

Grillfleisch haben wir mit raffinierten Würzzutaten und Marinaden gut für Sie vorbereitet. Grillportionen sollten Sie stets großzügig berechnen, da erfahrungsgemäß bei Grillveranstaltungen immer ‚so dahin‘ gegessen wird, je nachdem, was auf dem Rost liegt. Übrig gebliebenes Grillgut können Sie übrigens einfrieren.

Nachbarn sollten bei großen Veranstaltungen im Freien, bei denen Rauch und Lärm programmiert sind, vorgewarnt oder besser noch gleich eingeladen werden.

Nachspeisen sind bei einem Grillfest nicht unbedingt ein ‚Muss‘, aber nach so viel deftigem Essen eine Köstlichkeit. Hier empfehlen wir Ihnen unsere Rote Grütze.

Öl sollte in einem kleinen Gefäß mit Pinsel bereitgehalten werden. Manchmal ist für eine Grillade schnell ein Pinselstrich nötig, und dann ist man froh über die gute Vorbereitung.

Saucen sind natürlich das A und O beim Grillen und deshalb haben wir für Sie auch unsere hausgemachten Spezialsaucen vorrätig.

Salz sollte zusammen mit Pfeffer griffbereit beim Grillgerät stehen. Allerdings sollten Fleischportionen erst während des Grillens oder danach gesalzen werden. Anderenfalls wäre das Ergebnis trockenes, zähes Fleisch, da das Salz zu schnell dem Fleisch den Saft entzieht.

Ein **Tisch** sollte neben dem Grill für die Grillutensilien bereitstehen. Besonders bei großen Grillveranstaltungen ist das die beste Vorbereitung, damit kein Durcheinander entsteht.

Ihr **Verbandskasten** sollte vor der Grillsaison mit Brandsalbe, Pflastern und kühlenden Sprays aufgefüllt werden. Wasser steht unter oder neben dem Grill möglichst unauffällig in einem großen Eimer – alternativ auch ein Feuerlöscher oder ein Eimer Sand – bereit. Man kann ja nie wissen.

Zündhölzer – spezielle lange Grillzündhölzer – für den ‚Grillchef‘ bereithalten.

Kohl:
Stedde

Fleischerei & Party-Service

Meller Straße 39
33613 Bielefeld

Telefon: 05 21 / 6 26 32

Telefax: 05 21 / 6 26 11

E-Mail: fleischerei@kohlstedde.de

www.kohlstedde.de

Unsere Laden-Öffnungszeiten

Mo.: 7.00 h bis 13.00 h
Di. bis Fr.: 7.00 h bis 18.30 h
Sa.: 7.00 h bis 14.00 h

**Unser
Party-Tipp**
(für 10 Gäste)
während der
gesamten Grill-Saison
**Kohlsteddes
Überraschungs-
Grillplatte**
mit Grill-Dips und Ciabatta
Abholpreis € 38,90

... außerdem empfehlen wir Ihnen: Kohlsteddes Grill-Spezialitäten ... damit wird Grillen zum Erfolg!

Kohl:
Stedde

GRILL-TIPPS für ein entspanntes Grill-Vergnügen

Am Anfang war das Feuer

Unsere 5. Jahreszeit, die Grillzeit, steht wieder bevor. Und es wird vermutet, dass am Anfang eine eher zufällige Entdeckung des Neandertalers stand. Möglich, dass ihm ein Stück kostbares Mammutfleisch ins offenes Feuer fiel. Irgendwie gelang es ihm, das Fleischstück aus der Glut zu holen. Und dieser Klumpen verkohltes Fleisch musste ihn durch seinen Geschmack beeindruckt haben – wenn auch die Kruste etwas zu kross war. So ähnlich mag es sich zugetragen haben.



Da auch Archäologen und Prä-Historiker aus jenem Zeitabschnitt keine erkennbaren Zeichen für anderweitige Kochmethoden finden, ist es anzunehmen, dass die Menschen die Nahrungsmittel mehrere zehntausend Jahre über dem offenen Feuer rösteten und brieten.

Die Grillpraxis hatte seitdem ausreichend Zeit, sich zu verfeinern. Die gegrillten Leckerbissen wurden immer besser und raffinierter. In Gebieten mit üppiger Vegetation wurde Fleisch in Pflanzenblätter gehüllt: Geschützt vor dem Feuer wurde es darin sanft gegart. In einer anderen Ecke der Welt wurde rasch erkannt, dass Grillen von kleineren Fleischstücken zum einen schneller geht und zudem erheblich Brennstoff spart.

