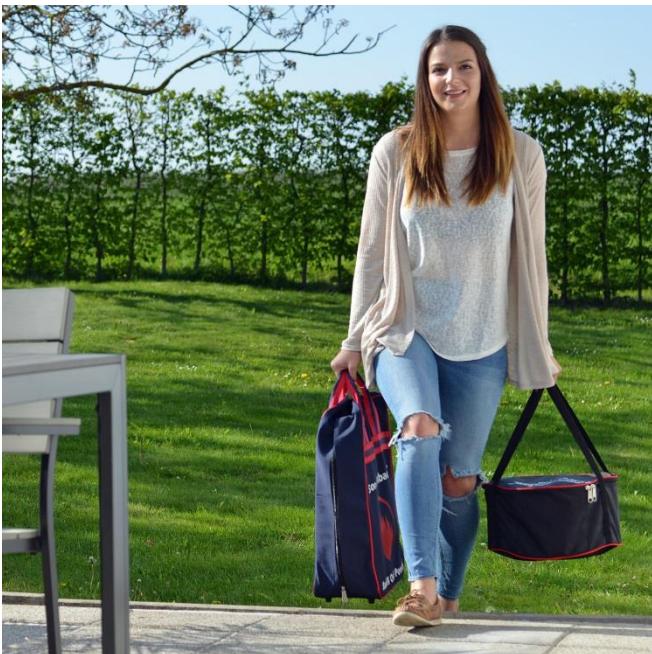


Portable Holzkohle-Grills: Son of Hibachi® und Vesuvio im Vergleich

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.

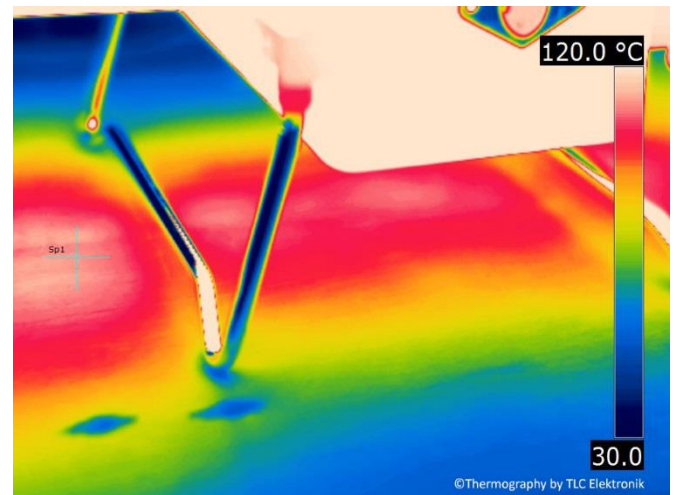


Höhenverstellung der Grillroste mit dem Multifunktionsgriff

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.

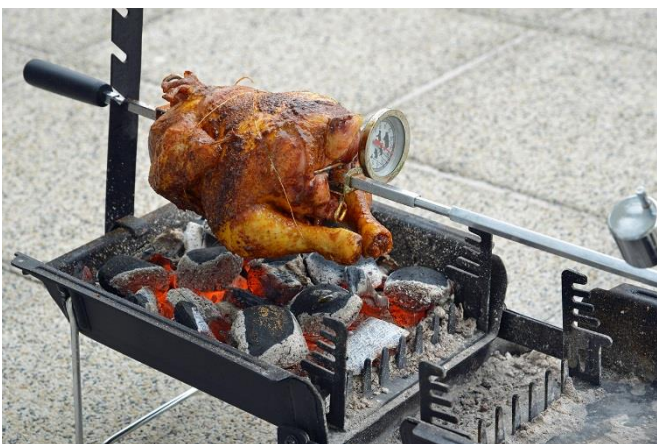
In unseren Grilltests, bei denen wir vom klassischen Steak bis hin zu Würstchen, Grillkäse, Folienkartoffeln und Lachsfilet so ziemlich alles Grillbare zubereitet haben, hat sich der Son of Hibachi® hervorragend geschlagen und steht einem großen Standgrill in nichts nach. Mit guten Grillbriketts kann 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.

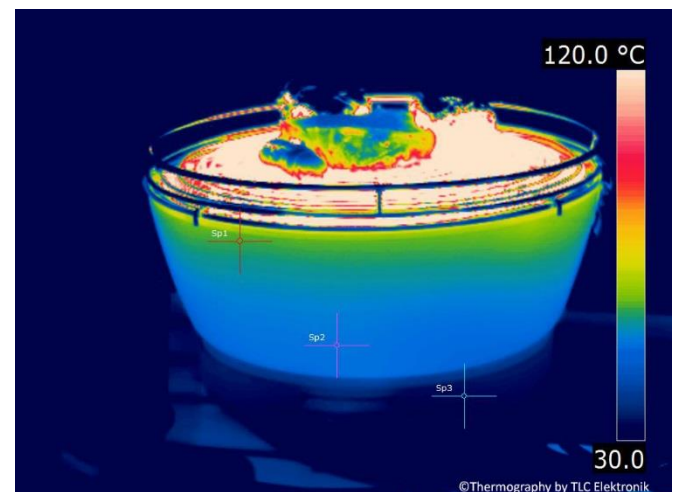


Etwas ungewöhnliches Branding durch den spiralförmigen Rost, aber ein perfektes und gleichmäßiges Grillergebnis

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.



