

selbst
ist der Mann

Das Do-it-yourself-Magazin

PRAXISTEST



Beauftragtes
Institut:
Versuchs- und
Prüfanstalt

Praxistest

Heiße Kugel

Holzkohlegrills mit Deckel ermöglichen ein besonders vielfältiges Garen. Viele Modelle erlauben indirektes Grillen oder lassen sich sogar mit Zubehör zu einer Outdoorküche aufrüsten.

TEXT PETER BARUSCHKE

Ganz schön schräg:

Die Norm schreibt vor, dass Grills auch bei 10° Neigung noch sicher stehen müssen – das schafften nicht alle!



Heißes Video:

Wie wir getestet haben, sehen Sie in unserem Video auf www.selbst.de

Der Grill wird zur sommerlichen Außenküche – entsprechend liegen Grillgeräte mit verschließbarem Grillbereich im Trend. Mit geschlossener

Klappe verteilt sich die Hitze gleichmäßig im Garraum – so wird die Bandbreite der grillbaren Speisen deutlich erhöht.

Weber hat den typischen Kugelgrill bekannt gemacht und besetzt in unserem Test auch den ersten Platz. Besonderheit des getesteten Modells *Master Touch GBS* ist die Vielseitigkeit dieses Grills, der sich mit in den Rost integrierbarem Zubehör unter anderem als Wok oder Pizzastein nutzen lässt.

Kopf-an-Kopf-Entscheidung an der Spitze: Viele Marken-Grills sind gut

Der Abstand unseres Testsiegers zu den Grills der Markenhersteller *Rösle*, *Thüros* und *Outdoorchef* ist freilich denkbar knapp. Wer besonderen Wert auf Stabilität und etwas mehr Grillfläche legt, wird vielleicht den großen *Rösle*-Grill wählen – wie bei *Weber* kann damit dank seitlicher Kohleschalen auch indirekt gegrillt werden,

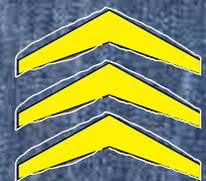
Ausstattung und Bedienung sind ansonsten recht ähnlich. Bei *Rösle* ist die Grillhaube fest mit dem Untergestell verbunden, auch dies ist eher Geschmacksache.

Der *Thüros*-Grill besteht komplett aus solidem Edelstahl, dies macht ihn teuer, aber auch langlebig. Das rechteckige Grillfeld ist mit unterschiedlichen Garmethoden gut gleichzeitig zu betreiben, auch gehört ein Warmhalterost ebenso wie ein Wasserkasten für das indirekte Grillen zur Basisausstattung. Freunde der klassischen Bratwurst werden zudem den sehr guten, leicht



FAZIT:

Weber kann den Gesamtsieger ganz knapp vor *Rösle* erringen, der *Easy 480 C* von *Outdoorchef* ist unser Preistipp. Unser Test zeigt ein insgesamt hohes Niveau in Qualität und Funktion.





+ **ÜBERSICHTLICH:** Kleinteile sind bei *Outdoorchef* gut zuzuordnen.



+ **SAUBER:** Die Asche wird in einer praktischen Schublade gesammelt (*Landmann*).



+ **BEQUEM:** Die Luftzufuhr ist (hier bei *Rösle*) meist per Hebel vorwählbar.



+ **KLAPPBAR:** Am einfachsten bedienbar ist eine Haube mit Scharnier (hier *Rösle*).

regulierbaren Zug schätzen, der die Kohle schnell grillbereit anfacht und dann auch für hohe Gartemperaturen sorgen kann. Aufpassen muss man allerdings beim Bedienen der Haube, damit man sich am heißen Blech nicht verbrennt.

Wer schonend indirekt grillen möchte, sollte sich auch die beiden *Outdoorchef*-Modelle ansehen: Mit ihrem Leitblech zwischen Feuerung und Rost erlauben sie eine weite Temperaturabstufung im Garraum, Fett wird in einem zentral angeordneten Topf gesam-

Einige Grills erwiesen sich schon bei leichtem Gefälle als nicht standsicher genug

melt. Bei längerem geschlossenem Betrieb wird allerdings der Griff zu heiß. Wie beim *Weber*-Grill sollte man auf einen ebenen Untergrund achten, denn bei seitlich eingehängtem Deckel besteht schon auf geringem Gefälle Kippgefahr. Das kleinere *Outdoorchef*-Modell bietet gute Ausstattung zum kleinen Preis und ist daher unser *Preistipp*.

Kompakt und solide sind der kleine Grill von *Rösle* und das Modell von *Tenneker* (erhältlich bei *Hornbach*). Dabei wartet der *Tenneker* mit der Besonderheit eines unten geschlossenen Feuerraums auf – belüftet wird durch nicht regelbare Zuglöcher über der Holzkohlenglut. Damit der Grill gut anheizt, sollte man den Deckel nach dem Anzünden nicht schließen, dann ist die Glut nach rund 40 Minuten grillfertig. Gut gefallen hat uns die trotz günstigem Preis ordentliche Verarbeitung und ansprechende Optik.

