



# Europaletten-BBQ

Grillen wie ein Meister – worauf könnte das besser gelingen als auf Europaletten? Für diesen Grilltisch benötigen Sie fünf Paletten. **TEXT GEREON BRÜNDT**

**P**reiswert, einfach zu beschaffen, robust und mit einer coolen Optik: Noch immer stehen Europaletten als Baumaterial hoch im Kurs. Und das ist kaum verwunderlich, denn die bereits fertiggestellten Paletten sind extrem stabil und lassen sich oft einfach aufschneiden und zu neuen Möbeln zusammenfügen. Warum also nicht auch zu einem Grilltisch? Wie bei einer Kochinsel ist diese Form des Grillens extrem gesellig, kommunikationsfördernd und erlaubt gemeinsames Zubereiten (und

Naschen) des Grillguts. Dadurch bindet die Grillstation mit den beiden seitlichen Tischflügeln in Stehtischhöhe den Grillchef ein, der sonst meist mit der Grillzange am Rost steht, während die Gäste am gedeckten Tisch speisen.

Gedacht ist dieses Möbel für sogenannte Tischgrills, die oft mit Gas betrieben werden. Eine 11-kg-Propangas-Flasche passt bequem in den Unterschrank und verschwindet hinter der Tür. Vier große Schubkästen, die sich

**Gemeinsames Kochen an der Grillinsel fördert den Mannschaftsgeist**

in beide Richtungen aufziehen lassen, nehmen Besteck und sonstiges Zubehör auf, in Regalfächern auf beiden Seiten des Tisches können Getränke, Kühltasche, Holzkohle, Geschirr und

andere Gegenstände verstaut werden.

Grundsätzlich ist Palettenholz nicht wirklich witterungsbeständig, auch wenn es ständig Wind und Nässe trotzen muss. Wir empfehlen einen regengeschützten Aufstellort – nicht zuletzt wegen der Schubkästen.

## Checkliste selbst ist der Mann

**SCHWIERIGKEIT** Relativ einfach, daher auch von Einsteigern (z. B. als Gemeinschaftsprojekt zur Vorbereitung auf die EM) leicht nachzubauen.

**WERKZEUGE**  Handkreissäge (ggf. mit Schiene)  Stichsäge  Akkuschrauber  Zwingen  Feinsäge

**ZEIT** Ca. 5 Stunden

**KOSTEN** Komplette etwa 160 Euro (zuzüglich Grillgerät)



1

Schneiden Sie zwei Europaletten für die Seitenteile oben und unten um Palettenstärke versetzt mit der Handkreissäge ...



2

... entlang einer Schiene zu. Zwei weitere Paletten für die Seitentische bündig entlang der mittleren Palettenklötze auftrennen.



Schrauben versetzt oben und unten in die Palettenklötze der Arbeitsfläche schrauben.

3

Stellen Sie die Seitenpaletten auf und legen eine komplette Europalette auf. Mit Zwingen und durch die Seitenbretter verschrauben.



4

Die Seitentische müssen die Arbeitsfläche, auf die der Grill gestellt wird, überlappen. Richten Sie sie entsprechend der Breite ...



5

... des Grills aus, fixieren sie mit Zwingen und schrauben sie von oben – zwangsläufig leicht schräg – fest.



6

In der unteren Ecke werden mit Halbrundkopfschrauben je Seite zwei Winkel montiert. So lässt sich das Möbel später an den ...



7

... Tischen anheben und transportieren. Nun schneiden Sie sägeraue Bretter als Auflager und Beplankung mit der Stichsäge zu.



8

Für den Boden je eine Auflagerleiste innen gegen die seitlichen Paletten schrauben.



9

Darauf montieren Sie die exakt abgelängten Bretter für die Beplankung. Eine Zwinde hält derweil bei Bedarf die Seiten in Position.



10

Nutzen Sie den Leerraum in den senkrechten Paletten als Stauraum und schrauben dort sägeraue Bretter als Regalböden ein.



11

Zwischen der Bodenfläche und der Deckpalette wird die Zwischenwand errichtet. Schrauben Sie hierzu je eine Montageleiste ...



12

... unter den Mittelsteg und exakt fluchtend darunter auf den Boden. Daran montieren Sie die sägerauen Bretter.



13

Bei Bedarf die Breite des verbliebenen Spalts ausmessen, das Brett entsprechend zuschneiden und die Lücke schließen.



14

Richten Sie die Anschlagleisten mit dem Winkel an der Rückwand aus.

Um den Platz unter dem Grill ideal auszunutzen, haben wir anhand der Gasflasche die Position der Trennwand ermittelt.



15

Auch hier wurden Boden- und Deck-Anschlagleisten montiert und daran die Trennwand-Bretter festgeschraubt.

