

Schwerpunkt **MH** Besser grillen

# BOYS AND GRILLS

Stephan Beck ist ein glühender Anhänger des Grillens. Als Teil des Teams Real Smoke BBQ hat er schon einige Meistertitel abgeräumt. Uns hat er seine coolsten Tipps verraten

*Interview:* YASMINA FIEGE





Foto: LICHTFELDSTUDIOS/GETTYIMAGES

**Die Saison ist eröffnet – was landet beim Angrillen als Erstes auf dem Rost?**

Ein klassisches Angrillen gibt es bei uns nicht. Eigentlich grille ich das ganze Jahr über. Kurz vor Weihnachten höre ich auf und mache Anfang Januar gleich weiter. Auf ein tolles Stück Rindfleisch aus dem Schwarzwald freue ich mich immer total, weil es auf dem Grill ein noch geileres Aroma gibt als in der Pfanne.

**Wie kam deine Leidenschaft fürs Grillen ins Rollen?**

Ich habe schon immer gerne gekocht und gegrillt. Bei der Stadtgrillmeisterschaft 2009 in Stuttgart habe ich erlebt, dass man dort als Amateur nicht nur bestehen, sondern auch gewinnen kann. Da ist die Lust auf mehr entstanden.

**Und wie ist das Team Real Smoke BBQ entstanden?**

In einem anderen Team, mit dem wir 2018 Deutscher Vizemeister der Profis geworden sind, habe ich Adrian Peller kennengelernt. Wir haben uns schnell angefreundet und im Jahr 2019 Real Smoke BBQ gegründet. Mit den Jahren sind wir gewachsen, stellen heute ein 10 Mann starkes, gleichberechtigtes Team, das bei Meisterschaften antritt.

**Am Rost bist du ein Profi – was empfiehlst du unseren Lesern, Gas oder Kohle?**

Ich selbst habe Gas-, Kohle- und Pellet-Grills im Einsatz, darunter aber keinen klaren Favoriten. Ein Kohlegrill raucht und benötigt 10 bis 15 Minuten, bis er startklar ist. Glühendes Feuer macht allerdings emotional etwas

## „DER BARBECUE-GEDANKE LAUTET ‚LOW AND SLOW‘ – DAS BEDEUTET: NIEDRIGE TEMPERATUR, LANGSAMES GRILLEN, HOHER GENUSS“

mit einem. Ein Gasgrill ist innerhalb weniger Minuten einsatzbereit und kann das, was ein Kohlegrill auch kann. Ich bin aber auch ein Freund von Keramikgrills wie den Big Green Eggs. Die Keramik speichert Wärme, und damit brauchst du weniger Kohle.

**Worauf sollte man beim Kauf eines Grills achten?**

Ob Kohle oder Gas, er sollte einen Deckel haben, damit so eine Art Backofen-Effekt eintritt. Wenn die Hitze nur von unten kommt, wird es etwas schwieriger – dann ist das Fleisch unten heiß und oben kalt, es kann schneller anbrennen. Ein Gasgrill sollte mindestens 3 regelbare Brenner haben, so dass man den in der Mitte ausstellen kann, um indirekt zu grillen.

**Wie viel Geld sollte man in einen Grill investieren?**

Also, ich würde eher viel Geld in hochwertige, regionale Lebensmittel investieren, bevor ich es in einen teuren Grill stecke, vor allem dann, wenn ich ihn im Jahr nur ein paar Mal anwerfe. Der Grill alleine macht dich erst mal nicht besser. Ein teurer Grill hält jedoch länger, und vor

allem macht er mehr Spaß, was die Bedienung angeht.

**Der Grill steht, aber wie geht es dann weiter? Was gehört zu einer Grundausstattung, was ist lediglich Spielerei?**

Ein Thermometer ist sehr wichtig. Das gibt es schon für 15 bis 20 Euro und gehört zu jeder Grundausstattung. Es ist sinnlos, sich ein gutes Stück Fleisch zu kaufen, wenn man es anschließend nicht auch auf den Punkt grillen kann.

