

Elektrisch, mit Gas oder Holzkohle?

19. Mai 2022

Richtig grillen: TÜV SÜD gibt Tipps für Neueinsteiger

München. Leidenschaftliche Griller schwören auf ihr ganz persönliches Erfolgsrezept – das richtige Gerät wurde meist nach eingehender Prüfung ausgewählt, Fachzeitschriften und Internetblogs werden regelmäßig konsultiert. Wer aber nur hin und wieder im Sommer draußen Fisch, Fleisch oder Gemüse zubereiten will, steht diesen Expertendiskussionen schnell ratlos gegenüber. TÜV SÜD hat daher grundlegende Informationen zusammengestellt, die einen schnellen und sicheren Einstieg ermöglichen.

Der Klassiker: Holzkohlegrill

Wer an Grillen denkt, denkt zunächst noch meist an Holzkohlegrills: Hier bekommt das Grillgut das typische Aroma. Michael Rann kennt als Sachverständiger von TÜV SÜD die Vor- und Nachteile: „Der Holzkohlegrill hat viele Fans, die diese Zubereitungsart gerade für Fleisch und Wurst schätzen. Er ist günstig in der Anschaffung, leichter zu transportieren als ein Gasgrill und kann auch an einen See mitgenommen werden. Dazu kommt die offene Glut, die wohl die ursprünglichste Form ist, Speisen zu garen.“ Der Aspekt der Gemütlichkeit einer Glutwärme ist vielen Nutzern wichtig.



Wer sich einen Holzkohlegrill anschaffen möchte, sollte sich Folgendes überlegen:

- **Ist ein Holzkohlegrill in meiner Wohngegend überhaupt erlaubt?**

Hierzu gibt es keine deutschlandweit einheitliche Rechtsprechung, aber sowohl Gemeinden als auch Hausordnungen können dies ausschließen.

- **Wo werde ich eigentlich grillen?**

Wenn ich mein Gerät nur auf der heimischen Terrasse verwenden will, kann ein Elektro- oder Gasgrill eine Alternative sein.

- **Wie oft werde ich grillen?**

Wer im Sommer sein Essen regelmäßig draußen zubereiten möchte, sollte auf ein leicht zu reinigendes Gerät achten und auch bedenken, dass die Asche jedes Mal sachgerecht entsorgt werden muss.

- **Wo lagere ich die Holzkohle?**

Holzkohle oder Grillbrikettes sollten an einem trockenen Ort gelagert werden.

Zur Umweltbilanz: Holzkohlegrills stoßen im Verhältnis mehr CO₂ aus als Gas- oder Elektromodelle. Grillfreunde sollten bei der Holzkohle darauf achten, dass sie aus EU-Ländern stammt und etwa kein afrikanisches Tropenholz verfeuert wird. Einweggrills sind zwar klein und günstig, allerdings durch den anfallenden Müll nicht sehr nachhaltig.

Rundum gegart: Kugelgrill und BBQ-Smoker

Bei Kugelgrill oder Smoker greift das Prinzip des indirekten Grillens: Das Grillgut wird nicht durch große Hitze von unten zubereitet, sondern bei mittlerer bis hoher Temperatur von ca. 130 bis 220 Grad Celsius in dem geschlossenen Gerät gegart. Der Prozess ist mit der Zubereitung in einem Umluftofen vergleichbar: Heiße Luft umströmt den Inhalt gleichmäßig. Auch beim Barbecue-(BBQ-)Smoker findet der Garprozess in einer abgeschlossenen Garkammer statt. Bei Niedrigtemperaturen von 90 bis maximal 130 Grad Celsius wird das Grillgut in Rauch und Wärme gegart – daher auch der Name Smoker. Klassische Barbecue-Smoker haben eine Kammer für das Brennmaterial (Holz, Holzkohle oder Pellets) und daran angeschlossen eine Kammer für das Gargut.

Michael Rann fasst zusammen: „Kugelgrill und Smoker werden immer beliebter. Das Fleisch trocknet nicht aus, es brennt nicht an – und es entsteht ein typisches Aroma. Smoker sind allerdings nichts für spontane Grillabende: Aufgrund der niedrigen Temperatur dauert das Schmoren einige Stunden. In dieser Zeit muss regelmäßig nachgeheizt werden.“ Ob die Vorteile für dieses Prinzip überwiegen oder die Wahl doch auf ein herkömmliches Modell mit Hitze von unten und Grillgut auf einem Rost fällt, muss jeder Verbraucher individuell entscheiden. Auch ein Blick auf die Verpackung kann bei der Entscheidung helfen – so sollten Verbraucher darauf achten, ob das Gerät ein GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit hat und somit freiwillig auf Qualität und Sicherheit kontrolliert wurde.

