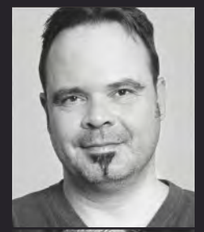
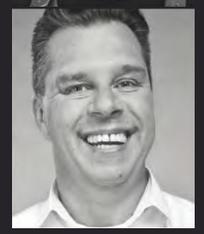
FIFTY GOLDEN GRILLS

Es ist die ewige Frage: Welches sind die Top-Grills ihrer Gattung, von Kohle über Gas bis Smoken? Wir haben Dutzende unter die Lupe genommen, schonungslos und liebevoll. Hier nun das Ergebnis: die BEEF!-Goldklasse der besten 50 – jeder Grill ein Sieger

Fotos: **KRÖGER & GROSS** *Texte:* **KLAUS MERGEL**
Styling: **BERND STEINGASS**

Keine Frage: Ein Barbecue ist immer nur so gut wie der Mann, der davorsteht. Und natürlich muss auch die Fleischqualität stimmen. Aber: Was dem Handwerker das Werkzeug und dem Musiker sein Instrument, ist dem Griller sein Rost. Material, Verarbeitung und Technik der Hardware müssen passen – am besten zu ihm. Wenn an der Glut der Schrei „Ich kann so nicht arbeiten!“ erklingt, kann das durchaus legitim sein: Auf Schrottgrills kriegt man nun mal keine guten Steaks hin, Pulled Pork oder Brisket schon gar nicht. Und, bitte schön: Über Einweggrills sprechen wir grundsätzlich nicht.
Klar ist: Gattung und Ausführung sind vielen wichtiger als die Staatszugehörigkeit im Personalausweis. Ein Holzkohlegriller liebt das Feueraroma und frönt seiner pyromanischen Ader. Ein Gasgriller schätzt die Hitze auf Knopfdruck. Der Pellet-Fan zelebriert die technischen Finessen. Und dass Camper kompakte Geräte lieben und Saarländer gerne schwenken, ist auch kein Geheimnis. Was alle eint: der Spaß am Brutzeln. Und zu wissen: Das Steak ist das Ziel. Wir haben mithilfe unserer Experten geprüft, was der Markt derzeit an Grills in zehn Kategorien zu bieten hat. Unterstützt haben uns dabei drei Experten: Tom Heinzle, Buchautor, Grillprofi, Foodstylist und Rezeptentwickler. Klaus Unkelbach, gelernter Koch, Dozent bei Koch- und Grillseminaren und Verkaufsberater von Grillgeräten. Und Michael Hoffmann, als Teamchef von GutGlut e.V. mehrfacher Deutscher Grillmeister der Profis und mehrfacher Barbecue Champion of the World. Betreut hat die BEEF!-Goldklasse unser Autor Klaus Mergel, der nach der Geburt seines Sohnes von Holzkohle auf Gas umstieg „weil’s halt sofort funktioniert“.
Sicherlich hat jeder Griller unterschiedliche Ansprüche an Technik und Dimensionen. Und ein Kauf ist meist auch eine Frage des Geldbeutels. Aber am Ende muss einem – genau wie bei einem Auto – das Objekt der Begierde einfach gefallen. Und das bisweilen gegen jede Vernunft.
Viel Spaß mit der BEEF!-Goldklasse!





→ **Klaus Unkelbach** ist Dozent für Grillseminare, Koch, Verkaufsberater für Grillgeräte – und ein Drittel unseres Experten-Trios
→ **Tom Heinzle** kennt als Grillprofi und -autor, Foodstylist und Rezeptentwickler alles, was glüht
→ **Michael Hoffmann** ist zigfacher Deutscher Grillmeister, Barbecue Champion of the Word und Teamchef von GutGlut e.V.

CUT D’OR Goldene BBQ-Momente sind mit den 50 Grills auf den nächsten Seiten sicher!

01. HOLZKOHLEGRILLS

ES SOLL MÄNNER GEBEN, DIE LASSEN NICHTS ANDERES AUF DEN BALKON ODER IN DEN GARTEN. DENN IM HOLZKOHLEGRILL LÄSST SICH ALLES VEREINEN: ARCHAISCHE GLUT, TECHNISCHE FINESSEN UND DIE MÖGLICHKEIT, NACH HERZENSLUST ZU RÖSTEN, VON HOCHTEMPERATUR BIS LOW & SLOW. HIER KOMMEN ACHT GRILLS FÜR ALLE FÄLLE

24-KARAT-KOHLE Die Auszeichnung für die besten Holzkohlegrills gehört dem Achter mit Feuermann auf den nächsten Seiten. Burn on!

EVERDURE HUB II

Optik: Nicht umsonst wurde der Everdure mehrfach mit Designpreisen ausgezeichnet – er besticht durch einen modernen Look und klassische Sixties-Stilelemente. Auch der Mix aus Innovation (wie die elektrische Heizspirale zur Entzündung der Holzkohle) und Charme (die typisch archaischen Eigenschaften eines Holzkohlegrills) überzeugen.
Verarbeitung: Tipptopp! Matt lackiertes Stahlblech, Edelstahlteile und Chromrost – da kann man nicht meckern
Handhabung: Angenehm: Das Belüftungssystem und die elektrische Heizspirale funktionieren sauber und effektiv. Die Hitzespeicherung erweist sich ohne Deckel jedoch als schwierig. Dafür sind die Grillspießhalterungen bequem elektrisch verstellbar und versenkbar – dennoch ist der Everdure eher ein Standgerät, das seinen Platz gerne behalten möchte.
Preis-Leistung: Für das Design und die innovative Anfeuerung sind die 1995 Euro angebracht. Aber leider verfügt der Everdure weder über Thermometer noch Deckel – sein Grillspektrum ist dadurch eingeschränkt. Dafür hat er einen integrierten Wärmeschrank zur Grillgutaufbewahrung und Geschirrerwärmung.
→ Fazit: Sehr ästhetisches Designstück mit einigen besonderen Technik-Features, wie etwa die Elektroheizspirale zur Entzündung der Kohle. Relativ breites Leistungsspektrum, was die Temperaturentwicklung anbelangt. In grilltechnischer Hinsicht ist er weniger etwas für ambitionierte Sportler, als für stilbewusste Freunde gepflegter Steaks und Braten. Infos und Händleradressen über everdurebyheston.de

NAPOLEON PROFESSIONAL HOLZKOHLEGRILL PRO 605 CSS EDELSTAHL

Optik: Was für ein Gigant. Auf den ersten Blick könnte man die elegante Konstruktion in Edelstahloptik leicht mit einem Profi-Gasgrill verwechseln – der Pro 605 ist aber ein reinrassiger Holzkohlegrill!
Verarbeitung: Absolut hochwertig. Fast alle Teile sind aus Edelstahl, es gibt keine scharfen Kanten, und der Deckel schwebt beinahe auf und zu. Der doppelwandige Deckel wurde an den Seiten zur besseren Wärmespeicherung zusätzlich mit Aludruckgussteilen versehen, die Grillroste sind aus solidem Guss – amtlich.
Handhabung: Na gut, die Montage ist nicht ohne, die Anleitung jedoch leicht verständlich. So ganz einfach zu transportieren ist er auch nicht. Und der Napoleon braucht Platz – wie's große Persönlichkeiten an sich haben. Es empfiehlt sich, ihn mit Grillkohle zu befeuern: Die Kohlewanne hat Trennwände, sodass man ihn für direktes oder indirektes Grillen einrichten kann. Über eine praktische Ladeklappe an der Front kann die Kohle leicht nachgelegt werden. Bei geschlossenem Deckel kann man die Temperatur zusätzlich über die Lüftungsschieber regeln. Die Reinigung ist ein Kinderspiel.
Preis-Leistung: Mit 1599 Euro bewegt der Napoleon sich auf dem Niveau eines Oberklasse-Gasgrills. Qualität und Material aber rechtfertigen den Preis: ein professionelles Sportgerät mit unverwüstlichem Charakter.
→ Fazit: Ein Wahnsinn aus Edelstahl, der durch seine großzügigen Flächen sogar für den gastronomischen Einsatz taugt. Er kann direktes Grillen genauso wie indirektes Grillen – und das bei jeder Temperatur. Alles gut kontrollierbar mit dem Accu-Probe-Thermometer im Deckel. Perfekt für Vereine und große Gesellschaften – ein Holzkohlegrill fürs Leben. Über napoleon.com

RICON GRILLWAGEN EDELSTAHL

Optik: Retrolook mit dem schlichten Charme der 70er-Jahre. Bei näherer Betrachtung allerdings erkennt man die Edelstahlqualität, kombiniert mit Massivholz. Der Grillrost ist höhenverstellbarer, die elegante Seitenablage aus Lärche.
Verarbeitung: Hochwertige Handarbeit – dieser Grill kommt ohne Zweifel aus einer deutschen Manufaktur: solide, einfach zu montieren, stabiler Stand, rostfreier Edelstahl, keine scharfen Ecken oder Kanten.
Handhabung: Nicht umsonst nennt er sich Grillwagen – er rollt leicht dahin. Die zwei Grillroste lassen sich in vier Stufen in der Höhe verstellen. Und im Aschekasten liegt ein Glutrost, auf dem die Kohle platziert wird, so kommt von unten genug Luft an die Glut. Nachteil: Der Ricon ist etwas schwerer anzufeuern und sollte im vorderen Bereich mit weniger Kohle befüllt werden, um hinten gut arbeiten zu können, ohne dass es den Unterarmen zu heiß wird. Die Asche kann leicht entsorgt werden, die Reinigung der Metalloberflächen ist einfach. Lediglich die Holzgriffe und Ablagen nehmen gerne Verschmutzungen an und müssen gepflegt werden.
Preis-Leistung: Ab rund 1035 Euro liegt der Ricon im Mittelbereich. Dafür jedoch bekommt man eine sehr gute Verarbeitung: Der Ricon versorgt garantiert mehrere Generationen mit Grillgut. Schade: Er hat keine Belüftung, keine Haube, keine Extras, ist aber in vielen Größen erhältlich.
→ Fazit: Made in Germany – und für die Ewigkeit. Nicht wirklich innovativ, doch was er kann, kann er gut: optimale Hitzesteuerung durch höhenverstellbare Roste, geeignet vor allem für direktes Grillen. Hier erzielt der Ricon im mittleren und hohen Temperaturbereich die besten Ergebnisse. Traditionalisten und Wertarbeitsfreunde lieben ihn. Ausschließlich über ricon-manufaktur.de

THÜROS T3 BBQ GRILLSTATION

Optik: Er nennt sich Grillstation – und sieht auch so aus: Auf einer schlanken Säule befindet sich der eigentliche Grill mit Haube.Eine elegante Konstruktion mit praktischen Details wie Deckelthermometer und vier Kunststoffrädern.
Verarbeitung: Dieser Edelstahlgrill ist zweifellos deutsche Wertarbeit: solider Edelstahl, alle Kanten sind sauber gefalzt, die Ecken abgerundet.
Handhabung: Die Grillstation ist gut zu Fuß – zwei Rollen lassen sich arretieren, damit der heiße Grill nicht wegrollt. Er wird mit Kohlebriketts (für längere Hitzeführung) und Grillkohle (für Kurzbratstücke) befeuert. Der Grillrost lässt sich nicht in der Höhe verstellen – aber das braucht man auch nicht, da die Temperatur bei geschlossenem Deckel über die Lüftung reguliert wird. Durch den Kaminzug ist der Grill in wenigen Minuten angezündet und erreicht bei Bedarf sehr hohe Temperaturen. Im Sockel ist eine herausnehmbare Schale, um die kalte Asche zu entsorgen.
Preis-Leistung: Mit rund 570 Euro absolut stimmig. Ein Edelstahlgrill, an dem man viele Jahre Spaß hat – und der mit Features erweitert und umgebaut werden kann.

