

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 1 -

Tragbare Grills erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Unterwegs an den schönsten Stellen grillen, zuhause schnell aufgebaut und dann wieder platzsparend verstaubar; das sind die größten Vorteile portabler Grills.

Leider gibt es da auch einen Haken: Herkömmliche portable Holzkohlegrills brauchen relativ lange, bis die Kohlen ausreichend durchgeglüht sind und das Grillvergnügen beginnen kann. Ohne zusätzliche Hilfsmittel wie einen Anzündkamin oder ausdauerndes Fächeln verbringt man eine kleine Ewigkeit mit dem Warten auf deren Betriebsbereitschaft.



Son of Hibachi® (links) und Vesuvio (rechts) lassen sich bequem tragen und überall mithinnehmen

Gasgrills hingegen sind schnell auf Temperatur und dank handlicher Gaskartuschen mittlerweile auch teils mobil. Echte Holzkohlefans rümpfen bei deren Anblick allerdings die Nase - bei Elektrogrills sowieso. Letztere taugen ohnehin nur für daheim oder auf dem Campingplatz, schließlich kommt der notwendige Strom nach wie vor aus der Steckdose.

Schnelle Grillbereitschaft und einfache Reinigung versprechen beide Anbieter unserer Testkandidaten. Ein eingebauter Kamineffekt beim Son of Hibachi® und das Brennkammer-System mit aktivem Lüfter beim Vesuvio soll dafür sorgen, dass man schon nach

wenigen Minuten mit dem Grillen loslegen kann. Grillrost und Innenschale des Vesuvio von Feuerdesign® bestehen aus rostfreiem Edelstahl und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Son of Hibachi® kontert mit einer Selbstreinigungsfunktion der gusseisernen Grillroste.



Tischmanieren und Stadtparktauglichkeit. Der Vesuvio soll annähernd rauchfrei arbeiten, dank aktiver Luftzufuhr für den Brennkorb, sowie einer Fettauffangschale, die ein direktes Abtropfen in die Glut verhindert. Das klingt nicht nur nach weniger Stress mit den Nachbarn, wenn man zuhause nur auf dem Balkon grillen kann, der Hersteller verspricht sogar einen problemlosen Betrieb auf dem Garten- oder Balkontisch. Der Son of Hibachi® hingegen wird mit einer speziellen, hitzebeständigen Tragetasche namens Snuff Out Pouch® geliefert, die nicht nur ein schnelles Wegpacken und Transportieren des noch relativ heißen Grills ermöglichen soll, sondern durch Sauerstoffentzug auch gleich die restliche Glut erstickt. Nicht gänzlich verbrauchte Grillbriketts können damit sogar beim nächsten Mal weiterbenutzt werden.

Schnell an - schnell aus. Beiden Grills gemein ist, dass man sie sozusagen fix und fertig, also bereits zuhause, mit Holzkohle (Vesuvio) oder mit Grillbriketts (Son of Hibachi®) vorbefüllt in die Transporttasche stecken kann. Vor Ort braucht man dann nur noch Brennpaste bzw. Anzündwürfel zu ergänzen und schon geht's los. Umgekehrt erübrigt sich auch das leidige Problem, noch heiße Brikettreste im Park oder am Baggerweiher umweltgerecht und sicher zu entsorgen - die Glutreste bleiben einfach im Grill und fallen auch beim Transport nicht heraus.

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 2 -

Informationen rund um den Test

Die Testkriterien: Natürlich haben wir uns beide Grills nicht nur bloß kurz angeschaut und - wie leider oft praktiziert - einige Werbeslogans der Hersteller abgetippt. Wie stets bei tech-journalist.de wurden auch hier echte Praxistests unter realistischen Bedingungen durchgeführt und die Grills (hier über einen Zeitraum von gut zehn Wochen) regelmäßig benutzt. Zwar lässt sich auch damit nicht extrapolieren, ob etwa nach fünf Jahren Herumliegen im feuchten Keller Rostbefall auftritt. Etwaige konstruktive Schwachstellen, qualitative Mängel oder eine schludrige Verarbeitung bleiben aber nach diesem Nutzungsumfang durchaus nicht verborgen.

In eigener Sache: Sämtliche Links in diesem Dokument sind „echte“ Verlinkungen und führen jeweils direkt zum Hersteller, Importeur oder eben zu der Firma, welches das jeweilige Testmuster zur Verfügung gestellt hat. Wir verwenden *keine* Affiliate-Links zu irgendwelchen Shops, mit denen wir pro Klick oder Kauf Geld verdienen würden - der Bericht ist zu 100% unabhängig, neutral und eigenfinanziert. Angaben von Preisen, technischen Daten usw. basieren auf dem Stand von Juli 2016 und können sich jederzeit ändern.

