



COBB PREMIERE

159,90 €



SAFIRE

119,50 €



LOTUSGRILL

159,00 €



GRILL AND CHILL

99,00 €

DER DUFT VON

ABENTEUER

Grillen an Bord war lange Zeit schlicht unmöglich. Zu gefährlich waren die glühenden Kohlen. Tischgrills sind ungefährlich. *segeln* testete vier Modelle auf ihre Praxistauglichkeit

Ein Test von:
Kai Köckeritz

Das Grillen zum Abschluss eines tollen Segeltages im Sommer ist bei vielen Crews beliebt. Umso kontroverser sind die Diskussionen um den richtigen Grill an Bord, denn niemand möchte von den spärlich vorhandenen Grillstellen in den Häfen abhängig sein. Zu oft sind sie schon in Beschlag genommen, und die nächste

Crew steht schon Schlange. Oft sind in der Hafenanordnung nur bestimmte Areale als Grillplatz ausgewiesen und überlaufen, sodass der mitgebrachte Grill-eimer aus der Backskiste nicht benutzt werden kann. Grillen auf dem eigenen Schiff scheidet aus, da die Hitzeentwicklung und Rauchbelästigung für den Nachbarlieger einfach zu groß sind. Zudem kann auftretender Funkenflug zu Schäden am eigenen oder fremden Boot führen.

Ein Grund, wieso Grills für den Heckkorb in den meisten Häfen verboten sind. Vor Anker schwindet das Grillglück gar gegen null.

Allerdings sieht man in den Häfen auch immer öfter Crews, die gelassen auf ihren Schiffen grillen. Noch vor einigen Jahren war der bekannte Cobb-Grill das einzige Modell, das vollkommen bordtauglich war. Mittlerweile sind ein paar Alternativen hinzugekommen. Grund genug

für uns, die gängigsten Modelle der bordtauglichen Tischgrills genauer zu untersuchen. Nach unseren Kriterien kamen zum Schluss vier Modelle in Frage. Wir wollten Grills, die mit Kohle und nicht mit Gas betrieben werden, eine sehr geringe Rauchentwicklung und ebenso geringen Funkenflug besitzen. Das wichtigste Kriterium: sie sollten außen nicht heiß werden, um geschmolzenes GFK oder verschmortes Teak zu vermei-

den. Übrig blieben der Cobb, der SAfire, der Grill and Chill und der LotusGrill. Alle Modelle basieren auf einem doppelwandigen System mit einer Brennkammer in der Mitte, einem reflektierenden Abtropfbecken, einer Isolierschicht aus Luft und der Außenhülle – ähnlich einer Isolierkanne. Die Außenhülle erwärmt sich so kaum, während im Inneren mehrere hundert Grad herrschen. In dem Modell SAfire ist das System weniger gut umgesetzt, sodass die Außenhülle deutlich wärmer beziehungsweise heißer wird als bei den restlichen Modellen. Da der Deckel allerdings verriegelt wer-

den kann und über einen Griff verfügt, kann der Grill trotzdem getragen werden. Trotzdem sollte man an Bord etwas aufpassen und eine entsprechende feuerfeste Unterlage benutzen. Der Grill and Chill und LotusGrill sind zusätzlich über vier Batterien mit einem Lüfter versehen, der in der Kohlekammer einen Kamineffekt entstehen lässt und die Kohlen in Rekordzeit zum Glühen bringt. Ein weiteres Sicherheits-Plus bei beiden Modellen ist der verriegelbare Grillrost. Selbst wenn der Grill an Bord umfallen sollte, können die glühenden Kohlen nicht aus dem Behälter fallen. Bei Cobb und SAfire besteht die

Möglichkeit, dass die Kohlen herausfallen, sollte der Grill umkippen. Während des Zündens rauchen und brennen die Kohlen relativ stark. Segelgarderobe und Persenninge sollten außer Reichweite sein. Da die Rauchentwicklung anschließend gegen Null tendiert, können die Grills auch auf dem Cockpittisch stehen. Ohne Deckel sind Fettspritzer aber nicht zu vermeiden. Während unseres Tests konnten wir auch feststellen, dass Wind die Hitzeleistung der Modelle ohne Deckel stark mindert. Die Hitze wird einfach „weggeweht“, da kein vollwertiger Windschutz

integriert ist. So kristallisierten sich auch die beiden Modelle mit Deckel als die vielseitigsten heraus. Die Hitze entwickelt sich unter der Haube wesentlich besser, das Fett spritzt nicht auf das Teak, das Fleisch wird nicht knochentrocken, und es ist sogar möglich, ein ganzes Hähnchen krossbraun zu brutzeln. Echte Hardcore-Griller können morgens auch den Grill anwerfen und sich ihr eigenes Brot backen. Die Platte des SAfire kann umgedreht werden, sodass auf der ebenen Fläche Spiegeleier oder eine Pizza zubereitet werden können. In die Abtropfrinne des Cobb können aromareiche Flüssigkei-

