markt EINBLICKE
GELDANLAGE UND LEBENSART
AUSGABE 2 · 2021

JAPAN
DAS COMEBACK DES JAHRZEHNTS

REISEN 2021
Tourismusbranche nach Corona

FINANZBILDUNG
Basiswissen für (Neu-)Aktionäre

OUTDOOR-LIVING
Wohnen, Kochen & Chillen

DE: 10,00 EUR
AT: 11,00 EUR
CH: 16,50 SFR
02
4 191095 010008

Foto: Fermob

DAS NEUE LEBEN DRAUSSEN

OUTDOOR LIVING

UNSERE LEBENSWEISE IM FRÜHLING UND SOMMER HAT SICH IN DEN LETZTEN JAHREN STARK GEWANDELT. NACH DEM VORBILD DER SÜDLICHEN LÄNDER MIT IHREN WARMEN SOMMERMONATEN HAT SICH UNSER LEBENSBEREICH IMMER MEHR NACH DRAUSSEN VERLAGERT. WIR LIEBEN DAS MEDITERRANE FEELING, VERBRINGEN GERNE ZEIT IM FREIEN, TREFFEN UNS MIT FREUNDEN IM STRASSENCAFÉ ODER IM BIERGARTEN. DAS GEFÜHL SPIEGELT SICH AUCH IN UNSEREM EIGENEN ZUHAUSE WIDER. DER GARTEN ODER DER BALKON WERDEN ZU NEUEN FREILUFTWOHNRÄUMEN – HIER GENIESSEN WIR DIE GEMEINSAME ZEIT MIT DER FAMILIE, VERBRINGEN GESELLIGE STUNDEN MIT FREUNDEN, BEREITEN ESSEN UND TRINKEN ZU ODER FREUEN UNS ÜBER ERHOLSAME STUNDEN FÜR UNS GANZ ALLEINE. OUTDOOR-LIVING IST MITTLERWEILE VOLL „IN“ – DA DÜRFEN DIE PASSENDEN OUTDOOR-MÖBEL, OUTDOOR-ACCESSOIRES UND DIE PASSENDE BELEUCHTUNG NICHT FEHLEN!

OUTDOOR-LIVING TREND 1:

KOCHEN UNTER FREIEM HIMMEL

An schönen Tagen kann das Kochen einfach ins Freie verlegt werden. Das macht mehr Spaß als drinnen zu kochen und bringt gleichzeitig einige Vorteile mit sich. Beim Zubereiten der Speisen verbringt man mehr Zeit im Freien, hat alle benötigten Utensilien vor Ort, hat kürzere Laufwege und kann nebenbei mehr Zeit mit seinen Gästen verbringen. Ganz abgesehen davon bleibt die normale Küche sauber und die Gerüche können schneller verfliegen.

Foto: Clare-line

VOM GRILLWAGEN BIS ZUR LUXUSKÜCHE

Eine Outdoor-Küche kann aus einem mobilen Grillwagen bis hin zu einer vollausgestatteten großen Küchenzeile bestehen, die mit der normalen Küche durchaus mithalten kann. Oft bestehen Outdoor-Küchen aus Modulen und können nach Belieben erweitert werden. Die Basisausstattung hat einen Gasgrill, kleinere Ablageflächen und etwas Stauraum. Größere Outdoor-Küchen verfügen über mehrere Gas-Brennstellen, viel Stauraum und eine Arbeitsfläche zum Zubereiten der Speisen. In der Luxusversion können wetterfeste elektrische Geräte wie Backofen, Pizzaofen, Induktionsherd und Kühlschrank ergänzt werden, ebenso spezielle Grills: Teppanyaki-, Plancha- oder ein Kamado-Grill. Praktisch in der Außenküche ist ein Wasseranschluss und ein Spülbecken, damit alle Arbeiten rund ums Kochen an einem Ort ausgeführt werden können.

