BESSER GRILLEN!

BARBECUE-TRENDS, GRILLGERÄTE UND ZUBEHÖR VON BAUHAUS

TREND „PLANKING“

Alle Infos, Bretter & Extras.

DER PERFEKTE Burger

Mit diesen Produkten und Tipps gelingt‘s.

DIE BESTEN GRILLS IN JEDER PREISKLASSE!

Ob mit Gas, Holzkohle oder Strom – diese Grills sind Spezialisten für ein leckeres Ergebnis.

TOLLE TIPPS UND LECKERE REZEPTE

Kingstone®

OUTDOOR. Fine Dining.

„MEIN HEISSER TIPP FÜRS BARBECUE: EIN SPITZENMODELL VON KINGSTONE!“

Die Auswahl ist vielseitig – von Gas- über Kohlegrill bis Smoker – eines aber haben alle KINGSTONE Grills gemeinsam: Sie liefern Top-Ergebnisse in Sachen Grillgenuss.

GAS

KOHLE

SMOKER

» Von Horst Lichter empfohlen: die große Grillauswahl in Gas, Kohle und Elektro. Ab Seite 36

?!

WIE WO WAS

04 Heiß: Die Technik moderner ***GASGRILLS*** hat das Grillen revolutioniert.

08 Bewährt: ***HOLZKOHLEGRILLS –*** die klassische Methode für höchste Geschmacksstandards.

12 Clever: Für unterwegs und zwischendurch, ***ELEKTRO- UND LÜFTERGRILLS***.

14 Kombiniert: ***DIREKTES UND INDIREKTES GRILLEN*** – die Temperatur macht's.

16 Exzellent: Die besten ***FLEISCH-PARTIEN*** bei Rind, Schwein, Lamm und Huhn.

20 Punktgenau: Die richtige Garstufe im Blick – grillen mit ***THERMOMETER.***

22 Appetitlich: Perfekte ***BURGER*** einfach selbermachen – 6 leckere Rezeptideen.

26 Spezial: Mit ***HOLZ-PLANKE, PIZZASTEIN UND DREHSPIESS*** erstklassig grillen.

34 Vermeidbar: Die 10 größten ***GRILL-FAUXPAS*** und wie es richtig geht.

36 Übersichtlich: Die ***BESTEN GRILLS*** von Gas bis Strom. Für jeden Anspruch das passende Modell.

50 Ergänzend: Das optimale ***ZUBEHÖR*** für jeden Grill – von Bürste bis Wok.

16

Zarte Beef Cuts – Rind von seiner besten Seite

26

Grilltrend „Planking" Genuss vom Brett

32

Aufgespießt – individuelles Spitzengrillen

41

Design & Funktion: Top-Gasgrills in Bestform

IMPRESSUM

Herausgeber (V. i. S. d. P.):
BAUHAUS Depot Gmbh, Straubinger Straße 25, 4600 Wels.
Bildnachweis: BAUHAUS, © iStock.com:
S. 05 – Germanovich | S. 09 – OlgaMiltsova | S.14 – Julia700702 | S. 16-19 – Counterfeit_ua | S.23 – AVNphotolab | S.24 – anatchant | S.25 – SageElyse | S.28 – dionisvero, svariophoto | S.30 – zi3000 | S.31 – JitkaUnv, yodaswaj, OLEKSANDR PEREPELYTSIA, robynmac, atoss, Azure-Dragon | S.32 – papkin | S.47 – Dibett-adifino
Änderungen vorbehalten. Druckfehler bleiben vorbehalten und verpflichten nicht zum Verkauf. Beschaffenheitsangaben stellen keine Garantien im Rechtssinne dar. Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro, als Abholpreise, ohne Dekoration und ohne Leuchtmittel. Gültig bis 30.06.2018

TAGESAKTUELLE BAUHAUS TIEFPREISE

Täglich optimierte BAUHAUS Tiefpreise! Als Kunde profitieren Sie von unseren tagesaktuellen BAUHAUS Preisen:

Zu Produkten ohne Preisangabe, die mit dem untenstehenden Logo bzw. dem Hinweis „TIEFPREIS" gekennzeichnet sind, finden Sie den aktuellen Preis:

- ✔ **durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at**
- ✔ **in unserer aktuellen Werbebeilage**
- ✔ **in Ihrem BAUHAUS Fachcentrum**

TIEFPREIS
tagesaktuell

GASGRILLS – DIE HEISSEN TRENDSETTER

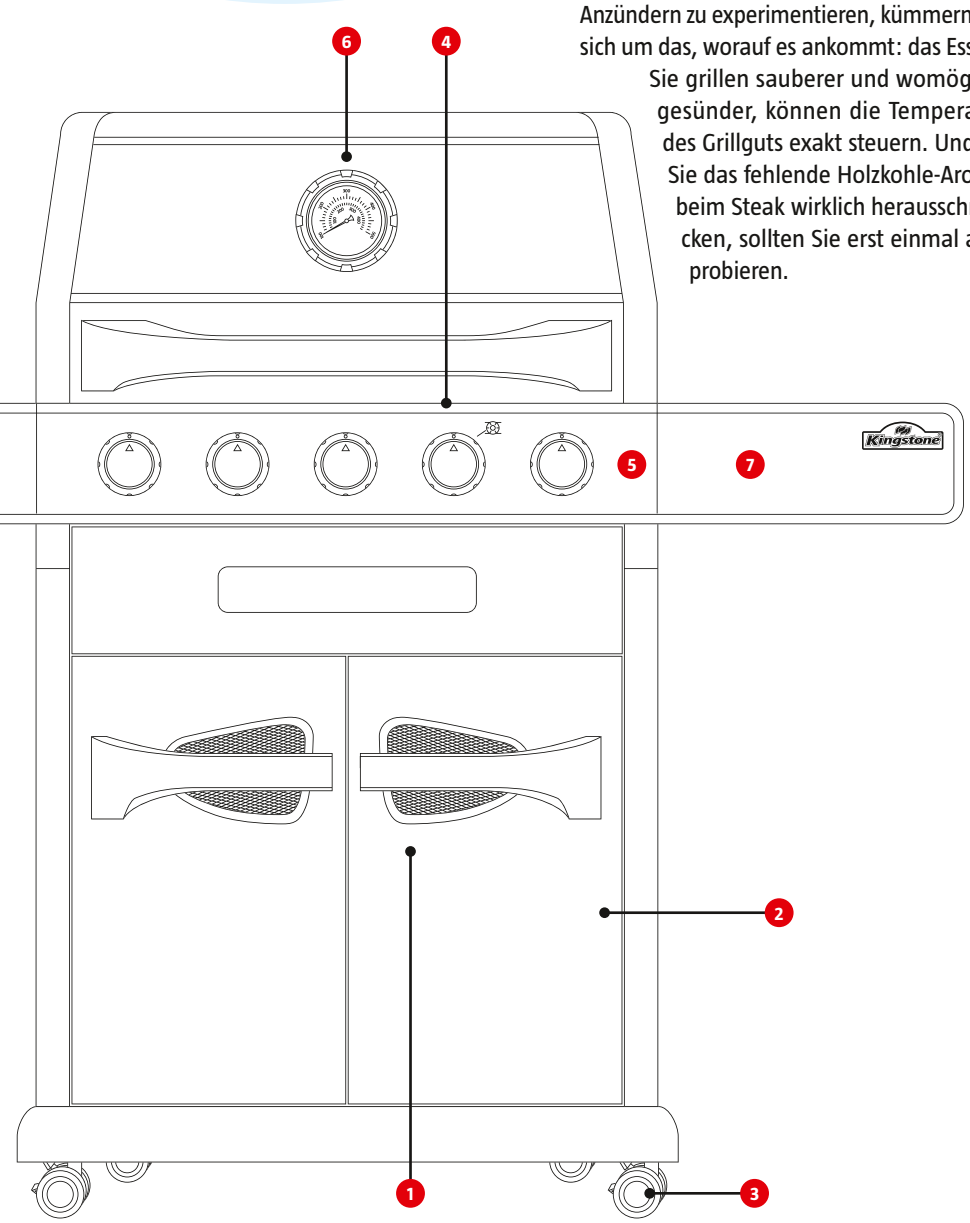
Gas aufdrehen, anzünden, Minuten später kann der Grillspaß beginnen!

SOMMERKÜCHE

Ein Gasgrill kann alles, was der Herd kann – und noch mehr: Braten, Fisch, Pizza, Kuchen, alles möglich! Mit einem zusätzlichen Seitenkocher ist die Küche dann perfekt.

Alles was Sie beim Kauf eines neuen Gasgrills beachten müssen, erfahren Sie auf der nächsten Doppelseite.

Auch Sie brauchen einen Gasgrill. Warum? Weil Sie dann die Möglichkeit haben, sich mehr mit dem Grillen als mit dem Grill zu beschäftigen! Auch wenn es von manchem Holzkohlefreund zum Ritual erhoben worden ist, das umständliche Entzünden eines Kohlegrills vermisst nach kurzer Zeit niemand mehr. Statt mit verschiedenen Holzkohlen, Briketts und Anzündern zu experimentieren, kümmern Sie sich um das, worauf es ankommt: das Essen! Sie grillen sauberer und womöglich gesünder, können die Temperatur des Grillguts exakt steuern. Und ob Sie das fehlende Holzkohle-Aroma beim Steak wirklich herausschmecken, sollten Sie erst einmal ausprobieren.



DARAN ERKENNEN SIE EINEN GUTEN GASGRILL

Ein Gasgrill besteht aus mehr Einzelteilen als ein klassischer Holzkohlegrill. Damit Sie sich in dem großen Angebot zurechtfinden, haben wir hier einmal die wichtigsten Elemente zusammengetragen.

1 Der Unterschrank. Hier versteckt sich hinter den Türen die Gasflasche samt Druckregler und Schlauch. Gleichzeitig gibt es noch Platz für Grillzubehör & Co.

2 Die äußere Hülle eines Gasgrills kann aus Edelstahl, verzinktem Stahl oder pulverlackbeschichtetem Stahl bestehen.

3 Räder sind wichtig, wenn Sie Ihren Gasgrill auf dem Grundstück bewegen wollen. Viele Gasgrills haben nur feststellbare Bockrollen. Prüfen Sie, ob Ihr neuer Gasgrill für Ihre Ansprüche ausreichend mobil ist.

4 Jeder gute Gasgrill verfügt über ein Fettsammelsystem. Der Trichter mündet in eine Auffangschale. Hier ist Sauberkeit Pflicht!

5 Die Drehregler bestimmen den Gasaustritt an den Brennern und damit die Temperatur. Häufig sind sie mit einem speziellen Zündsystem kombiniert oder verfügen über einen separaten Zündknopf.

6 Die klappbare, oft doppelwandige Haube ist zentrales Merkmal eines Gasgrills: Nur dank ihr kann man zügig Aufheizen und später sauber und indirekt grillen. Das eingebaute Thermometer informiert über die tatsächliche Temperatur in der Grillkammer.

7 Seitliche Ablage für das Grillgut, häufig mit Warmhalteplatte oder sogar zusätzlichen Seitenbrennern. Zum leichteren Verräumen oder Überwintern sind sie oft abklappbar.

WIE FUNKTIONIERT'S MIT GAS? DIE RICHTIGE STARTHILFE

Damit beim ersten Mal nichts schief geht, sollten Sie folgende Abläufe einhalten: Als erstes erwerben Sie eine passende Propan-Gasflasche. Beim Betrieb wird sie aufrecht je nach Modell neben den Grill oder in dessen Unterschrank gestellt. Schließen Sie den Regleranschluss an die Flasche an. Wenn Sie hier schrauben müssen, haben Sie es mit einem Linksgewinde zu tun. Die Regler für größere Gasflaschen können mit einer praktischen Einrastfunktion und An-Schalter ausgestattet sein; bitte beachten Sie, dass dieser Schritt länderabhängig ist.

Alle Drehregler auf „Off". Öffnen Sie den Grill, dann das Ventil der Gasflasche (meist gegen den Uhrzeigersinn). Beachten Sie immer die Bedienungsanleitung. Ganz wichtig: Vor dem Zünden muss der Deckel offen sein, damit sich hier kein Gas sammeln kann. Jetzt zünden Sie die Brenner: Bedienknopf auf „Start" bzw. hoch drehen und gedrückt halten. Nach kurzer Zeit hören Sie das Gas ausströmen. Zündknopf drücken. Der Brenner ist an. Sonderfall Automatikzündung: Sie entflammt den Brenner direkt beim Betätigen des Start-Reglers.

Jetzt schließen Sie den Deckel wieder und warten ca. 10 Minuten ab. Dabei auf das Thermometer achten. Sobald Sie die geplante Starttemperatur (achten Sie auf die Angabe in Grad Celsius) erreicht haben, kann das Grillen beginnen. Den Deckel möglichst geschlossen halten!

WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE GRILLMETHODE AUS

Direkte Hitze

Verwenden Sie für scharfes Anbraten sowie für Grillgut mit einer Garzeit von weniger als 20 bis 25 Minuten. Hierbei wird das Grillgut direkt von unten befeuert. Typisches Beispiel: Würstchen und Burger.

Sie arbeiten zum Aufheizen mit allen Brennern. Beachten Sie dabei die Kerntemperatur.

Mehr zum Thema Direkte & Indirekte Hitze auf Seite 14

Indirekte Hitze

Mehr als 25 Minuten Garzeit benötigen Braten, dicke Steaks oder ganzes Geflügel. Gerade Steaks kann es gut tun, direkt scharf angebraten und anschließend indirekt gegart zu werden.

Sie schaffen Temperaturzonen in der Grillkammer, arbeiten nur mit den Brennern am Rand. Dabei Temperaturverteilung in der Grillkammer beachten!

HEISSE FAKTEN

VIER GRÜNDE FÜR DEN SIEGESZUG DES GASGRILLS

Früher kannte man sie nur von BBQ-Parties aus den USA. Heute kommen Gasgrills auf unzähligen deutschen und europäischen Terrassen zum Einsatz. Und mit jeder Saison werden es mehr, denn ihre Nutzer sind begeistert und können sich eine Rückkehr zu konventioneller Grilltechnik kaum vorstellen.

1 **Es gibt sie: Spontanität beim Grillen!** Eine Party mit Holzkohlegrill will generalstabsmäßig geplant werden: Kohleverbrauch, Anzündezeitpunkt, Speisenfolge etc. Mit dem Gasgrill überprüfen Sie die Gasflasche, drehen die Ventile auf und können zehn Minuten später loslegen. Selbst ein einzelnes Steak kann man eben auf dem Gasgrill garen – undenkbar auf einem Holzkohlegrill.

2 **Kontrolle über die Temperatur!** Die Rezepte werden ausgefeilter, die Ansprüche der Köche höher. Raffinierte Zubereitung erfordert aber auch das Einhalten von Zeit- und Temperaturfenstern. Mit dem Gasgrill eine Kleinigkeit, auf Kohle eine Herausforderung.

3 **Bitte nachlegen!** So lange Sie Gas in der Flasche haben, können Sie grillen. Sie müssen nicht mit einer bestimmten Menge glühender Kohlen haushalten. Da dürfen ruhig noch unangemeldete Gäste kommen. Wer noch Hunger hat, wird am Gasgrill immer fündig.

4 **Leichte Reinigung!** Es gibt keine glimmende Asche, keine Spuren auf Terrasse und Rasen: Der Grill wird (wie ein Backofen) per Pyrolyse freigebrannt. Nach dem Abkühlen sollte sein Rost mit einer Grillbürste gesäubert werden. Dann noch die Fettschale kontrollieren – fertig!

EINEN GRILL MIT POTENTIAL KAUFEN

Klären Sie also zunächst Ihren Bedarf und Anspruch: Brauchen Sie einen Edelstahlgrill, der draußen stehen bleiben kann, oder reicht auch pulverbeschichteter Stahl?

Grillen Sie nur gelegentlich für sich und Ihre kleine Familie, oder müssen Sie ganze Fußballmannschaften versorgen? Tipp: Springen Sie hier nicht zu kurz, damit Sie nicht in naher Zukunft einen größeren Grill kaufen müssen. Grillen macht nun einmal Freu(n)de. Und wie sind Ihre Wünsche bezüglich des Grillguts? Nur Würstchen, Steaks und mal ein Hühnchen – oder gleich der große Aufwand mit Braten und eigenem Sößchen auf dem Seitenbrenner dazu? Gut beraten ist hier, wer dem eigenen Können noch Spielraum nach oben lässt, denn viele Neulinge haben kurze Zeit nach dem Kauf nur noch ein Hobby: Grillen!

Und natürlich ist der Preis ein Kriterium: Akzeptable Gasgrills gibt es von knapp unter 200 Euro bis zu mehreren tausend Euro. Da die wenigsten Nachwuchsgriller mit einem Sechs-Brenner-Flaggschiff starten können, ist für viele Käufer die Preisgruppe zwischen 300 und 700 Euro besonders interessant; dort gibt es bereits sehr gute Geräte, die kaum einen Wunsch offen lassen.

DARF MAN AUF DEM BALKON WIRKLICH GRILLEN?

Kaum ein Thema hat in den letzten Jahren die Rechtsprechung häufiger beschäftigt, als die Frage, ob man auf dem Balkon grillen darf. Die wichtigsten Facts: Es gibt kein Grundrecht aufs Grillen. Es ist erlaubt, so lange es nicht durch Hausordnung oder Mietvertrag verboten ist.

Die Belästigung der Nachbarn ist in jedem Fall zu vermeiden. Vorsicht beim Einlagern von Gasflaschen! Diese dürfen nicht in Wohnungen oder Kellern aufbewahrt werden. Wer auf Nummer sicher gehen will, grillt elektrisch.

Um dem unnötigen Streit mit Anwohnern vorzubeugen, unser Rat: Laden Sie Ihre Nachbarn zur Grillparty ein, dann gibt es garantiert keine Beschwerden.

SO ERKENNEN SIE EINEN HOCHWERTIGEN GRILL

Neben Preis und Ausstattung muss auch die Qualität eines neuen Grills stimmen. Dabei sollten Sie sich zunächst an namhaften Herstellern (KINGSTONE, WEBER etc.) orientieren. Sie alle stehen mit ihren Firmennamen für die Einhaltung hoher Standards.Es gibt aber noch viele weitere Hersteller, die gute Qualität zu bieten haben. Für den Endverbraucher sind dabei Ausstattungsdetails und die verwendeten Materialien gute Indikatoren, um ein Produkt zu bewerten. Und das gilt für alle Preisklassen.

Typische Qualitätsmerkmale sind eine solide Verarbeitung, hochwertige Materialien wie emaillierter Stahl oder Edelstahl für den Korpus sowie die Brenneranzahl und ihre Ausführung. Sehen Sie sich darüber hinaus die Grillhauben an, die doppelwandig ausgeführt sein sollten, damit Sie sich nicht die Finger verbrennen. Eine große Hilfe im Alltag ist auch ein gut konstruierter Unterschrank: Reicht der Platz für eine Gasflasche

UNSER PREIS-LEISTUNGSSIEGER

Grillstar®

GRILLSTAR 'ATLANTA 300'

Ein mobiler Familien-Grill mit einer Ausstattung, die in dieser Preisklasse ihres Gleichen sucht: Drei Brenner, eine doppelwandige Haube, dazu eine großzügige Grillfläche. Die per LED beleuchteten Gasregler sind ein echter Vorteil bei Dunkelheit.

24791915 | **199,-**

BESONDERHEITEN

- Doppelwandige Haube mit integriertem Thermometer. Feuerraum und Grilldeckel emailliert inkl. Seitenablagen.
- Große Grillfläche zum Braten, Garen oder auch indirekten Grillen. Der Grillrost hat die Abmessung 60 x 40 cm.
- Beleuchtete Gasregler für leichte Bedienung. Drei Edelstahl-Gasbrenner mit einer Gesamtleistung von 10,5 kW. Die integrierte Piezo-Zündung entflammt den Brenner schnell und zuverlässig.
- Praktischer und stabiler Grillwagen zur einfachen Bewegung des Grills. Eine 5 kg Gasflasche kann im Wagen abgestellt werden.

Mehr Modelle von der GRILLSTAR 'ATLANTA'-Serie finden Sie auf Seite 41

und darf die hier laut Bedienungsanleitung überhaupt gelagert werden? Emailliertes Gusseisen ist aufgrund seiner Wärmespeicherung, Pflegeleichtigkeit und Robustheit eine ausgezeichnete Wahl für den Rost.

Der Umfang des System-Zubehörs sollte in die Entscheidung für einen Grill einfließen: Kann der Anbieter Drehspieß, Pizzastein, Modulroste oder Wok passend zu Ihrem Grill liefern?

Bedenken Sie: Ihre Wünsche und Fähigkeiten am Grill können sich weiterentwickeln, und sollten auf dem Weg zum Grillmeister nicht durch fehlende Technik aufgehalten werden. Denn Sie wären nicht der erste Kunde, der beim Erstkauf noch über die Ausstattung der Top-Modelle schmunzelt, nur um wenige Monate später genau so ein Modell zu erwerben.

GROSSE AUSWAHL BEI BAUHAUS

In Ihrem Fachcentrum finden Sie die gesamte Bandbreite des Angebots von Grills, Zubehör und allem, was Sie zum Betrieb eines Grills brauchen. Neben den **hochwertigen BAUHAUS Qualitätsmarken KINGSTONE und GRILLSTAR,** die Sie nur bei BAUHAUS erhalten, finden Sie hier auch Produkte von Herstellern wie Weber, Beefer Original etc. Zusammen mit der hervorragenden Beratung im Fachcentrum finden Sie den perfekten Grill, der Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird.

UNSER PREMIUM-MODELL

Kingstone®

KINGSTONE 'ROCK 455'

Mit dem KINGSTONE Gasgrill 'ROCK 455' machen Sie Ihren Garten zur Gourmetküche: Ein starkes Premiummodell mit hervorragender Ausstattung und bester Verarbeitung, das auch ambitionierten Köchen neue Perspektiven eröffnet. Der 'ROCK 455' versorgt selbst große Partys zuverlässig mit leckerem Grillgut.

25622902 | **899,-**

BESONDERHEITEN

- Doppelwandige Haube mit integriertem Thermometer und Sichtfenster. Dank des Sichtfensters können Sie das Grillgut beobachten und müssen nicht für jeden Check den Deckel öffnen.
- Vier Brenner 19,2 kW, Seitenkocher 3,8 kW, Drehspießbrenner 4,4 kW, Gesamtleistung: 27,4 kW, Jet Force Automatik-Zündung, Warmhalterost, Hauptgrillfläche 78 x 45 cm.
- Schublade für Grillbesteck, Flaschenöffner. Großer Unterschrank mit Non-Fingerprint-Edelstahl-Oberfläche.
- Mobil dank versteckter Rollen.

GRILLEN MIT KOHLE – SO WIRD'S EINZIGARTIG

Neue Technik, noch mehr Geschmack:
Gute Gründe, seinen Grill mit Holzkohle zu befeuern

WARUM KOHLE?

Für Puristen gab es nie eine Alternative. Sie sind sich sicher: Das perfekte, rauchige Grillaroma gibt es nur auf dem Holzkohlegrill! Für sie ist die gute halbe Stunde, die das Anheizen eines Kohlegrills im Regelfall dauert, Teil des Genusses. Sie lieben es, mit Freunden oder Familie um den Grill zu stehen, ein Bier zu trinken und der aufsteigenden Glut zuzusehen. Vorfreude pur. Ein im Handumdrehen einsatzbereiter Gasgrill würde ihnen dieses geliebte Ritual nehmen. Und wer mit echtem Feuer grillt, den stört es auch nicht, dass man bei längeren Grillabenden schon mal Kohle nachlegen muss.

