Grillspaß im Grünen

Sicher - selbst bei großer Hitze

Strahlend blauer Himmel, heiße Temperaturen - das perfekte Setting für ein entspanntes Sommer-BBQ mit Freunden und der Familie. Und die beste Nachricht: Die aktuelle Hitze bringt das Equipment nicht ins Schwitzen. Denn Gasflaschen sind dank zahlreicher Sicherheitsfeatures echte Hitzeexperten.

Gasflaschen sind hochsommerfest. Ihre Nutzung ist auch in der prallen Sonne gefahrlos möglich. Dafür sorgen spezielle Sicherheitsfunktionen. So werden Gasflaschen nur zu 80 Prozent befüllt. „Durch den Freiraum über der sogenannten flüssigen Phase bildet sich ein gasförmiges Polster - eben genau für den Fall, dass sich durch heiße Außentemperaturen der Inhalt ausdehnt“, sagt Markus Lau, Technikexperte beim Deutschen Verband Flüssiggas (DVFG). „Doch selbst bei heißen Sommertemperaturen, stoßen Gasflaschen nicht an ihre Kapazitätsgrenzen.“ Der Grund: Gasflaschen sind für einen maximalen Prüfdruck von 30 bar konzipiert. Bei Außentemperaturen von 30 Grad Celsius liegt der Innendruck bei rund zehn bar, bei 40 Grad Celsius steigt er auf etwa 13 bar. Der Grenzwert von 30 bar wäre erst erreicht, wenn sich das Gas in der Flasche auf 80 Grad Celsius erwärmen würde - selbst im Hochsommer besteht keine Gefahr. Weiteren Schutz bietet das Sicherheitsventil: Für den unwahrscheinlichen Fall, dass der Druck in der Flasche 30 bar übersteigt, leitet das Ventil das Gas nach außen ab. Sinkt der Druck unter den Grenzwert, schließt das Sicherheitsventil automatisch wieder.



Flüssiggas (LPG) besteht aus Propan, Butan und deren Gemischen und wird unter geringem Druck flüssig. Werkfoto: DVFG

Gerade im Hochsommer ein wichtiges Thema: die Lagerung der Gasflaschen. Dafür gelten verbindliche Regeln. Orte zur Lagerung müssen oberhalb der Erdgleiche liegen - und belüftet sein. Gut durchlüftete Gartenschuppen oder Garagen sind somit als Lagerorte geeignet. Hingegen absolut tabu sind Keller und Schlafräume, genauso wie Treppenhäuser, Flure und Durchgänge. Auch für die Anzahl der vorgehaltenen Gasflaschen gibt es genaue Vorgaben: In Innenräumen - außer Schlafräumen und Keller - erlaubt die Technische Regel Flüssiggas die Lagerung maximal einer Flüssiggasflasche (fünf Kilogramm oder elf Kilogramm). Für die Aufbewahrung im Freien gibt es für Privatpersonen keine festgelegte Höchstgrenze. „Wir empfehlen, nur die wirklich benötigte Anzahl an Gasflaschen zu lagern“, sagt der Fachmann. „Mit einer Ersatzflasche pro Gerät kommt man im Normalfall gut durch den BBQ-Sommer.“

Volle und leere Gasflaschen dürfen nur aufrecht stehend gelagert werden. Vor der Lagerung das Ventil der Flasche zudrehen, die Ventilschutzmutter montieren und die rote Schutzkappe aufsetzen - das verhindert Beschädigungen.

Genauer Check



Vor allem zu Beginn der Grill-Saison, aber auch regelmäßig über den Sommer hinweg sollten die Schläuche zwischen Gasgrill und Flasche überprüft werden. Die Verbindungsstücke und der Schlauch müssen dicht sein. Das überprüft man am besten, indem man diese mit Seifenlauge aus Wasser und Flüssigseife bepinselt oder besprüht und dann langsam das Gas aufdreht. An undichten Stellen bilden sich Bläschen. Poröse oder beschädigte Schläuche und Dichtungen müssen umgehend ausgetauscht werden. Generell sollte der Schlauch alle drei bis fünf Jahre gewechselt werden, da er mit der Zeit porös wird. Werkfoto: Zurich Gruppe

Meisterwerk mit überarbeiteten Features

Dieses Modell möchte den Einstieg in die Welt des Keramik-Grillens ermöglichen, ohne Kompromisse in Sachen Qualität und Vielseitigkeit eingehen zu müssen.

Dabei bringt der Neuling nahezu alle Funktionen mit, die die Grills des norddeutschen Herstellers so beliebt machen. Ob saftiges Seafood, leckere neapolitanische Pizza oder butterzartes Ossobuco - der Kugelgrill verwandelt die Terrasse in eine kulinarische Bühne. Mit seiner hochwertigen Keramik kombiniert er die bewährten Stärken der Grill-Familie und soll auch Neulingen BBQ auf ganz neuem Niveau ermöglichen. Trotz Verzichts auf die Räucherschiene, wurde das neuste Modell mit einigen eindrucksvollen Upgrades ergänzt: Egal ob Backen, Garen, direktes oder indirekte Grillen - das neu integrierte Smart Grid System (SGS) ermöglicht jetzt maximale Flexibilität am Grill.