Würstchen, Nackensteak und Hähnchenbrust – die Grills wurden eifrig beladen



ten wie beispielsweise Bier oder Wasser mit Kräutern zugegeben werden. Das Fleisch wird nicht nur saftiger, sondern nimmt auch den Geschmack an. Sogar Räucherchips können eingestreut werden, um dem Grillgut einen rauchigen Geschmack zu verleihen. All das ist möglich durch den Deckel, sodass der Cobb unser Testsieger ist. Der SAfire ist dank seines Deckels ähnlich vielseitig, wurde an der Außenhülle aber schlicht zu heiß. Die beiden Lüftermodelle sind reine Grills, die auch viel Spaß bereiten können und vom Packmaß her aufgrund des fehlenden Deckels auch etwas besser zu stauen sind. Der Lotus war im direkten Vergleich zum Grill and Chill eine Spur ausgewogener. Ordentlich grillen konnten wir mit allen vier Modellen und waren nicht durch Marinabestimmungen und überlaufene Grillplätze eingeschränkt. Außerdem vergingen vom Anheizen bis zur ersten Wurst auf dem Rost keine fünf Minuten. Und Hand aufs Herz: Welcher Segler verlangt nach einem harten Segeltag von Heiligenhafen nach Burgtiefe nicht nach einem zünftigen Steak, zubereitet auf glühenden Kohlen?



Das Auge isst mit: Die Grillplatte des SAfire brannte das mit Abstand schönste Muster in die Hähnchenbrust



In der Mitte erhitzt sich der Grill schnell auf über 300 Grad Celsius. Mehr konnte das Thermometer nicht anzeigen

SO HABEN WIR GETESTET

Im Juni nahm sich die Redaktion eine Woche Zeit, um reichlich Ausrüstung in der Praxis an Bord zu erproben. Eine Woche fuhren wir mit zwei Yachten, die uns vom Yacht- und Charterzentrum Heiligenhafen gestellt wurden, zahlreiche Manöver und testeten allerlei Ausrüstung. Nach einem ganzen Tag an der frischen Luft und ständig in Bewegung war der Appetit natürlich enorm. Da wir mit dem Wetter ausgesprochenes Glück hatten, die Sonne schien und es oberhalb der Wasserlinie auch trocken blieb, bot es sich an, den Grill anzuzünden. Wir ließen es uns nicht nehmen, auch hier einen Ausrüstungstest in Angriff zu nehmen. Obwohl die vier Grills des Tests alle als Tischgrill ausgewiesen sind und auch an Bord in Betrieb genommen werden können, bauten wir die Grills an Land auf. Schließlich waren es nicht unsere Boote. Außerdem teilten wir den Test auf zwei Abende auf. Vier Grills mit Fleisch zu bestücken, trauten wir uns trotz großen Appetits nicht zu.

Bevor wir den Grill in Betrieb setzten, nahmen wir die Ausstattung in Augenschein. Die Dauer des Aufbaus spielte eine eher untergeordnete Rolle, da die Modelle bereits fertig montiert sind. Allerdings benötigen die Modelle mit Lüfter etwas mehr Zeit und Zuwendung, bis sie betriebsbereit sind. Da wir wissen wollten, ob die Kohle tatsächlich, wie vom Hersteller besprochen, in nur fünf Minuten glüht, schnappten wir uns die Stoppuhr und nahmen die Zeit vom Entzünden bis zum Glühen der Kohlen. Der Zeitpunkt konnte sehr gut festgestellt werden. Die Quick-BBQ-Kohle bei den Modellen Cobb und SAfire hörte auf, Flammen zu spucken und die Buchenholzkohle des Lotus und Grill and Chills stellte das Rauchen ein. Das Ergebnis war überraschend: Kein Modell benötigte mehr als zwei Minuten bis die erste Wurst auf den Rost konnte. Das liegt sogar noch unter den Herstellerangaben. Gut aufgeheizt konfrontierten



Auf die Plätze, fertig, los! Michael Bohmann und Jonathan Satz freuten sich sichtlich auf den Test mit den glühenden Kohlen



Vor dem ersten Grillen müssen die einzelnen Module der kleinen Öfen zusammgebaut werden



Im Vorfeld wurde gewissenhaft Fleisch beim Metzger gekauft

wir die Modelle mit Würstchen, Steak und Hühnerbrust – dem gängigsten Grillgut. Die Würstchen waren ein guter Indikator für die Hitzeverteilung. War die Hitze schlecht verteilt, verbrannten sie

in der Mitte und waren an den Enden noch roh. Die Grillplatten von Cobb und SAfire kamen nicht ganz an das richtige Grill-Feeling heran, fehlte hier doch der Grillrost. Allerdings zeigten die Platten bei der unliebsamsten Beschäftigung des Würstchenwenders ihre Vorteile: bei der Reinigung. Die Platten sind mit Teflon beschichtet und ließen sich ganz einfach mit heißem Wasser und etwas Spülmittel abspülen. Den beiden Grillrosten mussten wir mit dem Schwamm zu Leibe rücken. Die großen Abtropfwannen nahmen wir gar nicht erst mit in die Pantry – die Spülen an Bord sind einfach zu klein.

