

# ALLE MÖ

## KROSS UND DENNOCH SAFTIG:

Auf guten Gasgrills gelingt das Grillgut fast so gut wie auf einem Holzkohlegrill – je nach Gerät wird sogar gesünder gegart



**FAZIT:** Weber und Cadac beherrschen mit unkomplizierten, exzellent arbeitenden Gasgrills das Testfeld.

VIDEO VOM  
PRAXISTEST AUF  
[WWW.SELBST.DE](http://WWW.SELBST.DE)

# GEN'S HEISS

**AUF 11 GASGRILLS DER KOMPAKT-KLASSE** haben wir Würstchen, Steaks und Koteletts gegrillt – und unsere Erfahrungen mit den technischen Prüfergebnissen verglichen

TEXT: PETER BARUSCHKE



**G**rau ist alle Theorie – deshalb war dieser Test für die Redaktion auch ein kulinarischer Höhepunkt des Frühjahrs. Grill für Grill haben wir nämlich nicht nur vom TÜV auf Sicherheit, erreichbare Temperaturen und Korrosionsfestigkeit prüfen lassen,

sondern außerdem praktisch ausprobiert. Erst dabei zeigten sich zum Beispiel cha-

arakteristische Unterschiede zwischen direktem und indirektem Grillverfahren (siehe Kasten auf Seite 17), außerdem konnten wir so die ermittelten Messwerte auf dem Grillrost in ihrer praktischen Bedeutung für den Grillvorgang beurteilen.

Viel Hitze ist nicht alles – das zeigte sich bei unseren Praxisversuchen. Vielmehr kommt es auf eine gleichmäßige Temperatur auf möglichst dem gesamten Grillrost an. Optimal wird das Grillgut gegart, wenn die Hitze vom Brenner möglichst ungehindert durch den Rost aufsteigen kann und dennoch ein Herabtropfen von Fett direkt in die Flammen verhindert wird. Beide An-

forderungen erfüllten die beiden getesteten Grills von *Weber* und *Cadac* am besten: Fürs Anbraten steht auf dem gesamten Rost genügend Hitze zur Verfügung, danach kann der Grillvorgang mit gedrosselter Gaszufuhr und geschlossener Haube zügig fortschrei-

ten. Je nach Vorliebe steht aber auch genügend Leistung zur Verfügung, um mit offener Haube zu grillen – gerade Würstchen werden dann knuspriger und erhalten die typische dunkelbraune Färbung.

Zufrieden waren wir auch beim Grillen mit dem *Sterling Winnipeg*, einem kanadischen Modell, das in Deutschland über *Bonngas* vertrieben wird. Dieser Grill arbeitet nach dem Prinzip der Lavasteingrills – direkt auf dem Brenner werden poröse Steine angeordnet, die das vom Rost tropfende Fett aufsaugen sollen. Allerdings werden hier glatte, feinporige Keramiksteine verwendet, die das Fett nicht aufnehmen, sondern nur verteilen sollen, bis es verdampft ist. Zu testen, ob dies tatsächlich dauerhaft funktioniert, hätte unseren Fleischkonsum allerdings endgültig in ungesunde Bereiche katapultiert.

Die beiden getesteten Gasgrills von *Outdoorchef* blieben beim Praxistest hinter den durch die Messergebnisse gesteckten Erwartungen zurück. In der Praxis kommt vor allem bei der Zubereitung von Fleisch zu wenig Hitze im Grillgut an. Der Grillvorgang schreitet deshalb vergleichsweise langsam voran, Fleisch bleibt eher blass. Positiv fällt die gute Regelbarkeit und eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf. Der in Deutschland nicht zugelassene Gasanschluss mit Rechtsgewinde verhindert letztlich, dass das Modell *City Grill* die sonst verdiente Auszeichnung *Preistipp* erhält.

**GROSSEN WERT HABEN  
WIR AUF PRAXISRELEVANTE  
TESTKRITERIEN GELEGT**

**HITZENENTWICKLUNG:**  
Mit einer Sonde wurden Messungen an zuvor festgelegten Punkten vorgenommen



Fotos: Pavel Strnad, Anne Stefanie Schade



**GEDULD** ist beim Zusammenbau vieler Gasgrills erforderlich, manchmal besteht Verletzungsgefahr (Detailfoto)

**KEINE VERWECHSLUNG** gibt es bei der Montage der Outdoorchef-Grills: Alle Kleinteile sind einzeln verpackt und der Anleitung gemäß nummeriert



**KOMPLETT ZERLEGBAR** ist der Cadac-Grill, passende Transport-Taschen gehören zum Lieferumfang. Dank mehrerer Grillauflagen ist dieser Grill zudem sehr vielseitig nutzbar

## SELBST TEST-KRITERIEN

### Test mit technischen und kulinarischen Aspekten

**SICHERHEIT:** Jeder in Deutschland verkaufte Grill muss eine Zulassung mit entsprechender Prüfnummer aufweisen. Zusätzlich nahm der TÜV einen Sicherheits-Check vor.