→ *Fazit: Die Grillstation kombiniert die Eigenschaften eines klassischen Holzkohlegrills mit Kaminzug und Deckel für unterschiedliche Grillmethoden. Der Edelstahl garantiert lange Haltbarkeit, aber speichert die Hitze leider nicht über längere Zeit – Kohle kann jedoch problemlos im Betrieb nachgelegt werden. Indirektes Grillen ist möglich, allerdings ist dafür die Fläche nicht allzu groß. Gut für Ungeduldige und Hungrige: Dieser Grill bringt schnell überzeugende Ergebnisse auf den Tisch.*
Über grillfuerst.de; mehr Infos unter thueros.de

WEBER PERFORMER DELUXE GBS

Optik: Der Klassiker – mit fahrbarem und stabilem Tisch für ausreichend Platz am Grill. Sehr praktisch: der Deckelhalter an der Seite und der isolierte Griff, der eine gute Haptik vermitteln.
Verarbeitung: Zehn Jahre Garantie auf die relevanten Bauteile gibt Weber hier – das sagt schon eine Menge. Und mehr will man auch gar nicht. Im Deckel befindet sich das bewährte Qualitätsthermometer.
Handhabung: Wooosh! – der Grill ist praktisch in den stabilen Wagen eingebettet und lässt sich dank der großen gummierten Räder angenehm und leise über die Terrasse fahren. Zwischen 80 und 400 Grad ist alles möglich: Das patentierte Belüftungssystem mit Zufuhr von unten und Entlüftung im Deckel regelt das fast von selbst. Komfortabel ist auch der große Aschebehälter, der sich gut abnehmen lässt und auch nicht jedes Mal ausgeleert werden muss. Dank der Kohlekörbe kann man relativ bequem eine indirekte Grillzone einrichten – also alles in allem ein echter Performer.
Preis-Leistung: Rund 681 Euro für die Deluxe-Variante und ca. 471 Euro für den Performer sind eine Ansage – dafür bekommt man Weber-Qualität und das bewährte GBS-System.

→ *Fazit: Der Performer macht seinem Namen alle Ehre. Ein äußerst komfortabler Holzkohlegrill für vielseitiges und professionelles Grillen – ob mit GBS-Zubehör oder ohne. Am Weber kann sich der ambitionierte BBQ-Fan austoben und seine Fähigkeiten beim indirekten Grillen steigern. Über weber.com*

WEBER MASTER-TOUCH GBS PREMIUM

Optik: So muss ein Kugelgrill aussehen: schwarz, glänzend, rund und mit Deckel. Elegante, zeitlose Konstruktion – ein echter Klassiker, den jeder kennt.
Verarbeitung: Sehr gut – man merkt die Erfahrung des Kugelgrillerfinders. Hochwertige, dicke Emaillebeschichtung, ein Grillrost aus Edelstahl und ein Deckel, der millimetergenau schließt. Dazu leichtgängige Lüftungsschieber und hitzeisolierte Griffe. Alles fürs Dauergrillen gemacht.
Handhabung: Die großen Räder machen den Weber mobil und zugleich standfest. Gute Lösung: Der Deckel ist mit einem Scharnier befestigt und beim direkten Grillen nicht im Weg. Beim indirekten Grillen lässt sich die Temperatur über die Lüftung bis auf zehn Grad genau regulieren. Mit dem 57-cm-Edelstahlrost bekommt man eine Großfamilie satt.
Preis-Leistung: Rund 398 Euro – da gibt es günstigere Kugelgrills. Aber: Am Weber hat man lange Freude, gut gepflegt hält er zehn Jahre.

→ *Fazit: Eine Allzweckwaffe Vom direkten Grillen über 300 Grad über den mittleren Bereich von 250 bis 300 Grad bis zu low & slow ist alles drin. Das Blech speichert die Hitze nicht allzu lange, aber die problemlose Kohlezufuhr und die vielen schönen Details machen das locker wett. Ideal für Einsteiger mit Ambitionen. Über weber.com*

YRON DREIBEIN (MANUFAKTUM)

Optik: Dreibeinig, praktisch, gut. Der Grill gefällt durch seine Schlichtheit und gleichzeitig die gediegene Ausführung.
Verarbeitung: Erstklassiges Gusseisen, die Standbeine aus Eichenholz – das ist schon äußerst wertig.
Handhabung: Solide, kinderleicht zu montieren, stabiler Stand, braucht wenig Platz. Mit Grillkohle brennt der rustikale Minimalist wunderbar, das Nachlegen ist jedoch etwas aufwendig. Die Schale und der Rost aus Gusseisen können die Hitze sehr gut speichern und an das Grillgut abgeben – die Steuerung der Temperatur gestaltet sich allerdings schwierig. Die Standbeine freuen sich über zusätzliche Pflege, etwa mit Holzöl, wenn sie dauerhaft schön bleiben sollen.
Preis-Leistung: 399 Euro sind ein stolzer Preis, wenn man außer der ästhetischen Gestaltung noch großartigen Grillkomfort erwartet. Denn so richtig viel dran ist nicht an dem Dreibein. Seine Pluspunkte: die zeitlose Gussqualität und die schnelle Zerlegbarkeit.

→ *Fazit: Ein sehr schöner schlichter Grill aus hochwertigen Materialien, an dem Designliebhaber ihre Freude haben. Leider bietet er kaum Belüftungstechni und keinen Deckel – indirektes Grillen entfällt damit. Wer jedoch mit ihm als Zweitgrill im Stadtpark eine stilvolle Glut entfachen will, wird mit dem Dreibein glücklich.*
Über manufaktum.de;
mehr Infos unter yron.de

SMOKY FUN INDIANA

Optik: Ein archaischer Topf fürs Lagerfeuer – witziges Konzept!
Verarbeitung: Vier Millimeter Stahlblech, 30 Kilogramm Gewicht – das ist eine Menge Material für einen mittelgroßen Grill. Hier kann wirklich nichts kaputtgehen, wenn überhaupt nur die Feststellschraube des Grillrosts. Laut Herstellerangaben ist der Smokey Fun Indiana hitzebeständig bis 850 Grad. Wir haben's aber noch nicht ausprobiert…
Handhabung: Für den üblichen Holzkohlegebrauch nutzbar oder eben als Lagerfeuer. Schön gelöst ist der stufenlos höhenverstellbare Grillrost – da kann man sich gut auf die Strahlungshitze einstellen. Der Haken oben bietet sich fürs Aufhängen eines Dutch Oven an, etwa für Chili oder Eintopf. Oder für einen Glühweintopf im Winter. Die Luftzufuhr von unten hingegen bleibt etwas ungewiss – bei schlechter Witterung führt sie bestimmt zu Problemen.
Preis-Leistung: Das ist hier eine Frage der Haltung. Nostalgiker bekommen für 449 Euro eine lustige Lagerfeuertonne mit Grillfunktion. Wer mehr erwartet, sollte bedenken, dass mit dem Smoky Fun Indiana eigentlich nur direktes Grillen möglich ist.

→ *Fazit: Ein originelles Zwischending aus Feuertopf, Holzkohle- und Schwenkgrill. Der Smokey Fun Indiana bietet nicht den Komfort und die technischen Möglichkeiten eines modernen Grills, hat jedoch seine eigenen Reize – und eine sehr solide Verarbeitung. Ideal für die Runde am Lagerfeuer.*
Über grillfuerst.de;
mehr Infos unter smokyfun.net

GAS-GLÜCK-GEMISCH
Warnung: Beim Anblick unserer acht Top-Gasgrills könnten Sie leicht einen Knall bekommen – vor Freude

CHAR-BROIL ULTIMATE 3200

Optik: Ein glänzender Auftritt durch viel Edelstahl, aber auch eine gewisse Aufdringlichkeit durch die schiere Größe. Schon fast eine Outdoorküche, dieser Grill!
Verarbeitung: Der solide verarbeitete Char-Broil Ultimate 3200 wird vormontiert geliefert. Allein durch sein Gewicht hat er eine hohe Standfestigkeit. Diesen kernigen Kerl wirft so schnell nichts um. Sämtliche Türen und Schubladen machen einen handfesten Eindruck. Einziger Kritikpunkt: Beim Deckel wurde leider kein Aludruckguss verwendet.
Handhabung: Der Umgang mit dem True-Infrared-System ist denkbar einfach. Bei dem eigens von Char-Broil entwickelten Infrarotbrennersystem werden die Roste aus kurzer Distanz aufgeheizt. Die Folge: eine beeindruckend gleichmäßige Temperatur, regulierbar über die Drehregler. Die Folge der Folge: Man kann sehr schonend grillen – und durch die Haube natürlich jederzeit auch indirekt.

Preis-Leistung: Der Preis von rund 1384 Euro ist gerechtfertigt – allein wegen des komfortablen Unterschranks mit zwei Schubladen und viel Stauraum. Der Char-Broil lässt sich zudem jederzeit aufrüsten: Mit weiteren Modulen, die man quasi um den Grill herumbaut, entsteht dann wirklich Teil für Teil eine komplette Outdoorküche.

→ Fazit: Ein gutes Stück Wertarbeit für ambitionierte BBQ-Freunde, mit dem mal direkt, mal indirekt gegrillt werden kann. Das überzeugendste Plus des Char-Broil Ultimate 3200 ist seine gleichmäßige Hitzeentwicklung auf den Gussrosten. So lässt sich arbeiten. Aber auch praktische Gimmicks wie Licht im Garraum tragen entscheidend zum Komfort bei. Die Aussicht, durch stückweisen Aus- und Anbau, eines schönen Tages in der eigenen Außenküche werkeln zu können, macht die zeitintensive Pflege ganz schnell vergessen. Über grill-concept.de; mehr Infos unter charbroil.de

WEBER GASGRILL GENESIS II

Optischer Eindruck: Ein Fahrgestell wie ein Model! Was für eine elegante Erscheinung. Ein moderner Gasgrill im typischen Weber-Look – mit äußerst robustem Deckel.
Verarbeitung: Besser geht's nicht: eine geradezu perfekte Verarbeitung von Edelstahl und emailliertem Stahlblech. Zudem einer der stabilsten Grillwagen auf dem Markt. Hier wackelt und ruckelt rein gar nichts. Die Montage erscheint aufwendig, ist mit der durchdachten Aufbauanleitung aber auch für Menschen ohne technische Begabung machbar.
Handhabung: Allein Mobilität und Reinigung sind schon ein Träumchen: Mit diesem Gefährt kommt man problemlos von A nach B und auch die Wagenwäsche ist im Handumdrehen erledigt. Die weitere Handhabung kann man nur bequem nennen, unter anderem dank des Infinity-Ignition-Zündsystems. Die Hitzeentwicklung ist aufgrund des GS-4-Hochleistungsgrillsystem bestens und die Hitzespeicherung wegen des doppelwandigen Deckels und der Aludruckgussteile sogar exzellent. Völlig egal, ob man direkt oder indirekt, mit Drehspieß oder Plancha grillt – der Genesis hat einfach alles drauf. Ein Allroundtalent!
Preis-Leistung: Rund 1049 Euro sind für einen soliden Drei-Brenner-Grill absolut akzeptabel. Bei guter Pflege hat er schließlich auch ein entsprechend langes Leben (mit bis zu zehn Jahren Garantie). Das Zubehör der GBS-Serie ist vielfältig und stets passgenau. Das umfassende System eröffnet zudem viele Möglichkeiten: Beispielweise wäre auch der Antrieb eines Drehspießes mit Motor jederzeit machbar.
→ Fazit: Unter den Großen einer der Größten. Mit zuverlässiger elektrischer Zündung, spielend leichter Handhabung und ansprechendem Design stets ein sicherer Anwärter auf den Sieg in der Champions League. Über weber.com

02. GASGRILLS

WAS FÜR EIN VERLÄSSLICHER MITARBEITER! ER IST STETS OHNE GROSSEN VORLAUF EINSATZBEREIT, LIEFERT AUF DEN PUNKT, STRAHLT AUCH NOCH NACH FEIERABEND – UND ER ZICKT NICHT, WENN SEIN BOSS SICH IN SEINEM GLANZ SONNT. LEIDER NICHT GANZ BILLIG, DER KOLLEGE, ABER SEIN GELD IST EIN GASGRILL AUF JEDEN FALL WERT!

