

Der richtige Grill

Die Zeit zum Angrillen rückt immer näher. Man kann es fast schon riechen, wenn die ersten Sonnenstrahlen auf die Terrasse oder den Balkon locken. Doch dann stellt man fest, dass der Grill den letzten Winter nicht gut überstanden hat oder ganz einfach nach Jahren der Treue nun ausgedient hat. Ein neues Modell soll her, doch welcher Grill ist der Richtige?

Welches Budget ist geplant?

Die günstigsten Grills fangen bei 15€ an. Aufwärts gibt es fast keine Grenzen. Legen Sie sich daher ein ungefähres Budget fest, für das Sie einen Grill suchen. Ungefähr deshalb, weil dieses auch durchaus ins Schwanken kommen kann, wenn man sich erst einmal mit allen Grilltypen und den verschiedenen Möglichkeiten beschäftigt. Hier kann man durchaus in der Luxusvariante auch mal 5000€ ausgeben. Hinzu kommen noch ein vernünftiges Grillbesteck, eventuell Thermometer, Grillkamin etc. – was man mit einberechnen sollte.

Kohle, Gas oder doch lieber per Strom?

Die Auswahl an Grilltypen ist riesig. Daher sollte man sich zunächst die Frage stellen, wie man eigentlich grillen will. Soll das Grillgut über Kohle garen, in einem Gasgrill oder über Strom aus der Steckdose? Generell kann man nicht sagen, dass das eine schlechter oder eben besser ist. Das ist eher Geschmackssache. Für wen es etwas rauchig schmecken darf und auch beim Grillen selber etwas Qualm dazu gehört, der sollte sich klassisch für einen Kohlegrill entscheiden. Für Freunde von weniger Rauch und einem Grill, der auf Knopfdruck einsatzbereit ist, ist der Gasgrill genau das Richtige. Der Elektrogrill ist dann die „sauberste“ Variante und vollkommen

rauchfrei. Er eignet sich beispielsweise gut für das Grillen auf dem Balkon.

Direkt oder indirekt grillen?

Diese Frage spielt eine Rolle bei der Bauart des Grills. Für direktes Grillen wird das Fleisch direkt über die Glut auf das Rost gelegt und so gegart. Beim indirekten Grillen hingegen liegt das Grillgut etwas seitlich versetzt zur Glut und gart unter einem Deckel, indem die Hitze das Grillgut umströmt. Direktgriller nutzen also offene Grills ohne Deckel, indirekte Griller steigen in die Welt des Barbecues ein und nutzen daher einen Grill mit Deckel, der die Hitze im Grill behält.

Personenzahl, die begrillt werden soll

Und zu guter Letzt nun die Frage, wie viele Personen sollen denn mit dem Grill versorgt werden? Für zwei Personen reicht natürlich ein kleiner Grill. Für Familien mit 4 oder mehr Personen muss schon ein deutlich größeres Modell her, damit auch jeder zeitgleich etwas zu essen bekommt und nicht lange auf sein Fleisch warten muss.

[Sie sind sich immer noch nicht sicher? Dann besuchen Sie uns in unserer Erlebniswelt und schauen sich die verschiedenen Modelle vor Ort an. Wir beraten Sie gerne.](#)