewerken und lernen die Produktionsstätten und die Menschen dahinter kennen, um faire Arbeitsbedingungen bei unseren Lieferanten und Partnern sicherzustellen.

Das sorgfältig ausgewählte Holz und HPL wird anschließend in unserer energieautarken Tischlermanufaktur im Münsterland per Hand weiterbearbeitet.

1. Lagerung

Das eingekaufte Holz und HPL wird direkt in der Werkstatt gelagert. Damit das Holz auch beim Lagern seine Qualität bewahrt, ist in der gesamten Werkstatt eine Anlage zur Luftbefeuchtung installiert.

2. Zuschnitt

Die gelagerten Platten werden sortiert und in Handarbeit passgenau für den jeweiligen Einsatz zugeschnitten. Dabei gewährleisten ausgebildete Fachkräfte die perfekte Qualität aller Einzelelemente.

3. CNC-Fräse

Die CNC-Fräse ist für feinere Schnittarbeiten zuständig. Hier werden z. B. Aussparungen oder kleine Bohrungen in die zugeschnittenen HPL- oder Holzplatten gefräst.

Handarbeit aus dem Münsterland

4. Oberflächenbehandlung

Hier bekommen die Teakholz-oberflächen ihren Charakter. Die Bürstung verleiht dem Holz eine offenporige Struktur und erzeugt eine einzigartige Haptik.

5. Montage

Alle bearbeiteten Holz- und HPL-Platten sowie sämtliche Zusatzelemente (wie z. B. Spülen, Rollen oder Füße) werden von Hand in die Rahmen aus gebürstetem Edelstahl oder pulverbeschichtetem Aluminium eingebaut.

6. Versand

Schlussendlich werden die zusammen-gebauten Module in großen Holzkisten verpackt, bevor sie versendet werden. So kommen die Module bereits zusammengebaut bei Ihnen an.

TEAK EDITION

Die Massivholzküche für individuellen Kochgenuss

Die Außenküche für unkomplizierte Individualisten: Die Niehoff Garden Teak Edition Küche bietet einen kernig-simplen Look, der Gäste und Gastgeber mit einer wunderbar zwanglosen Atmosphäre empfängt. Die Massivholzküche besteht aus hochwertig recyceltem Teak, welches sich mit einer gebürsteten, charakterstarken Oberfläche harmonisch in das natürliche Umfeld des Gartens einfügt. Eine widerstandsfähige Arbeitsplatte aus Keramik und minimalistische Griffe aus gebürstetem Edelstahl verleihen der Teak Edition aktuelle Akzente. Wie selbstverständlich ist die Küche so Bestandteil des neuen Outdoor-Lebensbereiches, der voll ausgeschöpft werden will. Wertvolle Zeit wird ab sofort gemeinsam draußen verbracht und selbst simple Küchenaufgaben bekommen an der frischen Luft und in guter Gesellschaft Erholungsfaktor.

Ob als Komplettlösung oder einzelne Stauraumoption: Die Teak Edition bietet in der Kombination verschiedener Module individuellen Gestaltungsfreiraum. Zur Wahl stehen unterschiedliche Kühl- und Stauraumlösungen, die sich nach Wunsch platzieren lassen. Ein Gasgrill kann mithilfe des speziellen Installationskits zwischen den Modulen eingehängt werden. Funktionalität, Design, Genuss und Kommunikation werden mit der Teak Edition Outdoorküche auf ein neues Level gebracht.

Niehoff Garden

Factsheet

DRAUSSEN SCHÖNER WOHNEN – Unser Ziel ist es Küchen und Möbel zu entwickeln, mit denen unsere Kunden die schönsten Plätze des Sommers einrichten können. Mit funktionalen Outdoor-Essgruppen, komfortablen Lounges und hochwertigen Outdoorküchen werden Terrasse und Balkon zu vollständigen Wohnräumen. Als Teil eines Familienunternehmens mit über 45-jähriger Firmengeschichte legen wir großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit: Von der Entwicklung zeitloser Designs, über die Auswahl der Rohstoffe bis hin zur handwerklichen Verarbeitung begleiten diese Anforderungen den gesamten Entstehungsprozess unserer Outdoorküchen und Gartenmöbel. Das ist es, was unsere Kunden an uns schätzen und die Grundlage für eine stetige Weiterentwicklung der Marke Niehoff Garden.

1978: Gründung
Niehoff Sitzmöbel

2013: Gründung
Niehoff Garden

2017: Erste
Outdoorküche

Geschäftsführung:
Bernd-Theo Niehoff

Hauptsitz
in Warendorf

Tischlerei
im Münsterland

Partner

Outdoorküchen und Gartenmöbel von Niehoff Garden finden sich bei mittlerweile circa 400 Händlern in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Benelux. Darüber hinaus unterstützen wir Objektausstatter, Gastronomen und Hoteliers bei der Einrichtung gastlicher und stilvoller Außenbereiche.