Foto: weber.com

Foto: DQ

EIGENKREATION ODER FERTIGSYSTEM

Wer Zeit hat und kreativ ist, kann sich seine Outdoor-Küche aus den Komponenten verschiedener Hersteller selbst zusammenstellen. In dieser Variante ist man ganz frei, wie die eigene Traum-Küche aussehen soll. Alternativ kann man auf eine fertige Outdoor-Küche eines Herstellers zurückgreifen, die noch an die eigenen Wünsche angepasst und speziell angefertigt wird. Die Vorteile sind hier, dass man sich das Endprodukt besser vorstellen kann, alles aus einem Guss ist und der Hersteller sich um alles kümmert. Viele Hersteller bieten Modulsysteme für jedes Budget an. Wer lieber flexibel bleiben will und nicht immer an derselben Stelle grillen oder kochen will, kann eine mobile Outdoor-Küche auf Rollen wählen. Die fahrbaren Kleinküchen verfügen schon über Stauraum und Arbeitsflächen und machen nicht weniger Spaß als große Outdoor-Küchen.

Foto: Le Creuset

Foto: Weber

DER IDEALE STANDORT

Am besten steht eine Outdoor-Küche auf oder nahe der Terrasse, denn hier sind die Laufwege von der Küche zur Außenküche am kürzesten und die Gäste können optimal bewirtet werden. Wird die Küche an einer Hauswand platziert, muss etwas Abstand eingehalten werden, damit die Wärmedämmung bei der starken Hitzeentwicklung beim Grillen nicht anbrennt. Dasselbe gilt für Markisen oder Beschattungen.

Wer im Freien kochen will, braucht die notwendigen Anschlüsse für Gas, Strom und Wasser. Für den Start, oder wenn sich die Küche mitten im Garten befindet, reicht die einfache Lösung: Gas kommt aus der angeschlossenen Gasflasche aus dem Baumarkt, Wasser aus dem Gartenschlauch und Strom aus der Außensteckdose. Für eine feste Installation sollte man einen Fachmann beauftragen, der die Anschlüsse nach den gesetzlichen Bestimmungen installiert.

Foto: weber.com

WETTERFESTES MATERIAL IST VORAUSSETZUNG

Outdoor-Küchen gibt es von klein bis groß, für den modernen Designergarten und den Naturgarten. Wichtig ist, dass sie dem Wetter und der Witterung standhalten, weshalb sie aus wetterfestem und UV-beständigem Material hergestellt sein müssen: Edelstahl, witterungsbeständige Hölzer, wasser- und UV-beständige Kunststoffe oder Natursteine. Um das Material über lange Zeit zu erhalten, ist eine regelmäßige Auffrischung des Wetterschutzes und eine entsprechende Pflege notwendig. Daher sollte an eine Abdeckung gedacht werden, um das gute Stück vor Feuchtigkeit zu schützen.

AUF EINE GUTE NACHBARSCHAFT

Kochen im Freien ist gut und schön, aber was sagen die Nachbarn dazu? In einem Garten ist Grillen und Kochen erlaubt – auch in Outdoor-Küchen. Dabei spielt der Abstand der Küche zum Nachbargrundstück keine Rolle, sofern keine festen Überdachungen mit eingeplant werden. Auch spricht nichts dagegen, wenn häufig gegrillt wird und ab und zu eine Gartenkochparty mit Freunden veranstaltet wird. Dennoch sollte man aus Rücksicht auf eine gute Nachbarschaft den Bogen nicht überspannen: täglicher Rauch und Geruch von Grillwürsten im benachbarten Schlafzimmer werden früher oder später zu Unmut und Streit führen. Hier empfiehlt sich etwas Fingerspitzengefühl oder noch besser eine Einladung der Nachbarn zum gemeinsamen Outdoor-Kochen.