Lieferumfang und Montage



Unser Son of Hibachi®, der uns von www.grillshop.at in der Version inkl. Transporttasche („Snuff Out Pouch®“) zur Verfügung gestellt wurde, erfordert noch eine kurze Endmontage bevor es losgehen kann: So will der Griff des Aschebehälters, welcher zum Transport innen montiert ist, mit Hilfe eines

Schraubendrehers außen angeschraubt werden und die vier Metallbügel müssen in die entsprechenden Öffnungen gesteckt werden. **Tipp:** Die beiden gusseisernen Roste sind zum Schutz vor Korrosion im Neuzustand mit Wachs überzogen, das sich nicht so ohne weiteres mit Wasser und Spülmittel entfernen lässt. Da hilft nur eins, nämlich die Roste beim ersten anfeuern des Grills in der untersten Position über der Glut einige Minuten frei zu brennen. Eine deutschsprachige Montage- und Bedienungsanleitung, sowie zusätzlich eine DVD mit reichlich Filmmaterial zu Bedienung und Handhabung, sowie vielen Tipps zum Grillen liegen ebenfalls bei. Preislich liegt der Son of Hibachi® ohne(!) Tragetasche aktuell bei EUR 44,90 bei grillshop.at. Mit der Snuff Out Pouch® (die wir ausdrücklich empfehlen, mehr hierzu später) sind es in etwa 20 Euro mehr.



Der Vesuvio von [Feuerdesign®](http://Feuerdesign.com) wird ebenfalls mit Tragetasche geliefert und ist im Prinzip sofort einsatzbereit. Lediglich der Akku der Lüftereinheit sollte vor dem ersten Einsatz noch ganz aufgeladen werden, was mit Hilfe des mitgelieferten USB-Kabels an jedem USB-Port oder Ladestecker möglich ist. Auch hier wird eine deutschsprachige Bedienungsanleitung mitgeliefert und eine praktische Grillzange ist auch noch enthalten.

Wir haben hier das populärste Modell der insgesamt vier Tischgrills von Feuerdesign® getestet, den Vesuvio - und zwar in Grau. Lieferbar ist er - wie seine drei Kollegen - alternativ auch noch in Rot, Gelb, Grün und Weiß für jeweils eine UVP von EUR 149,90. Dazu gibt es noch die Modelle Mayon, Teide und Santorin, ebenfalls in den genannten Farben, die sich in Design und teils in der Größe unterscheiden.

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 3 -

Anheizen - Son of Hibachi®



Beim Son of Hibachi® empfiehlt sich die Verwendung von Grillbriketts statt Holzkohle. Diese breitet man in einer Lage in beiden Hälften des Grills vollflächig aus und setzt danach die Roste mit Hilfe des multifunktionalen Grillschiebers in die unterste Position. In den Aschekasten werden ebenfalls einige Grillbriketts deponiert, dazu zwei Grillanzünder.

Tipp: Wir haben zusätzlich immer noch ein Stück Küchenpapier zusammengerollt und mit einem Schuss Brennpaste versehen. Damit geht das Anzünden noch flotter vonstatten. Im Anschluss die beiden Grillhälften zusammenklappen, mit dem Schieber sichern (nur soweit aufstecken, dass die Hälften sicher fixiert sind), den Aschekasten bis auf etwa Daumenbreite einschieben und schließlich anzünden.



Der Hersteller verspricht Grillbereitschaft in sieben Minuten. Das ist aber etwas zu optimistisch gedacht. Im Schnitt haben wir rund 20 Minuten benötigt, bis die Grillbriketts sauber durchgeglüht waren.

Durch die obere Öffnung kann man ganz gut einen Blick auf den Fortschritt der Glutbildung werfen, so dass man den Grill nicht zwischendurch auf Verdacht aufzuklappen braucht.



Gar nicht schaden kann beim Aufklappen des Son of Hibachi® übrigens die Verwendung hitzebeständiger Handschuhe. Zwar bleiben die Klappbügel im unteren Bereich gerade noch so kühl, dass man sie mit bloßen Händen anfassen kann, aber nur einmal abgerutscht oder zu weit oben angefasst und es wird schnell unangenehm heiß.



Nach 20 Minuten sind die Briketts von einer feinen Ascheschicht überzogen und das Grillen kann beginnen.

