

Das richtige Gerät zum Grillen

Will man sich einen Grill anschaffen, steht man vor der Wahl: Möchte man einen Holzkohlegrill, einen Gasgrill oder doch lieber einen Elektrogrill? Die Vor- und Nachteile der jeweiligen Grillsysteme:

Der Holzkohlegrill – für Feinschmecker mit viel Zeit



Bei einem Holzkohlegrill wird mittels Anzünder ein Feuer entfacht. Nach etwa 30 Minuten bis einer Stunde entsteht eine weiße Ascheschicht – dann ist die richtige Temperatur erreicht. Beschleunigen kann man diesen Prozess mit einem Blasebalg.

Vorteile:

- Das Grillgut bekommt bei einem Holzkohlegrill ein einzigartiges rauchiges Grillaroma
- Man ist mobil - der Holzkohlegrill, ein Sack Holzkohle und einen Anzünder und man kann praktisch überall grillen

Nachteile:

- Eine höhere Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung im Vergleich zu anderen Grillgeräten
- Die Asche muss nach dem Grillen entsorgt werden
- Die Reinigung ist sehr aufwändig
- Es dauert sehr lange bis der Holzkohlegrill einsatzbereit ist
- Unvorhergesehener Funkenflug ist ein Sicherheitsrisiko

Das Gasgrillgerät – schnell und einfach zu bedienen



Bei einem Gasgrill werden Gasflaschen mit Flüssiggas wie etwa Propan oder Butan angeschlossen und über ein Ventil geöffnet oder geschlossen. Nach dem Entzünden ist der Grill schnell einsatzbereit.

Vorteile:

- Er ist sehr schnell auf Betriebstemperatur
- Die Temperatur lässt sich gut regulieren
- Er lässt sich leicht reinigen

Nachteile:

- Es muss auf sachgemäßen Umgang mit Gas geachtet werden
- Es sollte immer eine Ersatzflasche vorhanden sein

Der Elektrogrill – das Grillvergnügen für Haus und Garten



Bei einem Elektrogrill erhitzt sich eine Heizspirale. Sie befindet sich entweder unter einem Metall-Rost. Das abtropfende Fett wird in einer Wasserschale aufgefangen. Mit einem Temperaturregler lässt sich die Hitze regulieren.

Vorteile:

- Kann auch im Haus oder auf dem Balkon verwendet werden
- Die Temperatur lässt sich leicht regeln
- Es entsteht eine geringe Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung
- Eine Wasserschale fängt das abtropfende Fett auf
- Er lässt sich gut und schnell reinigen

Nachteile:

- Es ist ein Stromanschluss notwendig. Ein Elektrogrill ist also nicht gerade mobil
- Gegenüber einem Holzkohlengrill fehlt das typische rauchige Grillaroma

Der Gartenkamin – ideal für Grillpartys



Ein Gartenkamin ist im Grunde ein offener Kamin im Freien. Zum Grillen wird dabei meistens Holzkohle verwendet. Durch den Kamin ist die Feuerstelle windgeschützt.

Vorteile:

- Der Gartenkamin ist besonders stimmungsvoll
- Die robuste Bauweise
- Ein optisches Highlight im Garten

Nachteile:

- Der Gartenkamin benötigt einen fixen Platz im Garten und sollte so angelegt werden, dass der Wind nicht ständig das Feuer erreicht
- Die Asche muss nach dem Grillen entsorgt werden
- Es dauert sehr lange bis er einsatzbereit ist