

Einsteigerberatung für Gasgrills

Das Grillen mit Gas ist an sich eine tolle Sache. Doch immer wieder hört man von Menschen, die aufgrund des Gases zumeist völlig unberechtigte Ängsten mit sich herumtragen. Dadurch trauen sie sich meist nicht so richtig an den [Gasgrill](#) heran, aus Angst etwas falsch zu machen.

Andere Gerüchte, wie „Gegrilltes schmeckt nur mit Holzkohle gegrillt“ hört man zudem auch immer wieder. Was hingegen die Vorteile von einem Gasgrill sind und welche Grundregeln es besonders als Neuling auf diesem Gebiet zu beachten gilt, erklären wir nun. Auch behandeln wir dabei die Frage danach, welche Preisklasse am ehesten für Neueinsteiger geeignet ist und ab welchem Zeitpunkt der Mut zu höherwertigen Gasgrills durchaus seine Daseinsberechtigung findet. Zunächst einmal räumen wir jedoch mit einigen Vorurteilen auf.

Der Gasgrill und seine hartnäckigen Vorurteile

Zuvor haben wir ja bereits das klassischste aller Vorurteile angeschnitten. Dies ist jedoch absolut ungerechtfertigt. Wer die Kunst des Grillens beherrscht, dem wird das Steak immer gleichgut schmecken.

Es macht grundsätzlich in keiner Weise einen Unterschied, ob das Steak mit einem Holzkohlegrill oder einem Gasgrill zubereitet wurde. Der Rauch einer Holzkohle ist vollkommen geschmacksneutral und gar nicht dazu in der Lage, den Geschmack eines Grillfleisches zu verändern.

Ändern kann sich das höchstens durch falsche Kochschritte während dem Grillen. Zum Beispiel, indem Fett und Marinade in die heiße Glut stürzen und hierdurch giftige Rauchschwaden entstehen, die sich auf dem Grillfleisch niedersetzen. Der Gasgrill bringt im Gegensatz zum Holzgrill einen entscheidenden Vorteil mit sich: Den Faktor Zeit.

Während mit Holzkohle mühsam vorgeglüht werden muss, ehe mit dem Grillen überhaupt begonnen werden kann, steht das gasbetriebene Gerät mit seiner gewünschten Temperatur sofort nach dem Einschalten zur Verfügung und bietet binnen kürzester Zeit ein saftiges Steak auf Deinem Teller.

Auch die Temperaturregelung lässt sich anhand des Gasgrills wunderbar einfach regulieren und im Auge behalten. Ein wichtiger Aspekt, gerade dann, wenn es um das gleichmäßige Garen der Grillgüter geht. Hier punktet der Gasgrill ganz klar vor dem Einsatz eines Holzkohlegrills.

Auch berichten Grillliebhaber oftmals von einer unterschwelligen Angst vor dem Einsatz des Gases. Doch diese Sorge ist absolut unberechtigt. Wer den Grill ordentlich und nach den geltenden Empfehlungen des dazugehörigen Handbuchs und Vorschriften mit Gas bedient, der braucht sich keinerlei Sorgen darüber zu machen.

Der Gasgrill ist genauso sicher, wie ein Holzkohlegrill. Nur ist er eben bedeutend schneller, weshalb er dadurch auch mal einen spontanen Grillabend entsprechend vereinfacht.



Abbildung 1: Gasgrill-Test.com hilft beim Einstieg.

Wer übrigens dennoch der Meinung ist, dass ein solches Aroma kein Mythos sei und darauf nicht verzichten möchte, wird mittlerweile auch in diesem Punkt nicht mehr alleine gelassen. Im Fachmarkt finden sich sogenannte Chips aus Holz. Diese werden mit unterschiedlichen Aromen angereichert und können ganz einfach beim Grillen mit einem Gasgrill mit zugelegt werden. Diese entfalten übrigens auch ein nachweisbares Aroma, sowohl am Grill als auch auf dem Grillgut.

Gasgrill ist nicht gleich Gasgrill

Es gibt sehr viele unterschiedliche Modelle auf dem Markt. Diese unterscheiden sich teilweise erheblich in ihrer Ausstattung und der gegebenen Qualität. Dementsprechend sind auch die Preisklassen sehr unterschiedlich gestaffelt und liefern variierend gute Ergebnisse bei der Handhabung als auch beim fertigen Steak auf dem Teller.