Das Einhüllen des Fleisches mit Lehm brachte eine saftschmurgelnde Köstlichkeit hervor.

Töpfereien entstanden etwa 6000 v. Chr. Es ist durchaus anzunehmen, dass das der eigentliche Beginn der Kochkunst war, denn das Einsetzen von Töpfen ermöglichte neue Methoden der Speisenzubereitung.

Braten über offenem Feuer blieb aber in vie-

len Teilen der Erde allgemein übliche Gartechnik und wird, je jünger die Geschichte, zunehmend umfassender beschrieben. In China beispielsweise brachte der ‚göttliche Landmann Shen Nong‘, der Ackerbaugott (etwa 2800 v. Chr.), den Bauern das Kochen über dem Feuer bei. Weil aber Töpfe fehlten, wurde das Gekochte und Erlegte auf spießähnliche Ruten gesteckt und über dem Feuer gegart.

In anderen Teilen der Welt wurde die Feuerstelle windgeschützt in Gruben angelegt. Die Menschen erhitzen Steinplatten oder Steine im offenen Feuer. In die Gruben füllten sie Wasser und erwärmten dieses laufend mit heißen Steinen. Eine weitere Variante bestand darin, die heißen Steine zusammen mit den Speisen schichtweise in eine Grube zu legen und diese gut zu verschließen. Und das Grubenkochen wird selbst heute noch praktiziert, zum Beispiel in Australien oder in Neuseeland.

Bei einem weiteren Zeit- und Ländersprung erfahren wir in Homers ‚Ilias‘ Genaueres über das Braten eines ganzen Schafes am Spieß: Es sollte ein großes Tier von ‚silbrigem Weiße‘ geschlachtet, in kleinere Stücke geschnitten, und diese erst vom Feuer genommen werden,

Kohlsteddes Grillbratwurst, der Klassiker im Natursaitling mit der pikanten Pfeffernote, 10er-Pack € 6,90

wenn sie gut durchgebraten waren.

Natürlich hinterließen auch die Römer der Nachwelt einige wertvolle Tipps und Rezepte für das Grillen. Besonders der Feldherr und Feinschmecker Apicius schwärmte von gegrillten Schalentieren. Dem kriegerischen Gourmet, der im 1. Jahrhundert n. Chr. lebte, wird eine sehr aufschlussreiche Rezeptsammlung aus der Zeit zugeschrieben.

Ein Mahl aus diesem Buch hätte so aussehen können: Um die opulente, ja überquellende Tafel lagerten in der Regel neun Personen. Liegend langten sie mit der rechten Hand nach den üppigen Speisen. Sauce tropfte und verschmierte Hände und Münder, Wein floss in Strömen – man frönte allen Sinnen...

Kolumbus schließlich lernte in der Neuen Welt angeblich bei einer ihm zu Ehren gegebenen ‚Grillparty‘ mit Fisch, Truthahn und Schalentieren Gegrilltes lieben. Hierbei hatte er allerdings Glück, dass er nicht bei den Azteken landete, denn diese waren im 15. Jahrhundert für ihren Kannibalismus bekannt.

Die Siedler guckten bei den Indianern auch eine Form des Grubenkochens ab. Dafür wurde eine Grube mit Steinen ausgelegt und darauf Feuer entfacht. Auf die Glut wurden dann Bananenblätter oder Seetang gelegt. Darauf

Der Spaß am gemeinsamen Garen und Genießen

Was zu Urzeiten eine ganz alltägliche Zeremonie war, nämlich die mit vereinten Kräften gesammelte oder erlegte Nahrung gemeinsam zu garen und zu verspeisen, ist heute – in vielfach abgewandelter Form – zum besonderen Ereignis geworden. Und wir haben einen Riesenspaß dabei,



kamen abwechselnd Muscheln, Maiskolben und wieder eine Schicht Seetang. Die Zutaten konnten auf diese Weise stundenlang ‚vor sich hin schmurgeln‘. Eine heute noch sehr beliebte Variante davon ist ‚clambake‘, wobei Muscheln auf heißen Steinen gebacken werden.

Und die Spanier schifften nicht nur tonnenweise Gold und Silber aus der Neuen Welt nach Europa. Im Gegenzug brachten sie auch den Siedlern und Eingeborenen Rinder und Schweine. Die Kariben brien dieses Fleisch auf Gestellen aus Knochen und Tierhäuten oder Rosten, gebaut aus grünem Holz und Latten. Diese nannte man ‚barbacoa‘, woraus dann im Amerikanischen ‚Barbecue‘ bzw. – typisch abgekürzt ‚Bar-B-Q‘ – wurde.