Größtmöglicher Spaßfaktor
bestmögliche Technik!

WWW.SEGELWERKSTATT.COM

SEGELWERKSTATT STADE

Wir wissen, was Segler wollen!

Harschenfether Weg 12 ~ 21682 Stade ~ Tel. 04141 | 4 57 88
Fax 04141 | 4 57 83 ~ info@segelwerkstatt.de



Weitere Infos und die aktuellen Ausbildungstermine unter www.vdws.de

GUT INFORMIERT

Befeuern

Zwei Systeme haben sich bei den Tischgrills etabliert. Cobb und SAfire werden mit Kohle bestückt und sind bereit. Etwas mehr Arbeit erfordert es, den LotusGrill und den Grill and Chill anzuwerfen. Beide arbeiten allerdings auch mit Buchenholzkohle und einem richtigen Grillrost, was dem Ganzen

eine etwas ursprünglichere Note verleiht. Cobb und SAfire werden mit QuickBBQ-Briketts betrieben, die mit einem leichten Brandbeschleuniger versehen sind, um schneller zu glühen. Alle können wahlweise auch mit gewöhnlichen Briketts betrieben werden. Es dauert nur entsprechend länger.



1 Bevor der LotusGrill und Grill and Chill in Betrieb genommen werden, müssen auf der Rückseite Batterien eingelegt werden



4 Der Lüfter wird über einen Regler eingeschaltet und voll aufgedreht. Er muss unbedingt eingeschaltet werden, bevor...



2 Anschließend wird der Kohlekorb mit Buchenholzkohle befüllt. Kleine Stücke verteilen sich besser im Korb



5 ... der Korb eingesetzt wird. Ist der Lüfter nicht eingeschaltet, kann die Flamme aufgrund Sauerstoffmangels erlöschen



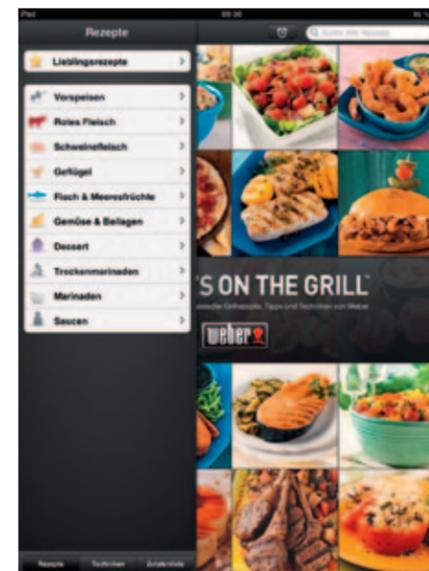
3 Auf das kleine Podest wird eine Brennpaste aufgetragen und entzündet. Die Flamme ist oft nicht sichtbar



6 Cobb und SAfire: Kohle anzünden und fertig

Es muss nicht immer Wurst sein

Genau 88 Würste isst der Deutsche pro Jahr. Kein Wunder, dass auf dem Grill in der Hauptsache Bratwürste jeden Kalibers landen und vor sich hinbrutzeln. Oft ist es der Einfachheit geschuldet, der Aufwand ist schließlich nicht groß. Doch die Monotonie von Wurst und Nackensteak lässt den Grill nach dem zweiten Wochenende in der Backskiste verstauben. Gerade in unseren Revieren bietet sich auch Fisch zum Grillen an. In beinahe jedem Hafen bekommt man frischen Fisch, der vorzüglich auf dem Rost landen kann. Doch es gibt noch wesentlich mehr Varianten, die das Grillen bereichern können. Auch Gemüse kann neben der Wurst auf den Grill. Wer keine Lust hat, dicke Grillbibeln mit an Bord zu nehmen, kann einen Blick in den App- und Google-Play-Store werfen. Der amerikanische Grillhersteller Weber hat eine App mit insgesamt 250 Rezepten für den Grill herausgebracht. Von Vorspeisen über jede erdenkliche Sorte Fleisch bis hin zu Marinaden und Saucen lässt sich alles mit ein paar kurzen Wischbewegungen aufrufen. Die Rezepte sind bebildert und ausführlich beschrieben. Als



Die App bietet 250 verschiedene und bebilderte Grill-Rezepte, extra Tipps rund ums Grillen und auch einen Timer

kleines Extra gibt es noch Tipps und Tricks rund ums Grillen. Zwar ist die App stark auf den amerikanischen Grillmeister geeicht, doch vieles passt auch zu unseren handlichen Bordgrills. Die App ist für 4,49 Euro erhältlich, komplett auf Deutsch und sowohl für iOS als auch Android erhältlich.