KOHLE-TRENDS

Die Zeit, als ein Holzkohlegrill nicht viel mehr war als eine Blechwanne mit Gitterrost, ist lange vorbei. Moderne Holzkohlegrills bieten ungeahnte Möglichkeiten – und einen Geschmack, der immer noch seinesgleichen sucht. Dabei ist die wichtigste Entdeckung der letzten Jahrzehnte ein simples Stück Blech: der Deckel! Mit ihm (und den dazugehörigen Thermometern) ist auch beim Kohle-Einsatz ein echtes Temperatur-Management und indirektes Grillen möglich geworden. Übrigens: Austauschbare Roste, Wok-Einsätze bis hin zum Pizza-Stein gibt es hier auch schon seit Jahren, genau wie bei den Gasgrills.

ALTE TECHNIK, NEUE TECHNIK

Klassische Holzkohlegrills sind aber noch nicht das letzte Wort beim Grillen mit Kohle: die 'KAMADO' Keramik Grillgeräte – eine uralte, ursprünglich aus Südostasien stammende Technik – erlauben es, eine einmal festgelegte Temperatur über viele Stunden aufrechtzuerhalten, zum Grillen, Backen, Räuchern oder Garen. 16 Stunden lang gegartes Pulled Pork? Für das „Grill-Ei" überhaupt kein Problem! Wer weder Zeit noch Platz für einen Keramikgrill hat, wird sich wahrscheinlich für einen kompakten Tischgrill (z. B. LOTUSGRILL) begeistern können. Er kommt mit einem eingebauten Lüfter sehr schnell auf Temperatur und wird trotzdem an der Außenwand nicht heiß. Wenn Ihre Nachbarn nichts dagegen haben, wird damit auch das Grillen auf dem Balkon zu einer Option.

Darauf sollten Sie beim Kauf eines Kohlegrills achten: *Passt die Größe zu Ihrem Bedarf und dem erwarteten Grillgut? Jeder Grill sollte heute einen Deckel haben! Nicht nur der Rost, der gesamte Grill sollte überaus stabil sein, denn Sie wollen viele Jahre Freude an ihm haben. Und das gilt auch für die Lüftung und den Aschetopf.*

GRILLEN MIT HOLZ

Natürlich können Sie in speziellen Grillgeräten auch mit unbehandeltem Hartholz statt mit Kohle oder Grillbriketts anheizen. Nachteile: Rauch, Temperatursteuerung, Zeit.

- *Hochwertige Materialien, lange Lebensdauer*
- *Extrem gute Hitzespeicherung*
- *Sehr sparsam mit Brennmaterial*

Ausführliche Informationen zum KINGSTONE 'KAMADO BBQ XL' finden Sie auf Seite 45

Bratenkorb

Spareribs

SMOKEN MIT DEM KINGSTONE 'KAMADO'

Das keramische Material gewährleistet eine optimale Hitzespeicherung und eine gleichmäßige Hitzeabgabe. Im Innenraum können Temperaturen zwischen 70 und 400 °C erzeugt werden. Durch das Deckelthermometer und das regulierbare Belüftungssystem kann die Hitze- und Temperatursteuerung schnell und präzise erfolgen.

KINGSTONE BRATENKORB

Ideales Zubehör für köstliche Braten & Spareribs – für abwechslungsreiches Grillen. 42 x 26 x 12 cm

23707760 | **19,90**

DIE TEMPERATUR REGELN BEIM KOHLEGRILL

Die Anordnung der Grillkohle unter dem Rost hat eine erhebliche Auswirkung auf das Ergebnis. Besonders wenn Sie indirekt unter einem Deckel grillen wollen, müssen Sie Kohle oder Briketts auf einen Sektor der Grillschale beschränken. Der Profi sagt auch Zwei-Zonen-Glut dazu. Von einem Glutring spricht man, wenn die Kohle bei einem Kugelgrill ringförmig an der Außenwand liegt und die Zone innen für das indirekte Grillen frei bleibt.

Übrigens: Falls Sie drei Temperaturzonen haben wollen, legen Sie den Brennstoff auf der einen Seite in mehreren Lagen, zur Mitte abfallend auf eine einfache Schicht. Dahinter die Zone ohne Kohle und damit Feuer.

DAS THERMOMETER ZÄHLT

Beim modernen Grillen mit dem Holzkohlegrill ist das Einhalten von vorgegebenen Temperaturfenstern mindestens so wichtig wie beim Gasgrill. Eigentlich ist es sogar noch wichtiger, denn der Kohlegrill gibt dem Koch weniger Chancen zur Einflussnahme als ein Gasgrill. Umso wichtiger ist die Nutzung von präzisen Grill-Thermometern. Die gibt es zum Einstecken in das Grillgut für wenige Euro. Geringfügig teurer, dafür deutlich präziser sind natürlich Funkthermometer, die inzwischen auch als Bluetooth-Varianten angeboten werden.

» Mehr zum Thema Thermometer und Temperaturzonen finden Sie auf Seite 20

» ***Eine Stärke des Kohlegrills ist das mobile Grillen.*** *Wenn es an den See oder in den Park geht, müssen schwere Gasgrills meist passen. Ein kleiner, tragbarer Kugelgrill (z. B. KINGSTONE 'Cutie Pie') kann aber überall mitgenommen werden.*

-PULLED PORK-

» HOW TO DO «

Pulled Pork ist wirklich heiß! Kein Grill-Gericht hat in den letzten zwei Jahren mehr glühende Fans gesammelt, als das zarte, zerrupfte, saftige Schweinefleisch vom Langzeitgrill. Wie Sie aus Schweinenacken oder -schulter eine Delikatesse machen: Alles was es braucht ist Marinade, einen Kugelgrill und viel Zeit und Ruhe. Guten Appetit!

1 Das Fleisch wird über Nacht mariniert. Keramikgrill: Holzkohle aufhäufen und Holzwolle-Anzünder nutzen. Deflektorstein zum indirekten Grillen einsetzen.

2 Es gibt zwei Plateauphasen, bei gut 70 und 80 Grad Celsius. Regelmäßige Kontrolle. Zeitbedarf: über 10 Stunden. Im Kugelgrill evtl. Räucherchips verwenden.

3 Wenn die Kerntemperatur 92 Grad erreicht hat, kann das Fleisch vom Grill. Gleich zerrupfen, Barbecue-Krallen helfen dabei. Das Fleisch braucht keine Ruhepause.

» Am besten zu Pulled Pork-Burger schmecken Süßkartoffel-Pommes – Seite 25

4 So lecker, mit Krautsalat, Zwiebeln und selbst gemachter BBQ-Sauce! Wer könnte zu so einem Pulled-Pork-Burger schon nein sagen? Das Warten hat sich wirklich gelohnt.

DAS FEUER NUTZEN

WANN KANN DER GRILLSPASS BEGINNEN?

Früher war es einfach: Sobald die Kohle im Grill mit weißer Asche überzogen war, hat man das Fleisch aufgelegt. Das ist heute anders, denn so hohe Temperaturen braucht man gar nicht. Fürs indirekte Grillen ist der Blick auf das Thermometer entscheidend. Sobald die Starttemperatur erreicht ist (oft um die 160 Grad) können Sie mit der Luftzufuhr weitermachen. Neben Grillkohle oder Briketts brauchen Sie einen guten Anzünder: Nach unserer Erfahrung funktioniert Holzwolleanzünder am besten. Spiritus & Co sind streng verboten. Und vergessen Sie nicht den Anzündkamin, der Ihnen im Handumdrehen eine Ladung glühender Kohlen garantiert. Sehr empfehlenswert!

Die Belüftungsöffnung im Deckel und das Thermometer sind für die Feinsteuerung der Temperatur im Grill zuständig.

Der optimale Look einer perfekten Glut: innen rot – außen grau

MEHR ODER WENIGER HITZE

Die Temperatur steuern Sie über die Luftzufuhr. Ein Holzkohlegrill hat im Regelfall zwei Belüftungsöffnungen: eine im Deckel, eine am Boden. Mehr Luft bedeutet mehr Sauerstoff, also mehr Feuer und damit höhere Temperatur. Über die untere Lüftung wird die Zuluft geregelt: Weniger Luft bedeutet langsame Verbrennung und damit eine niedrigere Temperatur. Der Deckellüfter regelt den Kaminzug-Effekt. Der kann aber nur dann eintreten, wenn Sie nicht gleich neugierig den Deckel wieder öffnen, denn dann würde wieder unkontrolliert Luft in die Grillkammer strömen. Schließen Sie die Klappe am Deckel nach Bedarf und beobachten Sie das Thermometer mit Argusaugen. Die Temperaturregelung im Grill ist also immer ein Zusammenspiel von beiden Öffnungen. Das klingt im ersten Moment kompliziert, aber keine Sorge, den Trick haben Sie ganz schnell raus …

ALLES FÜR DIE GLUT

ANZÜNDMITTEL

Sicheres & schnelles Anzünden, Flasche mit Kindersicherheitsverschluss, verkürzte Wartezeit.

1.000 ml *21196371* | **6,25**
(1 l = 6,25)

WEBER ANZÜNDKAMIN 'RAPIDFIRE'

Passt auf alle Weber Holzkohle-Grillmodelle (ab Baujahr 2003) und sorgt für perfekt glühende Briketts, ganz ohne Flüssiganzünder.

20236399 | **24,90**

ANZÜNDKAMIN

Schnelles Anzünden von Briketts, einfache Anwendung und Griff mit Wärmeschutz.

20063302 | **11,90**

KINGSTONE GEBLÄSE 'BBQ DRAGON'

Gebläse zum Anfachen eines Feuers, batteriebetrieben, mit Klemme und Schwankhals für individuelle Positionierung, einstellbarer Motor.

23628667 | **39,90**

TIEFPREIS

***Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.**

FLAMMEN UNERWÜNSCHT

Auch wenn das Grillen auf Holzkohle natürlich auf einer brennenden Flamme basiert, darf ein Grill im Betrieb nicht über längere Zeit sichtbare Flammen zeigen. Das passiert dann, wenn Fett aus dem Fleisch in die Flammen tropft und dort mit hellem Schein verbrennt.

Eine kurze Flammenbildung ist immer dann normal, wenn Sie gerade das frische Grillgut auf den Rost legen. Diese Flammen gehen nach wenigen Sekunden wieder aus. Falls Sie aber ein besonders fettiges Stück erwischt haben oder aus irgendwelchen anderen Gründen die Flammen höherschlagen, sollten Sie sofort reagieren: Als erstes setzen Sie den Deckel auf den Grill und beobachten durch die (halb geschlossene) Belüftungsöffnung den Flammenschein, der jetzt in kurzer Zeit verschwinden wird. Zweite Maßnahme wäre es, das Grillfleisch mit der Grillzange in den indirekten Grillbereich zu evakuieren. Auch dann gehen die Flammen sofort nieder. Das ist übrigens ein weiterer Grund dafür, in jeder Grillkammer eine Zone zum indirekten Grillen freizuhalten. In jedem Fall sollten Sie vermeiden, dass die Flammen direkten Kontakt mit Ihrem Grillfleisch haben: Das Grillgut wird so schnell schwarz verkohlt, schmeckt nicht und ist auch nicht mehr wirklich bekömmlich.

HANDSCHUHE GEBEN SICHERHEIT

Sie haben es mit offenen Flammen und Temperaturen von mehreren hundert Grad zu tun. Gerade das Umsetzen des Anzündkamins oder ein unbedachter Griff an die Grillschale haben schon manche Brandblase und Schlimmeres provoziert. Schützen Sie sich also, indem Sie temperaturbeständige Grillhandschuhe tragen. Auch eine dicke Schürze steht dem Grillmeister gut und bewahrt ihn vor Verletzungen.

GRILLEN SIE IM FREIEN

Grillen geht nur draußen, egal ob mit Gas oder Kohle. Der Sauerstoffbedarf eines Grills ist so groß, dass auch Wintergärten, Schuppen oder Garagen ohne Ausnahme als Einsatzorte wegfallen. Der positive Nebeneffekt: Beim Angrillen im Herbst oder gar Winter ist ein gut gefüllter Holzkohlegrill viel mehr als nur ein Herd-Ersatz; er ist Wärmequelle und Leuchtfeuer in der Dunkelheit für alle Freunde.

BRIKETTS VS. KOHLE

STARK: BRIKETT

Sie bestehen aus gepresstem Kohlestaub mit Bindemittel und haben deswegen eine gleichmäßige Form, die regelmäßig und kontrolliert abbrennt. Sie sind die Dauerläufer unter den Brennstoffen und geben in der Spitze für bis zur vier Stunden Glut, ganz ohne Nachlegen. Auch die Temperaturentwicklung ist sehr gleichmäßig und sinkt am Ende nur langsam ab.

FLEXIBEL: HOLZKOHLE

Überall verfügbar: Holzkohle ist Holz, das unter Luftabschluss verkohlt worden ist. Die feuchten Bestandteile der Fasern sind so bereits entfernt. Holzkohle brennt mit kaum sichtbarer Flamme, etwas heißer als Briketts. Es braucht ca. 30 Minuten, bis sich eine gute Glut eingestellt hat. Mit dem Anzündkamin geht's in 15 Minuten. Beim Einkauf von Brikett und Kohle auf eine Zertifizierung (FSC, DIN, etc.) achten!

KINGSTONE FEUERZEUG 'VESUV'

Das wiederaufladbare 25 cm lange Stabfeuerzeug Vesuv von KINGSTONE garantiert Ihnen ein sicheres Anzünden Ihrer Grillkohle.

23711512 | **7,99**

KINGSTONE GRILLHANDSCHUHE

Die KINGSTONE Grillhandschuhe sind hitzebeständig und schützen Ihre Hände und Unterarme vor Verbrennungen.

20427874 | **12,95**

FEUER MAXX ANZÜNDWOLLE

Für Kohle, Holz und andere Brennstoffe, sicheres und sauberes Anzünden, geruchsarm, nachhaltiges Produkt.

2.000 g *20431884* | **12,90**
(1 kg = 6,45)

KINGSTONE ELEKTRO-GRILLANZÜNDER

Einfache & schnelle Handhabung, mit breitem Metallgerüst und wärmeisoliertem Griff, dauerhafte Nutzung, ohne Zusatzzündstoffe.

20632757 | **22,95**

ELEKTROGRILLS – SMARTE ALTERNATIVE

Spaß, leckeres Essen, das volle Grillvergnügen – mit einem Minimum an Aufwand

GRILLEN OHNE GRENZEN

Stellen Sie sich vor: Grillen, ganz ohne Beschränkungen! Sie brauchen nicht lange warten, können nach wenigen Minuten loslegen. Sie müssen nicht mehr Rücksicht auf das Wetter nehmen – wenn es draußen regnet oder stürmt, grillen Sie eben am Wohnzimmertisch. Die Angst vor dem Groll der empfindlichen Nachbarn ist völlig unbegründet: Hier stinkt und raucht nichts mehr. Und gesund ist es auch noch, denn durch tropfendes Fett verursachte Stichflammen gibt es beim Elektrogrill nicht. Selbst das indirekte Grillen ist mit einem modernen, elektrischen Grill möglich und geschmacklich brauchen sich die Elektrischen schon lange nicht mehr hinter ihren Gas- oder Kohlebrüdern zu verstecken. Sie sehen also, dass Elektrogrills eine ganze Reihe gewichtiger Argumente auf ihrer Seite haben. Gerade wenn Sie in einer Wohnung ohne große Außenanlagen leben, eine Balkonparty planen oder mittags einfach mal für sich selber grillen wollen, ist ein elektrischer Grill immer eine Alternative.

BESONDERHEITEN E-GRILLS

Einen sicheren Standort braucht jeder Grill, auch ein elektrischer. Dabei möglichst keine Verlängerungsschnüre für die Stromzufuhr verwenden. Falls Ihr Grill eine Wasserschale unter dem Grillrost hat, füllen Sie diese vor dem Start auf. Bei einer regelbaren Leistung (sehr zu empfehlen!) heizen Sie kurz mit voller Power an und regulieren dann nach Rezept oder Größe des Grillguts den Grill herunter. Wenn Ihr Grill einen Deckel hat, sollten Sie diesen immer verwenden. Jeden Kontakt von Leitungen mit heißen Teilen vermeiden!

Akzeptieren Sie keine Beschränkungen: *Moderne, hochwertige Elektrogrills sind mit ähnlichen Zubehör-Programmen lieferbar wie gas- oder kohlegefeuerte Modelle: Drehspieß, verschiedene Grillplatten und vieles mehr!*

ELEKTRO GRILL

RICHTIG STARTEN

1 Öffnen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass sich der Regelknopf in Off-Stellung befindet.

2 Stecken Sie das Netzkabel ein und stellen Sie den Grillregler auf höchste Stufe.

3 Schließen Sie den Deckel und warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist. Passen Sie die Temperatur an, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

SEVERIN
TECHNIK ZUM GENIESSEN

SEVERIN 'PG 8510'

- *Langes Anschlusskabel für mehr Bewegungsfreiheit*
- *Deutsches Qualitätsprodukt: Made in Germany*
- *Grillrost und Heizelement abnehmbar zur Reinigung*

Der 2300 W Barbecue-Grill mit dem leicht zu reinigenden Grillrost hat eine Grillfläche von ca. 37 x 23 cm. Da die Grillwanne mit Wasser befüllt wird, entsteht nur eine geringe Rauch- und Geruchsentwicklung.

25859667 | **36,90**

WEBER 'Q1400'

- *Elektronische Steuerung*
- *2,2 kW Leistung*

Der Weber 'Q1400' eignet sich ideal zum Mitnehmen. Das stufenlose Regulieren der Temperatur und eine optimale Hitzeverteilung durch die große Heizspirale garantieren ein perfektes, gleichmäßiges Grillergebnis. Durch den glasfaserverstärkten Nylonrahmen ist der Grill äußerst langlebig, hitze- und wetterbeständig.

22626552 | **279,-**

TIEFPREIS

***Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.**

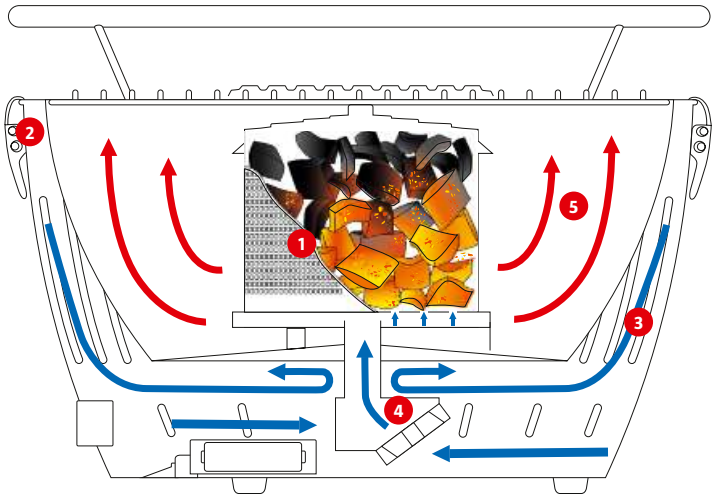
DER BESTE GRILL FÜR UNTERWEGS

Ganz schnell und auch noch sauber mit Holzkohle grillen – das geht nur mit dem LOTUSGRILL! Der in vier verschiedenen Farben lieferbare Tischgrill erinnert auf den ersten Blick an eine poppige Salatschüssel. Doch hinter der ansprechenden Optik verbirgt sich faszinierende Technik: In seinem Bauch sitzt nicht nur ein gegen tropfendes Fett gesicherter Brennraum, sondern auch ein batteriebetriebener Ventilator. Wenn man den Grill (am besten mit Grillpaste) entzündet hat, bringt der Luftstrom binnen drei bis vier Minuten die Glut auf Temperatur. Und das bei einem deutlich reduzierten Rauch-Aufkommen. Der LOTUSGRILL – und auch sein großer Bruder, der „LOTUSGRILL XL" – sind also die Meister des unkomplizierten Balkongrillens für die kleine Runde: schnelle Einsatzbereitschaft und ganz wenig Rauch, an dem sich die Nachbarschaft stören könnte. Und das gilt noch mehr beim Einsatz unterwegs: Der LOTUSGRILL kann in der mitgelieferten Tasche problemlos mit an den Badesee oder in den Stadtpark. Das Paket wiegt nicht einmal fünf Kilogramm. Vor Ort brauchen Sie nichts außer Grillgut, einer geringen Menge Holzkohle und Freunden, die Ihnen beim Essen Gesellschaft leisten … Wieder zu Hause, können der Rost und die Innenschale des Grills problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Übrigens: Durch die doppelschalige Konstruktion ist der Grill beim Betrieb an seiner Außenhülle nicht heiß; man kann ihn also bequem zwischendurch auch einmal an einen anderen Einsatzort tragen.

„LEICHTER UND SCHNELLER ALS MIT EINEM LOTUSGRILL TISCHGRILL KANN MAN UNTERWEGS NICHT GRILLEN"

1 Kohlebehälter:
Durch das geschlossene Design wird verhindert, dass Fett auf die offene Flamme tropft. Ein raucharmer Grill arbeitet grundsätzlich mit indirekter Hitze. Das macht es möglich, auch größere Stücke Grillgut zu garen.

2 Der Grillbügel:
Er garantiert, dass der Grill sicher verschlossen ist. Nach dem Einsatz sind Rost & Co ganz leicht zu säubern.



3 Doppelwand
Sie verhindert, dass der Grill außen heiß wird. Keine Verbrennungsgefahr, der Grill kann auch mal umgesetzt werden.

4 Batteriebetriebener Ventilator: bringt kontinuierlichen Luftstrom. Dadurch bekommt man schnell und effizient die perfekte Glut.

5 Temperatur kontrollieren:
Der Ventilator regelt die Temperatur. Drehen Sie dazu den Knopf von links nach rechts.

UNSER TIPP

RAUCHARMER HOLZKOHLEGRILL ODER ELEKTRO?

Während ein Elektrogrill keine offene Flamme hat – und damit auch keinen größeren Sauerstoffbedarf – brennt in einem raucharmen Ventilatorgrill (Beispiel: LOTUSGRILL) ein Kohlefeuer. Sie dürfen so einen Grill deswegen – auch wenn er kaum Rauch abgibt – nicht in geschlossenen Räumen einsetzen. Sein Biotop sind die Terrasse, der Balkon und jede Party im Grünen.

WICHTIG
Der LOTUSGRILL ist KEIN Elektrogrill und darf nicht in geschlossenen Räumen eingesetzt werden. Details zum LOTUSGRILL sehen Sie auch im Kurzvideo unter: **https://goo.gl/WjMmgu**

LOTUSGRILL®
THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL

LOTUSGRILL

Grillfläche Ø 32 cm. Wiegt weniger als 4 kg und wird serienmäßig in einer farblich abgestimmten Nylon-Tragetasche ausgeliefert. Der Grill ist geeignet für bis zu 5 Personen.

22495114 | **169,-**

Bei BAUHAUS erhalten Sie das notwendige Zubehör. Wie zum Beispiel den HUSCH Grillanzünder

1000 ml *21196371* | **6,25**

Unser Tipp bei indirektem Grillen: Schweinefleischrolle eingewickelt in Speck und Gewürze

DIREKTES VS. INDIREKTES GRILLEN

Kein Widerspruch, sondern perfekte Ergänzung: Grillen mit Temperaturzonen

Direkt Grillen

Beim direkten Grillen liegt das Fleisch auf dem Rost ganz nah über den glühenden Kohlen oder dem Gasbrenner. Jeder offene Grill, jede freie Feuerstelle funktioniert so. Das Grillgut wird hohen Temperaturen ausgesetzt, die äußere Hülle entwickelt schnell eine leckere Kruste und der Rost hinterlässt seinen Abdruck auf dem Fleisch. Durch die hohen Temperaturen entwickelt sich der typische, rauchige Grill-Geschmack: Der Zucker karamellisiert, die Röstaromen werden freigesetzt. Direktes Grillen ist also der klassische Weg, Steaks oder unempfindliches Grillgut in maximal 20 Minuten tischfertig zu bekommen. Unvermeidbar ist aber auch, dass das Fleisch regelmäßig gewendet werden muss und dass abtropfendes Fett nicht aufgefangen werden kann. Schädliche Dämpfe sind nicht ausgeschlossen.