**Braucht's sonst noch was für den perfekten Grillabend?**

Ein Grillhandschuh ist sicher sinnvoll und eine Zange. Alles andere ist normalerweise in jeder Küche zu finden. Ach ja, backofenfeste Auflaufformen oder eine gusseiserne Pfanne sind auch prima fürs Grillen.

**Wie feuere ich meinen Grill richtig an? Was muss ich bei Kohle und Pellets beachten?**

Ich würde zu Kohle greifen, die als nachhaltig zertifiziert ist. Vom Geschmack her ist reine Buchenholzkohle mein Favorit. Briketts wird immer noch etwas zugesetzt, um das Ganze zusammenzuhalten, das muss man im Hinterkopf haben. Und bei Pellets würde

ich auch aus ökologischen Gründen darauf achten, keine Tropenhölzer zu benutzen.

**Jetzt geht's an Eingemachte: Indirekte oder direkte Hitze, was ist wofür wichtig?**

Der Barbecue-Grundgedanke lautet ‚low and slow‘: niedrige Temperatur, langsames Grillen, hoher Genuss. Durch langsames Grillen gelingt es, sämtliche Teile der Tiere zu weichem Fleisch zu grillen. Für hohe Temperaturen und kurze Grillzeiten sind Dinge wie Schweinekotelett, Rostbraten, Rinderfilet und Fisch sehr gut geeignet. Das spricht dann eher für direktes Feuer. Besonders Lebensmittel, die stark gewürzt oder mariniert sind, sollten langsam gegart werden, so dass der Zucker nicht verbrennt. Das gilt auch für Geflügel, weil da die Kerntemperatur höher sein muss als bei Rindfleisch. Wenn ich ein Teil länger garen möchte, ist indirekte Hitze angezeigt.

**Mittlerweile nehmt ihr mit Real Smoke BBQ nicht nur an Meisterschaften teil, ihr gebt auch Grillkurse. Welche Fehler machen Anfänger?**

Mit zu viel Hitze zu grillen. Je höher die Temperatur ist, desto versierter musst du sein. Bei 200 Grad entscheiden 20 Sekunden mehr oder weniger darüber, ob du am Schluss ein gutes oder ein weniger gutes Ergebnis erzielst. Bei 110 Grad kannst du dein Fleisch auch mal 10 Minuten vergessen, da passiert nichts.

**Was ist noch zu beachten, wenn man Fleisch grillt?**

Sich nicht gleich auf Dinge wie fertig marinierte Steaks



zu stürzen. Mach stattdessen mal ein Kachelfleisch oder ein Secreto vom Schwarzwälder Kräuterschwein. Ein Secreto ist ein ziemlich unbekannter Fleisch-Cut und günstiger als etwa ein Kotelett. Wende dich dafür an den Metzger deines Vertrauens. Oder du bestellst das Fleisch im Internet und marinierst es einfach selber.

### Wie und womit mariniert man Fleisch am besten?

Nimm dafür Gartenkräuter wie Rosmarin und Thymian, zerstampfe etwas Knoblauch, reibe das Fleisch mit Olivenöl ein, und dann ab damit in einen Gefrierbeutel. Darin marinierst du das Ganze ein paar Stunden lang, fertig.

### Was landet bei dir gerade bevorzugt auf dem Grill?

Was immer gut ankommt, ist Pak Choi. Den in der Mitte durchschneiden, von beiden Seiten mit viel Hitze scharf angrillen. Dann ein Secreto vom Schwarzwälder Kräuterschwein mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls scharf anbraten. Für die Marinade Limettensaft, Sojasoße und Sesamöl mit etwas Knoblauch und Ingwer vermengen. Den Mix über Fleisch und Pak Choi träufeln. Dauert 10 Minuten, und alle sind davon begeistert.

