Grillspaß im Grünen

Tipps fürs Grillen mit Flüssiggas

Hochsommer ist BBQ-Zeit: Gasgrill anmachen, leckere Gerichte grillen und gemeinsam den Sommer genießen. Diese Gasgrill-Fakten sollten Grillfans jedoch kennen.



Sommer-BBQ mit dem Gasgrill: So sind Grillfans auf der sicheren Seite. Werkfoto: DVFG

Sollten Grillfans ihre Gasflasche leihen oder kaufen? Das kommt auf den jeweiligen Bedarf an. Baumärkte, Gartencenter und Fachhändler haben unterschiedliche Gasflaschen zum Leihen und Kaufen im Sortiment. Leihflaschen lassen sich gegen die Zahlung einer Pfandgebühr leihen und enthalten Flüssiggas eines bestimmten Anbieters. Dessen Logo ist auf der Flasche sichtbar. Der Tausch einer leeren gegen eine volle Flasche ist bei allen Händlern möglich, die den jeweiligen Flüssiggasanbieter im Sortiment haben. Graue Flaschen sind hingegen Kaufflaschen. Grillfans können gekaufte Flaschen unabhängig vom Anbieter tauschen - also die leere Flasche zurückgeben und eine neue volle Flasche mitnehmen. Und welche Flasche ist nun die richtige? „Leihflaschen sind die richtige Wahl für alle, die viel zu Hause grillen und die Flaschen immer beim gleichen Händler tauschen“, sagt Markus Lau vom Deutschen Verband Flüssiggas (DVFG). „Wer viel mit Wohnmobil oder Wohnwagen unterwegs ist und beim Wiederauffüllen flexibel bleiben möchte, entscheidet sich für eine Kaufflasche.“

Gerade bei heißen Temperaturen eine wichtige Frage: Ist die Nutzung von Flüssiggasflaschen in der prallen Sonne gefahrlos möglich? Die beruhigende Antwort: Ja! Dafür sorgen spezielle Sicherheitsfeatures. So werden Flüssiggasflaschen nie zu 100 Prozent befüllt, sondern lediglich zu 80 Prozent. „Der Freiraum oberhalb der sogenannten flüssigen Phase dient dazu, dass sich ein gasförmiges Polster bilden kann. So stößt die Flasche nicht direkt an ihre Kapazitätsgrenze, wenn sich durch heiße Außentemperaturen der Inhalt ausdehnt“, so der Profi.

Vereiste Flasche

Wenn Gasflaschen „vereisen“, deutet das darauf hin, dass die Gasflaschengröße nicht zur Leistungsstärke des Gasgrills passt. „Eiskristalle auf der Außenhülle der Flasche können zur Folge haben, dass der Grill sogar ausgeht“, sagt der Fachmann. „Grillfans sollten vereiste Flaschen zudrehen, um beim Abtauen einen Gasaustritt zu verhindern“. Generell gilt: Die Größe der Gasflasche sollte sich an der Leistungsstärke des Grills orientieren. Fünf-Kilogramm-Flaschen eignen sich für kleinere Gasgrills mit bis zu zwei Brennern. Zudem gibt es spezielle Acht-Kilogramm-BBQ-Flaschen, die optimal in den Unterschrank der gängigen Gasgrills passen. Für leistungsstärkere Gasgrills sind Elf-Kilogramm-Flaschen am besten.

Raubbau

Ebenso wie die deutschen Anbieter packen europäische Anbieter importierte Holzkohle meist nur ab. So besteht Grillkohle aus Polen überwiegend aus Holz aus der Ukraine und aus Nigeria. Leider schützen auch Siegel wie FSC und PEFC nicht wirksam vor dem Risiko von Grillkohle aus Raubbau, wenn das Holz nicht aus Deutschland kommt. Das DIN-Prüfzeichen soll garantieren, dass die Grillkohle kein Pech, Erdöl oder Koks und keine Kunststoffe enthält. Nicola Uhde, BUND-Expertin für Waldpolitik: „Wer mit Holzkohle grillen möchte, sollte den Wäldern zuliebe beim Kauf genauer hinschauen. Je präziser die Angaben auf der Packung, desto besser. Finger weg von Grillkohle, auf der weder die Baumarten noch die Herkunftsländer aufgeführt sind. Da ist das Risiko hoch, dass Bäume aus Naturwäldern für die Kohle gerodet wurden.“ Aufgrund des Risikos von Raubbau- und Tropenholz in fast allen Grillkohle-Produkten empfiehlt die Fachfrau: „Wenn Grillkohle, dann nur Grillkohle aus heimischer Rotbuche kaufen, am besten mit dem Naturland- oder dem FSC-Siegel.“

Kohle, Gas, Elektro? Mit oder ohne Deckel?



Holzkohle: Diese ursprüngliche Grillvariante braucht Zeit. Werkfoto: Debeka

Wenn es wärmer wird, lockt es viele Menschen raus - auch zum Grillen. Aber welcher ist der passende Grill?