Kohlenkunde

Die Spezialkohle für Cobb und SAfire benötigt eine hohe Aktivierungsenergie, bevor die Brandbeschleuniger in der Kohle zünden. Ein normales Streichholz reicht oft nicht aus. Wir benutzten ein Stück Kienspan, das lang genug brannte, um die Kohle anzuzünden. Will man die Kohle mit einem Feuerzeug entzünden, ist ein Stabfeuerzeug besser geeignet als ein normales. Die Spezialkohle sollte nicht zu lange lagern, da sie sonst schwerer zu entzünden ist. Als Alternative können die Grills auch mit normalen Kohlebriketts befeuert werden – es dauert dann etwas länger. Bei dem LotusGrill und dem Grill and Chill sollte nur Buchenholzkohle verwendet werden. Normale Holzkohle oder Briketts können zu heftigem Funkenflug führen. Zumindest an Bord sollte das ausgeschlossen werden. Die Entsorgung der Kohle kann rein theore-



Die Buchenholzkohle sollte in möglichst kleinen Stücken in den Kohlekorb gefüllt werden. So verteilt sie sich besser

tisch unbedenklich im Wasser geschehen, da es sich um reinen Kohlenstoff handelt, der das Gewässer nicht belastet. Dennoch ist es besser, die Kohle komplett ausglühen zu lassen und im normalen Hausmüll zu entsorgen.

Cobb

Cobb Germany
www.cobb-grill.de

159,90 Euro



FAZIT

DECKEL: Ja
KOHLE GLÜHT IN: 1,45 Min
HITZEVERTEILUNG: sehr gut
REINIGUNG: sehr gut

Dank des großen Deckels ist der Cobb sehr vielseitig, verliert kaum Wärme, und das Fleisch bleibt saftig. Bei klassischen Würstchen schwächt der Grill aufgrund der Grillplatte. Im Zubehörhandel ist allerdings auch ein Grillrost erhältlich.

- PRO
- vielseitig
 - lange Grilledauer
- CONTRA
- großes Packmaß
 - hohe Flamme bei Entzünden der Kohle



SAfire

Gotthardt / Watski
www.watski.de

119,50 Euro

FAZIT

DECKEL: Ja
KOHLE GLÜHT IN: 1,45 Min
HITZEVERTEILUNG: gut
REINIGUNG: gut

Der Deckel des SAfire Grills hat etwas weniger Volumen, bleibt aber noch immer sehr vielseitig. Die Grillplatte kann außerdem umgedreht werden, sodass auf der planen Fläche ein Spiegelei gebraten oder eine Pizza zubereitet werden kann.

- PRO
- vielseitig
 - lange Grilledauer
- CONTRA
- großes Packmaß
 - keine Tasche
 - wird außen deutlich heißer



LotusGrill

LotusGrill GmbH
www.lotusgrill.de

159 Euro



FAZIT

DECKEL: Nein
KOHLE GLÜHT IN: 2 Min
HITZEVERTEILUNG: Hot Spot in der Mitte
REINIGUNG: gut

Dank des Lüfters glüht die Buchenholzkohle bereits in wenigen Minuten, und die Platte in der Mitte des Rosts verteilt die Hitze zufriedenstellend auf die gesamte Fläche. Wird der Lüfter zu weit heruntergefahren, nimmt die Hitze leider schnell ab.

- PRO
- richtiger Grillrost
 - Grillgeschmack
- CONTRA
- Aufbau etwas langwierig



Grill and Chill

Mibostahl
www.grill-and-more.de

99 Euro

FAZIT

DECKEL: Nein
KOHLE GLÜHT IN: 1,40 Min
HITZEVERTEILUNG: Hot Spot in der Mitte
REINIGUNG: gut

Der Turbolüfter bringt die Buchenholzkohle in Rekordzeit zum Glühen. In der ersten Minute raucht es noch recht stark. Die Hitze sitzt sehr konzentriert in der Mitte und wird nicht so gut verteilt wie bei den restlichen Modellen.

- PRO
- richtiger Grillrost
 - Grillgeschmack
 - schneller Lüfter
- CONTRA
- Aufbau etwas langwierig
 - schlechte Hitzeverteilung

