



GLÜHENDE LEIDENSCHAFT

Beim Grillen geht es nicht nur um die Frage, **was** auf den Grill kommt. Vielmehr ist wichtig, **wie** man grillt. Ob auf Kohle, Gas oder Heizdraht – beim Grillen geht es vor allem um eins: den guten Geschmack

Natürlich ist die Wahl der Grillmethode wie bei vielen Dingen im Leben auch eine Frage der Sachzwänge: Ein Balkongriller wird es zuhause mit einem Holzkohle-Schwenkgrill schwer haben – und sicher auch Probleme mit der Nachbarschaft bekommen. Vielgriller hingegen wissen um die Vorteile des Gasgrills: Er ist schnell einsatzbereit, macht wenig Rauch und die Temperatur lässt sich einfach regeln (ein „vernünftiges“ Grillgerät vorausgesetzt). Der ursprüngliche Kohle- oder Brikettgriller nimmt sich während und nach dem Grillen viel Zeit und hat ausreichenden Abstand oder besten Kontakt zum Nachbarn.



SELBST PRAXISTIPP

Temperatur

Egal mit welcher Technik: Ein optimales Garen von Fleisch- und Wurstwaren gelingt nur mit Grillgeräten, die möglichst große Hitze bereitstellen können. Dann nämlich ist vor allem bei Filets und Steaks ein schneller Verschluss der Fleischsporen gewährleistet, das Fleisch blutet dann bei der Zubereitung nicht aus und bleibt saftig. Ideal ist es, wenn dann die Temperatur durch die Platzierung auf dem Rost oder dank Regelmöglichkeiten des Grills etwas reduziert werden kann – so gart



Der TÜV hat für uns getestet, ob Gasgrills genug Hitze bereitstellen

das Fleisch gleichmäßig durch. Günstig sind dabei Grillgeräte mit einer Haube, in denen das Grillgut allseitig gegart und dadurch schonend zubereitet wird.

Fotos: Peter Baruschke, Archiv, Hersteller

Grillsysteme im Vergleich

Viele Wege führen zum Ziel: Grillen kann man mit Holzkohle, Gas oder Strom. Jede Brennstoffart hat seine Vor- und Nachteile

Lieben Sie die Grillzeremonie mit einem kühlen Bier kurz nach dem ersten Anfeuern? Oder sind Sie ein pragmatischer Griller ohne Schnickschnack, der Wert auf ein schnelles Ergebnis legt?

Grillen ist eine Typfrage: Das Anfeuern mit Holzkohle oder Briketts gilt als die reine Lehre, Elektrogrills sind in der Szene der Enthusiasten verpönt. Dennoch kann der Elektroantrieb die richtige Wahl sein – zum Beispiel zum Grillen auf dem Balkon und mit Kindern, denn dabei gibt es keinen störenden Rauch und es bedarf praktisch keiner Vorbereitung.

Der Gasgrill ist ein gangbarer Mittelweg: Zwar kommt er an die Holzkohle geschmacklich nicht ganz heran – dafür geht es aber schnell und ohne lästiges Säubern.



DIREKTER SYSTEMVERGLEICH: Die einen können schneller das fertig gegarte Grillgut genießen, dafür schmeckts bei den anderen etwas besser

