

# GRILLZEIT!

Fotos: Claudio Kalex

**Geschlossene Grills** erlauben das schonende Garen empfindlicher Speisen – etwa von Fisch und Gemüse. Wir haben uns neun Grills mit Deckel näher angesehen – darunter sechs Kugelgrills. Am besten funktionierte das gesunde Grillen mit geschlossenem Deckel und indirekter Befehung.

TEXT: PETER BARUSCHKE

**B**ratwürstchen geraten perfekt auf einem offenen Holzkohlegrill mit viel Hitze – doch gefülltes Fleisch, Fisch oder Hähnchen gelingen besser mit einem geschlossenen Grill, der dem Grillgut von allen Seiten einheizt. Die besten Ergebnisse erzielt man mit hochwertigen Kugelgrills, die auch eine Möglichkeit zum indirekten Grillen bieten – dabei wird die Glut nicht offen unter den Speisen entfacht, sondern abgedeckt (bei *Outdoorchef*) oder seitlich neben dem Grillgut (bei *Rösle*, *Weber* und *Landmann*).

In Vielseitigkeit, Handhabung und Stabilität konnte der Grillgeräte-Neuling *Rösle* die Konkurrenz ausstechen. Hier wird der Deckel nicht abgenommen, sondern aufgeklappt – das ist viel praktischer und erleichtert die Kontrolle des Garvorgangs.

**EIN VERSCHLIESSBARER GRILLRAUM ERHÖHT DIE VIELSEITIGKEIT DES GRILLS**

Auch *Weber* und *Outdoorchef* überzeugen mit qualitativ hochwertigen Kugelgrills – letzterer bietet mit einer halbgeschlossenen, unter dem Grillrost einsetzbaren Schale und einem zentralen Saftfangbecher die optimale Lösung fürs indirekte Grillen. Dabei bleibt sogar noch ein kleiner Bereich für direkt zu grillende Speisen frei.

*Landmann* schiebt sich mit besonderer Ausstattung nach vorn – er bietet als einziger eine Höhenverstellung des Grillrosts –,

leider trübte angesengter Lack das Gesamturteil. Eher wackelig zeigten sich günstige Kugelgrills – das Modell des Importeurs *Dema* bietet ein gerade noch gutes Ergebnis bei einem sehr niedrigen Preis.

Einer der getesteten Grills mit Haube darf (anders als auf der Packung zu sehen) nicht geschlossen verwendet werden – die Haube muss im Betrieb unter dem Gehäuse die Hitze abschirmen.



**DECKEL ZU:** So gelangt die Hitze auch von oben an das Grillgut. Allerdings ist eine Kontrolle schwieriger.



**FAZIT:** Der neue Kugelgrill von *Rösle* macht das Rennen – allerdings ist er auch das teuerste Modell im Test. *Weber*, *Landmann* und *Outdoorchef* sind knappe Verfolger, *Dema* kann den Preistipp einheimsen.



**HEISS:** Bei einigen Grills befinden sich Griffe zu nah am heißen Blech – es besteht deshalb Verbrennungsgefahr.



**SCHARF:** Am *Barbecue*-Modell von *BBQ* können vorstehende Kanten gefährlich werden.



**UNPRAKTISCH:** Montage der Kohlehalter zum indirekten Grillen bei *Weber*.



**BEQUEM:** Bei *Rösle* gibt's zum indirekten Grillen zwei Kohlekkammern.



**SCHMERZHAFT:** Der *Rösle*-Grill rollt dem Anwender beim Transport in die Hacken.



**SCHUTZ:** Größerer Abstand und ein Hitzeschutz am *Weber*-Grill.



**ZUBEHÖR:** *Weber* liefert einen Portionierer für die Holzkohle mit.



**ROSTHÖHE:** Nur bei *Landmann* ist der Abstand zur Glut veränderbar.



**BRANDGEFAHR:** Beim *Zylinder Grill* ist der Abstand zum Boden zu gering.



**SCHMERZHAFT:** Der *Rösle*-Grill rollt dem Anwender beim Transport in die Hacken.



**GEORDNET:** Bei *Outdoorchef* kann die Kohle nicht in die Gehäuseschale fallen.



**ABLAGE:** Bei den Kugelgrills lässt sich der geöffnete Deckel einhängen.

**SELBST TESTKRITERIEN**

## Nicht nur Kulinarisches

**Montage:** Vor dem ersten Grillen steht meist eine Geduldssprüfung an – dafür sollte man auch einen Werkzeugkoffer bereithalten.

**Anleitung:** Vom beigelegten Zettel bis zur ausführlichen bebilderten Anleitung reichte das Spektrum der Dokumentationen.

