

Die neusten Grills und Gadgets

Hightech auf dem Feuer Nachhaltigkeit, Konnektivität und Flexibilität liegen im Trend. Eine Auswahl an cleveren Produkten für die anstehende Grillsaison.



Grillkäfig
Ja, man kann auf dem Grill auch Gemüse zubereiten, sogar einen warmen Salat. Aber dazu braucht es Pfannen, die der Wurst, dem Fleisch oder dem Tofu-Schnitzel den Platz auf dem Rost streitig machen. Der RollGrill von Cookut bietet hier eine praktische Lösung. Die Grillwalze wird einfach mit dem klein geschnittenen Grillgut befüllt und direkt auf den Rost gelegt. Nun gilt es nur noch, das Ganze ab und zu zu drehen und den richtigen Zeitpunkt zum Auftischen nicht zu verpassen. Dank dem RollGrill können sogar Crevetten, Geschnetzeltes und Hackfleisch mit Grillaromen verfeinert werden. Ideal, um wieder einmal etwas Neues auszuprobieren.
www.cookut.com

Pizzaofen
Ist ein Pizzaofen ein Grill? Irgendwie schon. Der Tread von Gozney ist laut Eigenwerbung jedenfalls der «transportabelste Pizzaofen der Welt». Tatsächlich wiegt das Gerät nur 13,5 Kilogramm, ist mit zwei stabilen Traggriffen ausgestattet und bietet Platz für eine 30-Zentimeter-Pizza. Die robuste Aluminium-Stahl-Konstruktion beherbergt im Innern einen herausnehmbaren Kochstein. Der Tread funktioniert mit einem seitlichen Gasbrenner und ist in nur 15 bis 20 Minuten auf maximal 500 Grad vorgeheizt. Mit ein wenig Zubehör gelingen übrigens auch Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte problemlos.
www.gozney.com



Pelletgrill
Der Branchenriesen Weber folgt dem Trend und bringt dieses Jahr einen neuen Holzpelletgrill in zwei Grössen auf den Markt: den Searwood und den Searwood XL. Beide verfügen über einen seitlichen Behälter für Holzpellets aller Art. Mit einem Temperaturbereich zwischen 80 und 315 Grad sind dem Grillspass keine Grenzen gesetzt. Ungewöhnlich für einen Pelletgrill ist, dass sogar ein Drehspeiss vorgesehen ist. Und mit einem zusätzlichen Plancha-Einsatz kann man nach dem Grillabend auch gleich den Zmorge draussen zubereiten. Dass sich der Grill über eine App steuern lässt, bedarf heutzutage schon fast keiner Erwähnung mehr.
www.weber.com

Weltneuheit
«Grillieren auf ganz neuem Level» verspricht Enders in diesem Jahr. So bieten der UNIQ 3 IK und 4 IK Cruster jeweils einen Keramikbrenner, der für 800 Grad Infrarot-Oberhitze sorgt. Das eigentlich Innovative ist jedoch, dass dieser Brenner im Neigungswinkel stufenlos verstellbar ist. Bei Bedarf wird der Cruster so zum Backofen, zum Oberhitze-Grill oder zum Pizzaofen, der in Kombination mit einem Pizzastein bei geöffneter Garhaube eine Pizza in kaum zwei Minuten auf den Teller bringt. Fast schon unspektakulär, aber sehr praktisch sind daneben der Warmhalterost aus Edelstahl, die mehrstufigen Gashähne zur präzisen Einstellung der Brennerleistung und die einfache Reinigungsprozedur.
www.enders-germany.com



Für unterwegs
Nomen est omen: Der nomadiQ BBQ Modell 3.0 ist dazu gemacht, herumgetragen zu werden. Und dies wird einem leicht gemacht, denn das Gerät wiegt keine sechs Kilogramm und kann auf eine Grösse von 40 mal 36 Zentimeter zusammengeklappt werden. Der Grill für unterwegs funktioniert mit handelsüblichen Einweggasflaschen, die Grillroste sind Emaille-beschichtet, und die Gasbrenner lassen sich zum Reinigen entfernen. Cool – oder besser gesagt heiss – ist, dass die Temperatur auf jeder Hälfte des Grills separat gesteuert werden kann, damit sich Fleisch, Wurst und Beilagen in einem Durchgang zubereiten lassen. Wer keine öffentliche Grillstelle in der Nähe hat, ist mit dem nomadiQ BBQ bestens bedient.
www.nomadiqbbq.com

