

Unterwegs mit heißen Öfen



So haben wir getestet

Für die Testingenieure von PZT, dem SELBER MACHEN-Testinstitut, ist der Auftrag, Grills zu testen, ein Leckerbissen, und das im wahrsten Sinne des Wortes. Neben den technischen Prüfungen ging es zuallererst um die Praxistauglichkeit. Das bedeutet nicht nur, Temperaturen und Anheizzeiten zu messen, sondern vor allem wirklich zu grillen.

Die Tester haben sich mit einer Sorte Grillbriketts (Grillis) eingedeckt und auf alle Grills das gleiche Grillgut gelegt – Wurst, Nackensteak, Zucchini. So waren die Grillergebnisse, was die kulinarische Seite anging, vergleichbar. Während die zwölf Testgrills in Betrieb gingen, wurde die individuelle Aufheizzeit jedes Grills gemessen. Dabei blieb unberücksichtigt, wie viel Briketts der jeweilige Grill fasst oder ob sich die Luftzufuhr regeln lässt. Es ging darum festzustellen, wie lange man jeweils warten muss, bis man mit dem Grillen loslegen kann. Darüber hinaus wurde die Hitzeverteilung auf dem Rost, die Temperatur am Gehäuse und an den Bedienelementen gemessen und die Standsicherheit beurteilt.

Empfehlung
Test
05/2012
selber
machen



**Barbecook
„Amica“**
Preis 79 Euro

Positiv

Sehr standfest.
Sehr gutes Anzünd- und Aufheizverhalten.
Großer Lieferumfang inklusive Kohle, Anzündgel und Grillzange.
Eisenplatte zum Braten.

Negativ

Kleine Grillfläche.
Kein Windschutz.

Gesamturteil:
Gut

Testsieger
Test
05/2012
selber
machen



**Cobb
„Premier“**
Preis 149,90 Euro

Positiv

Sehr gutes Anzünd- und Aufheizverhalten.
Nur wenig Kohle nötig.
Sehr gutes Halten der Temperatur.
Innengefäß zum Garen.
Gut in beiliegender Tasche zu transportieren.

Negativ

Nur Grillen auf perforierter Metallplatte möglich.

Gesamturteil:
Gut

Empfehlung
Test
05/2012
selber
machen



**Esbit
„BBQ300S“**
Preis 71,34 Euro

Positiv

Gut in beiliegender Tasche zu transportieren.
Rost in drei Stufen höhenverstellbar.
Einfache Montage.
Leichtestes Gerät im Test.

Negativ

Kein Windschutz.
Gehäuse zu heiß, um Standort während des Grillens zu wechseln.

Gesamturteil:
Gut



**Eva Solo
„Tischgrill“**
Preis 225 Euro

Positiv

Sehr gute Verarbeitung.
Problemloser Standortwechsel während des Grillens durch Transporthenkel.
Äußeres Gefäß auch anderweitig nutzbar.

Negativ

Schlechte Glutbelüftung.
Kein Windschutz.
Glutbehälter schlecht zu entnehmen.

Gesamturteil:
Befriedigend



**Küchenprofi
„I-Grill“**
Preis 60,20 Euro

Positiv

Größter Grillrost im Test.
Gut zu transportieren.
Asche kann während des Grillens entleert werden.

Negativ

Kein Windschutz.
Kohle bekommt sehr viel Luft – verbrennt schnell.
Kohlenachfüllen schwierig.
Keine gute Standfestigkeit.

Gesamturteil:
Befriedigend

Preistipp
Test
05/2012
selber
machen



**Landmann
„Piccolino“**
Preis 39 Euro

Positiv

Gutes Halten der Temperatur.
Asche einfach zu entleeren.
Standort während des Grillens leicht zu ändern.

Negativ

Ohne Deckel kein Windschutz.
Schlechte Luftzufuhr.
Deckel etwas umständlich zu verriegeln.

Gesamturteil:
Gut



1



2

Es ging um die Wurst

1 Jeder Grill wurde mit der Menge Grillbriketts befüllt, die notwendig ist, um auf der gesamten Grillfläche zu grillen. So wurde ganz praxisnah die Aufheizzeit des jeweiligen Geräts ermittelt.