GRILLMITTEL	HOLZKOHLE	GAS	ELEKTRO
Vorbereitung und Nachbereitung: Was braucht man? Wie einfach ist die Reinigung?	+ Außer Grillkohle oder -briketts benötigt man Grillanzünder – beides ist überall gut verfügbar, gefahrlos langfristig lagerfähig und problemlos transportabel. - Beim Säubern eines Holzkohlegrills macht man sich immer dreckig: Die ausgebrannte Holzkohle färbt stark ab, die Asche staubt.	+ Flüssiggas bietet bei kleinem Volumen hohen Brennwert. + Gasgrills sind einfach zu reinigen, innerhalb der Saison muss meist nur der Rost abgewaschen werden. - Flüssiggas darf nur unter Sicherheitsanforderungen gelagert werden: Nicht in Schlafräumen, Fluren, Garagen, Durchgängen und Kellern!	+ Hier muss man nichts extra einkaufen: Stecker rein und los gehts! + Elektrogrills sind leicht zu reinigen. - Soll fernab der Steckdose gegrillt werden, muss man ein Verlängerungskabel verlegen – oder eine andere Grilltechnik nutzen.
Grillverlauf Wie lange dauert es, bis das Grillgut aufgelegt wird? Wie lange reicht die Hitze zum Grillen?	- Geduld ist gefragt, bis das Grillgut auf den Rost kommt. Holzkohle muss nach dem Anzünden durchglühen – das dauert wenigstens 20 Minuten. - Holzkohle verglüht recht schnell, bei einem Grillfest daher besser Grillbriketts nutzen. Doch auch diese liefern nur ein bis zwei Stunden ausreichend Hitze. Starke Rauchentwicklung!	+ Wenige Minuten nach dem Anfeuern ist der Grill betriebsbereit. + Gegrillt wird, solange Gas da ist. Eine übliche Leihflasche hält mehrere Abende. Bei Bedarf kann auch später nochmal angeheizt werden. Geringe Rauchentwicklung.	+ Wenige Minuten nach dem Anfeuern ist der Grill betriebsbereit. + Gegrillt wird, solange man Hunger hat. Bei Bedarf kann auch später nochmal angeheizt werden. Praktisch keine Rauchentwicklung.
Geschmack Wie gut schmecken Fleisch und Würstchen?	+ Nur Holzkohle liefert den typischen, rauchigen Geschmack. Vor allem bei Würstchen ist der Unterschied deutlich zu schmecken.	+ Bei Fleisch ist der geschmackliche Unterschied zur Holzkohle gering. - Würstchen sollten auf dem Gasgrill möglichst scharf gegrillt und oft gewendet werden – dennoch fehlt der rauchige Geschmack des echten Feuers.	+ Bei Fleisch ist der Unterschied spürbar, aber angesichts der einfacheren Vorbereitung noch akzeptabel. - Wer ein kulinarisches Erlebnis erwartet, sollte auf einem Elektrogrill von vornherein keine Würstchen grillen. Hier fehlen Würze und rauchiger Geschmack – der Elektrogrill entwickelt einfach nicht die Hitze für ein gutes Ergebnis.

Grillen mit Festbrennstoff

Zugegeben, die Bezeichnung Festbrennstoff klingt sehr technisch, wenn es ums Grillen geht. Aber außer Holzkohle und Holzbriketts gibt es noch andere „feste“ Brennstoffe, mit denen sich grillen lässt: So sind zum Beispiel auch spezielle Produkte aus Bambus oder Kokos erhältlich. Tun Sie sich und Ihrer Gesundheit einen Gefallen: Kaufen Sie nicht die billigste Ware und achten auf Qualitätszertifikate um sicher sein zu können, dass keine unnötigen Schadstoffe freigesetzt werden. Wer eine besondere Rauchnote wünscht,

ACHTEN SIE BEREITS BEIM EINKAUF AUF GUTE BRENNSTOFF-QUALITÄT

kann Grill-Aromahölzer einsetzen, das sind Räucherchips, die auf die Glut gelegt werden und ihr sortentypisches Raucharoma an das Fleisch abgeben.

Auch beim Grillen auf Kohle gibt es verschiedene Fraktionen: Diejenigen, die sagen, dass das Fleisch (oder Gemüse) nur dann richtig schmeckt, wenn das Fett in die Glut tropft und verbrennt und diejenigen, die genau das verhindern, z.B. durch das Unterlegen einer Grillschale. Gesünder ist zweifellos die letzte Variante, da durch die Grillschalen zwar Rauch ans Fleisch gelangt, nicht aber verbrannte, ungesunde Fett-rückstände.



GRILLKORB Grillen oder romantisches Lagerfeuer? Beides leistet der Grillkorb mit nur befriedigendem Ergebnis



SCHWENK-GRILL
Den ursprünglichen Grill mit bester Wärme-regulierung können Sie mit oder ohne Glutwanne verwenden



KAMINZUG-GRILL
Schnell einsatzbereite Glut durch Kamineffekt, gute Temperaturregulation dank Zuluftklappe



KUGELGRILL
Ermöglicht direktes und indirektes Grillen sowie Garen bei geschlossenem Deckel



KOFFERGRILL
Die transportable Variante der Kohlegrills mit meist mäßigen Grilleigenschaften

SELBST PRAXISTIPP Holzkohle oder Brikett



HOLZKOHLE reift recht schnell heran. Der Nachteil: Die große Hitze der Holzkohle ist schnell verpufft, ein längeres Grillvergnügen ist also nur möglich, wenn nachgefüllt und pausiert wird. Qualitäts-Holzkohle besteht aus unbehandeltem Buchenholz und wird durch Aussieben in einheitlicher Stückgröße verpackt. Achten Sie auf die Zeichen DIN EN 1860-2 oder DINplus.