FLAMMKRAFT BLOCK D

Optik: Puristisch und schnörkellos: Edles Äußeres trifft auf höchste Leistungsfähigkeit. Als wären Bauhaus-Designer am Werk gewesen.
Verarbeitung: Keine Klagen: bestes Material, bestens verarbeitet. Der Flammkraft Block D besteht komplett aus Edelstahl und ist in sieben verschiedenen Farben erhältlich.
Handhabung: Mit drei Hochleistungsbrennern – zwei seitlich anliegend, einer klassisch angeordnet – ist dieser Grill im ersten Moment durchaus gewöhnungsbedürftig. Die insgesamt 15,5 Kilowatt sind mit drei Drehreglern jedoch jederzeit sehr präzise steuerbar. Die fast unbegrenzte Leistungsfähigkeit der Infrarotbrenner überträgt sich direkt auf die gusseisernen Grillroste. Im großen Garraum kann man mit viel Gefühl sogar eine indirekte Zone einrichten. Leider ist der Flammkraft Block D ein wenig umständlich zu montieren – und er braucht viel Platz. Aber dafür gibt es jede Menge Zubehör, vom Pizzastein bis zum motorgetriebenen Drehspieß!
Preis-Leistung: Für 5800 Euro bekommen Käufer ein außergewöhnliches Stück Design der Extraklasse, einen wahren Hingucker, mit selbst für Grillprofis vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.
→ Fazit: Willkommen im Highend-Bereich der Gasgrill-Welt! Dieses vorbildlich verarbeitete, wunderschön anzuschauende Kraftpake setzt unübersehbare Akzente in jedem Außenbereich. Und auch wenn der Preis übertrieben erscheint: Wer einmal mit diesen Infrarotbrennern gegrillt hat, will danach nie wieder auch nur kleinste Kompromisse machen. Über grill-kontor.com; mehr Infos unter flammkraft.

NAPOLEON ROGUE SE 425 SCHWARZ

Optik: Das mattschwarze Metall wirkt edel oder besser: kaiserlich. Ein Napoleon eben.
Verarbeitung: Genau die richtige Mischung aus Edelstahl, beschichtetem Stahl und hochwertigen Kunststoffteilen. Die Brennerabdeckungen sind aus Edelstahl, genau wie die Grillroste, welche in Wellenform mit sieben Millimetern Materialstärke daherkommen. Aus gutem Grund gibt der Hersteller auf alle relevanten Teile bis zu 15 Jahre Garantie.
Handhabung: Der Grill hat vier feststellbare Rollen und ist kinderleicht zu bewegen. Drei Edelstahlbrenner bieten eine Gesamtleistung von 14,25 Kilowatt. Jeder Brenner hat dabei seine eigene mechanische Piezo-Zündung. Zusätzlich gibt es einen Heckbrenner. Das absolute Highlight: die Sizzle-Zone in der Ablage. Da die Temperaturen hier auf bis zu 800 Grad klettern, erhält Grillgut innerhalb von Sekunden eine karamellisierte Kruste. Überragend!
Preis-Leistung: Völlig okay. Für 1249 Euro bekommt man einen voll ausgestatteten Gasgrill, der sich dank Keramikbrenner und Heckbrenner für alle Zubereitungsvarianten eignet.

→ *Fazit: Ein wendiger Vertreter der Premiumklasse mit wenig Gewicht, aber viel Technik. Bewährt bei sämtlichen Grillmethoden, beim Zubereiten von Steaks dank der Sizzle-Zone sogar umwerfend. Über amgrill.de; mehr Infos unter napoleon.com*

BROIL KING BARON 490

Optik: Wäre dieser Grill ein Tier, dann ein großer, massiger Bär aus Kanada. Aber ein lieber, kuscheliger, einer zum Umarmen. Und einer, der Kunststücke beherrscht.
Verarbeitung: Edelstahl trifft auf schwarz emailliertes Stahlblech trifft auf strapazierfähigen Kunststoff. Auf alle relevanten Teile werden bis zu zehn Jahre Garantie gewährt.
Handhabung: Handzahm, unser Bärchen. Allein schon durch die Sure-Lite-Zündung – Flamme statt Funken – fällt der Gebrauch maximal einfach aus. Sämtliche Bauteile haben eine sehr angenehme Haptik. Eine großartige Sizzle-Zone wurde an der Seite eingerichtet. Nicht weniger großartig ist der leistungsstarke Tube-Heckbrenner. Insgesamt vier Brenner schaffen eine einwandfreie Hitzeverteilung.
Preis-Leistung: Spitzenqualität hat ihren Spitzenpreis. Diese kostet 1199 Euro.

→ *Fazit: Der Burner! Mit einem vielseitigen Gerät wie diesem fängt das Leben als Grillprofi überhaupt erst an. Die Hitzespeicherung unter der doppelwandigen, massiven Abdeckung funktioniert hervorragend, was auch an der innovativen Aludruckgusswanne liegt. Bestens sind zudem die Ergebnisse in Sachen Hitzeentwicklung in Verbindung mit den beeindruckend dicken Gussrosten. Besonderer Bonus: Der Drehspieß mit Motor ist im Lieferumfang enthalten. Über santosgrills.de; mehr Infos unter broilkingbbq.com*

LANDMANN GASGRILL TRITON PTS 3.0

Optik: Ja nun, sagen wir es so: Nicht jeder Grill muss sich durch ein revolutionäres Design auszeichnen, oder? Manchmal reicht „schick und kompakt“ doch auch. Dafür bietet der Landmann Triton eine breite Farbpalette: Silber, Schwarz und sogar Bordeauxrot, was äußerst selten vorkommt.
Verarbeitung: Geht in Ordnung. Der Deckel und die Türen sind doppelwandig, fast alle Teile sind aus legiertem Stahl. In den Varianten Schwarz und Rot sind Deckel und Türen farbig beschichtet. Die Grillroste sind aus emailliertem Gusseisen. Edelstahl wurde hier nur an der Front und für die Abdeckung verwendet. Der Rest des Grills ist mit lackiertem Stahl verkleidet.
Handhabung: Die Montage ist idiotensicher. Mit vier feststellbaren Rollen ist der Landmann Triton weiterhin leicht zu bewegen. Eine Gasflasche von bis zu elf Kilo lässt sich im Unterschrank verstecken. Die drei Brenner haben eine Gesamtleistung von 10,5 Kilowatt. Jeder Brenner hat eine eigene mechanische Piezo-Zündung und lässt sich schnell entflammen. Die gewünschte Temperatur ist im Handumdrehen eingestellt und kann am Deckelthermometer abgelesen werden. Der Grill ist nach Gebrauch ohne großen Aufwand zu reinigen. Eine Fettauffangschale ist vorhanden. Die Seitenablagen können platzsparend heruntergeklappt werden.
Preis-Leistung: Mit einem Preis von 418 Euro ist dieser Gasgrill schon fast ein Schnäppchen in der Drei-Brenner-Klasse. Leichte Formschwächen zeigen sich dann allerdings bei der Hitzeentwicklung und Konvektionshitzespeicherung. Aber alles in allem leistet der Landmann beim direkten und indirekten Grillen hervorragende Dienste.

→ *Fazit: Ein kompaktes Gerät zum günstigen Preis. Viel Grill für wenig Geld. Da man über Temperaturen von mehr als 270 Grad aber nur selten hinauskommt, eher eine Empfehlung für begeisterte Gelegenheitsgriller. Über holzwelt-graef.de; mehr Infos unter landmann.de*

WEBER Q 3200

Optik: Das Morgen beginnt heute. Das futuristische Design könnte einen vermuten lassen, diesen Grill hätte die NASA entworfen. Oder Außerirdische. Er ist aber ein echter Weber – was man schon an den zahllosen praktischen Kleinigkeiten erkennt, etwa dem Thermometer und der Lampe im Deckel oder an den Haken zum Aufhängen des Grillbestecks.
Verarbeitung: Nichts klappert, nichts wackelt. Der Weber Q 3200 steht stabil und braucht wenig Platz. Für den Unterbau und die Seitenablagen wurde glasfaserverstärktes Nylon verwendet, der eigentliche Grill hat ein Aluminiumgussgehäuse mit entsprechendem Deckel. Die Grillroste sind porzellanemaillierte Gussroste. Gute Sache(n)!
Handhabung: Easy, easy! Der leichte Grill ist mit den zwei großen Rädern problemlos zu bewegen. Eine Fünf-Kilo-Gasflasche wird mit einem Spanngurt sicher fixiert. Zwei Edelstahlbrenner mit Piezo-Zündung bringen es auf eine Gesamtleistung von 6,3 Kilowatt – und den Grill bei geschlossenem Deckel schnell auf Temperatur. Höhere Gradzahlen von bis zu 300 sind möglich. Am besten gelingt direkt Gegrilltes im mittleren Bereich. Eine indirekte Zone lässt sich leider nur umständlich und mit passendem Zubehör einrichten. Der Warmhalterost kann allerdings als zusätzliche Fläche zum indirekten Grillen genutzt werden. Für die Reinigung nach vollendetem Werk braucht es nicht lang: Am Alugussgehäuse bleibt wenig haften, die emaillierten Roste sind beschichtet.
Preis-Leistung: Einerseits ein kompakter Gasgrill, praktisch, durchdacht, stabil, von einem Qualitätshersteller, zudem einfach in der Handhabung und mit langer Lebensdauer. Weiterer Pluspunkt: Vielseitiges Zubehör lässt sich im Grillfachhandel jederzeit nachkaufen. Andererseits: rund 629 Euro. Welche Seite überwiegt da? Keine Frage: Grillen gewinnt immer!

→ *Fazit: Ein im Bedarfsfall auch mal mobiler Gasgrill im auffälligen Sci-Fi-Look, der sich bestens für kleinere Runden eignet. Er ist schnell einsatzbereit und liefert dank der emaillierten Gussroste und dem Aludruckgussgehäuse garantiert ordentliche Ergebnisse. Der Weber Q 3200 sei vor allem Einsteigern ans Herz gelegt, die ihren Gasgrill auch mal mit in den Urlaub nehmen wollen. Über weber.com*

OTTO WILDE G32 SMART

Optik: Aber hallo! Ein sehr exklusiver Gasgrill mit sehr exklusivem Namen in sehr exklusiver Optik, die stark an moderne Einbauküchen erinnert. Rundum Edelstahl, dazu auch noch Guss-Brennermodule – da leuchten die Augen nicht nur, sie glühen!
Verarbeitung: Kein Gerät für Schwächlinge: 100 Kilo Edelgrill wollen erst mal bewegt werden. Doch dafür kann man dann auch fast schon Turnübungen am und auf dem großen Otto machen, so sicher steht er. Die Verarbeitung des Materials ist bis ins kleinste Detail großartig.
Handhabung: Digital Grilling: Nicht genug damit, dass sich jeder BBQ-König mit vier Brennern von je 4,1 Kilowatt und einem Heckbrenner mit 3,5 Kilowatt ausgiebig austoben kann, mithilfe einer App kann er das Grillen auch noch besonders smart gestalten. Temperaturen lassen sich dann auf dem Handy ablesen, die Brenner einzeln einstellen. Und sogar der Gasfüllstand kann jederzeit digital überprüft werden. Ganz analog ist allerdings das praktische, bedienerfreundliche Fettauffangsystem. Noch.
Preis-Leistung: Es ist wie auf dem Wochenmarkt: Du wolltest nur Bananen kaufen, kommst aber zusätzlich mit Äpfeln, Birnen und einer Ananas zurück. In diesem Fall sind die Ergänzungsmodule zum Otto Wilde G32 Smart mehr als verlockend: Mit Kühlschrank, Spülbecken, Arbeitsplatz oder Stauraum kann man ihn zur auslade-nden Außenküche ausbauen. 2209 Euro scheinen ein fairer Preis für einen hochwertigen Grundstock zu sein.