Die praktische Zweiteilung des SGS erlaubt es sogar, mehrere Techniken gleichzeitig anzuwenden. Die extrem widerstandsfähige Glasfaser-Röhrendichtung am Deckel und eine stark belastbare Glasfaser-Flachbanddichtung am Korpus sorgt jetzt dafür, dass Hitze und Aromen genau dort bleiben, wo sie hingehören.



Erhältlich in zwei Größen passt sich der Neuling perfekt an unterschiedliche Bedürfnisse an. Werkfoto: Monolith

Trendthema

Wer einen Garten hat und diesen liebevoll pflegt, erschafft sich einen Ort zum Entspannen, Kraft tanken und Genießen. Das heimische Grün ist für Viele der Wohlfühlort, aber auch Lebensmittelpunkt, in dem ein gewisser Lifestyle nicht fehlen darf. Dazu gehört auch Genuss unter freiem Himmel - von der Zubereitung bis zum gedeckten Tisch ist das das neue Trendthema für Frischluftfans. Versammelten sich früher Gäste und Gastgeber rund um den Grill, so gilt heute die Outdoorküche als zentraler Ort für Genusskultur im Garten. Sie bietet Platz zum Schnibbeln, Vorbereiten, Grillen, Kochen kombiniert mit viel Stauraum für allerlei Zubehör und eine Abstellfläche für den Aperitif am Abend, wenn die Gäste in den Garten strömen. Ein modulares System, das sich flexibel den individuellen Bedürfnissen und Platzverhältnissen anpasst, gespickt mit Superlativen, bis ins Detail durchdacht, hochwertig, langlebig und wie aus einem Guss - das ist das neue Modell eines Schweizer Experten.



Die Ansprüche an eine Outdoorküche sind hoch: Angefangen von langlebigen Materialien, Stauraum wie Schränke und Schubladen bis hin zu einem hochwertigen Gasgrill. Werkfoto: Outdoorchef

Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen

Für viele Fans gibt es nichts Besseres als das Grillen mit Holzkohle. Das Raucharoma verleiht Steak, Gemüse und Co. einen besonderen Geschmack und lässt BBQ-Herzen höherschlagen.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen direktem und indirektem Grillen. Beim direkten Grillen liegt das Grillgut direkt über der heißen Glut und wird intensiv bei hoher Temperatur ab 250 Grad erhitzt. Beim indirekten Grillen hingegen liegt es neben der Glut und gart nur durch die umliegende Hitze von etwa 180 Grad. Oft empfiehlt sich eine Kombination beider Methoden: Zunächst wird das Steak bei direkter Hitze scharf angebraten und zieht dann bei indirekter Hitze bis zum gewünschten Gargrad durch. Der Vorteil: Außen entsteht eine knusprige Kruste, während das Innere schön saftig bleibt.

Neben den Grillzonen spielt auch die Wahl der Grillkohle eine wichtige Rolle: Klassische Holzkohle punktet durch schnelles Anzünden und erreicht Temperaturen von bis zu 800 Grad - perfekt für kurze Grill-Sessions. Allerdings brennt sie relativ schnell ab. Grillbriketts hingegen halten die Hitze über einen längeren Zeitraum von bis zu fünf Stunden konstant und eignen sich besonders für indirektes Grillen. Sie benötigen jedoch mehr Zeit zum Anzünden und erreichen keine so hohen Temperaturen. Tipp zum Kauf: Hierbei spielt die Qualität eine entscheidende Rolle. Daher vorzugsweise nachhaltig produzierte Produkte wählen, idealerweise aus heimischen Hölzern.

Finger weg von Benzin oder Spiritus: Zum einen sind sie sehr gefährlich, zum anderen beeinträchtigen sie den Geschmack. Mit einem Anzünder oder einem Anzündkamin lassen sich Kohle und Briketts schnell und gleichmäßig entzünden. Niemals zu viel Kohle verwenden: Dadurch verbrennt das Grillgut sehr schnell. Durch die Einteilung in Grillzonen und einer angemessenen Menge an Kohle wird das Grillgut perfekt gegart. Erst wenn die Kohlen richtig glühen und mit heißer Asche überzogen sind, ist der Grill startbereit.

Herstellernachweise: **Sicher:** Deutscher Verband Flüssiggas e. V. (DVFG), Stralauer Platz 33/34, 10243 Berlin, Tel.: 030/2936710; **Meisterwerk:** Monolith Grill GmbH, Frida-Schröer-Str. 56, 49076 Osnabrück, Tel.: 0541/2019640; **Unterschied:** Rösle Group, kommunikation.pur GmbH, Sendlinger Str. 31, 80331 München, Tel.: 089/23236345; **Genauer:** Zurich Gruppe Deutschland, Deutzer Allee 1, 50679 Köln, Tel.: 0221/7715-8000; **Trendthema:** Outdoorchef Deutschland GmbH, Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus, www.outdoorchef.com)=;

Redaktionelle Bearbeitung: AST