50/50 METHODE

Scharf auf direkter Hitze angrillen bis sich eine Kruste bildet, dann das Fleisch auf die indirekte Seite verschieben und schonend fertig garen lassen.

Indirekt Grillen

Beim indirekten Grillen gibt es verschiedene Temperaturzonen im Grill. Die Grillkohle liegt nur an einer Seite des Grills bzw. nur ein Teil der Gasbrenner ist eingeschaltet. Das Fleisch liegt auf der „kalten" Seite des Grills und wird durch die reflektierte Hitze schonend gegart.

Ein Deckel ist mithin beim indirekten Grillen unverzichtbar. Das ganze System ist einem Backofen nicht unähnlich und gilt als besonders schonend. Viele typische BBQ-Gerichte werden indirekt gegart: Ribs, Brisket, Pulled Pork, Pulled Chicken, Pulled Beef. Auch ein Schweinebraten oder ein Roastbeef am Stück wird indirekt gegart, gern auch unter Verwendung von Räucherchips für besondere Aromen. Alles, was eine echte Röstkruste bekommen soll, wird hingegen direkt gegrillt oder gegart. Musterbeispiel: dicke Steaks.

KOHLE: VORTEIL KUGELGRILL

Kugelgrills laufen beim indirekten Grillen zu Höchstform auf. Ihre breite und flache Grillkammer ist wie gemacht für das indirekte Garen. Die Kohle kann problemlos nur auf der einen Seite oder auch kreisförmig als „Glut-Ring" platziert werden. Könner errichten ganze Plateaus, um drei oder mehr Temperaturzonen zu erreichen. Dabei darf man aber nie das Wasserschälchen vergessen, das direkt unter dem Grillgut als Fett-Fänger dient.

GAS: GANZ SCHNELL INDIREKT

Bei Gasgrills genügt es, je nach Größe des Grills, einen der äußeren Brenner einzuschalten. Bei großen Grills auch auf beiden Seiten die äußeren Brenner. Zeigt das Deckelthermometer die Zieltemperatur an, können die Regler so eingestellt werden, dass die Temperatur nicht weiter steigt. Übrigens gilt die Thermometer-Temperatur auf Höhe des Warmhalterostes; am Hauptrost ist sie bei den meisten Gasgrills um etwa 20 °C niedriger.

?!

PRAXIS TIPPS

INDIREKT GRILLEN

Unterschätzen Sie nicht die Funktion von Details wie etwa der Fett-Auffangschale unter der indirekten Grillzone! Sie hält nicht nur den Grill sauber, sondern hat noch eine ganze Reihe anderer Aufgaben. Wir raten deshalb:

1 Für austretenden Fleischsaft und Fett stellen Sie eine Auffangschale unter das Grillgut. Die gesammelte Flüssigkeit dient als Basis für eine aromatische Sauce.

2 Alternativ können Sie in die Schale auch Wasser geben. Das abtropfende Fett bindet sich in der Schale mit dem Wasser und erhöht die Luftfeuchtigkeit im Inneren des Grills.

3 Heizen Sie den Grill vor und öffnen Sie den Deckel beim Garen so selten wie möglich, damit die Hitze von allen Seiten auf das Grillgut wirken kann.

4 Ein gutes Grill-Thermometer erleichtert die Arbeit ungemein. Die Ziel-Kerntemperatur können Sie diversen Tabellen im Internet entnehmen.

5 Beim indirekten Grillen kann man schnell einmal die Zeit im Gespräch mit den Gästen aus dem Auge verlieren. Ein einfacher Küchen-Timer verhindert, dass das Fleisch durch zu langes Garen mürbe und trocken wird. Noch besser: ein modernes Grillthermometer mit App auf Ihrem Smartphone verwenden!

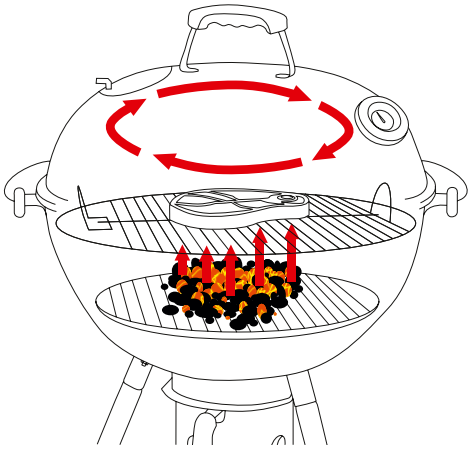
NACHGEFRAGT: WIE WIRKT DIE HITZE AUF DAS FLEISCH BEIM DIREKTEN UND INDIREKTEN GRILLEN?

Wenn man direkt grillt, also wenn das Fleisch direkt über Glut oder Brenner platziert ist, wird die Energie in Form von **Wärmestrahlung** über kurze Distanz transportiert. Die Hitze wirkt von der Quelle aus ohne Umwege auf die äußeren Schichten des Grillguts ein. Ein zweiter Energieaustausch findet zwischen dem erhitzten, gusseisernen Grillrost und dem Grillgut statt. Das Fleisch wird also sehr schnell von außen nach innen erhitzt; im Extremfall verbrennt es bereits an der Hülle, während es innen noch roh ist. Gut für ein Minuten-Steak, schlecht für den Braten.

Wenn aber das Grillgut keinen direkten Draht mehr zur Hitzequelle hat, tritt die Konvektion in den Vordergrund: Sie bedeutet, dass eine Wärmequelle ein Medium erhitzt, das die Wärmeenergie weiterleitet. Beim indirekten Grillen ist dieses Medium Luft. Wir haben es also mit einer sanfteren und mehr in die Tiefe wirkenden Hitze zu tun. Große Stücke Grillgut (Musterbeispiel: Geflügel!) können im Ganzen durchgaren, ohne zu verbrennen. Deswegen arbeiten auch Rezepte, die eine Garzeit von mehr als 30 Minuten haben, mit indirekter Hitze.

DIREKT GRILLEN

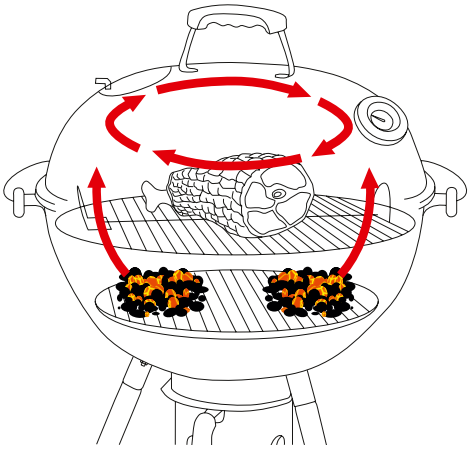
Für gut marmoriertes rotes Fleisch, also Rinder- oder Schweinesteaks, machen wir den Grill richtig heiß. Sehr mageres Fleisch wie Filet oder Geflügel braucht nicht ganz so hohe direkte Hitze; gleiches gilt für Würstchen.



Kohle oder Briketts breit gestreut. Grillgut direkt darüber positioniert. Vorsicht: abtropfendes Fett und Flammenbildung! Deckel geschlossen halten. Fleisch trotzdem ständig kontrollieren und wenden.

INDIREKT GRILLEN

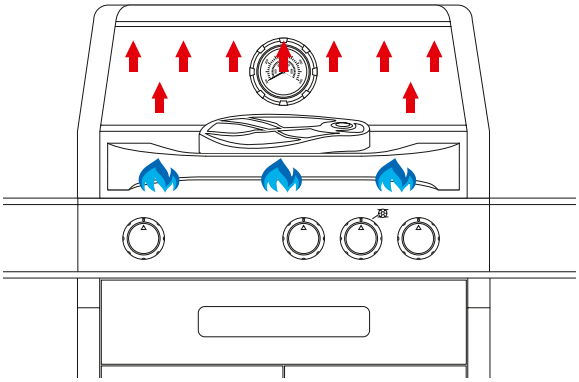
Hitze ja, Flamme nein: Beim indirekten Grillen steigt die Hitze rechts und links vom Grillgut auf, zirkuliert in der Grillkammer. Die Temperatur ist deutlich niedriger als beim direkten Grillen, dafür ist die Grillzeit länger.



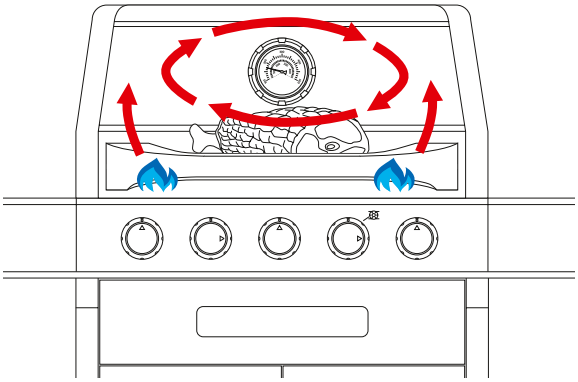
Auswahl Kohle oder Brikett nach geplanter Grilldauer. Glut einseitig oder im Ring. Wahlweise Fett-Wanne mit Wasser mittig unter dem Grillgut. Deckel geschlossen halten. Grill-Thermometer einsetzen.

HOLZ **KOHLE**

GAS **GRILL**



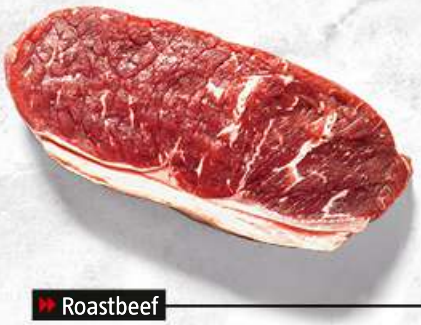
Alle Brenner an. Wenn Starttemperatur erreicht, Fleisch mittig auf den Rost legen. Deckel möglichst geschlossen halten, trotzdem Grillgut ständig kontrollieren und wenden.



Wenn Starttemperatur erreicht, mittlere Brenner abschalten, Temperatur drosseln. Fleisch auf die „kalte" Zone platzieren. Deckel geschlossen halten. Grill-Thermometer einsetzen.

DAS BESTE STÜCK FÜR IHREN GRILL

Für den Genuss richtig einkaufen: Die Fachausdrücke von Fleischern und Gourmets erklärt

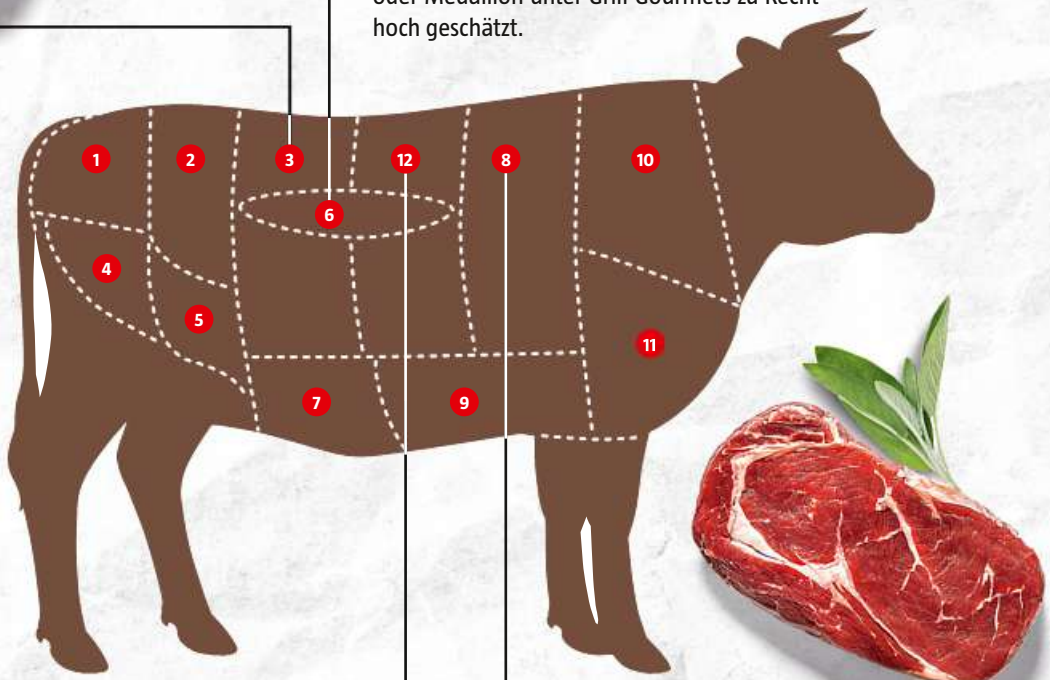


Roastbeef

Zwischen der Hochrippe und der Hüfte liegt das gut marmorierte Roastbeef (Lende), das hinten im „flachen Roastbeef" endet. Aus diesem hervorragenden Fleisch für Steaks kommen die bekannten Cuts „Rumpsteak", „Porter-house-Steak", „T-Bone-Steak" und „Clubsteak".

Tenderloin, Filet

Das Stück vom Rind ist mit nur 3–5 Prozent Fett nicht nur sehr mager, sondern auch feinfaserig und zart. Das wenig beanspruchte Fleisch liegt unterhalb des Roastbeefs und ist als Steak oder Medaillon unter Grill-Gourmets zu Recht hoch geschätzt.



T-Bone

Beim amerikanischen Cut bleiben Roastbeef und Filet am Knochen und werden zum „T-Bone-Steak". Weiter hinten und mit mehr Filet heißt es „Porterhouse-Steak".

Ribeye – Hochrippe

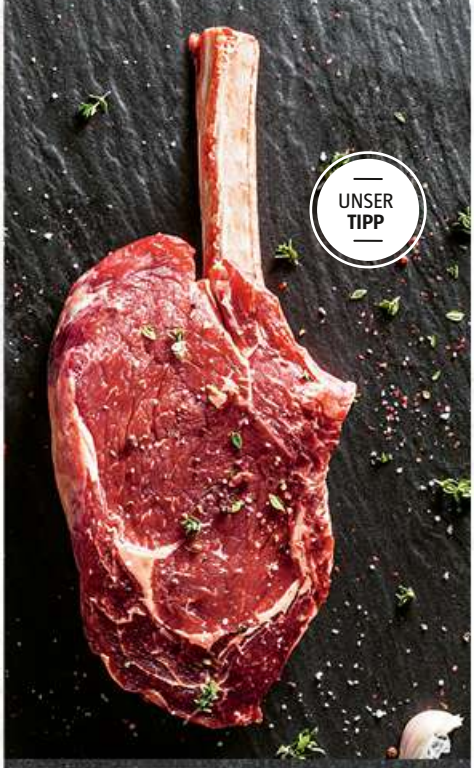
Aus dem vorderen Teil der Hochrippe stammen das zarte Rib-Eye-Steak (amerikanischer Schnitt) und das fast identische Entrecôte (französischer Schnitt).

1 **Tafelspitz:** Fleischstück aus dem hinteren Rücken, ideal zum Schmoren, in dünnen Scheiben auch zum Kurzbraten. 2 **Hüfte – Sirloin:** Mageres Stück für kleine Steaks. 3 **Short Loin:** Zwischen Hochrippe und Hüfte. Im Stück bei uns Roastbeef, in Scheiben Rumpsteak. Aus flachem Roastbeef schneidet man das Porterhouse-Steak, das am Knochen bleibt und aus Roastbeef und Filet besteht. 4 **Spider Steak:** Stark marmoriertes, kurzfaseriges Fleisch aus der Hüftmuskulatur. Es ist in Deutschland als „Schalblattl" eher im Süden zu bekommen. 5 **Bürgermeisterstück – Tri Tip:** Dreieckiges Fleischstück, kurzfaserig und stark fettmarmoriert aber zart und schmackhaft. Früher war es oft dem Bürgermeister oder Pastor („Pastorenstück") vorbehalten. 6 **Tenderloin, Filet:** Das edelste Stück, extrem zart, sehr kurzfaserig. Ein komplettes Rinderfilet bringt durchaus zwei Kilo auf die Waage. 7 **Hose – Bavette:** Auch bekannt als Flank-Steak: Flaches, langfaseriges und sehr schmackhaftes Fleisch, das sich gut zum Schmoren eignet, sich aber auch perfekt grillen lässt. 8 **Hochrippe:** Aus der Hochrippe werden sowohl Rip-Eye- und Entrecôte-Steak sowie das mächtige Tomahawk-Steak (r.) geschnitten. 9 **Saumfleisch – Skirt Steak:** Grobfaseriges Fleisch aus dem Zwerchfell, stark fettmarmoriert, mit intensivem Fleischgeschmack. 10 **Nacken – Flat Iron:** Das Fleisch ist fettdurchwachsen, lässt sich aber hervorragend grillen. Von hier kommen auch die Short Ribs. 11 **Brisket:** Das Paradestück des American BBQ. Es wird im Smoker zubereitet und in Scheiben tranchiert. 12 **T-Bone:** Roastbeef mit Filet am Knochen.

DIE BESTEN CUTS VOM RINDFLEISCH

Ein perfektes Rindersteak vom Grill ist für eingefleischte Barbecuefans und Grillmeister durch nichts zu übertreffen. Der erste Schritt zum perfekten Steak ist der Einkauf beim Fleischer. Er schneidet Ihnen die Steaks so, wie Sie diese am liebsten haben möchten. Etwas verwirrend ist dabei die Tatsache, dass man in Deutschland Rinder anders aufteilt, als in Österreich oder der Schweiz – vom Mutterland des Barbecue, Amerika, ganz zu schweigen.

Da sich aber die Schnitte und Bezeichnungen aus Amerika auch hier langsam durchsetzen, finden Sie hier die deutschen und die wichtigsten amerikanischen Bezeichnungen für die beliebtesten Stücke vom Rind. Ein gutes Steak sollte niemals durchgegart werden, sondern im Anschnitt immer einen leichten rosa Farbton haben. Dicke Steaks sind einfacher bis zum perfekten Garpunkt zu grillen als dünne, die schnell „well done" sind. Wem noch die Erfahrung fehlt um per Fingerdruck zu prüfen wie gar das Steak ist, der sollte ein digitales Grillthermometer zu Hilfe nehmen. Der Temperaturfühler wird seitlich ins Steak gesteckt, so dass die Fühlerspitze in der Fleischmitte liegt. Bei dünnen Steaks ist das nicht so einfach, hier sollte man sich besser auf die Angaben in einem Grillbuch verlassen oder sich nach der Faustregel richten, dass ein zwei Zentimeter dickes Steak etwa 2 – 3 Minuten je Seite gegrillt werden muss um Medium zu sein. Gewürzt wird am besten nach dem Grillen, dann können die Gewürze nicht verbrennen.



TOMAHAWK

ZARTES RINDFLEISCH AUS DER HOCHRIPPE

Ein Tomahawk Steak wird von vielen Genießern als der „Ferrari unter den Steaks" bezeichnet. Seine schieren Dimensionen sind beeindruckend: groß, mächtig, dick geschnitten und es sieht aus wie ein Kriegsbeil aus dem Wilden Westen – was dem Steak auch letztendlich den Namen gegeben hat. Ganz billig ist das Vergnügen nicht; und weil man im High End der Steak-Kultur unterwegs ist, kommt das Tomahawk auch meist gleich aus dem Trockenschrank, ist also „Dry-Aged".

Das Fleisch aus dem vorderen Rücken (Hochrippe) besteht aus drei Muskelsträngen und nur wenig sichtbarem Fett. Die Zubereitungsart unterscheidet sich nicht von den anderen großen Stücken am Knochen mit einem Gewicht von 1–2 kg und einer Fleischhöhe von 6–12 cm.

KERNTEMPERATUREN

Rare	48 – 52 °C
Medium Rare	53 – 58 °C
Medium	59 – 64 °C
Medium Well	65 – 68 °C
Well done	ab 68 °C

DER PERFEKTE GRILL – FÜR STEAKS AUF DEN PUNKT

Der KINGSTONE 'CLIFF 670' besitzt 6 Hauptbrenner mit einer Leistung von 3,5 kW. Besonders ist die BEAST ZONE mit einem 3,5 kW starken Infrarotbrenner – zum optimalen Anbraten von Fleisch, aber auch zum Kochen. Die integrierte **BEAST ZONE** erreicht durch einen Infrarot-Keramikbrenner **Temperaturen von bis zu 700 Grad.** Ideal für die Zubereitung von Steaks wie vom Profi.

Lichters Tipp

Bis zu 700 °C für Profi-Steak-Zubereitung dank Infrarot-Keramikbrenner BEAST ZONE.

BEAST ZONE
HOT POWER GRILL

DIE BEAST ZONE

Die integrierte BEAST ZONE erreicht durch einen Infrarot-Keramikbrenner Temperaturen von bis zu 700 Grad. Ideal für die Zubereitung von Steaks wie vom Profi.

KINGSTONE 'CLIFF 670'

25533244 | **699,-**

- *230 V Elektro-Grillspieß aus Edelstahl*
- *BEAST ZONE – ein 3,5 kW starker Infrarotbrenner*
- *Inkl. Zubehörhalter, Flaschenöffner und Gewürzhalter*

Mehr Infos zum KINGSTONE 'CLIFF' finden Sie auf Seite 38

SCHWEINEFLEISCH:
DAS LIEBLINGSFLEISCH DER DEUTSCHEN GRILLCHEFS

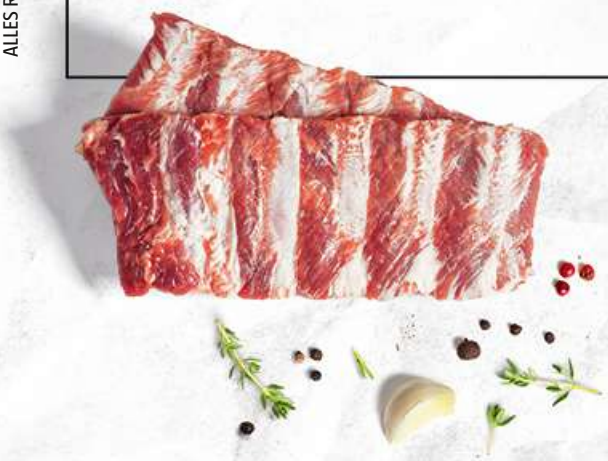
1 Hinterschinken: Hieraus werden Schinken und Braten geschnitten, aus der Oberschale Schnitzel und aus dem Schinkenspeck Schweinesteaks. **2 Schweine-Kotelett – Schweinekarree:** Mageres Fleisch am Knochen aus dem Schweinerücken. Einzeln Kotelett, im Strang oft Karree genannt. **3 Schweinebauch, Bauchspeck – centro Panceta:** Gepökelt und geräuchert wird er zum Frühstücksspeck bzw. Bacon. Dünn geschnitten auf dem Grill zur knusprigen Delikatesse.

4 Rippchen – Spareribs: Ideales Fingerfood aus dem Rippenbogen zum Marinieren und Grillen, Smoken oder Backen. **5 Schulter, Nacken – Boston Butt:** Dieser amerikanische Schnitt ist ein Teil aus Schulter und Nacken. Das fettdurchzogene Fleisch ist ideal für Pulled Pork. **6 Schweinebäckchen:** Ideales Schmorfleisch. **7 Eisbein – Haxe:** Gepökelt und gegrillt ist dieses Teil aus dem Unterschenkel ein kulinarisches Highlight.

PORK

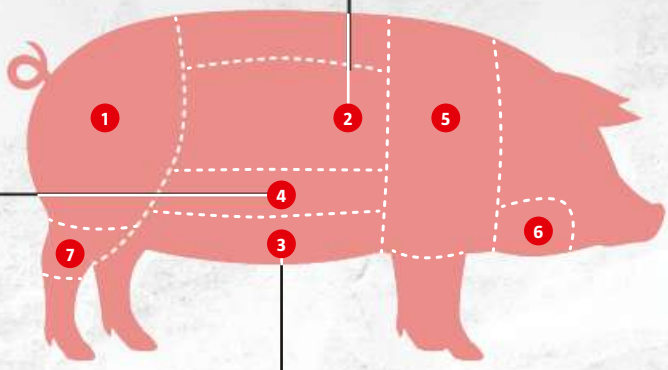
Rippchen – Spareribs

Ursprünglich entsprachen Spareribs den „Schälrippchen", heute steht der Begriff für alle Arten von Rippchen. Bei uns sind Schälrippchen (Spareribs) und Kotelett-Rippchen (Babyback-Ribs) verbreitet. Spareribs ohne Knorpelenden (Rib Tips) heißen St. Louis Cut. Dies ist typischer US-Zuschnitt. Zum Grillen sollten Ribs vorher mariniert werden, das macht sie zart und würzig.