Foto: GRDN

OUTDOOR-LIVING TREND 2:

AM ABEND FÜR DIE RICHTIGE STIMMUNG SORGEN

Sobald die Sonne untergegangen ist, kann es im Garten richtig stimmungsvoll werden. Ob beim geselligen Abend zu zweit bei einem Glas Wein oder bei der Party mit Freunden – die Abendstimmung im Freien ist etwas ganz Besonderes. Mit der passenden Beleuchtung wird der Garten oder der Balkon erleuchtet und gezielte Lichteffekte sorgen gleichzeitig für eine stimmungsvolle Atmosphäre. Da für unterschiedliche Zwecke verschiedene Lichtquellen eingesetzt werden müssen, kommt es auf den richtigen Mix an.

FESTE LEUCHTEN ZUR ORIENTIERUNG

Einige Leuchten sorgen für eine Grundhelligkeit im Freien und dienen der Orientierung. In einem Garten sind sie sinnvoll platziert, um Wege zu kennzeichnen oder dem Garten eine gewisse Struktur zu geben. Leuchten im Balkon- oder Terrassenbereich beleuchten den Essplatz oder spenden Licht bei Tätigkeiten wie dem Lesen. Zur Wahl stehen hier Wandleuchten, Standleuchten oder Strahler. Ein schönes stimmungsvolles Licht verbreiten Up- and Down-Leuchten, die ihren Lichtstrahl nach oben und unten abgeben. Helle Gartenstrahler eignen sich gut, um bestimmte Areale hell zu erleuchten oder um einige Pflanzen gekonnt in Szene zu setzen.

Foto: Fatboy

Foto: Philippi

SOLARLEUCHTEN SETZEN LICHTAKZENTE

Stimmungsvolle Akzente und kleine Lichtspots gelingen mit Solarleuchten, die flexibel im Freien positioniert werden können. Solarleuchten laden sich tagsüber im Sonnenlicht auf und leuchten ab Beginn der Dämmerung. So haben sie den Vorteil, dass keine störenden Kabel verlegt werden müssen und keine Stromkosten entstehen. Ein zu helles Licht darf man von den oft kugel- oder steinförmigen Leuchten allerdings nicht erwarten, dafür wechseln viele Modelle das Licht in verschiedenen Farben, schaltbar über eine Fernbedienung. Schöne Lichtakzente schaffen beleuchtete Pflanzkübel und Leuchtmöbel wie Sitzwürfel und Beistelltische. Solarlichterketten und -Lampions, dekoriert an Bäumen, eignen sich besonders gut bei Gartenpartys.

LICHT UND WASSER – GENUSS FÜR DIE SINNE

Beleuchtete Brunnen und Wasserspiele erzeugen eine schöne Stimmung, denn hier werden gleich zwei Sinne angesprochen. Zum angenehmen Licht gesellt sich hier noch ein beruhigendes Plätschern. Elektrische Brunnen sind ganz einfach installiert – sie brauchen nur eine Steckdose: Wasser einfüllen, einstecken und fertig ist das beleuchtete Wasser. Alle Blicke auf sich ziehen abends beleuchtete Pools. Ihre große Wasserfläche ist einerseits eine schöne Lichtquelle, gleichzeitig bringt ein Pool eine Portion Urlaubsfeeling in den Garten.

Foto: hofatas

FEUER UND FLAMME FÜR GESELLIGKEIT

Für eine besonders schöne Outdoor-Atmosphäre sorgt eine flackernde Flamme. Die gemütlichste Stimmung erzielt man mit echten Kerzen, Windlichtern oder Gartenfackeln. Ob es sich um ein echtes Feuer oder um eine Flamme durch Bioethanol oder ein Holz-Wachs-Gemisch betrieben, ganz ohne Ruß und Rauch, handelt – flackerndes Licht hat etwas Beruhigendes und ist schön anzusehen. Deshalb dürfen Flammen für das richtige Outdoor-Living-Gefühl nicht fehlen. Für kühlere Abende im Freien sind Feuerstellen wie Feuerkörbe und Feuerschalen die erste Wahl. Sie geben Wärme ab und man hat sogar die Möglichkeit, sie als Grill zu benutzen.