2 Ganz gleich, was auf den Grill kommt, es soll gar, saftig und keinesfalls verbrannt sein. Dies gelingt bei regelbarer Hitze über Rostverstellung oder Luftzufuhrregelung zuverlässig. Noch besser ist indirektes Grillen mit Deckel oder, wie hier bei Cobb, durch eine fast geschlossene Grillplatte anstelle des Rosts.

3 Natürlich wurde bei den kleinen Grills besonders auf die Standfestigkeit geachtet. Der „Mini-Quick 400“ konnte hier nicht überzeugen, da er kippte, wenn man den Rost seitlich ausschwenkte.

4 Grundsätzlich gilt, dass man einen Grill nicht auf brennbare Untergründe (z. B. trockenes Gras) stellen darf. Denn einige Modelle können sehr heiß werden. Beim On's „Easy-Grill“ wurden z. B. am Gehäuse 440 °C gemessen. An den Bedienteilen sind aber alle Grills gefahrlos berührbar.



3



4

Fotos: Michael Holz (12), PZT (5)



Moonich „Journeyman“
Preis 69,90 Euro

Positiv
Boxdeckel dient als Windschutz.
Grillkohlebehälter.

Negativ
Sehr schwer.
Asche schlecht zu entfernen (Gehäusekante).
Verarbeitung gerade noch befriedigend.
Niedrigere Temperaturen am Grillrostrand.

Gesamturteil:
Befriedigend



On's „Easy-Grill“
Preis 29,55 Euro

Positiv
Einfache Montage.
Sehr gut zu verstauen.

Negativ
Flächen werden sehr heiß.
Kein Windschutz.
Standortwechsel während des Grillens nicht möglich.
Keine Gebrauchs-, nur Montagehinweise auf der Packung.
Keine Transporttasche.

Gesamturteil:
Befriedigend



Risa Outdoor „Mini-Quick 400“
Preis 69 Euro

Positiv
Rosthöhe stufenlos verstellbar.
Einfaches Kohlenachfüllen.
Gut zu verstauen.

Negativ
Kein Windschutz.
Kippgefahr beim Schwenken des Rosts.
Lange Aufheizzeit.
Grillrost nur an einer Schraube befestigt.

Gesamturteil:
Befriedigend



Tepro „Billings“
Preis 34,99 Euro

Positiv
Gute Belüftung.
Nach Bedarf ein oder zwei Grillflächen.
Sehr gutes Halten der Temperatur.
Gut transportierbar.
Deckel dient als Windschutz (eine Grillfläche).

Negativ
Gehäuse wird sehr heiß.
Mäßige Verarbeitung.

Gesamturteil:
Gut



Thüros „Tischgrill“
Preis 60 Euro

Positiv
Anzünd- und Aufheizverhalten sehr gut.
Leichter Grill.
Grillrost mit Griffen.
Einfaches Nachfüllen der Grillkohle.

Negativ
Gehäuse wird sehr heiß.
Kein Windschutz.
Standortwechsel während des Grillens nicht möglich.

Gesamturteil:
Gut



Weber „Smokey Joe“
Preis 89,90 Euro

Positiv
Belüftung regelbar.
Temperaturhalten sehr gut.
Deckel ist Windschutz.
Sehr gute Verarbeitung.
Deckel für Transport einfach zu fixieren.

Negativ
Kein Grillrostheber mitgeliefert, dadurch Grillkohle umständlich nachzufüllen.