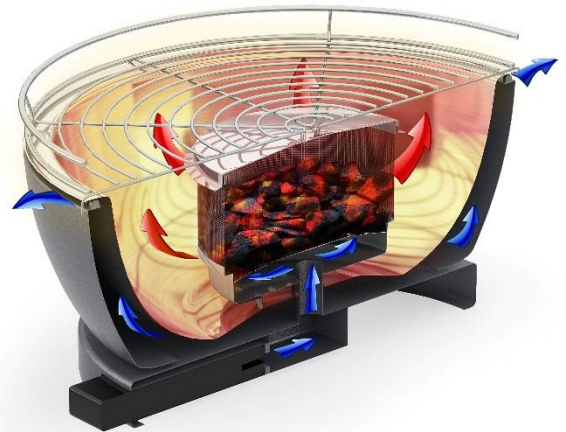
Verbleibende Holzkohle nach 35 Minuten auf Lüfterstufe II

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 1.11f, Erstellungsdatum 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
Vakuumbutel, 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)



Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 1 -

Wohl jeder kennt diesen ernüchternden Moment:

Erwartungsvoll das schöne Steak vom Grill genommen, auf dem Teller serviert, angeschnitten - und den gewünschten Garpunkt wieder mal nicht richtig getroffen. Nur ein bisschen zu lange gewartet und schon ist das Grillgut trocken und zäh wie eine Schuhsohle. Da lässt sich im Nachhinein nichts mehr machen, genauso wie bei einer versalzenen Speise. Umgekehrt sieht es leider kaum besser aus, wenn das Innere noch zu roh ist. Erst einmal angeschnitten, läuft munter der Fleischsaft aus, während nochmal nachgegrillt werden muss. Das ist nicht schön; weder optisch noch geschmacklich und wenn man für Gäste grillt, bedeutet das für den Grillmeister oder die Grillmeisterin obendrein noch eine gewisse Schmach.

Was also tun? Der berühmte Test, mit dem Daumen den Garfortschritt zu prüfen, der ist leider von durchaus begrenzter Aussagekraft und funktioniert bei Grillhähnchen, Braten, Fisch und Co. sowieso nicht. Und überhaupt, die feine englische Art stellt es zudem auch nicht dar, „fremde“ Fleischstücke mit dem eigenen Daumen zu betatschen.



Analoges Bimetall-Grillthermometer im Einsatz

Verschiedene Lösungsansätze stehen zur Verfügung, um die Problematik „zu roh“ oder „zu durch“ fortan vergessen zu können. Befassen wir uns zuerst mit der einfachen und zudem sehr preiswert zu realisierenden Methode, nämlich die Kerntemperatur zu messen. Egal ob Fisch, Fleisch oder Geflügel, praktisch für jedes Grillgut gibt es eine bestimmte Kerntemperatur, bei welcher der jeweils gewünschte Garpunkt erreicht ist. Nimmt man das gute Stück dann beim Erreichen dieser

Temperatur vom Grillrost, so bekommt man auch recht zuverlässig das beabsichtigte Ergebnis.

Welches Grillthermometer? Analoge Bimetall-Backofen- und Grillthermometer, wie im Foto links abgebildet, können wir nicht wirklich empfehlen. Sowohl die grobe Skalierung, als auch die beschränkte Messgenauigkeit sind eher für den Braten im heimischen Backofen geeignet, als für Kurzgebratenes auf dem Grill oder in der Pfanne. Unsere Versuche mit drei verschiedenen Modellen verliefen allesamt recht bescheiden. Das Toleranzfenster, bestehend aus Ablesbarkeit, Messgenauigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit ist schlichtweg ein gutes Stück zu groß, um wirklich gute und reproduzierbare Ergebnisse zu erzielen. Bereits der Parallaxenfehler (also wenn man nicht exakt im rechten Winkel auf Zeiger und Skala blickt) macht für sich genommen schon mal gut und gerne 2 °C aus; das ist für Steaks und erst recht für Fisch alleine schon grenzwertig.

Die exakte Temperatur am rechten Ort gilt es also zu bestimmen. Selbiges versprechen beide Kandidaten, die wir sorgfältig aus der breiten Vielfalt an Grillthermometern am Markt ausgewählt haben.



Steak Champ® 3-color (links) und Maverick® ET-735

Purer Minimalismus beim Steak Champ® 3-color; Display, Bluetooth®, App fürs Smartphone und bis zu vier Fühler beim ET-735. Unterschiedlicher könnten die Konzepte kaum sein, mit denen beide Hersteller die Aufgabe lösen wollen, stets ein perfektes Grillergebnis zu erreichen. Ob und wie das funktioniert, das haben wir unter praktischen Bedingungen genau getestet.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 2 -

Info: Wie bei unserem [Grill-Test](#) gilt auch hier, dass alle Links in diesem Dokument „echte“ Verlinkungen sind. Sie 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 August 2016 und können sich jederzeit ändern.

Steak Champ® 3-color

Vom Hersteller, der [TecPoint GmbH](#) in Wolfratshausen, wird der Steak Champ® vorrangig als Steak-Thermometer ausgewiesen. Hierzu sind die Garstufen medium rare, medium und medium well für Rindfleisch im Gerät fest programmiert und der dreifarbigem LED des Steak Champ® zugeordnet. Das Ganze funktioniert aber auch mit Lachs, Wild, Entenbrust und ganzen Fischen. Hierzu gibt es extra eine Tabelle in der beiliegenden Bedienungsanleitung, welche Farbe (grün, gelb, rot) die dazu passende Kerntemperatur signalisiert.



Der Steak Champ® korrekt positioniert in einem Lachsfilet

Bedienung und Verwendung des Steak Champ® sind denkbar einfach: Das rund 85 mm lange Gerät aus Edelstahl wird mit Hilfe eines Magneten, der im roten „Aktivator“ eingebaut ist, eingeschaltet und dann in der Fleischmitte bis zum Anschlag eingeschoben. Nach dem Selbsttest blinkt die LED etwa alle 8 Sekunden kurz grün, um die Betriebsbereitschaft anzuzeigen.