### Wie interessant ist für dich vegetarisches Grillen?

Total interessant. Wir sind in der Kategorie „vegetarisch“ schon mal Deutscher Meister geworden, und in unseren Kursen machen wir oft einen Smoked Barbecue-Hummus. Dafür Kichererbsen in einem Sieb über der Flamme rösten, damit sie ein rauchiges Aroma



### Unser Grill-Experte ...

... heißt Stephan Beck (im Bild oben links, mit seinem Mitstreiter Adrian Peller). Mit dem 10 Mann starken Team Real Smoke BBQ (unten), das die beiden gegründet haben, holten sie letztes Jahr den Titel „Deutscher Grillmeister“.

bekommen. Dazu grillen wir einen Tandoori-Blumenkohl, servieren ihn mit Minzjogurt und Granatapfelkernen. Ein gutes Steak kriegt jeder hin, vegetarisch zu grillen finde ich dagegen viel spannender.

### Dein ultimativer Tipp für gelungene Grillabende?

Mach dir nicht zu viel Stress. Im Vordergrund stehen der Genuss und die gemeinsame Zeit mit Freunden, nicht die verrückten Sachen, die auf dem Grill landen. Investiere in gute Zutaten. Wähle einen unbekanntes Cut, lass dich dabei vom Metzger beraten – so erhältst du gute Qualität

zu einem günstigeren Preis. Damit du selbst etwas vom Abend hast, überlege vorher ganz genau, was auf deinem Grill landen soll. Du musst in Abläufen denken: Was kann ich vorbereiten? Und was muss wie lange auf den Grill?

### Hast du dafür vielleicht ein paar konkrete Beispiele?

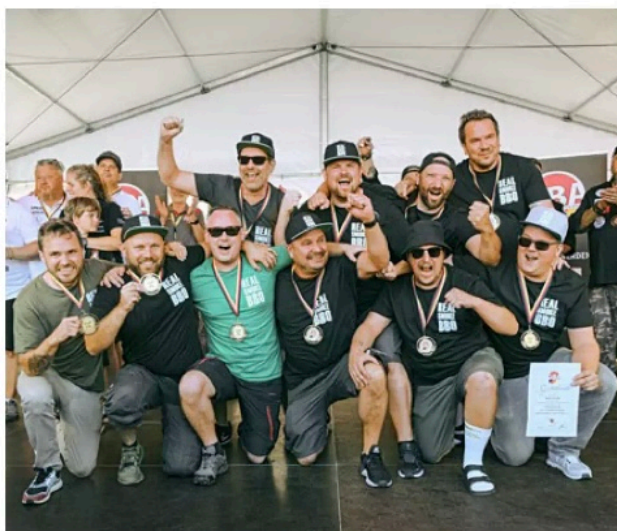
Das Grillgemüse etwa kann bei indirekter Hitze herrlich schmoren und muss nicht heiß gegessen werden. Auch Teile wie Schweinenacken oder Ribs kann ich mittags schon auf den Rost legen und langsam schmoren lassen. Treffen die Gäste ein, kann ich Kurzgegartes wie Steaks und Scampis auf den Rost legen. So ist für jeden etwas dabei, und ich muss nicht stundenlang am Grill stehen. Kartoffeln sind als Beilage eine super Sache – zwar nicht gerade das Überraschendste, was auf dem Grill landet, aber um eine Kartoffel schlecht zuzubereiten, muss man sich schon ordentlich anstrengen.

### Da müssen wir jetzt aber mal nachhaken: Was ist denn das Überraschendste, das jemals auf deinem Grill gelegen hat?

Für eine Überraschung sorgt in jedem Fall Eis. Vanilleeis im Blätterteig beispielsweise lässt sich wunderbar grillen.