Auch das Modell von *Campingaz* wartet mit einer Spezialität auf: Hier kann der Anzündvorgang mit einer Gasflamme erfolgen, die aus einer kleinen Schraub-Gaskartusche gespeist wird. Rund zehn Mal kann man die Holzkohle mit einer Kartusche grillbereit anfachen – pro Zündvorgang kostet das knapp einen Euro. Notfalls kann der Grill aber auch mit herkömmlichen Methoden entzündet werden. Trotz der mit dieser Technik unerreicht schnellen Anheizzeit erreichte dieses Modell im Test nur ein *befriedigend*.

Landmann punktete mit üppig großem Rost und Warmhaltebereich, ist dafür aber schwerer zu bewegen und kippt sogar geschlossen zu leicht um.

SELBST TESTKRITERIEN

Kühle Finger – heiße Würstchen

Aufbau: Mehr Zeit als erwartet müssen Anwender für den Aufbau der Grills verwenden. Bei vielen Modellen sollten Sie eine halbe Stunde einplanen, bevor es ans erste Anheizen gehen kann.

Nutzung mit Holzkohle: Einige Grills haben recht grobmaschige Kohleauflagen, dann fällt bei der Nutzung mit Holzkohle das feinere Material direkt in den Aschekasten durch.

Anheizzeit: Gleiche Menge Kohle und Anzünder: Unsere Messwerte haben wir mit

den Grill- und Kaminanzündern auf Paraffinbasis von *Flamax* (www.flamax.de) ermittelt.

Temperatur Griffe: Auch nach längerer Zeit dürfen sich Griffe und Bedienelemente nicht auf über 60 °C erhitzen – hier gab es eine Reihe von Beanstandungen. Auch sollten sich heiße Bleche nicht im Griffbereich befinden.

Temperaturregelung: Geschlossene Grills lassen eine Höhenverstellung des Rostes meist nicht zu – umso wichtiger ist die Temperatursteuerung über die Zu- und Abluftklappen.

Kipptest: Alle Grills wurden auf eine Ebene mit 10° Neigung gestellt. Die Beurteilung erfolgte mit geschlossenem und geöffnetem bzw. eingehängtem Deckel.



Heißes Teil: Bedienelemente wurden teilweise deutlich zu warm – hier am Luftregler beim kleineren *Rösle*-Modell.

Alle **selbst.de** Praxistests zum Download auf www.selbst.de/Tests

+

BRENNKAMMER:

Bei *Campingaz* wird die Holzkohle per Gasflamme entzündet – das funktioniert prima. Nach 10 Minuten ist der Grill bereit.



MONTAGE: Außer bei *Thüros* mussten alle Grills zunächst zusammengebaut werden. Meist geht das einfach, dauert aber recht lang.



- FUMMELIG: Bei *Thüros* ist der Aschestkasten nur umständlich zu entnehmen.



GESCHLOSSEN: Der Kohlerost sitzt bei *Tenneker* unbelüftet in einer Innenschale.



+ **NACHFÜLLBAR:** Ein Klapprost (hier bei *Rösle*) erlaubt das Nachfüllen von Kohle.



- VERBRANNT: Beim Grill von *Dema* sind die Griffabstände zu knapp.



Fallstudie: Schon bei einer geringen Neigung – der Test erfolgte bei 10° – sind einige Grills nicht standfest genug.



- HEISS: Ist der *Campingaz*-Grill in Betrieb, verbrennt man sich an der Luftregulierung.



- HEISS: Bei *Outdoorchef* wird der Griff trotz Luftabweiser bei längerem Grillen unangenehm warm.