Nun kann das Fleisch auf den Grill, in die Pfanne oder den Ofen gelegt werden. Der Steak Champ® überwacht laufend die Kerntemperatur des Fleisches und signalisiert dann durch Doppelblitzen in Grün, dass die Garstufe medium rare in Kürze erreicht ist. Endet die grüne Doppelblitz-Phase (die LED blinkt dann wieder alle 8 Sekunden, nun aber gelb, als Hinweis welche Garstufe als Nächstes folgt), wird das Fleisch von der Wärmequelle genommen; die Ruhephase beginnt.



Tipp: Auf einem vorgewärmten Teller und zusätzlich abgedeckt durch eine Kunststoffschüssel oder Gefrierdose kühlt das Fleisch weniger ab und bleibt bis zum Servieren schön heiß. Jetzt heißt es noch kurz warten bis nach etwa 3 - 6 Minuten der Doppelblitz endet und damit angezeigt wird, dass die Ruhephase abgeschlossen ist. Das Nachruhen sollte man sich übrigens keineswegs sparen, denn der Steak Champ® kalkuliert dieses sinnvollerweise ganz bewusst mit ein.



Aktivator als Entnahmehilfe

Der Aktivator dient zusätzlich zur Aufbewahrung und zum Herausziehen des noch heißen Steak Champ®.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 3 -

Fazit zum Steak Champ®: Das kleine Helferlein ist mit einer UVP von EUR 44,95 relativ preiswert zu haben. Die Stromversorgung ist fest eingebaut und kann nicht gewechselt werden, wobei vom Hersteller ca. 1.000 Anwendungen versprochen werden. Das ist schon eine ganze Menge und sollte einige Jahre reichen, wenn man nicht gerade drei Steaks täglich grillt.

Die Stärken des Steak Champ® sind seine einfache Bedienung, die kleine Bauform und die Tatsache, dass er nur aus einem Stück besteht. Dies ermöglicht den Einsatz auf dem Drehspieß und er kann sogar beim Sous Vide Garen mit in den Vakuumbbeutel eingeschweißt werden. Funktioniert hat der kleine LED-Nagel bei unseren Versuchen stets tadellos. Wir haben ihn mit Steaks, Lachs und Grillhähnchen getestet; stets waren die Ergebnisse perfekt und auch konstant reproduzierbar.

Eine Besonderheit des Steak Champ® ist übrigens, dass er nicht wie üblich die Temperatur relativ punktuell vorne im Bereich der Spitze misst, sondern über einen etwas weiteren Bereich seiner Länge. Besonders für sein Spezialgebiet betrachtet ist dies schlaue gelöst, da eine nicht ganz perfekte Positionierung und lokale thermische Unterschiede im Fleisch dadurch gut ausgeglichen werden können.

Die Schattenseiten fallen gering aus, letztlich sind sie eher zwangsweise dem Konstruktionsprinzip geschuldet. Da wäre einerseits, dass die LED immer im Auge behalten werden muss, denn einen akustischen Alarm gibt es nicht. Beim indirekten Grillen, wenn also ein Deckel auf dem Grill sitzt, wird damit periodisch ein prüfender Blick drunter fällig. Die andere Sache ist die, dass der Steak Champ® durch seine festgelegten Temperaturen eben nicht für jedes Gargut geeignet ist, wenn die drei fixen Kerntemperaturen (50 - 52 °C, 58 - 60 °C und 65 - 67 °C) nicht dazu passen.

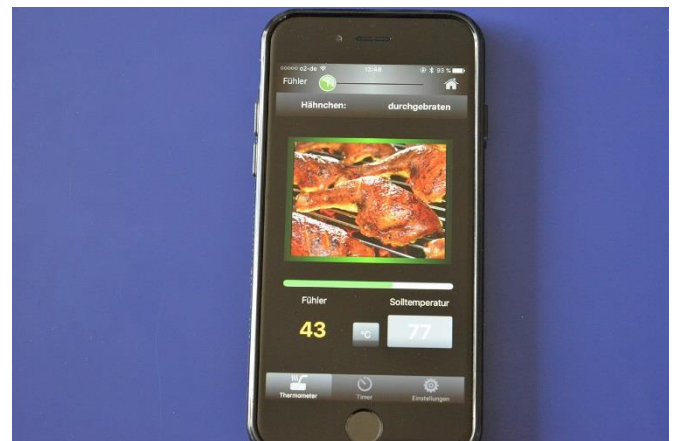
Allerdings ist er - wie sein Name ja bereits suggeriert - auch in erster Linie für Steaks gedacht und diese Aufgabe erledigt er eben wirklich tadellos und fehlerfrei. Nicht einmal hat er dabei gepatzt, das ist ausgesprochen löblich. Leicht zu reinigen geht der Steak Champ® auch und dass er das Prädikat Made in Germany trägt, das soll am Schluss auch nicht gänzlich unerwähnt bleiben.

Maverick® ET-735

Die [BBQ-Scout GmbH](#) hat uns das neue ET-735 von Maverick® zur Verfügung gestellt. Aktuell liegt es preislich um die 90 Euro. Was beim Steak Champ® nicht ausgetauscht werden kann, ist hier gar nicht erst im Lieferumfang enthalten - nämlich die Batterien. Also nicht vergessen, auch gleich die beiden erforderlichen Mignon (AAA) Batterien zu ordern. Dafür hat das ET-735 ansonsten sozusagen Vollausstattung mit den beiden mitgelieferten Temperaturfühlern, Halteklammern für den Grill, Messbuchsen für insgesamt 4 Fühler, LC-Display mit Hintergrundbeleuchtung, akustischem Alarm und natürlich Bluetooth®-Verbindung zum Smartphone.



Bevor man loslegen kann, muss zuerst die kostenlose App namens Redi Check vom App Store (iOS) oder Google Play Store (Android) heruntergeladen und installiert werden. Ohne Smartphone geht nämlich nichts, die Bedienung erfolgt ausschließlich via App.