### Und eine ehrliche Wurst? Liegt auf deinem Grill auch so etwas ganz Banales?

Na klar! Wir überlegen auch immer mal wieder, ob wir nicht eine eigene Wurst auf den Markt bringen sollten – mit unseren Gewürzen und hergestellt nach unserem Verständnis von Fleisch. 🍷



**„ANFÄNGER HANTIEREN OFT MIT ZU VIEL HITZE – JE HÖHER DIE TEMPERATUR, DESTO VERSIERTER MUSST DU AM GRILLROST SEIN“**



Schwerpunkt **MH** Besser grillen

# NICHTS ANBRENNEN LASSEN!

Heiß auf ungewöhnliche Rezepte für den Rost? Hier sind unsere Lieblingsgerichte für die nächste BBQ-Party – sogar dem Dessert heizen wir ordentlich ein

*Redaktion:* YASMINA FIEGE







Gericht auf Seite 32/33:

## CAJUN-LACHS MIT TOMATEN UND BOHNEN

### Zutaten für 4 Portionen

½ Bund	Koriander, grob gehackt
2	Frühlingszwiebeln, gehackt
2 EL	frischer Limettensaft
4 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer
4	Tomaten, halbiert
350 g	grüne Bohnen
600 g	Lachsfilet ohne Haut, in 4 Stücke geschnitten
2 TL	Cajun-Gewürz (ohne Salz)

### Zubereitung

1. Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Koriander, Frühlingszwiebeln und den Limettensaft mit 3 Esslöffeln Öl sowie 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen, dann beiseitestellen.
2. Tomaten, Bohnen, Restöl sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Lachs mit Cajun-Gewürz und 2 Prisen Salz würzen.
3. Den Lachs 3 bis 4 Minuten pro Seite grillen, bis er durchgegart ist. Die Bohnen und die Tomaten 3 bis 5 Minuten grillen, währenddessen die Bohnen häufiger, die Tomaten einmal wenden, bis sie weich und ein bisschen angekokelt sind.
4. Schließlich den Lachs und das Gemüse mit Koriander-Vinaigrette beträufeln und gleich servieren.

### Nährwerte pro Portion

335 Kalorien  
131 g Eiweiß  
11 g Kohlenhydrate  
9 g Fett

## APRIKOSENGLASIERTES HÄHNCHEN MIT MAIS

### Zutaten für 4 Portionen

35 g	Aprikosenmarmelade
½ EL	frischer Limettensaft
1 TL	Chilisoße
1 Prise	Paprikaflocken
4 kleine	Hähnchenschenkel, geteilt
½ TL	schwarzer Pfeffer
4	Maiskolben, geschält
2 TL	Salz
einige	Limettenspalten zum Servieren

### Zubereitung

1. Als Erstes den Grill auf mittlere Hitze bringen. Marmelade mit dem Limettensaft, der Chilisoße und den Paprikaflocken mischen.
2. Die Hähnchenschenkel mit ein bisschen Salz und einem halben Teelöffel Pfeffer würzen, danach 20 Minuten zugedeckt grillen und dabei von Zeit zu Zeit wenden.
3. Die Abdeckung entfernen, die Hähnchenschenkel mit der Soße begießen und dann weiter grillen, bis sie komplett durchgegart sind.
4. Maiskolben in 3 oder 4 Stücke schneiden, mit Salz in einen Topf mit heißem Wasser geben und 3 bis 4 Minuten köcheln lassen, bis sie etwas weich geworden sind. Mais abtropfen lassen, auf Tellern verteilen, mit Hähnchenschenkeln und Limettenspalten servieren.

### Nährwerte pro Portion

500 Kalorien  
51 g Eiweiß  
30 g Kohlenhydrate  
19 g Fett



Foto: THE PICTURE PANTRY/STOCKFOOD







# SCHNELLE SHRIMPS MIT KRÄUTER-MAISKOLBEN

## Zutaten für 4 Portionen

680 g	extragroße Garnelen, entdarnt
1 EL	Olivenöl
3 TL	Garnelen-Gewürzmischung
einige	Holzspieße
½ Bund	Petersilie
45 g	weiche Butter
etwas	Basilikum, gehackt
2 EL	Parmesan, gerieben
1 TL	Zitronenschale, gerieben
1 TL	Zitronensaft
etwas	Salz und Pfeffer
4	Maiskolben, geschält

## Zubereitung der Garnelen

1. Grill hoch vorheizen. Garnelen mit Öl und anderthalb Teelöffeln Gewürzmischung marinieren, im Anschluss auf Spieße stecken und 2 bis 3 Minuten pro Seite grillen.
2. Die Garnelen von den Spießen nehmen und mit etwas gehackter Petersilie sowie anderthalb Teelöffeln vom Gewürzmix mischen.

