

Das „Snowbecue“ aus der LaKra-Grillschale

Grillen im Winter gewinnt immer mehr Fans. Vor allem, wenn der Grillier allezeit bereit im Garten steht. LaKra fertigt Feuerschalen aus Cortenstahl, die nicht nur echte Hingucker sind, sondern auch ideal zum Grillen, Glühwein, Suppen und Eintöpfe wärmen – und noch mehr.

Mit einem Glühwein, einem Bratapfel, Ofenkartoffel, Stockbrot oder Maroni in der Hand um eine wärmende Feuerstelle im tief verschneiten Garten stehen: diesem Reiz können sich wenige Menschen entziehen. Wer dann auch noch auf die Form Wert legt, kommt an einer LaKra-Grillschale nicht vorbei. Diese Schalen und Halbkugeln aus Cortenstahl sind allein durch die klassisch-schlichte Formgebung und das Material wirkliche Hingucker im Garten. Sobald das Feuer auflodert, ist ein „LaKra“ Feuerschale und Grill in einem. Ein Ring dient als Auflagefläche für das Grillgut. Außerdem gibt es einen Halter, in den man einen emaillierten Eisentopf einhängen kann: Für Tee, Glühwein und Punsch, aber auch für ein Käsefondue, ein Gulasch oder eine Suppe. Die Erfahrung der Macher von LaKra baut auf die Tradition und das Know-how des in der Region bekannten Kunstschmieds Rochus Krallinger aus St. Martin am Tennengebirge auf. Die Juniorchefs Ann-Katrin Langegger-Krallinger und Markus Langegger haben sich auf den Schwerpunkt Gartengestaltung mit Cortenstahl verlegt. Von LaKra gibt es mittlerweile ganze Outdoorküchen, Glasüberdachungen, Winter- und Sommergärten, Zäune, Hochbeete, Pflanzgefäße, Brunnen, Wind- und Sichtschutzwände sowie Glas-Schiebeelemente

LaKra
bringt edel wirkendes
Stahldesign in den Garten

Hinter dem Namen LaKra stecken die Juniorchefs Ann-Katrin und Markus Langegger sowie Seniorchef Rochus Krallinger. Sie alle haben ihre Begeisterung fürs Grillen und ihre gestalterische Phantasie in eine eigene Gartenlinie aus Cortenstahl fließen lassen. Entstanden sind handgearbeitete Einzelstücke, die eine moderne und klare Form mit Funktionalität und Wertbeständigkeit verbinden. Ein Ring dient als Auflagefläche für das Grillgut und macht die schalen- und halbkugelförmigen Feuerstellen zu außergewöhnlichen Grillern. Durch das passende Zubehör wie schwenkbare Grillroste und Halterungen zum Einhängen eines emaillierten Eisentopfs ist mit LaKra-Feuerschalen „grilltechnisch“ alles möglich. Vorzeigebetriebe der österreichischen Hotellerie wie das Hotel Mohnenfluh in Lech und der Krallerhof in Leogang haben einen „LaKra“ in ihrem Hotelgarten stehen. Aufgrund des großen Erfolges hat LaKra sein Sortiment in Cortenstahl für den Garten weiter ausgebaut. Es gibt mittlerweile auch die passenden Hocker aus Cortenstahl mit Sitzflächen in Holz, Leder oder Loden. Was alles realisierbar ist, entdeckt man im LaKra Schaugarten in St. Martin am Tennengebirge und auf www.lakra.at