**Stabilität:** Dünnes Material und wackelige Verbindungen trübten das Bild bei den preiswerten Modellen.

**Luftregelung:** Mit Luftklappen lässt sich die Glut regulieren. Doch selbst wenn eine Regulierung möglich ist, kann man die Stellung der unteren Klappen oft schwer erkennen.

**Grillbereitschaft:** Alle Grills wurden auf gleiche Art mit Grillanzündern auf Paraffinbasis entzündet. Dann vergehen mindestens 25 Minuten bis zum Auflegen des Grillguts. Bei einigen Grills braucht man noch mehr Geduld.

**Temperaturverteilung:** Auf dem Rost sollte die Temperatur möglichst gleichmäßig sein. Die getesteten Grills konnten hier durchweg überzeugen.

**Temperaturprüfung:** Hier wurden Grifftemperaturen und die Erwärmung des Untergrunds gemessen. Nur ein Grill fiel durch.

**Pendelschlagprüfung:** Mit einem schwingend gelagerten Gewicht wird ein versehentliches Anstoßen des Grills simuliert. Diesen Test bestanden alle getesteten Grills.

Zum TÜV-Check gehörte die Temperaturmessung an Griffen.



**VERBRANNT:** Beim *Landmann*-Grill verbrennt am Zugkamin die Farbe – das lässt dem Rost leichtes Spiel.



**BILLIG:** Am *Barbecue*-Modell von *BBQ* wurde der Grillrost schlampig geschweißt. Die Griffe verkleinern das Grillfeld.



**PUZZLE:** Einige der billigen Grills (hier das Modell *Barbeque* von *BBQ*) müssen zunächst aufwendig montiert werden..








**BRANDGEFAHR:** Beim *Cylinder Grill* von *BBQ* ist der Abstand zwischen Glutbehälter und Untergrund deutlich zu klein.

Weitere Anleitungen, Tipps & Ideen auf [www.selbst.de/tests](http://www.selbst.de/tests)

MARKE Modell	RÖSLE Kugelgrill 50 cm	WEBER One-touch original	LANDMANN Black Pearl Comfort	OUTDOORCHEF Easy Charcoal 480
				
PREIS (ca. inkl. MwSt.)	280 €	139 €	160 €	150 €
Maße über alles (Höhe x Breite x Tiefe)	109 x 84 x 75	92 x 52 x 54	99 x 52 x 68	105 x 56 x 58
Durchmesser / Maße Grillrost (cm)	Ø 48	Ø 44	Ø 45	Ø 44
Höhe des Grillrosts über dem Boden (cm)	87	68	81	81
Gewicht unbefüllt (kg)	18	8,9	13,8	13,8
transportabel (klappbar / rollbar)	rollbar	rollbar	rollbar	rollbar
mitgeliefertes Zubehör	Kohlebehälter für indirektes Grillen, 2 Zusatzgriffe, Thermometer	Kohleportionierer, Kohlengitter für indirektes Grillen, Fettschale, Thermometer	Haken für Geschirr, Ascheauffangbehälter, Einsatz für indirektes Grillen, Thermometer	Haken für Geschirr, Aschefangbehälter, Einsatz für indirektes Grillen, Thermometer
<b>SUBJEKTIVE BEWERTUNG</b>				
Bedienungsanleitung (Anmerkung)	mit Grillzeit-Angaben			
Bewertung der Erstmontage				
Erstmontage (Zeit in Minuten)	20	19	42	25
Zusätzliches Werkzeug nötig? (Anmerkung)	ja, mehrere teilweise vormontiert	ja, mehrere	ja, mehrere aufwendig, aber gute Anleitung	ja, mehrere Aufbau nur nach Bildern
Bewertung der Stabilität (subjektiv)				
Ecken und Kanten <sup>1</sup>				
Regelung der Luftzufuhr <sup>2</sup>				
Luftregelung in Boden / Deckel (Ja / Nein)	ja / ja	ja / ja	ja / ja	ja / ja
Bewertung der Höhenverstellung <sup>3</sup>				
(Anzahl der Stufen)	(nicht möglich)	(nicht möglich)	3, auch beladen verstellbar	(nicht möglich)
Transport <sup>4</sup>				
<b>PRAXISTEST</b>				
Befüllen, Nachfüllen mit Kohle (Anmerkung)				
Arbeitshöhe <sup>6</sup>				
Bewertung der Grillbereitschaft (Wartezeit in Minuten)	30	30	24	30
Temperaturverteilung auf dem Rost <sup>8</sup>				
Auflegen/Wenden von Grillgut (Anmerkung)	klappbarer Deckel			
Verbrennungsgefahr in Griffnähe				
Gesamteindruck Dauerhaftigkeit (Anmerkung)			Farbablösung Zugschacht	
<b>LABORTEST</b>				
TÜV-Konstruktions-Check, Standsicherheit	OK	OK	OK	OK
Pendelschlagprüfung	OK	OK	OK	OK
Temperaturprüfung	OK	OK	OK	OK
NOTE	sehr gut (1,4)	gut (1,9)	gut (2,0)	gut (2,1)
NOTE (Preis/ Leistung)	befriedigend	gut	gut	gut
FAZIT	Hochwertiger, aber auch teurer Holzkohlegrill. Bequeme Bedienung	Klassischer, hochwertiger Kugelgrill. Durchdachtes Zubehör	Gut ausgestatteter Kugelgrill, höhenverstellbarer Rost. Unschöne Nutzungsspuren	Bestes Konzept für indirektes Grillen. Hochwertige Verarbeitung, relativ preiswert