Andererseits könnte das Wort Barbecue auch von ‚de la barbe à la queue‘ kommen, was so viel heißt wie ‚vom Bart bis zum Schwanz‘ und an eine Zeit erinnert, als man Tiere noch gern am Stück über der Glut röstete.



am offenen Feuer zu grillen, unsere Mahlzeit einmal ganz anders zusammenzustellen und zuzubereiten oder verschiedene Leckereien aus einem gemeinsamen Topf zu fischen. Das zeigt, dass ein bisschen Ungezwungenheit und Unordnung tatsächlich für uns alle eine echte Erholung vom Alltag darstellt.

Es ist auch gar nicht so wichtig, was da über der heißen Glut gegrillt wird. Gourmets schwärmen von den einfachsten Würstchen und Kinder von den Kartoffeln, die sie unter Aufsicht aus der Glut holen dürfen.

TIPPS & TRICKS VON A BIS Z

So alt wie die Menschheit ist das Grillen zwar nicht, doch es ist die älteste, uns bekannte Garmethode. Die ersten ‚Grillpartys‘ fanden vor über 400.000 Jahren statt. Heute ist das Grillen zu einem regelrechten Gesellschaftsspiel geworden. Kein Wunder, denn es macht Spaß, und das Ergebnis ist ein kulinarischer Genuss.

Wie überall, so lautet natürlich auch beim Grillen die Devise: Erst die Übung macht den (Grill-)Meister.

Und auch für das Grillen gilt: Man sollte für eine ‚meisterliche‘ Bewirtung der Gäste gut vorbereitet sein, damit der Spaß wirklich richtig ‚rund wird‘.

Denn nichts kann lästiger sein, als während des Grillens nach den verschiedenen Utensilien suchen zu müssen. Die Grundausstattung sollte also, bevor es losgeht, schon bereitliegen. Dazu gehören unter anderem das Grillbesteck mit extra langen Stielen und festen Griffen, die vor Hitze schützen, Alufolie und -schalen sowie geeignete Brennmaterialien und Anzündhilfen.

Das **Anstechen** eines Fasses Bier kommt bei Grillfesten immer gut an. Das andere Anstechen, das von Grilladen auf dem heißen Rost, sollten Sie allerdings unbedingt vermeiden. Fleisch darf niemals während des Grillvorgangs an- oder eingestochen werden. Der wertvolle Fleischsaft tropft auf die Glut, das Fleisch wird trocken, und von der Glut her entwickeln sich gesundheitsschädliche Dämpfe. Nehmen Sie zum Wenden besser eine Grillzange.

Alufolie sollte beim Grillen immer in größeren Mengen griffbereit sein.

Eine gute **Beleuchtung** ist wichtig, selbst wenn die meisten Barbecues bereits frühzeitig am hellen Tag beginnen. Da sie jedoch zumeist in der Dunkelheit enden, sollten Sie genügend Kerzen oder Windlichter für alle Tische bereit-

stellen.

Brot sollte genügend und möglichst in mehreren Sorten für den Grillgenuss bereitstehen. Besonders beliebt sind knuspriges Ciabatta, gut gewürztes Fladenbrot oder exotisch gewürzte Sesamringe.



Ein **Fleischbrett** oder ein großes Holzbrett, auf alle Fälle mit einer Safrinne, ist ein ‚Muss‘ beim Grillen. Manchmal muss das bereits gegarte Grillgut vom Rost und die Esser kommen nicht nach.

Fleischthermometer sind für Grillanfänger bei größeren Fleischstücken besonders zu empfehlen. Diese Thermometer besitzen eine Gradeinteilung für die verschiedensten Fleischsorten und -teile. Man steckt das Thermometer in die dickste Stelle des Bratens und weiß bei der bewussten Temperatur, dass das Fleisch durch ist. Eine Richtlinie für die Gargrade: Kalbfleisch etwa 75 °C, Schweinefleisch etwa 85 °C und rosa Rindfleisch etwa 60 °C.

Die **Feuerwehr** werden Sie hoffentlich nicht benötigen. Trotzdem sollten Sie die Nummer gut sichtbar am Telefon befestigen.

Grill-Handschuhe sollte man nicht nur besitzen, sondern auch benutzen.

