

Atempause von den technischen Anforderungen in den meisten anderen Lebensbelangen einlegen. Nach dem Essen kann es weitergehen: Erneut etwas Holz auflegen, dann wird aus der Grillglut ein romantisches Lagerfeuer.

KOHLE UND *Holz*

Holzkohle oder Briketts? Eine Frage, die jedes Jahr aufs Neue in der Grillsaison gestellt wird und zu hitzigen Diskussionen führen kann. Doch welche Art von Kohle benötigt wird, hängt von der Wahl des Grills und des Grillguts ab. Je nachdem sollte entschieden werden, womit man seinen Grill befeuert.

HOLZKOHLE

Wer mit Holzkohle grillt, erhält dadurch das einzigartige BBQ-Feeling. Auch bei der Kohle lohnt sich ein Blick auf Herkunft und Qualität – wie es am Geschmack des Grillgutes deutlich wird. Mit Holzkohle wird die ideale Glut und somit eine starke und

gleichmäßige Hitze erzeugt. Sie liegt bei ca. 600–700 °C – ideal für Steaks und Kurzgebratenes. Der Nachteil besteht darin, dass das Material schnell verglüht. Es muss immer wieder nachgelegt werden, um die Temperatur konstant zu halten.

BRIKETTS

Briketts bestehen in der Regel aus maschinell gepresstem Holzkohlestaub. Sie haben eine einheitliche Form und zeichnen sich durch eine hohe Dichte aus. Aus diesem Grund brennen sie deutlich langsamer als andere Brennerzeugnisse, wie z. B. Holzkohle, halten aber dafür die Hitze auch länger und konstant. Zwischen Holzkohle und Briketts gibt es somit klare Unterschiede: Holzkohle erzeugt eine sehr hohe Hitze, verglimmt aber schnell. Briketts hingegen halten deutlich länger durch, werden aber nicht ganz so heiß und bieten

sich daher für die etwas dickeren Teilstücke auf dem Rost an.

HOLZ

Holz und Produkte wie Chips oder Sägemehl werden zum Garen und Aromatisieren verwendet. Für offene Flammen bzw. ein richtiges Feuer wird ohnehin Holz verwendet. Es sollte trocken sein, denn nasses Material bildet sehr viel unerwünschten Qualm. Auch Briketts sollten trocken sein, da sie sonst viel Rauch und Ruß bilden. Andere Produkte aus der Natur, z. B. Eicheln, Zapfen von Tannen, Erlen und Kiefern, Wacholderzweige und -beeren sowie Bucheckern können ebenfalls eingesetzt werden, aber nur in geringeren Mengen. Ob und wie lange sie gegebenenfalls angefeuchtet werden, unterliegt der Experimentierfreude des einzelnen Grillers.

HOLZSCHEITE KLEIN: Ideal zum Anzünden, brennen schnell und haben eine gute Glutverteilung. Perfekt für den Kugelgrill.

HOLZSCHEITE GROSS: Bester Brennstoff für Smoker, aber auch geeignet für offenes Grillen, Lagerfeuer und zur Holzkohleherstellung.

CHIPS: Chips erzeugen beim Gas- und Holzkohlegrill das gewünschte Räucheraroma. Sie werden nicht direkt in die Glut gegeben, sondern in Räucherboxen in die Glut gestellt.

HOLZMEHL UND SÄGESPÄNE: Beides sehr feine Holzspäne, 1-4 mm groß, zum Kalt- und Heißräuchern. Auch bei Tischgeräten eignen sich diese Produkte zur Raucherzeugung.

KOKOS-BRIKETTS: Aus Kokosnussschalen hergestellt, brennen