<sup>1</sup> Scharfkantigkeit an Metallteilen. <sup>2</sup> Zur Regelung des Brennvorgangs. <sup>3</sup> Höhenverstellung des Grillrosts über der Holzkohलगlut. <sup>4</sup> Bewertet über eine runde Glutfeld unter dem Rost kann teilweise nicht für Grillgut genutzt werden, da Griffe stören.

DEMA Kugelgrill „Granada“	KAUFLAND Grill	BBQ COLLECTION Stahlgrill mit Deckel	BBQ Barbecue	BBQ Cylinder Grill
				
25 €	20 €	34 €	20 €	22 €
84 x 37 x 46	38 x 37 x 40	73 x 43 x 43	76 x 49 x 46	41 x 29 x 36
Ø 41	32 x 32	30 x 41 <sup>9</sup>	41 x 41	34 x 22 (x2)
70	22	58	63	18
4,4	2,9	3,3	5	2,7
rollbar	klappbar	rollbar	rollbar	klappbar
2 Grillrostgriffe (abnehmbar)	Grillrostgriff (abnehmbar)	-	-	-
<b>SUBJEKTIVE BEWERTUNG</b>				
Bedienungsanleitung (Anmerkung)				
Bewertung der Erstmontage		teilweise unklar	sehr knapp	sehr knapp
Erstmontage (Zeit in Minuten)	23	7	16	23
Zusätzliches Werkzeug nötig? (Anmerkung)	ja, mehrere aufwendig, kleine Schrauben	ja, mehrere	ja, mehrere primitive Aufbauanleitung	ja (Schraubendreher) aufwendige Montage
Bewertung der Stabilität (subjektiv)				
Ecken und Kanten <sup>1</sup>				
Regelung der Luftzufuhr <sup>2</sup>				
Luftregelung in Boden / Deckel (Ja / Nein)	ja / ja	nein / nein	ja / ja	ja / ja
Bewertung der Höhenverstellung <sup>3</sup>				
(Anzahl der Stufen)	(nicht möglich)	(nicht möglich)	(nicht möglich)	(nicht möglich)
Transport <sup>4</sup>				
<b>PRAXISTEST</b>				
Befüllen, Nachfüllen mit Kohle (Anmerkung)				Nachfüllen aufwendig <sup>5</sup>
Arbeitshöhe <sup>6</sup>				
Bewertung der Grillbereitschaft (Wartezeit in Minuten)	25	28	25	25
Temperaturverteilung auf dem Rost <sup>8</sup>				
Auflegen/Wenden von Grillgut (Anmerkung)		nicht geschlossen nutzbar!	klappbarer Deckel	klappbarer Deckel
Verbrennungsgefahr in Griffnähe				
Gesamteindruck Dauerhaftigkeit (Anmerkung)			sehr wackelig	
<b>LABORTEST</b>				
TÜV-Konstruktions-Check, Standsicherheit	OK	OK	OK	OK
Pendelschlagprüfung	OK	OK	OK	OK
Temperaturprüfung	OK	OK	OK	nicht bestanden <sup>7</sup>
NOTE	gut (2,4)	befriedigend (2,6)	befriedigend (2,7)	ausreichend (3,6)
NOTE (Preis/ Leistung)	sehr gut	gut	gut	gut
FAZIT	Bester Billig-Grill im Test. Gute Praxisergebnisse. Griffabstand zum heißen Blech zu klein	Nicht geschlossen nutzbar, obwohl so abgebildet. Grill gut – Dokumentation mäßig	Grillrost für bequeme Nutzung zu niedrig. Griffabstand zum heißen Blech zu klein.	Bequem handhabbar, aber wackelig. Grillrost schlecht verarbeitet, scharfe Kanten

kurze Distanz auf Rasen. <sup>5</sup> Keine Griffe am Grillrost. <sup>6</sup> Bewertet im Stehen. <sup>7</sup> Bodentemperatur 139 °C, nach Norm EN 1860-3 nur 70 °C zulässig. <sup>8</sup> Gemessen bei direkter Grillmethode. <sup>9</sup> Das eigentlich