

Welcher Grilltyp bin ich?

Holzkohle, Gas oder Elektro? Mit oder ohne Deckel?
Welche Variante ist die richtige?

Wenn es wärmer wird, lockt es viele Menschen raus – auch zum Grillen. Aber welcher ist der passende Grill für mich? Was ist zu beachten? Die Debeka, eine der größten Versicherungen und Bausparkassen in Deutschland, gibt einige Tipps.

Der Spontane in kleiner Runde: Elektrogrill

Ein Elektrogrill wird nicht so heiß und eignet sich eher für dünnes Grillgut. Elektrogrills gibt es auch als Tischgrills. Das ist oft die geduldete Variante beim Grillen auf dem Balkon bei Mietern. Genau geregelt ist das Grillen meist in der Hausordnung oder im Mietvertrag.

Der Effektive: Gasgrill

Beim Gasgrill ist die Hitze sofort da und sofort wieder weg, genau regulierbar und er ist rauchfrei. Für Röstaromen können aromatisierte Holzchips sorgen. Er versorgt problemlos eine größere Tafelrunde.

Der Klassiker: Holzkohlegrill

Diese ursprüngliche Variante braucht Vorbereitungszeit. Hier muss eine halbe Stunde fürs Anheizen gerechnet werden – und mindestens eine Stunde fürs Abkühlen der Glut nach dem Grillen. Fans des Holzkohlegrills schwören auf das typische Aroma. Der Hitzegrad ist allerdings selten gleich, erfordert ständiges Überwachen des Grillguts und ein Gefühl für den richtigen Wendezeitpunkt.

Ihre Ansprechpartner:

Dr. Gerd Benner

Leiter

Unternehmenskommunikation

Telefon (02 61) 4 98 - 11 00

Christian Arns

Abteilungsleiter

Konzernkommunikation

Telefon (02 61) 4 98 - 11 22

E-Mail presse@debeka.de

29. April 2024

Der Gemütliche: Barbecue

Grillvarianten mit Deckel – auch Barbecue genannt – verteilen die Hitze gleichmäßig um meist größere Fleischstücke und arbeiten mit niedrigeren Temperaturen. Beim „Low and Slow“ (niedrig und langsam) wird langsam gegart. Dadurch wird das Fleisch zarter.

Der Kreative: Innovative Rezepte

Neben den Klassikern Bratwurst und Steak werden die Ideen für den Grill immer vielfältiger: Pizza vom Grill? Mit einem Pizza-Stein ist das möglich. Immer beliebter werden Fleischalternativen, Fisch, Grillkäse und Gemüse-Variationen. Selbst Obst oder Nachtisch wird gegrillt. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Bei Marinaden mit Öl sollte man darauf achten, dass das Öl einen hohen Rauchpunkt hat.

Der Moderne: Digitale Grill-Gadgets

Die Digitalisierung macht selbst vor dem Grillen nicht halt: Ein Bluetooth-Grill-Thermometer sendet die Kerntemperatur des Grillguts aufs Smartphone. Es gibt Apps für die Luftsteuerung, mit denen Grillmeister die Temperatur im Grill regeln und überwachen, während sie sich mit ihren Gästen am Tisch unterhalten. Eine digitale Steuerung des Rauchgehalts und der Temperatur erleichtert sogar das Smoken, das ultralange Garen im heißen Rauch.

Richtig abgesichert

Je hochwertiger ein Grill ist, desto ärgerlicher ist es, wenn er durch Unwetter beschädigt oder gar gestohlen wird. Ein mobiler Grill kann – wie übrigens auch Gartenmöbel – gegen Sturm- und Hagelschäden sowie Diebstahl in der Hausratversicherung zum Beispiel bei der Debeka abgesichert werden. Für einen auf dem Grundstück fest verbauten Grill oder Outdoorküchen kann über die Wohngebäudeversicherung entsprechender Schutz vereinbart werden.



Versichern und Bausparen

Mehr Informationen erhalten Interessierte in der Geschäftsstelle vor Ort oder unter www.debeka.de/hausrat

Bildunterzeile: Vielfalt beim Grillen: Zu den Faktoren bei der Wahl des passenden Grills zählen der Standort und persönliche Gewohnheiten. Foto: Debeka/AdobeStock