## Zubereitung der Maiskolben

1. Butter, Petersilie, Basilikum mit einem Esslöffel Parmesan, Schale und Saft der Zitrone sowie einer Prise Salz und Pfeffer vermengen.
2. Die Maiskolben auf mittlerer Hitze grillen, bis sie leicht verkoht sind. Auf eine Platte geben, mit Butter bestreichen, Parmesan und Basilikum darüber ausstreuen.

## Nährwerte pro Portion

355 Kalorien  
31 g Eiweiß  
20 g Kohlenhydrate  
8,5 g Fett



Foto: JONNY VALIANT









## VEGGIE-PIZZA VOM ROST

### Zutaten für 4 Portionen

2	runde Vollkorn-Pizzateige
3 EL	Olivenöl
2	Auberginen, in Scheiben geschnitten
2	Tomaten, in Spalten geschnitten
etwas	Salz und Pfeffer
½ Bund	Basilikum
120 g	Ricotta

### Zubereitung

1. Grill auf mittlere Hitze bringen. Bei Raumtemperatur Teige ausrollen, je mit einem Teelöffel Öl bepinseln.
2. Die Auberginen und die Tomaten mit 2 Esslöffel Öl bestreichen, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Beides auf einer Platte grillen, bis es leicht verkohlt und zart ist. Dann abdecken, damit es warm bleibt.
3. Teig mit der geölten Seite nach unten auf den Grill legen. Zugedeckt 2 Minuten grillen, bis die Oberseite Blasen bildet, die Unterseite knusprig ist. Oberseite mit 2 Teelöffel Öl bestreichen, wenden. Teig weitere 2 Minuten grillen, bis auch die Oberseite knusprig ist.
4. Gegrillten Teig auf ein Schneidebrett geben. Mit Auberginen, Tomaten und Basilikum belegen und mit Ricotta garnieren. Nach Gusto mit Pfeffer bestreuen.

### Nährwerte pro Portion

460 Kalorien  
16 g Eiweiß  
63 g Kohlenhydrate  
17 g Fett

## SCHWEINEFLEISCH MIT SÜSSKARTOFFELECKEN

### Zutaten für 4 Portionen

4	kleine Süßkartoffeln, in dicke Keile geschnitten
1 EL	Olivenöl
3 Prisen	Salz und Pfeffer
2	Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
4	magere Schweinekoteletts (insgesamt um 900 g), in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
4 EL	Dijon-Senf

### Zubereitung

1. Grill auf mittlere Hitze bringen. Währenddessen die Süßkartoffeln in einer großen Schüssel mit Öl sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer marinieren. Nach rund 20 Minuten die Süßkartoffeln zirka 15 Minuten grillen und dabei häufig wenden, bis sie weich und leicht verkohlt sind. Süßkartoffeln anschließend zurück in die Schüssel geben, mit Frühlingszwiebeln mischen.
2. Fleisch mit Kreuzkümmel sowie jeweils einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Jedes Kotelett von beiden mit Senf bestreichen, danach pro Seite 5 bis 7 Minuten grillen, bis sie gar sind. Anschließend mit den gegrillten Süßkartoffeln servieren.

### Nährwerte pro Portion

455 Kalorien  
35 g Eiweiß  
29 g Kohlenhydrate  
21 g Fett













Foto: MIKE GARTEN

## ZIMT-ANANAS

### Zutaten für 6 Portionen

3 TL	Kokosblütenzucker
2 TL	Zimt, gemahlen
1 TL	Kardamom, gemahlen
1	mittelgroße Ananas ohne Schale, in etwa 8 Scheiben geschnitten
etwas	Vanille-Eis und abgeriebene Limettenschale zum Servieren

### Zubereitung

1. Den Grill vorheizen, dafür auf niedrige bis mittlere Hitze bringen.
2. Unterdessen in einer flachen Schüssel den Kokosblütenzucker mit Zimt und Kardamom mischen.
3. Die Ananasscheiben von jeder Seite mit einem halben Teelöffel von der Zucker-Gewürz-Mischung einreiben. Je Seite 3 bis 4 Minuten grillen, bis sie alle goldbraun sind und der Zucker karamellisiert ist.
4. Auf Teller verteilen, mit Vanille-Eis servieren und nach Belieben mit Limettenzesten bestreuen.