AUFLADBARE OUTDOOR-LAMPEN

Tragbare, wieder aufladbare Outdoor-Lampen eignen sich besonders gut für den flexiblen Einsatz. Ausgestattet mit einem Akku können sie vor der Nutzung mit einem Kabel oder auf einer Station aufgeladen werden. Sie brennen dann bis zu acht Stunden, bevor sie wieder auf die Ladestation zurück müssen. Da sie weder fest installiert sind, in der Erde stecken oder eingesteckt werden müssen, sind sie die flexibelste Beleuchtung im Garten – zum Lesen, zur Deko oder als Windlichtersatz. Haben die portablen Leuchten ihren Dienst im Freien getan, geben sie auch im Wohnzimmer eine gute Figur ab.

Foto: Fermob

WAS BEIM KAUF ZU BEACHTEN IST

Als Leuchtmittel in Gartenleuchten kommen Halogen-, Energiesparlampen und LEDs zum Einsatz. LEDs sind am stromsparendsten und werden mittlerweile auch in Solarleuchten verbaut. Wer moderne Technik liebt, kann sich einen „Smart Garden“ anlegen, in dem die Gartenleuchten per App gesteuert werden können – und zwar Brenndauer, Zeit und Lichtfarbe.

Für den Einsatz im Freien muss darauf geachtet werden, dass die Leuchte für den Außenbereich geeignet ist und Witterungseinflüssen wie Schmutz und Regen standhalten kann. Einige Hersteller weisen ihre Leuchten mit einer Schutzart, beginnend mit IP44 aus, was bedeutet, dass die Leuchte gegen Fremdkörper und Wasser geschützt ist.

Foto: Cane-line

Fotos: Fermob

OUTDOOR-LIVING TREND 3:

DEN WOHNBEREICH NACH DRAUSSEN VERLAGERN

Der Garten oder Balkon wandelt sich immer mehr zum zweiten Wohnbereich, der genauso liebevoll eingerichtet ist wie das eigene Wohnzimmer. Ein Gartentisch mit Stühlen reicht nicht mehr aus, um allen Ansprüchen gerecht zu werden. Da man länger Zeit draußen verbringt, braucht es Zonen für unterschiedliche Tätigkeiten – ein Ort zum Essen, ein Ort zum gemütlich Sitzen und ein Ort zum Abschalten und Chillen. Die dazu passenden Outdoor-Möbel müssen einige Voraussetzungen erfüllen, damit sie lange Freude bereiten: sie sollen wetterfest, hochwertig und bequem sein und gleichzeitig für ein wohnliches Flair sorgen.

DIE LOUNGE – OASE DER GEMÜTLICHKEIT

In einer Lounge-Gruppe lässt sich die Zeit im Freien besonders gemütlich verbringen. Auf ihr kann man sitzen, liegen, reden, lesen und einfach gesellig sein. Sie hat irgendwie etwas Lockeres und Ungezwungenes, in ihr fühlt man sich sofort wohl. Als Herzstück des Outdoor-Bereichs sieht sie nicht nur gut aus, sondern überzeugt durch ihre Bequemlichkeit. Lounge-Möbel gibt es in vielen Größen und Stilen, vom Lounge-Sofa über die modulare Lounge-Gruppe mit Drei- und Zweisitzern bis zu den ganz extravaganten Formen. Im Trend liegen aktuell minimalistische Varianten, die auf Füßen stehen und etwas filigraner wirken als die bodentiefen Flechtmöbel. Eine gute Kombination bietet Holz mit Metall – ein passendes Zusammenspiel von Modernität und Wärme. Mit den passenden Kissen ausgestattet werden große Lounge-Gruppen zu wahren Wohlfühlinseln.