Fazit: Beim Anheizen leistet sich der Son of Hibachi® keine Schnitzer. Die funktionale Klappkonstruktion mit integriertem Kaminzugeffekt macht lästiges Fächeln und Wedeln tatsächlich überflüssig, ebenso wie einen zusätzlichen Anzündkamin. Ist man mit Anzündwürfeln und Brennpaste nicht zu geizig, startet der Grill zuverlässig und präsentiert ein homogenes Glutbett.

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 4 -

Anheizen - Vesuvio

Kaum Rauch soll der Vesuvio entwickeln - auch nicht beim Anzündvorgang - und dazu noch in wenigen Minuten die volle Betriebstemperatur erreichen. Wie das funktioniert? Nun, der Vesuvio setzt auf eine aktive Zufuhr der Verbrennungsluft, sprich einen batteriebetriebenen Lüfter. Der sorgt, ähnlich wie bei einem Schmiedefeuer, für ideale Sauerstoffzufuhr. Bereiche, die unzureichend mit Verbrennungsluft versorgt werden und daher zur Qualmentwicklung führen, gibt es bei diesem System praktisch nicht.



Beim Vesuvio raten wir zur Verwendung nicht zu grobstückiger Holzkohle. Im Zweifelsfall größere Stücke manuell zerkleinern, um den Füllgrad des etwa 200 g fassenden Holzkohlebehälters zu optimieren.



Die Lüftereinheit auf höchste Stufe (III) schalten, einen Ring aus Brennpaste in die Anzündschale füllen, anzünden und anschließend Holzkohlebehälter, Deckel und Grillrost aufsetzen.



Die Glut 2 Minuten und 50 Sekunden nach dem Anzünden

Noch nicht einmal ganz drei Minuten benötigt der Vesuvio Tischgrill, bis die Holzkohle durchgeglüht ist und der Schiebeschalter der Lüftereinheit, je nach Hitzebedarf und Grillgut, auf Position II oder I zurückgeregelt werden kann.



Blick von oben: Der Reflektor bündelt die Hitze auf den Rost

Fazit: Einfacher und schneller als beim Vesuvio von Feuerdesign® kann das Anheizen vermutlich kaum mehr sein. Nur in den ersten Sekunden tritt eine minimale Geruchsentwicklung und kaum sichtbarer Rauch auf, danach ist nur mehr ein leises Knistern der Holzkohle und das Rauschen des Lüfters zu vernehmen. Aber Achtung: In geschlossenen Räumen darf auch der Vesuvio nicht benutzt werden; hier droht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung!

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 5 -

Grillen und Zubehör - Son of Hibachi®



Der Son of Hibachi® bietet zwei Grillroste mit einer nutzbaren Fläche von 250 x 195 mm. Das macht zusammen rund 975 cm². Einigermaßen geschickt platziert, passen gleichzeitig vier mittelgroße Steaks drauf - oder eine ganze Menge Würstchen. Hier im Bild ist rechts die als Zubehör erhältliche Grillplatte anstelle des Rosts eingesetzt, mit deren Hilfe man auch sehr kleines Grillgut oder beispielsweise Dinge wie Spiegelei und Pfannkuchen zubereiten kann. Praktisch ist, dass die beiden Grillroste separat in vier Stufen höhenverstellbar sind. Dadurch kann man - je nach Grillgut - die benötigte Hitze getrennt steuern.

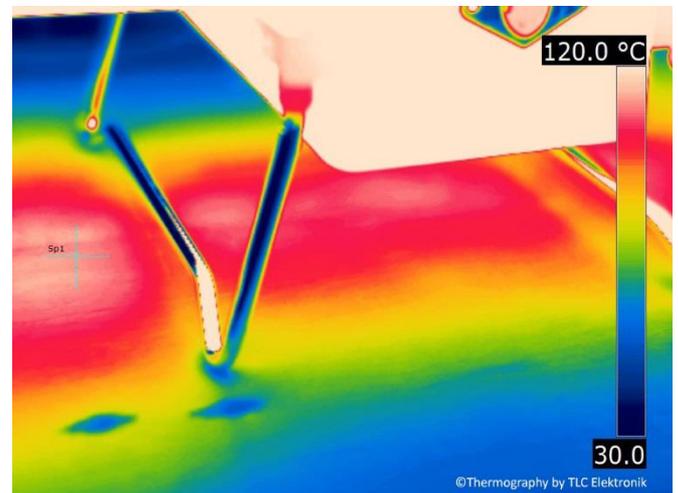


Höhenverstellung der Grillroste mit dem Multifunktionsgriff

Die Hitzeverteilung ist beim Son of Hibachi® über die gesamte Fläche der Roste sehr gleichmäßig. Das liegt daran, dass die Gehäusehälften, die als Kohleschalen dienen, einerseits flach ausgeführt sind und zum anderen auch die gesamte Fläche der Roste abdecken. Nebenbei bringt letzteres noch einen weiteren Vorteil,

nämlich den, dass die sehr schmalen Ränder kein Opfer heruntertropfenden Fetts werden, bzw. etwaige Spritzer durch die hohe Temperatur ohnehin sofort verdampfen, ohne dass nachher mühsam geputzt werden muss.