Gekühlte Getränke am besten frühzeitig besorgen und rechtzeitig kühlen. Denken Sie dabei auch an Autofahrer und Kinder.

Glasuren ergeben eine leckere würzig-süßliche Kruste. Damit die wertvollen Glasuren auf der Grillade nicht verbrennen, werden sie erst kurz vor dem Garwerden mit einem Pinsel rundherum aufgetragen.

ohne schädliche Rückstände.

Cococha-Holzkohlebriketts in Würfelform sind besonders glutgeriebig und werden daher in kleinen Packungen angeboten. Diese umweltfreundlichen Briketts werden aus Kokosnussschalen hergestellt.

Fertig abgepackte Hölzer wie Buchen- oder Rebholz brauchen doppelt so lange zum Durchglühen wie industriefertigte Holzkohle oder Briketts. Bei der Grillplanung unbedingt berücksichtigen!

Feuerkräuter sind ein Zusatz für den aromatischen Duft der Glut. In Spezialgeschäften sind Fertigmischungen aus verschiedenen Kräutern

Was kann man grillen?

Gegrillt werden kann fast alles, nicht nur einige Fleischteile. Und wir bieten Ihnen außer dem ‚klassisch-bodenständigen‘ Grillsortiment, z.B. mit der Grillbratwurst im Natursaitling, eine große Auswahl von ‚etwas anderen‘ Grill-Spezialitäten. Wenn Sie allerdings bei Ihrem Grillgut selbst ‚Hand anlegen wollen‘ sollen Ihnen folgende Tipps dabei helfen.

Beginnen wir mit **Würstchen**, die gefüllt, umwickelt oder mit einer Glasur bepinselt werden können. Bratwürste können Sie leicht einölen, damit die Haut nicht platzt.

Mit **Schweinefleisch** können Sie eigentlich beim Grillen nicht viel falsch machen. Durchgezogenes Fleisch wird natürlich saftiger, aber auch hier können Sie beim Füllen, Spießeln etc. Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Schwarten werden natürlich vor dem Grillen eingeschnitten.

Bei **Kalbfleisch** wird es dann schon problematischer, weil dieses leichter trocken wird. Deshalb sollten Sie es auf Alufolie grillen oder zwischendurch mit Öl bepinseln.

von Thymian bis Lavendel erhältlich. Auf keinen Fall Kiefer- oder Tannenzapfen in die Glut geben. Es entstehen gesundheitsschädliche Dämpfe, die in das Gargut eindringen.

Brennmaterial jedweder Art wird auf jeden Fall nicht schlecht, kann zu Beginn der Saison also in größeren Mengen eingekauft werden. Vielleicht klingelt auch mal der Nachbar?

Ist der Vorrat aber wirklich einmal erschöpft, bekommen Sie am Wochenende oder spätabends Grillzubehör inklusive Grillkohlen sogar an der Tankstelle – ist das nicht ein Service?



Rindfleisch eignet sich zum Grillen hervorragend und auch **Lammfleisch** ist hierfür wie geschaffen, denn diese Zubereitungsart ist für Lamm die Beste. Würzen sollten Sie hier immer mit etwas Knoblauch. **Und noch ein Tipp:** Lammfleisch sollte immer ganz heiß serviert werden.

Auch **Wild** kann gegrillt werden und sollte, damit es saftig bleibt, 2-3 Tage gebeizt und dann mit Speck umwickelt gegrillt werden.

Fisch vom Grill – gegrillt wird er zumeist in Bratkörben – schmeckt wie Meeresgetier besonders gut.

Hummer, Scampis, Langusten oder **Muscheln** werden am besten in der Schale gegrillt. Muscheln sind gar, wenn sie sich öffnen.

Für **Obst und Gemüse** gilt als Faustregel: Alles, was eine Schale hat und nicht zu saftig ist, eignet sich für den Grill. Für gewöhnlich wird es in Alufolie gegrillt.

Vom Lagerfeuer zum Grillgerät

Tatsache ist, dass die ‚Küche‘ ihren ursprünglichen Platz im Freien hatte – mit einer Feuerstelle als Mittelpunkt. Das zu garende Stück Fleisch oder Gemüse einfach in das züngelnde Feuer zu legen, war nicht ratsam. Anfangs noch wackelige Konstruktionen wurden nach und nach verbessert, mit zunehmendem Erfolg. Wir sind heute die Nutznießer ausgeklügelter Ideen für die unterschiedlichsten Grillgeräte. Wir haben die Wahl zwischen einer selbstgebauten einfachen Montage bis hin zum hypermodernen Gerät.