Schweine-Kotlett – Schweinekarree

Schweinekarree ist der österreichische Begriff für Kotelett. Es gibt Stielkotelett aus der vorderen Rücken- und Filetkotelett (oder Lendenkotelett) aus der hinteren Rückenpartie; ist das Fleisch ausgelöst, spricht man von Entrecôte (vorn), und vom Lummer oder Lachs (hinten). Das magere, feinfaserige Fleisch hat ohne seinen Speckrand nur etwa 5 % Fett.



Schweinebauch, Bauchspeck – centro Panceta

Als Schweinebauch werden die gut mit Fett durchzogenen und mit Rippen versetzten Stücke des hinteren Brustkorbs des Schweins bezeichnet. Dabei werden die Rippenknochen des oberen Drittels Schälrippe, Leiterchen, Rippenspeer oder Ripperl genannt. Der Rest ist Bauchfleisch (Wammerl), also durchwachsener Speck.

PRAKTISCHES GRILL-ZUBEHÖR

KINGSTONE GRILLPFANNE

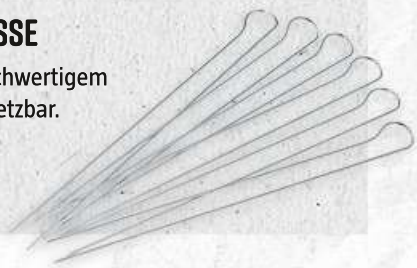
Verhindert das Zerfallen von empfindlichem Grillgut. So können Sie problemlos Fleischstücke und Gemüse grillen.

22936631 | **9,95**

KINGSTONE GRILLSPIESSE

Sechs Doppelspieße aus hochwertigem Edelstahl und vielseitig einsetzbar. Besonders robust.

24890140 | **6,95**

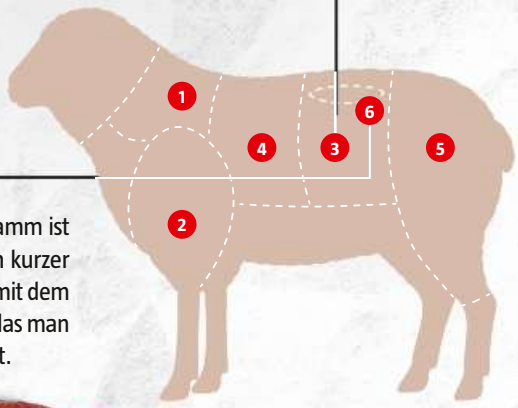


LAMMFLEISCH:
DIE FETTARME DELIKATESSE

1 **Nacken:** Relativ **fettdurchzogenes** Fleisch, ideal für Gulasch, **Ragout und unverzichtbar** für „Irish Stew". 2 **Lammschulter:** Sie heißt auch „Bug" oder „Schaufel" und lässt sich gut für Fleischspieße verwenden. 3 **Lammkarree:** Saftiges Fleisch aus dem Rücken, das langsam gegrillt wird und in Scheiben geteilt Lammkotelett heißt; ausgelöst auch als Lammlachse erhältlich. 4 **Lammrippchen:** Aus der Lammbrust wird gewöhnlich Eintopf gekocht, aber in Rippchen geschnitten sind sie ein Hit auf dem Grill. 5 **Lammkeule:** Gewürfelt als Spieß oder im Ganzen gegart ist die Lammkeule ein Klassiker unter den Lammgerichten. 6 **Filet:** Das Beste vom Lamm ist relativ klein, aber mager und braucht nur wenig Zeit auf dem Grill.

Lammkarree

Das magere, saftige Fleisch ist ideal zum Schmoren – auch auf dem Grill. Wenn es schneller gehen soll, lässt man sich das Karree vom Fleischer in Scheiben teilen und hat Lammkoteletts zum Grillen.

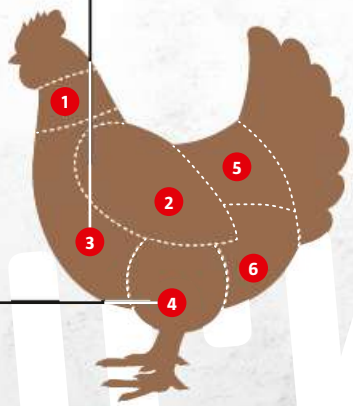


Lammfilet

Das zarteste Stück vom Lamm ist auf dem Grill schon nach kurzer Zeit innen zartrosa. Nicht mit dem Rückenfilet verwechseln, das man auch als Lammlachs kennt.

Hähnchenbrust

Das vielseitige Fleisch ist beliebt und fettarm. Durch den zarten Eigengeschmack kann man das Fleisch mit Gewürzen und Marinaden gut aromatisieren. Harmoniert besonders mit süßen, fruchtigen und scharfen Aromen.



Keule – Schlegel

Das zarte und schmackhafte Hühnerbein ist bei Kindern beliebt, aber auf Grund seiner Form eine echte Herausforderung auf dem Grill. Es wird mariniert und im Bereich des Gelenks eingeschnitten.

HÄHNCHEN: INNEN ZART, AUSSEN KNUSPRIG

1 **Hals:** In der Regel nur für Fonds und Soßengrundlagen verwendet. 2 **Flügel:** Dunkleres, festes Fleisch mit etwas längerer Garzeit. 3 **Brust:** Zartes, fettarmes Fleisch. Damit sie nicht austrocknet, sollte sie unausgelöst und mit Haut auf den Grill kommen. 4 **Keule – Schlegel:** Festes und dunkleres Fleisch, das sich gut zum Grillen eignet. Hier ist nur die Unterkeule gemeint, die auch „Drumstick" genannt wird. 5 **Filetstücke:** Saftige, geschmackvolle Fleischstücke aus dem hinteren Rückenteil. 6 **Oberkeule:** Sie hat mehr Fleisch als die Unterkeule, das auch fester und geschmacksintensiver ist.

KINGSTONE BRATENKORB

Ø 36,5 cm, 2 in 1 Geflügel-Einsatz herausnehmbar, so wird aus dem Geflügelbräter ein Gemüse-WOK.

24885377 | **17,95**

KINGSTONE MESSER DAMAST

Das Damast-Messer besitzt eine eisgehärtete, hochlegierte Kohlenstoffstahlklinge mit einem Griff aus Edelstahl. Klinge und Griff sind satiniert.

23101104 | **59,90**

DIE PURE LUST AUF QUALITÄT!

Grillen ist nicht nur Technik: Genauso wichtig für den Genuss ist die Qualität des verwendeten Fleisches! Billige Ware vom Discounter kann nicht mit dem Fleisch eines Metzgers konkurrieren, der Tiere von kleinen Höfen aus Ihrer Region verarbeitet. Mehr zum Thema Fleisch lesen Sie ab Seite 18.

Und noch ein wichtiger Tipp: Zügeln Sie Ihren Hunger, wenn das Steak fertig gegrillt ist. Das Fleisch sollte immer noch einige Minuten im eigenen Saft ziehen, bevor es angeschnitten wird.

DANK THERMOMETER: STEAK, WIE BESTELLT!

Messen, nicht schätzen, wann das Grillgut gar ist!

Der Grill läuft gut. Das Steak liegt zischend und wohlriechend auf dem Rost. Also alles in Ordnung? So richtig kann man das nicht sagen, denn eine Angabe fehlt: die Kerntemperatur des Fleisches! Ohne diese Information ist jede geplante Garzeit reine Spekulation. Eine große Hilfestellung ist natürlich das Thermometer im Deckel des Grills. Es gibt Ihnen ein klares Zeichen, wann Sie in der Grillkammer die richtige Temperatur (siehe Tabelle unten) zum Auflegen des Fleisches erreicht haben. Auch der Temperaturverlauf lässt sich so gut bestimmen; mehr oder weniger Gas oder die Lüftung beim Holzkohlegrill kann man so gut steuern. Ob Ihr Steak aber gar ist oder nicht, werden Sie so nicht erfahren. Puristen drücken das Fleisch ein und vergleichen das mit dem Gefühl der Innenseite des Daumens („Daumenballentest"). Eine Methode, die wir weder für sicher noch für sehr aussagekräftig halten. Wir empfehlen statt Fühlen objektives Messen. Ein Thermometer muss her!

WIE DURCH DARF'S SEIN? DIE GARSTUFEN VON FLEISCH:

1. **WELL DONE:** Das Fleisch ist „durch". Innen komplett graubraun, dazu eine kräftige Kruste. Wenig Saft. Kerntemperatur über 70 Grad.
2. **MEDIUM WELL:** Das Fleisch ist fast gleichmäßig gegart, nur der Kern halb rosa. Kräftige Kruste. Kerntemperatur bei ca. 68 Grad.
3. **MEDIUM:** Der Klassiker, halb durchgebraten. Innen saftig rot. Kräftige, braune Kruste außen. Kerntemperatur bis gut 60 Grad.
4. **MEDIUM RARE:** Im Kern noch rosarot und blutig. Außen intensivere Bräunung. Der Saft ist dunkelrot. Kerntemperatur maximal 55 Grad.
5. **ENGLISCH:** Noch blutig. Das Fleisch ist im Zentrum noch roh. Außen nur dünn braun. Sehr saftig. Kerntemperatur nicht über 50 Grad.
6. **BLUE:** Für Puristen. Das Fleisch ist innen noch komplett roh. Außen nur sehr dünn braun angebraten. Extrem saftig. Kerntemperatur 20–30 Grad.

KLASSISCHE GRILL-THERMOMETER

Der erste Schritt zur richtigen Temperaturmessung ist bis heute das mechanische, analoge Grill-Thermometer. Es wird einfach in das Fleisch eingesteckt und bietet für ganz kleines Geld die wertvolle Information. Mechanische Thermometer haben zwei systembedingte Schwachstellen: Um sie abzulesen, muss man den Deckel des Grills öffnen. Gerade beim Langzeitgrillen von Pulled Pork auf niedriger Temperaturstufe in einem Keramikgrill ist das nicht zielführend. Die zweite Schwäche ist die fehlende Alarmfunktion. Mechanische Thermometer zeigen nur an, sie reagieren aber nicht. Und das gilt auch für die modernen, digitalen Sonden-Thermometer, die ins Fleisch gesteckt werden.

GRILLTEMPERATUR

RICHTWERTE

Steak	250 – 700 °C
Geflügel	140 – 200 °C
Wild	130 – 180 °C
Fisch	160 – 180 °C
Gemüse	150 – 180 °C

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei nur um Richtwerte handeln kann, da die genaue Grill- und Garzeit von vielen Faktoren beeinflusst wird, wie z. B. Größe des Grillgutes, Außentemperatur etc.

Die KINGSTONE Grill-Thermometer-App: einfach runterladen und losgrillen

Die Grill-Thermometer-App funktioniert für Android und Apple-iOS Smartphones. Sie finden Sie in Ihrem App-Store oder gleich hier über diesen QR-Code.

Verfügbar für:

ELEKTRONISCHE MESSUNG MIT ALARM-APP

Ein modernes elektronisches Grill-Thermometer (Beispiel: KINGSTONE Grill-Thermometer) kann noch viel mehr: Es hat zwei Fühler und eine digitale Anzeige. Sie können also gleichzeitig Kern- und Umgebungstemperatur bei geschlossenem Deckel messen. Noch besser: Das KINGSTONE Grill-Thermometer hat eine Kopplung an Ihr Smartphone via Bluetooth! Per kostenloser App (für alle Android und iOS-Betriebssysteme im App-Store) können Sie die Temperatur an den zwei Messpunkten überwachen, die Zeit messen, ggf. Alarm auslösen lassen und sich die Temperatur-Entwicklung im Diagramm anzeigen lassen. Sie sehen also per Smartphone kontinuierlich, was in Ihrem Grill passiert und brauchen auch nicht ständig an der Feuerstelle stehen.

MODERNE ZEITEN: MIT SMARTPHONE, BLUETOOTH UND APP GRILLT ES SICH BESSER!

So leicht gelingt das perfekte Steak! Wer kein Smartphone besitzt, kann die Fleisch-Temperatur mit einem Funk-Thermometer messen. Beim KINGSTONE Modell ist der Fühler mit der Ladestation verbunden, die gleichzeitig als Transmitter dient. Die gewünschten Informationen können Sie dann auf einem handlichen, Walkie-Talkie-ähnlichen Gerät ablesen.

ÜBRIGENS: WO MESSE ICH DIE TEMPERATUR?

Der Umgang mit einem Fleisch-Thermometer ist ganz einfach: Generell wird die Temperatur über einen Fühler gemessen. Dieser muss an der dicksten Stelle in das Grillgut eingeführt werden. Dabei sollte kein Knochen berührt werden, da Knochen Wärme leiten.

GRILLTEMPERATUR EINFACH MESSEN

KINGSTONE GRILL-THERMOMETER 1

Das Thermometer kann via Bluetooth per kostenloser App mit Ihrem Smartphone verbunden werden.

24916204 | **29,95**

KINGSTONE GRILL-THERMOMETER 2

Misst Temperaturen von bis zu 250 °C und überträgt diese per Funk. Die Station besitzt eine LED-Beleuchtung.

24913649 | **19,95**

KINGSTONE GRILL-THERMOMETER-SET

Bestehend aus 4 analogen Thermometern. Ideale Temperaturmessgeräte für verschiedenste Grillfleischsorten.

24890405 | **8,95**

WEBER GRILL iGRILL 3

Das Bluetooth-Grill-Thermometer verfügt über Anschlussmöglichkeiten für vier Temperaturfühler. Im Lieferumfang sind zwei Temperaturfühler enthalten.

24994167 | **119,-**

WEBER GRILL iGRILL MINI

Das Mini-Grill-Thermometer zeigt mittels 4-Farben-Spektrum das Fortschreiten des Grillvorgangs an, sodass der Grill oder der Smoker geschlossen bleiben.

24994194 | **64,90**

EXTRAPORTION ZUBEHÖR

Was gibt es noch an technischen Finessen und praktischen Accessoires? Stöbern Sie online!

www.bauhaus.at

TIEFPREIS

***Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.**

EINFACH LECKER

DER BAUHAUS HAMBURGER 2018

FÜR 9 BURGER PATTIES
1.350 g Rinderhackfleisch (150 g/Patty)

FÜR DAS TOPPING
18 Tomatenscheiben
3 rote Zwiebeln in Ringen
18 Blätter Lollobiondo oder Kopfsalat
18 Scheiben Schmelzkäse
9 Essiggurken in Scheibchen

FÜR 9 BURGER BUNS
290 ml Milch
42 g frische Hefe
330 g Mehl Typ 550
200 g Mehl Typ 405
250 g gekochte, kalte, mehligkochende Kartoffeln
60 g Rohrzucker
8 g Salz
80 g weiche Butter
1 Ei

BURGER SAUCE – CURRY MANGO
1 Eigelb
1 TL Senf
250 ml Sonnenblumenöl
2 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer
1 Prise brauner Zucker
1 Mango
1 EL Currypulver

STEP-BY-STEP ZUR SAUCE

1 Eigelb und Senf mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl erst tröpfchenweise unterschlagen, dann in einem dünnen Strahl dazugeben und zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen.

2 Anschließend Essig einrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

3 Die Mango schälen, fein würfeln und mit dem Currypulver unter die Mayonnaise rühren.

4 Knoblauch und Chilli fein hacken, dazugeben – fertig.

HUNGER AUF HAMBURGER

Mit einem Hamburger liegt man bei Grillfans immer richtig. Am besten schmeckt er selbst gemacht.

Hamburger vom Grill sind schnell zubereitet und immer ein Hit bei allen Barbecuefans, denn die Möglichkeiten sind scheinbar unerschöpflich. Das fängt bei der Zubereitung der Patties an und endet beim Belag und der Burger Sauce. Dafür muss man kein Küchenprofi sein. Auf der nächsten Seite sehen Sie, wie einfach die Zubereitung der Patties und der Buns (Hamburger-Brötchen) ist. Die Fleischpatties werden zwar traditionell aus reinem Rindfleisch gemacht, aber warum nicht auch mal Geflügel, Lamm oder Fisch probieren? Beim Würzen der Patties und beim Belegen der Buns darf man gern experimentierfreudig sein. Hier geht alles was schmeckt. Klassisch belegt man gern mit Salat, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Ketchup, aber auch mit Röstzwiebeln und gegrilltem Bacon.

TIEFPREIS
*Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.

IN VIER SCHRITTEN ZUM HANDMADEBURGER-GRILLERLEBNIS

Es gibt gute Gründe, warum man seine Hamburger selbst zubereiten sollte. An erster Stelle steht ganz klar der bessere Geschmack. Schon das Burgerbrötchen sollte schmecken und zum Beispiel eine feine Butter- oder Olivenöl-Note haben – das bieten Buns aus dem Supermarkt meist nicht. Bei den Patties ist reines Rindfleisch erste Wahl, manche lassen es sich sogar beim Fleischer extra durch den Wolf drehen. Wer also frische Ware verwendet und dieser Anleitung folgt, wird mit besten Burgern belohnt.

1 Für die Buns die Hefe zerbröseln, mit Milch sowie 2 EL Zucker verquirlen und 10 Min. abdecken, bis sich Bläschen bilden. Nun mit den zerdrückten Kartoffeln, den Mehlen, Zucker, Ei und Salz 8 Min. vermengen. Dann Butter zugeben, 15 Min. zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2 Den Teig in neun gleiche Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche runde Teiglinge formen. Diese auf ein Backblech in gefettete Servierringe legen. 45 Minuten gehen lassen. Eidotter mit Salz und 1 EL Milch verquirlen. Die Buns damit bestreichen und bei 180 °C ca. 20 Minuten lang backen.

3 1.350 g Rinderhackfleich, Salz und groben Pfeffer vermengen und gut durchkneten. In neun Portionen zu jeweils 150 g aufteilen und mit der Burgerpresse zu flachen, Patties formen. **Wichtig:** Mit Daumen oder Löffel eine kleine Mulde in die Burgermitte drücken (verhindert Aufwölben beim Grillen).

4 Jetzt geht's ans Grillen. **Wichtig:** Der Grill muss ordentlich vorgeheizt werden. D. h. die Temperatur auf dem Rost sollte zwischen 220 und 260 °C betragen. So kann der Burger scharf angebraten werden. Abhängig von der Dicke des Patties wird nach etwa drei bis vier Minuten einmal gewendet – am besten wenn an der Pattyoberfläche Fleischsaft austritt. Zudem sollte sich die Unterseite des Patties gut vom Grillrost lösen lassen. Zum Wenden empfiehlt es sich, einen Grillwender zu benutzen. **Wichtig:** Den Patty nicht mit dem Grillwender flach pressen, da sonst wertvoller Fleischsaft verloren geht. Während des Grillens sollte der Grilldeckel geschlossen sein. Das lässt den Patty gleichmäßig garen und verhindert außerdem etwaige Flammenbildung durch heruntertropfendes Fett.

LECKER UND RUND: BURGER PATTIES

WEBER HAMBURGERPRESSE

Kann zwei unterschiedlichePattygrößen herstellen, wahlweise 115 g oder 225 g.

22260428 | **14,90**

PREIS LEISTUNGS SIEGER!

KINGSTONE HAMBURGERPRESSE

Die Presse für Hamburgerpatties sorgt im Handumdrehen für gleichmäßig geformte, flache Buletten.

22677055 | **9,95**

VIER LECKERE BURGER-SPEZIALITÄTEN ZUM NACHBAUEN

» Ohne Zwiebel wäre ein Hamburger nur ein faschiertes Laibchen im Brötchen

ANDERE LÄNDER, ANDERE BURGER

Hamburger schmecken auf der ganzen Welt – aber immer anders. Schon die Brötchen unterscheiden sich. Neben klassischen Burger-Buns können auch Roggenbrötchen oder Dinkelsemmeln zu einem guten Hamburger passen. Allen gemeinsam ist nur das Hackfleisch-Patty, die anderen Zutaten lassen sich ländertypisch oder nach eigenem Geschmack variieren. Hier sind unsere vier Vorschläge für grenzenlosen Burgergenuss.

» *Besonders geschmackvoll werden Burgerbrötchen, wenn man die Schnittflächen mit Olivenöl oder Butter bestreicht und sie dann kurz auf dem Grill röstet.*

DEUTSCHLAND: BAYERISCHER BURGER

» Das schmeckt: Hamburger mit Sauerkraut im knusprigem Dinkelbrötchen

» FÜR 1 BURGER
120 – 150 g Hackfleisch-Patty
2 EL süßer Senf
2 Blätter Lollobiondo-Salat
1 Scheibe Gouda
2 EL Sauerkraut
20 g Speck
2 Essiggurken
3 Scheiben rote Zwiebel

AMERIKA: TRUCKDRIVER BURGER

» Ein echter US-Burger: Hamburger im weichen Sesam Bun mit Spiegelei und Bacon

» FÜR 1 BURGER
120 – 150 g Hackfleisch-Patty
2 EL BBQ-Sauce
Je 1 Blatt Lollobiondo- und Eichblatt-Salat
1 Scheibe Schmelzkäse/Cheddar
1 – 2 Scheiben Tomate
3 Scheiben rote Zwiebel
1 Spiegelei
4 Scheiben Bacon

FRANKREICH:
FRENCH CHEESEBURGER

Herzhaft: Burger im frischen Roggenbrötchen mit Camembert und Preiselbeermarmelade

FÜR 1 BURGER
120 – 150 g Hackfleisch-Patty
2 EL Preiselbeermarmelade
20 g Feldsalat
3 – 4 Scheiben Camembert
3 Scheiben rote Zwiebel
20 g kandierte Walnüsse

ITALIEN:
TRENTINO BURGER

Italienische Versuchung: Mini-Kartoffel-Brot mit Ruccola, Antipastigemüse und Parmesan

FÜR 1 BURGER
120 – 150 g Hackfleisch-Patty
2 EL grünes Pesto
20 g Rucola
30 g gehobelter Parmesan
20 – 50 g Antipasti (Zucchini, Auberginen, gelbe eingelegte Paprika)
1 Scheibe Fleischtomate

NEUE STARS UNTER DEN BEILAGEN

Wo es bisher bestenfalls Rosmarinkartoffeln als Beilage gab, gewinnen inzwischen einfache und zugleich raffinierte Beilagen immer mehr Freunde. Zu den neuen Stars auf dem Grill gehören neben Gemüsechips klar Süßkartoffel-Sticks. Sie lassen sich gut vorbereiten und brauchen nur etwa eine Viertelstunde auf dem Grill bis sie fertig sind. Wer die BBQ-Beilagen auf dem Rost zubereiten möchte, sollte eine gelochte Grillpfanne oder eine eiserne Pfanne haben, die man auf den heißen Grill stellen kann.

Die Experten der KINGSTONE Grillakademie empfehlen gegrillte Süßkartoffel-Scheiben, die man auf dem Rost anröstet und dann noch etwas garziehen lässt. Dazu als Gewürze etwas Chili, Rohrzucker und Salz.

Unvergleichlich und lecker: Süßkartoffel-Sticks mit Meersalz, frischem Pfeffer und Kräutern.

HIER IST BIO PFLICHT!
Nur völlig unbehandeltes Holz darf auf den Grill und damit unter Ihr Essen. Hier darf es keine Zweideutigkeiten geben! Bessere Alternative: KINGSTONE Räucherplanken.