 <p>selbst ist der Mann Das Do-it-yourself-Magazin</p> <p>PRAXISTEST</p> <p>Beauftragtes Institut: Versuchs- und Prüfanstalt VPA</p>	Marke Modell	Weber Master Touch GBS	Rösle No 1 F60	Thüros II BBQ Plus	Outdoorchef Rover 570C
Preis (ca. inkl. MwSt.)¹		299 €	399 €	622 €	289 €
Rostgröße (Maße in mm)		540 Durchmesser	590 Durchmesser	380 x 580	530 Durchmesser
Rosthöhe (cm)		78	87	93	82
Gewicht betriebsfertig (kg)²		14,5	28,5	38	16
Haube fest verbunden? / Ablage geöffnet?		nein / ja	ja / –	ja / –	ja / –
Thermometer / Luftklappen		ja / ja (regelbar)	ja / ja (regelbar)	ja / ja (regelbar)	ja / ja (regelbar)
Abnehmbarer Aschebehälter?		ja	ja	ja	ja (ohne Griff)
Mitgeliefertes Zubehör		2 Feuerkästen, Tropfschale	2 Feuerkästen	Wasserbehälter, Trennblech	Werkzeughalter
Besonderheiten		Rost mit Aufnahmemöglichkeit für Systemzubehör			
Subjektive Bewertung					
Bedienungsanleitung		+++++ Aufbauanl. unvollständig	+++++	+++++ nicht typspezifisch	+++++
Erstmontage Benötigte Zeit in Minuten, Bemerkungen ²		+++++ 25	+++++ 25	+++++ –	+++++ 40
Möglichkeit indirektes Grillen		+++++ mit seitlichen Brennstellen	+++++ mit seitlichen Brennstellen	+++++ mit Wasserschale (anbei)	+++++ ja
Zugänglichkeit zum Nachlegen von Kohle		+++++ Klappen im Rost	+++++ Klappen im Rost	+++++ Rost muss entfernt werden	+++++ Klappe im Rost
Bedienung der Haube		+++++ abnehmbar mit Griff	+++++ klappbar	+++++ klappbar	+++++ klappbar
Praxistest					
Nutzung mit Holzkohle³ Aufnahme der Holzkohle auf Brennrost		+++++ kleinere Kohlestücke fallen durch	+++++ auch etwas größere Kohlestücke fallen durch	+++++	+++++
Anheizzeit mit Holzkohle⁴ Definierte Menge Holzkohle und Feststoffanzünder		+++++ 40 min.	+++++ 40 min.	+++++ 20 min.	+++++ 30 min.
Temperatur Griffe / Bedienelemente⁵		+++++	+++++	+++++ Haubengriff zu nah am heißen Blech	+++++ Haubengriff bei längerem Betrieb zu heiß
Vielseitigkeit, Zubereitungsmöglichkeiten In Serienausstattung / zusätzlich mit Zubehör		+++++ vielseitig / sehr vielseitig	+++++ vielseitig / vielseitig	+++++ vielseitig / vielseitig	+++++ vielseitig / vielseitig
Regelung Luftzufuhr / Temperatur		+++++	+++++	+++++	+++++
Bedienung des Aschekastens		+++++	+++++ Einhängen hakelig	+++ Entnehmen hakelig	+++++
Bewegen des Grills⁶ Aufzuwendendes Gewicht am Griff (kg)		+++++ 4	+++++ 10	+++++ 0	+++++ 0
Labor- / Sicherheitsprüfungen					
Kontrolle auf scharfe Kanten / Klemmstellen		+++++ OK	+++++ OK	+++++ OK	+++++ OK
Kipptest⁷ Auf Ebene mit 10° Neigung, geschlossen Auf Ebene mit 10° Neigung, geöffneter Deckel		+++ OK kippt mit eingehängtem Deckel	+++ OK steht nicht stabil	+++++ OK OK	+++ OK kippt mit eingehängtem Deckel
Sicherheitshinweise⁸ Warnungen vor heißen Flächen am Grill		+++++	+++++	+++++	+++++
Kennzeichnungen		OK	OK	OK	OK
Konstruktions-Check⁹		OK	OK	OK	OK
Note		gut (1,8)	gut (1,9)	gut (2,0)	gut (2,1)
Note (Preis/Leistung)		gut	gut	ausreichend	gut
FAZIT:		Vielseitiger, leicht zu bedienender Grill. Kippgefahr bei seitlich eingehängtem Deckel	Vielseitiger, leicht zu bedienender Grill. Stabiler Aufbau mit klappbarem Deckel	Vielseitiger, leicht zu bedienender Grill. Kurze Anheizzeit. An der Haube Verbrennungsgefahr	Vielseitiger, leicht zu bedienender Grill. Kippgefahr bei seitlich eingehängtem Deckel

¹ Angaben des Herstellers. ² Montage immer durch die gleiche Person, inklusive Auspenden. ³ Bei der Nutzung mit Holzkohle beeinflusst der Abstand der Stäben am Kohlenrost den Entzündvorgang. Feineres Material fällt eventuell auf den Boden oder Bewertung mehrerer Anwender. ⁷ Auf einer Kippwanne nach Norm. ⁸ Auf der Basis der Normenanforderung. ⁹ Sicherheits- und Stabilitätsbewertung nach weiteren, in der Norm vorgegebenen Kriterien. Grundlage des Tests: DIN EN 1860-1:2013.