Wer sich nun fragt, wozu das Brett unterhalb des Grills dient: Es ist ein Hitzeschutz für unseren Tisch! Durch die einschalige Konstruktion und den recht geringen Bodenabstand heizt der Son of Hibachi® seine Stellfläche ordentlich auf, was in der Thermografie-Aufnahme unten gut erkennbar wird.



Sp1: Messpunkt-Temperatur 111.2 °C

Über 100°C sind sehr schnell erreicht, man sollte den Grill daher weder auf den Rasen stellen, noch auf hitzeempfindliche Tischoberflächen. Eine Möglichkeit ist zwar noch, die hitzebeständige Tragetasche aufgeklappt unterzulegen, allerdings halten wir das für eher gewagt. Die Reißverschlüsse bestehen aus Kunststoff und kommen dem heißen Gehäuse nochmals knapp 10 cm näher.

In unseren Grilltests, bei denen wir vom klassischen Steak bis hin zu Würstchen, Grillkäse, Folienkartoffeln und Lachsfilet so ziemlich alles Grillbare zubereitet haben, hat sich der Son of Hibachi® hervorragend geschlagen und steht einem großen Standgrill in nichts nach. Mit guten Grillbriketts kann man etwa 80 - 90 Minuten grillen, bis die Hitze dann spürbar nachlässt. Zusätzlich zur optionalen Grillplatte aus Gußeisen gibt es als Zubehör auch noch eine Rotisserie, also eine Kombination aus Drehspeiß mit Motor, die für knapp 25 Euro ebenfalls bei www.grillshop.at erhältlich ist. Und die haben wir natürlich auch ausprobiert!

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 6 -



Die Rotisserie kommt als Set mit einer geradezu erstaunlichen Anzahl an Einzelteilen, inkl. eines verstellbaren Ausgleichsgewichts, um einen gleichmäßigen Lauf des Motors zu ermöglichen. Betrieben wird dieser mit einer handelsüblichen Monozelle, welche nicht mitgeliefert wird. Unser Test-Hähnchen wog immerhin 1300 g und damit hatte der Antrieb keinerlei Probleme. Bei leichterem Grillgut kann man sich übrigens die Verwendung des Ausgleichsgewichts auch sparen. Wie gemeinhin bei diesen kleinen Batterieantrieben üblich, zeigt sich auch dieses Modell akustisch stets präsent. Das nervt in ruhigem Ambiente durchaus ein bisschen, geht aber andererseits in geselliger Runde unter, sofern man nur einen ausreichenden „Sicherheitsabstand“ einhält.



Der Garzustand 90 Minuten später
Für unser Hähnchen haben wir zwei Stunden und 20 Minuten gebraucht, wobei wir nach 80 Minuten immer wieder zwischendurch normale Holzkohle nachgelegt haben, sonst hätte die Hitze schlichtweg nicht ausgereicht um es fertig zu grillen. Wir empfehlen daher, eher kleinere Exemplare zu wählen.

Für größere Hähnchen oder gar einen Braten ist der Son of Hibachi® dann doch eine Nummer zu klein und erfordert entsprechende Geduld. Das Ganze haben wir auch noch mit Maiskolben probiert, was deutlich zügiger und auch mit einer einzigen Brikettfüllung über die Bühne ging. Andererseits kann man die aber auch direkt auf die Roste legen und ab und an wenden.



Wie in den Bildern zu sehen ist, kann man den Son of Hibachi® auch nur halbseitig mit Grillbriketts befüllt nutzen, wenn man nicht die gesamte Grillfläche benötigt. Das geht im Prinzip einwandfrei, der Anzündvorgang dauert dann aber etwas länger.



Die Gussplatte aus dem Zubehör für EUR 19,90

Fazit: Der Son of Hibachi® überzeugt im Kapitel Grillen auf ganzer Linie. Echte Schwächen konnten wir nicht ausmachen. Beim Zubehör hat uns die Gussplatte überzeugt, sie erweitert das Einsatzspektrum nochmals. Die Rotisserie erfüllt ihren Zweck, wenn man den Grill tatsächlich unterwegs einsetzt. Für das Grillen zuhause gibt es aber bessere Lösungen.

