



Das Buffet auf dem liebevoll dekorierten Biertisch wird von einem Blätterdach geschützt. In dessen Zweigen hängen Stofflampen in frischen Sommerfarben, die in der Deko aufgegriffen werden



Ein unvergleichliches Aroma bekommen Pizza, T-Bone-Steaks und andere Köstlichkeiten in einem Holzbackofen. Die Öfen werden besonders heiß, haben eine gute Luftzirkulation und speichern lange die Wärme

Gemüsespieße mit Thymian-Marinade

Rezept für 4 Personen
Vor-/Zubereitung: 30 Minuten

1 Bund Thymian, 1 Bio-Zitrone, 2 Knoblauchzehen, 8 EL Olivenöl, 2 Zucchini, 12 Frühlingszwiebeln, 200 g Kirschtomaten, Salz, Pfeffer

1. Thymian fein hacken, ½ TL Zitronenschale abreiben. Knoblauch pressen und alles mit Olivenöl mischen.
2. Zucchini und Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden, mit den Tomaten abwechselnd auf Spieße stecken. Mit dem Thymian-Öl bestreichen.
3. Spieße in einer Grillschale 10–12 Minuten grillen, würzen



Die Feuerstelle ist von einer halbrunden, als Sitzplatz dienenden Mauer und Holzbohlen im Kiesbett gerahmt. Für einen gemütlichen Abend werden Kissen ausgelegt und über dem Feuer Stockbrot oder S'mores zubereitet. Der Snack aus den USA besteht aus einem gegrilltem Marshmallow zwischen zwei Keksen



Warme Tage, bunte Beete und gemütlich hergerichtete Sitzplätze: Jetzt wird zu jeder sich bietenden Gelegenheit der Grill angeheizt. Längst geht es dabei nicht mehr nur um den perfekten Gargrad von Fleisch, je nach Modell des Grills kann beinahe jede erdenkliche Speise auf dem Grill zubereitet werden. So kommen auch Vegetarier und Veganer voll auf ihre Kosten.

Die verschiedenen Modelle reichen vom klassischen Kohlegrill bis hin zu fest verbauten Holzöfen und ganzen Outdoor-Küchen. Ein Keramikgrill verteilt die Hitze gleichmäßig im Gar- ▶

Flammlachs

ist eine Delikatesse aus Finnland. Mit einem Flammlachsbrett lässt sie sich mit wenigen Handgriffen selbst machen. Dafür wird ein roher, halber Lachs mit der Haltegräte auf die vorher gewässerte Birkenholz-Platte gespannt, an eine Feuerschale geklemmt und so lange über einem Feuer aus Buchen- oder Erlenholz gegart, bis sich eine Kruste gebildet hat. (Finnwerk, Flammlachsbrett, ca. 45 €)

Trend-TIPP



Besonders lecker schmeckt der Flammlachs pur oder mit Kräutersalz und Zitrone gewürzt im Brötchen



Ein Sommernachmittag mit Freunden macht gute Laune. Mit einem Gasgrill, vielen frischen Salaten und Dips, gutem Wein und netten Gesprächen verkürzt sich die Wartezeit auf die leckeren Gemüsespieße, Steaks und Würstchen (Edelheiss, Exzellenz 1.6, ca. 1200 €)