→ *Fazit: Ein innovativer, smarter Grill mit überzeugendem Design. Oder doch ein gelungener erster Schritt in Richtung eigene Outdoorküche? Ab Juni über ottowildegrillers.com*

BROIL KING REGAL PELLET 500

Optik: Das schwarze Fass aus Kanada – ein Herzensbrecher.
Verarbeitung: Zwei Millimeter Stahl sind nicht das dickste der Gefühle, doch der schwere doppelwandige Deckel und das Dichtungsband sind stark. Ebenso Scharniere, große Rollen, stabile Stempel und emaillierte Gussroste.
Handhabung: Broil King rules – dank seiner einfachen und zuverlässigen Steuerung, die auch per WLAN funktioniert. Er gebietet über eine exakte Temperaturführung, deren große Leistungsbandbreite zwischen 82 Grad und 316 Grad viele Möglichkeiten eröffnet. Mit zwei Kerntemperaturfühlern hat man alles im Griff, und man kann ganz nach Wunsch mit oder ohne App über die Solltemperatur herrschen. Per Knopfdruck lassen sich Smoke, Sear, Grill und Roast aktivieren, gesteuert durch die Fördermenge und die Geschwindigkeit der Schnecke.
Preis-Leistung: Bei all diesen Möglichkeiten sind 1999 Euro absolut okay. Tipp für Sparfüchse: Der kleine Bruder des Broil King schaut ebenso gut aus, hat ähnliche Talente und tut's schon für 1799 Euro. Es bleibt ja in der Familie…

→ *Fazit: Eine rustikale Schönheit, die vieles kann – und wenn ein Doppelstecker zur Hand ist, sogar noch einen motorisierten Drehspieß im Waffenarsenal hat. Ein guter Grill für Longjobs wie Pulled Pork, Ribs, Brisket – ideal für Enthusiasten mit Ambitionen und einem Sinn für moderne Technik.*
Über grill-kontor.com; mehr Infos unter broilkingbbq.com

03. PELLET-GRILLS

SIE SIND ECHTE MULTITALENTE UND VEREINEN IN SICH GANZ UNTERSCHIEDLICHE WELTEN. PELLET-GRILLS SIND EINE SAUBERE SACHE UND RÖSTEN AUF KNOPFDRUCK – WIE MIT GAS. SIE BEHERRSCHEN ABER AUCH LOW & SLOW – ALS WÄREN SIE EIN SMOKER. DIESE FANTASTISCHEN VIER KÖNNEN SOGAR NOCH MEHR VORWEISEN – EIGENEN CHARAKTER

SMOKEY BANDIT THE LUMBERJACK

Optik: Einfach cool. Und passt zum Namen.
Verarbeitung: Sehr stabil, der Smokey Bandit, und trotz seines Namens vertrauenswürdig. Mit 78 Kilo lackiertem Stahlblech steht er seinen Mann, die Grillwanne ist doppelwandig – womit er an genau der richtigen Stelle Stärke beweist. Und die großen Rollen sind genauso verlässlich wie die Deckeldichtung.
Handhabung: Mit dem Drehregler kann man eine gradgenaue Steuerung anpeilen, was sich mit Sicherheit positiv auf die Grillausbeute auswirkt. Allerdings sollte man sich im Vorfeld schon mit den erforderlichen Temperaturen und Garzeiten auseinandersetzen, um keine Überraschungen zu erleben – mit dem Kerntemperaturfühler lässt sich der Stand der Dinge jedoch sehr gut beobachten. Direktes Grillen – abgesehen von Würstchen – ist eher schwierig: Da sind 235 Grad Celsius einfach zu wenig.
Preis-Leistung: Mit 899 Euro ist der Smokey Bandit äußerst günstig. Er macht, was er soll, und ist mit der Solltemperatureinstellung sehr gut zu bedienen. Allerdings lässt sich diese nicht per App übers Handy steuern – aber das kann man ihm nur schwer übel nehmen…

→ *Fazit: Der Smokey Bandit The Lumberjack macht einen rundum guten und stabilen Eindruck, verstärkt durch das gute Preis-Leistungs-Verhältnis und die große Leistungsbandbreite. Allerdings ist er bei gut 235 Grad Celsius Maximaltemperatur beim scharfen Angrillen nur mittelmäßig treffsicher. Für Einsteiger in die Pellet-Technik aber trotzdem ein sehr attraktiver Partner in Crime. Über grillfuerst.de, mehr Infos unter smokeybanditbbq.nl*

WEBER SMOKEFIRE EX6 GBS

Optik: Kompakt. Robust. Schwarz glänzende Emaille. Große Klappe, viel dahinter. Was will man mehr?
Verarbeitung: Spitze! Wie auch die gute Materialauswahl: angefangen beim Wagen mit seinen großen Rollen über dem gut gedämmten Garraum bis hin zu den Scharnierstellen, die bei anderen Grills oft Schwachstellen sind. Typisch Weber eben.
Handhabung: Sehr gut – dank der klar durchdachten Steuerung und der vorgegebenen Temperaturprogramme auch für Einsteiger. Die Solltemperatur ist mit App im WLAN und auch ohne komfortabel regulierbar. Und auf den zwei Ebenen im großen Garraum lässt sich ordentlich Grillgut verstauen und lecker zurechtsmoken. Durch die hohe Leistungsbandbreite ist der SmokeFire ein echtes Multitalent, vor allem beim scharfen Angrillen und späteren Low & slow-Garen unter Raucheinfluss. Die Reinigung funktioniert durch Verbrennen bequem und sauber.
Preis-Leistung: Rund 1784 Euro – damit ist das Gerät nicht wesentlich teurer als mancher Vier-Flammen-Gasgrill. Absolut in Ordnung für einen Pellet-Grill-Smoker auf Weber-Niveau.

→ *Fazit: Ein formschöner und durchdachter Pellet-Grill. Komfortabel mit der eigens entwickelten Weber Connect-App zu steuern und danach kinderleicht mit der Reinigungsfunktion zu säubern – das hat was. BBQ-verliebte Genießer, die mit wenig Aufwand ein großes Ergebnis erzielen wollen, werden mit dem SmokeFire ihre Freude haben. Über weber.com*

TRAEGER IRONWOOD 885

Optik: Klassisch, funktional, wunderschön. Mit anderen Worten: eine schwarze Tonne auf vier Beinen.
Verarbeitung: Sehr gut. Der Ironwood flößt sofort Vertrauen ein, denn mit dem Material wurde nicht gegeizt: schwarz lackierter Stahl, die Seitenablage aus Edelstahl. Besonders dicke Freunde wird man mit den doppelwandigen Seitenteilen.
Handhabung: Mit seinen riesigen Rädern ist der stabile Wagen fast geländegängig. Und auch sonst heizt der Ironwood genau dorthin, wo man ihn haben möchte: Die Temperaturführung arbeitet sehr exakt, dank vorgegebener Daten ist er leicht zu steuern (auch über WLAN) und ein Display informiert über Hitzegrad und Zeiten. Die besten Ergebnisse liefert der Pellet-Grill bei Low & slow-Jobs und im mittleren Temperaturbereich sowie beim indirekten Grillen und klassischen Barbecue. Die Grilltemperatur ist von 74 bis 260 Grad einstellbar. Sehr praktisch: Die Pellet-Kammer hat eine Entleerung, um schnell die Pellet-Sorte zu wechseln. Etwas kompliziert: die Entfernung der Asche aus der Brennkammer mit dem Handstaubsauger, ansonsten aber ist der Ironwood eine saubere Sache.
Preis-Leistung: 1899 Euro kostet dieser Pellet-Grill mit einer Menge neuester Technologie, die beherrscht werden will. Nicht alles zwingend und nicht alles braucht man, aber Digital Natives werden ihre Freude daran haben.

→ *Fazit: Ein Hightech-Gerät vom Erfinder des Pellet-Grills. Der Ironwood lässt sich exakt regeln und bringt eine maximale Leistung von circa 260 Grad Celsius, mit dem Kerntemperaturfühler hat man das Grillgeschehen stets im Griff. Leichte Schwächen beim direkten Grillen über der Brennkammer. Ein hochwertiges Gerät für Freunde des amerikanischen BBQ, die Spaß an Digitaltechnik haben.*
Über santosgrills.de; mehr Infos unter traegergrills.com

GLANZSTÜCKE Hier ist alles Gold, was glänzt: Die vier Champions der Pellet-Klasse grillen, smoken und braten aus allen Rohren

04. FEUERSCHALEN

SIE SIND DAS LAGERFEUER DES GROSSSTÄDTERS, OFT MEHR EIN MAGISCHER VERSAMMLUNGSORT ALS EINE GRILLSTÄTTE. DIESE VIER SIND BEIDES ZUGLEICH – UND SIE SENDEN EINE KLARE BOTSCHAFT AN ALLE NACHBARN: „HIER GRILLT DER HERR DER RINGE!“ SCHLIESSLICH MACHEN SIE IM GARTEN RICHTIG WAS HER

DIE PERFEKTE HITZEWELLE
Feuerschalen sind schnörkellos, aber wissen trotzdem zu glänzen. Diese vier Schönheiten machen uns besonders heiß

FEUERRING VON ANDREAS REICHLIN

Optik: Das kunstvolle Original vom Schweizer Vater der Feuerschale, ganz zu Recht mit internationalen Designpreisen hochdekoriert, unter anderem mit dem Red Dot Award. Eigentlich eine formvollendete Skulptur, die ganz nebenbei auch einen Gebrauchswert bietet. Wer sich einen Feuerring in den Garten stellt, demonstriert der Welt nicht nur, dass er ein begeisterter Griller ist, sondern zeigt sich als Ästhet und Philosoph am Rost. Na ja, und ein bisschen angeben darf ab und an ja auch mal sein.
Verarbeitung: Mehrere 100 Kilo Stahl wollen erst einmal geformt werden. Doch Designer Andreas Reichlin ist nicht nur begnadeter Künstler, sondern auch versierter Handwerker. Das Metall seines Feuerrings wird erst gedrückt, dann werden Ring und Schale verschweißt. Eine qualitativ hochwertige Arbeit – gemacht für die Ewigkeit.
Handhabung: Die etwas andere Art des Grillierens: Der Feuerring wird ausschließlich mit Holz angeheizt. Man wartet nicht etwa auf die optimale Temperatur, sondern brät und brutzelt ununterbrochen auf der Metallfläche direkt neben dem prasselnden Feuer. Andreas Reichlin schwört auf diese gesunde Zubereitungsart ohne jeden Beigeschmack von Verkohltem. Den Ring anzuheizen dauert: Eine halbe Stunde sollte man einplanen. Das Metall speichert die Hitze dann aber auch für lange Zeit. Nach dem Gebrauch wird das Metall lediglich mit Öl gepflegt. Unkomplizierter geht es kaum. Ein Stahlbesen und ein Spachtel zum Reinigen liegen als Zubehör bei, ebenso passende Metallsitzkuben.
Preis-Leistung: Zwischen 4000 und 8000 Euro, je nach Modell und Größe, sind kein Kauf mehr, sondern eine Investition. Doch die begleitet uns dann auch ein Leben lang – und womöglich auch noch unsere Kinder. Andreas Reichlins Feuerringe sind letztlich gar nicht so viel anders als Gemälde von Anselm Kiefer oder Daniel Richter: Sie sind Kunst, an der man sich lange und immer wieder erfreuen kann. Nur, dass sich auf einem Richter-Gemälde nichts Nahrhaftes zubereiten lässt – zumindest nicht mehrmals.
→ *Fazit: Eine Liga für sich. Kein Grill, um mal eben ein Würstchen zu braten, sondern eine massive Schönheit, mit der man problemlos 30 Gäste verköstigen und sich sogar noch nebenbei mit ihnen unterhalten kann. Im Grunde ist jeder Feuerring ein Happening. Ausschließlich über feuerring.ch*

REMUNDI CARUS

Optik: Der reizvolle Rost-Look macht den Unterschied, na ja, und das ausgefallene Design auch.
Verarbeitung: Bei mindestens sechs Millimeter Wandstärke wurde hier jede Menge Metall ver- und bearbeitet – und das auf höchstem Niveau.
Handhabung: Ein Lüftungsschieber erleichtert das Anfeuern. Die Feuerplatte kann laut Hersteller auf bis zu 350 Grad erhitzt werden. Sehr praktisch: die Holzablage im Sockel.
Preis-Leistung: Der Remundi Carus ist in den Größen S (Durchmesser der Feuerplatte: 62 cm), M (82 cm) und L (102 cm) für rund 900, 1100 und 1500 Euro zu haben. Für das Trio gilt: im Verhältnis noch erschwingliche Grill-Skulpturen.
→ *Fazit: Eine geschmackvolle Freiluftskulptu , respektive Feuerschale, die mit einer sehr durchdachten Luftzufuhr auch noch technische Finesse mitbringt. Über grillfuerst.de; mehr Infos unter remundi.de*

BBQ-TORO

Optik: Rostroter Industrial Chic. Die Patina erzählt Geschichten von vergangenen Grillgelagen – selbst wenn die Feuerschale brandneu ist.
Verarbeitung: Bestens. Der hohe Materialeinsatz zahlt sich aus.
Handhabung: Das Anfeuern fällt anfangs schwer, aber als Liebhaber entwickelt man schnell Routine. Die Arbeitshöhe ist angenehm, doch das indirekte Grillen ist leider nur mit viel Aufwand und Erfahrung möglich. Die Grillfläche ist mit einem Durchmesser von nur 82 Zentimetern etwas zu klein geraten. Der Rost sollte leicht erhöht stehen, damit man laufend Holz nachlegen kann.
Preis-Leistung: Viel Stahl fürs Geld von rund 450 Euro. Passt!
→ *Fazit: Eine ungewöhnlich filigran gestaltete Feuerschale. Wer gerne Feuerchen macht und gleichzeitig noch einen Hingucker für seinen Garten sucht, sollte hier zugreifen. Ausschließlich über bbq-toro.de*