Auswahl von Fühler, Fleischart und gewünschter Garstufe

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 4 -

Die **Redi Check App** ist recht intuitiv bedienbar, mit wenigen Handgriffen ist alles eingestellt und das Grillen kann losgehen. Allerdings lohnt es sich bei manchen Voreinstellungen zweimal hinzusehen und diese gegebenenfalls zu korrigieren. Bei Rindfleisch beispielsweise sind für die Garstufe „englisch“ (entspricht medium rare) 60(!) °C voreingestellt. Das ist aber ganz klar schon mindestens medium. Hier muss man dann einfach die gewünschte Kerntemperatur manuell auswählen. Etwas schade ist in dem Zusammenhang, dass die zugeordneten Temperaturwerte nicht modifiziert werden können und auch die manuellen Werte unter dem Punkt „anpassen“ nicht gespeichert bleiben. So muss man jedes Mal wieder aufs Neue manuell tätig werden.



Zweimal Hähnchen: #1 fast fertig, # 2 dauert noch

Praktisch ist die **übersichtliche Darstellung am Display** des Smartphones, welches nicht nur die Temperaturen aller angeschlossenen Fühler auf einen Blick anzeigt, sondern auch den Fortschritt der Garstufe farblich mit grün, gelb, orange und rot zeigt. Auch ein akustisches „Fertig-Signal“ fehlt nicht, dies wird sowohl am Grundgerät als auch am Smartphone ausgegeben, wodurch man nicht ständig aufs Display schauen muss.



Einstechfühler mit metallummanteltem Kabel

Die beiden mitgelieferten Temperaturfühler sind mit ihren maximal 140 mm Einstechtiefe lang genug, um auch bei größeren Teilen noch die Mitte zu erreichen. Ebenso reicht die Kabellänge von gut einem Meter locker aus, um beim Garen im Backofen das Maverick® ET-735 bequem auf der Küchenarbeitsplatte positionieren zu können.

Fazit zum Maverick® ET-735: Wären die teilweise nicht immer ganz passenden Temperatur-Voreinstellungen nicht, bzw. könnte man sie wenigstens dauerhaft durch eigene Werte ersetzen, würde das ET-735 eigentlich zur Gänze überzeugen, sieht mal man von kleinen Schönheitsfehlern in Form von einzelnen, nicht ins Deutsche übersetzte Menüpunkte in der App ab.

Unbeschadet davon, dass sich die kabelgebundenen Fühler freilich nicht für Sachen auf dem Drehspeiß eignen, bietet das ET-735 eine vielseitige Verwendbarkeit durch die frei einstellbaren Zieltemperaturen, bis zu vier anschließbare Fühler und eine Timerfunktion. Auch die Bluetooth®-Reichweite hat absolut überzeugt, von der Terrasse im Erdgeschoß reichte die Funkverbindung schräg durch eine Stahlbetondecke und zwei Ziegelwände. Das dürfte allemal ausreichen, zumal man auch gewarnt wird, wenn die Funkverbindung dauerhaft abreißt.

Wünschenswert wäre lediglich noch eine etwas integralere Temperaturerfassung der Messfühler, ähnlich wie beim Steak Champ®, der weniger Probleme damit hat, wenn die Messspitze in der Nähe eines Knochens oder Hohlraums zu liegen kommt.

Seine Vorteile spielt das Maverick ET-735 dann voll aus, wenn es um die gradgenaue Einstellung der Zieltemperaturen geht oder mehrere verschiedene Temperaturen überwacht werden sollen. So ist es über die Auswahl „BBQ“ zum Beispiel sogar möglich, ein definiertes Temperaturfenster in der Garkammer des Grills oder Smokers einzustellen, wobei bei Über- oder Unterschreitung sofort ein Alarm ausgegeben wird.

Flexibilität ist die Stärke des Maverick® ET-735. Die hinterlegten Gartemperaturen bedürften aber zum Teil einer Überarbeitung. Ein Update der App, um eine Feineinstellung selbst vornehmen zu können, wäre eine gute Lösung.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 5 -

Sous Vide Garen

Neben dem beschriebenen Verfahren, Lebensmittel wie gewohnt zu garen und den optimalen Garpunkt mittels Kerntemperaturmessung zu bestimmen, bietet sich das Sous Vide Garverfahren an. Sous Vide bedeutet, in Vakuumbuteln eingeschweißte Lebensmittel bei exakt kontrollierter und relativ niedriger Temperatur besonders schonend im Wasserbad zu garen. Bestimmend für den gewünschten Garzustand ist auch hier die Kerntemperatur, mit dem Unterschied, dass die Temperatur des Wassers in der Regel der angestrebten Kerntemperatur entspricht.



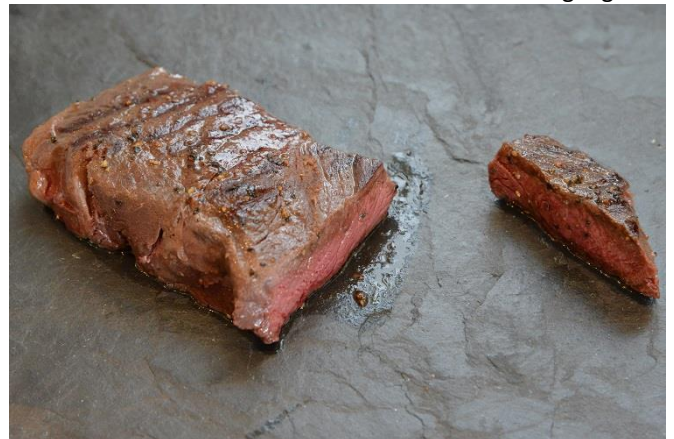
Caso® SV 900, Sous Vide Garer für den Haushalt

Das hat einen großen Vorteil: Die Temperatur im Inneren des Garguts kann niemals höher ansteigen als die eingestellte Wassertemperatur. Einerseits ist ein Übergaren damit ausgeschlossen und zum anderen werden die Speisen gleichmäßig über die gesamte Dicke durchgare. Das Problem, dass beispielsweise Fleisch außen schon zu trocken, im Inneren hingegen noch zu roh ist, wird damit sehr elegant umgangen.