### Nährwerte pro Portion

105 Kalorien  
1 g Eiweiß  
28 g Kohlenhydrate  
0,5 g Fett





Kf-Bild: SHOWN EL/ADUBE STOCK



Schwerpunkt  Besser grillen

# HER MIT DER KOHLE!

Vom Holzkohleofen bis hin zum Smoker: Men's Health präsentiert  
24 brandneue BBQ-Tools, die das Herz jedes Mannes erwärmen

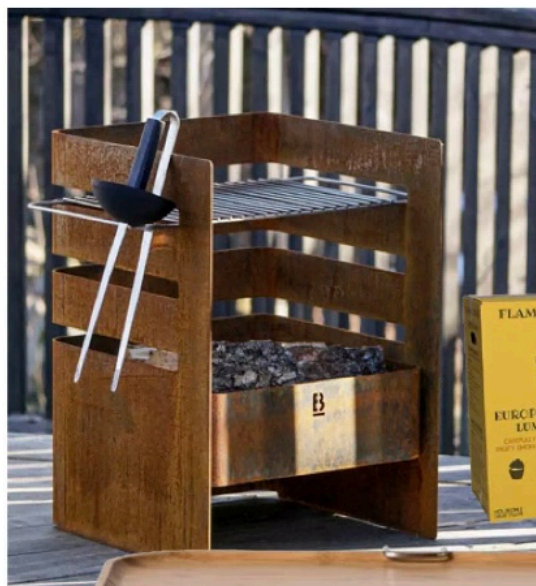
*Redaktion: YASMINA FIEGE*



**1**  
**Heißes Eisen**

Lagerfeuer oder Grillspaß: Die Feuerbox mit Grill ist aus Corten-Stahl gefertigt, der sich langsam von Schwarz zu Rostrot verfärbt. Dies geschieht durch Oxidation: Sie schafft eine dauerhafte Oberfläche, die den darunterliegenden Stahl schützt.

**GRILL *Fuego*** von Born in Sweden, um 600 Euro



**4**  
**Nur eine Kleinigkeit**

Nicht immer kommt es auf die Größe an, aber Format sollte auch ein kompakter Grill haben. Diesen hier kannst du problemlos zu jedem Picknick mitnehmen, um Steaks, Spieße und Co. zuzubereiten. Das Ergebnis überzeugt, der handliche Würfel grillt wie ein Großer.

**HOLZKOHLEGRILL *Cube*** von Everdure by Heston Blumenthal, etwa 170 Euro



**2**  
**Ganz und gar**

Damit gelingen saftige Cheeseburger und schonend gegartes Grillgemüse. Grillgut einfach abdecken, und schon entfaltet sich darunter das perfekte Gar-Klima.

**BURGER- UND SCHMELZGLOCKE** von Gefu, um 25 Euro



**5**  
**Brett vorm Fischkopf**

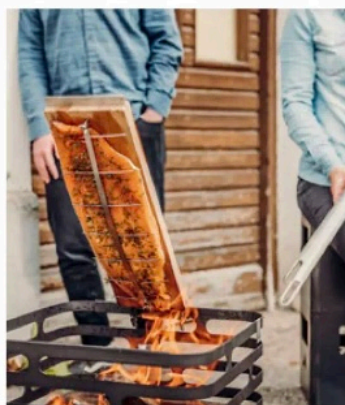
Lust auf Flammlachs? Dank unterschiedlicher Anstellwinkel zwischen Brett und Feuer lässt sich die Temperatur optimal kontrollieren, der Fisch bleibt saftig.

