Grillspaß im Grünen

Grillgenuss - lecker und nachhaltig

Für manche ist nur das Grillen über Holzkohle das wahre - sie schätzen den typischen Geschmack, den das Grillgut dabei annimmt. Gas- und Elektrogrills sind im Vergleich schneller einsatzbereit, denn das Vorbereiten der Kohle und das Warten auf die perfekte Glut entfallen. Auch gibt es keine Asche zu entsorgen. Durch den fehlenden Rauch entstehen zudem weniger gesundheitsschädliche Stoffe. Und nicht zuletzt werden die Nachbarn weniger eingequalmt.



Bei Grillkohle und -briketts sollten Freunde des offenen Feuers Produkte aus Deutschland wählen. Werkfoto: VZ NRW/adpic

Sie sind zwar preiswert zu haben, aber eine echte Umweltsünde: Einweggrills aus Aluminium. Denn die Herstellung von Aluminium frisst jede Menge Energie und Rohstoffe. Manche Städte haben den Einsatz auf öffentlichem Grün inzwischen auch untersagt, weil die Einweggrills sehr heiß werden und die Wiesen beschädigen. Verletzungsgefahr, Gesundheitsrisiken durch angebranntes Grillgut, billige Kohle und chemische Anzünder - alles ebenfalls gute Gründe, sich für einen solideren Minigrill zu entscheiden, der mehrfach verwendbar ist.

Bei Grillkohle und -briketts sollten Freunde des offenen Feuers Produkte aus Deutschland wählen und auf Zeichen für nachhaltige Waldwirtschaft achten, erkennbar etwa am FSC-Siegel (Forest Stewardship Council). Produkte ohne Kennzeichnung können aus Raubbau an Urwäldern stammen. Es geht sogar ganz ohne Natureingriff: Mittlerweile gibt es Grillbriketts aus Reststoffen wie Olivenkernen, Maisspindeln oder Kokosnussschalen. Auch die eigene Gesundheit sollte man bei der Auswahl der Brennmaterialien im Blick haben. Wenn Altpapier oder Holz verbrannt wird, können krebserregende Stoffe im Rauch sein.

Wer beim Grillen auch ans Klima denkt, setzt vor allem auf eine Vielfalt an Gemüse sowie auf vegetarische Produkte. Denn Fleisch schlägt in der CO_2-Bilanz am meisten zu Buche. Gut für den Rost geeignet sind festfleischige, saftige Gemüsearten - etwa Zucchini, Paprika, Auberginen, Cocktailtomaten, Champignons, Kartoffeln oder Spargel. Weniger Wurst und Fleisch ist zudem gesünder und lässt finanziellen Spielraum für Produkte aus verbesserter Tierhaltung, beispielsweise Fleisch mit einer Haltungskennzeichnung des Handels der Stufe 3 oder 4, mit dem Tierschutzlabel oder Bio. Nachhaltig gefangener Fisch ist an Siegeln wie MSC und Naturland zu erkennen, Fisch aus nachhaltiger Aquakultur an Kennzeichnungen wie Bio- oder dem ASC-Logo.

Damit Fett und Marinade nicht in die Glut oder auf die Heizschlange von Gas- und Elektrogrills tropfen, werden Gemüse, Fleisch oder Fisch am besten auf wiederverwendbare Grillschalen aus Edelstahl oder mit emaillierter Oberfläche gelegt. Auf Alu-Grillschalen oder Alufolie, die anschließend in den Müll wandern, sollten Verbraucher:innen aus Umweltgründen verzichten. Wer sie dennoch verwendet, sollte in jedem Fall erst nach dem Brutzeln würzen, den Salz und Säure lösen Aluminium und übertragen es aufs Grillgut.

„Geheimwaffe“ Natron

Nach dem Grillspaß bereitet es meist deutlich weniger Vergnügen, den Grillrost zu reinigen. Mit einigen Hausmitteln klappt dies jedoch ebenso gut wie mit Grill- und Backofensprays, die bedenkliche Inhaltsstoffe enthalten. Im ersten Schritt werden mit einer großen Drahtbürste Essensreste vom abgekühlten Rost geschrubbt. Ruß und Fett lassen sich danach beispielsweise mithilfe von Natron entfernen. Dazu 100 Gramm Natron-Pulver in einem Liter warmem Wasser auflösen und in eine Sprühflasche füllen. Rost mit der Natronlösung besprühen und mindestens eine Stunde lang (oder besser über Nacht) einwirken lassen. Anschließend abwischen und klar abspülen.

Rauchiges Aroma



Selbst erfahrene Griller kennen das Problem: Wedges verschwinden in den Flammen, Garnelen kleben fest, Paprikastreifen rutschen durch den Rost. Die Lösung? diese BBQ-Grillpfanne. Ihre Hybrid-Technologie sorgt für gleichmäßige Hitze und perfekte Temperaturkontrolle. Clevere Perforationen lassen das rauchige Aroma durch, ohne dass Essen verloren geht. Dank hoher, gebogener Seiten bleibt alles an Ort und Stelle - für einfaches Wenden und Servieren. Hitzebeständig bis 482 Grad, antihaftbeschichtet und spülmaschinenfest. So bleibt nach dem Grillen mehr Zeit für das Wesentliche: ein gutes Gespräch und einem eiskalten Getränk in der Hand. Werkfoto: HexClad

Gesellige Momente erleben

Mit einem massiven Gusseisenring wird dieser runde Feuerkorb zum rauchfreien Grill und damit zum Mittelpunkt von Familiensonntagen, Feiern mit Freunden und anderen geselligen Momenten.