PLANKING – LECKER VOM BRETT

Smoker-Geschmack für alle – Fisch, Steak und Gemüse – mit Gelinggarantie

DER GESCHMACK DER NATUR

Diese wiederentdeckte Grilltechnik haben wir den Ureinwohnern Nordamerikas zu verdanken. Sie waren es, die die Technik entwickelten, fragiles Grillgut wie Lachs oder Gemüse schonend auf einer Holzplanke zu garen. Kein Wunder also, dass Lachs auf Rotzeder-Planke der Ausgangspunkt einer Welle aus den USA ist, die gerade die Herzen der Grillmeister in Europa erobert.

Das Prinzip ist einfach: Ein gewässertes Holzbrett (die „Planke") wird z. B. mit einem Stück Lachs (auf der Haut liegend) belegt. Dann auf den Grill (Tipp: Nutzen Sie ein Thermometer, um die Kerntemperatur zu überwachen). Das fertige Grillgut wird nach einigen Minuten auf der Planke serviert. Klar, dass diese so zu einem Verschleißartikel wird und nach einigen Einsätzen abgebrannt ist.

Was kann noch durch Raucharoma veredelt werden? Natürlich lassen sich auch Steaks und Würstchen so zubereiten, wir empfehlen aber, sie vor dem Planking für ein bis zwei Minuten direkt anzubraten. Danach kann man sie beruhigt auf die Planke schieben.

GAS ODER HOLZKOHLE?

Auch wenn man den Anhängern des Plankings schnell eine Nähe zur Holzkohle unterstellt, diese Art der Zubereitung ist für alle Grill-Techniken geeignet! Der Grill – egal wie er befeuert ist – wird dabei zunächst auf mittlere Hitze (ca. 220 Grad) angeheizt. Einzige wirklich wichtige Voraussetzung ist ein Deckel für den Grill, denn gerade in den ersten Minuten sollte das Grillgut ungestört schmoren können. Und deswegen sollten Sie auch Ihre Neugier bändigen und nicht vorschnell den Deckel anheben. Übrigens: Auch wenn Sie mit einer offenen Grillstelle arbeiten, müssen Sie nicht aufs Planking verzichten. Eine improvisierte „Dampfhaube" aus Alufolie funktioniert ganz passabel … Die Grillzeit ist, ganz gleich wie Sie den Grill befeuern, von verschiedenen Faktoren abhängig: Planken-Stärke, Dicke des Fischfilets, Temperatur im Grill, mitgegrillte Beilagen? Ein erster Tipp: Profis gucken meist das erste Mal nach gut acht Minuten unter den Deckel.

Mehr Informationen zum Grillen von Gemüse erfahren Sie auf Seite 30

PLANKING TIPPS

WELCHES HOLZ FÜR WAS?

ZEDER | Intensive Tannen-, Kräuter- und Eukalyptusaromen für Fisch, Schwein, Geflügel und Gemüse

HICKORY | Kernig, würzig und leicht süßlich – für Fisch, Rind, Schwein, Gemüse und Meeresfrüchte

KIRSCHE | Süße und mildere Aromen für Fisch, Schwein, Geflügel und Gemüse

APFEL | Leicht fruchtig und mild – für Fisch, Schwein, Gemüse und Meeresfrüchte

ERLE | Dezente Kräuter-, kräftige Holznoten für Fisch, Rind, Schwein, Geflügel, Gemüse und Meeresfrüchte

BUCHE | Kräftige Raucharomen für Fisch, Rind, Schwein, Gemüse und Meeresfrüchte

„BÄNDIGEN SIE IHRE NEUGIER UND HEBEN SIE NICHT STÄNDIG DEN DECKEL DES GRILLS AN. DER GENUSS WIRD SIE SPÄTER FÜR IHRE GEDULD BELOHNEN!“

PLANKING IN DER PRAXIS

Natürlich können Sie (fast) jedes naturbelassene Holz zum Planken-Grillen verwenden. Wichtig ist nur, dass es nahezu frei von Harzen ist. Für die ersten Versuche mit heimischem Holz empfehlen wir fingerdicke Bretter von Obstbäumen, Zeder oder Erle. Oder eben die perfekt vorbereiteten Räucherplanken aus dem Fachcentrum.

Es gibt noch ein paar Tipps und Tricks, die Sie in jedem Fall beim Einstieg ins Planking beherzigen sollten: Während sich die Gelehrten immer noch streiten, ob ein Grillrost eingeölt wird oder nicht, ist das beim Planking völlig klar: Erst wässern und kurz vor der Nutzung ölen. Auch sollten Sie immer eine Spritzflasche bereithalten: Damit können Sie den Flammen Einhalt gebieten, wenn die Ränder des Bretts doch einmal Feuer fangen sollten. Gemüse sollte für die Planke nicht zu groß sein: Wählen Sie also kleine Kartoffeln aus; Zucchini, Fenchel und Auberginen schneiden Sie in Scheiben und ölen diese vorher ein. Die Planke kann drei- bis fünfmal wiederverwendet werden. Bei der Reinigung ist Spülmittel allerdings tabu.

Alles gar und lecker? Bevor Sie das Brett aus dem Grill holen, denken Sie bitte daran, dass es sehr (!) heiß ist. Also immer Grillzange und Handschuhe benutzen!

1 Bei dickerem Grillgut wie Lachsfilets empfiehlt es sich, die Planke ca. 60 Minuten zu wässern. Apfelsaft oder Wein im Wasser steigert das Aroma. Bei kleinerem Grillgut wie Garnelen soll sie sofort Rauch entwickeln; das Wässern kann man sich hier sparen.

2 Legen Sie die Bretter zum Aufheizen und Desinfizieren für einige Minuten auf den ca. 220 °C heißen Grill. Ölen Sie dann die Oberseite der Planke mit Olivenöl ein und platzieren Sie das Grillgut – idealerweise nicht zu nahe am Rand!

3 Die Planke kommt zunächst auf die direkte Hitze, gerne auch bei offenem Deckel. Und zwar solange, bis sie erkennbar zu rauchen beginnt. Dann kann sie in den indirekten Bereich geschoben werden. Danach wird der Deckel geschlossen und das Grillgut im Rauch der Planke indirekt gegart. Halten Sie die Temperatur bei ca. 180 °C. Die Rauchentwicklung steuern Sie über die Entlüftung. Die Garzeit beträgt in der Regel zwischen sieben und 25 Minuten. Zum Servieren kann das Grillgut auf der Planke bleiben.

HIER GIBT’S DAS PERFEKTE AROMA

KINGSTONE RÄUCHERPLANKEN

Die Räucherplanken von KINGSTONE aus Erlenholz sorgen für ein unvergleichlich rauchiges Grillaroma.

23807730 | **12,90**

KINGSTONE RÄUCHERMEHL

Das Räuchermehl von KINGSTONE sorgt für ein rauchiges Grillaroma. Grillgut in Alufolie einschlagen und direkt über die Hitzequelle legen.

23808308 | **6,99** 1.000 g

WEBER WOOD CHIPS WHISKEY

Die Räucherchips werden aus Whiskeyfässern hergestellt und verleihen Fleisch- und Flügelgerichten das perfekte intensiv-süßlich Aroma.

23800872 | **5,89** 700 g
(1 kg = 8,41)

PERSISCHER SALZ-BLOCK

Verleiht dem Grillgut eine besondere Note.
35 x 240 x 110 mm

24644675 | **6,99**

PIZZA VOM GRILL – GRÜSSE AUS ITALIEN

Ihr Grill kann mehr: Zum Beispiel die beste Pizza, die Ihre Kinder je gegessen haben!

Eigentlich ist Pizza-Backen so einfach: Mehl, Salz, Öl, Hefe, dazu Käse und Tomaten. Das alles für zehn Minuten bei hoher Temperatur in den Ofen, fertig! Die Realität ist oft ernüchternd: Viele gute Bäcker sind schon an der eigenen Pizza verzweifelt.

Der Grund ist meist, dass dünne Bleche und vergleichsweise niedrige Temperaturen in einem Backofen keine guten Voraussetzungen für eine leckere „Mafia-Torte" sind. Das war einmal. Denn moderne Grilltechnik macht ungetrübten Pizza-Genuss zu Hause möglich. Mit einem passenden Pizzastein (siehe rechts) können Sie jedem Grill eine Basis geben, auf der Ihre Pizza gelingt. Zusammen mit einem Deckel wird aus Ihrem Grill ein 1-A-Pizza-Backofen. Die Pizzaofen-Firebox geht noch einen Schritt weiter: Sie ist eine Kombination aus Keramikstein und Edelstahl-Grillhaube und macht aus jedem Grill einen Steinbackofen samt Thermostat. Und dabei ist es nebensächlich, wie Ihr Grill beheizt wird: Kohle oder Gas, hier gelingt die Pizza immer!

DER EIGENE PIZZAOFEN

Wenn Ihre Liebe zur Pizza noch weitergeht, empfehlen wir einen eigenen Pizzaofen. Der Buschbeck Pizzaofen 'ITALIA' ist ein fahrbarer Steinofen aus Metall, in dem Sie auch grillen und räuchern können. Seine Spezialität ist aber das Backen von Pizzen mit bis zu 30 cm Durchmesser. Das Thermometer sorgt zusammen mit dem Abzugsdämpfer und dem Lüftungssystem dafür, dass Sie die Temperatur des Holzkohlefeuers genau steuern können. Buon Appetito!

GRILLEN MIT DEM PIZZASTEIN

Beim Grillen sind die Voraussetzungen fürs Pizza- und Brot-Backen eigentlich ideal: Es herrschen konstante, hohe Temperaturen. Alles, was es jetzt noch braucht, ist eine schwere Unterlage, welche die Temperatur gut hält und abgibt. Und das kann kein Grillrost sein. Lösung: Der Pizzastein! Denn er erfüllt nicht nur diese Kriterien, sondern absorbiert austretende Feuchtigkeit – so wird die Pizza schön knusprig. Ihn gibt es passend für praktisch jeden Grill, oft auch in Kombination mit einem Backblech. Er sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und -abgabe sowie einen krossen Pizzaboden. Voraussetzung ist natürlich wieder ein Deckel, denn ohne ihn wäre eine gleichmäßig hohe Temperatur nicht zu halten.

» ***Sonnengreifte Tomaten!*** *Wenn Sie als Belag gern frische Tomaten genießen, wählen Sie freilandgereifte Früchte, denn Sie haben meist mehr Aroma.*

» Kurze Backzeit: Hohe Grilltemperatur erlaubt schnelles Backen und hält die Toppings saftig

» Krosser Boden: Feuchtigkeit im Teig wird vom Pizzastein aufgenommen, sodass der Pizzaboden schön knusprig wird

» Authentischer Geschmack: Holzkohle im Grill gibt der Pizza ein herrliches Raucharoma – wie beim Italiener!

DIE VORBEREITUNG

Wichtig ist, dass Sie den Pizzastein gleich nach dem Anzünden in den Ofen setzen. Pizzasteine sollten nie mit hoher Hitze direkt beheizt werden, sondern in maximaler Umlufttemperatur liegen. Beim Gasgrill also den Brenner unter dem Stein auf kleine Flamme, die Brenner an den Seiten auf Maximum. Im Kugelgrill einen Ring aus Holzkohle um den Stein legen, keine Glut unter dem Stein. In keinem Fall dürfen Sie den Stein aber kalt auf ein heißes Grillfeuer legen, er könnte durch die Temperaturdifferenz zerreißen. Gut aufheizen, Sie brauchen mindestens 250 Grad Temperatur in der Grillkammer.

TIEFPREIS

*Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.

buschbeck

- *Mit Holz und Holzkohle befeuerbar*
- *Gehäuse aus hochwertigem Stahl*
- *Separate Grillkammer*
- *Verchromter Rost*

PERFEKTER PIZZA-GRILL

BUSCHBECK PIZZAOFEN 'ITALIA'

Backen, Grillen, Räuchern: Mit diesem Pizzaofen können Sie all das im Freien genießen. Im Lieferumfang sind je ein Grillrost und ein Pizzastein enthalten.

22693255 | **299,-**

NUR! bestellbar

4 SCHRITTE ZUR PERFEKTEN PIZZA

Holen Sie den Teig rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit er Umgebungstemperatur hat. Die Gäste stehen inzwischen bereit und wollen sich ihre Wunsch-Pizza belegen. Jetzt sollten Sie als Pizza-Profi noch ein Auge darauf werfen, dass der Teig unten dünn und der Belag oben drauf nicht zu dick wird. So wird die Pizza unten kross und oben zart – also perfekt!

1 Platzieren Sie den Pizzastein in der Mitte des Grillrosts und heizen Sie ihn zusammen mit dem Grill bei indirekter Hitze auf Höchsttemperatur auf.

2 Geben Sie etwas Hartweizenmehl oder Backpapier auf ein Pizzablech oder einen Pizzaheber. Darauf wird dann der Teig ausgebreitet und nach Wunsch belegt. Vor dem Backen wandert die Pizza dann vom Blech oder Schieber auf den vorgeheizten Pizzastein.

3 Klebt die Pizza am Blech, einfach beides auf dem Stein kurz auf den Grill schieben – in die Rostmitte. Schließen Sie den Deckel. Kurz anbacken und wenn sie sich gelöst hat, auf den Stein gleiten lassen. Die Backzeit hängt von verschiedenen Aspekten ab.

4 Nach 4–5 Minuten beginnt der Boden knusprig zu werden. Behalten Sie ihn im Auge und nehmen die Pizza vom Grill, wenn er schön braun und durchgebacken ist.

PROFI-PIZZA

ZUTATEN

MEHL: Das perfekte Mehl für Pizza ist Weizenmehl mittlerer Backstärke mit einem Proteingehalt von 11–14%. Damit wird der Teig leicht, geht perfekt auf und hat das optimale Maß an Elastizität und Feuchtigkeit.

TOMATEN: Unbedingt geschälte Tomaten aus der Dose mit niedrigem Säuregehalt für die Sauce verwenden. Sie sollten die Tomaten leicht salzen und mit der Hand zerdrücken damit die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird.

MOZZARELLA: Am besten eignet sich „Fior di latte“: Schneiden Sie diesen in Scheiben und lassen ihn in einem Sieb abtropfen, damit nicht soviel Feuchtigkeit an die Pizza kommt.

BASILIKUM: Verwenden Sie nur frisches Basilikum – es sorgt für den „echten“ typisch italienischen Geschmack.

DIE PERFEKTE AUSSTATTUNG

Mehr Infos zum KINGSTONE 'CLIFF' finden Sie auf Seite 38

NUR! bestellbar

KINGSTONE 'CLIFF 350'

25539516 | **399,-**

- *Doppelwandiger Deckel mit Glasscheibe*
- *Zubehörhalter und Flaschenöffner*
- *Pizzastein*
- *Seitenkocher*

KINGSTONE PIZZASTEIN

Mit diesem Pizza-Stein lässt sich ganz einfach eine köstliche, krosse Pizza vom Grill zubereiten. Maße 30 x 40 cm.

23720624 | **29,90**

KINGSTONE PIZZAHEBER

Der Pizzaheber von KINGSTONE eignet sich ideal als Zubehör für die Zubereitung von frischer Pizza vom Grill.

23721371 | **19,90**

TIPP: GEMÜSE NACH GARZEIT KOMBINIEREN

Kleine Pilze und Tomaten sind bereits nach wenigen Minuten fertig gegart, Paprika, Möhren etc. brauchen länger.

GRILLGEMÜSE – MEHR ALS NUR BEILAGE

Kommen Sie auf den Gemüse-Geschmack: Bunt, frisch, lecker und so gesund!

Die Zeit, als man sich rechtfertigen musste, wenn man Gemüse auf den Grill legte, ist zum Glück vorbei. Heute gehört eine gesunde und schmackhafte Beilage zu jedem Grill-Menü. Und es ist wirklich nicht schwer, das Beste aus dem Gemüse zu holen, wenn man einige wenige Punkte beachtet.

LOKAL SCHLÄGT INTERNATIONAL

Wer Gemüse aus der eigenen Region bezieht – und davon gibt es das ganze Jahr über eine reiche Auswahl – tut nicht nur etwas für sein grünes Gewissen: Regional Angebautes ist frischer und schmackhafter als Ware, die schon um den halben Globus gereist ist.

BESSER BREIT ALS DICK

Schneiden Sie Gemüse so, dass eine möglichst breite Fläche auf dem Rost liegt. Vermeiden Sie dicke Stücke, sonst ist es außen schwarz und innen roh. Gerade Paprika, Fenchel und große Kartoffeln sollten Sie vor dem Grillen fingerdick teilen.

EIN GUTES ÖL IST PFLICHT

Damit das Grillgut nicht hängenbleibt und verkohlt, muss die ganze Oberfläche eingeölt werden. Hier nicht knausern. Verwenden Sie hochwertiges Trauben- oder Erdnuss-Öl. Wenn der Rauchpunkt (die Temperatur, bei der ein Öl beim Erhitzen Rauch erzeugt) trotzdem noch zu niedrig ist, wechseln Sie das Öl!

VORGAREN IST KEIN BETRUG

Sie dürfen große Gemüse-Stücke auch in der Küche blanchieren oder vorgaren, ohne ein schlechtes Gewissen zu bekommen. Musterbeispiel ist Mais, der auf dem Grill lange braucht, um gar zu werden.

AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN

Beachten Sie in den Tabellen mit den Garzeiten die Spalte direktes / indirektes Grillen. Nicht jedes Gemüse geht direkt auf den Rost! Bei empfindlicher Ware kann es sich anbieten, mit dem Spieß oder in Alufolie zu grillen.

DIE GEMÜSE-GARZEITEN

	GRÖSSE	DIREKT / INDIREKT	GRILLZEIT
Artischocke	Halbiert	Direkt	15 Minuten pro Seite
Aubergine	2 cm Scheiben	Direkt	5 Minuten pro Seite
Avocado	Halbiert, ohne Kern	Direkt	4 Minuten pro Seite
Blumenkohl	Kleine Röschen in Scheiben von 1 cm	Direkt	5 Minuten pro Seite
Brokkoli	Kleine Röschen	Direkt	Blanchieren, dann ca. 8 Minuten
Fenchel	Dünne Scheiben	Direkt	6 Minuten pro Seite
Frühlingszwiebeln	Ganz	Direkt	3–5 Minuten
Kartoffeln	Kleine ganz Große in Scheiben	Direkt Indirekt	6 Minuten pro Seite ca. 30–40 Minuten
Knoblauch	Ganz	Indirekt	Bis zu 60 Minuten
Kohlrabi	2 cm Scheiben	Direkt	Ca. 15 Minuten
Lauch	Längs halbiert	Direkt	Blanchieren, dann ca. 5 Minuten pro Seite
Maiskolben	Ganz	Direkt	30 Minuten, vorgekocht: 15 Minuten
Möhre	Längs halbiert	Direkt	6 Minuten pro Seite
Paprika	Halbiert	Direkt	Ca. 5 Minuten pro Seite
Pilze	Ganz	Direkt in Korb, Schale, Spieß	Ca. 8 Minuten, je nach Größe
Spargel	Ganze, dünne Stangen	Direkt	Ca. 6 Minuten
Süßkartoffeln	Ganz	Indirekt	Bis zu 60 Minuten
Tomate	Kleine ganz, große halbiert	Direkt	6–8 Minuten
Zucchini	1 cm Scheiben	Direkt	5 Minuten
Zwiebeln	Halbiert Geschält in Ringe geschnitten	Indirekt Direkt	35 Minuten 10 Minuten

DER ULTIMATIVE GEMÜSE-GRILL-KOMPASS
UNSERE GESUNDEN FAVORITEN FÜR IHR NÄCHSTES GRILL-MENÜ

Am Grill arbeiten Sie mit Gemüse genauso, wie Sie es von Steak & Co gewöhnt sind. Für nahezu alle Gemüsearten ist zum Start mittlere Hitze zwischen 180 und 220 Grad ideal. Gut beraten ist, wer sein Gemüse vorher nach den Garzeiten sortiert: Kleine Stücke (Pilze, Tomaten, Frühlingszwiebeln) sind nach wenigen Minuten gar. Kartoffeln und dicke Maiskolben brauchen im Gegensatz dazu bis zu eine Stunde Grillzeit. Machen Sie sich also einen kleinen Schlachtplan, damit nachher alles gleichzeitig gar und lecker ist. Und nicht vergessen: Gerade, wenn Sie einen typischen Langstreckenflug auf dem Holzkohle-Grill haben, kann es nötig werden, Kohle nachzulegen. Also entweder Briketts verwenden oder rechtzeitig den Anzündkamin mit der nächsten Rutsche Kohle warmlaufen lassen. Beim eigentlichen Grillen gilt die alte, eigentlich widersprüchliche Regel: Oft wenden und trotzdem den Deckel so lange wie möglich geschlossen halten!

Maiskolben

Mit Öl oder Butter einstreichen. Dabei regelmäßig wenden. Besser: 20 Minuten vorkochen, dann halbiert sich die Grillzeit. **35–45 Minuten bei 200 Grad direkt grillen.**

Paprika

Mindestens halbieren und mit Öl oder Butter einstreichen. Ca. 5 Minuten direkte Hitze (220 Grad) auf jede Seite. **Achtung:** Die Schnittfläche gart schneller als die Hautseite.

Pilze

Gut putzen, mit Öl einpinseln. In Aluschale, auf den Spieß oder in den Grillkorb. **Größe** entscheidet über Grillzeit: Rechnen Sie mit 8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze.

Aubergine

In zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Stilansatz entfernen. **Kräftig** Öl, Salz und Pfeffer auftragen. Ca. 5 Minuten direkte Hitze (220 Grad) auf jede Seite geben.

SCHÖNE KNOLLE

VITELOTTEN – LILA KARTOFFELN

Sie kommt aus Südamerika und ist die unbestrittene Schönheitskönigin unter den Kartoffeln: Die Vitelotte („blaue französische Trüffelkartoffel") ist etwas kleiner als deutsche Kartoffeln, schmeckt intensiver, nussiger und nach Marone. Sie ist sehr gesund und ein Hit auf dem Grill.

Grill: Knolle halbieren, mittlere (direkte) Hitze, 200 Grad. Garzeit ca. 20 Minuten.

GRILLHELFER FÜR GEMÜSE & CO

KINGSTONE BAMBUSSPIESSE

Die Bambusspieße von KINGSTONE sind bestens geeignet, um leckere Gemüsespieße zuzubereiten. In einer Packung befinden sich 100 Spieße mit einer Länge von je 30 cm.

20632766 | **2,95**

KINGSTONE FISCH-/GEMÜSEHALTER

Ideal für Fisch und Gemüse, das Grillgut lässt sich dank des Halters spielend drehen und von beiden Seiten bräunen. Den Fisch-/Gemüsehalter gibt es in zwei Größen

23720013 | **27,90** 46 x 26,5 x 2,8 cm
23716748 | **19,90** 28 x 16 x 2,8 cm

KINGSTONE GEMÜSE WOK

Der Wok eignet sich optimal für das Zubereiten von asiatischen Gerichten, Gemüse oder raffinierten Desserts.

24889953 | **12,95**

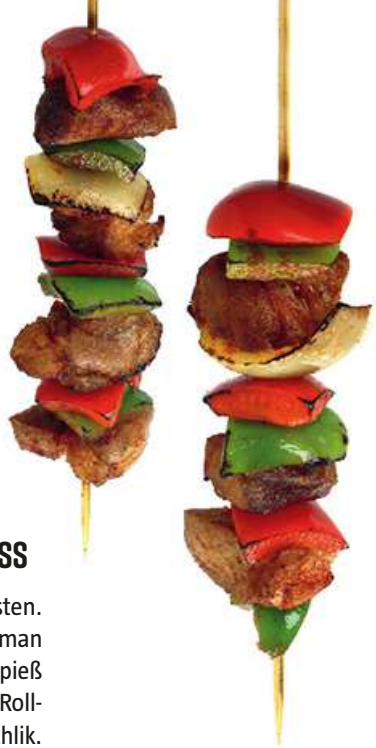
KINGSTONE GRILLTOPPER

Ein Topper ist eine Grillunterlage, für kleine und leicht verletzbare Einzelteile. Er hat meist zwei Zonen für mehr oder weniger direkte Hitze.