Gesamturteil:
Gut

Im Überblick



Hersteller	Barbecuecook	Cobb	Esbit	Eva Solo	Küchenprofi
Modell	„Amica“	„Premier“	„BBQ300S“	„Tischgrill“	„Design-Holzkohlegrill“
Preis (UVP)	79,00 €	149,90 €	71,34 €	225,00 €	60,20 €
Ausstattung					
Abmessungen (Höhe x Breite x Tiefe) [cm]	13,7 x 38 x 31	23 x 32 x 32	17,7 x 30 x 23	19,5 x 30,3 x 31	46,3 x 41,8 x 10,9
Gewicht [g]	4000	4000	2350	3950	5150
Grillfläche: Form/Maße [cm]	Rund/24,5 Ø	Rund/30 Ø	Eckig/27 x 22	Rund/26 Ø	Eckig/39 x 27
Kohlemenge für Grillen auf Gesamtgrillfläche [g]	1200	700	1800	950	1360
Arbeitshöhe (Boden bis Rost) [cm]	12,5	17,5	11,5–15,5	18,5	27
Luftzufuhr regelbar/integrierter Windschutz	Nein/nein	Nein/ja (geschlossene Haube)	Nein/nein	Nein/nein	Nein/nein
Fettauffang/Aschekasten	Nein/nein	Ja/nein	Nein/nein	Nein/nein	Nein/ja
Direktes/indirektes Grillen/Garen unter geschl. Haube	Ja/ja/nein	Nein/ja/ja	Ja/nein/nein	Ja/nein/nein	Ja/nein/nein
Rosthöhe: verstellbar/Abstand zum Kohleboden [cm]	Nein/5	Nein/9	Ja/7,5; 9,5; 11,5	Nein/10	Nein/9
Verarbeitung	Sehr gut	Sehr gut	Sehr gut	Sehr gut	Gut
Weitere Ausstattungsmerkmale	Kohle, Anzündgöl, Zange	Tasche zum Transport	Tasche zum Transport	–	–
Note Ausstattung / Technische Merkmale (20 %)	Gut (2,4)	Gut (1,7)	Gut (2,2)	Befriedigend (2,5)	Befriedigend (2,7)
Grillen					
Anzündverhalten	Sehr gut	Sehr gut	Befriedigend	Schlecht	Gut
Aufheizzeit Grillkohle circa [min]	25	20	35	38	25
Luftzufuhr	Sehr gut	Sehr gut	Befriedigend	Schlecht	Befriedigend
Temperaturverteilung auf der Grillfläche	Gleichmäßig	Gleichmäßig	Gleichmäßig	Gleichmäßig	Im Randbereich niedrigere Temperatur
Halten der Grilltemperatur	Gut	Sehr gut	Gut	Gut	Befriedigend
Grillen von Fleisch/Bratwurst/Gemüse	Gut/gut/gut	Sehr gut/gut/sehr gut	Gut/gut/gut	Gut/gut/gut	Gut/gut/gut
Note Grillen (50 %)	Gut (1,9)	Gut (1,6)	Gut (2,4)	Befriedigend (2,8)	Befriedigend (2,6)
Handhabung					
Gebrauchs- und Montageanleitung	Befriedigend	Gut	Gut	Befriedigend	Gut
Zusammenbau: Zeit [min]/Schwierigkeitsgrad	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich	2/einfach	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich
Gerät aufstellen	Einfach	Einfach	Einfach	Einfach	Befriedigend
Grillkohle nachfüllen	Einfach	Einfach	Einfach	Umständlich	Etwas umständlich
Standort des Geräts während des Grillens wechseln	Gut	Sehr gut	Nicht möglich	Sehr gut	Ausreichend
Asche entleeren	Sehr gut	Gut	Gut	Gut	Gut
Gerät verstauen und lagern	Gut	Gut (Tasche)	Sehr gut	Gut	Befriedigend
Note Handhabung (20 %)	Gut (2,0)	Gut (1,6)	Befriedigend (2,5)	Gut (2,0)	Befriedigend (2,7)
Sicherheit					
Standfestigkeit	Sehr gut	Sehr gut	Gut	Gut	Ausreichend
Erwärmung von Bedienteilen	Gering	Gering	Gering	Gering	Gering
Gehäusetemperatur max. am Ende der Aufheizzeit [°C]	86	Umgebungstemperatur	210	82	160
Note Sicherheit (10 %)	Gut (1,8)	Sehr gut (1,4)	Befriedigend (2,5)	Gut (2,0)	Befriedigend (3,0)
Gesamtnote	Gut (2,0)	Gut (1,6)	Gut (2,4)	Befriedigend (2,5)	Befriedigend (2,7)

Das ist uns aufgefallen:

