

ES KANN NUR EINEN GEBEN



„Weicheier“, sagen die Holzkohle-Griller. „Anachronisten“, sagen die Gasgrill-Fans. Aber was ist wirklich besser? Hier kommt ein Versöhnungsangebot

Text: UWE RASCHE

Anständige Holzkohlegrills gebe es schon für 50 bis 70 Euro, sagt Elmar Fetscher, Chef des Fachmagazins „Fire & Food“, während man bei Gasgrills etwa 200 Euro auf den Tisch

legen müsse. Das bedeutet: Wer aufs Geld achten will, ist bei der Holzkohle besser bedient. So viel vorweg.

Spielt der Preis keine große Rolle, ist das wichtigste Kriterium die Persönlichkeit des Käufers. Sind Sie ein Typ, für den schon als Kind ein Lagerfeuer das Größte war? Dann brauchen Sie einen Holzkohlegrill. Oder sehen Sie im Grillen ganz nüchtern das Erhitzen von Speisen an frischer Luft? Dann ist ein Modell mit Gas zu empfehlen. Während Ihr Nachbar sich noch müht, seine Holzkohle zum Glühen zu bringen, stoßen Sie schon mal mit den Gästen an. Grillen mit Gas ist ideal für Leute, die es komfortabel und bequem lieben.

Wer so richtig mit dem „Bazillus grillus“ infiziert ist, will mehr, als Würstl wenden. Reichlich Möglichkeiten, die lodernde Leidenschaft auszuleben, bieten beide Feuerstellen. Wobei man beim Grillen mit Holzkohle seine kreativen Talente am besten entfalten und fachsimpeln kann: In welchem Verhältnis mische ich Holzkohle (leicht entzündbar) und Briketts (lange Brenndauer)? Wie ordne ich die Kohle an, um Zonen mit direkter und indirekter Hitze zu schaffen? Wie verschiebe ich Fisch, Fleisch und Gemüse so, dass sie die richtige Temperatur bekommen? Wann und wie weit öffne ich die Lüftungsschieber in Boden und Deckel?

Beim Gasgrill dagegen genügt ein Dreh am Knopf, um die Temperatur blitzschnell von 250 auf 180 Grad zu reduzieren. Ein Verschieben des Grillguts ist oft nicht nötig. Wer auch beim Gas tüfteln will, sollte ein Gerät wählen, das über mehrere Brenner verfügt. So kann man mit indirekter Hitze grillen, indem man nur den Brenner, der sich direkt unter dem Grillgut befindet, ausschaltet. Das funktioniert nur bei geschlossenem Deckel. Will man ein größeres Fleischstück bei geschlossenem Deckel über längere Zeit bei niedriger Hitze garen, schaltet man nur einen Brenner ein und hat einen Umlufttherd auf der Terrasse. Überhaupt

haben geübte Gasgriller eigentlich eine zweite Küche draußen. Ein starker Gasgrill – 5 Kilowattstunden (kWh) Leistung sollten Minimum sein, Spitzengeräte schaffen 20 kWh – eignet sich genauso für Pizza, Kuchen und Weihnachtsgans wie der Backofen. Wenn nicht besser.

Beim Thema Brennstoff hat der Gas-Griller die Auswahl zwischen drei Arten: Propan-, Butan- oder Erdgas. Sowohl Propan als auch Butan sind in Pfand-Gasflaschen zu fünf bzw. elf Kilogramm erhältlich.

Wichtig für Hartgesottene: Propangas ist wegen seines niedrigeren Siedepunktes auch beim Wintergrillen einsetzbar. Dem Holzkohle-Griller bietet sich eine enorme Auswahl an Kohle, Briketts, Chips und Pellets, mit denen er Temperatur, Brenndauer und Räucheraromen variieren kann (siehe Seite 125).

Was den Bedienkomfort angeht, ist ein Gasgrill dem Holzkohlegrill deutlich überlegen. Anzünder kann man sich sparen, in nur fünf bis zehn Minuten ist das Gerät auf Betriebstemperatur. Auch die Abkühlphase ist kurz, sodass man den Gasgrill sehr bald reinigen kann. Holzkohle bietet erst nach etwa einer halben Stunde eine schöne Glut. Bei längerem Grillen muss zwischendurch Kohle nachgelegt werden, und am Schluss bleibt Asche. Die muss abkühlen und entsorgt werden.

In Sachen Sicherheit tun sich beide Grillarten nichts, solange man ein paar Regeln beherzigt: Beim Holzkohle-Grillen immer einen Eimer Sand zur Hand haben – nichts löscht Glut besser. Beim Entzünden des Gasgrills stets darauf achten, dass der Deckel offen steht, dann kann sich darunter kein ausströmendes Gas sammeln.

Das wichtigste Kriterium sollte aber der Gaumen liefern. Glühende Verfechter echter Glut schwören auf das „unverwechselbare“ Aroma, das Fleisch nur über Holzkohle annehme. Gas-Fans kontern, die feuchte Hitze ihrer Grillgeräte tue vor allem Fisch sehr gut. Dumm nur, dass Vergleichstests ergeben haben, dass die Unterschiede blind nicht zu erschmecken sind.