Natürlich gibt es auch einen Haken an der Sache, nämlich dass mit diesem Zubereitungsverfahren keine Kruste an unserem leckeren Stück Fleisch gebildet wird und dementsprechend auch keine Röstaromen entstehen, die wir ja beim Grillen so sehr schätzen. Im Bild rechts oben ist gut erkennbar, dass das Rinderfilet zwar wunderschön und gleichmäßig rosa durchgare ist, aber eben außen ähnlich aussieht, als wäre es gekocht worden. Die Lösung ist einfach: Das Fleisch wird einfach für etwa 30 Sekunden je Seite scharf angegrillt oder in der Pfanne angebraten. Danach sieht es wieder aus wie gegrillt - und schmeckt auch so!



Rinderfilet unmittelbar nach dem Sous Vide Garvorgang



Rinderfilet kurz angebraten nach Sous Vide Garvorgang

Sous Vide taugt aber nicht nur für Fleisch, sondern auch für Fisch, Gemüse und noch einige Dinge mehr. Immer gemein ist diesem Verfahren, dass die unter Vakuum in Folie eingeschweißten Lebensmittel spürbar weniger Verluste an Geschmack, Konsistenz und Textur erfahren. Das liegt daran, dass im hermetisch versiegelten Vakuumbutel kein Kontakt mit der oxydativ wirkenden Umgebungsluft stattfindet und der Flüssigkeitsverlust minimiert wird.



Selbst empfindlicher Lachs bleibt saftig und behält seine Farbe. Hier bei 56 °C gegart und dann kurz angebraten.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 6 -

Warum steht - bei all den unbestreitbaren Vorteilen - aber dann noch nicht in jeder Küche ein Sous Vide Garer, so wie es bei der Mikrowelle der Fall ist? Manch einer wird den Braten schon riechen; so ein tolles Gerät klingt irgendwie teuer. Und ganz aus der Luft gegriffen ist dieser leise Verdacht in der Tat nicht. Noch vor nicht allzu langer Zeit bewegten sich die Preise ausschließlich im vierstelligen Bereich und Gerätschaften in der Größe für den privaten Haushalt waren nicht verfügbar. Diese Sachlage hat sich zwischenzeitlich allerdings geändert, Sous Vide ist mittlerweile absolut erschwinglich geworden.

So bietet [Caso](#)® seinen SV 900 (siehe Bild auf Seite 5) für nur EUR 299.- an. Dafür erhält man ein relativ kompaktes 9-Liter-Komplettgerät mit integrierter Umwälzpumpe, Unterteilungsrack für bis zu fünf Portionen, Deckel und Ablaufschlauch. Für exakt den gleichen Preis zu haben ist das Einstiegsmodell von [Vac-Star](#)® namens Sous Vide Chef Home Edition; der kleinere Bruder des hier abgebildeten Einhängethermostaten Sous Vide Chef II.



Vac-Star® Sous Vide Chef II (EUR 388.-) in einem GN-Behälter aus Polycarbonat mit zusätzlichen Isolationskugeln.

Die Frage, ob nun ein komplettes Wasserbad besser ist oder ein Einhängethermostat, ist eher theoretischer Natur. Sous Vide Wasserbäder gibt es auch ohne Pumpe, also mit natürlicher Konvektion. Das macht sie geräuschlos und sehr einfach zu reinigen. Andererseits sind die Betriebsgeräusche aktiv zirkulierter Wasserbäder und Einhängethermostaten kaum als störend zu bezeichnen. Letztere bieten mehr Flexibilität, durch die Möglichkeit, innerhalb gewisser Grenzen verschieden große Behälter nutzen zu können. Dazu sind sie in kleinen Küchen etwas besser verstaubar.

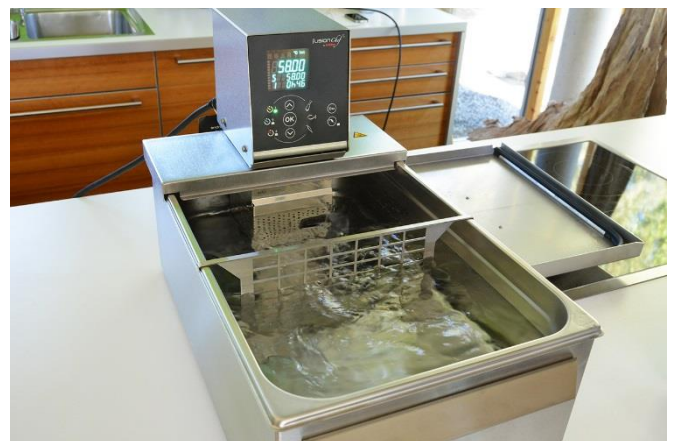
Im Gegenzug hat man mit einem kompletten Wasserbad alles in einem und braucht nicht mit mehreren Teilen zu hantieren.



Das Vac-Star CSC Medium Sous Vide Wasserbad mit 14 l kostet EUR 779.- Erhältlich ist es auch als CSC Compact mit 9 l Fassungsvermögen für EUR 499.- In der Profi-Serie sind bis zu 58 l Inhalt möglich und auch Doppelbäder mit 2 x 9 und 2 x 20 l Inhalt erhältlich.

Egal ob man sich für einen Sous Vide Einhängethermostat oder ein komplettes Gargerät entscheidet, unserer Meinung nach ist ein Fassungsvermögen von ca. 9 Litern des Wasserbads bzw. Behälters für einen normalen Haushalt ausreichend. Hier bewegt man sich dann auch noch in einem, von der Baugröße her, kompaktem Bereich und spart wertvolle Stellfläche ein.