FEU DU JARDIN BOULE

Optik: Na, wenn sich diese Feuerschale nicht bestens auf Ihrer Terrasse zwischen den Terrakotta-Töpfen und den Rosenrabatten machen würde…
Verarbeitung: Mit der ausladenden Größe von einem knappen Quadratmeter rückt das französische „Gartenfeuer“ unübersehbar in den Mittelpunkt einer jeden Gartenparty. Außerdem hat es echte Steherqualitäten: Robust und sorgfältig verarbeitet überdauert es problemlos viele Jahre im Freien.
Handhabung: Zum Anfeuern bedarf es einer gewissen Übung, dann brennt es aber wunderbar: Die Feuerschale hat ein verstecktes Belüftungssystem. Verständlicherweise braucht der Ring etwas Zeit, um sich aufzuheizen, aber danach kann ausgiebig gezaubert werden, wenn auch nicht wirklich indirekt. Zusätzliche Ausstattung: der schwenkbare Grillrost. Braucht man bei der breiten Edelstahlplatte nicht unbedingt, macht aber Eindruck.
Preis-Leistung: 1337 Euro sind sicherlich viel Geld für einen Grill, der nicht wirklich vielseitig genutzt werden kann. Aber darum geht es hier nicht – sondern um ein Stück Lebensqualität.
→ *Fazit: Wohl kein Gerät für talentierte Grillsportler, sondern eher eines für Menschen, die ihr Stilbewusstsein ausleben wollen. Dass man einen guten Geschmack hat, lässt sich auf dem Teller zeigen – und daneben eben auch. Über cafiro.d ; mehr Infos unter feudujardin.com*

CHAR-BROIL ALL-STAR 120 ELECTRIC

Optik: So grundsolide wie Günther Jauch. Der hat allerdings weder Aludruckgussdeckel, noch Gussrost.
Verarbeitung: Und wieder: grundsolide. Verlässlich verarbeitet. Mit rund 25 Kilo bereits ein wahres Schwergewicht unter den Elektrogrills dieser Größe.
Handhabung: Sagten wir es schon? Grundsolide! Eine einfache, fast schon zwingend logische Handhabung. Die 2,2-Kilowatt-Heizschleife braucht ihre Zeit, bis sie den ganzen Grill aufgeheizt hat – und laut Thermometer Temperaturen bis zu 300 Grad erreicht sind. Die Hitze wird sehr gut auf dem Rost und unter dem Aludruckgussdeckel gespeichert und verteilt sich recht gleichmäßig. Leider lässt sich mit dem Char-Broil All-Star Electric nur fast ausschließlich direkt grillen – mit einer einzigen Heizschleife kann man nun mal keine indirekte Zone einrichten. Praktisch: Grill und Wagen können getrennt voneinander transportiert werden. Oder man setzt den Grill ganz ohne Wagen auf dem Tisch ein.
Preis-Leistung: Weniger solide. Rund 364 Euro sind viel Geld für ein Gerät, das man nur per Drehregler grob einstellen kann. Doch zumindest lässt sich der Grill schnell zerlegen und ist so vielseitig einsetzbar.
→ *Fazit: Nicht nur sauber, sondern rein. Ein praktischer und vergleichsweise leistungsstarker Grill im Elektrobereich – mit gusseisernen Rosten und einem Aludruckgussdeckel, der Hitze hervorragend speichert. Wer nach einem Zweitgrill für ein paar schnelle Jobs sucht, findet im Char-Broil All-Star einen verlässlichen Partner fürs Leben. Über grill.edingershops.de; mehr Infos unter charbroil.de*

05. ELEKTROGRILLS

DIE NERDS UNTER DEN GRILLS: SO VERNÜNFTIG! SIE RAUCHEN NICHT, MACHEN NIEMALS ÄRGER UND SCHON GAR KEINEN DRECK. DESHALB GELTEN DIE STROMER AUCH NICHT ALS GROSSE SPASSKANONEN – DOCH DAS WIRD SICH MIT DIESEN HIER ÄNDERN. APPLAUS FÜR DIE LECKER-STECKER!

OUTDOORCHEF CHELSEA 420 E

Optik: Klassische Dreibeinkugel trifft auf Grill-Futurismus. Hat was!
Verarbeitung: Ein Leichtgewicht, aber durchaus stabil und mit integriertem Deckelhalter.
Handhabung: Sehr saubere und einfache Geschichte: Knopf drücken und loslegen. Mit dem Kugeldeckel und dem Hitzereflektor lässt sich auch größeres Grillgut im indirekten Bereich garen – das Hitzereflektor-„Hütchen" ist tatsächlich eine sehr sinnvolle Erfindung der Firma Outdoorchef. Die 2-Kilowatt-Heizschleife ist in Sachen Leistung der übliche Elektrogrillstandard – lässt sich aber in sieben Stufen einstellen.
Preis-Leistung: Mit 209 Euro völlig in Ordnung. Allerdings gab es in der Vergangenheit Klagen über die Lebensdauer. Als optionales Zubehör sind noch eine Gussplatte und ein Gussrost erhältlich.
→ *Fazit: Die Vorteile liegen beim Outdoorchef Chelsea 420 E auf der Hand – ordentliche Handhabung, ordentliche Ergebnisse bei direktem und indirektem Grillen, ordentlicher Preis. Mit dieser Kugel können Balkongriller auch mal ein ordentlich dickes Steak zubereiten. Über kamdi24.de; mehr Infos unter de.outdoorchef.com*

NAPOLEON TRAVELQ

Optik: Ein gefälliger erster Eindruck: Aludruckgussgehäuse und Grillwagen kommen angenehm unspektakulär rüber.
Verarbeitung: Aluminiumgehäuse, porzellanbeschichtete Grillroste, dazu funktionale Kunststoffteile: Der Napoleon TravelQ punktet mit leichten, aber hochwertigen Materialien und einer Spitzenverarbeitung.
Handhabung: Wir sagen nur: Drehregler. Praktischer und schneller kann man keinen Grill bedienen. Der Rost speichert die Temperatur recht gut und überträgt sie auf das Grillgut. Auch der Aludruckgussdeckel hält die Hitze. Indirektes Grillen ist trotzdem nicht wirklich gut machbar. Der Grill hat zwei seitliche Griffe, mit denen er sich problemlos transportieren lässt. Er wiegt allerdings rund 20 Kilo. Die Reinigung ist einfach, da die Innenwanne und die Grillroste emailliert sind. Die Grillroste passen in jeden Geschirrspüler.
Preis-Leistung: Der Preis von 419 Euro (inkl. Untergestell) ist für Qualität und Handhabung in Ordnung. Ein Elektrogrill, der deutlich besser ist als die üblichen Tischgrills.
→ *Fazit: Ein mobiler Elektrogrill mit hoher Leistung, der einem kleinen Gasgrill in nichts nachsteht. Bei ausreichender Belüftung kann er sogar in Wohnzimmer oder Esszimmer verwendet werden. Der Grill braucht zwar etwas länger bis er auf Temperatur kommt, hält diese dann aber konstant durch die vorbildliche Wärmespeicherung. Die Gussroste verteilen die Hitze äußerst gleichmäßig. Der große Nachteil des Napoleon TravelQ: Man kann nur direkt grillen, im mittleren Bereich bis zum Anfang des hohen Temperaturbereichs, also bis maximal 300 Grad. Das reicht aber aus für alles Kurzgegrillte, ist also vor allem für eine kleine Runde auf dem Balkon zu empfehlen. Über amgrill.de; mehr Infos unter napoleon.com*

VOLTRAUSCH Auch mit Strom kann man Steaks schmackhaft braten – erst recht auf unserem Elektrogrill-Quintett

WEBER PULSE 1000

Optik: Weber gibt sich hier ein ganz neues Antlitz. Erfrischend!
Verarbeitung: Natürlich maximal hochwertig verarbeitet – und nicht umsonst mit einer Pauschalgarantie von fünf Jahren.
Handhabung: Sauber: Die Temperatur kommt nach Knopfdruck rasant auf Touren, die Heizschleife bringt es mit 1,8 Kilowatt auf erstaunliche 300 Grad und mehr! Die Hitze wird unter dem stabilen Deckel bestens am Rost gespeichert, indirektes Grillen ist aber leider nur mit Zubehör möglich. Ein charmanter Bonus: das weitere Zubehör, etwa ein Drehspieß. Und auch mit modernster iGrill-Technologie lässt sich der Pulse kombinieren.
Preis-Leistung: Rund 524 Euro sind eine Menge für einen kleinen Elektrogrill. Andererseits gibt es mit dem Pulse 1000 das wahrscheinlich leistungsfähigste Gerät in der E-Klasse.
→ *Fazit: Sehr, sehr gut. Die kompakte Bauart, die feinen Details wie der Deckelthermometer und die Möglichkeit, den Pulse zum iGrill aufzupimpen, überzeugen. Alle ambitionierten Brutzler, die nur einen Mini-Balkon haben: Zugreifen! Über weber.com*

STEBA VG 400

Optik: Wie sagt man: nicht schön, aber selten! Das etwas gewöhnungsbedürftige Design wird von einem einzigartigen Deckel in Signalrot im wahrsten Wortsinne getoppt. Der Griff liegt dafür bestens in der Hand. Die Größe der Grillfläche ist genau richtig. Rot ist hier nicht der Tod!
Verarbeitung: Das Gehäuse ist aus Aluminiumguss. Fünf Füße sorgen für einen sicheren Stand. Vorbildlich sind die zahlreichen Ablagemöglichkeiten. Ebenfalls großartig: das Thermometer im – sagen wir es ruhig noch mal – signalroten Deckel.
Handhabung: Einschalten, aufdrehen, loslegen! Mit der gängigen 2,2-Kilowatt-Heizschleife überträgt der Steba die Hitze recht gut auf die Gussplatte – über diese überträgt sich die Kontaktwärme dann gut auf das Grillgut. Die Gussplatte des Steba lässt sich in diverse Hitzezonen einteilen. Eine nette Idee, die in der Praxis allerdings nur bedingt Vorteile hat. Indirektes Grillen ist nur mit Zubehör drin. Übrigens: Er eignet sich auch bestens als Tischgrill!
Preis-Leistung: Ordentlich! Für 289 Euro bekommt man einen Grill der sich schon durch seine Größe, aber auch durch seine Gussplatte mit Fettablauf von der Konkurrenz abhebt und – Sie wissen schon – durch seinen signalroten Deckel.
→ *Fazit: Weniger was für Natural Born Bratmaxe, aber perfekt für Kurzgebratenes in den vier Wänden. Über grillfuerst.de; mehr Infos unter steba.com*

MONOLITH GRILL JUNIOR

Optischer Eindruck: Klein, stark, schwarz. Ein im besten Sinne klassischer Keramikgrill.
Verarbeitung: Ein solides Markenprodukt. In der Junior-Ausführung nur 43 Kilo schwer, mit einem Durchmesser von 33 Zentimetern beim Grillrost. Vorsicht beim Transport mit dem zugehörigen, wenig vertrauenerweckenden Dreiradwagen: Wenn ein Keramikgrill erst mal ins Rutschen gerät, ist ein Keramikgrill auch ganz schnell Geschichte. Das nennt man dann einen Sprung in der Schüssel.
Handhabung: Der Grill besticht durch seine Vielseitigkeit: Grillen, BBQ, Räuchern und Backen, alles ist machbar. Super: Während des Grillens können über eine Schiene Räucherspäne zugeführt werden.
Preis-Leistung: Knapp 650 Euro sind ein moderater Preis für einen eher kleinen Keramikgrill – aber der tut es ja völlig, wenn man denn auch moderate Ansprüche hat. Sinnvolles Zubehör ist im Preis inbegriffen: ein Warmhalterost mit Distanzstück, ein Deflektorstein zum indirekten Grillen und besagte Räucherschiene für die Zugabe von Räucherchips.
→ *Fazit: Ein sympathischer Universalgrill, bei dem Leistung, Vielfältigkeit und vor allem das Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen. Ideal für Griller, die sich ausprobieren und das Keramikgrillen ernsthaft angehen wollen. Über grillfuerst.de; mehr Infos unter monolith-keramikgrill.de*