GRILLBRIKETS bestehen aus verpresstem Holzkohlenstaub. Durch die hohe Dichte hält die Glut über einen langen Zeitraum an. Allerdings dauert es auch wesentlich länger, bis die Glut reif ist: Erst wenn eine gleichmäßige, leichte Weißasche die Briketts überzogen hat, kann mit dem Grillen begonnen werden. Auch hier gelten die links genannten Qualitätszeichen.

Holzkohlegrill befeuern

Wer Zeit hat, drapiert einen Grillanzünder und etwas Holzkohle in der Mitte der Feuerschale und hat dann nach dem Entzünden gut eine halbe Stunde Muße. Öffnen Sie – soweit vorhanden – den Luftzutritt von unten und legen Sie Holzkohle nach, wenn sich die ersten Aschekämme auf der

MIT HEISLUFT KÖNNEN SIE DEN GRILLSTART STARK BESCHLEUNIGEN

Kohle gebildet haben. Mit einem schlotförmigen Grillstarter dauert der Anzündvorgang nur noch knapp 15 Minuten: Kohle einfüllen, unten einen brennenden Anzünder positionieren. Noch schneller arbeitet eine Heißluftpistole: Die heiße Luft entzündet die Holzkohle in wenigen Minuten – danach Glut noch etwas reifen lassen.



GRILLSTARTER machen sich den Kamineffekt zunutze. Ein Grillanzünder reicht zumeist für rasches Anfeuern



HEISLUFTGEBLÄSE zum schnellen Entzünden von Kohle oder Briketts sind z.B. von *Steinel* erhältlich

SELBST PRAXISTIPP

Helfer beim Grillanzünden

Wer zum Anheizen des Brennstoffs nicht auf den Heißluftfön oder die Gaslötlampe zurückgreifen möchte, der wird spätestens beim Einkauf auf eine Vielzahl verschiedener Produkte treffen, die diesen Vorgang erleichtern. Tun Sie sich einen Gefallen und lassen den üblichen Brennspritus stehen und setzen Sie lieber auf Sicherheit: Rund 4000 Verbrennungsunfälle in Deutschland pro Jahr, davon etwa 10% mit schwerstem Verlauf sind die traurige Bilanz, die auf explosive Brandbeschleuniger zurückgehen. Die häufigsten Fehler sind versteckte Glut nach einem

misslungenen Erstversuch, kippelige Grills, unzureichender Sicherheitsabstand und Unterschätzung des Risikos – vor allem Kinder sind davon oft betroffen. Wählen Sie Qualitätsprodukte beim Brennstoff Holzkohle **A** oder Brikett **B** aus. Gleiches gilt für flüssige, aber explosionsgehemmte und speziell gekennzeichnete, schadstoffarme Grillanzünder **C**. Feste Anzünder **D** sind universell für Kohle und Briketts verwendbar. Die Glut wird so an verschiedenen Stellen entfacht.

Grillkohle können Sie auch mit Holz entfachen.



Zünden Sie Grillkohle und -briketts nur mit speziell dafür geeigneten explosionsgehemmten Brandbeschleunigern an



DIREKTES GRILLEN: Die Hitze liegt direkt unter dem Grillgut. Dann geht es zwar schneller, doch tropft Fett in die Glut, es bildet sich Acrylamid



INDIREKTES GRILLEN: Die Holzkohle liegt seitlich unter dem Grillrost, eine Bildung von krebserregenden Stoffen wird damit vermieden

Grillen mit Gas

Gasgrills werden mit Flüssiggas aus Kartuschen oder Leihflaschen betrieben. Dabei ist das Gas (Propan, Butan oder eine Mischung aus beiden) unter mäßigem Druck von deutlich unter 30 bar abgefüllt und teilweise verflüssigt. Der Grill wird über einen Druckminderer angeschlossen, der den Gasdruck von meist rund 8 bar auf 0,5 bar reduziert. Alle Anschlussverschraubungen an Gasflaschen und -armaturen sind mit Rechtsgewinde versehen, um Verwechslungen zu vermeiden. Die Verbindung zwischen Druckminderer und Gasflasche

GASGRILLS ARBEITEN MIT DEN TREIBGASEN PROPAN ODER BUTAN

nur handfest anziehen – nicht mit Werkzeug arbeiten! Gasflaschen nur mit montiertem Transportschutz bewegen.

