



Absolute Must-haves für jeden echten Grillfan sind die umschnallbare Grilltasche (l.) und der Maiskolbenhalter (r.). Praktisch und originell zugleich ist der aufblasbare Getränkehalter (M.). Fotos: Kahla Design, radbag.de, Kuhn Rikon/trendexpress



Foto: geschenke24.de

Foto: GEFU/trendexpress

Grillbrandeisen (o.) und Hähnchenkeulenhalter (u.) bringen jeden auf den Geschmack.

Für die Grillsaison bestens gerüstet

Was man zum Grillen braucht? Na, Fleisch, Gemüse, einen Grill und jede Menge coole Tools – denn damit macht es gleich doppelt so viel Spaß.

Von Michaela Darmann

Innsbruck – Bei den derzeitigen frühsummerlichen Temperaturen geht in Österreich wieder der Rauch auf. Rund 80 Prozent werfen hierzulande wenigstens einmal im Monat den Grill an. Doch echte Grill-Fans geben sich nicht damit zufrieden, ein Würstchen über dem Feuer zu braten. Sie legen Wert auf beste Zutaten und selbstverständ-

lich sind sie auch in puncto Grillausrüstung gut bestückt.

Investiert wird vor allem in gute Grillgeräte, die neben Holzkohle und Gasinzwischen auch mit Infrarot und Pellets betrieben werden. Ein Blick in die Grill-Tools-Ecke zeigt außerdem, dass sich dieser Bereich überproportional entwickelt. Neben praktischem Zubehör wie Grillbesteck oder Hähnchenkeulenhaltern sind coole Accessoires

erhältlich, die für gute Laune auf der Grillparty sorgen. Mit dem Brandeisen z.B. sind Verwechslungen des Grillfleisches nicht mehr möglich. Denn mit Hilfe eines Grillstempels kann dem Steak ganz einfach der eigene Name aufgedrückt werden. Und das kalte Bierchen holt man sich aus dem aufblasbaren Getränkehalter, der in Form eines überdimensionalen Bierkrugs nicht zu übersehen ist.



Das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb präsentieren sich Servierplatten, Steakteller und Auflaufformen in edlem Design. Foto: Leonardo.de

Klein, aber dafür echt heiß

Es muss nicht immer ein XXL-Grillgerät sein. Auch kleine, kompakte Grills sorgen für echten Genuss.

Innsbruck – Je größer, desto besser. Gemäß diesem Motto scheinen immer mehr Menschen auf Luxus-Grillgeräte zu setzen, die es locker mit einer Hightech-Küche aufnehmen können. Aber nicht immer ist die Größe entscheidend, denn auch auf kleinen, kompakten Grills lassen sich schmackhafte Leckereien zubereiten – und zwar sozusagen mitten auf dem Tisch.

Weil sie so klein sind, lassen sich Kompakt-Grills einfach auf dem Tisch platzieren, daher werden sie auch Tisch-Grills genannt. Aber auch zum Mitnehmen, etwa zum Camping oder zum Picknick, sind sie ideal, schließlich sind sie leicht und transportabel. Ausgestattet mit einem Grillrost müssen Tisch-Grills nur noch mit Kohle befeuert werden und schon kann es losgehen. Manche Modelle wie der „Social Grill“ (u.) bieten sogar für das Grillgut von bis zu sechs Personen Platz. (dar)



Weil sie so klein sind, lassen sich diese Grills auf dem Tisch platzieren. Aber auch zum Mitnehmen sind sie ideal. Fotos: Eva Solo, Berghoff/trendexpress, radbag.de



Gemüse im Tarnanzug

Gemüse auf dem Grill – leidenschaftliche Fleischesser rümpfen bei diesem Anblick gerne die Nase. Aber das muss nicht sein. Das Gemüse muss nur optisch in Form gebracht werden, sodass es auch Gemüseverächter überzeugt. Die witzigen Ausstechformen „BBQ Veggies“ verwandeln Zucchini, Auberginen usw. in Würstchen, Knochen oder Hähnchenkeulen. Sozusagen die Revanche zu Fleischersatzstoffen, die man im Handel oft in klassischer Fleischform zu kaufen kriegt.

Foto: design-3000.de