SELBST PRODUKTINFO

Beschläge

Das einfache Möbelstück kommt mit wenigen Eisenwaren aus: Die Tür ist mit zwei **gerollten, schmalen Bändern A** angeschlagen (aufgeklappt 80 mm hoch und 41 mm breit, EAN-Code 4003984-040211) und wird mit einem **Vorreiber C** (auf Montageplatte 45 x 20 mm, EAN-Code 4003984-160223) geschlossen. Die Seitentische werden u. a. mit vier **Winkelverbindern B** (50 x 50 x 40 mm, EAN-Code 4003984-210065) befestigt. Diese Artikel stammen von *Vormann*. Darüber hinaus benötigen Sie Drahtstifte, Spanplattenschrauben und Möbelgriffe. Wir haben neun einfache Stahlblechgriffe von *Siro* (Bestellnummer 742-124FE2) zum Aufschrauben verwendet.



16

Die Gasflasche soll nicht sichtbar untergebracht werden. Daher haben wir eine einfache Tür aus Brettern gebaut und ...



17

... diese mit gerollten Bändern an der Seitenpalette angeschlagen.



Nur schmale Bandlappen lassen sich auf die Holzkanten schrauben.



18

Für die stumpf einschlagende Tür ein Anschlagklötzchen an der Trennwand montieren. Ein Vorreiber wird vor Kopf ...



19

... angeschraubt und liegt auf einem stufenförmig ausgeklinkten und auf der Tür befestigten Klötzchen. Türgriff anschrauben.





20

Um das Fach neben der Tür noch besser nutzen zu können, haben wir dort einen Regalboden eingepasst.



21

Jetzt geht es darum, die Lücken in den Deckel- und Seitenpaletten zu schließen. Hier zu müssen Sie die Leerräume zwischen ...



22

... den Brettern jeweils genau ausmessen und die Füllstücke auf Breite und Länge zu schneiden.



23

Statt Schrauben können Sie hier auch Flachkopfnägel verwenden.

Dann schrauben Sie die sägerauen Bauteile einfach fest. Tipp: Besser vorbohren, damit das recht weiche Holz nicht spleißt.



24

Mit einer Feinsäge werden die Lauf- und Streichleisten für die Schubkastenführung zugeschnitten.



25

Mit wasserfestem Leim und Drahtstiften fixieren Sie diese zwischen den vier Palettenplätzen, die mit Doppelschubkästen ...



26

... ausgestattet werden. Die Zargen hierzu werden als einfache, stumpfe Rahmenkonstruktion vernagelt.



27

Mittig passen Sie einen Querriegel ein und fixieren ihn ebenfalls.

## SELBST PRODUKTINFO Grill-Technik

In Spanien ist das Grillen à la Plancha weit verbreitet. Verycook bietet hierfür exklusive Grillgeräte an. Das Geheimnis des Grillens à la Plancha ist das Kontaktgaren auf einer bis zu 350 °C heißen Platte. So entstehen Röstaromen, ohne dass Fett in der offenen Flamme verbrennt. Der französische Hersteller bietet auch den Verysmart 50/50 (rechts) Holzkohleaufsatz und Planchaplatte an.



**VERYTONIC-LACKIERUNG:**  
In elf verschiedenen Farben ist der klassische Plancha-Grill ab 369 Euro erhältlich – wahlweise mit Walzstahl-, Edelstahl- oder emailierter Plancha.



28

Und auch der Sperrholzboden wird einfach mit Flachkopf-Drahtstiften befestigt – ggf. vorher etwas wasserfesten Leim angeben.



29

Da die Schubkästen in beide Richtungen ausgezogen werden können, schrauben Sie an beide Stirnflächen einen Griff.



30

Die Gasflasche kann mit einem Zurrurt gesichert werden. Der Gasschlauch wird seitlich neben dem Schubkasten verlegt.

## Materielliste selbst

Alle Angaben in mm

### Schalholz 23 dick:

- 4 Füllleisten 1200 x 45 \*
- 8 Füllleisten 670 x 45 \*
- 12 Boden- und Regalbretter 950 x 100 \*\*
- 14 Bretter Innenwände 605 x 100 \*\*
- 4 Bretter Regal vorn 520 x 100 \*\*
- 4 Bretter Tür 600 x 100
- 4 Ablagen seitlich 770 x 100
- 2 Leisten Boden 800 x 45
- 4 Leisten Regale 388 x 45
- 2 Leisten Längswand 955 x 45
- 2 Leisten Querwand 330 x 45
- 2 Leisten Tür 400 x 45
- 8 Schubladenseiten 724 x 85

- 4 Schubladentrennwände 324 x 85
- 8 Schubladenfronten 370 x 85
- Türanschlag 70 x 23
- Vorreiberauflage 50 x 23