**FLAMMLACHSBRETT** von Höfats, um 75 Euro

**3**  
**Klein, stark, schwarz**

Genau das Richtige fürs milde Aroma von Eichen- und Buchenholz. Einen leicht rauchigen Geschmack mit fruchtig-süßen Akzenten erhältst du mit Grillholzkohle aus Apfelbäumen.

**HOLZKOHLE** von Flames & Flavour, um 24 Euro, über [www.premiumholzkohle.de](http://www.premiumholzkohle.de)



**6**  
**Echt cooler Einfall**

Beim Camping über Tage hinweg ohne Strom? Kein Problem! Dank des Ultra-Passiv-Systems, das mit Eis oder Kühlelementen betrieben wird, bleibt der Inhalt der Truhe bis zu 12 Tage kalt. In ihr finden beispielsweise 24 kleine Dosen Bier bequem Platz.

**KÜHLBOX *KX 25***, 25 Liter Volumen, von Petromax, um 200 Euro



# KOHLEGRILL

Für alle Grill-Fans, die das Spiel mit dem Feuer lieben, ist diese Variante ideal. Die direkte Hitze sorgt dabei für ein ganz besonderes Aroma. Hier ein paar zündende Ideen



**1**  
**Die hat den Dreh raus**

Stilvoll würzen? Aber klar doch! Die Pfeffermühle lässt sich mit ihrem Henkel einfach am Grill befestigen, ist so jederzeit griffbereit. Sehr praktisch: Durch Neigen des Tools wird eine LED-Beleuchtung automatisch aktiviert.

**BBQ-OUTDOOR-PFEFFERMÜHLE** von Peugeot, zirka 85 Euro

**2**  
**App zur BBQ-Party**

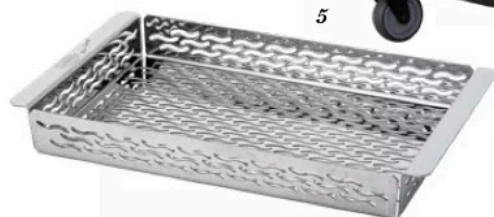
Über Bluetooth lassen sich Garraum- und Kerntemperatur des Grillguts fernsteuern und kontrollieren, auch der gewünschte Garzustand kann so eingestellt werden.

**BBQ-STATION Videro Pro G4-SB Smart Vario+** von Rösle, etwa 1200 Euro

**3**  
**Richtig spießig**

Die Spieße sind extralang und flach – das Grillgut darauf dreht sich gleichmäßig mit und wird von jeder Seite perfekt gegart.

**GRILLSPIESSE MIT HALTERUNG**, von Fackelmann, 4 Stück, um 50 Euro



**4**  
**Gib Gas, ich will Spaß!**

Wer Luxus liebt, der kommt hier auf seine Kosten: präzise und per App steuerbare Temperatur-Automatik, Touch-Bedienfeld, mühelose Reinigung, heizt mit 4 Edelstahl-Gussbrennern ein, hat ein großes Sichtfenster am von innen beleuchteten Deckel.

**GASGRILL GQ4** von Koqoon, um 5000 Euro

**5**  
**Leckerer Lückenbüßer**

Verzichte beim Grillen auf umweltbelastende Einwegschalen aus Aluminium und setze stattdessen auf dieses Edelstahlteil. Da fallen weder Scampis noch kleine Gemüsestücke durch den Rost.

**GRILLSCHALE** von Lares, um 28 Euro (über Manufactum)

**6**  
**Weg mit dem Dreck!**

Macht keinen Spaß, muss aber sein. Mit dieser Bürste in Y-Form erreichst du im Grillrost kleinste Zwischenräume.

**DRAHTBÜRSTE** von FM professional, zirka 14 Euro



# GASGERÄT

Schnelles Aufheizen, präzise Temperaturkontrolle, gleichmäßige Hitzeverteilung: Der Gasgrill ist perfekt für alle, die fix und ohne viel Rauch brutzeln wollen. Diese Tools elektrisieren



### 1 Krall dir das hier

Lust auf Pulled Pork? Was wie ein Tool zur Selbstverteidigung aussieht, zerpfückt mit seinen Krallen langsam gegartes Fleisch im Nu.