**ERSTMONTAGE:** Wie kompliziert ist der erste Aufbau des Grills, und wie lange dauert er? Hier gab es deutliche Unterschiede.

**GASANSCHLUSS:** Als Gasanschluss ist in Deutschland nur ein nach Normvorgaben verschraubter Gasschlauch zulässig.

**INBETRIEBNAHME:** Wie schnell ist der gerade gezündete Grill auf Betriebstemperatur? Hier haben wir vergleichend gemessen, wie schnell 200 °C in der Mitte des Grillrosts erreicht

sind. Bei Grills mit Deckel haben wir bei dieser Messung den Deckel geschlossen.

**HITZEVERTEILUNG:** Wird das Grillgut nur in der Mitte richtig knusprig, oder wird auf dem ganzen Rost ausreichend Hitze zur Verfügung gestellt? Letzteres war leider eher selten.

**GRILLPRAXIS:** Auf jedem Grill haben wir auch tatsächlich gegrillt – und machten teilweise Erfahrungen, die wir aufgrund der technischen Ergebnisse nicht erwartet hätten. So erreichen die indirekten Grillverfahren zwar hohe Rosttemperaturen – dennoch wird Grillfleisch manchmal nicht so knusprig wie gewünscht. Zuvor gemessene größere Temperaturunterschiede auf dem Rost werden wie erwartet in der Praxis ebenfalls negativ wahrgenommen.

**REINIGUNG:** Grillgeräte mit zerklüftetem Gehäuse oder schwerem Grillrost aus Guss sind mühevoll zu reinigen. Lavasteingrills machen zwar zunächst weniger Arbeit – allerdings neigt dieser Grilltyp nach längerer Nutzung zur Geruchsbelästigung, außerdem schlagen Flammen aus den fettgetränkten Steinen hoch. Dann müssen die Steine ausgebrannt oder erneuert werden.



**SELBST PRODUKTINFO**

**SELBST WISSEN PLUS**

## Direktes und indirektes Grillen



**DIREKT**

**+ GUTE HITZEENTWICKLUNG:** Die Gasflammen wirken direkt auf das darüber liegende Grillgut, dadurch schließen sich die Fleischporen schnell – das Fleisch bleibt saftig. Durch die direkte Hitze wird das Grillgut schnell gegart.

**- FETT** kann auf die Brenner tropfen und verbrennen – dabei entstehen gesundheitsschädliche Begleitstoffe. Lavasteine über den Brennern verhindern diesen Effekt meist nur teilweise.



**INDIREKT**

**+ GESUND** ist es, wenn herabtropfendes Fett nicht in die Flammen am Brenner gelangen kann. Dies wird durch Abdeckbleche, einen teilweise geschlossenen Grillrost oder durch die Anordnung der Brenner erreicht.

**- LANGSAM** schreitet der Grillvorgang bei vielen indirekt arbeitenden Grills voran – die Hitze gelangt schlecht an den Abdeckungen vorbei. Vor allem Fleisch wird dann nicht knusprig genug.

Die typischen fahrbaren Lavasteingrills von *Landmann* und *Camping Gaz* finden sich im Mittelfeld unseres Tests wieder. Diese Grills ärgern ihre frischgebackenen Besitzer, bevor das erste Fleisch auf dem Rost liegt – denn sie sind außerordentlich langwierig zusammenzubauen. Da wirkt es wie Hohn, dass *Camping Gaz* auf der Packung ausgerechnet mit dem Slogan *Quick and Easy* wirbt.

Der größte getestete Grill von *Kingstone* aus dem *Bauhaus*-Baumarkt erreicht schon die Abmessungen einer Gartenküche. Das für diese Dimension preiswerte Modell bietet zwar mit extra Warmhaltebrenner und Abfallbehältern eine komfortable Arbeitsumgebung, hatte in unserem Test aber Probleme,

ausreichend Hitze zur Verfügung zu stellen und ist deutlich windanfällig.