Outdoorchef Easy 480C	Rösle No 1 Sport F50	Tenneker (Hornbach) TC-Style	Campingaz Borneo QSTL	Landmann Black Taurus 660	Dema XL 22"
					
159 €	199 €	129 €	199 €	150 €	45 €
450 Durchmesser	480 Durchmesser	400 Durchmesser	420-590 oval	670 x 370	540 Durchmesser
79	80	71	82	83	67
12,6	15	7,5	18	21	6,2
nein / ja	ja / -	nein / ja	nein / ja	ja / -	nein / ja
ja / ja (regelbar)	ja / ja (regelbar)	nein / ja (regelbar)	nein / ja (regelbar)	ja / ja (regelbar)	nein / ja (regelbar)
ja (ohne Griff)	ja (aber ohne Griff)	nein (Innentopf)	ja	ja	nein (nur Platte)
Werkzeughalter	Griffhaken	-	Gasinstallation	Warmhalterost	-
		keine Belüftung des Brennraums von unten	Anheizen mit Gasbrenner		
+++++	+++++ ausführlich	+++++ knapp, kleine Schrift	+++++	+++++ knapp	++ Knapp, Aufbauanl. unvollständig
+++ 30	+++++ 25	+++++ 15	++ 65, anstrengend	+++ 40	+++ 25
+++++ ja	+++++ ja, mit Wenderost	+++ nein	+++ nein	+++ nein	+++ nein
+++++ Klappe im Rost	+++++ Klappen im Rost	+++++ Rost muss entfernt werden	+++++ Rost muss entfernt werden	+++++ Rost muss entfernt werden	+++++ Rost muss entfernt werden
+++++ abnehmbar mit Griff	+++++ klappbar	+++++ abnehmbar mit Griff	+++++ abnehmbar mit Griff	+++++ klappbar	+++++ abnehmbar mit Griff
+++++	+++++ auch etwas größere Kohlestücke fallen durch	+++++	+++++ kleinere Kohlestücke fallen durch	+++++ auch etwas größere Kohlestücke fallen durch	+++ sehr grobmaschiges Kohlerost
+++ 30 min.	+++++ 40 min.	+++++ 40 min.	+++++ 10 min. mit Gasbrenner	+++++ 40 min.	+++ 55 min.
+++ Haubengriff bei längerem Betrieb zu heiß	+++ Lüftungsklappengriff zu heiß	+++++	+++ Lüftungsschieber zu heiß	+++++	+++ Hauben- und Zugriff zu nah an heißen Blech
+++++ vielseitig / vielseitig	+++++ vielseitig / vielseitig	+++++ vielseitig / weniger vielseitig	+++++ vielseitig / weniger vielseitig	+++++ vielseitig / vielseitig	+++ weniger vielseitig / weniger vielseitig
+++++	+++++	+++++ keine Zuluftregelung am Brennraum	+++++	+++++	+++++ untere Lüftung setzt sich schnell zu
+++++	+++++	+++++ Schale leicht entnehmbar	+++++	+++++	++ nur Platte, Asche fliegt herum
+++++ 4,6	+++++ 6,2	+++++ 2,5	+++++ 5,1	+++++ 8,3	+++++ 2
+++++ scharfkantig unter dem Griff	+++++ Grillrost außen scharfkantig	+++++ OK	+++++ Rost scharfkantig	+++++ Rost teils scharfkantig	+++++ Deckel außen etwas scharfkantig
+++ OK	+++++ OK	+++++ OK	+++ OK	+++ OK	+++ OK
+++ kippt mit eingehängtem Deckel	+++ OK	+++ OK	+++ steht nicht stabil	+++ kippt um	+++ kippt mit eingehängtem Deckel
+++++	+++++	+++++	+++++	+++++	+++ keine Hinweise am Grill
+++ OK	+++ OK	+++ OK	+++ OK	+++ OK	+++ fehlt
+++ OK	+++ OK	+++ OK	+++ Griff Luftzufuhr instabil	+++ OK	+++ insgesamt instabil
gut (2,2)	gut (2,3)	gut (2,4)	befriedigend (3,1)	befriedigend (3,3)	mangelhaft (4,5)
sehr gut	gut	sehr gut	gut	gut	-
Vielseitiger, leicht zu bedienender Grill. Kippgefahr bei seitlich eingehängtem Deckel	Vielseitiger, leicht zu bedienender Grill. Lüftungs-klappe wird zu heiß	Kompakter, solider Grill. Mit Innenschale gut mit Holzkohle nutzbar. Preiswert	Mit Gasbrenner sehr kurze Anheizzeit. Langwieriger Aufbau, mechanische Schwächen	Vielseitiger, leicht zu bedienender Grill. Steht nicht sicher genug	Instabil, Griffe zu nah an heißen Blechteilen. Kippgefahr bei seitlich eingehängtem Deckel

in den Aschebehälter durch. * Ermittelt mit ca. 600 Gramm Holzkohle und 6 Feststoffanzündern. † Messung mit einem Pyrometer und Bewertung nach Norm. ‡ Bewertung der Kraft, die zum Anheben des Griffs erforderlich ist, außerdem subjektive