DIE HOHE KUNST DES GRILLIERENS

# High-End-Geräte machen das Grillieren zum BBQ-Fest

**Karin Schild** und **Adrian Gasser** zeigen die «Meisterklasse» der anspruchsvollen mobilen Grillgeräte: Die Kamado-Keramikgrills von «Big Green Egg» (links), den «Bastard Grill» (rechts) sowie den Gas-Grill von «Napoleon». Foto: Lucas Julià-Waldow

**Als vor ein paar Hunderttausend Jahren (genau weiss man es nicht) unsere Vorfahren entdeckten, dass Mammuts und Co. gebraten besser schmecken, begann der Siegeszug des Grillierens. Im Vergleich hierzu blutjung ist die Evolution der Grills hin zu Meisterwerken. Wir konnten einige besichtigen.**

Vorweg: Das Zubereiten von Speisen auf dem Grill heisst südlich des Rheins «Grillieren» und nicht «Grillen», und das gilt für jedes Grillgut – von Fleisch über Gemüse, Obst und Bratkäse bis zu Pizza und Flammkuchen. Der Grill ist insofern das demokratischste Kochgerät, denn es vereinigt um sich Fleischesser, Vegetarier und Veganer aller Geschlechter. Grillieren selbst ist mehr als braten: Es ist Faszination, Lebensgefühl und Entschleunigung aus dem Alltag zugleich, und es erhöht die Vorfreude auf den Essgenuss.

Jetzt, wo das Wichtigste geklärt ist, wenden wir uns dem noch Wichtigeren zu: Den mobilen Grills der höheren Oberklasse, also Qualitäts-Grills für die Anspruchsvollen. High End-Grills finden wir beispielsweise im Berner Traditionsgeschäft für Haushaltsgeräte, für die Waschküche und Küche, der Wyser AG in Liebefeld. Das Geschäftsleitungsduo Karin Schild und Adrian Gasser hatte bei der Selektion ihrer Angebote klare Vorstellungen, Karin Schild: «Wir schauten auf Qualität, Robustheit, perfekte Eignung, Langlebigkeit und eine gewisse Eleganz». Die Wahl fiel bei Gasgrills auf das Sortiment der kanadischen Marke «Napoleon» und bei Holzkohle-Grills auf die eiförmigen, innen keramikbeschichteten Kamado-Grills (darüber später etwas mehr), die «Big Green Egg» aus Nordamerika und den «Bastard Grill» aus den Niederlanden.

Ob das Grillgut letzlich auf Kohle oder Gas landet, ist gewissermassen eine Glaubensfrage oder es entscheidet die persönliche Vorliebe. Wer es «smoky» wie vom Feuer liebt, schwört auf Holzkohle. Doch dauert das nicht länger? «Das fällt bei Top-Grills nicht ins Gewicht», antwortet Adrian Gasser, «diese für professionelle Ansprüche konzipierten Holzkohlegrills sind schnell. Sie zünden die Kohle an und können Ihr Steak schon nach zehn Minuten geniessen». Auch mit dem Vorurteil der umständlichen Kohleentsorgung räumt Gasser auf: «Sobald man fertig grilliert hat, kann man die Restkohle ‹ersticken› und beim nächsten Mal wiederverwenden. Die Asche wird in einem Aschebehälter gesammelt und ist kein Problem». Im Gespräch ist auch der Kamado-Grill ein Thema, worum handelt es sich dabei? Karin Schild: «Diese hochförmigen Grills bieten einen besonders weiten und wegen der Keramikbeschichtung länger haltbaren Temperaturbereich von ca. 60 °C – 400 °C. Man grillt also Fleisch, Fisch, Gemüse oder Pizza nach Mass». Diesen Bedürfnissen werden Qualitäts-Gasgrills durchaus auch gerecht. Den Beweis erbringen die preisgekrönten Design-Objekte von «Napoleon», einer für ihren Nachhaltigkeitsanspruch in Herstellung, Material und Management gekürten Firma. Die Armaturen der Geräte sind stylish und übersichtlich, sie sind sogar beleuchtet, und man erlebt beim Grillieren das Gefühl des wahren BBQ-Champions.