Professionelle Anwender brauchen es zumeist eine Nummer größer. Stellvertretend für die Profiküche-Geräteliga haben wir deshalb auch das Diamond S von [fusionchef](#)® ([Julabo](#)) mitgetestet.



Fusionchef® Diamond S mit eingesetztem Trenngitter und 19 l Badgefäß.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 7 -

Das Topmodell Diamond von fusionchef® gibt es in verschiedenen Ausführungen: Als separater Einhängethermostat, mit variabel einstellbarer Edelstahlbrücke und mit Badgefäßen von 13 bis hin zu 58 Liter Inhalt.



Fusionchef® Diamond S und Vac-Star® Sous Vide Chef II

Speicherplätze für oft benötigte Temperaturen, drei Timer, Schnittstelle für PC-Aufzeichnung und Steuerung, Anschluss für Kerntemperaturfühler und eine Temperaturkonstanz von 0,01 °C erfreuen den Profi. Für zuhause benötigt man das aber nun nicht zwingend, zumal so viel Luxus auch seinen Preis hat.

Ein bisschen Geld sollte man obenhin aufsparen, denn Sous Vide macht es erforderlich, alles in Vakuumbbeutel zu verpacken. Beim Metzger kann man sich zwar noch insofern behelfen, als dass man darum bittet, das Ganze gleich passend zu portionieren und einzuschweißen. Wer aber erst einmal vom Thema Sous Vide fasziniert ist, der wird auch andere Speisen damit zubereiten wollen - und kommt dann um ein eigenes Vakuumiergerät nicht mehr herum.



Vakuumiergerät Caso® VC 150

Fazit zum Thema Sous Vide: Obwohl keine der hier beteiligten Personen professioneller Koch oder Köchin ist, gab es selbst anfangs keinerlei Totalausfälle bei den zubereiteten Lebensmitteln. Nach teils einigem Feintuning bei den jeweiligen Gartemperaturen, haben wir praktisch aus dem Stand exzellente Ergebnisse erzielen können. Das Ganze ging so weit, dass - etwa ab Mitte unseres Grill-Tests, als die ersten Sous Vide Testgeräte eintrafen und ausprobiert wurden - plötzlich und wie selbstverständlich jeder nur noch Fleisch und Fisch vom Grill wollte, das vorher auch Sous Vide gegart wurde.

Nun haben wir, gerade um den Bezug zum Kernthema Grillen zu bewahren, in der Hauptsache Steaks, Lachsfilets und Hähnchenfleisch zubereitet. Ein Kochbuch können und wollen wir also nicht verfassen. Aber ohne zu übertreiben lässt sich schon ganz klar festhalten, dass es eher schwierig sein dürfte, in einem Nicht-Sterne Restaurant ein Steak auf den Teller zu bekommen, das es geschmacklich und von der Textur her mit einem Pendant aufnehmen kann, welches eben Sous Vide gegart wurde.

Abgesehen davon, dass einhergehend mit der Anschaffung eines Sous Vide Garers dann noch mindestens ein weiteres Gerät in der Küche herumsteht, sehen wir ausschließlich Vorteile in diesem Verfahren. Für welches Gerät man sich entscheidet, das ist eher eine Frage der persönlichen Erfordernisse und natürlich davon, was man auszugeben bereit ist. Von den Endergebnissen her konnten wir bei unseren Gerichten jedenfalls keine signifikanten Unterschiede herauschmecken.

Besser die Finger lassen sollte man allerdings von diversen Alleskönner-Gerätschaften, die beispielsweise gerne als „Multifunktions-Schnellkochtopf“, „Niedertemperatur-Gargerät“, „Slow Cooker“ usw. beworben werden und sich angeblich auch als Sous Vide Garer eignen sollen. Die Toleranzen der eingesetzten Temperaturregelungen sind hier aber mit teils mehreren Grad Celsius einfach zu groß, um wirklich gute und reproduzierbare Ergebnisse zu erzielen. Ähnlich verhält es sich mit der mangelnden Gleichmäßigkeit der Temperaturen im Garraum. Schon bei der Zubereitung von Rindfleisch ist feststellbar, dass eine um 1 °C höher oder niedriger eingestellte Temperatur bereits einen erkennbaren Unterschied bezüglich der erreichten Garstufe ausmacht.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 8 -

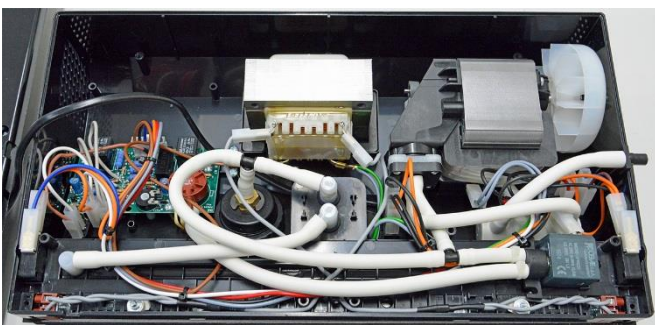
Vakuumieren - Balkenvakuumierer



Verschiedene Vakuumiergeräte mit Zubehör (v.l.n.r.: Caso VC 100, Lava® V.300® Black, Caso® FastVac 4000)

Ein eigenes Vakuumiergerät ist nicht nur praktisch Voraussetzung, wenn man sich an das Thema Sous Vide heranwagt, es macht sich auch anderweitig nützlich. Die meisten Lebensmittel halten deutlich länger, wenn sie vakuumiert werden. Das spart Geld, weil man letztlich weniger wegwerfen muss. Auch der ungeliebte Gefrierbrand, der in kurzer Zeit entsteht, wird das Gefriergut nicht absolut luftdicht verpackt, ist damit endlich Geschichte.

