

Das Aufstellen von Outdoor-Kücheninseln und Outdoor-Arbeitsplatten

Die Vorüberlegungen

Outdoor-Küchen und Arbeitsplatten sind Betonmöbel die nach Vorgaben des Kunden gefertigt werden. Zumeist handelt es sich um U- oder plattenförmige Elemente. Geometrie, Aussparungen, Durchbrüche, Rohr- und Leitungsführungen sind variabel – soweit statisch und technisch umsetzbar.

Das Material HPC = Hochfester Beton ist langlebig, wetter- und frostbeständig. Die Betonoberflächen sind glatt und porenarm mit einer angenehmen Haptik.

Betonmöbel sind auf Grund ihres relativ hohen Gewichts standfest und können zumeist ohne aufwändige Gründungsarbeiten aufgestellt werden.

1. Das Erscheinungsbild von Sichtbeton

Erfahrungsgemäß ist die Erwartungshaltung zum Erscheinungsbild von Sichtbetonoberflächen sehr unterschiedlich. Trotz aller Sorgfalt bei der Rohstoffauswahl und in der Herstellung lässt sich eine gewisse Schwankungsbreite nicht ausschließen. Wegen der natürlichen Ausgangsstoffe und unvermeidlicher Toleranzen bei der Herstellung ist jedes Fertigteil ein Unikat. Die Oberfläche von Outdoor-Elementen kann daher nur im Rahmen baustoffgemäßer, zulässiger Bandbreiten bestimmte Einzelkriterien erfüllen.

Im Merkblatt Sichtbeton des bdz werden die zu tolerierenden Abweichungen im Erscheinungsbild von Sichtbetonflächen aufgeführt:

- Bei der Beurteilung der Sichtbetonflächen ist der Gesamteindruck aus dem üblichen Betrachtungsabstand maßgebend. Einzelkriterien werden nur geprüft, wenn der Gesamteindruck der Ansichtsflächen den vereinbarten Anforderungen nicht entspricht. Zu tolerierende Abweichungen im Erscheinungsbild der Sichtbetonfläche sind:
 - geringe Strukturunterschiede bei bearbeiteten Betonflächen
 - Wolkenbildungen, Marmorierungen und geringe Farbabweichungen
 - Porenanhäufung
 - sich abzeichnende Abstandhalter und Bewehrung
 - dunkle Streifen und geringe Ausblutungen an Schalelementstößen
 - Schleppwassereffekte in geringer Anzahl und Ausdehnung
 - vereinzelte Kalkfahnen und Ausblühungen
 - Kantenabbrüche bei der Ausführung scharfer Kanten
 - geringe Verwölbungen

Folgende Forderungen sind technisch nicht oder nicht zielsicher herstellbar:

- gleichmäßiger Farbton aller Ansichtsflächen am Bauwerk
- porenfreie Ansichtsflächen
- gleichmäßige Porenstruktur (Porengröße und -verteilung)
- Oberfläche ohne Haarrisse

2. Die Überprüfung der Lieferung

Outdoor-Küchen werden in einer auf das Fertigteil abgestimmten Schutzverpackung aus Holz angeliefert. Auf Grund des Gewichtes muss mit Staplerfahrzeugen oder bauseits mit Geräten mit Gabeln abgeladen und transportiert werden, keinesfalls dürfen die Betonteile „geklammert“ werden. Die angelieferten Elemente sind so zu lagern, dass die Ware vor Beschädigungen und Verschmutzungen geschützt ist. Die Lagerfläche muss eben und standsicher sein.

EINBAUANLEITUNG



Das Aufstellen von Outdoor-Kücheninseln
und Outdoor-Arbeitsplatten

Nach dem Abladen ist das gelieferte Material mit den Bestell- bzw. Lieferscheinangaben auf Übereinstimmung zu prüfen. Beschädigungen auf Grund von Transport und Abladung sind auf dem Lieferschein zu vermerken. Outdoor-Küchen sind möglichst rasch nach der Anlieferung zu versetzen. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich zwischen den Verpackungsmaterialien und der Betonoberfläche Schwitzwasser bildet. Dies führt zu nicht mehr entfernbaren dunklen Verfärbungen.

3. Die Fundamentierung

Outdoor-Küchen sind auf Grund ihres hohen Gewichts standfest und bedürfen im Regelfall, sofern der Untergrund standfest ist, keiner besonderen Fundamentierung.

Beim Aufstellen auf Terrassenplatten oder auf Flächen mit Bauwerksabdichtung/Isolierung sind gegebenenfalls lastverteilende Gründungen vorzusehen.

Beim Aufstellen in Grünflächen sind standfeste und frostbeständige Fundamente anzuordnen.

Ist ein Anschluss für Wasser- oder Strom vorgesehen, so sind entsprechende Versorgungsleitungen/Leerrohre einzubauen.

4. Das Versetzen

Aus ästhetischen Gründen sind in den Betonelementen keine Versetzhilfen integriert. Die Fertigteile müssen daher mit Textilgurten transportiert und versetzt werden. Es ist darauf zu achten, dass alle mit den Betonoberflächen in Berührung kommenden Handwerkszeuge sauber sind und nicht abfärben.

U-förmige Elemente werden auf ebenem Fundament/Belag aufgestellt, plattenförmige Elemente werden auf einen gemauerten / betonierten Unterbau aufgelegt. Zwischen den Elementen und dem Auflager sind 1 cm dicke Mörtelstreifen anzuordnen. Diese dienen dem Toleranzausgleich und verhindern ein „Kippeln“ während der Nutzung.

Diese Auflager sind als Gleitlager auszubilden, damit werden die Spannungen infolge unterschiedlicher Ausdehnungen infolge Temperatur vermieden. Bei einem starren Verbund zwischen Auflager und Outdoor-Elementen bestände ansonsten die Gefahr von Rissebildung.

Die Aufstandsflächen von Outdoor-Elementen die auf einen Belag aufgestellt werden, können werksseitig mit Gummi-Granulatmatten versehen werden. Diese verringern die Gefahr von Kantenabplatzungen beim Aufstellen und egalisieren Toleranzen des Belags. Die Aufstellart muss bei der Bestellung dem Produktionswerk bekannt sein.

5. Die Erhaltung und Pflege

Auch ein speziell auf die Ansprüche einer Outdoor-Küche rezeptierter HPC-Beton nimmt trotz seiner hohen Dichtigkeit Verschmutzungen auf: Öl und Fett aus dem „Küchenbetrieb, Getränkeflecken von abgestellten Gläsern, aber auch Verschmutzungen aus der Umwelt und anderes mehr. Die meisten Flecken sind nicht UV-beständig und verschwinden mit der Zeit von allein.

Werden Reinigungsmittel verwendet, so ist darauf zu achten, dass sie nicht betonangreifend sind: säurehaltige Mittel wie die meisten Zementschleierentferner, Kalklöser und Reiniger auf Basis Zitronensäure schädigen die Betonoberfläche! Vor einem Einsatz ist stets ein Vorversuch an unauffälliger Stelle durchzuführen.

Anmerkung

Diese Hinweise basieren maßgeblich auf Erfahrungswerten und sind größtenteils Stand der Technik. Es wird keinerlei Haftung für Schäden übernommen, die sich auf Anwendung dieser Hinweise gründen.