Möbelfachhäuser

Gartenmöbel-
fachgeschäfte

Küchenstudios

Objektausstattung

Gastronomie

Hotellerie

Medienspiegel

BEEF! | AUSGABE 3/2023

7 Bienen sind genial, das ist bekannt. Bei Hive haben Sie das erkannt und die Wabenbauweise in die Außenküche übertragen. Ergebnis: ein modulares System mit viel Stauraum und Platz für Teppanyaki-Platten, Big Green Egg und Spüle aus Rotguss. → hive.kitchen **8** Klare Kante: Die Niehoff Black Line bringt mit ihrem anthrazitfarbenen Rahmen aus Aluminium Struktur in die Außenküche. Die Fronten sind aus unter Hochdruck verpresstem Laminat (HPL), die Module fassen alles, von kleinen Kamados bis zu großen Gasgrills und sogar einen Gaskamin. → niehoff-garden.de

4 Der Mensch versammelt sich seit jeher ums Lagerfeuer. Deshalb gibt es bei Freiluftküche nicht nur die robustesten Materialien wie Seealuminium oder Arbeitsplatten aus Nero-Assoluto-Granit, nicht nur Kochmodule mit Grill, Planche oder Wok-Brenner, sondern sogar eine offene Feuerstelle – zum Grillen oder nur zum Händewärmen. Das liegt bei Ihnen! → freiluftkueche.com **5** Eine Outdoor-Küche muss nicht zwingend im Mittelpunkt stehen. Die kompakte Calvia 2 von Wesco mit Spüle und Kochstelle macht sich auch in der Nische einer Terrasse hervorragend. → wesco-outdoorkuechen.de **6** Die Würfel sind gefallen und dank des modularen Cube-Systems von Kitchencube ganz nach Ihren Wünschen. Hier mit Gasgrill von Flammkraft und Wok-Brenner von Bofun. Es gibt aber auch Würfel mit Big Green Egg, mit Spüle, ja sogar mit Bierzapfanlage. Da hätte sogar Cäsar selber gekocht! → kitchencube.shop

FOTOS: HERSTELLER (8)

Medienspiegel

MÖBELMARKT | AUSGABE OUTDOOR LIFESTYLE

Zuiver
Zeitlos und stilvoll

Zuiver bietet zeitlose und stilvolle Outdoormöbel für einen einladenden und komfortablen Außenbereich. Die Outdoor-Kollektion des Unternehmens zeichnet sich dabei durch moderne Silhouetten mit natürlichen Farben aus. Merkmale, die auch auf das „Breeze" Outdoor-Sofa zutreffen. Das Hightech-Material des Sofas ist wasserabweisend und die Kissen haben eine spezielle, nach hinten abgeschrägte Form, sodass Wasser von möglichen Regenschauern in eine kleine Rinne geleitet wird und abfließt.

Niehoff-Garden
Outdoor Cooking im Fokus

Großen individuellen Spielraum bieten die Outdoorküchen von Niehoff Garden. Der Kunde hat die Wahl zwischen drei verschiedenen Küchenlinien, die in sich noch einmal vielfältig konfigurierbar sind. Neben „Pro Master" aus gebürstetem Edelstahl, HPL oder Teak und der „Teak Edition" – eine Massivholzküche mit funktionalen Elementen aus recyceltem Teak und einer widerstandsfähigen Arbeitsplatte aus Keramik – steht auch die „Black Line" hoch im Kurs. Sie begeistert mit ihren anthrazitfarbenen Aluminiumrahmen und in HPL und Teak konfigurierbaren Optionen Designfans und Kochenthusiasten gleichermaßen.

Anzeige

T2023 OUTDOOR

TOPSTAR goes OUTDOOR.

Mit dem **T2023** haben wir einen zeitlosen und zugleich wohnlichen Outdoor-Stuhl geschaffen, der dank seiner UV-Beständigen Kunststoffschale und den lackierten Holzbeinen jedem Wetter stand hält. Unterstützen Sie den Produktionsstandort Deutschland und fördern Sie kurze Beschaffungswege und Lieferzeiten.

www.topstar.de topstar_gmbh

Medienspiegel

SCHÖNER WOHNEN | AUSGABE 5/2023

OUTDOORKÜCHEN

DRAUSSEN ESSEN

Nachdem wir sehnsüchtig auf den Frühling gewartet haben, können wir jetzt endlich draußen mit Freunden feiern, schnibbeln, kochen und den Sommer genießen. Eine gute Outdoorküche darf dabei nicht fehlen. Ob es die große, vollwertige Ausstattung für die überdachte Terrasse sein soll oder eher kleine, feine Module auf Rollen, die sich individuell zusammenstellen lassen und fix beiseite geschoben werden können – in jedem Fall lohnt es sich, in hochwertige Materialien zu investieren, denn die nächsten Sommer kommen bestimmt!

BLACK LINE Zu den drei Modulen gibt es auch eines mit Spüle. Je ab ca. 2200 Euro (niehoff-garden.de)

1

2

3

4

5

1 TICINO hat Designer Carsten Gollnick aus Edelstahl und heimischen Hölzern gestaltet. Modul ab ca. 2300 Euro (conmoto.com)

2 BASET Auf dem Aluminiumrahmen lassen sich Steinzeugmodule wie Spüle, Gasfeld oder Grill kombinieren. Preise auf Anfrage (kettal.com)

3 FRAME aus Stahl mit robuster Hightech-Lackierung ist in vielen Farben und Varianten erhältlich. Ab ca. 9700 Euro (fantin.com)

4 6 GRAD aus Holz und Stahl, hier in der Ausführung mit Teppanyakigrill und Spüle, 180 x 85 x 92 cm, ca. 6900 Euro (jancray.de)

5 NORMA von Rodolfo Dordoni mit zarten Profilen und diversen Funktionen. Preis auf Anfrage (rodaonline.com)

FOTO ANDREA FERRARI

Medienspiegel

SCHÖNER WOHNEN SPEZIAL | AUSGABE 1/2023

GRAZIE „Norma", von Rodolfo Dordoni mit eleganten Profilen entworfen, kann mit diversen Funktionen bestückt werden. Preis auf Anfrage (rodaonline.com)