Gasgrills dürfen nur im Außenbereich betrieben werden. Vor dem Anfeuern die Dichtheit der Gasverbindungen prüfen – zum Beispiel mit etwas Seifenwasser oder einem speziellen Leckagespray.



GRILLSTATION Große Gasgrills verfügen über mehrere Brennstellen

KOMPAKT: Gasgrills eignen sich auch zum Grillen im Park – allerdings braucht man für dieses Modell eine sperrige Leihflasche



TISCHGRILLS werden oft mit Wechselkartuschen betrieben – sie sind daher leicht transportabel

VARIABLEL: Der Weber Q kann mit Kartuschen oder aus üblichen Leihflaschen betrieben werden

Gasgrill sucht Anschluss



ANSCHLUSS: Der flexible Anschluss-Schlauch muss über einen Druckminderer verfügen



FETTFÄNGER: Am tiefsten Punkt der Grillschale sollte eine Fettpfanne überschüssige Flüssigkeit sammeln

ANSCHLUSS: Der Gasgrill wird direkt am Druckminderer an die Gasflasche angeschlossen. Gewinde nur handfest anziehen



SELBST PRODUKTINFO

Lavastein-Grill



Frische Lavasteine sind matt. Wenn sie schwärzlich glänzen, sollten Sie sie tauschen

Lavasteine sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze vom Brenner über die Fläche des Grillrosts. Außerdem decken sie die offene Flamme weitgehend ab. Fett und Saft werden von den porösen Steinen aufgesogen, die dadurch zusehends verdrecken. Sie sollten daher Lavasteine vor jedem Grillen gut durchheizen und regelmäßig austauschen, spätestens bei anhaltender Rauchentwicklung.

Weitere Grill-Techniken

Elektrogrills sind die richtige Lösung für Balkon und Terrasse

Schnell betriebsbereit und ein Betrieb ohne Belästigung durch Rauch oder Brandgeruch, zudem leicht zu reinigen: Der Elektrogrill spielt seine Stärken vor allem in dicht besiedelten Gegenden und auf dem Balkon voll aus.

Fast immer verfügen diese Grillgeräte über eine flache Edelstahlschale

ELEKTROGRILLS SIND AUCH AUF BALKON UND TERRASSE ERLAUBT

unter dem Heizstab, die vor Beginn des Grillvorgangs mit Wasser befüllt wird. Herabtropfendes Fett fällt direkt ins Wasser, die Reinigung des Geräts ist dadurch denkbar einfach.

Die Vorteile müssen freilich durch eine vergleichsweise sehr geringe Heizleistung erkauft werden.

1 Elektro-Grillen



Elektrogrills stellen weniger Hitze zur Verfügung, der Grillvorgang dauert daher länger



Bei vielen Elektrogrills liegt der Rost über einer wassergefüllten Wanne



REGELUNG: Die Steuerung der Leistung ist meist verzichtbar

Ein Tischgrill mit Bambuskohle soll auch im Innenraum grillen können. Wirklich?

Der neue Tischgrill *Amica* wird mit speziellen Holzkohle-Chips aus Bambus befeuert – er glüht damit weitgehend rauchfrei, so verspricht Hersteller *Barbecue*. Das funktioniert aber

HEIZEN MIT BAMBUS IST TEUER: ETWA FÜNF EURO PRO GRILLEN

nur, wenn man auf einer speziellen mitgelieferten Metallplatte gart – ähnlich wie auf einem japanischen Teppanyaki. Doch was hat das mit Grillen zu tun? Durch die geschlossene Platte hat die Holzkohle-Glut keine Chance, das Aroma des Grillguts zu beeinflussen. Zudem sind die Betriebskosten hoch.

2 Indoor-Grillen



selbst AUSPROBIERT TTTTT



AUCH DRINNEN kann man grillen – aber nur mit Bambuskohle und einer geschlossenen Platte



Grill-Zubehör

Anzünder



Mit diesem Anzündeset können Holzkohlebriketts in rund 15 Minuten grillfertig entzündet werden (von *Weber* für rund 30 Euro).