Wenn wir hier von Vakuumierern sprechen, dann meinen wir damit übriges nicht die sehr billigen Haushaltsvakuumierer mit Sauggebläse und offen liegendem Schweißdraht (man erkennt sie sofort an ihrem „Saugrüssel“ nahe des Schweißbalkens), die mit dünnen und glatten Beuteln arbeiten. „Richtige“ Vakuumierer erzeugen ein sehr viel stärkeres Vakuum und versiegeln die speziellen Vakuumbbeutel mit Innenstruktur auch wirklich dauerhaft luft- und flüssigkeitsdicht. In ihrem Inneren sitzt eine Kolbenpumpe (im Bild unten rechts oben erkennbar), die - je nach Geräteausführung - Vakuumwerte bis hin zu etwas über -0,9 bar zu erzielen vermag.



Vakuumiergerät Lava® V.300® Black geöffnet (EUR 459.-)

Höherwertige Geräte, wie z. B. das links unten abgebildete Gerät von Lava®, besitzen auch einen Schweißtransformator. Im Bild das große rechteckige Teil mittig oben. Im Gegensatz zu preisgünstigeren Modellen, können solche Profigeräte hunderte Beutel hintereinander ohne Abkühlpause verschweißen.



Vac-Star® Easy PRO (EUR 348.-)

Beim Vakuumieren druckempfindlicher Lebensmittel ist es wichtig, nicht mit vollem Unterdruck zu arbeiten. Während günstige Einstiegsmodelle im Regelfall hierzu keinerlei Einstellmöglichkeit bieten, gibt es bei den teureren Geräten - je nach Hersteller - verschiedene Lösungen hierzu: [Vac-Star®](#) bietet neben dem Pulsmodus noch eine zeitgesteuerte, 5-stufige Funktion, während [Lava®](#) beim V.300® Black eine Unterdruckregulierung via einstellbarem Bypass samt Manometer verbaut. Beim FastVac 4000 von [Caso®](#) kann zusätzlich zur manuellen Pulsfunktion auch die Pumpe auf eine geringere Drehzahl geschaltet werden um den Vakuumiervorgang sensibler steuern zu können.



Caso® FastVac 4000 mit integrierter Folienbox (EUR 399.-)

Nicht ganz so wichtig ist es, ob das der Schweißbalken des Vakuumierers nun eine einfache oder doppelte Schweißnaht setzt.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 9 -

Bei unseren zahlreichen Versuchen haben es alle hier aufgeführten Geräte geschafft, die Beutel dicht zu verschweißen. Etwas mehr Chancen auf Dichtheit bietet eine Doppelnaht allerdings dann, wenn der Beutel nicht ganz trocken oder im Bereich der Schweißzone leicht verschmutzt ist.



Empfindliche Lebensmittel sollten nicht mit voller Vakuumstärke verpackt werden, dann überstehen sie dies auch problemlos, wie hier zu sehen ist.



Auswahl an Vakuumbuteln und Rollenware

Gerne wird vom einen oder anderen Hersteller propagiert, man möge doch bitteschön unbedingt die originalen Folienbeutel verwenden, da ihre Geräte ausschließlich damit richtig funktionieren. Da alle Vakuumiergeräte aber prinzipiell technisch ähnlich aufgebaut sind, klingen derartige, nicht ganz uneigennützig anmutende Ratschläge, erst einmal verdächtig. Daher haben wir es uns nicht nehmen lassen und die jeweils mitgelieferten Original-Beutel kreuz und quer mit den anderen Vakuumierern verarbeitet, die wir als Leihstellungen hier hatten. Hierbei konnten wir keine Probleme feststellen, so dass wir dann noch einen Schritt weiter gingen und

zusätzlich auch gänzlich „fremde“ Vakuumbbeutel ausprobiert haben. Hierzu hat uns der Shop vakuumtuete.de freundlicherweise ein umfangliches Sortiment an Vakuumbuteln verschiedener Folienstärken und unterschiedlichen Strukturen zum ausprobieren zur Verfügung gestellt. In kurze Worte gefasst: Alle Geräte verschweißten sämtliche Beutel problemlos und dauerhaft dicht. Lediglich die dicken Aluminiumbeutel sind für Geräte der Einstiegsklasse nicht geeignet - ihnen fehlt hierzu die notwendige Leistung, um das Material ausreichend zu erhitzen.



Schweißnähte diverser Vakuumiergeräte aus unseren Tests

Bislang haben wir über sogenannte Balkenvakuumierer gesprochen, deren Vorteile - neben dem günstigeren Anschaffungspreis - darin bestehen, dass sie kompakt und relativ leicht sind. Dazu ist zumindest die Länge der einzuschweißenden Produkte fast unbegrenzt. Wer mag, der könnte theoretisch auch einen Besenstiel einschweißen. An ihre Grenzen stoßen sie, wenn es gilt Flüssiges zu vakuumieren, beispielsweise Saucen oder mariniertes Fleisch.



Saugeinlage in einem Vakuumbbeutel hält Fleischsaft zurück

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 10 -

Das Problem dabei: zusammen mit der Luft im Beutel saugen sie auch Flüssigkeiten an. Geraten diese dann bis in die Pumpe, ist das denkbar ungünstig. Aber davon abgesehen reicht es schon, wenn Feuchtigkeit in den Schweißbereich des Beutels gezogen wird, denn feuchte Vakuumbbeutel lassen sich kaum mehr korrekt verschweißen. Für relativ feuchte Lebensmittel gibt es deshalb hierfür spezielle Saugeinlagen als fertige Zuschnitte oder Rollenware. Vor die Öffnung des Vakuumbbeutel gelegt, verhindern diese sehr gut, dass Fleischsaft etc. mit angesaugt wird.