1

ALLE MAL RAUSKOMMEN

Denn da wird jetzt mit großer Leidenschaft geschnippelt, gekocht und, klar, gegessen! Besonders viel Spaß macht das mit Outdoorküchen wie diesen

2

3

4

1 ROBUSTER KOCHTISCH
„6Grad", hier mit Teppanyaki-Grill und Spüle, auch mit Gaskochfeld und/oder Smoker, Gartenschlauch- oder Festwasseranschluss, 180 x 85 x 92 cm, ca. 6900 Euro (jancray.de)

2 MOBILE ARBEITSSTATION
mit Akazienholz-Arbeitsfläche, Schublach, feststellbaren Rollen, Edelstahlgriffen sowie bündig eingelassenen Öffnungen für Abfälle. Der untere Möbelkörper besteht aus schwarz beschichtetem Edelstahl. 101 x 55 x 95 cm, ca. 1000 Euro (everdurebyheston.de)

3 FLEXIBLE MODULE
Die „Teak-Edition" ist ganz individuell ausbaubar, ob als reiner Stauraum oder komplette Küche mit allen Funktionen. Hier ein Kühl- und Doppelmodul, ab ca. 2000 Euro (niehoff-garden.de)

4 STABILER FARBKASTEN
„Frame" aus Stahl mit robuster Hightech-Lackierung gibt es in vielen Farben und Ausstattungen. Mit Spüle und Arbeitsfläche aus gebürstetem Edelstahl sowie Induktionsfeld kostet das Modul ca. 9700 Euro (lantin.com)

STEINZEIT Auf dem superstabilen Aluminiumrahmen lassen sich pflegeleichte Steinzeugmodule wie Spüle, Gasfeld, Grill oder ein Bartisch kombinieren. Dabei wird das geradlinige Design immer beibehalten. Preise auf Anfrage. (kettal.com)

Medienspiegel

BEEF! | AUSGABE 6/2022

OUTDOORKÜCHE VON NIEHOFF

Ein Blickfang auf jeder Terrasse: Die „Pro Master"-Outdoorküche von Niehoff aus gebürstetem Edelstahl bietet großzügige Arbeitsflächen und zudem jede Menge Stauraum. Ihre passgenauen Aussparungen ermöglichen den Einbau verschiedenster Grills. **Unterschiedliche Module sind kombinierbar, niehoff-garden.de**

DAS LEBEN IST EIN WUNSCHKONZERT

Zumindest für BEEF!-Leser! Denn Sie müssen sich lediglich entscheiden, welches unserer 18 großartigen Weihnachtsgeschenke Sie sich wünschen wollen. Oder doch gleich alle?

DRY AGER VON LANDIG

Mehr reift nicht: Der DRY AGER DX 1 ein Volumen von 100 Kilo und fasst Fleischteile. Sein Gehänge aus Ede Und das Beste: Er hat eine zweijähr **Auch erhältlich in der kleineren** **Infos und Preise: landig.com/be**

FOTOS: HERSTELLER

152 BEEF!

Medienspiegel

KÜCHENHANDEL | AUSGABE 5/2022

„Die Aussenküche" von Grdn besteht aus verzinkten und pulverbeschichten Stahlblechen. Auf die Modulmöbel gibt es zehn Jahre Garantie. Ein besonderes Element im Sortiment ist der kleine Schwenkgrill.

ren. Geplant ist in näherer Zukunft, einen eigenen Grill einzuführen.
Hervorheben will sich Die Aussenküche unter anderem durch eine besonders schnelle Lieferzeit von nur zwei Wochen und eine zehnjährige Garantie. Die Module sind fertig zusammengebaut; die Vertriebspartner müssen nur noch die Füße ausrichten, die Module verbinden und Blenden montieren, informierte Geschäftsleiter Christoph Augustin. Als Handelspartner hofft man gehobene Küchenstudios, gehobene Outdoorfachgeschäfte, Pool- oder Kaminbauer zu gewinnen.

Niehoff Garden

Drei Outdoorküchenlinien stellte Niehoff Garden auf der area30 vor. Besonders verkaufsstark, so Vertriebsleiter Burkhard Temme, sei die Pro Master mit Fronten aus gebürstetem Edelstahl, HPL oder Teak. Die zweite Linie, Black Line, hat einen anthrazitfarbenen Rahmen aus Aluminium, kombinierbar mit verschiedenen Fronten.
Als dritte Linie gibt es die Teak Edition – eine Massivholzküche aus recyceltem Teak mit Griffen aus gebürstetem Edelstahl und Keramik-Arbeitsplatte. Das Teakholz stammt aus alten Fachwerkhäusern in Indonesien. Das Holz und HPL für die Outdoorküchen wird in der eigenen Tischlermanufaktur im Münsterland weiterverarbeitet. Je nach Küchenlinie variieren die Module in Längen und Höhen, die Tiefe beträgt 58 bis 65 Zentimeter. Sie werden den Vertriebspartnern zusammengebaut angeliefert. Die Spülen kommen von Blanco, Armaturen von Naber, die Kühlschränke von Caso und bei den Grillgeräten arbeitet man mit Beef Eater und Bull. Natürlich könne man aber auch einfach einen vorhandenen Grill neben die Küchen stellen, was manch einer sicher gerne hört. Geliefert wird in rund sechs Wochen. Verkaufskanal Nummer eins ist der Möbelfachhandel, gefolgt von „kleinen, feinen" Gartenmöbel- und Grillfachhändlern, so Temme. Den Küchenfachhandel möchte man nun als weiteren Vertriebsweg ausbauen. „Die Outdoorküche verkauft sich dabei anders als die Indoorküchen", erklärte der Vertriebsleiter. „Indoor zählt vor allem die Technik, outdoor zählen viel stärker die Emotionen."