Ein Elektrogrill wird nicht so heiß und eignet sich eher für dünnes Grillgut. Elektrogrills gibt es auch als Tischgrills. Das ist oft die geduldete Variante beim Grillen auf dem Balkon bei Mietern. Genau geregelt ist das Grillen meist in der Hausordnung oder im Mietvertrag.

Beim Gasgrill ist die Hitze sofort da und sofort wieder weg, genau regulierbar und er ist rauchfrei. Für Röstaromen können aromatisierte Holzchips sorgen. Er versorgt problemlos eine größere Tafelrunde.

Holzkohlegrill: Diese ursprüngliche Variante braucht Vorbereitungszeit. Hier muss eine halbe Stunde fürs Anheizen gerechnet werden - und mindestens eine Stunde fürs Abkühlen der Glut nach dem Grillen. Fans schwören auf das Aroma.

Grillvarianten mit Deckel - Barbecue genannt - verteilen die Hitze gleichmäßig um größere Fleischstücke und arbeiten mit niedrigeren Temperaturen.

Fire Kitchen



Upgrade your taste: Dass Grillen heute für grenzenlosen Genuss steht, möchte ein Hersteller mit seiner Fire Kitchen und seinen Fire Kitchen Sets zeigen. Die Einlegeböden aus pulverbeschichtetem Stahl und gebürstetem Edelstahl bieten ausreichend Platz für zahlreiche Grillutensilien, während die massive Arbeitsplatte aus gedämpftem Buchenholz mit Saftrille die Zubereitung von Grillgut und Beilagen in angenehmer Arbeitshöhe und in sicherem Abstand zu den Flammen ermöglichen soll. Ganz nach individueller Leidenschaft werden die Fire Kitchen bespielt: Arbeits- wie Ablageplatten können bei Bedarf herausgenommen werden und Platz machen für die Edelstahlbehälter, die einfach in den Rahmen eingesetzt werden und alle Zutaten für das Menü griffbereit halten. Mit den Einlegeböden auf der obersten Ebene platziert, wird die Fire Kitchen zur coolen Theke. Alle Elemente lassen sich modular zusammenstellen. Werkfoto: Höfats

Fürs Kochen auf offener Flamme konzipierte Geschirrserie

Von der Küche in den Garten: Viele Menschen lieben das gemeinsame Kochen und Essen unter freiem Himmel, ganz gleich, ob in der Outdoor Küche, auf dem Grill oder über glühenden Holzscheiten auf Reisen mit dem Camper.

Sofort einsatzbereit

Die BBQ-Outdoor-Serie eines Labels kann auf nicht regulierbaren Wärmequellen verwendet werden, wie zum Beispiel Grills, Holzbacköfen und Pizzaöfen - bei einer Temperatur bis 300 Grad beim Bräter und 450 Grad bei den anderen Produkten. Das Outdoor Kochgeschirr ist „Ready to use“, also sofort einsatzbereit - ohne Einbrennen - und lässt sich nach Gebrauch am besten von Hand reinigen.

Wie immer steckt der Komfort im Detail: Das flache, kompakte Design des neuen Kochgeschirrs ermöglicht ein bequemes Schließen der Grillabdeckung, großzügige Griffe sorgen für ein einfaches und sicheres Handling mit Ofen- und Grillhandschuhen.

Zum Sortiment gehören eine runde Grillpfanne, ein quadratischer Grillkorb, eine runde Pizzapfanne, eine rechteckige Grillplatte, eine quadratische Grillpfanne mit Rillen sowie ein runder Bräter mit Deckel.

Ineinander stapeln

Weil der Stauraum meist begrenzt ist, in der Küche wie im Camper, lässt sich das BBQ-Equipment zum platzsparenden Aufbewahren bestens ineinander stapeln. Abgerundet wird die BBQ-Outdoor-Collection durch praktisches Zubehör wie einen Untersetzer Signature aus Gusseisen, Zange, Wender, Gabel und Pinsel aus Edelstahl sowie eine Reinigungsbürste.



Grillpfanne: nach Gebrauch am besten von Hand reinigen. Werkfoto: Le Creuset

Herstellernachweise: **Tipps:** Deutscher Verband Flüssiggas e. V. (DVFG), Stralauer Platz 33/34, 10243 Berlin, Tel.: 030/2936710; **Kohle:** Debeka Allgemeine Versicherung AG, Debeka-Platz 1, 56058 Koblenz, Tel.: 0261/498-4664; **Fürs:** Le Creuset GmbH, Einsteinstr. 44, 73230 Kirchheim unter Teck, Tel.: 07021/9749-34; **Raubbau:** Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND), Kaiserin-Augusta-Allee 5, 10553 Berlin, Tel.: 030/27586-40; **Fire:** höfats GmbH, Albert Einstein Str. 6, 87437 Kempten, Tel.: 0831/98909460;
Redaktionelle Bearbeitung: AST