Grillspaß im Grünen

Stabilität und lange Lebensdauer

Ein Kontaktgrill ermöglicht eine schnelle und fettarme Zubereitung verschiedenster Speisen. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Sandwiches - die vielseitigen Geräte sind eine praktische Alternative zum klassischen Grill. Damit das Vergnügen sicher und komfortabel bleibt, sollten beim Kauf und bei der Nutzung einige Kriterien beachtet werden.

Ein hochwertiger Kontaktgrill zeichnet sich durch robuste Materialien aus, die Stabilität und eine lange Lebensdauer gewährleisten. Abnehmbare Grillplatten mit Antihaftbeschichtung erleichtern die Reinigung und verhindern das Anhaften von Speiseresten. Besonders praktisch sind Modelle mit spülmaschinengeeigneten Platten. „Beim Kauf sollte darauf geachtet werden, dass das Gerät einen festen Stand hat und wärmeisolierte Griffe besitzt. Hochwertige Materialien und eine gute Verarbeitung machen sich nicht nur bei der Lebensdauer bemerkbar, sondern auch beim sicheren Umgang mit dem Gerät“, weiß Christian Kästl, Produktexperte beim TÜV Süd.



Fleisch, Fisch, Gemüse oder Sandwiches: Ein Kontaktgrill ermöglicht eine schnelle und fettarme Zubereitung verschiedenster Speisen.

Werkfoto: TÜV Süd

Eine präzise Temperaturregelung sorgt für gleichmäßige Ergebnisse und verhindert, dass Lebensmittel verbrennen oder zu wenig Hitze erhalten. Besonders empfehlenswert sind Geräte mit stufenlos einstellbarer Temperatur sowie Modelle mit mehreren Grillzonen. „Ein guter Kontaktgrill sollte mindestens 2.000 Watt Leistung haben, damit die Platten schnell aufheizen und die Temperatur konstant bleibt. Wer verschiedene Speisen zubereiten möchte, profitiert von einer variablen Temperatureinstellung. Praktisch sind zudem Indikatorleuchten, die anzeigen, wann das Gerät an ist, die gewünschte Temperatur erreicht wurde und eventuell, wann das Lebensmittel fertig ist“, so der Profi.

Elektrische Grillgeräte sollten mit diversen Sicherheitsfunktionen ausgestattet sein, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Wichtige Merkmale sind:

Überhitzungsschutz oder automatische Abschaltung: Sorgt dafür, dass das der Kontaktgrill nach einer bestimmten Zeit oder bei Erreichen einer bestimmten Temperatur abschaltet. Dadurch werden Schäden am Gerät verhindert und das Risiko von Unfällen reduziert.

Rutschfeste Standfüße: Erhöhen die Stabilität des Grills und verhindern ein versehentliches Verrutschen des Geräts.

Wenige Schlitze in der Bauweise: Reduziert die Gefahr, dass Schmutz ins Innere des Geräts gelangt.

Fettablaufsystem mit Schub- oder Auffangbehälter: Erleichtert die Reinigung und hält die Grillfläche sauber.

Geprüfte Sicherheit

Das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit bestätigt, dass ein Kontaktgrill die strengen gesetzlichen Sicherheitsanforderungen erfüllt. Verbraucher können sich darauf verlassen, dass das Produkt in unabhängigen Tests überprüft wurde und keine vermeidbaren Risiken birgt. Das blaue Oktagon vom TÜV Süd steht für höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards und signalisiert, dass das Produkt von den Prüfern nach aktuellen Prüfkriterien bewertet wurde.

Mülltrennung



Grillen gehört für die Deutschen zu den liebsten Freizeitbeschäftigungen. Hinterher die Abfälle richtig getrennt zu entsorgen, ist dagegen eher lästige Pflicht, aber unverzichtbar. Denn nur dann können die Verpackungen von Grillgut und -beilagen recycelt werden. Das schont die Umwelt, das Klima und wichtige Rohstoffe. Tipps, wie man sich die Abfalltrennung nach dem Grillen erleichtern kann, hat Axel Subklew, Sprecher der Initiative „Mülltrennung wirkt“: „Wer zu Hause direkt neben dem Grill verschiedene Behältnisse aufstellt, kann schon beim Grillen Restmüll und leere Verpackungen getrennt sammeln. Auch beim Grillen im Park gehören Tüten für die verschiedenen Abfälle zur Ausrüstung. Damit der Müll nicht liegen bleibt, sondern später zu Hause getrennt entsorgt werden kann.“

Werkfoto: Initiative „Mülltrennung wirkt“



Obst und Gemüse aus eigenem Anbau sorgen für den perfekten Grillgenuss.