### Multiplex 6,5 dick:

- 4 Schubladenböden 770 x 370

### Holzleiste 5 dick:

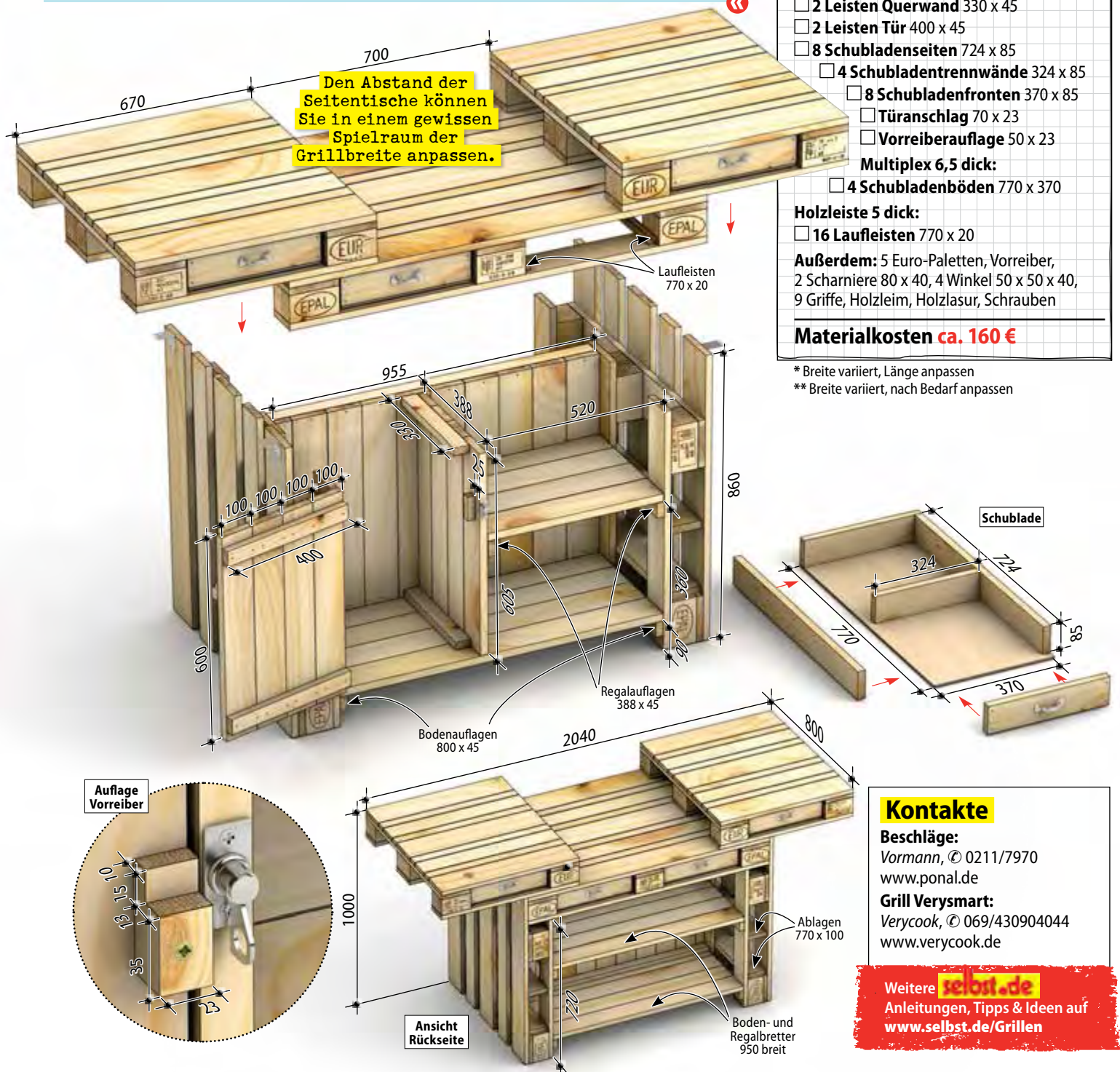
- 16 Laufleisten 770 x 20

**Außerdem:** 5 Euro-Paletten, Vorreiber, 2 Scharniere 80 x 40, 4 Winkel 50 x 50 x 40, 9 Griffe, Holzleim, Holzlasur, Schrauben

**Materialkosten ca. 160 €**

\* Breite variiert, Länge anpassen

\*\* Breite variiert, nach Bedarf anpassen



## Kontakte

### Beschläge:

Vormann, © 0211/7970  
www.ponal.de

### Grill Verysmart:

Verycook, © 069/430904044  
www.verycook.de

Weitere **selbst.de**  
Anleitungen, Tipps & Ideen auf  
[www.selbst.de/Grillen](http://www.selbst.de/Grillen)