Out4Kitchen/mayr+mayr

Die Outdoorküchen von Out4Kitchen stammen aus Wolfratshausen. Dachunternehmen ist die mayr + mayr GmbH, ein Küchenstudio mit eigener Schreinerei. „Unsere Küchen sind wie eine normale Indoorküche planbar, mit durchgängiger Arbeitsplatte und Sockel", erklärte Geschäftsführer Markus Mayr zur Messe in der Architekturwerkstatt. Die Basis der Gartenküchen ist eine dichtgepresste, wasserfeste Vollkernplatte aus MDF, zu der verschiedene Frontendekore angeboten werden: Beton, Anthrazit, Rost und Stein. Neu vorgestellt wurde jetzt die Farbe Schwarz. Weiterhin neu: der Gas-Wokbrenner aus Edelstahl. Integrierte Steckdosen, ausreichend Platz für das Kochwerkzeug – auch darauf wird geachtet. Für den Outdoorkühlschrank wurde Liebherr ins Programm genommen, als Grillanbieter sind Monolith und Big Green Egg, Flammkraft, Beef Eater, Broilking und Napoleon an Bord. Die Küchen, betonte Mayr, seien sehr montagefreundlich. Das Küchenstudio bräuchte nur einen Akkuschrauber und eine Wasserwaage für den Aufbau. Man selbst hätte z. B. den ganzen Messestand mit vier Küchen in nur acht Stunden aufgebaut. Die Lieferzeit beträgt sechs bis acht Wochen.

Steel Cucine

Ebenfalls in der Architekturwerkstatt zu Gast war Steel Cucine. Die rechte Seite des Stands

Niehoff Garden fiel auf der area30 durch seine besonders outdoorgerechte Standgestaltung auf, u. a. mit Dünenfotos und Palmen. In diese Kulisse fügten sich besonders die Outdoorküchen mit den Teakfronten sehr gut ein – hier gezeigt in einer Eckvariante.

Medienspiegel

SCHÖNER WOHNEN SPEZIAL | AUSGABE 4/2022

FRISCH VOM ROST

Grillgeräte für Pellets, Kohle oder Strom – und mit Extra-Funktionen

Sie können viel mehr als nur Bratwurst und Steaks. Einige der neuen Grillgeräte nehmen es locker mit der Küchenausstattung drinnen auf. Unterstützt durch künstliche Intelligenz, lassen sich Kerntemperaturen im Fleisch präzise halten oder Gerichte auch sanft per Niedertemperatur garen. Im integrierten Backofen können Fleisch und andere Speisen in Ruhe nachziehen oder parallel zubereitet werden. Und wer heute hier, morgen dort unterwegs ist, klemmt sich stylische Mini-Formate in tollen Farben unter den Arm.

1 Smokefire Holzpelletgrill für präzise Temperaturen bis 315 Grad, ca. 1900 Euro (weber.com) **2 Urban Master** Elektrogrill bis 320 Grad mit integriertem Ofen bis 200 Grad, ca. 700 Euro (wmf.com) **3 Cube** Tragbarer Holzkohlegrill mit Schneidbrett und Tablett, ca. 170 Euro (everdure-grills.de)

KOMPLETTPAKET

Spüle, Kühlschrank, Herd oder Grill, an diesen Outdoorküchen ist alles dran

Wasser und Hitze sind das Minimum, was eine Küche bieten sollte. Steht sie nahe am Haus, ist das Verlegen von Leitungen (durch Fachleute!) nicht so aufwendig, und als Schutz kann in unseren Breiten ein Terrassendach hilfreich sein. Beim Kauf unbedingt auf extrastabile Verarbeitung achten. Scharniere, Auszüge und Klappen sollten geschmeidig laufen und bündig schließen, denn sie müssen auf Dauer viel aushalten.

1 Teak Edition Die Massivholzküche mit Keramikplatte lässt sich individuell zusammenstellen. Preis auf Anfrage (niehoff-garden.de) **2 Atria** aus recyceltem Edelstahl, Preis auf Anfrage (abimis.com) **3 Lux** mit „Napoleon P500"-Gasgrill, „Monolith"-Keramikgrill, Steinarbeitsplatte, Preis auf Anfrage (burnout.kitchen)

Ticino vom Designer Carsten Gollnick besteht aus Modulen (conmoto.com)

Medienspiegel

SCHÖNER WOHNEN | AUSGABE 8/2022

NEUES VOM ROST

Grillgeräte für Pellets, Kohle oder Strom – und mit Extra-Funktionen

Sie können viel mehr als nur Bratwurst und Steaks. Einige der neuen Grillgeräte nehmen es locker mit der Küchenausstattung drinnen auf. Unterstützt durch künstliche Intelligenz, lassen sich Kerntemperaturen im Fleisch präzise halten oder Gerichte auch sanft per Niedertemperatur garen. Im integrierten Backofen können Fleisch und andere Speisen in Ruhe nachziehen oder parallel zubereitet werden. Und wer heute hier, morgen dort unterwegs ist, klemmt sich stylische Mini-Formate in tollen Farben unter den Arm.