Der *Koffergrill* von *Dometic Cramer* ist ein pfiffig zu transportierender Kleingrill und daher traditionell bei Campern beliebt. Gegenüber den anderen getesteten Modellen kann er allerdings nur als Notlösung gelten. Zwar arbeitet er mit oben liegendem Brenner gesundheitsschonend indirekt – doch dafür entweicht die Hitze nach vorn aus dem Grillraum und kommt kaum auf dem Rost an.

Komplett durchgefallen ist der bei *eBay* eingekaufte Billigrill von *Firefriend*: Dieses Modell hätte in Deutschland gar nicht erst verkauft werden dürfen, denn der Gasschlauch wird nur mit einer Schlauchschelle gesichert.



**ABRUTSCHEN** können Würstchen vom erhöht liegenden Rost beim *Kingstone*-Grill



**GESCHLOSSENE** Bereiche am *Weber*-Rost vermeiden ein Verbrennen abtropfenden Fetts

**KLICK-CODE:** 09062102

**PLEXIGLAS®**

Das Material für kreative Selbsterbauer. Setzen Sie Akzente, egal ob drinnen oder draußen!



Zuschnitt- und Lieferservice

direkt vom Hersteller:

[www.plexiglas-shop.com](http://www.plexiglas-shop.com)



PLEXIGLAS® steht für Designvielfalt in Farbe, Form und Oberfläche – farblos oder bunt, glänzend oder matt, Massivplatten, Stäbe oder Rohre.

PLEXIGLAS® ist so einfach zu verarbeiten wie Holz, sicherer als Glas und UV-stabil. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf: PLEXIGLAS® für Fensterbänke, Möbelfronten, Fassadenverkleidungen, Heimkino, Aquarien, Überdachungen, Garderoben, Ablagen, Phonomöbel, Lampen, Wandverkleidungen, Duschkabinen, Regalböden, Designobjekte, Modellbau, Bildverglasungen und vieles mehr!

**PLEXIGLAS®**  
Das Original von Röhm

Für mehr Infos besuchen Sie unsere Website [www.evonik.com](http://www.evonik.com)

Evonik Röhm GmbH  
Geschäftsbereich Performance  
Polymers

0841

**EVONIK**  
INDUSTRIES

MARKE Modell	WEBER Q 200	CADAC Carri Chef Deluxe	STERLING (Bonngas) Winnipeg	OUTDOORCHEF City Grill	OUTDOORCHEF Ambri 480
					
<b>PREIS (ca. inkl. MwSt.)</b>	<b>299 €</b>	<b>209 €</b>	<b>330 €</b>	<b>149 €</b>	<b>399 €</b>
Gewicht (ca. kg)	15,2	10,3	25,75	8,6	20,65
Größe des Geräts (B x T x H, in cm)	84 x 48 x 38	60 x 58 x 95	133 x 54 x 116	46 x 45 x 63	50 x 70 x 108
Größe der Grillfläche (B x T, in cm)	50 x 36	Ø 37	50 x 31	Ø 39	Ø 45
Zündung per Knopfdruck	piezo	piezo	piezo	piezo	elektrisch (Batterie)
Gasdruckminderer anbei (ja/nein)	ja	nein	ja	ja	ja
Temperaturanzeige (ja/nein)	nein	nein	ja	ja	ja
Indirektes Grillen <sup>1</sup>	ja	ja	nein	ja	ja
Maximale Leistung (kW)	3,7	4,1	8,8	4,3	5,4
mitgeliefertes Zubehör	-	verschiedene Roste und Platten, Taschen	Keramiksteine	Tragegestell	Fettauffangschale
<b>SUBJEKTIVE BEWERTUNG</b>					
Bedienungsanleitung	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Anmerkung		kleine Schrift			
Sicherheitshinweise <sup>2</sup>	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Grillhinweise vorhanden	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Reinigungshinweise	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Grilltipps/Rezepte vorhanden	nein	nein	ja	ja (DVD)	ja (DVD)
Flaschenhalterung/-sicherung	nein	nein	ja	nein	nein
Ablageflächen	ja	nein	ja	nein	ja
<b>PRAXISTEST</b>					
Erstinbetriebnahme	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Aufbauzeit (min.)	8	20	53	5	60
Bewertung der Anheizzeit <sup>3</sup>	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Anheizzeit bis 200 °C (min:sec)	0:30	0:20	0:50	4:33	2:50
Hitzeverteilung	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Temperatur min. / max. <sup>4</sup>	130 / 155	200 / 200	85 / 175	145 / 195	160 / 160
Maximaltemperatur (geschlossen) <sup>5</sup>	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Maximaltemperatur in Rostmitte (°C)	180	270	250	200	260
Temperatur an berührbaren Teilen	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Reale Grillversuche mit Grillgut	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Anmerkung		grillt sehr direkt	ungleiche Temperatur	Fleisch bleibt blass	Fleisch bleibt blass
Reinigung	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
<b>LABORTESTS</b>					
Sicherheits-Check	OK	OK	OK	OK	OK
Sicherheitshinweise, Aufschriften	OK	teilweise verwirrend	unvollständig	OK	unvollständig
Gasanschluss	OK	OK	OK	nicht einwandfrei <sup>7</sup>	nicht einwandfrei <sup>7</sup>
<b>NOTE</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,1)</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>gut (2,4)</b>	<b>befriedigend (2,7)</b>
<b>NOTE (Preis/Leistung)<sup>4</sup></b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut <sup>8</sup></b>	<b>gut</b>
<b>Fazit</b>	<b>Leicht handhabbar, exzellente Grillergebnisse</b>	<b>Vielseitig, exzellente Grillergebnisse</b>	<b>Klassischer Gasgrill, gute Grillergebnisse</b>	<b>Leicht handhabbar, längere Grilldauer</b>	<b>Leicht handhabbar, längere Grilldauer</b>