Sollen Säfte, Saucen oder Marinaden vakuumiert werden, helfen aber auch solche Saugeinlagen nicht mehr weiter; ein richtiges Vakuum kann damit dann nicht mehr erzeugt werden.



Luftinschlüsse in einem wassergefüllten Vakuumbbeutel

Als Workaround für den privaten Bedarf empfiehlt es sich, derartige Speisen vor dem vakuumieren kurz einzufrieren. Damit hat man das Problem erstmal gelöst. Oft soll allerdings Flüssiges gar nicht im Anschluss eingefroren, sondern nur im Kühlschrank aufbewahrt werden. Hier stellt das dann natürlich eine unbefriedigende Lösung dar - nicht nur schon alleine rein energetisch betrachtet.

Vakuumieren - Kammervakuumierer

Die Spezialisten, welche problemlos so ziemlich alles vakuumieren können, das sind die sogenannten Kammervakuumierer. Hier wird der gesamte Vakuumbbeutel in eine Kammer gelegt, diese geschlossen, evakuiert, der Beutel verschweißt und dann die Kammer wieder auf Atmosphärendruck gebracht. Anschließend kann der Beutel entnommen und der nächste Zyklus gestartet werden.

Da hierbei nicht der Umgebungsdruck auf den Vakuumbbeutel wirkt, wird dieser auch nicht zusammengepresst; er liegt fast reglos in der Kammer. Flüssigkeiten treten damit nicht aus. Erst beim Belüften der Kammer nach dem Schweißvorgang wird der Beutel dann schließlich zusammengepresst.



Einlegen des Vakuumbbeutel. Eine Klammer hält bei Bedarf den Beutel in Position auf der Siegelschiene.



Starten des vollautomatischen Vakuumiervorgangs.



Fertig versiegelter Vakuumbbeutel. Auch bei Mariniertem sind hier keine weiteren Hilfsmittel notwendig.

Special zum Grill-Test: Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

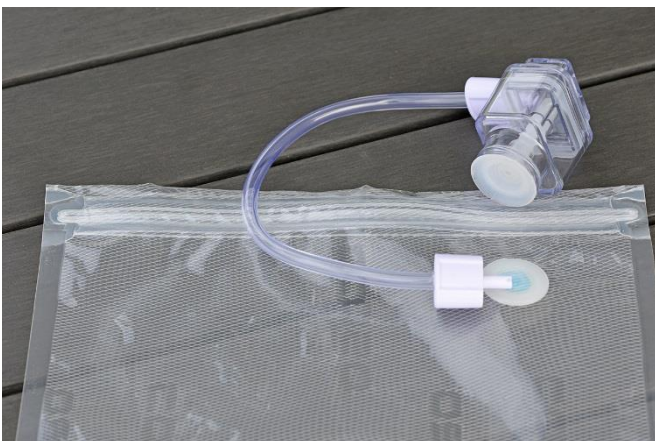
Ein Ratgeber für bessere Grillergebnisse - Seite 11 -

Wie wir mit unserem Testgerät, dem PM-VC-400-T von [Rotek](#) (EUR 929.-) ausführlich ausprobieren konnten, ist das Austreten von Flüssigkeiten bei dieser Bauart kein Thema mehr. Auch erzeugen Kammer-
vakuuiergeräte mit ihren leistungsstarken aber schweren Drehschieber-Pumpen ein noch stärkeres Vakuum als ihre kleineren Verwandten. Bis teilweise unter - 0,99 bar sind möglich. Flüssigkeiten beginnen hier bereits bei Raumtemperatur zu siedeln, so dass man teils etwas zurückregeln muss, um dieses unerwünschte Phänomen zu vermeiden.

Vakuumieren - Zubehör



Lachsbretter, Knochenschutz-Leinen, Etiketten, Vakuumbbeutel, Flüssigkeits-Stopp als Rollenware.



Mehrweg-Vakuumbbeutel mit Absaugadapter

Sowohl die Hersteller von Vakuumiergeräten als auch der Zubehörhandel bieten eine breite Auswahl an sinnvollem Zubehör zum Thema Vakuumieren an. Neben verschiedenen Arten und Größen von Vakuumbbeutel- und Rollen, finden sich darunter auch Vakuumbboxen, Einweckgläser, Flaschenverschlüsse zum vakuumieren angebrochener Weinflaschen und einige weitere nützliche Utensilien.

Fazit zum Thema Vakuumieren: Ob Balken- oder Kammervakuuierer ist nicht nur eine Preis- sondern auch eine Platzfrage: Das hohe Gewicht von Kammer-
vakuuierern bedingt, dass man hierfür einen festen Standplatz benötigt. Auch ist die maximale Größe der zu vakuumierenden Lebensmittel von der jeweiligen Kammergröße begrenzt. Im Gastronomiebereich hingegen kann man mit einem Balkenvakuuierer wenig anfangen, da hier häufig Saucen, Suppen und andere flüssige Gerichte vakuumiert werden müssen. Kammervakuuiergeräte bieten zudem oft die Möglichkeit, eine Rückbegasung mit einem Schutzgas wie z. B. Kohlendioxid oder Stickstoff durchzuführen. Dies kann für bestimmte Lebensmittel sinnvoll sein, um die Lagerfähigkeit noch weiter zu erhöhen.

Bei der Anschaffung eines Balkenvakuuierers sollte man zusätzlich auf eine herausnehmbare oder zumindest leicht zu reinigende Vakuumkammer achten. Denn nicht immer lässt es sich bei feuchten Lebensmitteln wirklich vermeiden, dass doch versehentlich ein paar Tropfen mit angesaugt werden. Die Folgen eines solchen Malheurs lassen sich dann mit wesentlich weniger Aufwand beseitigen.

Autor + Fotos: Robert Braun

www.tech-journalist.de

info@tech-journalist.de

Version 1.11f, Erstelldatum und Datenstand 04.08.2016

© 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 Kammervakuuierer)