Die gängigsten und somit bewährtesten Grillgeräte sollen hier kurz vorgestellt werden.

Zwei Voraussetzungen sind unabdingbar: Glut und Rost. Das Unwichtigste hingegen ist das Aussehen des Geräts. Sekundär ist auch der Ort der Feuerstelle, denn der ist immer zu finden. Die dafür vorgesehenen öffentlichen Plätze sind gekennzeichnet und meist sogar mit einem soliden Steinunterbau ausgestattet. In Ihrem eigenen Terrain ist der Grillplatz sowieso klar, und bei Mietwohnungen müssen Sie sich halt mit den Nachbarn gut stellen. Wie sieht Ihr Budget für ein Grillgerät aus? Eine wichtige Frage, denn Sie können alles bekommen: vom simpelsten bis hin zum Luxusgerät.

Wichtig für Ihre Kaufentscheidung ist die Beantwortung einiger grundsätzlicher Fragen:

1. Soll der Grill leicht und transportabel sein?
2. Für wie viele Personen grillen Sie im Durchschnitt, das heißt, ist eine kleine oder große Grillfläche notwendig?
3. Bekommt das Gerät einen festen Standort im Garten oder einen wechselnden Platz auf dem Balkon? Hier ist die Gesamtgröße entscheidend.



4. Soll das Gerät leicht zu reinigen sein, sprich besseres Material in der Grundausstattung, was wiederum ausschlaggebend für den Preis ist?

5. Ein Gerät in Stehhöhe? Ein Gerät fürs Leben oder nur für eine Saison?

6. Welche Befuerung? Ein Grillgerät mit Glutkasten für Briketts und Holzkohle? Oder ein Gerät, das mit Gas oder elektrisch betrieben wird?

Sind diese grundsätzlichen Fragen beantwortet, haben Sie die Wahl zwischen den verschiedenen Grundtypen:

Grillgeräte mit senkrechten Glutkästen werden zumeist aus gesundheitlichen Aspekten gekauft. Das Grillgut wird dabei in Körben seitlich zur Glut gehängt. Das überschüssige Fett tropft in eine Grillwanne, die mit Sand oder Wasser gefüllt ist. Es kann also in der Glut keinen Qualm und gesundheitsschädliche Dämpfe verursachen.

Geräte mit senkrechten Glutkästen gibt es in kleinster Form, und sie können als ‚Handkoffer‘ mit in den Urlaub genommen werden. Drehspieße für große Braten, Geflügel oder Fische werden nur für diesen Gerätetyp angeboten – für Romantiker sogar mit manuellem Antrieb. Grillprofis schwören auf die Technik, die es ermöglicht, den Drehspieß mit Hilfe von Batterien oder Strom automatisch drehen zu lassen.

Bei Geräten mit waagerechten Glutkästen sind Auswahl und Preisunterschiede am größ-

ten. Verschiedene Standhöhen, die zur Verfügung stehende Grillfläche, Leichtbauweise oder schwer rustikales Gerät – man hat die Qual der Wahl.

Bei allen Geräten ist auf Folgendes unbedingt zu achten:

1. Sind genügend Luftlöcher und -schlitze am Glutkasten vorhanden? Diese sind für die anhaltende Glut zuständig.

Das Anzünden des Feuers

Der Lohn für das richtige Entfachen des Feuers ist eine beständige, lang anhaltende Glut. Daher ist es notwendig, einige grundsätzliche Regeln zu beachten: Den **Glutkorb** oder die -wanne mit Aluminiumfolie auskleiden. Dadurch wird die Hitzereflektion verstärkt und die spätere Säuberung zudem vereinfacht. An den Punkten, an denen im Glutkorb **Entlüftungsschlitze** angebracht sind, Löcher in die Alufolie stechen.

Auf dem **Balkon** ist für größere Grill-Feiern ein Elektrogrill von Vorteil.

Das **Brennmaterial** pyramidenförmig einschichten und zwar in einem größeren Radius als die vorgesehene Grillfläche. Zum Entflammen das Brennmaterial mit flüssigem Grillanzünder begießen oder entsprechende handelsübliche Brennpasten oder -würfel verwenden.