1 Smokefire Holzpelletgrill für präzise Temperaturen bis 315 Grad, ca. 1900 Euro (weber.com) **2 Urban Master** Elektrogrill bis 320 Grad mit integriertem Ofen bis 200 Grad, ca. 700 Euro (wmf.com) **3 Cube** Tragbarer Holzkohlegrill mit Schneidbrett und Tablett, ca. 170 Euro (everdure-grills.de)

VOLLE AUSSTATTUNG

Spüle, Kühlschrank, Herd oder Grill, an diesen Outdoorküchen ist alles dran

Wasser und Hitze sind das Minimum, was eine Küche bieten sollte. Steht sie nahe am Haus, ist das Verlegen von Leitungen (durch Fachleute!) nicht so aufwendig, und als Schutz kann in unseren Breiten ein Terrassendach hilfreich sein. Beim Kauf unbedingt auf extrastabile Verarbeitung achten. Scharniere, Auszüge und Klappen sollten geschmeidig laufen und bündig schließen, denn sie müssen auf Dauer viel aushalten.

1 Pro Master Manufakturküche aus Stahl und Holz, hergestellt in Münster, ca. 20 000 Euro (outdoorkuechen.niehoff-garden.de) **2 Atria** aus recyceltem Edelstahl, Preis auf Anfrage (abimis.com) **3 Lux** mit „Napoleon P500"-Gasgrill, „Monolith"-Keramikgrill, Steinarbeitsplatte, Preis auf Anfrage (burnout.kitchen)

Ticino vom Designer Carsten Gollnick besteht aus Modulen (conmoto.com)

Medienspiegel

DER FEINSCHMECKER | AUSGABE 5/2022

DAS „OUTDOOR-KÜCHEN SYSTEM“ ist dank leichtgängiger Industrierollen mobil, doch es werden auch Gestelle mit Standfüßen angeboten. Für einen variablen Look sorgen die Fronten der Korpusse aus widerstandsfähigem Laminat: Es gibt sie im Beton- und Granitdesign, im Zement-Look und mit Teakverkleidung. Die unterschiedlich großen Einheiten der Outdoor-Küche erlauben den Einbau von Gas- und Kamado-Grill ebenso wie den eines Kühlschranks. www.niehoff-garden.de

Medienspiegel

SCHÖNER WOHNEN | AUSGABE 5/2022

Sommerküche

Leichte Kost, leichte Möbel – denn wer will bei 30 Grad im Schatten schon Schwergewichte schleppen? Niemand. Outdoorküchen stehen auf Rollen, schlanke, oftmals stapelbare Stühle ergänzen die Tafel. Das Gute daran: Sie sind oft so bequem, dass sie ohne Weiteres auch drinnen am Esstisch stehen können

GHASIL Fahrbare Outdoorspüle aus Beton mit Holz- und Stahlelementen, 65 x 65 x 90 cm, ca. 2000 Euro (tan-tan.de)

1 Pan Edelstahlgestell, wetterfeste Gewebebespannung, 50 x 53 x 81 cm, ca. 600 Euro (garpa.de) **2 Doppler-Sonnenschirm** Edelstahlmast, Polyestertuch, 180 x 180 cm, ca. 200 Euro (manufactum.de) **3 Aria S43** Stapelstuhl, bespannt mit Polyesterschnüren, 55 x 53 x 76 cm, ab ca. 440 Euro (lapalma.it) **4 Outdoorteppich** 100 % Polypropylen, 250 x 350 cm, ca. 3400 Euro (weishaeupl.de) **5 Pro** Spülwagen aus Beton, Zement oder Granit, Edelstahl, Teakholzfront, 123,3 x 65 x 93,1 cm, ca. 4200 Euro (niehoff-garden.de) **6 Fresco** Gestell pulverbeschichtetes Aluminium, wetterfeste Bespannung, 58 x 69 x 79 cm, Preis auf Anfrage (gloster.com) **7 Nalvo** Aluminiumgestell, Tischplatte mit Glasauflage, 180/240 x 100 x 76 cm, ca. 1400 Euro (niehoff-garden.de) **8 Lyze** aus Aluminium und Edelstahl, 62 x 57 x 79 cm, ca. 340 Euro (emu.it) **9 Studie** Aluminium, 57 x 53 x 81 cm, 339 Euro, Fermob (shop.schoener-wohnen.de)

FOTOS MARTIN BAUMANN, PATRICK VEIGNY

BEEF! | AUSGABE 3/2022

KITCHEN POSSIBLE!

JEDER SOLLTE EINE OUTDOORKÜCHE HABEN – NICHT NUR, WEIL MAN DORT DEN RAUSCHENDEN DUNSTABZUG NICHT BRAUCHT. ABER: WIE GEHE ICH DAS NUR AN? ZWÖLF MODELLE UND SIEBEN SCHRITTE, DIE SIE IHREM TRAUM NÄHER BRINGEN

TEXT **CONSTANTIN LUMMITSCH**

1

2

1 Röshults Open Bistro Die Schweden können Design: Der schwarze, pulverbeschichtete Edelstahl ist was fürs Auge, sodass das Grillen hier fast zur Nebensache wird. Preis auf Anfrage bei roshults.com
2 Niehoff Garden Black Line Solide und mobil! Der Rahmen ist aus Aluminium, die Front aus gebürstetem Teakholz, und dank Kühlschrank bleibt das Bier kalt. Ohne Grill ca. 11 900 Euro, niehoff-garden.de
3 Conmoto Ticino Die Manufaktur aus Lüdinghausen bietet zahllose Module an. Die Kombi mit Eck-Einheit und Elementen aus wetterbeständiger HPL-Oberfläche kostet 12 870 Euro, conmoto.com
4 Fesfoc Empire 5 Handarbeit aus Spanien: Stahl, Hochleistungsgasgrill und rote Schalter. Mehr braucht es nicht. Ab 25 000 Euro, fesfoc.de
5 Otto Wilde Plattform Technik aus Deutschland, beliebig erweiterbar. Der Gasgrill lässt sich per App steuern, der Oberhitzegrill sorgt für perfekte Krusten. Je nach Modul ab ca. 4200 Euro, ottowildegrillers.com