Klar ist, dass im Regelfall die höherpreisigen Produktklassen zumeist in puncto Qualität siegen. Allerdings ist es genauso verständlich, wenn man sich als Grillneuling nicht direkt einen Grill für 1500 Euro anschaffen kann oder möchte. Auch wenn die Qualitätsmerkmale und deren Unterschied im direkten Vergleich sehr schnell deutlich werden. Doch auch wir selbst haben einmal mit einem Gasgrill auf eher niedrigem Preisniveau begonnen. Dieser



lag bei etwa 300 Euro. Solch ein Modell ist perfekt dazu geeignet, sich zunächst einmal mit der Materie vertraut zu machen und die grundlegenden Vorteile eines Gasgrills zu erleben. Als wir uns selbst der Gasgrill-Vorteile bewusstgeworden sind, haben wir uns jedoch sukzessive gesteigert und nutzen heute alle Annehmlichkeiten eines höherwertigen Modells. Wagst Du ebenso diesen Schritt, wirst Du einen solchen Luxus schon bald nicht mehr missen wollen.

Doch auch wer im günstigen Preissegment in die Freude am Gasgrillen einsteigen möchte, sollte zunächst einen Vergleich einzelner Modelle machen und hier auf Qualität achten.

Kriterien für die Anschaffung eines Gasgrills

Als Erstes ist natürlich der Preis ein Kriterium, was jedem am Herzen liegt. Oder besser gesagt das richtige Preis-Leistungsverhältnis.

Vorsicht solltest Du walten lassen, wenn es sich um sehr günstige Angebote handelt, die möglicherweise auch noch aus Fernost stammen. Es lohnt sich bei einem Grill nicht, an der falschen Stelle zu sparen. Es sollte auch unbedingt darauf geachtet werden, ob das Produkt sicherheitszertifiziert ist. Zu erkennen ist dies ganz einfach am CE-Sicherheitslogo, welches zumeist in Form eines Aufklebers angebracht wird.

Edelstahl als führendes Material

Viele Gasgrills aus dem niedrigen Preissegment verfügen nicht über eine Edelstahl-Konstruktion. Dieses Manko wird sich früher oder später bemerkbar machen und die Grillfreude eintrüben. Aus diesem Grund eignen sich solche Modelle optimal für den Einstieg, stellen aber keine langfristige Lösung dar. Denn immer wieder zeigt sich in der täglichen Praxis, dass die absoluten Top-Grills aus Edelstahl einige Vorzüge bieten:



- Sie sind sehr unempfindlich gegenüber deutlichen Temperaturschwankungen, wie sie zwangsweise beim Grillen entstehen werden.
- Edelstahl ist bedeutend weniger rostanfällig als andere Materialien.
- Insgesamt betrachtet sind jene Grills durchaus langlebiger.

Natürlich gibt es auch in diesem Bereich deutliche Qualitätsunterschiede. Möglicherweise ist nur eine Edelstahllegierung auf nicht allzu hochwertigem Material aufgebracht. Beim Einsatz eines Markengrills hast Du stets die Gewissheit, dass es sich um etablierte Grillproduzenten handelt, die sich durch ihre dargebotene Qualität auf dem

Markt etablieren und bis heute bestehen konnten. Gibt es Fragen, steht in aller Regel auch ein Serviceteam nach dem Kauf noch jederzeit mit hilfreichen Tipps und Antworten auf Deine Fragen zur Verfügung. Ebenso kannst Du fast immer auf ein perfekt zugeschnittenes Paket an Zubehörteilen zurückgreifen, die das Grillerlebnis gleich noch ein bisschen schöner machen können.

Mit welchem Gerät also beginnen?

Es kommt ganz darauf an, was Du mit dem Gasgrill bezweckst und welchen Umständen dieser dadurch langfristig gesehen ausgesetzt ist. Nachfolgend zeigen wir Dir ein paar Modelle, die optimal für Einsteiger geeignet sind und erklären auch direkt, worauf hier zu achten ist. So findest auch Du das optimale Gerät für den Beginn.

Welche Kriterien sind nun also für die richtige Auswahl ausschlaggebend? Wir klären auf:

Größenentscheidung und Aufstellort für den Gasgrill – was ist sein Haupteinsatzzweck?

