STILPUNKTE®
LIFESTYLE GUIDE



Christian Hartmann: „Draußen. Einfach. Genießen.“ – Das persönlich vollendete Gefühl Aussenküche



CHRISTIAN HARTMANN
Geschäftsführer Hartmann 5.0

STILPUNKTE: Draußen noch eine Küche? Warum?

Christian Hartmann: `Immer mittendrin´ heißt unsere Devise: der Gastgeber ist ununterbrochen dabei! Familie, Freunde oder Nachbarn – es soll einfach Spaß machen Gäste zu empfangen und gemeinsam zu genießen. Sobald das Wetter schön ist, zieht es alle nach draußen. In unserer Outdoor-Küche unter freiem Himmel steht für die Vor- und Zubereitung **kulinarischer Köstlichkeiten** alles bereit – am Ort der Geselligkeit.

Unsere persönlich zugeschnittenen **Traum-Außenküchen** sind speziell auf die Wünsche unserer Kunden ausgerichtet. Als Meisterbetrieb sind höchste Qualität, exzellentes Design und Funktionalität die Basis für das unvergessliche, gemeinsame Outdoor-Kocherlebnis.



STILPUNKTE: Ist die Küchenplanung outdoor anders?

Christian Hartmann: Die Küchenplanung ist outdoor genauso anspruchsvoll wie indoor. Nur die Materialien sind UV- sowie wetterbeständig und die Art des Kochens unterscheidet sich etwas, denn draußen steht meist das Grillen im Vordergrund.

Als gelernter Tischler in der fünften Generation und ehemaliger Flugkapitän stehe ich für Individualität und Präzision. Jede Außenküche ist ein Unikat mit **maßgeschneiderten Schränken** aus hochwertigem High Pressure Laminate (HPL), das in etlichen Farben erhältlich ist. Als Arbeitsplatte eignet sich das **HPL, Naturstein oder Keramik** in zahlreichen Dekoren. Alle Möbel sind bis auf den Millimeter genau vermessen. Ob kleine Küchenzeile oder große Insellösung, L-, G- oder U-Form, von Herd und Spüle bis zu Kühlschrank und Grill – unsere Outdoorküchen sind von A bis Z individuell konzipiert.



Bei den Geräten rate ich dringend zu einem Kühlschrank. Der Gastgeber kann so auch die kühlen Getränke ohne große Wege reichen – das wird oft unterschätzt. **BBQ-Träume** erfüllen wir mit den Highend-Grills von Flammkraft, Big Green Egg oder Azado. Und sollte die Küche frei stehen, empfehlen wir eine Abdeckung im Winter. Das muss nicht sein, aber ein Garagenwagen sieht über die Jahre schon anders aus als ein ganzjährig im Freien stehender.

STILPUNKTE: Und die Position? Wo steht die Küche am besten?

Christian Hartmann: Unsere Küchen sind unkomplizierte, edle Hingucker – alles hat seinen Platz. Und für den perfekten Platz im Garten zeigen wir eine andere Sicht auf die Dinge – es geht um das langfristige Glück. Zu einem besonderen **Outdoor-Cooking-Vergnügen** zählt die Blickrichtung des Kochs oder der Gäste. Wer darf in den traumhaften Garten schauen? Es muss eine runde Sache sein. Unser Ziel ist das persönlich vollendete Gefühl Außenküche!

STILPUNKTE: Wasser, Licht und Strom drei wichtige Faktoren?

Christian Hartmann: Für das Wasser haben wir smarte Lösungen, die nur einen Wasseranschluss im Garten voraussetzen. Und während die Elektrik angenehm individuell planbar ist, schafft unser direktes und indirektes Licht am Abend eine gemütliche **Atmosphäre**.



STILPUNKTE: Und wenn die Elektrik neu verlegt werden muss?

Christian Hartmann: Für alles was Haus und Garten betrifft, punkten wir mit unserem renommierten Netzwerk vom Garten- bis zum Fensterbauer und darüber hinaus. So koordinieren wir außerdem **Gesamtkonzepte** und unsere Kunden können sich auch gerne an uns wenden, wenn woanders der Schuh drückt. Wir pflegen eine echte Partnerschaft mit einem Gemeinschafts- und Zugehörigkeitsgefühl.



STILPUNKTE: Wie sieht Ihre Outdoor-Küche aus?

Christian Hartmann: Ich bin ein Freund der Thekenüberstände, dann sind die Gäste bei mir – es ist ein herrliches Miteinander und ich kann ein Erlebnis aus jedem Treffen machen – ob Hausaufgabenbetreuung, Homeoffice oder Abendveranstaltung. Ich selbst grille das ganze Jahr über und genieße das **Outdoor-Gefühl** bei fast jedem Wetter dank Überdachung. Einzigartige Wohlfühl-Plätze zu schaffen, ist das, was alle meine Küchen verbindet. Sonst sind sie so individuell wie die Menschen selbst.