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 7 -

Grillen und Zubehör - Vesuvio



Der runde Edelstahl-Grillrost des Vesuvio bietet 32 cm effektiv nutzbaren Durchmesser. Das ist mit etwas über 800 cm² zwar rechnerisch geringfügig weniger als beim Son of Hibachi®, dafür ist die Fläche aber durchgängig. Darüber hinaus lässt sich der Platz bis ganz zum Rand nutzen, denn eine umlaufende Reling verhindert, dass Würstchen vom Rost rollen. Dies gelingt beim Vesuvio auch effektiv, da diese Reling in sinnvoller Höhe angebracht ist, so dass auch die kleinen Nürnberger Rostbratwürstchen zuverlässig vom Absturz aufgehalten werden.

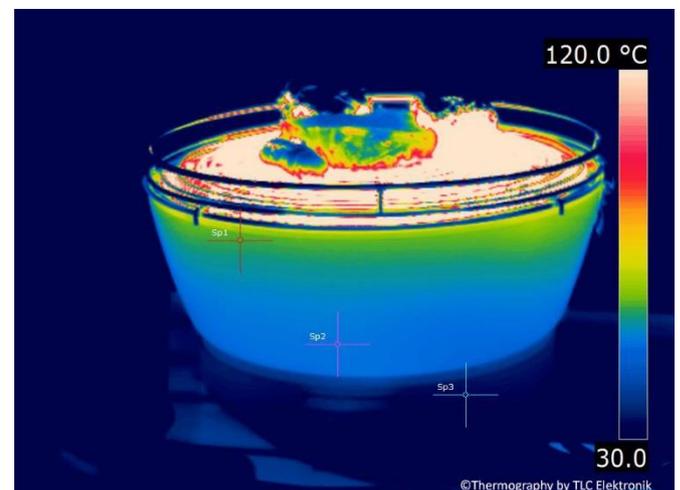


Etwas ungewöhnliches Branding durch den spiralförmigen Rost, aber ein perfektes und gleichmäßiges Grillergebnis

Zugegeben: Eingangs haben wir den Vesuvio etwas kritisch beäugt und waren beim Einfüllen der gerade mal rund 200 g Holzkohle in den Brennkorb doch skeptisch. Dafür war das Erstaunen dann umso größer, welch Hitze der kompakte Grill innerhalb kürzester Zeit zu erzeugen vermag.

Es empfiehlt sich, nach dem Anheizen die Lüfterstufe auf II (für Steaks etc.) oder I (für kleinere Würstchen, Fisch und Gemüse) herunter zu regeln um ein Anbrennen zu vermeiden. Konstruktionsbedingt ist beim Vesuvio der Rost nicht höhenverstellbar, die jeweils gewünschte Grilltemperatur wird über einen vierstufigen Schalter (0, I, II, III) angepasst. Komplette ausgeschaltet glimmt die Holzkohle dann nur vor sich hin; diese Position kann gut zum Warmhalten fertiger Speisen genutzt werden.

Der Vesuvio wird vom Hersteller ausdrücklich als Tischgrill ausgewiesen. In unserer Thermografie-Aufnahme wird erkennbar, dass er hierfür auch geeignet ist: Selbst ganz oben am Gehäusemantel erreicht die Temperatur nur knapp über 60°C und an der Aufstandsfläche bleibt der Tisch tatsächlich kalt. Durch die zweischalige und hinterlüftete Gehäusekonstruktion kann man den Vesuvio auch im Betrieb noch ohne Handschuhe seitlich fassen und bei Bedarf umsetzen, z. B. wenn es zu regnen beginnt.



| Sp1 Temperatur | Sp2 Temperatur | Sp3 Temperatur |
|----------------|----------------|----------------|
| 61.4 °C | 53.5 °C | 32.8 °C |

Unseren Grilltest hat der Vesuvio ebenfalls mit Bravour bestanden. Er hat genug Power, um auch dickere Steaks zu grillen und die Hitzeverteilung ist über die gesamte Fläche wesentlich gleichmäßiger als bei vielen ähnlichen Tischgrills. Auf Stufe II schafft der Vesuvio rund 35 Minuten verwertbare Grillzeit, bis die Holzkohle dann langsam aufgebraucht ist und die Hitze spürbar nachlässt. Hierzu gibt es aber einen einfachen Trick, wenn länger gegrillt werden soll: Reicht die Hitze

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 8 -

allmählich nicht mehr aus, dann einfach den Grillrost abnehmen (die Reling bleibt kühl und kann angefasst werden), und den Deckel des Holzkohle-Brennkorb abnehmen (Achtung sehr heiß!). Hierzu den Deckel am besten mit den Zinken einer Gabel „auffädeln“, auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen und dann Holzkohle nachfüllen. Deckel und Grillrost wieder aufsetzen, Lüftereinheit auf volle Leistung schalten und nach etwa zwei Minuten ist wieder die volle Temperatur erreicht. Das kann beliebig oft wiederholt werden; der Vesuvio hat bei unseren Tests auch mit wenig Rest-Glut stets zuverlässig durchgezündet.