Bei der Entscheidung der richtigen Größe spielt in erster Linie natürlich die Anzahl der Personen eine Rolle, die Du damit versorgen möchtest. Grillst Du mehrheitlich nur alleine oder zu zweit, darf es gerne ein kleiner und damit vielleicht in der Anschaffung auch um einiges günstigerer Grill sein. Hast Du regelmäßig viele Freunde zu Besuch, wird es zwangsläufig auf ein größeres Modell hinauslaufen. Aber natürlich gilt es auch darauf zu achten, dass Du genügend Platz am Aufstell- und Aufbewahrungsort hast. Der Grill darf gerne überdacht stehen, denn die Rauchentwicklung ist bei einem Gasgrill sehr viel milder, als es bei einem Holzkohlegrill möglich wäre. Solltest Du über einen Balkon verfügen, achte bitte wegen der Hitzeentwicklung und möglichen Rauchablagerungen auf einen gewissen Abstand zu irgendwelchen Wänden

Basisausstattung oder innovative Funktionen – was ist besser?

So wie sich die Preisklassen und Qualitätsstandards bei einem Gasgrill unterscheidenverhält es sich auch mit dem Funktionsumfang. Mit einem Basismodell ist es selbstverständlich von Beginn an möglich, solide zu grillen. Zusätzlichen Funktionalitäten ermöglichen unter Umständen aber spannende Möglichkeiten: Manche Geräte bieten Brenner an, die auf Infrarotbasis arbeiten und dadurch eine deutlich höhere Hitze gegenüber Basisgeräten erzeugen können. Oder, wenn Du lieber mit indirekter Hitze und einem Grillspieß arbeiten möchtest, kannst Du auch direkt Ausschau nach einem Gerät mit Vertikalbrenner halten.



Heutzutage gibt es auch schon Kombinationsgrills, die es ermöglichen, nicht zu grillen, sondern zudem auch zu räuchern. Räuchern, in diesem Falle das Heißluft räuchern ist eine sehr schonende Art der Zubereitung, bei der das Grillgut bei niedriger Hitze (zumeist max. 100°C) gegart wird. Diese Zubereitungsart ermöglicht ein sehr saftiges Steak, benötigt allerdings deutlich mehr Zeit als beim Grillen. Je nach Größe der Steaks können hierbei mehrere Stunden in Anspruch genommen werden. Doch es lohnt sich geschmacklich auf jeden Fall.

Die richtige Hitzeentwicklung und Power des Gasgrills – worauf musst Du achten?

Je nach Modell hat man es bei einem Gasgrill auch mit unterschiedlichen Leistungsstufen zu tun. Genauso mit einer variierenden Hitze. Professionelle Geräte über 1500 Euro Anschaffungswert verfügen ausnahmslos über ordentlich Power in ihren Brennern und bieten damit ausreichend starke Hitze und Leistung auch für größere Grillgüter. Bei Modellen der günstigeren Preisklasse kann das eher variieren. Vergleichen kannst Du dies unter der Angabe der kW Zahl untereinander ziemlich einfach. Mehr Leistung bedeutet im Regelfall höhere Temperaturen und damit auch ein zügigeres Grillen. Hier kommt es auch individuell auf Deine Wünsche sowie den vorhandenen Bedarf an. Für den

sporadischen Gebrauch als auch eine geringe Anzahl von Leuten und nur kleinen Grillgütern benötigst Du natürlich nicht zwangsweise eine übermäßig starke Leistung des Grills. Andererseits bist Du natürlich mit einer soliden Grundleistung für alle Fälle auf der sicheren Seite. Es lohnt sich in einem solchen Fall auch darauf zu achten, dass Du Dir keinen Grill ohne Deckel anschaffst. Ein Deckel verhindert ungehindertes Ausströmen von Wärme aus dem Grill und kann dadurch das Fleisch auch zusätzlich von allen Seiten her durchgaren. Damit trägt er indirekt zur Qualität Deiner Speisen bei. Gängige Modelle sind heutzutage in nahezu allen Preisklassen mit einem entsprechenden Deckel versehen. Im höheren Preissegment zählen diese ohnehin zur Grundausstattung.

Die Wahl vom Gas – soll das einen Einfluss auf Deine Wahl nehmen?