Heißluft-Fön



Das Heißluftgebläse *HL 1400 S* von *Steinel* startet Ihr Grillvorgängen in wenigen Minuten – danach sollte die Kohle noch etwas reifen. Das Gerät kostet rund 30 Euro.

Steak-Rost



Das *Sear Grate Set* von *Weber* (knapp 70 Euro) verleiht Ihrem Steak die typischen Rauten beim Grillen. Das System kann mit *Wokeinsatz* und *Pfanne* ergänzt werden. Es passt auf alle 57 cm-Holzkohlegrills des Herstellers.

Thermometer



Dieses Digitalthermometer von *Weber* (rund 75 Euro) fesselt Sie nicht an den Grill: In einem Radius von rund 100 Metern können Sie jederzeit die Temperatur auf dem Rost kontrollieren – dank Funkübertragung. Das Gerät kann auf die gerade aufliegende Fleischsorte abgestimmt werden.

Grillaroma satt

Auf Holzkohlegrills, aber auch mit Gasgrills lässt sich das Aroma des Grillguts mit in die Glut eingestreuten Aromahölzern beeinflussen. Auf Holzkohlegrills werden die Späne in Wasser eingelegt und dann direkt in die Glut gegeben. Die abgebildete Packung mit 1,36 Kilogramm *Mesquite-Chips* (Holz des Prosopis-Baums) von *Weber* kostet allerdings rund 8,50 Euro.



Grill-Reiniger



Die Reinigungsbürste *Fredy* von *Outdoorchef* (rund 9 Euro) ist mit einer groben Stahlwolleauflage versehen, die Rost und Grillschale im Handumdrehen säubert. Die Edelstahlwolle ist auch mit Wasser verwendbar.

Grill-Neuheiten

Einfacher transportabel, schneller grillbereit, leichter zu reinigen – Grillen wird immer komfortabler

Mit einem guten Grillergebnis präsentiert sich *Landmanns Pantera 12065*. Der Gasgrill verfügt über zwei getrennt einstellbare Edelstahl-Brenner sowie eine auf dem Deckel angebrachte Temperaturanzeige. Schön, um zu kontrollieren, wie heiß es im Innern des Grills ist. Die Grillfläche besteht aus zwei getrennten Grillbereichen: einem Rost und einer Platte (beide aus emailiertem Gusseisen). So können zwar verschiedene Gerichte zubereitet werden, doch ist man durch die kleinen Flächen, die einem beim Grillen dadurch zur Verfügung stehen, etwas eingeschränkt. Als praktisch erweisen sich die beiden Seitenablagen, die leicht an- und abzunehmen sind. Die batteriebetriebene Impulszündung haben wir nicht ausprobiert – die Batterie war nicht im Lieferumfang enthalten. Dafür gibt es einen Minuspunkt.



HEISS GEGART: Der kleine Grill stellt gut regelbare Hitze fürs Grillvergnügen bereit. Das kompakte Gasgerät (103 x 34 x 52 cm) kostet ca. 230 Euro



Grillplatte und -rost passen in die Spülmaschine. Die Platte schränkt allerdings die Grillmöglichkeiten ein



MEHR TIPPS UND INFOS ZUM THEMA GRILLTECHNIK UNTER WWW.SELBST.DE

RAUCHFREI: Der neue Q 240 mit elektrischer Befuerung (ca. 350 Euro) stört die Nachbarn nicht – dafür grillt er aber mit weniger Leistung



Das zusammenlegbare Untergestell ist stabil und praktisch (ca. 50 Euro)



Bauweise und einfache Benutzung sind ähnlich den *Weber-Q*-Modellen mit Gasantrieb, der Elektrogrill arbeitet ohne Wasserschale

TTTTT = sehr gut TTTTT = gut TTTTT = befriedigend TTTTT = ausreichend TTTTT = mangelhaft TTTTT = ungenügend

NICHT-ABONNENTEN BESTELLEN DEN ORDNER* FÜR 1 EURO SCHUTZGEBÜHR INKLUSIVE VERSAND UNTER 01805/001849**
* Lieferung, solange der Vorrat reicht ** 0,14 Euro/Min. aus dem deutschen Festnetz, abweichende Preise für Mobilfunk