Medienspiegel

HÄUSER | AUSGABE 2/2022

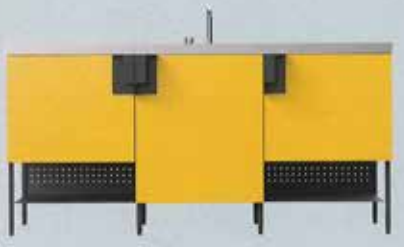
IM DETAIL

OUTDOORKÜCHEN:
WIR SIND AUF DER TERRASSE

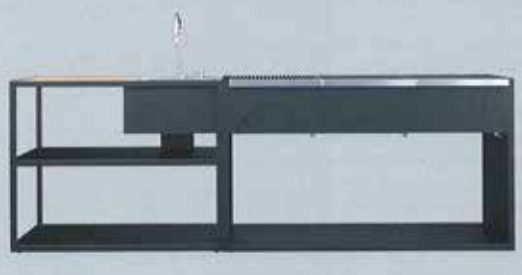
Wem zum Kochen im Freien mehr einfällt als nur Grillen, der sollte über eine Outdoorküche nachdenken. Robust und praktisch muss sie sein – gut aussehen darf sie auch!

Von den Metallspezialisten: Wie alle Produkte von Fantis sind auch die Küchenmodule für draußen angenehm schlicht und geradlinig. Die „Frame"-Küchen gibt es in 46 Farben

Outdoor Cooking Queen aus Esslingen setzt auf individuelle Ausstattungen, ob mit Teppanyaki-Grill oder Induktion. Neben Naturstein gibt es auch robuste keramische Oberflächen



Aus hundert Prozent Edelstahl besteht „Ätria" von Abimis. Das macht die Küche unempfindlich gegen Feuchtigkeit und Hitze, sie widersteht sogar salz- und chlorhaltiger Luft



„Open Kitchen" heißt diese Gartenküchen-Kollektion von Hersteller Röshults aus Schweden. Offene Regale werden von verschiedenen Elementen wie Spülen, Grills und Herden ergänzt

Die Küchenmodule von Niehoff rollen überall dahin, wo sie gebraucht werden. Der Spülwagen mit Teakfront und Edelstahl-Gestell verfügt dafür über einen ausziehbaren Schlauch

„AH01" von Boffi ist mit einer Teppanyaki-Platte aus Stahl ausgestattet. Gestell und Regale bestehen aus Edelstahl und Iroko-Holz, für Spüle und Platte gibt es passende Abdeckungen

Medienspiegel

BEEF! SPEZIAL | AUSGABE 1/2022

GEZÜNDET

EWIG WÄHRT AM LÄNGSTEN

Als Australier wissen die Grillprofis von Everdure, was eine unverwüstliche Outdoorküche ausmacht: Die „Everdure Neo" ist aus Edelstahl, verkleidet mit Stucksprühstein. Ihr Innenleben: ein Sechs-Brenner-Gasgrill mit 25 kW Gesamtleistung und Heckbrenner, große Grillfläche (1095 x 476 mm) und ein mächtiger Kühlschrank, der 208 Liter fasst. Damit hält man's auch im Outback aus...
Küche wie links: ca. 4500 Euro, über montargo.de

BLACK POWER

So cool, dass der Grill kaum heiß wird: die Outdoorküche „Ticino" von Conmoto, hier mit den drei Modulen Heat, Space und Water (von links). Die minimalistischen Designer-Teile lassen sich beliebig kombinieren, dank des Eckelements Corner auch im 90-Grad-Winkel – und sogar ein Modul extra für den Sonnenschirm gibt es. Und die „Ticino" ist nicht nur cool, sondern auch hart im Nehmen: UV-Licht, Schnee und Regen stecken die Schränke aus HPL-Material locker weg.
Küche wie oben (ohne Gasgrill): 7990 Euro, conmoto.com

EIN KERL AUS STAHL

Der Gaseinbaugrill „Oasi" von Pia.net ist anders als andere: eine Kochplatte aus speziellem Edelstahl, ganz glatt oder gerippt und leicht geneigt, damit das Bratfett abläuft. Nicht nur, dass er oxidationsfest, antibakteriell und ultraleicht zu reinigen ist – es gibt ihn auch als Outdoorküche in diversen Varianten, mit Spüle oder Seitenbrenner mit bis zu drei Gasfeldern. Und wer immer noch nicht genug hat: Da wären auch Beistellwagen, Fritteuse, Warmhalteplatte ...
Alle Preise auf Anfrage, planetbarbecue.de

DAS AUGE GRILLT MIT

Geben Sie ihrer Outdoorküche einen edlen Rahmen – mit den „Black Line"-Elementen von Niehoff. Die superrobusten, anthrazitfarbenen Aluminiumgestelle mit der Front aus Teakholz sind ein echter Hingucker (auch in HPL erhältlich). Der Clou: Zwischen dem Kühlschrank links und dem Stauschrank rechts (für die Gasflasche u. m.) kann man den Grill einfach einhängen – und den Unterschrank auf Rollen kann man einfach herausziehen.
Küche wie links (ohne Gasgrill): 7542 Euro, niehoff-garden.de

