

komfortablen BBQ-Grills macht. So lassen sich Temperatur und Zeiten programmieren und meist über einen Fühler auch die Kerntemperatur des Grillguts messen. Zudem gibt es Modelle mit Apps für Smartphone oder Tablet. Diese erlauben den Betrieb mit vorgegebenen

und/oder selbsterstellten Programmen. Wer hohen Bedienkomfort und gleichbleibende Ergebnisse wünscht, wird sich mit einem Pelletgrill wohlfühlen. Da bei der Verbrennung der Pellets angenehme Raucharomen entstehen, ist diese Grillart ideal für BBQ-Gerichte.

Checkliste Grillkauf

Der Kauf eines Grills ist eine **weitreichende Entscheidung**. Die folgende Tabelle soll Ihnen die Qual der Wahl erleichtern. In der zweiten Spalte nehmen Sie zunächst für jedes Auswahlkriterium Ihre persönliche Gewichtung vor. Ist Ihnen etwa der Kaufpreis sehr wichtig, vergeben Sie dafür den Faktor 3. Spielt er keine Rolle, vergeben Sie eine 1. Dann bewerten Sie die tatsächliche Beschaffenheit des Grills mit einer Zahl zwischen 1 („klein“ bzw. „unterdurchschnittlich“) und 5 („groß“ bzw. „überdurchschnittlich“). Beispiel: Haben Sie die Grillfläche mit 3 gewichtet und deren Größe mit 5 bewertet, tragen Sie in die Spalte „Total“ eine 15 ein. Auf diese Weise ergibt sich am Ende für jedes Modell eine Gesamtpunktzahl.

Kriterien	Gewichtung	GRILL 1		GRILL 2		GRILL 3	
		Bewertung	Total	Bewertung	Total	Bewertung	Total
Brennstoffart (Gas, Holz, Holzkohle,...)							
Kaufpreis							
Grillfläche							
Wärmeleistung							
Steuerung							
Material/Farbe							
Seitenbrenner							
Sizzle-Zone							
Backburner							
Drehspieß							
Abdeckung							
Größe Gasflasche							
Zubehör							
Reinigung							
Service							
TOTAL							

Holzpellets: Für ein gutes Grillergebnis sind die Pellets verantwortlich – sie bestehen fast zu 100 Prozent aus Holz. Mischungen verschiedener Sorten sind jedoch üblich, da die Verfügbarkeit mancher Hölzer differiert. Je nach Ligningehalt der Holzsorte wird bei der Pelletverpressung bis zu zwei Prozent natürliches Stärkemehl als Presshilfsmittel verwendet.

➔ **Pellets: das richtige Holz wählen**

Beim Pelletkauf sollte das Augenmerk auf der Herkunft des Holzes liegen. In der Regel wird für Pellets Restholz aus der Forstwirtschaft („Totholz“) verwendet. Pellets aus Tropenholz, gebrauchtem Holz oder mit unklarer Herkunft lassen Sie besser links liegen.

Grillen in der Outdoor-Küche

Im Sommer spielt sich das Leben zum Großteil im Freien ab. Da liegt es nahe, das Zubereiten der Speisen ebenfalls nach draußen zu verlegen. Auf diese Weise lassen sich die Vorteile von Grillen und Kochen kombinieren.

// Von überdachten Grillstationen mit diversen Ablagen bis hin zu luxuriösen Küchenzeilen ist im Freien alles möglich. Für jede dieser Möglichkeiten gibt es jedoch einiges zu beachten. Sie haben jede Menge Platz im Garten? Sie verfügen über ein ausreichendes Budget? Sie haben sogar eine Baugenehmigung für eine Luxus-Outdoor-Küche? Gratulation – beste Voraussetzungen. Im Folgenden erfahren Sie, was es bei Planung und Ausführung zu beachten gilt.