GOLDSPEICHER Unsere Karat-Keramik verleihen wir diesen Kamados für galaktische Longjobs jenseits von Zeit und Raum

KAMADO JOE CLASSIC II

Optischer Eindruck: Ei, Ei, Ei, was haben wir denn da? Ein unverwechselbarer Kamado in sattem Rot. Hat trotz seines Gewichts von 111 Kilo etwas sehr Leichtes, fast Schwebendes.
Verarbeitung: Keramik, Beschichtung und Metall wurden feinstens verarbeitet. Der Grillrost ist aus wertigem Edelstahl. Nur der Wagen und das Untergestell vom Kamado Joe wirken so wackelig wie Namensvetter Joe Biden. Besser nicht auf unebenem Untergrund nutzen, sonst können schnell Risse im Korpus entstehen.
Handhabung: Die Anfeuerung gestaltet sich problemlos. Anfänger brauchen etwa eine Woche, bis sie die Hitze im Griff haben. Der Grill braucht etwas zum Aufheizen, doch das Ergebnis ist dann auch in allen Temperaturbereichen und bei allen Grillmethoden bombastisch. Über die untere und obere Lüftung wird die Temperatur geregelt, der Deckel ist dank Druckluftscharnier leicht zu öffnen, die Seitenablagen können umgeklappt werden. Ein Deckelthermometer ist vorhanden. Grillrost und Deflektorstein sind geteilt, was einen flexibel bei den unterschiedlichen Zubereitungsarten macht. Reinigung? Zack, zack!
Preis-Leistung: 1399 Euro sind eine stolze Summe, selbst für solch ein Highend-Produkt.
→ *Fazit: Grillen, Räuchern, Backen, Low & slow-Garen: Mit diesem Top-Sportgerät gibt es nichts, was es nicht gibt. Über grillfuerst.de; mehr Infos unter kamadojoe.de*

BIG GREEN EGG 2XL

Optischer Eindruck: Kommando: Kamado! Dieses grüne Ei hat unseren vollsten Respekt – wegen seiner stattlichen Größe und wegen seines stattlichen Preises (siehe unten).
Verarbeitung: Der reine Luxus. Erstklassige Verarbeitung, robuste Bauart, lebenslange Garantie auf die Außenkeramik. All das darf man bei dem Preis aber auch erwarten. Nicht umsonst lässt sich für den sicheren Transport optional ein Wagen mit Luftreifen erwerben.
Handhabung: Für erfahrene Keramikgriller völlig unproblematisch. Das technische Niveau ist unvergleichlich hoch, Mitbewerber werden weit abgehängt. Durch die Strahlungshitze vom Keramikdeckel können beste Grillergebnisse erzeugt werden – und die Form des Grills, ergänzt durch ein ausgeklügeltes Lüftungssystem, erlaubt eine gleichmäßige Temperatursteuerung über lange Zeit. Beim BBQ heißt das: weit über 30 Stunden ohne Nachlegen. Das Big Green Egg vereint alle Vorzüge eines Steinbackofens mit denen eines Holzkohlegrills. Unschlagbar!
Preis-Leistung: Ein Tusch! 4500 Euro sind auch bei dieser Qualität eine (sehr laute) Ansage.
→ *Fazit: Sensationell! Ein Überflieger für Menschen, die schon alles (gemacht) haben und neue Abenteuer suchen. Über bbq-entertainer-shop.de; mehr Infos unter biggreenegg.eu*

06. KERAMIKGRILLS

AUFMARSCH DER SCHWERGEWICHTE! NICHT NUR WEIL IHRE MASSIVE KERAMIK DIE HITZE SO PERFEKT SPEICHERT, SIND KAMADOS DIE DAUERBRENNER UNTER DEN GRILLS. ES IST AUCH DAS EINZIGARTIGE GEFÜHL, ÜBER STUNDEN AN SOLCH EINEM HEISSEN OFEN ZU SMOKEN UND LONGJOBS AUSZUBRÜTEN. BEI DIESEN BLEIBT DIE ZEIT STEHEN…

WEBER SUMMIT KAMADO E6

Optik: Wow! Was für ein Grill-Gigant – und was für eine große Klappe.
Verarbeitung: Große Klappe, aber auch viel dahinter. Nämlich eine dicke Überraschung: Bei diesem Kamado wurde kein bisschen Keramik verarbeitet – Korpus und Deckel sind stattdessen aus dickem, doppelwandigem Blech. Deshalb wiegt der Grill insgesamt auch nur 65 Kilo (die Rollen am Wagen könnten trotzdem größer sein). Aber alles ist exzellent gefertigt, genau wie die soliden Deckelventile.
Handhabung: Die Handhabung des Summit ist simpel, ähnlich wie beim klassischen Kugelgrill. Die Deckelkonstruktion schließt super. BBQ und Räuchern funktionieren einwandfrei, ebenso Longjobs wie Pulled Pork, Brisket und Spareribs. Im Garungsverlauf nimmt das Grillgut Raucharomen ausgezeichnet auf. Toll!
Preis-Leistung: Mittelprächtig – man muss den Summit Kamado E6 schon lieben. Denn 1099 Euro erscheinen ein wenig überdimensioniert, selbst für einen Holzkohlegrill wie diesen. Auch wenn wir schwer beeindruckt sind von den 60 Zentimetern Durchmesser und der hervorragenden Isolierung…
→ *Fazit: Size does matter! Allein schon wegen seiner Größe hat dieser Weber Charme, aber auch wegen seiner vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten – und weil er die Chuzpe besitzt, sich Kamado zu nennen, ohne ein Kamado zu sein. Tatsächlich ist diese Weiterentwicklung eines herkömmlichen Kugelgrills ein großartiges Sportgerät. Über weber-grillen.de*

WEBER GO ANYWHERE

Optik: Oh, ein Kosmetikkoffer für Männer? Nö, ein ziemlich cooler Begleiter fürs Grillen unterwegs.
Verarbeitung: Sehr gute Materialen, sehr gut verarbeitet. Kessel und Deckel sind porzellanemailliert, wie man es auch von den Weber-Kugelgrills kennt. Der Kohlerost ist aus Stahl, der Grillrost noch zusätzlich beschichtet. Dazu gibt's hitzeisolierte Duroplast-Griffe und zwei Lüftungsschieber aus Aluminium. Edel!
Handhabung: Sehr schick: Man trägt den 37 x 53 x 31 Zentimeter großen Weber to go wie ein Köfferchen. Zum Grillen klappt man die Beine (die sonst den Deckel halten) einfach rechts und links nach unten, Haube runter, Holzkohle rein. Über die oberen und unteren Lüftungsschieber lässt sich die Temperatur gut steuern. Und auch die Reinigung ist einfach – der Rost passt in den Geschirrspüler.
Preis-Leistung: Webers mobiler Grillspaß für knapp über 100 Euro. Das sollte einem diese kleine Freude wert sein.
→ *Fazit: Der Kleine bringt alles mit, was man auf die Schnelle braucht. Für einen tragbaren Holzkohlegrill liefert der Weber Go Anywhere gute Grillergebnisse ab: Die Zuluftregelung macht es aus. Unkomplizierte Grillgerichte – Nackensteaks, Würstchen, Burger, Fisch und Gemüse – gelingen durch die Bank. Perfekt für den Campingurlaub oder für die nächste Radtour. Oder einfach nur als hübsches Spielzeug. Über weber.com*

07. KOMPAKTGRILLS

DIESE KLEINEN EXZENTRIKER! DER EINE MACHT AUF HANDTASCHE, DER ANDERE AUF DICKE HOSE. WAS SIE VEREINT: SIE PASSEN AUFS RAD ODER IN DEN CAMPER – UND MAN KANN MIT IHNEN GRILLEN

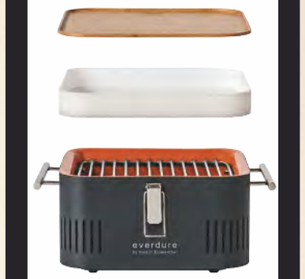
MONOLITH ICON

Optik: Der Grill als Knutschkugel.
Verarbeitung: 35 Kilo Keramik und Metall, bis in die hintersten Ecken sauber verarbeitet – wenn der Monolith Icon denn überhaupt Ecken hat.
Handhabung: Für Könner unproblematisch, für Neulinge ein wenig gewöhnungsbedürftig. Nach dem Anfeuern zieht die Kohle im Kamineffekt durch und die Keramik kann die Hitze überall gut speichern. Zu- und Abluft sind durch die Regler fein einstellbar – beim indirekten Grillen ein Vorteil. Ein wenig Gefühl in den Fingerspitzen kann aber nicht schaden, dann lässt sich jedes Grillgut punktgenau zubereiten. Man kann mit dem Icon grillen, garen, smoken und mit Zubehör auch Pizza backen. Aber: Der Grill lässt sich nicht wirklich zusammenfalten. Und ein Leichtgewicht ist er auch nicht.
Preis-Leistung: Fast 700 Euro gehen für einen kleinen Keramikgrill gerade so in Ordnung. Der Icon tut aber einiges, um den Preis zu rechtfertigen: Mit 33 Zentimetern Durchmesser bietet er viele Möglichkeiten, nicht nur zum Grillen. Zudem lässt er sich mit allerlei Zubehör zur Allzweckwaffe aufrüsten.
→ *Fazit: Der Icon ist nicht superleicht und auch nicht supergünstig, aber ein Keramikgrill, der wirklich vieles kann – vom Backen bis zum ambitionierten Grillen. Fast ein Küche to go. Über grillfuerst.de; mehr Infos unter monolith-keramikgrill.de*

GLAMOUR-GRIFF
Sofort zuschnappen: Jedes der Kompaktgeräte ist ein mobiles Grillkommando

MINI-KAMADO 13 ZOLL ACTION

Optik: Augenschmeichler – ein Keramikgrill eben!
Verarbeitung: 25 Kilogramm Keramik mit etwas Metall, alles perfekt verarbeitet.
Handhabung: Er ist weder klappbar, noch sonst irgendwie zu schrumpfen und mit 25 Kilo auch nicht eben ein Fliegengewicht. Dafür gibt's eine exakte Regelung der Zu- und Abluft, die ordentlich Hitze erzeugt. Die Keramik speichert diese nicht nur bestens, sie unterstützt auch den Feuchtigkeitsaustausch mit den Lebensmitteln bei indirekter Hitze (also mit geschlossenem Deckel). Toll zum Brotbacken! Fürs indirekte Grillen lässt sich dieser Grill optimal runterregulieren. Die 20 Zentimeter auf dem Grillrost sind aber das absolute Minimum an Platzbedarf.
Preis-Leistung: Rund 130 Euro – das ist wenig Geld für sehr viel Keramikgrill. Besser geht es kaum.
→ *Fazit: Der kompakt gebaute Kamado ist aufgrund seiner Vielseitigkeit jeden Euro wert – und seine Einsatzmöglichkeiten können mit dem Zubehör auch noch ausgebaut werden. Mit seinen 25 Kilo ist der „Action" zwar nicht der Mobilste – aber ein brandheißer Tipp für alle Keramik-Einsteiger. Über grill.edingershops.de*



EVERDURE CUBE

Optik: Ausgefallenes Design im Stil der Seventies, das bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Erhältlich in vier Farben und mit einer praktischen Tasche.
Verarbeitung: Gute Materialen, gut verarbeitet. Mit emailliertem Innenraum, hitzeisolierten Chromgriffen und einem entnehmbaren Kohleeinsatz.
Handhabung: So einfach kann's sein: Deckel (Brett) und Schale abnehmen, Rost zur Seite, Kohle rein, anfeuern, durchglühen – auf geht's! Dank der Lüftungsschlitze rundherum, macht der Cube, was er soll. Auch sonst ist das System mit integriertem Schneidebrett und beschichteter Grillplatte gut durchdacht – und zusammengeklappt geht der Grillwürfel sogar als Hocker durch. Einziges Manko: kein Deckel für indirektes Grillen.
Preis-Leistung: Rund 150 Euro sind für so ein Designobjekt doch bestens angelegt.
→ *Fazit: Ein wirklich schöner Holzkohlegrill aus dem Hause Everdure in Kompaktbauweise. Für einfache Grillgerichte unterwegs ganz wunderbar – mehr ist mangels Deckel leider nicht machbar. Mit dem Schneidebrett und der Aufbe ahrungsschale hat man auf Reisen alles dabei – und das mit Stil. Über grill-kontor.com; mehr Infos unter everdurebyheston.de*