BBQ DER ZUKUNFT

Warnen Sie die Nachbarn, bevor eine Outdoorküche von Wesco in ihrem Garten landet! Dieses Modell im Dekor Alpine Concrete Silk ist nämlich kein Ufo, sondern eine futuristische Grillinsel. Jede Küche wird als Unikat maßgeschneidert, ob mit Kamado- oder Gasgrill oder Bartheken. Zum Abheben!
Küche wie rechts (inkl. Einbaugasgrill von Napoleon und Blastcool-Outdoorkühlschrank): ca. 30 000 Euro, wesco-outdoorkuechen.de

FOTOS: HERSTELLER (8)

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN

Heiß ersehnt und nach Lieferproblemen nun endlich am Start: der Gasgrill G32 Connected von Otto Wilde, hier flankiert von den Schränken S24 (links), S18 (rechts) sowie dem Oberhitzegrill O.F.B. Original Komplett-Set. Mit zahllosen weiteren Komponenten wie Spüle, Eckelement oder Kühlschrankmodul lässt er sich zur ganz persönlichen Outdoorküche hochrüsten. Feuer frei!
Küche wie unten: 4708 Euro, ottowildegrillers.com

10 BEEF! BEEF! 11

Medienspiegel

OUTDOOR LIVING | AUSGABE 1/2022

Werden Sie angesichts warmer Küchenräume im Sommer auch manchmal zum Koch-Muffel? Dann könnte eine Outdoor Küche genau das richtige sein. Die wunderschöne Küche von Niehoff Garden wird in Deutschland produziert.

Flechtmöbel wirken sehr natürlich und verleihen Ihrer Terrasse ein gemütliches Flair. Luxuriös und widerstandsfähig sind die von Dedon entwickelten Fasern. Produziert werden sie in Deutschland.

Wer die Amboss-Schere „The Original" aus der Classic-Serie in den Händen hält, weiß, wie sich Handarbeit feinster Qualität anfühlt. Denn die hochwertigen Scheren von Original Löwe sind nicht nur zu 100 Prozent „Made in Germany", sie werden zudem manuell in Flintbek (Schleswig Holstein) zusammengebaut.

Medienspiegel

DER FEINSCHMECKER | AUSGABE 7/2021

SCHWARZ, GRAU UND HOLZ GEBEN DEN TON AN

1. + 2. DAS „OUTDOOR-KÜCHEN SYSTEM" mit seinen Gestellen aus Edelstahl ist dank leichtgängiger Industrierollen mobil. Die Korpusse aus widerstandsfähigem HPL gibt es wahlweise im Beton- oder Granit-Design sowie im Zement-Look. Auch Teak wird für die Fronten verwendet. Raffinierte Details wie die vermeintliche Schublade, die sich als Extra-Abstellfläche erweist, unterstreichen das durchdachte Konzept. www.niehoff-garden.de 3. DER „BB-QUBE" ist eine kompakte Kochstation aus Industriestahl und dem Holz alter Berghütten, also stets ein Unikat. Für den Einbau eignen sich Gas-, Strom- und Holzkohlegrills. www.dieoutdoorkueche.de

FOTOS: C. BOEHM, MOCCHEGIANI GIORDANO

100 DER FEINSCHMECKER 7/2021

Medienspiegel

BEEF! | AUSGABE 5/2021

GELUNGEN

LÄUFT!

Mit seinem selbst erzeugten nativen Öl aus griechischen Bio-Koroneiki-Oliven hat das Berliner Unternehmen OEL bereits zahlreiche Preise abgeräumt. Ökologischer geht es kaum! Wohl aber variantenreicher: Für seine Linie „Olive Oil Plus" verfeinert das Label Pana+Laza sein exzellentes Bio-Olivenöl aus Griechenland noch mit Zitrone, Oregano oder Rosmarin.
OEL: 1 l, ca. 20 Euro, oel-berlin.de;
Pana+Laza: 250 ml, ca. 9 Euro, panalaza.de

SCHNITTIG

Totenköpfe, Drachen, Rosen oder Schweine: Die Auswahl an Motiven, mit denen sich die 37 Gramm leichten Edelstahltaschenmesser von Deejo gestalten lassen, scheint unendlich. Hier schneidet jeder gut ab! Ab ca. 55 Euro, deejo.de

LEGO FÜR GROSSE

Beim Outdoor-Küchensystem von Niehoff Garden lassen sich verschiedene Elemente clever kombinieren. Herzstück ist das Universalmodul mit passgenauer Aussparung für zahlreiche Grills, seit Neuestem auch für Kamados. Ab ca. 4290 Euro, niehoff-garden.de

GUT ABGEMIXT

Geht nicht besser, nur schöner: Die Artisan-Küchenmaschine von KitchenAid kommt in der limitierten „Light & Shadow"-Edition. Der Standmixer ist sandfarben, die Keramikschüssel tiefschwarz und mit 3-D-Muster. Ca. 800 Euro, über kitchenaid.de

FOTOS: HERSTELLER (6)

16 BEEF!

Medienspiegel

MÖBELMARKT | AUSGABE OUTDOOR LIFESTYLE 2021

Foto: Solpuri

ıri
g des Lichts

dares Design lässt die speziell für den Outdoor-Einkelten „Moon Leuchten" von Solpuri wie edle Wohnen erscheinen. Drei filigrane Beine halten einen Ring ɔsition. Dieser Ring umschließt die aus einem Solarehende Leuchtquelle, die über eine Fernbedienung ıd auch zeitlich steuerbar ist.
t es als Leuchte in drei Höhen für verschiedene Eine: Die Tischleuchte „Mini" in 50 cm Höhe, die Leuchlie mit 1 m Höhe ideal mit einer Lounge funktioniert hleuchte „Maxi" mit 150 cm Höhe.

