



# GARTENTIPPS

## WELCHER GRILLTYP BIST DU?

**Was gibt es Schöneres, als an einem lauen Sommerabend entspannt mit Freunden, Nachbarn oder der Familie eine Grillparty zu schmeißen?** „Mit Liebe gebrutzelt“ ist unsere Devise – und damit du mit maximalem Spaß ans Werk gehen kannst, zeigen wir dir im Folgenden, welcher Grilltyp mit welchem Grill am besten klarkommt.

### Der Traditionalist

- Du möchtest regelmäßig Horden hungriger Gäste verwöhnen, die sich vorab im Garten ordentlich Appetit verschafft haben?
- Du willst beim Grillen nicht experimentieren, sondern so grillen, wie es sich nach klassischer Art gehört?
- Für dich zeichnet sich echter Grillgenuss vor allem durch das unverkennbar rauchige Aroma von Fleisch und Gemüse aus?

Dann bist du ein Fall für den **Holzkohlegrill!**

Je nach Anzahl der Gäste brauchst du nicht nur etwas Großes, sondern auch etwas Schnelles – schließlich sollen deine Gäste nicht am Grill Schlange stehen müssen. Ist der klassische Holzkohlegrill erst einmal durchgeglüht, lassen sich auf ihm diverse Grillspeisen relativ zügig zubereiten und entsprechend auch mehrere hungrige Mäuler gleichzeitig stopfen. Vor allem für große Partys sind Holzkohlegrills mit reichlich Arbeitsfläche praktisch, damit du alles Nötige direkt zur Hand hast. Ein Grill mit Rollen hat außerdem den Vorteil, dass du ihn während des Grillens je nach Windrichtung umstellen kannst.



## Der Spontane

- Du möchtest direkt losgrillen können, wenn deine Freunde spontan zur Grillparty vor der Tür stehen?
- Generell ist langes Warten auf durchgeglühte Kohle nicht so dein Ding, sondern der Grill soll ohne lange Vorbereitung startklar sein?
- Rauch und offene Flammen gehören für dich nicht unbedingt zum Grillspaß dazu, dafür verzichtest du auch gern auf das typische Raucharoma?

Dann bist du ein Fall für den **Gasgrill!**

Ventil auf, los geht's: Ein Gasgrill braucht keinerlei Vorbereitung, sondern steht immer bereit, sofort loszugrillen. Gasgrills mit mehreren Flammen bieten die Möglichkeit, verschiedenes Grillgut mit unterschiedlichen Temperaturen zu garen. Willst du nach dem ersten Gang eine Pause einlegen, schalte das Gas einfach aus, um eine halbe Stunde später Runde zwei einzuläuten. Auf einem Gasgrill mit Deckel lassen sich Filets und andere Speisen bei niedrigen Temperaturen wunderbar schonend durchgaren. Und für Balkongriller ist sowieso klar: Gas und Elektro statt Qualm!



## Der Experimentierfreudige

- Für dich gibt es kein Grillvergnügen ohne typisches Raucharoma, und eigentlich kann es dir gar nicht rauchig genug sein?
- Du liebst amerikanische Barbecues: Spareribs, Schaschlikspieße und BBQ-Beef sind für dich Must-haves auf dem Grill, und gegen geräucherten Fisch hast du auch nichts einzuwenden?
- Du bist beim Grillen immer auf der Suche nach spannenden Experimenten und nimmst dafür auch gern einige Stunden Zubereitungszeit in Kauf?

Dann bist du ein Fall für den **Smoker!**

Der Smoker ist eigentlich eher ein Räucherofen als ein Grill. Darin wird das Grillgut nicht direkt über der heißen Glut, sondern in einer getrennten Brennkammer bei soften 120 bis 180 Grad gegart (es gibt zusätzlich auch Smoker mit Grillrost in der Brennkammer). Entsprechend muss man für die Zubereitung im Smoker deutlich mehr Zeit als mit anderen Grillarten einplanen. Die Belohnung – das ganz eigene rauchige Smokeraroma – ist es jedoch mehr als wert!



## Der Gemütliche

- Grillen ist für dich kein reines Sommerding, sondern auch im Winter ist dein Grill Mittelpunkt regelmäßiger Outdoorerevents?
- Du bist bereit, deinem Grill dauerhaft eine Ecke deiner Terrasse oder deines Schrebergartens abzutreten?
- Grillen ist für dich mehr als nur die Zubereitung leckerer Speisen, sondern immer auch verbunden mit einem gemütlichen Beisammensein mit Familie oder Freunden?

Dann bist du ein Fall für den **Grillkamin!**

Wie sein Name schon sagt, handelt es sich dabei um eine Mischung aus Grill und Kamin. Der fest installierte und offene Grill befindet sich innerhalb eines Kamins – und damit bietet der Grillkamin nicht nur unkompliziertes Grillvergnügen, sondern auch zusätzlich wohlige Wärme. Er ist immer einsatzbereit und kann nicht nur mit Kohle, sondern auch mit Holzscheiten in Schwung gebracht werden. Wenn du gern und häufig grillst und ausreichend Platz hast, wird ein Grillkamin schnell zum Treffpunkt Nummer eins deines Gartens werden!



## Der Unkomplizierte

- Du möchtest spontan losgrillen können, ohne vorher an Kohle oder das Auffüllen von Gasflaschen denken zu müssen?
- Dein Outdoorbereich ist ein Balkon oder ein Wintergarten, wo ein Holzkohlegrill eh nicht infrage kommt?
- Du stehst auf schnellen und unkomplizierten Plug-and-play-Grillgenuss – Stecker in die Steckdose, und los geht's?

Dann bist du ein Fall für den **Elektrogrill!**

Mit einem Elektrogrill bist du rundum auf der sicheren Seite: Kein Rauch, der Nachbarn oder Vermieter verärgert, Kohle und Gas können nicht ausgehen, und das Grillen darauf ist auch noch kinderleicht. Perfekt also für einen kleinen Abendsnack und eine entspannte Zeit mit Freunden auf dem Balkon. Elektrogrills gibt es aber nicht nur für das Candle-Light-Dinner zu zweit, sondern auch mehrstöckig, um die Gäste einer kleinen Party zu versorgen. Beide Varianten überzeugen mit sehr geringer Rauchbildung, verteilen die Hitze gleichmäßig, auch ohne hektisches Pusten in die Glut – und lassen so mehr Zeit für die wichtigen Dinge des Lebens: mit Freunden gutes Essen zu genießen.



Du weißt jetzt ganz genau, welcher Grill zu dir passt? Dann schau in unserem Shop vorbei und entdecke die passendsten Modelle für dich direkt zum Nachkaufen:

**www.  
otto.de/  
grills**