Temperatur im Blick
Fleischthermometer sind beim Grillieren sehr praktisch – ausser wenn man gleichzeitig drei oder vier grosse Stücke im Auge behalten muss. Was tun? Ständig das Fleischthermometer umstecken? Mehrere Thermometer benutzen und versuchen, den Überblick zu behalten? Oder man gibt dem Meater Pro eine Chance. Das kabellose Fleischthermometer verfügt über fünf Kerntemperatur-Sensoren und einen Aussentemperatur-Sensor. Es sendet seine Daten direkt auf die Meater App, sodass man alle Thermometer stets auf dem Handydisplay im Blick hat. Kochzeitschätzungen und Temperaturwarnungen sorgen zusätzlich für ein entspanntes Grillfest.
www.meater.com



Mehr als ein Spiess
Wer viel unterwegs ist, hat vielleicht schon den Brändi Grill, der sich für jede Feuerstelle eignet, mit im Gepäck. Nun hat die Institution Brändi, die sich mit dem Spiel «Brändi Dog» einen Namen gemacht hat, für den Grill einen praktischen Spiess entwickelt. Er verfügt über zwei Spitzen und einen integrierten Abstreifer, mit dem man das Grillgut vom Spiess schieben kann, ohne sich dabei die Finger zu verbrennen. Die beiden Spiesse aus Edelstahl lassen sich zudem als Halterungen für Grillpfännchen verwenden – Raclette ist ja längst nicht mehr nur ein winterlicher Gaumenschmaus. Dank des hochwertigen Griffs lässt sich der Brändi Multi-Grillspiess auch freihändig, also ohne Brändi Grill, verwenden.
www.braendi-shop.ch



Scharfmacher
Was nützt das edelste Stück Fleisch, wenn man es mit einem stumpfen Messer massakriert? Zudem gilt in Profiküchen nicht umsonst das Motto: Nur ein scharfes Messer ist ein sicheres Messer. Weil der Umgang mit Schleifsteinen für Laien jedoch nicht ganz ohne ist, sieht man darüber gern hinweg und säbelt dafür ein bisschen mehr. Mit dem Horl3 Rollschleifer hat dies nun ein Ende, denn die einfache, robuste und erst noch schöne Konstruktion macht das Messerschleifen absolut sicher: Einfach das Messer an eines der beiden Magnete heften und mit den beiden Schleifscheiben sicher und zuverlässig für scharfe Klingen sorgen.
www.horl.com

Cooler Kohle
Holzkohle ist längst nicht gleich Holzkohle, schon gar nicht, wenn man Wert auf Nachhaltigkeit legt. Die Tatsache, dass 99 Prozent der in der Schweiz verwendeten Grillkohle importiert wird, bewegte Oliver Reinhard im Rahmen eines studentischen Projekts dazu, sich mit der Köhlerei zu befassen. Mit dem Ergebnis, dass «Olis Kohle» ein vorbildlich nachhaltiges Produkt ist: Geköhlt wird im Zürcher Weinland, und verwendet werden nur Harthölzer aus Restbeständen der heimischen Forst- und Landwirtschaft. Jede Holzart wird einzeln verkohlt, um den Charakter der Hölzer nicht zu verfälschen. Und durch den hohen Kohlenstoffgehalt der Kohle wird nicht geraucht, sondern nur kräftig geheizt.
www.oliskohle.ch



Edles Schwarz
Wer seinem Grillabend ein gewisses James-Bond-Flair verleihen möchte, sollte sich den Napoleon Prestige 500 Phantom ansehen. In stylischem Mattschwarz ist er nicht nur ein Hingucker, er überzeugt auch mit seiner Technik. Der Gasgrill verfügt über vier Hauptbrenner, einen Infrarot-Heckbrenner und einen seitlichen Infrarot-Bereich für das Anbraten. Eigentlich könnte der Phantom schon fast als Outdoorküche durchgehen. Auch dieser Grill verfügt über WLAN- und Bluetooth-Konnektivität, Temperatur- und Gasflaschenüberwachung, Temperaturwarnung und viele praktische Funktionen mehr. Das Sahnehäubchen der Coolness sind die hinterleuchteten Bedienelemente.
www.napoleon.com

Flexible Küche
Outdoorchef richtet beim Grillfest mit der grossen Kelle an: Die neue Heat Outdoorküche bietet alles, was das Herz begehrt, und das erst noch mit grösstmöglicher Flexibilität. Das Sortiment deckt ein Temperaturspektrum von 80 bis 900 Grad ab. Kurz gesagt gibt es nichts, das sich hier nicht zubereiten liesse. Der modulare Aufbau der Outdoorküche eignet sich perfekt, um klein anzufangen – zum Beispiel einfach mit dem Grill- und dem Cooking-Modul. Anbauen kann man dann ja immer noch. Das Kühlschrankmodul erspart den Gang in die Küche, diverse Ablagemodule bieten Platz für Pfannen, Töpfe und Zutaten.
www.outdoorchef.com