Werkfoto: Wama

Ohne Umweg auf den Rost

Längst schon landen nicht nur Steaks, Würstchen & Co. auf dem Grill, sondern auch Rosmarinkartoffeln, marinierte Auberginenscheiben oder Feta-Zucchini-Spieße. Dazu noch cremige Dips und knackige Salate, dann ist das Grillvergnügen perfekt.

Noch größer ist der Genuss, wenn Gemüse, Obst und Kräuter fürs heimische BBQ aus dem eigenen Garten stammen. Beispielsweise aus einem Gewächshaus, das den Pflanzen beste Wachstumsbedingungen bietet und hohe Ernteerträge liefert - ganz ohne den Einsatz von gesundheitsgefährdenden Pestiziden. XXL-Außenbereich oder kleines Grundstück? Ein Familienunternehmen hat für fast jeden (Platz-)Bedarf die passende Lösung „made in Germany“.

Neu im Sortiment: schlanke Pultdachgewächshäuser, die sich besonders für kompakte Gärten eignen. Ob Mini-, Midi-, Maxi- oder Profiserie, ob freistehend oder angelehnt, ob Erker- oder Hochbeet-Gewächshaus: Die sturmsicheren Glashäuser sind gut isoliert und ermöglichen besten Luftaustausch, sodass sich Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zucchini dort wie zu Hause fühlen. Tomatenhäuser sowie Spezial-Gewächshäuser zum Überwintern von exotischen Früchten.

Effektvolle Wow-Momente

Stimmungsvolle Feuerschalen sind das i-Tüpfelchen für eine rundum gelungene Gartengestaltung und sorgen besonders beim abendlichen Zusammensein mit Familie und Freunden für effektvolle Wow-Momente.

Das Zusammenspiel aus knisternden, duftenden Holzscheiten, wohliger Wärme und tanzenden Flammen ist ein Genuss für sämtliche Sinne.Ein namhafter Gartenprofi bietet hochrobuste Eisen-Feuerschalen in fünf verschiedenen Größen mit Durchmessern von 55 bis 120 Zentimeter an, sodass sich für jeden Stellplatz von der lauschigen Mini-Terrasse bis zur XL-Freifläche die passende Variante findet. Durch das naturbelassene Material und ihre cleane Optik fügen sich die designstarken Stimmungsschmeichler harmonisch ins Ambiente ein.

Auch auf kulinarischer Ebene bieten die Multitalente dank facettenreichem Grillzubehör nachhaltigen Genuss-Mehrwert. Neben einem klassischen Grillrost zum Einhängen kann die Brat- und Grillfläche zum Beispiel mit einem vier Millimeter starken Grillring um verschiedene „Hitzezonen“ erweitert werden: Auf der Planchaplatte gelingen nicht nur Fleisch und Fisch besonders zart und saftig, sondern auch Gemüse und Side Dishes - von marinierten Auberginen bis zu Spiegeleiern.



Eine Feuerschale mit Grillaufsatz schafft ein Plus an Behaglichkeit und kulinarisches Brutzelglück.

Werkfoto: Buschbeck

Bestens fixiert



In diesen Grillkörben aus Edelstahl bleibt empfindliches Grillgut wie Fisch, Gemüse, Grillkäse und Fleisch geschützt, fein geschnittenes Grillgut fällt nicht heraus und Fett und Flüssigkeit können abtropfen. Mit den Haken und Spießen lassen sich Fisch und Fleisch bestens fixieren und nichts verbrennt mehr. Die neuen Grillkörbe sind für alle Grillarten geeignet. Einfach das Grillgut hineinlegen und der Grillspaß kann beginnen. Nach Gebrauch können die Körbe einfach unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel abgespült werden. Dank der unterschiedlichen Größen lassen sie sich anschließend besonders platzsparend ineinander schieben und verstauen.

Werkfoto: pearl.de

Herstellernachweise: **Stabilität:** TÜV SÜD AG, Westendstr. 199, 80686 München, Tel.: 089/5791-0; **Ohne:** WAMA Walter Mauden GmbH & Co. KG, Hollertszug 27, 57562 Herdorf, Tel.: 02744/704; **Effektvolle:** Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Str. 21, 51545 Waldbröl, Tel.: 02291/90718-00; **Mülltrennung:** Pressebüro „Mülltrennung wirkt“ c/o Maria Marberg, Tel.: 0175/5964229, presse@mülltrennung-wirkt.de; **Bestens:** PEARL. GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Tel.: 07631/360-0; Redaktionelle Bearbeitung: AST