Auf eine gute Qualität muss geachtet werden, denn Wetterbeständigkeit ist wichtig, dass die Möbel lange halten und auch in den nassen kühleren Tagen im Freien bleiben können. Als Material für Lounge-Möbel eignen sich besonders Teakholz, Aluminium, Edelstahl, Kunststoffgeflecht, Polyethylen und Rope.

Foto: Cane-line

WOHNLICHE OUTDOOR-TEPPICHE

Mit Outdoor-Teppichen lässt sich ruck zuck ein gemütliches sommerliches Ambiente zaubern. Sie bestehen aus Kunstfasern und sind wetterfest, wasser- und schmutzabweisend. Dazu hat das Material eine temperaturausgleichende Wirkung und schont die Füße bei großer Hitze. Outdoor-Teppiche können den Außenbereich ungemein aufpeppen, dazu bilden sie mit den Outdoor-Möbeln eine optische Einheit. Grafische Muster sind beliebt, außerdem Naturfarben in Verbindung mit einer weiteren Farbe. Outdoor-Teppiche haben noch etwas Gutes: sie lassen unschöne alte Bodenplatten unter sich verschwinden.

Foto: Lechuza

Foto: Le Chateau

ACCESSOIRES SCHAFFEN AMBIENTE

Das i-Tüpfelchen für den perfekten Garten oder Balkon sind die passenden Outdoor-Accessoires. Dazu gehören schöne Pflanzkübel gleichermaßen wie Windspiele, Skulpturen oder farblich abgestimmte bunte Kissen, die für ein wohnliches Flair sorgen und den Garten ganz individuell verschönern. Dem Dekorieren kann man freien Lauf lassen, aber so schön die Gartendeko auch ist, muss darauf geachtet werden, dass nicht überdekoriert wird, denn dann wirkt der Garten überfrachtet. Weniger und liebevoll ausgesucht ist hier mehr.

EIN PLATZ ZUM CHILLEN

Neben dem Kochplatz, dem Gartentisch und dem Outdoor-Sofa braucht es einen ruhigen Ort, an dem man mal alle Fünfe gerade sein lassen kann. Ein Ort zum Relaxen, zum vor sich hin Träumen, zum Sonne genießen oder um einen Mittagsschlaf zu halten. Das gelingt im Liegestuhl, im Deckchair, in der Hängematte, im Sitzsack oder im Hängesessel gleichermaßen. Liegemöglichkeiten gibt es für jeden Geschmack – klappbar, rollbar, mit und ohne Sonnendach, aus Alu, Teak oder Geflecht, mit oder ohne Polsterauflage, modern oder klassisch, schlicht oder extravagant. Für ein Feeling wie im Luxusressort empfiehlt sich ein überdachtes Daybed für zwei – hier ist Chillen de luxe angesagt.

Foto: Fatboy

OUTDOOR-LIVING TREND 4:

EINE OUTDOOR-PARTY MIT FREUNDEN FEIERN

Es gibt nichts Schöneres, als die Zeit mit lieben Freunden zu verbringen. Umso besser, wenn das im Freien stattfinden kann. Doch damit die Party ein Erfolg wird, muss an so einiges gedacht und vorbereitet werden. Zu einer Gartenparty gehören ein schön gedeckter Tisch mit liebevoller Tischdeko und die passende Lieblingsmusik. Musik kann draußen am besten über einen Outdoor-Speaker abgespielt werden. Wer keinen fest installierten Lautsprecher hat, ist mit einem portablen Outdoor-Speaker gut bedient. Um den Sitzplatz zu verschönern können schöne Gartenlampions und Girlanden in Bäumen aufgehängt und Gartenfackeln aufgestellt werden. Das Wichtigste bei einer Party, neben gut gelaunten Gästen, ist das leibliche Wohl – ein gemeinsames Essen an einer schön gedeckten Tafel mit leckeren Drinks, Wein und Bier ist gesellig und macht Spaß – vor allem draußen.