Für drinnen und draußen: Elektrogrill

Einfach zu bedienen, ungefährlich in der Handhabung, wenig Rauchentwicklung, keine Gefahr durch Funkenflug: Viele Vorteile sprechen für den Elektrogrill – vorausgesetzt, ein Stromanschluss ist in der Nähe. Christian Kästl prüft für TÜV SÜD diese Geräte: „Bei einem Elektrogrill tritt das typische

Grillaroma der Speisen weniger hervor. Über die Temperaturregelung kann Fisch und Fleisch schonend zubereitet werden und trocknet dabei weniger aus. Zwar dauert es länger als bei einem Holzkohlegrill, bis das Grillgut auf dem Rost fertig ist. Rechnet man aber die komplette Zeit ab dem Anfeuern der Kohle, ist der Elektrogrill deutlich schneller. Zudem sind die meisten Elektrogrills leicht zu reinigen. Mein Tipp: Wer sich regelmäßig im kleinen Kreis etwas zubereiten will, ist hier gut aufgehoben. Aufgrund der problemlosen Nutzung kommt ein Elektrogrill erfahrungsgemäß schneller mal spontan zum Einsatz.“

Das Beste aus beiden Welten: Gasgrill

Ein Gasgrill vereinigt Vorteile von Holzkohle- und Elektrogrill: Nicht allzu rauchintensiv, mehr echtes Grillaroma, vergleichsweise sicher, nicht an einen Stromanschluss gebunden, schnell wie ein Elektrogrill, aber meist mehr Kapazität. Produktexperte Martin Schmied ist bei TÜV SÜD für diesen Gerätetyp zuständig: „Beim Kauf unbedingt auf die CE-Kennzeichnung achten, die zusammen mit der vierstelligen Prüfstellennummer (bei TÜV SÜD: CE0123) auf dem Produkt angebracht sein muss. Für Gasgrills ist eine Prüfung verbindlich vorgeschrieben.“

Mit Sicherheit: Gut grillen

Zur Kaufabwägung und zur Vermeidung von Unfällen sollten Grillnutzer auch die Sicherheitshinweise kennen und beachten:

- Immer die dazugehörige Bedienungsanleitung beachten.
- Den Grill nie in geschlossenen Räumen verwenden; Ausnahme: dafür geeigneter Elektrogrill.
- Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen und kleine Kinder fernhalten.
- Beim Kauf auf isolierte Griffe achten, damit sie nicht zu heiß werden.
- Auf einen stabilen Stand des Grills achten, nach dem Entzünden bzw. während der Nutzung nicht mehr bewegen.
- Brennbares Material während des Betriebs vom Grill fernhalten (mind. 3m).
- Beim Kauf von Holzkohle- und Elektrogrills auf das freiwillige GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit achten.

Spezielle Hinweise zum Holzkohle-Grill:

- Brandgefahr durch Funkenflug bei Wind oder in Gebäudenähe.
- Beim Anzünden auf geprüfte flüssige oder feste Grillanzünder achten. Diese garantieren ein sauberes und rückstandsfreies Verbrennen.
- Auf keinen Fall auf Benzin, Spiritus oder andere Brandbeschleuniger zurückgreifen – die entstehende Stichflamme kann zu schweren Verbrennungen führen.

Spezielle Hinweise zum Gasgrill:

- Vor dem Grillen den Gasweg bzw. die Verbindungen zwischen Gasflasche und Brenner auf Dichtheit überprüfen.
- Den Grill nur an einem gut belüfteten Ort benutzen, niemals in einem (halb) geschlossenen und überdachten Raum.
- Nach Aufdrehen der Gaszufuhr bei offenem Grilldeckel sofort den Zünder betätigen. Keinesfalls die Gaszufuhr bei geschlossenem Deckel aktivieren und dann zünden – es kann zu einer Verpuffung des unter dem Deckel angesammelten Gases kommen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr gleich abdrehen, ebenso im Gefahrenfall.

Spezielle Hinweise zum Elektrogrill:

- Bei Kauf und Gebrauch darauf achten, ob der Elektrogrill nur für innen oder außen oder beides vorgesehen ist.
- Beim Gebrauch in der Wohnung mögliche Rauchentwicklung beachten.
- Insbesondere in der Wohnung keine brenn- oder versengbaren Unterlagen verwenden oder in der Nähe des Grills platzieren.

Weitere Informationen gibt es unter www.tuvsud.com/ps.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de