1 Welche Ausstattung ist optimal? Zu Beginn finden Sie heraus, was Sie draußen zubereiten wollen. Dann überlegen Sie, welche Gerätschaften Sie dafür benötigen. Fest steht, dass die Planung einer Außenküche aufwändiger ist als die Planung für einen Innenraum. Wer in seiner Außenküche möglichst viele unterschiedliche Gerätschaften – etwa Plancha, Oberflächengrill, Wok und Warmhalteschrank – nutzen will, sollte sich gegen fest installierte Einbaugeräte entscheiden. Auch wenn es mit ihnen ordentlicher aussieht – Einbaugeräte beschränken die Flexibilität. Wer sich relativ häufig neue Geräte zulegt oder alte austauschen möchte, müsste sonst seine Küche jedes Mal

umbauen. In vielen Fällen ist Funktionalität wichtiger als die Optik.

Wer in erster Linie die üblichen Grillgerichte zubereiten möchte, dem dürfte eine geschlossene Grilleinheit mit Seitenbrenner, Arbeitsfläche und Staumöglichkeiten für das Zubehör reichen – plus einem einfachen Wetterschutz. Wer allerdings etwas mehr Komfort bevorzugt, sollte in seiner Outdoor-Küche auch über Spül- und Kühlmöglichkeiten verfügen.

So eignet sich ein Spülbecken aus Edelstahl sowohl zum Spülen von Grill- und Küchenzubehör als auch zum Waschen von Obst und Gemüse sowie zum Säubern der eigenen Hände. Edelstahl trotz der Witterung und lässt sich einfach reinigen. Sie haben vor, regelmäßig für die ganze Großfamilie zu grillen? Dann sollten Sie darüber nachdenken, Ihren Spülbereich mit einem Geschirrspüler auszustatten.

Ein Kühlschrank in der Outdoor-Küche hat vor allem an heißen Tagen viele Vorteile. So bleiben frische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Hackfleisch, Salate und Getränke am Ort des Geschehens kühl. Aber auch Reste kommen so zügig in die Kühlung. Achten



↑ Wer ausreichend Platz hat, kann sich neben dem Grillbereich eine gemütliche Lounge einrichten.

Sie bei der Anschaffung eines Kühlgeräts darauf, dass es für den Außeneinsatz und für sommerliche Temperaturen über 30°C geeignet ist. Nach Herstellerangaben sollten Kühlschränke bei Frost und unter 10°C nicht betrieben werden. Das bedeutet, dass man das Kühlgerät im Winter sicher im Haus unterbringen muss. Aus diesem Grund kann es sinnvoll sein, für die Kühl-Gefrier-Kombi einen fahrbaren Schrank mit Rollen zu bauen. Wer diesen Aufwand scheut, für den könnten aktive oder passive Kühlboxen eine Alternative sein.

Abzugshaube oder Abzug werden oft nicht thematisiert, können aber auch für draußen sinnvoll sein, wenn die Räumlichkeiten keinen natürlichen oder nur einen unzureichenden Abzug ermöglichen. Fette und Abgase würden sich sonst in der Küche festsetzen. So lässt sich ein Abzug mittels großer Zugluftöffnungen in Wänden und Decke realisieren.

Wer nur bei schönem Wetter grillt, dem reicht als Wetterschutz ein hoch montiertes Sonnensegel. Wer

gänzlich unabhängig sein will, kommt um eine massivere Bauweise seiner Außenküche nicht herum. Eine clevere Möglichkeit ist etwa ein gedämmter und verkleideter Carport.

2 Selbst bauen oder kaufen? Ob und welche Arbeiten man an seiner Outdoor-Küche selbst ausführt, hängt in erster Linie von Budget und handwerklichen Fähigkeiten ab. Auch der Standort spielt eine Rolle. Lässt sich ein vorhandenes Bauwerk – etwa Carport, Garage oder Terrasse – nutzen, gilt es lediglich, sich Gedanken um den Umbeziehungsweise Einbau zu machen. Muss die Fläche erst geschaffen werden, ist unter Umständen eine Baugenehmigung erforderlich. Erkundigen Sie sich bei Ihrer zuständigen Baubehörde über Vorschriften zum Brandschutz und über Genehmigungsverfahren und ziehen Sie bei Bedarf für die Planung einen Architekten oder eine Baufirma hinzu. Mittlerweise gibt es auch Grillhändler, die sich auf das Erstellen von Outdoor-Küchen spezialisiert



Neben den Grillgeräten sind **Vorbereitungsflächen** sowie ein **Wasseranschluss** und **Kühlmöglichkeiten** sehr wichtig.

