



„Selbst der kleinste Hinterhof fühlt sich luftig an, wenn man den Himmel darüber sehen kann.“



An einem Kaminofen im Garten kann man sich bis in die kühleren Monate hinein aufwärmen oder sogar dort kochen.

der Garten durchkreuzt wird und dann genau dort Wege anzulegen.

### Draußen kochen

Sobald Funktion und Aufteilung des Gartens festgelegt sind, gilt es die Frage des Kochens zu klären. Vom kleinen Kohlegrill oder dem eingebauten Gasherd auf der Terrasse über die offene Feuerstelle mit oder ohne Drehspieß bis hin zu einem Lehm- oder Ziegelofen – es gibt viele Möglichkeiten draußen zu kochen.

Selbst wenn man ohne feste Kochmöglichkeit im Freien plant, gibt es viele Optionen zur Improvisation. Man kann etwa einen Erdofen graben, um Fleisch oder

Hängepflanzen, grünen Wänden und Kletterwein in die Höhe arbeiten. Selbst der kleinste Hinterhof fühlt sich luftig an, wenn man den Himmel darüber sehen kann. Man muss also nur den Blick nach oben lenken!

Für große Empfänge auf kleinem Raum bieten sich flexible Möbel an, die nicht zu viel Platz wegnehmen. Klappische und -stühle eignen sich perfekt dafür, nicht nur weil sie vielen Gästen Platz bieten, sondern auch, weil sie sich bei kälteren Temperaturen einfach verstauen lassen und leicht zu reinigen sind. Auch Hardscapes können helfen, den Charakter eines Bereichs zu prägen. Angelegte Wege bestehen meist aus traditionellen Baumaterialien wie Holz, Stein, Ziegeln, Beton oder Fliesen. Allerdings werden diese nicht immer genutzt, um von einem Punkt zum anderen zu gelangen. Für einen natürlichen Designansatz ist es hilfreich zu beobachten, auf welchen Achsen



Wenn man draußen kocht, isst man am besten auch draußen – das geht besonders gut in lauschigen Sitzbereichen, die in einem großen Garten Intimität schaffen.