Der gefährlichste Moment beim Grillen ist das erste **Entfachen des Feuers**. Verwenden Sie nie Petroleum, Benzin, Heizöl oder den gefürchteten Spiritus. Die jährlich veröffentlichten Statistiken von Grillunfällen sprechen für sich. Geschmacklich sind die letztgenannten Entzündungshilfen für das zu garende Grillgut derart schädlich, dass sie sowieso gar nicht infrage kommen. Wenn das Brennmaterial ausreichend mit Brennhilfe versorgt ist, mit einem langen Streichholz das Feuer entfachen. Die Glut durch das stetige Fächeln mit einer Zeitung, mit einem Blasebalg oder Föhn anfachen.

2. Verstellbare Einschubhöhen für den Grillrost sind für das empfindliche Geflügel oder das rustikalere Steak nicht unwesentlich.
3. Rund um den Grillrost sollte ein Windschutz in Form von einer Stahlblechwand angebracht sein. Denken Sie an den Funkenflug!



Die **Anheizzeit** bei unverkohlttem Holz beträgt ca. 1-2 Stunden. Bei Holzkohlenbriketts dauert es ca. 30-45 Minuten und Holzkohle glüht bereits nach 20-30 Minuten.

Die **fertige Glut** mit einem Metallrechen oder einem Schürhaken großflächig auseinander ziehen, damit sie von allen Seiten ausreichend durch Sauerstoff genährt werden kann.

Sobald sich auf der Brennschicht eine leicht weiße **Aschenschicht** zeigt, ist die Glut zum Grillen geeignet.

Zum **Nachheizen** vom Rand aus arbeiten, um die Glut in der Mitte nicht zu schwächen.

Schonend grillen

Richtiges Grillen heißt gesundes Grillen. Dazu an dieser Stelle einige Anregungen:

Das vorbereitete **Grillgut** müssen Sie mit Küchenpapier oder einem Tuch abtrocknen. Salz sollte erst nach dem Grillen über das Grillgut gestreut werden, da es sonst zu einer unerwünschten Saftbildung kommt.

Grillen sollten Sie zuerst bei starker Hitze (auf unterster Roststufe), damit sich die Poren des Fleisches sofort schließen. Die Oberfläche karamellisiert und der Saft mit seinen Nähr- und Geschmacksstoffen kann nicht mehr ausfließen. Danach stellen Sie den Rost auf eine höhere Stufe.

1. Bei **Grillgeräten mit waagrechten Glutkästen** grundsätzlich indirekt grillen: Das Grillgut in extra starke Alufolie wickeln und im eigenen Saft schmoren. So kann nichts an- oder verbrennen und kein Fett oder Saft in die Glut tropfen. So grillt man auch alle Sorten Gemüse. Oder die Fläche des Grillrosts mit extra starker Alufolie umwickeln. Das Grill-

gut wird schonend gegart, und der Reinigungsaufwand für das Grillgerät hält sich in erträglichen Grenzen.



2. Eine weitere Möglichkeit ist die Verwendung von **Aluminium-Grillschalen**, die mit Rillen für abtropfenden Saft und Fett ausgestattet sind. Die Hitze dringt durch die Perforation des Materials, das Grillgut wird genauso gut, aber eben schonend gegrillt. Das austretende Fett und der sich bildende Saft laufen in die eingestanzten Rillen.
3. Für das Grillen von ganzen Fischen gibt es spezielle **Drahtkörbe**. Die Fische werden zwischen zwei Gitter geklemmt und können so besser gewendet werden.

Gutes Brennmaterial für eine gute Glut

Für eine richtige Grillglut eignet sich bei weitem nicht alles, was brennt. Es ist zu empfehlen, die im Handel angebotenen Grillmaterialien wie **Holzkohlenbriketts** und **Scheitholzkohle** zu verwenden.



Zu schnell kann durch falsch gewähltes Brennmaterial wie etwa selbst gesammeltes Holz an Stelle der Grillfeier ein Grillfiasco entstehen. Bei dem durch gesundheitsschädliche Rauchen-

entwicklungen, die zudem schädliche Stoffe an das Grillgut bringen könnten. Also, lieber keine Experimente. Sicher finden Sie nach einiger Grillfahrrad sowsieso Ihre bevorzugte Grillkohle.

Im Großen und Ganzen gibt es keine wesentlichen Unterschiede bei den angebotenen Materialien, doch hier kurz die wichtigsten im Überblick:

Grillbriketts werden aus gepresstem Holzkohlestaub mit natürlichen Bindemitteln angeboten. Es wird eine staubfreie, lang anhaltende Glut garantiert.

Retortenholzkohle bietet laut Verpackungsaufschrift eine gleichmäßige, saubere Qualität