Auch bei der Art des Gases stellt sich für Anfänger immer wieder die Frage nach dem richtigen Gas. Grundlegend gibt es drei Möglichkeiten, einen Gasgrill zu betreiben. Dabei handelt es sich um Propangas, Butangas und Erdgas. Letzteres ist allerdings nahezu ausschließlich für fortgeschrittene Griller geeignet. Für den Gebrauch zu Hause kommt außerdem fast immer nur Propan- oder Butangas zum Einsatz. Im Sommer macht es keinen großen Unterschied, für welche Art von Gas Du Dich entscheidest. Problematisch wird es erst in der kalten Jahreszeit. Das Butangas wird ab einer Temperatur um den Gefrierpunkt bei seinem Austritt aus der Flasche nicht mehr gasförmig und kann somit auch nicht mehr zum Grillen verwendet werden. Propangas ist auch noch bei -40°C problemlos einsetzbar und damit ganzjährig gesehen die eindeutig bessere Wahl. Es bietet darüber hinaus auch noch finanzielle Vorteile, da dieses Gas in der Anschaffung deutlich günstiger als Butangas ist. Heutzutage gibt es zwar auch in einigen Baumärkten schon Gemische aus beiden Brenngasen zu kaufen,

doch wirklich erstrebenswert ist das nicht. Denn Propangas erbringt als alleinige Form bessere Leistung als im Gemisch.

Reinigung des Gasgrills – welche Punkte müssen unbedingt erfüllt sein?

Die Reinigung von Gasgrills ist grundsätzlich nicht allzu aufwendig. Beim Gasgrill fehlt im Gegensatz zum klassischen Holzkohlegrill selbsterklärend eine Ascheentwicklung. Bezüglich der Reinigung gibt es aber keine einheitlichen Grundregeln. Hier empfiehlt sich der Blick in das jeweilige Handbuch. Obwohl sie sich in jedem Fall leicht bewerkstelligen lässt, gibt es zu verschiedenen Modellen oft noch ein paar Tipps & Tricks, die diesen Vorgang noch einmal um ein Vielfaches erleichtern.

Hier können Sie die aktuellen Gasgrill Modelle vergleichen -> Gasgrill-Test.com

Gasgrills für Anfänger also grundsätzlich unbedenklich

Du siehst also: Es gibt keine goldene Faustregel, für welches Gerät sich Anfänger unbedingt entscheiden müssen, um damit gut durchzustarten. Viel wichtiger ist es, dass die einzelnen, zuvor genannten Faktoren abgeklärt sind und Du am Ende nicht mit einem Gasgrill startest, der Deinen Anforderungen gar nicht gerecht wird.

Ab welchem Zeitpunkt ist eine Steigerung möglich oder nötig?

Es gibt einen nahezu fließenden Übergang zwischen diesen beiden Kriterien. Zunächst hängt es immer davon ab, wie oft Du den Grill in Gebrauch hast und wie schnell Du möglichst viele Erfahrungen damit sammeln kannst. Grund dafür ist, dass letzten Endes nur Du selbst weißt, in welche Richtung sich Dein Grillhobby entwickeln soll und was hierfür vonnöten ist.

Der Moment, in welchem Du erkennst, dass Du bereit zum Umstieg auf ein hochwertigeres Gerät bist, ist auf jeden Fall jeder, in dem Du die folgenden Fragen positiv beantworten kannst:

- ✓ Wünschst Du Dir zusätzliche Funktionen zu den bisherigen?
- ✓ Fühlst Du Dich sicher im Umgang mit diesem Gasgrill?
- ✓ Wächst in Dir eine Neugier für Neues, was dieses Thema betrifft?

Frage dich außerdem ganz klar, welche Eigenschaften Du am meisten an Deinem bisherigen Gerät zu schätzen weißt. So kannst Du beim Kauf des nächsten Gasgrills sichergehen, dass diese erneut in Deine Kaufentscheidung miteinfließen werden.

Wann kannst Du bedenkenlos zum Erdgas greifen?

Dieses Gas wird, wie bereits erwähnt, in der Regel nur im professionellen Gebrauch in der Gastronomie verwendet. Allerdings gibt es mittlerweile auch Hersteller, die geeignete Modelle für den privaten Gebrauch konstruiert haben. Diese sind allerdings im höheren Preissegment wiederzufinden. Abgesehen davon ist ein gewisses Maß an Erfahrung nötig, damit Dir ein sicherer Umgang damit garantiert ist. Detaillierte und speziell auf dieses Gas ausgerichtete Sicherheitshinweise findest Du natürlich an den Flaschen. Da der Betrieb mit Erdgas um einiges günstiger ist, als der Einsatz von Propan- oder Butangas, lohnt sich dies natürlich auf Dauer.

