

MEISTERSTÜCKE

Feuer und Flamme für Holz & Kohle

Zwei Leidenschaften brennen in seiner Brust: Die Liebe zum Holz. Und zur Kohle. Deshalb war Lukas Mauerhofer auch Feuer und Flamme für ein cooles – oder sollten wir besser sagen: heißes? – Projekt: In seinem Meisterstück hat er Beruf und Hobby vereint: Das Tischlerhandwerk und die Grillerei. Die mobile Outdoorküche „Burning Oak“ ist ein Leckerbissen für Kochfans – und ein Augenschmaus noch dazu!

Steirische Eiche

Am Rezept für seine außergewöhnliche Abschlussarbeit feilte Mauerhofer schon Jahre zuvor: Die Zutaten – starke steirische Eichen – holte er mit seinem Vater aus dem eigenen Wald. In ihrer Tischlerei EM Wohnen im kleinen oststeirischen Ort Schölbing in der Nähe von Hartberg reiften die Bretter dann bis zu ihrem großen Auftritt: Der 23-Jährige fertigte aus ihnen den Korpus für seine geniale Kochinsel. In ihr ist alles vereint, was das Feinschmecker-Herz höherschlagen lässt: Ein Premium-Fleischreifeschrank (Dry Ager), ein Kühlschrank und als Höhepunkt der isolierte Holzkohle-Kugelgrill. Die richtige Würze verleihen der Outdoorküche aber erst die vielen kleinen Details: Auf Fingerdruck schweben die eingepassten Schneidbretter und Gläser hervor, in den handgezinkten Laden findet dank verstellbarer Inneneinteilung jede Grillzange und jede Gabel ihr perfektes Plätzchen. Und die Theke lässt sich in jede Wunschposition schwenken.

Gut geölt

Zu ihren flexiblen Einsätzen im Freien rollt die „Burning Oak“ auf versteckten Rädern aus ihrer überdachten, beheizten Unterkunft. Damit sie für alle Outdoor- und Koch-Strapazen bestens gerüstet ist, griff Mauerhofer für die Außenflächen aus Eiche zur besonders widerstandsfähigen Beschichtung Legno Dura-Öl von ADLER. Das Holzöl verbindet die

Fakten

Ausführende Firma

Tischlerei EM-Wohnen,
Schölbring
https://www.em-wohnen.at/

Verwendete Produkte



Legno Öl



Legno Dura-Öl

angenehme Haptik und Optik eines Öls mit der Strapazierfähigkeit eines Lacks. Die Vollauszüge und Laden aus Schwarznuss verfeinerte der Steirer hingegen mit ADLER Legno-Öl. Auch sie sind dadurch bestens für gemütliche Grillabende präpariert: Immer und überall lässt sich nun genüsslich ein Steak brutzeln, dazu ein gutes Gläschen heben – dieses Meisterstück ist wirklich ein Genuss!

Bildergalerie