Damit nichts wackelt und verrutscht, ruht der Grill an drei Punkten stabil auf dem Feuerkorb und kann mit einem beherzten Griff auf- und abgesetzt werden. Und auch bei anderen Aspekten ist das Modell absolut durchdacht. Durch die hohen Temperaturen verdampft die austretende Flüssigkeit sofort und bildet eine Schutzschicht zwischen Grill und Grillgut. Das macht das Grillen fettarm und gesund.

Der Neuling ist die beste Wahl für indirektes Grillen bei hohen Temperaturen: Wie wäre es mit einem himmlischen Menü? Die durchgehende Oberfläche wartet nur darauf, über ihre gesamte Breite mit allerlei kulinarischen Ideen belegt zu werden. Damit weder Grillgut noch austretendes Fett heruntertropfen können, ist der Grill mit einem schützenden Außenrand versehen, der dafür sorgt, dass alles dort bleibt, wo es hingehört.

Der Aufsatz passt auf den hohen sowie den niedrigen Feuerkorb des Herstellers. Der Korb lässt sich mit Brennholz oder Pellets befeuern. Wer mit großer Flamme und einer konstanten Hitze über zwei Stunden grillen möchte, verwendet besser Pellets.

Für ein optimales Ergebnis sollte der Grill rund 15 Minuten lang die Volle Hitze des Feuers aufnehmen können, ehe das Grillgut aufgelegt wird. Werkfoto: höfats

Komprimierte Funktionalität



Einfach mal den Moment auskosten - und das nicht nur bildhaft, sondern ganz wörtlich: Ein paar frische Zutaten, liebe Gäste und das passende Equipment sind alles, was es für ein perfektes Grillerlebnis als Inbegriff eines gelungenen Outdoorabends braucht. Für Grillmeister mit hohem Qualitätsanspruch hat ein Experte mit seinem neuen Premium-Gasgrill ein Modell entwickelt, das aufs Wesentliche komprimierte Funktionalität und puristisches Design gekonnt miteinander kombiniert. Es ist komplett aus witterungsbeständigem und rostfreiem Edelstahl gefertigt und fügt sich mit seiner zeitlos-eleganten Optik und dem schwarz lackierten Korpus harmonisch in jedes Outdoor-Ambiente ein. Die hocheffiziente Brennertechnik mit drei High-End Edelstahl-Guss-Brennern à 3,5 kW, auf die der Hersteller übrigens sechs Jahre Garantie gewährt, macht den Gasgrill in Minutenschnelle einsatzbereit und bringt Temperaturen bis zu 350 Grad unter die Haube. Praktisch: Ein zusätzlicher Keramik-Infrarotbrenner punktet mit einer besonders gleichmäßigen Hitzeverteilung und ermöglicht scharfes Anbraten bei extrem hohen Temperaturen. So erhalten zum Beispiel Steaks oder Burger-Patties auf der „Sizzle-Zone“ bei Temperaturen bis 800 Grad eine schöne Kruste mit Röstaromen. Werkfoto: Buschbeck

Genau gegart

Dieses smarte, kabellose Fleisch-, Braten- & Grillthermometer misst dank kabellosem Temperaturfühler präzise die Kerntemperatur. Mit Bluetooth und einer Reichweite von bis zu 150 Metern ist ein flexibler Einsatz garantiert. Zwei integrierte Sensoren messen sowohl die Kerntemperatur als auch die Garraumtemperatur. Der leistungsstarke Akku ermöglicht eine Laufzeit von bis zu 35 Stunden, ergänzt durch eine praktische Ladeschale. Der wasserdichte Sensor nach IPX7 sorgt für einen langlebigen Einsatz, während die Überwachung bequem über eine kostenlose App für iOS und Android erfolgt.



Der Akku-Temperaturfühler des Grill-Funk-Thermometers lässt sich in der praktischen Ladebox immer wieder aufladen. Werkfoto: pearl.de

Herstellernachweise: **Grillgenuss:** Verbraucherzentrale NRW, Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf, Tel.: 0211/91380-1101; **Gesellige:** höfats GmbH, Albert-Einstein-Str. 6, 87437 Kempten, Tel.: 0831/98909460; **Komprimierte:** Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Str. 21, 51545 Waldbröl, Tel.: 02291/9071800; **Rauchiges:** https://hexclad.eu/de, Milk & Honey PR, HexClad@milkandhoneypr.com; **Genau:** PEARL.GmbH, Pearl-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Tel.: 01806/000/265;

Redaktionelle Bearbeitung: AST