Was sagt Elmar Fetscher von „Fire & Food“? „Entscheidend für den Grillgeschmack sind die Röstaromen, und die lassen sich mit beiden Systemen erzeugen.“ **E**

DER GESCHMACK VON HOLZ

PIMP YOUR FLAVOUR

Wer grillt, kann gleichzeitig räuchern. Das ist einfacher und eindrucksvoller, als man denkt. Man muss nur das passende Holz auf seinen Grill legen

Text: UWE RASCHE

Die Holzkohle ist bei Deutschlands Grillern der beliebteste Brennstoff. Zur Saison gibt es sie in jedem Supermarkt, an jeder Tankstelle – Qualitätsprodukte genauso wie minderwertige Billigware. Doch keine Sorge: Man kauft die Kohle im Sack, aber nicht die Katze. Denn mit einem Blick kann der Kunde erkennen, was er sich in den Kofferraum laden sollte – und was nicht.

So besteht gute Holzkohle aus einer einzigen Holzart, zum Beispiel aus Buche. Fehlt eine Angabe auf der Verpackung, wurden wahrscheinlich Holzreste verschiedener Sorten gemischt, darunter eventuell sogar mit Rückständen belastetes Altholz. Außerdem sollte das Produkt unbedingt das DIN-Normsiegel EN-1860-2 tragen. Es garantiert eine umweltfreundliche Herstellung und bestätigt, dass der Kohlenstoffgehalt bei mehr als 75 Prozent liegt.

Je niedriger dieser Wert ausfällt, desto leichter lässt sich die Holzkohle anzünden, desto schneller verbrennt sie aber auch. **Der ideale Kohlenstoffanteil liegt zwischen 80 und 83 Prozent.** Elmar Fetscher, Herausgeber des Fachmagazins „Fire & Food“, empfiehlt, nicht nur die Produktinfos zu lesen, sondern zusätzlich noch den „Klirrtest“ zu machen: „Man hebt den Kohlesack an und schüttelt ihn ein bisschen. Wenn es knistert und klirrt, weil sich die Stücke aneinanderreiben,

ist die Kohle in Ordnung. Wenn nicht, ist zu viel Staub im Sack.“

Weil Holzkohle schnell verglüht, sind für lange Grillabende zusätzlich Briketts zu empfehlen. Sie bestehen aus Holzkohlestaub und kleinen Holzkohlestücken, die mithilfe eines Bindemittels wie Mais- oder Kartoffelstärke zu kompakten, kissenförmigen Einheiten gepresst werden. Briketts brennen deutlich länger, sind allerdings schwerer zu entzünden. Kenner bringen deshalb erst eine kleine Menge Holzkohle zum Glühen und legen dann die Briketts obendrauf. **Sehr ergiebig sind Briketts aus Kokosnussschalen.** Die würfelförmigen Energiebündel halten dreimal so lange durch wie herkömmliche Holzkohle und hinterlassen nur halb so viel Asche. Praktisch sind Kokosnuss- und Holzkohlebriketts, die vom Hersteller mit Anzünder imprägniert worden sind. Streichholz dran – sie glühen nach wenigen Minuten.

Qualitativ hochwertige Grillkohle erhitzt das Grillgut weitgehend geschmacksneutral, was mancher Vielgriller auf Dauer öde findet.

Wer sein Gerät geschlossen betreibt (also per Haube oder Deckel einen Umlufteffekt wie im Backofen erzeugt) oder einen sogenannten Smoker besitzt – für den gibt es die Möglichkeit, sein Grillgut gezielt mit Rauch zu aromatisieren. Und zwar entweder aus reinem Holz oder fertig abgepackten Wood-Chips. Die mit Holzkohle ausgelegte Brenn-

kammer des Smokers füttert man dann zusätzlich mit ein paar Scheiten des Holzes, dessen Raucharomen zum jeweiligen Grillgut passen. **Buchenholz etwa verleiht Fleisch und Fisch allgemein einen feinen Rauchgeschmack,** während Wildkirsche sehr mit Schwein, Kalb und Geflügel harmoniert, Walnuss am besten für Rind oder Strauß geeignet ist und Rebenholz für Wild.

Unabhängig von der Baumart kommt für das Übräuchern nur Holz infrage, das drei Jahre getrocknet, unbehandelt und frei von Harz, Pilzbefall und Spritzmitteln ist. Am besten, man fragt einen Bio-Obstbauern oder den nächsten Förster.

Nicht nur im Smoker, sondern in allen geschlossenen Grillgeräten lassen sich Räuchereffekte erzielen. Dafür kommen vor allem Holzchips oder Pellets zum Einsatz. Chips aus dem Holz alter Whiskeyfässer etwa sollen dem Roastbeef einen Hauch „Jack Daniel's“ verleihen. Dazu werden sie für 30 Minuten in Wasser eingeweicht und über die Glut gestreut, kurz bevor das Grillgut gar ist. **Wer die Chips auf dem Gasgrill nutzen möchte, packt sie einfach in Alufolie und sticht Löcher hinein.** Der Handel bietet eine gusseiserne Box, in der Pellets mit Geschmacksrichtungen wie Mesquite, Hickory oder Apfel ihr Aroma verströmen. **„Das ist keinesfalls nur Spielerei“, sagt Fetscher von „Fire & Food“, „wer Raucharomen mag, der hat so ein tolles Geschmackserlebnis.“** **B**