<sup>1</sup> bei indirektem Grillen wird das Grillgut nur mit Strahlungshitze gegart; <sup>2</sup> spezifische Hinweise zu den Gefahren von Flüssiggas in Anleitung und auf dem Gerät; <sup>3</sup> Zeit, in der bei geschlossener Grillhaube 200 °C in der Mitte des hätte deshalb in Deutschland nicht verkauft werden dürfen; <sup>7</sup> Gas-Anschlusschlauch weist auf einer Seite rechtsgewinde auf, dies ist nicht zulässig (Gasanschlüsse nur Linksgewinde!); <sup>8</sup> eigentlich sehr gut, aber aufgrund des

LANDMANN 12729	KINGSTONE (Bauhaus) Vesuv	LANDMANN Gas Barbecue 12398	CAMPING GAZ Expert 2 Plus	DOMETIC CRAMER Kofferg grill Consul	FIREFRIEND (eBay) BQ 1390
					
259 €	449 €	159 €	129 €	128 €	34 €
28	53,3	22,3	18	10,1	12,25
133 x 60 x 107	175 x 62 x 126	110 x 45 x 106	110 x 49 x 110	83 x 51 x 91	61 x 58 x 84
61 x 38	46 x 43 + 24 x 43	52 x 33	45 x 28	48 x 23	42 x 28
piezo	elektrisch (Batterie)	piezo	piezo	-	-
ja	ja	ja	ja	nein	nein
ja	ja	ja	ja, aber defekt	nein	nein
nein	nein	nein	nein	ja	nein
9,7 + 2,3	13 + 3	7	7	4,8	3,3
-	Abfallbehälter, Warmhalterost	Lavasteine	Lavasteine	Drehspieß	Lavasteine
			Aufbau schwierig		knapp, holpriges Deutsch
nein	nein	nein	nein	nein	nein
nein	ja	nein	nein	nein	nein
ja	ja	ja	ja	nein	nein
75	65	90	85	10	90
2:50	1:43	2:20	1:20	nicht erreicht	0:40
150 / 200	90 / 160	70 / 160	90 / 120	65 / 75	80 / 200
180	300	330	350	100	210
ungleiche Temperatur	subjektiv wenig Hitze	ungleiche Temperatur	ungleiche Temperatur	gart kaum	schwierig regelbar
OK	OK	OK	OK	OK	Drehregler nicht zulässig
OK	schlecht lesbar	OK	CE-Zeichen fehlt	OK	Aufkleber löst sich
OK	OK	OK	OK	OK	Anschluss nicht zulässig <sup>6</sup>
befriedigend (2,8)	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,1)	befriedigend (3,4)	ausreichend (3,5)	mangelhaft (4,6)
gut	gut	gut	gut	befriedigend	-
Leicht handhabbar, ungleiche Temperatur	Leicht handhabbar, eher geringe Temperatur	Leicht handhabbar, ungleiche Temperatur	Leicht handhabbar, ungleiche Temperatur	Handlich, aber Hitze erreicht Rost nicht	In Deutschland nicht zulässiges Gasgrillgerät

Grillraums erreicht sind; <sup>4</sup> an verschiedenen Stellen des Grillrosts; <sup>5</sup> bei geschlossener Grillhaube gemessen (wenn vorhanden); <sup>6</sup> in Deutschland unzulässiger Anschluss an den Gasschlauch per Schlauchschelle, Gerät nicht zugelassenen Gasanschlusses abgewertet

**KLICK-CODE: 09062102**