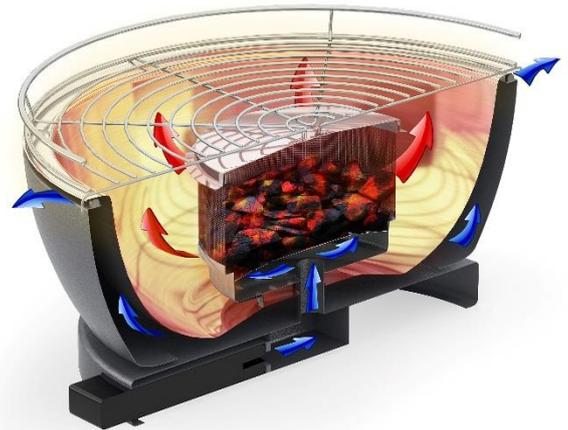
Verbleibende Holzkohle nach 35 Minuten auf Lüfterstufe II

Statt mit einfachen Wegwerf-Batterien, wird der Vesuvio mit einem wiederaufladbaren 1000 mAh-Akku geliefert. Der Hersteller gibt bis zu 4 h Betriebszeit an, wir haben 3,25 h gestoppt, bei 30 Minuten auf voller Lüfterstufe (die man aber nur zum Anheizen benötigt) und der restlichen Laufzeit auf Stufe II. Das sollte auch für ausgedehnte Grillabende reichen.



Powerbank oder Solarlader: Akku laden im Betrieb möglich

Sollte man mal vergessen haben den Akku aufzuladen, so ist ein sofortiger Betrieb - inklusive gleichzeitigem aufladen - über eine handelsübliche USB-Powerbank oder auch ein USB-Steckernetzteil möglich.



Funktionsprinzip des Vesuvio (Bildquelle: Feuerdesign®)

Tip: Bei Grillgut mit höherem Fettanteil ein paar Esslöffel Wasser in die Edelstahl-Innenschale geben. Dies reduziert die Qualmbildung und verhindert ein eventuelles Entzünden des Öls bei großer Hitze. Aber **Achtung: NIEMALS Wasser in brennendes Öl gießen!**

Angenehm aufgefallen ist uns, dass beim Vesuvio nichts genietet oder geklebt ist, sondern durchgängig Schraubverbindungen verwendet werden. Beschädigte Komponenten können somit leicht und kostensparend in Eigenregie ersetzt werden. Im Online-Shop von [Feuerdesign®](http://Feuerdesign.com) sind hierzu Ersatzteile separat erhältlich.

Fazit: Beim Grillen haben wir mit dem Vesuvio sehr gute Ergebnisse erzielt. Durch den flachen aber dafür breiten Brennkorb, die scheinbar sehr gut berechnete Edelstahl-Innenschale und den Entfall der lästigen Blechplatte auf dem Grillrost, ist die Hitzeverteilung relativ homogen und die nutzbare Grillfläche entsprechend groß. Damit können - ebenso wie beim Son of Hibachi® - vier hungrige Personen problemlos versorgt werden. Etwas schade ist einzig, dass Zubehör wie Pizzastein, Grillhaube, Teppanyakiplatte und Glashaube aktuell nicht direkt von Feuerdesign angeboten werden. Ein Tipp unsererseits hierzu: Einfach mal nachmessen und ausprobieren, eventuell passt ja Zubehör von Drittanbietern für den Vesuvio.

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 9 -

Reinigung - Son of Hibachi®

Angeblich kommt das Beste ja immer zum Schluss. Beim Grillen sieht das etwas anders aus, hier ist die Büchse der Pandora in Form der danach erforderlichen Reinigung schon mit dem Auflegen des ersten Stücks Fleisch geöffnet. Der Son of Hibachi® soll diese höchst ungeliebte Prozedur mit seiner eingebauten Selbstreinigungsfunktion nun entbehrlich machen. Eigentlich zu schön um wahr zu sein, aber es funktioniert tatsächlich - und zwar richtig gut!