Aber Achtung! Manche Geräte, besonders aus dem nicht allzu hohen Preissegment, sind nicht hierauf ausgelegt. Heutzutage finden sich aber immer mehr etablierte Gasgrillhersteller, die den Umbau vom Propangasgrill zum Erdgasgrill ermöglichen. Lohnenswert für alle Personen, die wirklich in gehäufte Form zum Grill greifen.

Bedeutet für Dich also nochmals kurz zusammengefasst:

Während sich bis vor nicht allzu langer Zeit der Gasgrill in Deutschland aufgrund der Vorliebe für Holzgrills nicht sonderlich gut behaupten konnte, geht der Trend nun nach und nach auch bei uns immer mehr in diese Richtung. Die Grillfreunde erkennen die zahlreichen Vorteile beim Einsatz eines Gasgrills.

Wenn Du Dich einmal mit dieser Art von Grillen vertraut gemacht hast, wirst auch Du mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht mehr darauf verzichten wollen. Wie eingangs bereits erwähnt, ist es natürlich nicht schlimm, wenn Du zu Beginn Deines Gasgriller-Daseins nicht direkt auf hochpreisige Gerätschaften zurückgreifen kannst oder möchtest, sondern zunächst im günstigen Markensegment beginnst und Dich dann mit der Zeit immer weiter hinsichtlich Qualität und Ausstattung verbesserst.

Zum Abschluss nun noch einmal eine kurze Zusammenfassung der Gasvorteile und worauf Du bei der Anschaffung achten solltest. **Die Vorteile beim Grillen mit Gas liegen klar auf der Hand:**

- Es spart Zeit beim Grillen und der Vorbereitung.
- Daher ist ein spontanes Grillen absolut kein Problem.
- Die Reinigung ist erheblich einfacher als bei einem Holzkohlegrill.
- Die Hitze sowie dessen Einwirkung auf das Fleisch kann sehr genau gesteuert werden. Ein gleichmäßiges Garen wird dadurch ohne viel Zutun ermöglicht.
- Weder heißes Fett, noch Marinade können in heiße Glut oder Kohlen tropfen und gesundheitsschädliche Dämpfe entwickeln.
- Die Rauchentwicklung ist weniger stark als mit Holzkohle.

Und nun noch einmal kurz zusammengefasst, was Du besonders bei einer Erstananschaffung beachten solltest:

- ✓ Nach Möglichkeit grundsätzlich auf Produkte etablierter Hersteller zurückgreifen.
- ✓ Unbedingt auf Produkte aus dem Billigsegment verzichten, ganz besonders gilt dies für Ware aus Fernost.
- ✓ Bitte auf das Sicherheitszertifikat (CE-Siegel) Achten.
- ✓ Bestenfalls nach einem Gasgrill auf Edelstahlbasis schauen (robuster, langlebiger).
- ✓ Auf offizielle Testberichte und Erfahrungsberichte zum gewünschten Modell achten.

Wenn Du Dir diese wenigen Kernpunkte zu Herzen nimmst, kann eigentlich nichts mehr schiefgehen und Du wirst den individuell zu Dir passenden Gasgrill ausfindig machen können. Danach wirst Du, wie bereits sehr viele Personen, mit einem Gasgrill, eine Menge Vergnügen damit haben.

Checkliste für den Kauf eines Gasgrills

- Wie gut sollen die Produktbewertungen sein? _____Sterne
- Wie groß muss die Grillfläche sein? _____cm²
- Wie viele Brenner sollen vorhanden sein? _____Brenner
- Ihre Preisliche Schmerzgrenze _____€
- Haben Sie einen Doppelten Druckregler? Ja Nein
- Ist eine Schlauchbruchsicherung vorhanden? Ja Nein
- Soll eine Temperaturanzeige vorhanden sein? Ja Nein
- Soll der Grillrost herausnehmbar sein? Ja Nein
- Soll ein Waschbecken vorhanden sein? Ja Nein
- Wo soll der Gasgrill verwendet werden?
- Camping Auf dem Balkon im Garten
- Wie soll der Gasgrill gezündet werden?
- Piezozündung Elektronische Zündung

Weitere Notizen