KNISTER GRILL

Optik: Schöne kubistische Form mit edlen Holzgriffen – für dieses Schatzkästchen gab es nicht umsonst bereits den Red Dot Design Award. Tolle Idee: Der Grill ist ausziehbar!
Verarbeitung: Nun ja, sagen wir es so: Der Knister Grill ist nicht für die Ewigkeit gemacht. Aber er hält mit seinem stabilen Stahlgehäuse trotzdem eine Menge aus.
Handhabung: Super simpel: Füße ausklappen, ausziehen, mit Kohle befüllen, anzünden und warten, bis sie durchgeglüht ist. Die Schlitze gewährleisten dabei eine ordentliche Luftzufuhr, und dank einer Erweiterung lassen sich zwei Grillzonen einrichten (die Edelstahlroste geben übrigens ein tolles Branding ab). Und nach dem Grillen schiebt man das Gerät einfach wieder zusammen. Kein Witz: Es gibt eine Halterung fürs Fahrrad, sodass man den Knister sogar als Einkaufskorb benutzen könnte. Oder um das Grillgut zu kutschieren.
Preis-Leistung: 129 Euro sind ein fairer Preis für den kleinen Knister. Im direkten Grillbereich geht alles, und er ist wirklich kompakt genug gestaltet, um auf große Reise zu gehen.
→ *Fazit: eine stilvolle Alternative zu den unsäglichen Einweggrills, die die Umwelt belasten. Und ein treuer Begleiter für alle Camper, Biker und Radfahrer. Über knister-grill.com*

SKOTTI MIT PLANCHA-SET

Optik: Beam me up, Skotti! Klasse Design – der Grill zum Zusammenstecken hat wirklich Charakter, und das alles im Handtaschenformat. Hängen wir uns nach dem Grillen gerne an den Arm.
Verarbeitung: Erstklassiger V2A-Edelstahl. Die Einzelteile schön abgerundet und passgenau, sodass beim Zusammenstecken nichts schiefgeht.
Handhabung: Was für ein lässiges 3-D-Puzzle: Der nur drei Kilogramm schwere Skotti hat als Zubehör eine Plancha-Platte, wodurch er zum mobilen Mehrzweckgrill wird. Denn mit dem Plancha-Set kann man ganz normal auf dem Rost grillen und gleichzeitig noch ein Spiegelei braten. Der 2,5-Kilowatt-Brenner befeuert die 30 x 20-Zentimeter-Grillfläche ganz ordentlich – ausreichend für eine launige Grill-Session. Und wenn das Gas alle ist, kein Problem: Den Skotti kann man auch mit Holzkohle betreiben!
Preis-Leistung: Das pfiffige Patent ist seine 198 Euro absolut wert (Set-Preis im Handel – oder Plancha-Platte zusätzlich beim Hersteller kaufen).

→ *Fazit: Ein sehr witziges Teil. Allein die Idee, ihn sowohl mit Gas als auch mit Holzkohle zu befeuern, ist Gold. Weitere Pluspunkte sind seine Kompaktheit (Tasche wird mitgeliefert) und die Plancha-Platte, mit der man genauso gut Frühstück wie asiatische Köstlichkeiten zubereiten kann. Camper und Geländegriller werden diesen Alleskönner lieben. Über grill-experte.de; mehr Infos unter skotti-grill.eu*

08. TEPPANYAKI & PLANCHA

JETZT MAL GANZ UNTER UNS: TISCHGRILLS GELTEN ZWAR NICHT ALS DIE GROSSE NUMMER – ABER WIR LIEBEN SIE HEISS UND INNIG. OB EINE SCHNELLE SESSION MIT WURST, STEAK UND BACON ODER EIN AUSFLUG NACH JAPAN MIT FISCH UND GEMÜSE, SIE STEHEN UNS TREU ZUR SEITE. DIE BESTEN HABEN SOGAR RICHTIG MAGIE UND ZÜNDEN EIN ECHTES TISCHFEUERWERK!

SOLIS TEPPANYAKI@HOME

Optik: Sauber, schnörkellos, minimalistisch. Was zur japanischen Küche passt. Und wenn man noch die stylische Teppanyaki-Glocke draufsetzt, wirkt er wie ein kleiner Grill-Tempel.
Verarbeitung: Grundsolide – schweizer Qualitätsarbeit mit sechs Kilogramm Edelstahl.
Handhabung: Die beleuchteten Drehregler machen es dem Tischgriller denkbar einfach: Rot/Grün bedeuten Soll-/Ist-Temperatur, die Power kommt von getrennt steuerbaren Heizschleifen mit jeweils 1000 Watt – damit kann man schon was ausrichten. Wie auch mit der Teppanyaki-Glocke zum Dünsten und Warmhalten sowie den beiden Spachteln – unverzichtbar für die Performance als japanischer Koch. Die mehr als gut gemeinte Saftrinne erfüllt auf jeden Fall ihren Zweck, und auf die Fettschublade ist ebenfalls Verlass.
Preis-Leistung: Rund 280 Euro sind recht ambitioniert – aber mit der Glocke und den Spachteln hat man viel Spaß am Tisch. Insofern ist japanisches Lebensgefühl im Preis mit inbegriffen.

→ *Fazit: Beim Solis Teppanyaki@Home kann man wirklich alles über die Platte schicken. Na ja, fast alles. Aber dafür holt man sich Japan ins Haus und spart das Flugticket nach Tokio. Ausschließlich über swiss-finest.d*

EDELMETALL-SCHEIBE Diese Tischgrills haben sie sich verdient – als treue Freunde und Helfer, wenn's mal schnell gehen muss

TEFAL MAXI PLANCHA CB 690D

Optik: Hallo, wer hat denn da am Tisch Platz genommen? Maxi ist die Plancha in der Tat mit ihren 47 x 33 Zentimetern Grillplatte. Sehr gut! Und sehr gut auch, dass sie so schön schlicht geraten ist.
Verarbeitung: Sehr solide, wie man es von der Firma Tefal kennt. Tadellose Antihaftbeschichtung, und die elektrische Auf eizung powert mit 2300 Watt.
Handhabung: Denkbar einfach. Sehen sie unten den runden Drehregler? Das ist die Hitzesteuerung mit fünf Temperaturstufen. Vorne in der Mitte ist die Fettauffangschale integriert, um Öliges per Spachtel zu entfernen. Doch dank ihrer Antihaftbeschichtung grillt die Plancha natürlich auch gänzlich fettfrei. Und der mitgelieferte Deckel schützt gleichermaßen vor Spritzern und Wind – was die Maxi Plancha auch für Terrasse und Balkon qualifiziert.
Preis-Leistung: Exzellent! Mit einem Preis ab 140 Euro liegt die Tefal Maxi Plancha deutlich im unteren Segment.

→ *Fazit: Da gibt es wirklich nichts zu meckern! Die gut funktionierende und robuste Plancha ist ideal für einfache, schnelle Grillgerichte wie Fischfilets, Gemüse oder dünne Steaks. Leicht zu transportieren macht sie auch Outdoor-Fans satt – dank ihrer Größe auch gesellige Runden bis zu fünf Personen. Mehr Infos und Händlersuche unter tefal.de*

BARBECOOK JUNKO SCHWENKGRILL

Optik: Reduziert, aber ansehnlich – Minimalismus regiert!
Verarbeitung: Auch hier alles eher zurückgenommen: sparsamer Materialeinsatz bei einfacher Verarbeitung. Die Feuerschale ist aus lackiertem Stahl.
Handhabung: Dieses Dreibein ist für die Wanderschaft gedacht und mit 18 Kilo das Leichtgewicht unter den Schwenkern. In die Schale passen nicht allzu viel Holz oder Kohle, doch zum schlichten Grillen reicht es. Der Edelstahlrost lässt sich am Seilzug mit kleiner Kurbel über dem Feuer justieren – direktes Grillen klappt so reibungslos. Der Junko lässt sich auch ohne Probleme zusätzlich mit einem Barbecook-Schmortopf und einem Gusswok aufrüsten.
Preis-Leistung: 199 Euro sind nicht wenig, aber das relativ geringe Gewicht und die Zusatzmöglichkeiten versöhnen den Outdoor-Griller.
→ *Fazit: Back to the roots: Der Barbecook Junko erinnert uns daran, dass es zum Grillen im Grunde nicht viel braucht. Und auf Wochenendausflügen sorgt er für ein abendliches Highlight. Gut Schwenk!*
Über feuerkorb-shop.de; mehr Infos unter barbecook.com

09. SCHWENKGRILLS

WER MAL SO RICHTIG ABHÄNGEN WILL, KOMMT AN IHM NICHT VORBEI. AN DEM DREIBEINER STEHT MAN NIEMALS ALLEIN, IRGENDWER RUFT IMMER „LEG NACH, EIN STEAK PASST NOCH DRAUF!“ UND RECHT HAT ER. DENN MIT DEM SCHWENKER KENNT DAS GRILLEN KEINE GRENZEN. DAS LEBEN KANN SO EINFACH SEIN!

TENNEKER SCHWENKGRILL TC SWING II

Optik: Robust und archaisch steht er wie eine Eins. Mit diesem Schwenkgrill gibt es ganz sicher keinen Durchhänger!
Verarbeitung: Hoher Materialeinsatz bei der Feuerschale, aber hier und da hat dieser Swinger auch ein paar kleinere Verarbeitungsmängel.
Handhabung: Ultrasimpel – es ist nun mal ein Schwenkgrill. Eines aber sollte klar sein: Der Tenneker braucht viel Platz und einen ebenen Untergrund. Vorzugsweise sollte er mit Grillkohle befeuert werden, die Möglichkeiten, den verchromten Rost rauf- und runterzufahren, sind recht übersichtlich. Direktes Grillen ist überhaupt kein Problem. Das große Plus ist die stabile Schale: Nach dem Grillen lässt sie sich mit ein paar Holzscheiten einfach in ein Lagerfeuer verwandeln.
Preis-Leistung: Passt schon! Allein das verwendete Metall rechtfertigt den Preis von 169 Euro.
→ *Fazit: Erst Würstchen und Nackensteaks, dann Lagerfeuerromantik. Cowboys sollten ihr Pferd satteln!*
Über hornbach.de

GOLDFINGER Lagerfeuer, Cowboy-Flair und Würstchen satt sind es wert – den Grillhandschuh de luxe für die Schwenkgrills

LANDMANN SCHWENKGRILL GEOS

Optik: An dieser gelungenen Kombination aus Grill und Lagerfeuer können die Abende lang werden – und feuchtfröhlich.
Verarbeitung: Der Landmann ist nichts für hohe Ansprüche, aber schnell montiert und ziemlich standfest. Die Glutschale ist emailliert und der Grillrost verchromt.
Handhabung: Kein Essen auf Rädern – zum Transport ist der wuchtige Landmann wenig geeignet. Aber wenn er mal seinen Platz gefunden hat, wackelt hier nichts, auch weil der Grill mit einem Erdspieß, einer Art Hering, auf Rasen zusätzlich gesichert werden kann. Am besten sollte er mit Grillkohle befeuert werden, das Nachlegen geht dabei leicht von der Hand. Praktisch: Der Rost wird in einen Ring eingelegt, der verhindert, dass Grillgut in die Glut rollt, und über die Kette ist er fast stufenlos in der Höhe verstellbar. Die Glutschale hat keine Lüftung, nach längerem Grillen wird es deshalb schwierig, die Glut auf Temperatur zu halten. Die Reinigung wiederum ist schnell gemacht. Für direktes Grillen eignet sich der Landmann ganz wunderbar!
Preis-Leistung: Eine faire Sache für gerade mal 149 Euro. Man kann ihn aber noch billiger finden – und das ist dann unschlagbar.
→ *Fazit: Ein solider Schwenkgrill für den kleinen Geldbeutel und den kleinen Anspruch. Aber alles Kurzgegrillte bringt der Landmann tadellos auf den Teller. Außerdem ist er ein Stimmungsgarant – und das ist viel wert! Über landmann.de*

EDELHOLZ! Für dieses geniale Smoker-Sixpack legen wir unsere Hand ins Feuer. Oder nein, doch besser ein Brisket!