Schmutziger Grillrost nach dem Grillen



Selbstreinigungsvorgang

Nach dem Grillen setzt man die beiden Roste wieder in die unterste Position, klappt den Grill zu und schließt den Schieber oben zu etwa 2/3. Den Aschekasten zwecks Luftzufuhr etwa eine Daumenbreite öffnen. Nach kurzer Zeit steigt eine Rauchfahne empor und zeigt an, dass sich da etwas im Inneren tut. Was aber passiert da? Nun, durch den Kaminzugeffekt heizen sich die restlichen Grillbriketts noch einmal richtig auf.

Die hierbei entstehende große Hitze führt zu einer Pyrolyse-Reaktion. Fett und Öl verbrennt, festgebrannte Rückstände karbonisieren. Nach etwa 5 bis 10 Minuten ist dieser Vorgang beendet und Aschekasten und Grillschieber werden geschlossen. Nun noch ca. 30 Minuten Abkühlzeit einhalten und der Grill kann in die Snuff Out Pouch® gepackt werden. Unbedingt beachten: Reißverschluss komplett schließen und zwar so, dass die beiden Schieber nicht oben liegen, sondern seitlich unten! Durch den Sauerstoffentzug erlischt nun die Glut, der Grill kühlt ab und kann transportiert oder weggepackt werden.



Unbehandelter Grillrost (links) nach dem erneuten Anheizen



Grillrost (rechts) nach dem erneuten Anheizen, abgebürstet

Beim nächsten Anheizen des Grills wiederholt sich dieser Vorgang, so dass letztlich nur geringe, feste Rückstände zurückbleiben, die in wenigen Sekunden mühelos mit einer Drahtbürste entfernt werden können. Wir haben dazu ein Modell mit Edelstahlborsten benutzt, das rostet nicht und ist für den Lebensmittelbereich schlichtweg besser geeignet.

Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 10 -

Reinigung – Vesuvio



135 Minuten später sieht das Ergebnis so schlecht nicht aus, komplett sauber ist aber weder die Innenschale noch der Grillrost geworden. Fairerweise muss man aber dazusagen, dass uns die Hähnchenkeulen hier zum einen „etwas“ angebrannt sind (wir haben den Vesuvio am Anfang einfach unterschätzt, was die Hitze betrifft) und zum anderen haben wir die beiden Teile weder vorher eingeweicht, noch die größeren, festgebrannten Rückstände entfernt. Im Grunde also schon ein Worst-Case Szenario, aber wir wollen es ja immer richtig wissen und schließlich wurde der Son of Hibachi® in dieser Hinsicht auch keineswegs mehr geschont.



„Grillrost und Innenschale sind aus Edelstahl, spülmaschinenfest und nach dem Grillen leicht zu reinigen“ steht auf der Verpackung des Vesuvio. Also beides in den Geschirrspüler, das stärkste Programm (Töpfe, 70° C) gewählt, ein Marken-Geschirrspültab vom Typ Calgonit Powerball Finish Classic rein und „Start“ gedrückt.



Im Gegensatz zu den Ausführungen in unserer Version der Bedienungsanleitung, können erfreulicherweise auch die Anzündschale, der Deckel des Kohlebehälters und sogar der Kohlebehälter selbst in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Letzterer besteht nun ebenfalls komplett aus Edelstahl, so dass auch hier kein Rostbefall droht. Einfaches Ausklopfen reicht allerdings sicher auch.

Wer also Wert darauf legt, dass Grillrost und Innenschale immer blitzblank erstrahlen, der sollte einfach vor dem Geschirrspülgang etwas manuell vorarbeiten. In unseren nachfolgenden Versuchen hat das immer recht gut geklappt, so dass man auch beim Vesuvio von einer einfachen Reinigung sprechen kann.

Vorteilhaft ist - ebenso wie beim Son of Hibachi® - dass sich der Vesuvio, bedingt durch die Formgebung des Gehäuses ohne Überstände, nicht selbst einschmutzt. Putzen ist also nur „intern“ angesagt.



Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

Vorstellung zweier unterschiedlicher Konzepte mit Praxistest + Special Grillthermometer, Sous-Vide und Vakuumieren - Seite 11 -

Son of Hibachi® oder Vesuvio von Feuerdesign®? Unser Resümee:

