



DER KERAMIKGRILL
Römertopf-Feeling

■ **Der Keramikgrill:** Das Gerät Kamado bezeichnet typisch japanische Grills. Sie sind immer aus Keramik und meist in Eiform. Der Ton speichert Wärme so gut, dass nur etwa ein Drittel der üblichen Menge an Holzkohle nötig ist, die Hitze bleibt mehrere Stunden konstant. In den USA gibt es eine eigene Kamado-Szene, in Deutschland werden sie bislang kaum vertrieben oder hergestellt. Vielleicht auch, weil sie schwer, sperrig und teuer sind.

■ **So schmeckt's:** Das Material macht hier den Unterschied: Das

Aroma ist vergleichbar mit dem von Gerichten aus dem Römertopf oder aus dem Steinofen des Pizzabäckers.

■ **Das sagt der Grillkönig:** „Der Ton speichert die Feuchtigkeit, alles bleibt saftig und zart.“

Okobilanz: Pluspunkt: Im Vergleich zum Durchschnittsgrill benötigt er nur einen Bruchteil an Holzkohle. Rentiert sich vor allem, wenn viele Hungrige bespeist werden müssen. Einige Hersteller bieten eine Art Hybridmodell an, das auch zum Elektrogrill umfunktioniert werden kann – für Haushalte mit Ökostrom.

■ **Die Daten:** Kamado vom deutschen Hersteller Monolith: Rostdurchmesser: 46,5 cm, Gewicht: ca. 80 kg, UVP: 995 Euro. Alternativen gibt's etwa von Big Green Egg oder Kamado Joe.

■ **Das Urteil:** 3 von 5 Würstchen.



DER GRILLEIMER
Grill to go

■ **Der Grilleimer:** Wer mal eben im Stadtpark oder auf dem Balkon grillen will, kann dieses Ding schnell einpacken und mitnehmen. Eine sichere und saubere Sache, Kohlen und Feuer bleiben im Eimer. Abendessen für einen Zwei-Personen-Haushalt ist kein Problem. Man kann sogar indirekt grillen: Grillgut auf eine Seite, Kohlen auf die andere.

■ **So schmeckt's:** Oberste Kohlegrillregel: Eine Schale mit Wasser unter den Rost stellen, um das Fett aufzufangen. Denn wenn Fett in Kohle tropft, entstehen giftige Dämpfe, krebs-erregend.

■ **Das sagt der Grillkönig:** „Bloß nicht mit Bier ablöschen! Dann wirbelt die Asche auf und klebt am Fleisch, und das Feuer ist auch noch aus.“ – „Das Feeling von knisterndem Feuer gibt's nur hier.“

■ **Okobilanz:** Positiv ist, dass man nicht so viel Holzkohle braucht. Der negative Aspekt: Man braucht Holzkohle. Deshalb am besten nur Anzünder und Briketts mit Okosiegel nutzen (siehe Kasten).

■ **Die Details:** Grilleimer aus Edelstahl von Sagaform. Durchmesser: 27 cm, Höhe: 27 cm, 1,9 kg, Preis: 29,95 Euro. Alternativen: der minimalistische Steckgrill „Grillput“ von Le Creuset oder der Faltrill „Tramp“ von Thueros.

■ **Das Urteil:** 3 von 5 Würstchen.

GRILLSAISON Ob Gas, Strom oder Feuer: Jeder Jeck grillt anders. Ein sonntaz-Gerätetest von Anne Haeming. Mit Tipps von Frank Huhnke – Deutschlands offiziellem Grillkönig 2010

Auf Glut und Kohlen geprüft

DER ELEKTROGRILL
Stecker rein und schön

■ **Das Gerät:** Nie mehr Fummelei mit den Briketts, nie mehr Gefahr durch Spiritus-Stichflammen, nie mehr Aschestaub entsorgen: Ein Elektrogrill ist vor allem praktisch. Anders als bei Kohle lässt sich die Temperatur wie am heimischen Herd regeln – es ist nicht einfach „heiß“ oder „nicht heiß genug“.

■ **So schmeckt's:** Die erste Reaktion: Da fehlt doch das typi-

sche Rauch-Aroma! Ein Vorurteil. Es schmeckt nicht anders als auf anderen Grills auch. Dazu kommt, dass hier kein Fett in die Glut tropfen kann und der krebs-erregende Stoff Benzpyren das Grillgut einräuchert.

■ **Das sagt der Grillkönig:** „Wer Rauchgeschmack möchte, sollte einfach Holzspäne dazulegen. Ideal dafür sind einheimische

Hölzer wie Buche, Erle oder Kernobstbäume.“

■ **Okobilanz:** Es hat noch keiner den Energieverbrauch und CO₂-Ausstoß von Kohlegrill und Elektrogrill verglichen. Fakt ist, dass die meisten Geräte eine Leistung von über 2.000 Watt haben – und Grill-Experten raten: Elektrogrills machen erst Sinn ab 2.000 Watt. Man sollte sich also gut überlegen, wie groß der Grill sein muss.

■ **Das Urteil:** 2 von 5 Würstchen.



DER GASGRILL
Stichflamme

■ **Das Gerät:** Gasflasche anschließen, aufdrehen, fertig. Schneller begrillt man kaum ein Gerät. Und auf dem Balkon darf man es auch nutzen – es entsteht kein Qualm, der die Nachbarn nervt.

■ **So schmeckt's:** Die meisten Gasgrills haben einen Deckel, das bedeutet, man kann nicht nur Würstchen oder Steaks auflegen, sondern den Grill als Herdersatz im Freien nutzen: So klappt es auch mit dem gefüllten Gemüse. Ein Vorteil, den natürlich auch Kugelgrills für sich in Anspruch nehmen können, die mit anderen Energiequellen be-

trieben werden.

■ **Das sagt der Grillkönig:** „Privat grille ich nur mit Gas.“

Okobilanz: Im Vergleich zum Kohlegrillieren ist hier der CO₂-Ausstoß geringer. Außerdem lässt sich die Temperatur problemlos selbst regeln, je nachdem, wie viel und welches Grillgut man garen möchte. Auch das spart im Grillalltag natürlich jede Menge Energie.

■ **Die Daten:** „Porto 780“ von Outdoorchef hat Teleskopbeine

und ist je nach Wunsch 43 cm oder 83 cm hoch. Grillrost-Durchmesser: 45 cm, Gewicht: 19 kg, UVP: 279 Euro. Alternativen gibt's von BBQ-Klassiker Weber (auch für Kohle, Elektro etc.), auf Prüfzeichen DVGW und GS achten.

■ **Das Urteil:** 4 von 5 Würstchen.

ANZEIGE

...endlich ungeschminkt!

299 S. 15,- **transsexueller Roadmovie in Prosa**
Leonora Kurzeja

AMAZON & Buchhandel

Berlin: **Eisen Herz, ANAGRAMM, oh 21,**
Kisch & Co, ANAKOLUTH, Boulevardbuch

Anzünden & Abbrennen

■ **Glühende Kohlen:** Wer mit Holzkohle grillen will, sollte auf den Vermerk „DIN EN 1860-2“ und das Nachhaltigkeits-Gütesiegel „FSC“ des „Forest Stewardship Council“ achten. Am besten Kaminanzünder aus zertifizierten gepressten Holzfasern verwenden. Herstellerdatenbank auf www.fsc-deutschland.de

■ **Der Grillkönig:** Der Erfurter Frank Huhnke ist seit Mai Deutscher Grillkönig. Bei der Deutschen Grillmeisterschaft in Gotha holte der 53-Jährige mit seinem Team den ersten Platz. www.gbaev.de