25614495 | **15,90**

AUF DIE SPITZE – GRILLEN AM SPIESS

Fleisch pur oder Mischen, was das Zeug hält – individueller kann Grillen eigentlich nicht sein!



Während kleine Holz- oder Stahlspieße direkt auf oder über dem Rost liegen und viel Aufmerksamkeit benötigen, rotiert ein großer Drehspieß mit Grillgut für vier Personen entspannt in perfekter Höhe über dem Rost.

EIN URALTER GENUSS

Grillen und Fleisch vom Spieß, das gehört einfach zusammen, seit Menschen Essen über offener Flamme zubereiten. Und dabei gibt es zwei wichtige Gründe, die den Spieß für den Grillmeister so unverzichtbar machen: Zum einen wird das Fleisch auf dem Spieß einfach leckerer. Denn durch die Drehbewegung tropft der Großteil des Fleischsafts nicht ab, sondern bildet dank der Hitze eine krosse Kruste und gibt dem Fleisch seinen intensiven Geschmack.

Zum anderen kann beim Spießgrillen auch großes Grillgut wie Bratenstücke, ganze Hähnchen oder Fische ohne große Mühe gleichmäßig gegart werden. Die Holzspießchen-Variante ermöglicht es zudem, für jeden Gast eine eigene Zusammenstellung von Fleisch, Fisch, Gemüse anzubieten: Ganz nach Geschmack werden die Zutaten aufgesteckt. Wenn also mit dem Spieß gegrillt wird, gibt es nur zufriedene Gesichter am Tisch.

DAS ALLES SCHMECKT VOM SPIESS

Am Drehspieß können Sie fast alles rösten. Es gilt: Wenn man es grillen kann, kann man es auch rotieren lassen. Klassiker vom Spieß sind Geflügel, Lammkeule, Spanferkel, Rollbraten oder der beliebteste Mix: Schaschlik. Und damit ist auch das Stichwort gefallen – denken Sie bei Spießen nie eindimensional: Auf dem Stab dürfen sich ruhig Fleisch unterschiedlicher Sorten, Gemüse und Kräuter, die miteinander harmonieren aneinanderreihen. Mit jedem Spieß entsteht eine neue Kombination, ein kleines Kunstwerk, das geschmacklich seinesgleichen sucht. So wird Hähnchen zusammen mit Knoblauch und Paprika zum wahren Genuss.

Doch auch Vegetarier können mit dem Spieß das Grillen besonders genießen: Tofu oder Halloumi, Zucchini, Paprika und Champions sind die Gemüse-Hits am Feuer. Für viele überraschend: Auch Fisch ist ein perfekter Partner für den Spieß! Zugegeben, dass Garnelen und Scampi oft so gegrillt werden, ist klar. Aber generell gilt: Jede Art von festem Fischfilet darf auf den Spieß.

- *Brenner mit Jet Force Ignition*
- *LED-beleuchtete Knöpfe*
- *Glasscheibe mit beleuchtetem Grillraum*
- *Non-Fingerprint-Edelstahl*
- *inkl. Drehspiessbrenner, mit 4,4 kW starker Leistung*
- *3,8 kW starker Seitenkocher*

Drehspießbrenner bei KINGSTONE 'ROCK 455' inklusive

Drehspieß als Zubehör erhältlich

UNSER TIPP

KINGSTONE GRILLSPIESS

230 V elektrobetrieben, passend für viele verschiedene Gasgrillserien z.B.: Grillstar Atlanta, Sydney; Kingstone: Cliff, Rock, Slate; Weber: Spirit, Genesis I; Broil King.

24923912 | **69,-**

KINGSTONE 'ROCK 455'

Mit 4 Edelstahl-Brennern, zeichnet sich durch seinen motorbetriebenen Drehspieß aus. Mit einer Hauptgrillfläche von 67,5 x 45 cm kann auch für größere Gruppen gegrillt werden.

25622902 | **899,-**

CHURRASCO – BARBECUE AUF BRASILIANISCHE ART

Es gibt kaum eine Nation, die so viel Erfahrung mit dem Grillen hat, wie Brasilien. Und nichts lieben Brasilianer mehr, als ihr Churrasco: Das Rösten von mit grobem Salz bedecktem Rind- und Lammfleisch am Spieß. Da bleibt keiner hungrig! Seinen Ursprung hat diese Art des BBQs bei den Gauchos in der Pampa. Diese Cowboys Südamerikas spießten gleich ganze Rippenstücke auf einen zugespitzten Stock und steckten diesen hochkant neben die Glut des Lagerfeuers. Und nebenbei: Das Wort Churrasco leitet sich lautmalerisch vom Zischen des Fleischsaftes ab, der in die Glut tropft.

DIE AUSWAHL MACHT'S!

Am besten kaufen Sie nicht nur eine Fleischsorte, sondern zum Beispiel einen Mix aus Maminha (Hüfte), Costela (Hochrippe), Picanha (Tafelspitz mit Fettauflage), Lammkeule oder Hähnchenkeulen, ca. 500–700 g pro Person, je nachdem ob ohne oder mit Knochen. Als Vorspeise kommen oft dicke Schweinswürste und Hühnerherzen auf den Spieß. Alles zusammen wird eine halbe Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen und das Fleisch in faustgroße Stücke geschnitten. Eine Viertelstunde später erhält es seine typische Würze: jede Menge grobes Meersalz. Die Brasilianer massieren das Salz regelrecht ins Fleisch. Unmittelbar vor dem Grillen wird das Salz grob abgestrichen. Gemüse sucht man auf echten Churrasco-Spießen eigentlich vergebens. Es wird meist nur als Beilage gereicht.

PLANUNG HEISST DIE DEVISE

Idealerweise entfachen Sie den Holzkohlegrill 30–40 Minuten bevor Sie das Fleisch auflegen möchten. So entwickelt sich genau die Glut, die ein Churrasco braucht: lebendig, rot und rauchlos. Spieße mit kleinerem, schnellerem Grillgut werden bei 15 bis 20 cm Entfernung gegart, „großartig" bestückte Varianten benötigen mehr Zeit und 40 bis 50 cm Abstand zur Hitzequelle. Und immer genug Holzkohle bevorraten: Pro Kilo Grillgut benötigen Sie ein Kilo Kohle.

ALLES GAR?

Dann wird das Fleisch den Gästen noch am Spieß präsentiert. Sie entscheiden, von welcher Partie Sie essen wollen. Der Grillmeister schneidet mit dem Messer großzügige Portionen vom Spieß direkt auf den Teller.

Dazu gibt es geröstetes Maniaokmehl zum Stippen und Tomatensalsa, deren Grundrezept aus gewürfelten Tomaten, grob gehackten Zwiebeln, Chilischoten, Limettensaft, Petersilie, Essig und Öl besteht. Bom Apetite!

GRILLAUFSATZ CHURRASCO

Eignet sich zur typisch brasilianischem Fleischzubereitung. Der Edelstahl Grillaufsatz ist passend für Ø 57 cm Kugelgrills.

24957902 | **49,99**

NICHT VERGESSEN

TRAMONTINA GRILLSPIESS

Mit diesem Grillaccessoire gelingen geschmackvolle Gerichte, wie das traditionelle Picanha (Tafelspitz). Aus rostfreiem Edelstahl und leicht zu reinigen.

Länge: 65 cm Breite: 10 mm *24950381* | **5,99**

TRAMONTINA TRANCHIER SET

Das 3-tlg. Set besteht aus einem Schneidbrett aus Echtholz, Tranchiermesser mit Edelstahlklinge und einer robusten Tranchiergabel.

24946654 | **29,99**

DIE ZEHN TODSÜNDEN AM GRILL

Grillen ist gesund und macht der ganzen Familie Spaß. Es gibt aber auch Fehler beim Grillen, die Sie unbedingt vermeiden sollten. Dann schmeckt es nicht, ist nicht bekömmlich, womöglich sogar gefährlich. Also, kommen Sie mit uns an den Grill, lassen Sie uns ein paar alte Mythen entlarven.

1 DEN GRILL MIT SPIRITUS ODER BENZIN ANZÜNDEN

Es droht eine Stichflamme und Verbrennungen – der direkte Weg ins Krankenhaus! Beachten Sie: Ein Grill darf niemals mit Brandbeschleuniger angezündet werden. Verwenden Sie stattdessen Grillanzünder, einen Anzündkamin oder ganz schlicht Eierkartons. Noch besser: Sie kaufen sich einen Gasgrill ...

2 DAS FLEISCH MIT BIER ABLÖSCHEN

Eine uralte, lustige Idee, die aber in der Praxis noch nie funktioniert hat: Das Bier verdunstet sofort, geht nicht in das Fleisch über. Schlimmer noch: Vorbeispritzendes Bier wühlt die Asche auf, die dann an der Unterseite des Grillguts klebt. Beachten Sie: Wenn Bier, dann in Ihrem Glas und nicht auf dem Grill.

3 DER EINWEGGRILL VON DER TANKSTELLE

Keine Alternative, auch nicht für unterwegs. Die schlichte Aluschale erzeugt nicht nur ungleichmäßige Hitze, die Glut ist obendrein viel zu dicht am Grillgut. Und nach der Party wird der Einweggrill zum fiesen Restmüll. Transportable Grills wie der 'CUTIE PIE' oder der 'BULLET 47' von KINGSTONE kosten wenig und garantieren jahrelangen, gesunden Grillspaß.

4 SCHON MAL REINSCHNEIDEN

Falls Sie wieder Ihre Unruhe nicht im Schach halten können und das Fleisch oder gar die Wurst anschneiden wollen, um zu gucken, ob es schon gar ist – Finger weg! Sonst tritt der Bratensaft aus, das Fleisch wird zu trocken. Zudem tropft die Flüssigkeit auf die Glut – mit den bekannten Folgen. Beachten Sie: Grillen bedeutet geduldig sein. Oder den Kauf eines Thermometers!

5 DEN GRILLROST SOFORT PUTZEN

Machen Sie sich keine unnötige Arbeit, lassen Sie den Grill für sich arbeiten: Der Grill brennt sich nämlich selbst sauber. Nicht beim Grillen direkt, aber mit hoher Hitze danach. Also Gasgrill voll aufdrehen – beim Holzkohlegrill nochmal alles an – Lüftung auf und 15 bis 20 Minuten warten. Erst dann die Grillbürste nehmen – aber nie auf halb verbranntem Käse oder Fett verwenden.

6 NUR EINMAL WENDEN REICHT

Auf dem Grill werden gerade Steaks und Würstchen eigentlich nur einmal gewendet. Das stimmt. Wenn man Ihnen aber erzählt, dass das auch für Braten, Geflügel & Co gilt – lachen Sie! Häufiges Wenden hat ein wenig den Effekt eines Drehspießes, gart also eigentlich gleichmäßiger und sorgt am Ende trotzdem für eine Röstkruste.

7 RAUCHZEICHEN GEBEN

Wenn das Fett aus Ihrem Grillgut in die Glut tropft, raucht es. Das sticht in den Augen. Viel schlimmer ist, dass dabei krebserregende Kohlenwasserstoffe (PAK) entstehen könnten. Passiert das einmal, ist es kein Problem, aber wer oft sehr fettes Fleisch grillt, der fährt mit einer Gussplatte besser. Sie sorgt für Röstkruste ohne Fettbrand.

8 STEAK NACH DEM GRILLEN RUHEN LASSEN

Das ist ein unsterblicher Mythos; mittlerweile weiß man, dass es keine ungleiche Verteilung des Fleischsaftes gibt. Dafür gart das Steak beim Ruhen aber noch nach. Unter der Alufolie weicht zudem die Röstkruste auf. Einzig die Viskosität des Fettes wird durch das Ruhen positiv beeinflusst.

9 HANDWARM AUF DEN GRILL

Das „langsam auf Umgebungstemperatur gebrachte Fleisch" beruht auf einem Irrtum: Je länger Fleisch ohne Kühlung ist, desto höher wird die Keimbelastung auf der Oberfläche. Besser ist es, ein Steak rückwärts zu grillen: bei 100 – 120° C Temperatur indirekt auf den gewünschten Garpunkt kommen, dann bei richtig hoher Hitze noch eine Röstkruste erzeugen.

10 KEINE GRILLZANGE DABEI – NIMM EINFACH DIE GABEL!

Ganz schlechte Idee. Jede Verletzung des Fleisches ist beim Grillen zu vermeiden. Durch jedes Loch in Ihrem Grillgut tritt Bratensaft aus, die Folge ist trockenes, fades Fleisch. Beachten Sie: Grillgutwender oder Grillzange kosten nur kleines Geld. Selbst eine improvisierte Grillzange ist besser als der schnelle Piks mit der Gabel.

Kingstone

Exklusiv im BAUHAUS

„GASGRILLS: GEBALLTE POWER!“

Grillvergnügen auf höchstem Niveau bietet Ihnen unser Gasgrill-Sortiment.

Grillen wie die Profis!
Sie legen besonderen Wert auf hohe Qualität? Und das nicht nur, wenn es um Ihr Grillgut geht. Sie brauchen Hitze auf Knopfdruck und perfekte Temperaturen für jede Gar- und Geschmacksanforderung? Dann ist ein Gasgrill Ihre erste Wahl!

Die innovativen Gasgeräte begeistern Outdoorköche und ihre Gäste gleich mit dazu!

Kingstone

'ROCK 455'

Wenn Grillen für Sie mehr ist, als Steak und Würstchen. Wenn Ihnen die Verarbeitung und die Materialien Ihres Grills wirklich wichtig sind – dann brauchen Sie nicht weitersuchen! Die KINGSTONE 'ROCK-'Serie setzt Maßstäbe und ist nicht ohne Grund ein absoluter Bestseller. Die Ausstattung lässt keine Wünsche offen und Power gibt es mehr als genug: bis zu 27,4 kW Gesamtleistung!

- *Brenner mit Jet Force Automatik-Zündung*
- *LED-beleuchtete Knöpfe*
- *Glasscheibe mit beleuchtetem Grillraum*
- *Non-Fingerprint-Edelstahl*

1

	1. KINGSTONE 'ROCK 455'
Anzahl Hauptbrenner	4 Edelstahlbrenner/4,8 kW
Seitenbrenner	3,8 kW
Gesamtleistung	27,4 kW
Zündertyp	Jet Force Automatik
Grillfläche L x B	78 x 45 cm
Beschaffenheit Grillrost	Gusseisen Grillplatte + Grillrost
Warmhalterost L x B	78 x 18 cm
Abmessungen L x B x H	152 x 65 x 132 cm
Thermometer	ja
Prod.-Nr.	*25622902*
Preis	**899,-**
Premium-Schutzhülle	*22560544* | **46,90**

GENESIS II 'E-310 GBS'

Hier kommt die Antwort auf die alltägliche Frage „Was gibt's zum Essen?". Versammeln Sie die Familie um den Grill und entfachen Sie das Feuer. Das Grillsystem GS4 kümmert sich um das Essen, so können Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren.

2

- *Hoher Komfort durch Wende-Grillrost und Gourmet-BBQ-System*
- *Tuck-Away-Warmhalterost als Basis für Elevations-Zubehör verwendbar*

AUTOMATIK-ZÜNDUNG
Die **Automatik-Zündung** sorgt dafür, dass das Gas durch simples Drehen des Bedienknopfs direkt entzündet wird.

Exklusiv im BAUHAUS
Inkl. WEBER Schneidebrett

3

- *Hoher Komfort durch Wende-Grillrost und Gourmet-BBQ-System*
- *Tuck-Away-Warmhalterost als Basis für Elevations-Zubehör verwendbar*

GENESIS II 'E-410 GBS'

Der Treffpunkt im Garten. Der Vorwand für ein spontanes Beisammensein. Und der neue Mittelpunkt des Freundeskreises. Laden Sie Freunde ein, legen Sie etwas Grillgut auf den Grill und genießen Sie die Gesellschaft – den Rest erledigt das Grillsystem GS4.

	2. WEBER 'GENESIS II E-310 GBS'	3. WEBER 'GENESIS II E-410 GBS'
Anzahl Hauptbrenner	3 Edelstahlbrenner	4 Edelstahlbrenner
Seitenbrenner	–	–
Gesamtleistung	11 kW	14 kW
Zündertyp	Automatik-Infinity-Zündung	Automatik-Infinity-Zündung
Grillfläche L x B	68 x 48 cm	86 x 48 cm
Beschaffenheit Grillrost	porzellanemalliertes Gusseisen	porzellanemalliertes Gusseisen
Warmhalterost L x B	66 x 15 cm	84 x 15 cm
Abmessungen L x B x H	137 x 74 x 114 cm	155 x 74 x 155 cm
Thermometer	ja	ja
Prod.-Nr.	*25722264*	*25723160*
Preis	**995,-**	**1.295,-**
Premium-Schutzhülle	*24994866*	*24994839*

Kingstone®

Exklusiv im BAUHAUS

1

NUR! bestellbar

- *Pizzastein*
- *Seitenkocher*
- *Doppelwandiger Deckel mit Glasscheibe*
- *Zubehörhalter und Flaschenöffner*

2

- *Pizzastein*
- *Seitenkocher*
- *Doppelwandiger Deckel mit Glasscheibe*
- *Zubehörhalter und Flaschenöffner*
- *Schwere Grill-Wende-Platte aus Gusseisen*

SIE HABEN ES SICH VERDIENT: UNSERE BESTEN GASGRILLS

BEAST ZONE HOT POWER GRILL

Lichters Tipp

Bis zu 700 °C für Profi-Steak-Zubereitung dank Infrarot-Keramikbrenner BEAST ZONE.

Die 'CLIFF'-Serie von KINGSTONE verfügt über gusseiserne Grillroste, die ausgetauscht werden können und dank des modularen Systems die Benutzung des beiliegenden Pizzasteins sowie der gusseisernen Grillplatte ermöglichen. Die doppelwandige Grillhaube, der Feuerkasten sowie die Flammenverteiler wurden emailliert und stehen für eine komfortable und sichere Anwendung, einfache Pflege und lange Lebensdauer. Zum Anbringen der Gasflasche verfügt jeder Grill zudem serienmäßig über einen passenden Gasschlauch und Druckminderer. Weiß beleuchtbare LED-Bedienknöpfe, die im Zusammenspiel mit dem im Deckel befindlichen Fenster und Thermometer sowie der schwarzen Lackierung des Grills für einen modernen Look sorgen, sind ebenfalls Teil des Lieferumfangs.

DIE BEAST ZONE

Die integrierte BEAST ZONE erreicht durch einen Infrarot-Keramikbrenner Temperaturen von bis zu 700 Grad. Ideal für die Zubereitung von Steaks wie vom Profi.

3

- *230 V Elektro-Grillspieß aus Edelstahl*
- *BEAST ZONE – ein 3,5 kW starker Infrarotbrenner*
- *Inkl. Zubehörhalter, Flaschenöffner und Gewürzhalter*

Ersatz- und Zubehörteile für die Serie 'CLIFF' finden Sie auf Seite 50

	1. KINGSTONE 'CLIFF 350'	2. KINGSTONE 'CLIFF 450'	3. KINGSTONE 'CLIFF 670'
Anzahl der Hauptbrenner	3 Edelstahlbrenner	4 Edelstahlbrenner	6 Edelstahlbrenner
Seitenbrenner	3 kW	3 kW	3,5 kW BEAST ZONE
Gesamtleistung	13,5 kW	17 kW	24,5 kW
Zündertyp	Automatik-Zünder	Automatik-Zünder	Automatik-Zünder
Grillfläche L x B	59 x 45 cm	70 x 45 cm	89 x 45 cm
Beschaffenheit Grillrost	emaillierter Gusseisen-Modul-Grillrost	emaillierter Gusseisen-Modul-Grillrost	emaillierter Gusseisen-Modul-Grillrost
Warmhalterost L x B	59 x 16 cm	70 x 16 cm	89 x 16 cm
Abmessungen L x B x H	126 x 60 x 117 cm	138 x 60 x 117 cm	157 x 60 x 117 cm
Thermometer	ja	ja	ja
Prod.-Nr.	*25539516*	*25534760*	*25533244*
Preis	**399,-**	**499,-**	**699,-**
Premium-Schutzhülle	–	*25617519* | **39,90**	*25617528* | **44,90**

TIEFPREIS

***Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.**

GASGRILLS VON WEBER

Vielseitige Funktionen und vollkommenes Design – die 'SPIRIT'-Reihe gehört zum gehobenen Ambiente eines Grillabends. Das Gourmet BBQ-System des 'SPIRIT E-330', bestehend aus zweigeteiltem Grillrost aus emailliertem Gusseisen mit Standard Grillrosteinsatz, ermöglicht die Verwendung der optional erhältlichen 8 GBS Einsätze. Damit eröffnen sich unbegrenzte Zubereitungsmöglichkeiten auf dem 'SPIRIT'. Die elektrische Zündung via Crossover Zündsystem und Edelstahlbrenner sorgt für Sicherheit und erleichtert die individuelle Temperatureinstellung. Die Flavorizer-Bars Aromaschienen leiten zuverlässig Fett ab und vermeiden Stichflammen.

4

- *2-geteilter Grillrost aus Stahl*
- *Flavorizer-Bars Aromaschienen*
- *Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer*

GRILLSYSTEM

Mit einem Weber 'SPIRIT' kaufen Sie mehr als einen Grill: Er ist der Schlüssel zum Weber-System mit perfekt passendem Zubehör und zur großen Weber-Grill-Community.

Exklusiv im BAUHAUS

5

- *2-geteilter Grillrost aus Stahl*
- *Flavorizer-Bars Aromaschienen*
- *Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW zum Zubereiten von Beilagen*

6

NUR! bestellbar

- *2-geteilter Grillrost aus Stahl*
- *Flavorizer-Bars Aromaschienen*
- *Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer*
- *Inkl. Searstation für 2,2 kW Extrapower*

	4. WEBER 'SPIRIT E-210 CLASSIC'	5. WEBER 'SPIRIT E-320 CLASSIC'	6. WEBER 'SPIRIT E-330 PREMIUM'
Anzahl der Hauptbrenner	2 Edelstahlbrenner	3 Edelstahlbrenner	4 Edelstahlbrenner
Seitenbrenner	–	3,5 kW	3,5 kW
Gesamtleistung	8,8 kW	12,9 kW	15,1 kW
Zündertyp	Piezo-Zündung	Piezo-Zündung	elektronische Zündung
Grillfläche L x B	52 x 45 cm	60 x 45 cm	60 x 45 cm
Beschaffenheit Grillrost	porzellanemailliert	porzellanemailliert	GBS Grillrost gusseisern, porzellanemailliert
Warmhalterost L x B	52 x 12 cm	60 x 12 cm	60 x 12 cm
Abmessungen L x B x H	129 x 80 x 159 cm	129 x 65 x 117 cm	132 x 65 x 117 cm
Thermometer	ja	ja	ja
Prod.-Nr.	*22234043*	*22612870*	*23814952*
Preis	**499,-**	**699,-**	**899,-**
Premium-Schutzhülle	*22997018*	*22997018*	*22997018*

Inkl. GRILL-PINZETTE

- *Hochleistungsbrenner mit Temperaturen bis zu 800 °C*
- *Streichholz- & Stabfeuerzeugzündung*
- *Grillen in Gourmet-Qualität*

BEEFER ORIGINAL 'BUNDLE ONE'

Befeuerungsart Gas
Anzahl der Brenner 1 Edelstahlbrenner
Gesamtleistung 3,5 kW
Grillfläche 16 x 26,5 cm
Abmessung 23 x 40 x 47 cm

Erstklassige Steaks gehören genau hierhinein: in den Beefer! Die einzigartige Grill-Innovation holt das Maximum an Geschmack aus allen möglichen Fleischsorten. Dazu arbeitet der Beefer ausschließlich mit Oberhitze, die er auf sagenhafte 800 °C treiben kann. Die Vorteile: kurze Garzeiten, exakte Bestimmung des Gargrades und die Bildung einer knusprigen Kruste.