Die beiden verschiedenen Konzepte der Grills bedienen auch unterschiedliche Vorlieben und Einsatzmöglichkeiten. Der Son of Hibachi® vermittelt mehr das Gefühl des „echten“ Grillens durch das sichtbare Glutbett - und weil er einfach mehr nach Grill aussieht. Die Selbst-Reinigungsfunktion ist genial, ebenso die wärmebeständige Tasche, in die der Grill schon nach rund 30 Minuten gepackt werden kann. Aber er sieht nicht nur aus wie ein echter Grill, er besitzt auch deren bekannte Nachteile. Nämlich dann, wenn man dort Grillen will, wo es eigentlich verboten ist. Er raucht und stinkt beim Anheizen, ebenso während der Reinigungsphase und Fett sowie Marinade tropfen ungehindert in die Glut, was zu ordentlichen Rauchschwaden führt. Beim Einsatz auf dem heimischen Balkon eines Mehrfamilienhauses macht man sich damit garantiert keine Freunde. Und er benötigt eine halbwegs wärmebeständige Stellfläche, was aber sicher in der Praxis zu bewerkstelligen ist. Dafür benötigt er keinen Lüfter zum Betrieb. Der stört beim Vesuvio zwar nicht wirklich, da dieser relativ leise läuft, in ruhiger Umgebung ist er aber dennoch etwas zu vernehmen.

Der Vesuvio wiederum sieht nicht recht nach Holzkohle-Grill aus, ist aber dennoch ein absolut vollwertiges Exemplar dieser Gattung. Obwohl hier die Holzkohle ordentlich abgedeckt in einem zylindrischen Brennkorb glüht, schmecken die mit dem Vesuvio zubereiteten Speisen nicht anders als beim Son of Hibachi®. Das oft propagierte „Grillaroma“, das angeblich nur und eben wegen der Holzkohle erreichbar sei, das existiert so nämlich nicht. Zumindest nicht dergestalt, wie meist angenommen. Sauber durchgeglühte Holzkohle oder Grillbriketts guter Qualität verbrennt erst einmal für sich genommen geruchlos. Das, was so manche als „Grillaroma“ heraus zu schmecken meinen, resultiert entweder aus dem vorzeitigen Auflegen des Grillguts, namentlich wenn die Holzkohle noch raucht, oder dem Abtropfen von Fett und Marinade in die Glut, was ebenfalls zu „Raucharomen“ führt. Gesund ist letzteres nicht, hierbei entsteht eine beträchtliche Anzahl an gesundheitsschädlichen Stoffen, allen voran die Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK).

Hier punktet der Vesuvio insofern, als dass die Rauchentwicklung deutlich geringer ausfällt als bei einem konventionellen Grill. Beim Anzünden riecht man sogar nur wenige Sekunden etwas, was ihn zum Einsatz auf Balkon und Tisch adelt. Unterwegs kann auch der Vesuvio recht schnell eingepackt werden, wenn man die Holzkohle (Lüfter hierzu einfach eingeschaltet lassen) zur Gänze aufbraucht. Die Tasche ist zwar nicht hitzebeständig ausgekleidet, jedoch kühlt der kleine Brennkorb des Vesuvio durch die geringe Masse recht schnell ab.

Einen Testsieger nach Punkten kann man demnach nicht ausmachen, beide Grills haben sich hervorragend bewährt. Qualitativ gibt es ebenfalls nichts zu meckern, weder der Son of Hibachi® noch der Vesuvio haben im Test Schwächen oder Verarbeitungsmängel gezeigt, so dass wir beide Modelle guten Gewissens empfehlen können.

Autor + Fotos: Robert Braun
www.tech-journalist.de
info@tech-journalist.de
Version 1.11, Erstelldatum und
Datenstand 25.07.2016
© tech-journalist.de
© Fotos: tech-journalist.de
Alle Rechte vorbehalten

Testcrew: Robert Braun, Christian
Peter, Dana, Julia, Marion, Martina,
Silvia, Sonja, Bernd.

Wir bedanken uns bei:

grillshop.at (Testmuster Son of
Hibachi®)
feuerdesign.de (Testmuster Vesuvio)
TecPoint GmbH (Testmuster
SteakChamp 3-Color, Grillgewürz)
BBQ-Scout GmbH (Testmuster
Maverick ET-735)
Intertec GmbH (Location, Powerbank)
vakuumtuete.de (Testmuster
Vakuumbbeutel, Kühltaschen,
Kühlakkus, Alu-Grillbeutel)
Caso Germany/Braukmann GmbH
(Teststellung Vakuumierer, Sous Vide
Garer)
vac-star-shop.de (Teststellung
Vakuumierer, Sous Vide Geräte)
Julabo GmbH/fusionchef.de
(Teststellung Sous Vide Garer)
Landig + Lava GmbH & Co. KG
(Teststellung Vakuumierer)
Rotek Handels GmbH (Teststellung
Kammervakuumierer)

**Das Special über Grillthermometer,
Sous-Vide und Vakuumieren gibt es
[hier](#), die große Kompletversion [hier](#).**