CHECKLISTE
FÜR DIE PERFEKTE OUTDOOR-PARTY

- Termin festlegen und Gäste einladen
- Nachbarn informieren und eventuell einladen
- wetterfeste Location-Alternative, Pavillon, Zelt
- genügend Sitzgelegenheiten schaffen
- Grill putzen, Zubehör wie Gasflasche und Anzünder
- Geschirr, Besteck und Gläser bereitstellen
- Essen und Trinken planen
- Einkaufsliste schreiben und einkaufen
- Getränke kaltstellen, Eiswürfel, Crushed Ice
- Speisen und Beilagen, Salate und Dips vorbereiten
- Lampions, Fackeln, Kerzen dekorieren
- Tisch decken, Teller, Besteck, Gläser, Blumendeko
- Feuerschale vorbereiten, Decken für abends hinrichten

REZEPT-TIPP
AUBERGINEN MIT MEDITERRANEM RELISH

ZUTATEN:

2	Auberginen, je etwa 500 g
120-250 ml	Olivenöl
1 TL	grobes Meersalz
½ TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Relish:

2-3	geröstete rote Paprikaschoten (Glas), fein gewürfelt
200 g	Datteltomaten, halbiert oder
200 g	Tomaten, gewürfelt
80 g	entsteinte schwarze oder grüne Oliven, längs halbiert oder geviertelt
5 EL	grob gehackte glatte Petersilienblätter
3 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico
½ TL	grobes Meersalz
½ TL	getrockneter Thymian oder Oregano
¼ TL	Chiliflocken
1	großzügige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–230 °C) vorbereiten. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für das Relish vermischen. Beiseitestellen.

Von den Auberginen beide Enden abschneiden. Die Endstücke wegwerfen. Anschließend die Auberginen quer in 12 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Auberginenscheiben auf beiden Seiten dünn mit Öl einpinseln, gleichmäßig salzen und pfeffern.

Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Auberginenscheiben über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel 7-9 Min. grillen, bis sie weich sind und ein kräftiges Grillmuster angenommen haben, dabei die Scheiben einmal wenden.

Die Auberginenscheiben möglichst nebeneinander auf eine große Servierplatte legen und das Relish darüber verteilen. Warm servieren.

Fotos und Rezepte: weber.com

REZEPT-TIPP:
HÄHNCHENBRUST IM SENFMANTEL

ZUTATEN:

4	Hähnchenbrüste (küchenfertig, je 180g)
100 g	Dijon Senf
5 g	Schwarzer Pfeffer
20 g	Senfkörner
15 g	Meersalz
5 g	Estragon (gerieben)
1 EL	Rapsöl oder Trennspray

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zusätzliche Vorbereitungen: 1 Stunde
Grillzeit: 25 Minuten
Grillmethode: indirekte Hitze (175 °C)
Zubehör: Drehspieß, Korb für Drehspieß, Digital Thermometer
Kerntemperatur: 75 °C

ZUBEREITUNG IN DER KÜCHE:

Den Pfeffer, die Senfkörner, das Meersalz und den Estragon im Mixer oder mit einem Mörser zerkleinern. Die Hähnchenbrust mit dem Senf einreiben und anschließend die Gewürzmischung darüber streuen. Etwa 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

AM GRILL:

Den Grill für indirekte Hitze (175 °C) mit dem Drehspießeinsatz vorbereiten.

Den Korb mit etwas Öl einpinseln oder mit Trennspray einsprühen. Den Korb auf dem Drehspieß befestigen und die Hähnchenbrust hineinlegen.

Anschließend die Hähnchenbrustfilets in dem Korb einspannen. Den Drehspieß in die Halterung stecken und starten.

Etwa 25 Minuten grillen, bis das Fleisch goldbraun ist und eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht hat. Die Hähnchenbrustfilets aus dem Korb nehmen und locker abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen.