

# GRILL GUT.

Ein Sommer ohne Grillen ist kein Sommer. Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill - welche „Technik“ bringt das echte Grillfeeling?

Grillen macht am meisten Spaß mit Familie, Nachbarn und Freunden – hier stilecht mit Holzkohle.

Bild: © Martin Erd, Nesselwang/  
KONTOR 1710 von Höfats

Grill-Traditionalisten schwören auf Holzkohle: Das Anzünden, das Feuer, die Glut, der Rauch – all das gehört für sie zum Grillen einfach dazu. Es geht nicht nur um lecker gebratenes Fleisch oder Gemüse mit dem unverwechselbaren Grillaroma, sondern um ein Ritual. Entsprechend Zeit muss dafür eingeplant werden. Bis die Kohle richtig glüht und das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann, kann es schon mal eine halbe Stunde und länger dauern. Dann jedoch zeigt sich der Köhner. Beim Profi-Griller ist die Temperatur gleichmäßig im Grill verteilt und es tropft kein Fett ins Feuer – damit hält sich auch der Rauch für die Nachbarn in Grenzen.

Keine Aufheizzeit, kein offenes Feuer, kein Rauch – beim Gasgrill wird einfach die Gasflasche aufgedreht und die Flamme mit einer Elektrozündung entfacht. Binnen kürzester Zeit kann das Grillgut auf den Rost. Im Gegensatz zur Holzkohle lässt sich die Temperatur



- 1 Sanft angebraten, geräuchert, langsam aufgewärmt: Holzpellet-Grills erfüllen viele Wünsche.
- 2 Outdoor-Küche mit Grill und Pizzaofen.
- 3 Feuerschalen sind schlicht und effektiv.
- 4 In der Kombination mit rustikalem Holz wird die Edelstahl-Outdoor-Küche richtig gemütlich.
- 5 Der Gasgrill ist der Mittelpunkt der komplett mit Spüle und Kühlschrank ausgestatteten Außen-Küche.

Bilder: © weber.com/Smokefire (1); © martin erd, Nesselwang/KONTOR 1710/hofats Ellipse (3); © gardelino.de (2, 4, 5); Hintergrund: © New Africa/stock.adobe.com

regulieren. Mit sogenannten Räucherboxen, die mit Räucherchips gefüllt sind, sorgt man auch beim Grillen mit Gas für Raucharoma. Die Pellets zum Glimmen zu bringen, kann fast so lange dauern wie das Anzünden von Holzkohle. Und während es Holzkohlegrills schon für kleine Geldbeutel gibt, muss man für einen Gasgrill tiefer in die Tasche greifen.

Auch was die Mobilität angeht ist ein Gasgrill wenig flexibel. Er muss nicht an einem Platz stehen bleiben, aber die Gasflasche ist seine ständige Begleitung. Deshalb ist der

Gasgrill gut als fester Bestandteil einer Outdoorküche geeignet.

Von echten Grillenthusiasten meist ein wenig belächelt wird der Elektrogrill – rein in die Steckdose und los gehts. Das heißt auch: wo kein Strom, da kein Grill. Das Grillen selbst ähnelt eher dem Anbraten in einer Grillpfanne auf dem Herd. Toll geeignet sind Elektrogrills überall dort, wo es schnell gehen muss, kein Rauch entstehen soll und man nicht viel Zeit für die Reinigung aufwenden will.