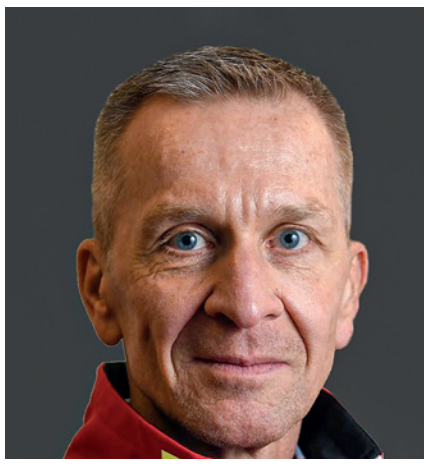
Und noch etwas zeichnet die Brands der Wyser AG aus: Man kauft, was man sieht, denn: Die Geräte, es gibt sie in allen gängigen Grössen, werden vom Fachgeschäft angeliefert und betriebsbereit montiert. Bei den Kamado-Geräten liefert die Wyser AG auch die Holzkohle, natürlich aus regionaler Produktion. Lahor Jakrlin

PROPANGAS FÜR DEN GRILL

# Verfügbar, günstig und um die Ecke

Sind im Bärnerbär-Verteilgebiet an über 200 Verkaufsstellen erhältlich und bieten kostengünstige Energie mit sehr geringen Emissionswerten: Die beliebten **Propangas-Flaschen von VITOGAZ**. Fotos: zvg

Wer mit Gas grilliert, tut dies in den allermeisten Fällen mit dem Flüssiggas aus den Stahl- oder Kunststoff-Flaschen der VITOGAZ Switzerland AG. Das Unternehmen hat seinen Sitz im Neuenburgischen Cornaux, der Nachbargemeinde von Cressier, dem Schweizer Raffinerie-Standort. Flüssiggas (auch Propangas genannt) ist ein Nebenprodukt aus der Schweizer Treibstoffherstellung und wird dort direkt abgefüllt.



**Stefan Hubacher** ist Marketing Communication Manager von VITOGAZ, der Schweizer Marktführerin für Flüssiggas

## 24/7-Automat in Bolligen

Flüssiggas hat einen hohen Reinheitsgrad, es ist nicht giftig und als einer der schadstoffärmsten Energieträger auch umweltfreundlich (sehr geringe Emissionswerte und beim Verbrennen entstehen weder Russ noch Feinstaub). Fürs Barbeque hat es weitere wesentliche Hauptvorteile – Stefan Hubacher, Marketing Communication Manager bei VITOGAZ: «Propangas hat einen fast dreimal so hohen Heizwert wie Erdgas, und die handlichen Flaschen aus Stahl oder Kunststoff sind praktisch, ergiebig und im Radius von einem Kilometer für alle nahezu überall erhältlich.» Tatsächlich hat VITOGAZ schweizweit 3500 Verkaufsstellen, allein im Bärnerbär-Gebiet sind es rund 200. Es sind dies meist Tankstellen, Landi-Verkaufsläden, aber auch Grossverteiler wie Jumbo oder Obi. Neu baut VITOGAZ zudem ein Netz von 24/7-Gasflaschen-Automaten auf. So gibt es bereits einen Automaten im Gaszentrum Schori Bolligen. Die gängigen Flüssiggas-Gebinde sind die 5- und 10,5 kg-Stahlflaschen sowie die 7,5 kg-Kunststoffflasche. Die Kunststoffflasche hat den Vorteil der Transparenz, man kann den Füllstand so einfach ablesen. Die Gewichtsangaben betreffen das Flüssiggas, die gefüllte 10,5 kg-Stahlflasche wiegt ca. 22 Kilo, die bei Campern beliebtere 7,5 kg-Kunststoffflasche nur 12 Kilo. Propangas ist eine günstige Energie: Die 10,5 kg-Flasche reicht in der Regel für einen ganzen Grill-Sommer und kostet nur etwa 45 Franken.

## Immer grillbereit

Um den Flaschenfüllstand zu eruieren, braucht es lediglich zweierlei: Eine Personenwaage und die Website vitogaz.ch. Dort findet man auf der Startseite den Schnellzugriff zu einem einfachen Berechnungsformular und erfährt mühelos, wann die Flasche gewechselt werden sollte. Lahor Jakrlin