↑ Feste und lose Installationen machen die Gartenküche flexibel und erleichtern das Nachrüsten von Grillgeräten.

und den Überblick über geeignete Geräte haben. Wer seine Geräte nicht vom selben Hersteller kauft, sollte prüfen, ob sie kompatibel sind und sicherheitstechnisch keine Probleme bereiten.

3 Welcher Standort eignet sich? Der richtige Standort für eine Außenküche hängt von Ihren Bedürfnissen ab, der Beschaffenheit des Untergrundes und dem Platz, der zur Verfügung steht. Gerade schwere Geräte benötigen einen stabilen Untergrund. Um zu verhindern, dass die schweren Elemente einsinken, sind feste Böden aus Pflaster oder Beton wünschenswert. Da es beim Kochen oder Grillen öfter einmal spritzt, kann man sie gegen den Fettauf- oder -eintrag imprägnieren. Ein Anbau der Küche direkt an Haus oder Terrasse erleichtert das Verlegen benötigter Anschlüsse und ist kostengünstiger. Denken Sie bei der Standortwahl auch an Ihre Nachbarn und beachten Sie die Windrichtung für Abgase sowie windempfindliche Grillgeräte.

4 Welche Anschlüsse werden benötigt? Die Energie- und Wasserversorgung der Außenküche ist elementar. Ein wichtiger Punkt ist die Stromversorgung für Beleuchtung und Betrieb der Elektrogeräte. Planen Sie ausreichend viele Steckdosen ein und sorgen Sie für deren fachgerechte Absicherung durch einen Fachbetrieb. In kleinen Küchen reicht eventuell bereits ein für den Außenbereich zugelassenes Verlängerungskabel. Oder Sie produzieren den benötigten Strom mithilfe von Solarenergie. Planen Sie eine Wasserversorgung, dann sollte diese frostsicher installiert werden. Die Spüle muss nicht gleich ans Wasserleitungsnetz des Hauses angeschlossen werden – ein Wasserschlauch reicht für die Zuleitung. Eine gute Lösung ist eine frostgeschützte Kaltwasserleitung und ein Warmwasserboiler in der Außenküche. Das Abwasser können Sie in einem Behälter sammeln und entsorgen oder aber ein Abwasserrohr bis zum Hausanschluss verlegen.

Unentbehrliches Zubehör

Das Angebot an Grillzubehör ist riesengroß und unübersichtlich. Was wirklich sinnvoll ist, lässt sich nicht so leicht beantworten und hängt von Ihren Vorlieben ab. Hier sind auf einen Blick die Basics.



GRILLZANGE

Zum Drehen und Wenden des Grillguts ist eine solide Zange unerlässlich. Achten Sie beim Kauf auf eine Länge von 30 bis 40 cm. Eine zu kurze Zange führt schnell zu Verbrennungen, eine zu lange Grillzange erschwert das Handling am Grill.

Nehmen Sie jede infrage kommende Zange erst einmal in die Hand, bevor Sie sich entscheiden. Ihre künftige Grillzange sollten Sie mit einer Hand bedienen können. Ein geringes Gewicht ist von Vorteil. Die Materialfrage kann man vernachlässigen. Komfort, Haltbarkeit und Reinigungsaspekt hingegen spielen eine größere Rolle. Zangen aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff sollten nicht allzu lange hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Davon abgesehen sind



sie ähnlich haltbar wie Modelle aus Metall. Dafür besitzen Zangen aus Metall und Kunststoff eindeutige Vorteile bezüglich ihrer Reinigung.

GRILLWENDER

Ein Grillwender eignet sich optimal für Grillgut, das sich nicht mit der Zange greifen lässt. Dazu gehören zum Beispiel Fischfilets ohne Haut sowie Burger-Patties aus Hackfleisch und Tofu.

GRILLHANDSCHUHE

Da es beim Grillen heiß hergeht und die Hände oft in die Nähe der Hitzequelle geraten, ist es unerlässlich, sie ausreichend zu schützen. Im Handel werden Handschuhe aus Leder, Silikon sowie Textilien angeboten.