WEBER SMOKEY MOUNTAIN

Optik: Er sieht aus wie R2D2 in Schwarz, sollte aber golden wie C3PO sein, so großartig ist dieser Weber.
Verarbeitung: Wie von Weber gewohnt: exzellente Qualität. Solide Emaille und hitzeisolierte Nylongriffe. Punktabzug allerdings für die vordere Klappe zum Nachlegen, die lediglich aus dünnem Aluminiumblech besteht. Edelstahl wäre hier besser gewesen. Und auch die Grillroste sind leider nur verchromt.
Handhabung: Einfach. Der Grill hat zwar keine Räder, kann aber locker an seinen Einsatzort getragen werden. Wenn er in Betrieb ist, sollte er dann allerdings auch dort stehen bleiben. Auf die zwei Grillroste mit einem Druchmesser von 57 Zentimetern passt auf zwei Ebenen jede Menge Grillgut. Bei kühlen Außentemperaturen und Wind kann die Garraumtemperatur stark schwanken, die mit drei Lüftungsschiebern geregelt wird. Durch die Frontklappe wird Kohle nachgelegt oder Räucherholz auf die Glut gegeben. Der Watersmoker ist für niedrige bis mittlere Hitze gedacht. Ideal ist er für low & slow, ohne dass man ständig Kohle nachlegen müsste. Durch den Wasserdampf bleibt das Grillgut saftig. Direktes Grillen ist nicht wirklich möglich. Die Reinigung gestaltet sich problemlos. Mit einem Premium-Drehspießset kann man die Bandbreite an Methoden erweitern.
Preis-Leistung: Beide Daumen hoch! Für 499 Euro – also gerade mal die Hälfte dessen, was man sonst für einen üblichen Offset-Smoker bezahlt – bekommt man ein fantastisches Markengerät.

→ *Fazit: Der Smokey Mountain ist eine gute Alternative zum klassischen BBQ-Smoker. Durch seine dünne Wandstärke hält er zwar die Temperatur nicht lange konstant, doch durch die große Öffnung können jederzeit Briketts nachgelegt werden. Platz fürs große BBQ ist vorhanden, da auf zwei Ebenen gegart werden kann. Warmräuchern, Heißräuchern oder sogar Kalträuchern? Geht alles! Über grillstar.de; mehr Infos unter weber.com*

SMOKY FUN EURO SMOKER

Optischer Eindruck: Wieso „Euro Smoker"? U-S-A! Eine kleine Grill-Lok im traditionellen amerikanischen Look. Sieht aus wie: Fun, Fun, Fun!
Verarbeitung: Fünf Millimeter Stahlblech, Grillroste aus Edelstahl, ein beachtliches Gewicht von 115 Kilogramm. Klingt mehr als okay!
Handhabung: Unkompliziert. Den Smoker kann man mit seinen zwei großen Rädern zackig in Position bringen. Die Feuerkammer rechts ist leider etwas zu klein geraten: Hier können nur kurze Holzscheite verwendet werden. Einen Deckelhalter gibt es als Zubehör. Fürs Anheizen muss man etwas Zeit einplanen, das dauert hier länger. Mit dem Kamin und der seitlichen Lüftung wird die Temperatur reguliert, in der Mitte und rechts kommt man immer auf 30 bis 40 Grad mehr (als Zubehör gibt es ein Hitzeleitblech, das für eine bessere Verteilung sorgt). Beim direkten Grillen im Garraum kommt leider zu wenig sauerstoffreiche Luft an die Kohle – aber für eine schnelle Grillrunde reicht es dicke. Die Oberflächen sind gut zu reinigen. Bitte drauf achten, dass der Smoker stets trocken steht, sonst rostet er.
Preis-Leistung: 999 Euro sind ein fairer Einsteigerpreis für einen Smoker. Zubehörteile wie Fetteimer, Ascheschieber, Hitzeleitblech, Deckelhalter und Grillrost sind allerdings nicht dabei.

→ *Fazit: Ein bodenständiger Junge, der abliefert. Unter seiner rauen Schale hält er bei regelmäßigem Nachlegen von Holz oder Briketts die Temperatur über Stunden. Mit Übung kann die Feuerbox für direktes Grillen verwendet werden. Zusammen mit der Garkammer wird ein Rundum-Sorglos-Paket daraus. Über grillfuerst.de; mehr Infos unter smokyfun.net*

10. SMOKER

KLAR LÄSST SICH MIT DER KANTIGEN KÖNIGSKLASSE SCHONENDER GAREN UND GESÜNDER GRILLEN. ABER WEN INTERESSIERT DAS? VIEL SPANNENDER IST DAS WILD-WÜRZIGE RAUCHAROMA, DAS NUR SMOKER HINBEKOMMEN. DA WERDEN WIR ZU DIOGENES UND WÜRDEN IN DIESEN TOLLEN TONNEN AM LIEBSTEN ÜBERNACHTEN!

MASTERBUILT GRAVITY 1050

Optik: Was für ein cooler Kasten! Einer mit Ecken und Kanten, der sich so von der Konkurrenz abzuheben weiß. Überraschung: Der Masterbuilt Gravity sieht zwar aus wie ein Pellet-Smoker, funktioniert aber mit Kohlebriketts.
Verarbeitung: Robuster Eindruck mit Grillflächen und Rosten aus Gusseisen. Hier ist einiges an innovativer Technik im Einsatz, während die meisten Smoker deutlich archaischer funktionieren.
Handhabung: Kriegt jeder hin. Schließlich arbeitet dieser Grill überwiegend automatisiert. Der Gravity smokt nach Prinzip eines Pellet-Brenners: Sobald er von Hand angezündet ist, regulieren sich Kohlen- und Luftzufuhr nach der digital eingestellten Solltemperatur automatisch. So werden im Garraum Temperaturen von bis zu 370 Grad erreicht. Mit einer Füllung Kohle kann bis zu acht Stunden gegrillt werden, ein Gebläse sorgt für Sauerstoffzufuhr – also auch für Longjobs geeignet, wenn denn immer fleißig Kohle nachgefüllt wird. Wie beim klassischen Smoker können Räucherspäne verwendet werden. Und: Im Gegensatz zu vielen Smokern kann man direkt grillen. Eine Steuerung per App ist ebenfalls möglich.
Preis-Leistung: Ausgeglichen. Viel Technik für nicht wenig Geld: 999 Euro. Doch solange die Automatik funktioniert, bleiben wir ganz entspannt.

→ *Fazit: Ein moderner Smoker für Techies! Die Automatisierung seiner Befeuerung hat ihre Reize. Das Ergebnis ist dasselbe wie bei einem klassischen Smoker. Man sollte natürlich Vertrauen zu innovativer Technik mitbringen. Allerdings arbeiten Pellet-Heizungen nach genau diesem Prinzip schon seit Jahrzehnten. Über grillfuerst.de; mehr Infos unter masterbuilt.com*

NAPOLEON WATERSMOKER APOLLO AS 200K

Optik: Er heißt Apollo und ist eine Rakete. Houston, hier hat niemand ein Problem!
Verarbeitung: High Class: Solide Emaille, hitzeisolierte Griffe, nur etwas schwerer und somit standfester könnte der Napoleon Watersmoker Apollo sein.
Handhabung: Schlicht und ergreifend. Die variablen Aufbaumöglichkeiten des Apollo sind beeindruckend: Der Grill besteht aus vier Teilen und kann dadurch als großer oder halbhoher Smoker, aber auch als klassischer, kleiner Kugelgrill eingesetzt werden. Die einzelnen Teile werden mit Schnappverschlüssen verbunden – was auch erklärt, warum der Apollo keine Räder hat. Die braucht er nicht. Die Grillfläche auf den zwei Grillrosten mit 40 Zentimetern Durchmesser ist nicht üppig, aber durchaus ausreichend, erfahrungsgemäß grillt man ja sowieso große Stücke. Aufgeheizt ist der Grill schnell, er sollte aber unbedingt windstill stehen. Drei Lüft ngsschieber regeln die Temperatur, zwei Klappen dienen zum Nachlegen von Kohle oder Holzchips und zur Kontrolle des Grillguts. Im Deckel befindet sich eine Stange, an die Haken zum Räuchern gehängt werden können. Wahlweise direktes oder indirektes Grillen werden möglich, wenn man nur das Unterteil mit dem Deckel verwendet. Die Reinigung der Oberflächen und Grillroste ist in Minuten erledigt.
Preis-Leistung: Trotz seines Namens ist der Apollo gar nicht abgehoben. Im Gegenteil: Für 299 Euro erwirbt man hier ein vielseitig einsetzbares Multitalent.

→ *Fazit: Ein All-in-one-Smoker mit schlauen Detaillösungen. Einer seiner größten Vorzüge ist die funktionale Erweiterung des Kamineffekts, ein anderer seine umfassende Bandbreite an Leistungen. Auch stark: Der Watersmoker deckt alle Temperaturbereiche ab. Alles in allem eine spacige Allzweckwaffe für jeden Grill-Enthusiasten mit Lust am Neuen.*
Über amgrill.de; mehr Infos unter napoleon.com

JOE'S BARBEQUE SMOKER 16''

Optik: Tut, tut, tut, die Eisenbahn! Dieser traditionelle 16-Zoll-Offset-Smoker erinnert doch deutlich an eine schöne, alte Dampflokomotive.
Verarbeitung: Unverwüstlich! Hier wurde 5,2 Millimeter dicker Stahl verwendet. Die Schweißnähte sind allesamt sauber, die Edelstahl-Grillroste funkeln und die Deckel passen exakt. Dieser 110 Kilo schwere Smoker wurde in Handarbeit gefertigt – und das merkt man auch.
Handhabung: Lässig. Mit seinen großen Rädern lässt sich der Joe's ohne Umstände umherfahren und macht so den Garten zum Rangierbahnhof. In der rechten Feuerkammer wird mit Holz, Holzkohle oder Briketts geheizt. Der Smoker braucht schon einige Zeit, bis er auf Temperatur ist, dann aber hält er die Gradzahlen konstant über viele Stunden. Gebaut wurde er für Longjobs mit indirekter Hitze, doch mit etwas Übung kann die Feuerbox auch für direktes Grillen verwendet werden. Die kalte Asche wird mit dem Schürhaken aus der Feuerkammer entfernt, Fett in einem Eimer aufgefangen. Oberflächen und Grillroste sind leicht zu reinigen.
Preis-Leistung: 1095 Euro sind gerechtfertigt. Für Zubehör sollten Sie allerdings noch mal rund 200 Euro drauflegen.

→ *Fazit: Ein Smoker, wie Amerikaner ihn seit Jahrzehnten lieben. Bei low & slow und im Temperaturbereich zwischen 90 und 180 Grad glänzt Joe's Barbeque Smoker ganz besonders.*
Über santosgrills.de; mehr Infos unter grillfuerst.de

RÖSLE WATERSMOKER F50-S

Optik: Ist da ein Satellit in Ihrem Garten abgestürzt? Nein, es ist nur der Watersmoker von Rösle im futuristischen Sputnik-Look.
Verarbeitung: Echte Allgäuer Wertarbeit: Porzellanemaillierter Stahl, Aluminium und verchromter Stahl wurden hochwertig verarbeitet.
Handhabung: Einfach nur einfach. Je mehr Sauerstoffzufuhr man einstellt, desto heißer wird die Kiste. Interessant ist die mögliche Variation des Raucharomas durch verschiedene Hölzer und Materialien, etwa durch Sägemehl, Späne oder Stückgut. Experimentieren lohnt sich hier sehr! Will man Temperaturen über 110 Grad erreichen, packt man besser Sand statt Wasser in den Smoker. Die Kohlenschale kann mit einem Grillrost bestückt werden – der Smoker wird so zu einem direkten Grill für Kurzbratstücke.
Preis-Leistung: Beim Sputnik unter den Smokern piept es keineswegs. 419 Euro sind für eine gelungene Kombination aus Smoker und Kugelgrill auf robustem Fahrgestell absolut angemessen.

→ *Fazit: Bella Figura! Der Rösle Watersmoker F50-S macht, was er soll – und bei all dem auch noch eine gute Figur. Die Ergebnisse sind durchweg überzeugend. Außerdem besticht er durch zahllose liebenswerte Kleinigkeiten: das Deckelscharnier, der stabile Wagen, der Sieben-Liter-Wassertank oder der Hakenaufsatz unter dem Deckel. Und dabei braucht er nicht einmal besonders viel Platz. Intergalaktisch!*
Über grillfuerst.de; mehr Infos unter roesle.com

FOTOS: KRÖGER & GROSS; STYLING & PROP-CREATION: BERND STEINGASS; PRODUKTION: MONIQUE DRESSEL/ALLE FÜR BEEF! (11), HERSTELLER (50)