Sieger
Eleganz auf vier Beinen

Sieger präsentiert den Stapelsessel „Sirio". Sichtbare Eleganz erhält der leichte und trotzdem stabile Stapelsessel durch sein raffiniertes, von „Culture Form" entworfenes Design. So sorgen sanft geschwungene Rundrohre sowie Aluminium-Gussteile für fließende Übergänge. Grazil ausgeformte Armlehnen-Aufsätze erhöhen mit ihrer angenehmen Haptik den Sitzgenuss.
Die Aluminium-Gestelle sind mit einer graphitfarbenen oder eisengrauen Polyesterbeschichtung versehen. Sitz- und Rückenflächen des Sessels haben eine hochwertige, strapazierfähige und UV-stabile Textilux-Kunstfaser-Bespannung aus silbergrauem oder hellgrauem Gewebe.
Der platzsparend stapelbare, pflegeleichte und wetterfeste „Sirio"-Sessel gehört zur Sieger Exclusiv-Kollektion und passt hervorragend zu den neuen Loft-Tischen des Sieger Tischfreiheit-Programms.

Foto: Sieger

Niehoff
Kochen unter freiem Himmel

Für noch mehr individuellen Gestaltungsfreiraum und maximal clevere Lösungen hat Niehoff die „Niehoff Garden Outdoor-Küche" jetzt umfassend weiterentwickelt. Dank grenzenloser Konfigurationsmöglichkeiten kann die Niehoff Garden Außenküche individuell gestaltet werden. Das gilt sowohl für die Optik, die praktischen Features, als auch die Unterteilung der Unterschränke.
Das Konzept basiert auf zwei Basismodulen: der Grillstation und dem Universalmodul. Die Grillstation hält eine passgenaue Aussparung für zahlreiche Gasgrillmodelle namhafter Hersteller bereit. Darüber hinaus kann ein outdoorfähiger Kühlschrank verbaut werden oder man entscheidet sich für eine der vielen Aufteilungsmöglichkeiten des Unterschranks.
Das Universalmodul lässt sich mit installiertem Spülbecken und Abwasserbehälter konfigurieren oder man nutzt die zahlreichen Unterschrankvariationen als erweiterten Stauraum. Das Gestell der Stationen besteht aus Edelstahl und einem Korpus aus widerstandsfähigem HPL. Als Fronten stehen drei verschiedene HPL-Optiken oder gebürstetes Teak zur Auswahl.

Foto: Niehoff

Medienspiegel

SCHÖNER WOHNEN SPEZIAL | AUSGABE 3/2021

Nordische Kombination
Das kühle Blau der Flurwand und das warmtonige Naturholz der Küche bilden einen schönen Kontrast vor weißer Kulisse

1 Brotbrett „XL Rectangular" aus geöltem Walnussholz, 34 x 70 cm, ca. 160 Euro (dutchdeluxes.com) **2 Pendelleuchte** „Look at Me" aus Kunststoff und Metall, Farbe Schwarz transparent, Ø 35 cm, 46,5 cm hoch, ca. 690 Euro (artemide.de) **3 Isolierkanne** „Emma" vom Design-Duo Holmbäck Nordentoft, Edelstahl lackiert, mit Teefilter und Griff aus Buchenholz, 26 cm hoch, 1 l, ca. 100 Euro (stelton.com) **4 Gießkanne** „Colibri" in der Farbe „Lily White", Edelstahl pulverbeschichtet, in vier weiteren Tönen erhältlich, 36 cm hoch, 1 l, ca. 60 Euro (de.blomus.com) **5 Spülwagen** „Basic" mit Gestell aus rostfreiem Stahl und Fronten aus wetterfestem Teak-Holz, 123 x 65 x 93 cm, ca. 4100 Euro (niehoff-garden.de) **6 Servierteller** aus Porzellan mit Muster in Indigo und abgesetztem Rand, 28 x 15,5 cm, ca. 16 Euro (zarahome.com) **7 Schale** „Earth Dish", matte Keramik, Ø 35 cm, ca. 85 Euro (knabstrup.com) **8 Esstisch** „909", Design Sebastian Herkner, Nussbaumholz, Platte massiv, auch in Eiche erhältlich, Ø 110 oder 130 cm, ab ca. 4080 Euro (rolf-benz.com) **9 Wärmehaube** „Thurid" für Teekannen, Baumwolle, 33 cm breit, ca. 35 Euro (brostecopenhagen.com)

FOTOS GERT SKÆRLUND ANDERSE/HOUSE OF PICTURES **TEXTRECHERCHE** VIVIAN BOJE/HOUSE OF PICTURES

Kontakt

Noch Fragen offen? Wenden Sie sich für weitere Fragen zu Niehoff Garden und unseren Outdoorküchen gern an uns!

Frau Bente König
Marketing & PR

NIEHOFF GARDEN GMBH
Groneweg 17
48231 Warendorf

Telefon: +49 2581 9456-33
Mail: bente.koenig@niehoff-sitzmoebel.de

Besuchen Sie auch unsere Websites!
outdoorkuechen.niehoff-garden.de
www.niehoff-garden.de

Hier finden Sie alle Informationen auch nochmal zum Download:
www.niehoff-garden.de/unternehmen/presse

Unsere aktuellen Kataloge können Sie hier bequem durchblättern:
www.niehoff-garden.de/service/kataloge-broschueren

Bildmaterial

Gerne stellen wir Ihnen Bildmaterial zu unseren aktuellen Kollektionen und unser Logo zur Verfügung. Nutzen Sie dafür einfach die oben angegebenen Kontaktdaten.