23761128 | **699,-**

Beefer Original
Est. 2011

NUR! bestellbar

NEW YORK STEAKHOUSE QUALITÄT FÜR DEIN ZUHAUSE: DER BEEFER.

SCHICK, MOBIL UND STABIL – CLEVER DESIGNTE GASGRILLS

Ein Gasgrill muss nicht groß, schwer und unbeweglich sein. Es gibt auch elegante, kleine Alternativen, die man sehr wohl auf dem Balkon oder im Stadtpark einsetzen kann. Dabei sollten Sie nicht die Qualitäten der WEBER 'Q-Serie' oder des BROIL KING 'PORTA CHEF 320' unterschätzen: Sie bieten die volle Leistung eines Gasgrills bei kleinen Außenmaßen. Und das inklusive Haube und stabilem Gestell bzw. Unterwagen. Sogar zwei Arbeitstische und ein integriertes Thermometer gehören zum Konzept der kompakten Schönlinge. Und die Größe der Grillfläche reicht allemal, um eine vierköpfige Familie satt zu bekommen.

1

- *2 Arbeitstische*
- *Herausnehmbare Fettauffangschale*
- *Stufenlos regelbares Brennerventil*

2

- *Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss*
- *Herausnehmbare Fettauffangschale*
- *Stufenlos verstellbares Brennerventil*

	1. WEBER 'Q 1400 STAND'	2. WEBER 'Q 1200 MOBIL'	3. WEBER 'Q 2200 STAND'
Anzahl der Hauptbrenner	1 Edelstahlbrenner	1 Edelstahlbrenner	1 Edelstahlbrenner
Seitenbrenner	–	–	–
Gesamtleistung	2,2 kW	2,8 kW	3,7 kW
Zündertyp	Zündertyp Steckdose	elektrische Zündung	elektrische Zündung
Grillfläche L x B	43 x 32 cm	43 x 32 cm	55 x 39 cm
Beschaffenheit Grillrost	emailliert	emailliert	emailliert
Warmhalterost L x B	–	–	–
Abmessungen L x B x H	104 x 60 x 121 cm	104 x 60 x 121 cm	132 x 65 x 117 cm
Thermometer	ja	ja	ja
Prod.-Nr.	*22622417*	*23170849*	*25644915*
Preis	**349,-**	**399,-**	**499,-**
Premium-Schutzhülle	*23810978*	*23810978*	*23811555*

3

- *Elektrische Zündung*
- *Höherer Deckel*
- *Mit Weber 'Q Stand', komfortable Arbeitshöhe*

IN 5 SCHRITTEN ZUM GRILLEN MIT GAS – DAS GEHÖRT DAZU

1 Einen Gasgrill kaufen: In Ihrem BAUHAUS Fachcentrum haben Sie eine reiche Auswahl an Gasgrills. Die Preisspanne reicht von knapp 100 Euro bis zu mehreren tausend Euro. Kaufen Sie den Grill dabei nicht zu klein, der Appetit wächst meist mit der (Grill-) Erfahrung. Eine Haube ist eigentlich Pflicht, damit Sie auch indirekt Grillen können. Das angebotene Zubehör-Programm ist wichtig.

2 Gas, der Brennstoff: Das Gas ist Propan, Butan oder eine Mischung aus beiden. Kaufen Sie eine Flaschengröße, die in/zu Ihrem Grill passt. Zu jedem Grill gehört immer ein Gasschlauch und ein passender Druckminderer, der auf die Gasflasche geschraubt wird.

GASFLASCHE

Die Flaschen (5, 7,5 oder 11 kg) kann man kaufen, typischerweise werden sie gegen Pfand geliehen. Die Flaschen werden regelmäßig TÜV-geprüft. Transport in Ihrem Auto nur als gesicherte Ladung mit Abdeckkappe.

TIEFPREIS

***Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.**

Grillstar®

Exklusiv im BAUHAUS

GASGRILLS IN GUTER QUALITÄT ZU UNSCHLAGBAREN PREISEN

Die GRILLSTAR Gasgrill-Modelle überzeugen durch ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis. Selbst die Einstiegsmodelle haben eine doppelwandige Haube, das ist nicht einmal in der Oberklasse selbstverständlich. Dazu kommt eine komfortable Bedienung und schnelle, stufenlos regulierbare Hitze. Das macht das Grillen auch für Hobby-Garten-Gourmets zum Genuss.

1

- *Doppelwandige Grillhaube*
- *kompakte Stellfläche*
- *LED-beleuchtete Regler*

NUR! bestellbar

Weitere Grillplatten und -roste finden Sie auf Seite 50

Alle Grills der **'ATLANTA'** Serie besitzen beleuchtete LED-Regler

2

- *Indirektes Garen*
- *Doppelwandige Grillhaube*
- *LED-beleuchtete Regler*

3

- *Seitenkocher*
- *Edelstahlfront*
- *Warmhalterost*
- *Doppelwandige Grillhaube*
- *LED-beleuchtete Regler*

	1. GRILLSTAR 'ATLANTA 200'	2. GRILLSTAR 'ATLANTA 300'	3. GRILLSTAR 'ATLANTA 450'
Anzahl der Hauptbrenner	2 Edelstahlbrenner	3 Edelstahlbrenner	4 Edelstahlbrenner
Seitenbrenner	–	–	3 kW
Gesamtleistung	7 kW	10,5 kW	17 kW
Zündertyp	Automatisch über Reglerknopf	Automatisch über Reglerknopf	Automatisch über Reglerknopf
Grillfläche L x B	47 x 41 cm	60 x 41 cm	71 x 41 cm
Beschaffenheit Grillrost	emailliert	emailliert	emailliert
Warmhalterost L x B	–	Als Zubehör erhältlich	71 x 16 cm
Abmessungen L x B x H	112 x 52 x 107 cm	125 x 52 x 107 cm	136 x 52 x 107 cm
Thermometer	ja	ja	ja
Prod.-Nr.	*25537769*	*24791915*	*24784827*
Preis	**179,-**	**199,-**	**299,-**
Premium-Schutzhülle	*25616312* | **24,90**	*24988601* | **34,90**	*24998141* | **37,90**

PREIS LEISTUNGS SIEGER!

KINGSTONE PREMIUM-SCHUTZHÜLLE

Maßgeschneidert für Ihren KINGSTONE Grill gibt es eine perfekt passende, hochwertige Schutzhülle, die zuverlässig Schmutz und Wetter trotzt.

KINGSTONE REINIGUNGSBÜRSTE

Geeignet für Grillroste aus Gusseisen.

Länge 30 cm *22564351* | **3,95**
Länge 56 cm *20243858* | **7,95**

KINGSTONE GRILLBESTECK

1. Grillzange, Länge 46 cm *22944306* | **14,95**
2. Grillgabel, Länge 56 cm *22913607* | **9,95**
3. Grillgutwender, Länge 46 cm *22932994* | **9,95**

Auch im Set erhältlich
Bestehend aus: Grillzange (1.), Grillgabel (2.), Grillgutwender (3.) *22934024* | **29,95**

3 **Schutzhülle**: Gasgrills sind aufgrund ihrer Größe und des Gewichts der Flasche nicht sehr mobil. Wenn Ihr Grill also den Sommer draußen auf der Terrasse stehen soll, schützen Sie ihn durch eine qualitativ hochwertige Hülle vor Witterung, Tieren und Staub. Sie gibt es speziell passend für Ihren Grill im BAUHAUS Fachcentrum oder bequem online unter bauhaus.at.

4 **Grillbesteck**: Auch beim Besteck sollten Sie nicht knausern. Sie grillen schließlich draußen, da kann es mal etwas gröber zugehen. Wir empfehlen deswegen Edelstahl-Grillbesteck, das von Haus aus korrosionsbeständig ist. Die Griffe sollten rutschfest und griffig sein und Sie gut vor Hitze schützen. Oft erscheint das Grillzubehör sehr lang, in der Praxis werden Sie jedoch feststellen, dass jeder cm Gold wert ist. Praxis-Tipp: Das Fleisch beim Wenden möglichst nicht verletzen!

5 **Reinigungsbürsten**: Gerade Grillroste aus Gusseisen sollten regelmäßig auch mechanisch gereinigt werden. Mit den speziellen Bürsten von KINGSTONE erledigen Sie das im Handumdrehen.

Kingstone

Exklusiv im BAUHAUS

„KOHLEGRILLS: HEISS EMPFOHLEN!"

Klassisches Grillvergnügen der besonderen Art bietet Ihnen unser Kohlegrill-Sortiment.

Ob praktischer Tischgrill oder Standvariante – ein Kugel-Kohlegrill ist nicht nur optisch eine runde Sache. Wenn Sie fürs leidenschaftliche Grillen brennen, dieses eher als Ritual und weniger als bloße Speisenzubereitung sehen, Sie das entspannte Anfeuern von Holzkohle oder Briketts lieben, dann entscheiden Sie sich für einen Kohlegrill!

Die funktionalen Kohlegrills erfüllen jeden Geschmackswunsch – überraschen Sie Ihre Freunde und Familie!

Kingstone

- *Tragbarer Kugelgrill*
- *Optimale Sicherheit durch Deckelgriff mit Hitzeschutz*
- *Emaillierter Kessel und Deckel*

TISCHGRILL 'CUTIE PIE'

Abmessung 40 x 38 x 38 cm
Grillfläche Ø 36 cm

Der KINGSTONE Tischgrill 'CUTIE PIE' bietet Grillgenuss „to go". Der kompakte Kugelgrill lässt sich kompakt verstauen und, dank seines geringen Gewichts, problemlos transportieren. Seine drei stabilen Beine sorgen für einen sicheren Stand.

24825513 | **24,90**

weber

- *Emaillierter Kessel und Deckel*
- *10 Jahre Garantie auf Deckel und Kessel*

TISCHGRILL 'SMOKEY JOE PREMIUM'

Abmessung 46 x 39 x 39 cm
Grillfläche Ø 37 cm

Der Kugelgrill 'SMOKEY JOE PREMIUM' von WEBER ist der ideale Picknickgrill für das Barbecue unterwegs. Er ist leicht zu transportieren, kompakt zu verstauen und hat ein geringes Gewicht. Der praktische Tragebügel sichert den Deckel oder hält ihn seitlich als Windschutz.

21234563 | **98,-**

KINGSTONE MODUL SYSTEM

MODULGRILLROST

Für verschiedenste Grillkreationen: mit austauschbarem Einsatz, passend für KINGSTONE Kugelgrills.

Ø 47 cm *22318804* | **27,95**
Ø 57 cm *22447300* | **29,95**

GUSSEISEN-GRILLROST

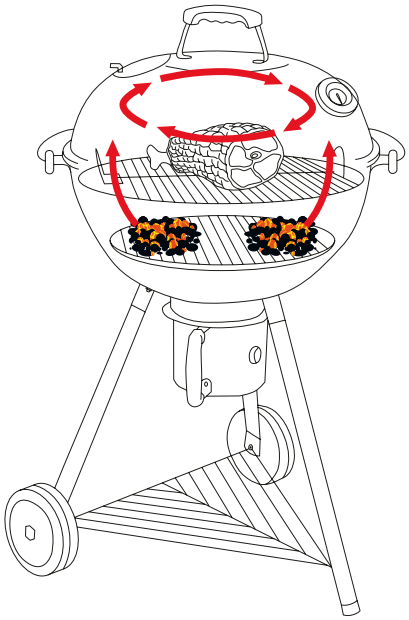
Zaubert das appetitliche „Branding" aufs Grillgut. Für KINGSTONE Kugelgrills.

Ø 32 cm *22447319* | **19,95**

GUSSEISEN-GRILLPLATTE

Einsetzbar für KINGSTONE Kugelgrills, mit einer geriffelten und einer glatten Seite.

Ø 32 cm *22447504* | **24,95**



GUSSEISEN-GRILLROST

Beste Hitzeeigenschaften auf großer Fläche: emaillierter Gusseisenrost für KINGSTONE Kugelgrills. Mit Griffen. Leichte Reinigung mit Stahlbürste

Ø 47 cm *24846897* | **39,90**
Ø 57 cm *24852636* | **49,90**

Weitere Informationen zur Grillmethode eines Kugelgrills finden Sie auf Seite 14

Kingstone

KINGSTONE 'BULLET'. DER BESTSELLER IST EINE RUNDE SACHE

Der Kugelgrill 'BULLET' von KINGSTONE eignet sich hervorragend zum Grillen mit der Familie. Er besteht aus einem porzellanemaillierten Kessel mit Deckel, einem Thermometer und einem Aschetopf. Die praktische Hitzeregulierung wird per Lüftungsschieber ermöglicht. Außerdem verfügt der 'BULLET' über eine Ablagefläche unter dem Grill und zwei Rollen für mehr Mobilität.

Lichters Tipp

Top Grillergebnisse dank Deckelthermometer und Porzellanemaillierung.

weber

- *Integriertes Deckelthermometer: optimale Temperaturkontrolle*
- *10 Jahre Garantie auf Deckel und Kessel*
- *Weber One-Touch-System: für leichtes Auskehren der Asche und Temperatureinstellung*

weber

Exklusiv im BAUHAUS

Inkl. WEBER Wireless Thermometer für beide Grills

- *Porzellanemaillierung: Deckel und Kessel witterungsbeständig*
- *10 Jahre Garantie auf Deckel und Kessel*
- *Tuck-Away-Deckelhalter zum Einhängen des Deckels*

'MASTER-TOUCH' schwarz: inkl. Weber's Smoken, Smoke-Chips, Aluschale & Wireless-Thermometer

'MASTER-TOUCH' rot: inkl. Wireless-Thermometer

	1. KINGSTONE 'BULLET 47'	2. KINGSTONE 'BULLET 57'	3. KINGSTONE 'BULLET 66'	4. WEBER 'ORIGINAL KETTLE'	5. WEBER 'MASTER-TOUCH GBS PRO'
Material	Porzellanemaillierung	Porzellanemaillierung	Porzellanemaillierung	Porzellanemaillierung	Porzellanemaillierung
Beschaffenheit Grillrost	verchromt	verchromt	verchromt	verchromt	verchromt
Grillfläche L x B	Ø 47 cm	Ø 57 cm	Ø 66 cm	Ø 47 cm	Ø 57 cm
Deckelhalterung	ja, im Deckel integriert	ja, im Deckel integriert	ja, im Deckel integriert	ja	ja, Tuck-Away-Deckelhalter
Ascheauffangsystem	ja	ja	ja	ja	ja
Hitzesteuerung	durch Lüftungsschieber	durch Lüftungsschieber	durch Lüftungsschieber	durch Lüftungsschieber	durch Lüftungsschieber
Abmessungen L x B x H	58 x 50 x 100 cm	70 x 60 x 102 cm	80 x 69 x 116 cm	64 x 57 x 100 cm	75 x 61 x 107 cm
Thermometer	ja	ja	ja	ja	ja
Prod.-Nr.	*24811293*	*24822532*	*25575990*	*17484629*	*25635584 / 25509397*
Preis	**54,90**	**89,-**	**149,-**	**114,95**	**299,-**
Premium-Schutzhülle	*22676724* | **19,95**	*22676919* | **22,95**	*22675396* | **32,95**	*24999737* | **34,95**	*24978806* | **39,95**

TIEFPREIS

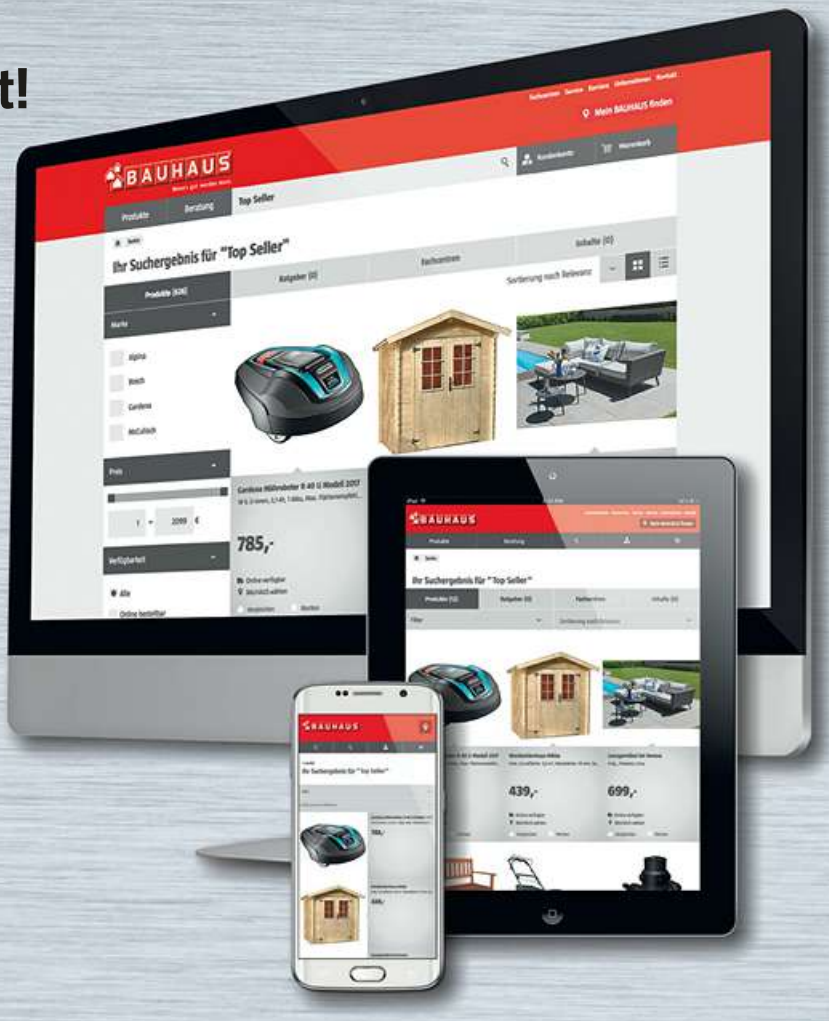
***Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.**

BAUHAUS

Wenn's gut werden muss.

Mehr Auswahl:
www.bauhaus.at

Täglich wachsendes Sortiment!



Online bestellen

- Kostenloser Paketversand
- 30 Tage Rückgaberecht
- Kostenloser Rückversand

Reservieren und Abholen

- In allen österreichischen Fachcentren
- Abholbereit nach 2 Stunden
- Bis zu 2 Wochen reservieren
- Zahlung bei Abholung

www.bauhaus.at

GRILLWAGEN 'RENEGADE'

Abmessung 118 x 48 x 95 cm, **Grillfläche** 93 x 40 cm

Seitliche Belüftungsöffnungen. Stabiles Untergestell auf 4 Rollen, pulverlackbeschichtet. Mit stabiler Seitenablage.

- *2 besonders stabile individuell einstellbare Grillroste*
- *Hitzeregulierung über Belüftungsschieber*

Grillwagen 'RENEGADE' *23607347* | **159,-**
Premium-Schutzhülle *23802498* | **37,90**

- *2 besonders stabile individuell einstellbare Grillroste*
- *Hitzeregulierung über Belüftungsschieber*

GRILLWAGEN 'TEXAS'

Abmessung 107 x 56 x 94 cm, **Grillfläche** 2 Roste mit je 42 x 47 cm

Individuell einstellbare Grillroste mit flexibler Höheneinstellung. Damit ist das Grillen von Gemüse und Fleisch möglich. Stabiles Untergestell mit 2 Rollen.

Grillwagen 'TEXAS' *17483716* | **109,-**
Premium-Schutzhülle *22666099* | **24,90**

Wie Pulled Pork in diesem Grill gelingt finden Sie auf Seite 9

KERAMIKGRILL – DER STAR FÜRS GRILLEN, BACKEN UND RÄUCHERN

KERAMIKGRILL 'KAMADO BBQ XL'

Abmessung 76 x 125 x 122 cm, **Grillfläche** Ø 48 cm

Durch das keramische Material wird eine optimale Hitzespeicherung sowie eine gleichmäßige Hitzeabgabe gewährleistet. Im Innenraum können Temperaturen zwischen 70 °C und 400 °C erzeugt werden.

- *Besonders schwere Ausführung: 105 kg*
- *Edelstahl-Grillrost*
- *Edelstahluntergestell*
- *Glasierte Keramikausführung*
- *Inkl. Seitenablagen*

24900915 | **699,-**

KINGSTONE ASCHEHAKEN

Aus Edelstahl zum leichten Reinigen und Kontrollieren der Glut. Unverzichtbar beim Glut-Management in jedem Kohlegrill.

25602287 | **6,99**

KINGSTONE PREMIUM-SCHUTZHÜLLE

Die Schutzhülle passt für alle Kugelgrills mit 57 cm Durchmesser und Seitentisch. Sie bietet optimalen Schutz vor Schmutz und Witterung.

22675396 | **32,95**

Lichters Tipp

Der Doppelgrillrost mit praktischer Klappfunktion schafft 30% mehr Grillfläche als beim 57er Kugelgrill.

Weiteres Zubehör fürs Smoken finden Sie auf Seite 50/51

SMOKER 'TRADITION'

Abmessung 150 x 80 x 157 cm, **Grillfläche** 74 x 39 cm

Ein Stück gelebte Tradition in bester Qualität. 5,2 mm Stahlwand. Edelstahlroste. Edelstahlthermometer. Massiver Feuerrost. Front- und Holzablage.

23841701 | **999,-**

- *Massive Eisenräder*
- *Inkl. Bimetallthermometer an Garkammer*
- *Edelstahl-Grillroste*

NUR! bestellbar

- *Inkl. Thermometer*
- *Besteckhaken*
- *Schornstein mit Regulierungsklappe*
- *Separate Feuerkammer, Warmhalterost*

SMOKER BARREL 'MISSOURI'

Abmessung 113 x 72,5 x 113 cm
Grillfläche 70 x 42 cm + 36 x 33 cm

Große Grillflächen,seitliche Belüftungsöffnungen. Stabiles Untergestell auf Rollen, pulverlackbeschichtet. Stabile Seitenablage.

Smoker Barrel	*22953852* | **199,-**
Premium-Schutzhülle	*23805372* | **36,90**

Lichters Tipp

Der höhenverstellbare Kohlekorb erlaubt eine schnelle Hitzeregulierung.

- *Riesige Grillfläche*
- *Belüftungsschieber*
- *Fettauffangblech*

SMOKER 'BLACK ANGUS'

Abmessung 128 x 67 x 115 cm
Grillfläche 71 x 43,5 cm

Feuerraumtür zum Nachlegen von Kohle. Emaillierter Gusseisen-Grillrost und Deckelthermometer.

Smoker 'BLACK ANGUS'	*22953861* | **199,-**
Premium-Schutzhülle	*23594397* | **39,90**

- *Mit Thermometer und Lüftungsschieber zur Hitzeregulierung*
- *Kohleschale höhenverstellbar*

SMOKER 'ALABAMA''

Abmessung 66 x 52 x 97 cm
Grillfläche 48 x 41 cm

Lüftungsregulierung. Verstellbarer Rost. Temperaturkontrolle einfach durch eingebautes Thermometer. Holzablage. Mobil mit Rollen.

Smoker 'Alabama'	*22946445* | **119,-**
Premium-Schutzhülle	*23575329* | **24,90**

NUR! bestellbar

WASSER-SMOKER 'BULLET'

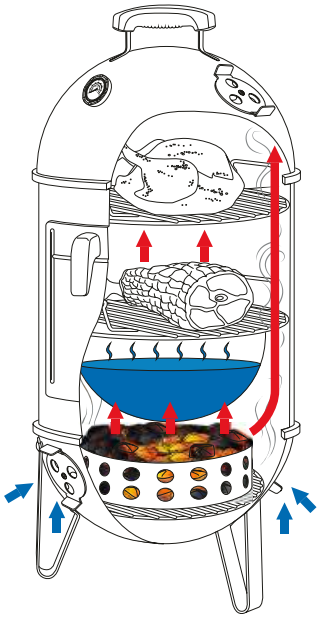
Abmessung 118 x 48 x 95 cm
Grillfläche 93 x 40 cm

An ihrer Form soll man sie erkennen: Wasser-Smoker sehen aus wie überdimensionale, aufrechtstehende Kapseln. Oder wie ein altertümlicher Heizkessel.