**FLEISCHKRALLE**  
von Zwilling,  
etwa 18 Euro



### 3 Alles sofort im Griff

Die gewellten Enden der Zange sorgen für sicheren Halt beim Transportieren und Wenden des Grillguts.

**GRILLZANGE**  
von Westermark,  
zirka 17 Euro

### 4 Feuer und Flamme

Konstante Hitze und eine Brennkammer, die 24 Stunden heizt: Da schlägt das Herz des Grill-Fans höher.

**PELLET-SMOKER**  
*Flint* von Burnhard,  
etwa 950 Euro

### 5 Brandheiße News

Fleisch auf den Punkt garen? Mit Hightech-Thermometer plus App ein Kinderspiel!

**THERMOMETER**  
*2 Plus* von Meater,  
um 130 Euro

### 6 Wie scharf magst du's?

Griff: Nussbaumholz; Klinge: rostfreier, verschleißfester Stahl. Liegt gut in der Hand.

**STEAKMESSER** *Swiss Modern Kollektion*  
von Victorinox, 2er-Set,  
zirka 100 Euro

### 2 Schwarzes Gold

Dieser kompakte Grill kann nicht nur mit Rauch garen, sondern auch dörren und mit heißer Luft frittieren. Er wird mit Strom betrieben und erzeugt Grillaromen aus Naturholz-Pellets.

**OUTDOOR-GRILL & SMOKER** *Woodfire Pro Connect XL* von Ninja, um 450 Euro



5

# BARBECUE-SMOKER

In der Ruhe liegt die Kraft. Findest du auch? Dann ist ein Räuchergrill genau dein Ding! Damit wird Fleisch bei geringer Hitze langsam zart gegart. Diese Ausrüstung brauchst du dafür



**1**  
**Wärmstens empfohlen**

Der Grill verfügt über 2 Hitzezonen zum gleichzeitigen Grillen mit 2 Temperaturen. So kompakt, dass er auf dem kleinsten Balkon Platz findet.

**PLANCHA Slate GP**  
56 cm von Weber,  
um 550 Euro

**2**  
**Bitte wenden!**

Sieht aus wie 2 Tools, besteht aus 3 Teilen und hat 4 Funktionen: Clou: Der Griff des Pfannenwenders beherbergt die Klinge eines Klappmessers, hat am Ende einen Flaschenöffner. Nur eine Zange: die Zange.

**GRILL-SET** von Opinel, zirka 100 Euro

**3**  
**Feiner Pinsel**

Kommt wie gerufen, um Marinaden und Öl perfekt aufzutragen.

**SILIKONPINSEL**  
von FM professional,  
etwa 9 Euro

**4**  
**Stammplatz in der Küche**

Ahornholz ist feinporig, Flüssigkeiten wie Öl oder Fett können in die Oberfläche kaum eindringen. Klasse!

**SCHNEIDEBRETT**  
von Katharina Laimer,  
zirka 80 Euro  
(über Manufactum)



**5**  
**Mach sie platt!**

Lästiges Festkleben ade! Die Patties lösen sich mühelos von der Presse. Das erleichtert nicht nur das Reinigen, sondern sorgt auch für formschöne Bratlinge.

**BURGER-PRESSE**  
von Kela,  
etwa 17 Euro

**6**  
**Aller guten Dinge sind drei**

Ob Grillen, Marinieren oder Flambieren, das Gerät macht dies alles mit und möglich. Die emaillierte Stahlplatte verhindert, dass das Gargut anhaftet, und ist leicht zu säubern. Das Edelstahlgehäuse bietet 3 Brennern Platz.

**PLANCHA 3ES** von Edelheiß,  
um 300 Euro

# PLANCHA

Urlaubsfeeling für den Gaumen: Auf dieser glatten, flachen Grillplatte lassen sich Gemüse und Meeresfrüchte aromatisch im eigenen Saft grillen wie in Spanien. Olé!