Die Idee ist die eines Smoker-Grills, bei dem die verschiedenen Abteilungen in einer geschlossenen Hülle übereinander angeordnet sind. Im Gegensatz zu den traditionellen Smokern ist hier aber noch eine Wasserkammer direkt über dem Brennraum vorgesehen. Der hier entstehende Wasserdampf (deswegen der Name „Wasser-Smoker") steigt nach oben und verhindert, dass das Grillgut austrocknet. Eine regelbare Luftzufuhr und Ventile sorgen für eine konstante Temperatur auf den übereinander angeordneten Rosten. Das Ergebnis der Bemühungen: super lecker!

Wasser-Smoker 'BULLET'	*25575556* | **79,-**
Premium-Schutzhülle	*22676724* | **19,95**

Schauen Sie sich den Untergrund genau an: Es entstehen hohe Temperaturen und Sie bekommen es mit Glut und Asche zu tun. Steine als Untergrund sind gut, Terrassen mit Holz- oder gar WPC-Decks weniger geeignet.



TIEFPREIS

*Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.

FASZINATION

KAMINGRILL

Ein Kamingrill ist eine Bereicherung für den Garten: Im Sommer kann man hier leckeres Essen grillen. In der Übergangszeit ist er Wärmespender und Feuerstätte. Deswegen ist ein Kamingrill für viele Hausbesitzer auch unverzichtbar geworden.

Übrigens: Durch den eingebauten „Schornstein" zieht ein Kamingrill immer gut und stellt sicher, dass Grillmeister und Gäste nicht im Rauch stehen.

Kingstone

ZUBEHÖR

- **Grillrost** 67 x 40 cm *20059170* | **21,95**
- **Grillrost** 60 x 40 cm *20061005* | **19,95**
- Grillrost 54 x 34 cm *25613270* | **17,90**
- Grillrost 58 x 30 cm *20043872* | **16,95**

buschbeck

NUR! bestellbar

'AUCKLAND'

Abmessung 110 x 206 x 65 cm
Grillfläche 54 x 34 cm

Der Edelstahlkamin bietet einen vollwertigen Luxus-Gartenkamin aus 100% Edelstahl (mit Thermolack beschichtet) mit Grillfunktion. Brennraum und Haube sind doppelwandig und sorgen dafür, dass die Hitze gut nach vorne abgestrahlt wird.

hellgrau	*23828236*	**949,-**
dunkelgrau	*23831580*	**999,-**
braun metallic	*23833911*	**999,-**

GARTENKAMIN 'CAYMAN'

Abmessung 108 x 211 x 59 cm
Grillfläche 60 x 40 cm
Gewicht 320 kg

20892083 | **199,-**

GRILLKAMIN 'KORSIKA/ SMIRNE'

Abmessung 114 x 218 x 71 cm
Grillfläche 67 x 40 cm
Gewicht 420 kg

17480520 | **249,-**

GRILLKAMIN 'TOUAREG CRYSTAL'

Sunday

Abmessung 114 x 232 x 71 cm
Grillfläche 60 x 40 cm
Gewicht 466 kg

20057396 | **349,-**

GRILLKAMIN 'ASSUAN'

Abmessung 98 x 176 x 65 cm
Grillfläche 60 x 40 cm
Gewicht 450 kg

Gartenkamin aus Marmor Edelsplitt, Struktur aus Marmor Bianco Carrara, Arbeitsplatte aus Rosa Asiago, komplett mit Grillrost verchromt, 4fach, verstellbar, Grillspieß Vorrichtung, Leichte Montage mit BETONFAST von SUNDAY, Verwendbar mit Holz und Holzkohle

22648714 | **369,-**

- *Inkl. Warmhalterost*

GRILLKAMIN 'MARRAKESCH CRYSTAL'

Abmessung 114 x 173 x 71 cm
Grillfläche 60 x 40 cm
Gewicht 485 kg

Gartenkamin aus Marmor Edelsplitt, Struktur aus Marmor Rosa Asiago gestrahlt, Arbeitsplatte aus Imperial Brown, Oberfläche CRYSTAL poliert, komplett mit Grillrost verchromt, 4fach verstellbar, Grillspieß Vorrichtung, Leichte Montage mit BETONFAST von SUNDAY, als separates Zubehör erhältlich, Verwendbar mit Holz u. Holzkohle

25168886 | **449,-**

- *Inkl. Warmhalterost*

Alle Grillkamine unverputzt, ohne Kleber

SCHNELL GRILLEN

MIT VIEL GESCHMACK

Zugegeben: Auch wenn es theoretisch möglich ist, werden die wenigsten Grillfreunde einen Elektrogrill auf den Wohnzimmertisch stellen und einen Nackenbraten auf den Rost legen.

Aber für das Grillen in der Stadt, auf Balkonen von Mehrfamilienhäusern, für die Party im Wintergarten oder das schnelle Steak zwischendurch sind Elektrogrills einfach unschlagbar. Und das gilt genauso für die verblüffende Technik der raucharmen Lüftergrills: Sie sind die Könige des mobilen Grillvergnügens und auf dem Balkon eine Freude für jeden Nachbarn.

Schneller und leichter bekommen Sie keinen Grillgenuss vom Holzkohlegrill!

RAUCHFREIES GRILLEN MIT STROM

Wenn Sie das Grillen aufwändig gestalten wollen – bitteschön. Es geht aber auch viel einfacher. Öffnen Sie die Balkontür, stecken Sie den Stecker Ihres Weber Elektrogrills in die Steckdose und das Vergnügen kann beginnen! Moderne Elektrogrills haben eine Heizleistung, die sich nicht vor Kohle oder Gas verstecken muss; und das gilt erst recht für den Geschmack! Natürlich gibt es für sie ein komplettes Zubehörprogramm. Das Ergebnis ist in jedem Fall Spitzenklasse und kann jeden Gourmetvergleich bestehen. Genießen Sie das volle Grillerlebnis mitten in der Stadt, ganz ohne Rauch, heiße Asche oder Ärger mit den Nachbarn.

- *Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz am Deckel: hitze- und UV-beständig*
- *Kontrollierte Luftzufuhr durch seitliche Zuluftführung durch Deckelgriff mit Hitzeschutz*

WEBER 'Q 1400'

Abmessung 40 x 38 x 38 cm, **Grillfläche** 43 x 32 cm, **Leistung** 2,2 kW

Das stufenlose Regulieren der Temperatur und eine optimale Hitzeverteilung durch die große Heizspirale garantieren ein perfektes, gleichmäßiges Grillergebnis. Durch den glasfaserverstärkten Nylonrahmen ist der Grill äußerst langlebig, hitze- und wetterbeständig. Der Grill ist optimal zum Mitnehmen geeignet.

22626552 | **279,-**

- *Höherer Deckel: auch für größeres Grillgut geeignet*
- *Mit Weber 'Q Stand': Gestell mit 3 Besteckhaken an der Front und komfortabler Arbeitshöhe*

WEBER 'Q 2400 STAND'

Abmessung 40 x 38 x 38 cm, **Grillfläche** 54 x 39 cm, **Leistung** 2,2 kW

Der WEBER 'Q 1400' ist optimal zum Mitnehmen geeignet. Auch bei diesem Modell verteilt die große Heizspirale die Hitze gleichmäßig und kann stufenlos reguliert werden. Dazu verfügt es ebenfalls über einen glasfaserverstärkten Nylonrahmen, was den Grill äußerst langlebig, hitze- und wetterbeständig macht.

22619871 | **449,-**

SEVERIN
TECHNIK ZUM GENIESSEN

LOTUSGRILL
THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL

EINFACHE IDEE, GROSSE WIRKUNG

LOTUSGRILL

Abmessung 35 x 24 cm, **Grillfläche** Ø 32 cm, **Befeuerung** Holzkohle

Dieser kleine Hightech-Holzkohle-Tischgrill hat das Grillen revolutioniert: Ein batteriebetriebener Lüfter versorgt die Kohle mit Frischluft. Die Glut wird permanent belüftet und ermöglicht ein nahezu rauchfreies Anzünden. Der Grill ist nach drei bis vier Minuten einsatzbereit und kann jederzeit bewegt werden. Aus dem Grillgut austretendes Fett kann nicht auf die Kohle tropfen und verbrennen.

Grillrost und Innenschale sind aus Edelstahl und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Holzkohlebehälter fasst max. 250 g Holzkohle. Je nach Kohlensorte variiert die Brenndauer zwischen 40 und 90 Min; die Kohle kann jederzeit nachgefüllt werden. Die Außenschale besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und wird nicht heiß. Das Gesamtgewicht des Grills liegt unter 4 kg. Er wird in einer farblich abgestimmten Nylon-Tragetasche geliefert.

limette	*22495114*	**169,-**
pflaume	*22873880*	**169,-**
rot	*22492337*	**169,-**
schwarz	*22485498*	**169,-**
tiefblau	*24799432*	**169,-**

LOTUSGRILL 'XXL ANTHRAZIT'

Grillfläche Ø 43 cm

22762836 | **259,-**

GRATIS
Grillzange aus Holz

- *Verchromter Grillrost*
- *Sicherheits-Mikroschalter*

SEVERIN 'PG 1512'

Grillfläche ca. 37 x 23 cm, **Leistung** ca. 2300 W

Tischgrill. Grillrost und Heizelement abnehmbar. Heizelement schaltet bei Entnahme automatisch ab. Grillwanne zur leichteren Reinigung herausnehmbar. Kunststoffgehäuse. Geringe Rauch- und Geruchsentwicklung durch mit Wasser gefüllte Grillwanne. Innen und außen nutzbar. Mit Temperaturregler.

25958616 | **39,90**

- *Emailliertes Stahlgehäuse*
- *Sicherheits-Mikroschalter*
- *Standuntergestell mit Ablagerost*

SEVERIN 'PG 8544'

Grillfläche 37 x 23 cm, **Leistung** 2,3 kW

Geringe Rauch- und Geruchsentwicklung durch die mit Wasser gefüllte Grillwanne. Verchromter Grillrost und Heizelement zur leichteren Reinigung abnehmbar. Heizelement schaltet bei Entnahme automatisch ab. Mit Temperaturregler.

22083838 | **59,90**

Symbolbild

- *reichhaltiges Zubehör verfügbar*

1. PAELLA SET MEDITERANI
Bestehend aus einem Gasbrenner mit einem Ø von 35 cm der nur im Freien zu verwenden ist und einer Paella Pfanne mit einem Ø von 40 cm und 3 Füße; ohne Druckminderer und Anschlußschlauch (separat als Zubehör erhältlich)
24491914 **69,90**

2. PAELLA UNIVERSALPFANNE
Ø von 60 cm Stahl.
Diese Pfannen sind vorerst mit heißem Wasser zu reinigen und nach dem Gebrauch mit Speiseöl eingefettet zu lagern.
24484075 **30,90**

3. PAELLAPFANNE-UNIVERSAL
Ø 40 cm. Emaill.
24484084 **15,90**

4. – 6. TIEFE PFANNE MIT STIEL
Praktische Emailpfanne, universelle Einsetzbarkeit auf offenen Feuer und Kochplatten aller Art. Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass die Emailschicht nicht abgestoßen wird. Ist der Inhalt angebrannt, sollte die Pfanne vor der Reinigung in einem Wasserbad eingeweicht werden.

Ø 32 cm	*24457165*	**9,90**
Ø 40 cm	*24489636*	**15,90**
Ø 46 cm	*24488554*	**30,90**

TIEFPREIS

***Tagesaktuelle Tiefpreise finden Sie durch Eingabe der Produktnummer in unserem Online-Shop auf bauhaus.at, in der Werbebeilage oder Ihrem Fachcentrum.**

ERSATZ- UND ZUBEHÖRTEILE

SERIE KINGSTONE 'ROCK'

Die Highend-Klasse von KINGSTONE lässt keine Wünsche offen: Drehspieß, diverse Grillroste oder Grillplatte, beim 'ROCK' ist alles möglich.

KINGSTONE 'ROCK'

Weitere KINGSTONE-Modelle der 'ROCK'-Serie auf Seite 36

Die KINGSTONE 'ROCK' Gasgrills sind bereits mit hochwertigen Gusseisen Grillrosten und Grillplatten mit Grill Smart ausgestattet. Sollten Sie weitere Grill Smart Grillroste oder Grill Smart Grillplatten benötigen, können Sie diese erwerben. Der 3-Brenner-Grill benötigt zwei "3-Brenner Gusseisenplatten oder -roste". Der 4-Brenner-Grill drei "4-Brenner Gusseisenplatten oder - roste".

GRILL SMART Spezielle Vertiefungen der Roste und Grillplatten leiten Öle und Fette sicher von der Hitzquelle in eine Auffangschale. Gesund grillen war noch nie so einfach.

- **Grill Smart Gusseisen-Grillrost** 2 und 4 Brenner Grills *22557263* | **34,90** 3 Brenner Grills *22569842* | **39,90**
- **Flammenabdeckung** 4 Stück *22570242* | **27,90**
- **Grill Smart Gusseisen-Grillplatte** 2 und 4 Brenner Grills *22570668* | **39,90** 3 Brenner Grills *22570367* | **42,90**
- **Ersatzbrenner** Edelstahl, 4 Stück *22572150* | **36,90**

SERIE KINGSTONE 'CLIFF'

Der Einstieg in die Profi-Klasse. Ganz gleich ob (Modul-) Gussplatte oder Pizzastein, mit diesen Grills ist alles möglich und im Handumdrehen nachgerüstet.

KINGSTONE 'CLIFF'

Weitere KINGSTONE-Modelle der 'CLIFF'-Serie auf Seite 38

Die KINGSTONE 'CLIFF' Gasgrills sind bereits mit hochwertigen Gusseisen Grillrosten ausgestattet. Sollten diese einmal in ein paar Jahren erneuert werden, benötigen Sie für den 'CLIFF 350' einen Basic- sowie einen kleinen Gussrost. Für den 'CLIFF 450' einen Basic-, einen großen Gussrost und den 'CLIFF 670' einen Basic-, einen großen sowie einen kleinen Gussrost.

- **Ersatzbrenner** für Beast Zone *25535408* | **49,90**
- **Modul Gussplatte** rund, glatt/geriffelt *25536988* | **19,90**
- **Modul Pizzastein** *25531442* | **19,90**
- **Modul Gussrost** basic, inkl. Grillrosteinsatz *25536234* | **39,90**
- **Gussrost** klein, 19,5 x 45 cm *25529058* | **14,90**
- **Gussrost** groß, 29,5 x 45 cm *25529599* | **19,90**
- **Flammenabdeckung** 4 Stück *25538540* | **19,90**
- **Ersatzbrenner** Edelstahl, 4 Stück *25535578* | **29,90**

SERIE GRILLSTAR 'ATLANTA'

Jeder GRILLSTAR Grill ist Teil einer ganzen Familie von Produkten und Zubehör-Artikeln: vom Ersatzbrenner bis zum Warmhalterost, alles maßgeschneidert.

GRILLSTAR 'ATLANTA 455'

Weitere GRILLSTAR-Modelle der 'ATLANTA'-Serie auf Seite 41

Ergänzend zur emaillierten Standard-Ausstattung des GRILLSTAR 'ATLANTA' können Sie auch hochwertige Gusseisen-Grillplatten oder -roste erwerben: Für den 'ATLANTA 200' benötigen Sie zwei große Roste oder Platten, für den 'ATLANTA 300' zwei große und einen kleinen sowie für den 'ATLANTA 450' drei große.

- **Warmhalterost, Edelstahl** 'ATLANTA 300' *24994680* | **12,90**
- **Grillrost-Set, emailliert** 'ATLANTA 300' *24999302* | **29,90**
- **Grillrost-Set, emailliert** 'ATLANTA 450' *24996738* | **35,90**
- **Gusseisenrost, emailliert** klein, 13 x 42 cm *24972862* | **12,90**
- **Gusseisenrost, emailliert** groß, 23 x 42 cm *24998707* | **19,90**
- **Gusseisenplatte** groß, 23 x 42 cm *24989039* | **34,90**
- **Flammenabdeckung** 4 Stück *24993544* | **19,90**
- **Ersatzbrenner,** 4 Stück *24987565* | **34,90**

WERKZEUG FÜR GRILLMEISTER

KINGSTONE GRILLBÜRSTE

Geeinet für verchromte und Edelstahlgrillroste, Holzgriff und Schaber.

Länge 30 cm *20762982* | **5,95**
Länge 45 cm *20729400* | **6,95**

KINGSTONE REINIGUNGSBÜRSTE

Geeignet für Grillroste aus Gusseisen.

Länge 30 cm *22564351* | **3,95**
Länge 56 cm *20243858* | **7,95**

KINGSTONE SPEZIALBÜRSTE

Geeignet für gusseiserne Oberflächen, komfortable Handhabung, ergonomischer Kunststoffgriff.

24892845 | **2,95**

KINGSTONE GRILLBESTECK

Schnelles und einfaches Wenden Ihres Grillguts wird dank des hochwertigen Grillzubehörs von KINGSTONE garantiert. Denn die Soft-Griffe von Zange, Gabel und Wender sorgen für besten Grip und schützen ideal vor Hitze.

1. Grillzange, Länge 46 cm *22944306* | **14,95**
2. Grillgabel, Länge 56 cm *22913607* | **9,95**
3. Grillgutwender, Länge 46 cm *22932994* | **9,95**

Auch im Set erhältlich
Bestehend aus: Grillzange (1.), Grillgabel (2.) und Grillgutwender (3.).

22934024 | **29,95**

KINGSTONE ANZÜNDTOPF

30 x 19 x 19 cm, schnelles Durchglühen des Brennstoffes, Griff mit Hitzeschutz, sichere & leichte Handhabung.

20424802 | **19,95**

KINGSTONE GRILLKOFFER

Enthält: Zange, Grillgutwender, Grillgabel, Marinierpinsel, acht Maiskolbenspieße, zwei Grillreiniger.

22941556 | **39,95**

GRILLSTAR GRILLBESTECK

3-tlg., Edelstahl, rostfreies Material, leicht zu reinigen, mit Aufhängehaken, ideales Zubehör für jeden Grillabend.

20061652 | **16,95**

KINGSTONE RÄUCHERMEHL

Das Räuchermehl von KINGSTONE sorgt für ein rauchiges Grillaroma. Grillgut in Alufolie einschlagen und direkt über die Hitzequelle legen.

1.000 g *23808308* | **6,99**

KINGSTONE RÄUCHERBOX

Abmessung 26,5 x 13,5 cm. Sorgt für vielseitige, würzige Raucharomen und ermöglicht eine gute Rauchentwicklung.

22943349 | **12,95**

KINGSTONE ALUMINIUMSCHALEN

10 Stück 15 x 12 x 4,5 cm
22942212 | **2,95**
10 Stück 33 x 23 x 4,5 cm
22565895 | **5,95**
10 Stück 15 x 22 x 4,5 cm
22942045 | **3,95**
5 Stück 42 x 21 x 4,5 cm
22929048 | **6,49**

KINGSTONE PIZZASTEIN

Mit diesem Pizza-Stein lässt sich ganz einfach eine köstliche, krosse Pizza vom Grill zubereiten. Maße 30 x 40 cm.

23720624 | **29,90**

KINGSTONE FISCH- UND GEMÜSEHALTER

Edelstahl, eignen sich für empfindliches Grillgut und lassen sich spielend drehen.

28 x 16 x 2,8 cm *23716748* | **19,90**
46 x 26,5 x 2,8 cm *23720013* | **27,90**

KINGSTONE PEPPERONI GRILLAUFSATZSET

So bekommt Ihr Grillspaß Würze! Halter für Peperoni. Edelstahl, verschiedene Loch-Größen.

25620304 | **9,90**

KINGSTONE RACLETTE PFÄNNCHEN SET

Edelstahl Grill-Pfännchen, leicht in der Spülmaschine zu reinigen. Bestehend aus 2 Pfännchen, 2 Schaber und 2 Halter.

25616783 | **7,99**

UNSER TIPP

KINGSTONE GRILLSPIESS

230 V elektrobetrieben, passend für viele verschiedene Gasgrillserien z.B.: GRILLSTAR Atlanta, Sydney; KINGSTONE: Cliff, Rock, Slate; WEBER: Spirit, Genesis I; BROIL KING.

24923912 | **69,-**

KINGSTONE GEMÜSEWOK

Ø 28 cm, ideal für die Zubereitung von Gemüse- und Pfannengerichten und optimale Wärmeverteilung und -speicherung.

24889953 | **12,95**

KINGSTONE GRILLTOPPER

Unser Topper ist eine Grillunterlage, für kleine und leicht verletzbare Einzelteile. Er hat zwei Zonen für mehr oder weniger direkte Hitze.

Grilltopper *25614495* | **15,90**
Grillpinzette *25606696* | **6,99**

Schritt 1: Topper ausserhalb des Grills vorbereiten. Gegebenenfalls die Topper-Oberfläche leicht mit Olivenöl einölen.

Schritt 2: Stellen Sie den Topper auf den Grill. Wichtig: Alle Teile haben gleichmäßigen Kontakt zur Grillfläche.

Schritt 3: Topper herunternehmen. Sie sollten regelmäßig Grillgut für eine Lage Topper verwenden, das annähernd gleiche Grillzeiten hat.

KINGSTONE MULTITOOL 3 IN I

Bratenheber, Grillbürste und Grillrostschaber in einem.

Mulitool *24892818* | **12,95**
Ersatzkopf Mulitool *24891152* | **3,95**

Modul 1 | Grillbürste: Nach dem Grillen ist vor dem Grillen: Erst den Grill freibrennen und nach dem Abkühlen mit der Multitool-Grillbürste im Handumdrehen säubern. Der Handknauf erleichtert die Arbeit zusätzlich.

Modul 1 | Rostschaber: Wenn der Rost mal richtig verkrustet ist: Der Schaber kann einfach und schnell auf den Wender aufgesetzt werden, so dass dieser als Grillrostschaber fungiert und ein einfaches Reinigen des Rostes ermöglicht. Auch hier erleichtert ein Handknauf die Arbeit.

Modul 1 | Bratenheber: Der Bratenheber-Kopf des Multitools macht die Arbeit am Grill zum Vergnügen. Der ergonomische geformte Handgriff hat eine Aufhängeöse, damit das Multitool immer zur Hand ist.

KINGSTONE 'CLIFF 670'

Gültig bis 31.08.2018

Anzahl der Hauptbrenner	6 Edelstahlbrenner
Gesamtleistung	24,5 kW
Zündertyp	Automatik-Zünder
Grillfläche L x B	89 x 45 cm
Beschaffenheit Grillrost	emaillierter Gusseisen-Modul-Grillrost
Abmessungen L x B x H	157 x 60 x 117 cm
Prod.-Nr.	*25533244*
Preis	**699,-**

BAUHAUS **Ihr Spezialist für Grills**

Alle Informationen zur Firma und Anschrift Ihres BAUHAUS Fachcentrums finden Sie unter www.bauhaus.at/fachcentren.

Angebote gültig bis 31.8.2018 bzw. solange der Vorrat reicht. Preise (inkl. Mwst.) und technische Angaben vorbehaltlich eventueller Druckfehler und Irrtümer. Aus drucktechnischen Gegebenheiten können abgebildete Farben von den Originalfarben abweichen. Änderungen der Produktausführungen vorbehalten. Statt-Preise waren unsere bisherigen Verkaufspreise. Wir behalten uns das Recht vor, Abgabemengen auf Haushaltsmengen zu begrenzen. Für den Inhalt verantwortlich: BAUHAUS Depot GmbH, Straubinger Straße 25, 4600 Wels.