



Aus  
Camping,  
Cars & Caravans  
6/2015



# Start in die Grillsaison

Mit dem Frühling findet der Grill seinen Weg zurück auf den Campingplatz. Doch welcher ist der richtige? Im Vergleich sechs kompakte Grills, die sich zum Campen eignen.

**G**rillen liegt voll im Trend. Nie zuvor haben Deutsche soviel Geld für Grills, Grill-Kochbücher und Grillseminare ausgegeben. Verständlich: Sind die Abende wieder länger und ist es draußen warm, gehört das Grillen für viele einfach zum Campen dazu. Die Meinungen über den richtigen Grill gehen dabei weit auseinander. Die Redaktion von CAMPING, CARS UND CARAVANS hat neu auf dem Markt erschiene Kohle-, Gas- und Elektrogrills getestet, die sich laut Hersteller perfekt zum Campen eignen – der Praxistest wird es zeigen.

## So haben wir getestet

Jeden Grill hat die Testmannschaft gewogen und vermessen, mehrmals auf- und wieder abgebaut und ihn hinsichtlich Verarbeitung und Material genau unter die Lupe genommen.

Danach ging es raus auf die Wiese zum Grillen. Auf den Rosts brutzelte die Redaktion Rote Würste, Schweinenacken-Steaks und Thüringer Bratwürste. Mit einem Fleischthermometer und einer Stoppuhr hat die Redaktion die Zeit gemessen, bis die Rote Wurst ihre optimale Kerntemperatur von 82 °C auf dem Grill erreicht hat. Röstaromen, Grillstreifen und den Knusperfaktor beurteilte die Testcrew bei der anschließenden Verkostung.

## Grillsysteme

Kohle, Gas oder Strom? Wer sich einen Grill kauft, muss sich zunächst für ein Grillsystem entscheiden. Während echte Grillverfechter auf die Variante mit Holzkohle schwören, ist für andere der Gasgrill das Nonplusultra. Doch jedes System hat seine Vor- und Nachteile. Kohlegrills verleihen dem Grill-

gut ein Aroma, das tatsächlich kein anderes Grillsystem abliefern kann. Dafür erfordert das Grillen mehr Zeit und Geduld. Schneller geht es mit dem Holzkohlegrill von Lotus. Ein batteriebetriebener Ventilator versorgt die Kohle mit Frischluft und heizt sie so in kürzester Zeit an. Der Lotus-Grill ist schon nach vier Minuten einsatzbereit. Dennoch bleibt die Reinigung von Kohlegrills und das Entsorgen der Asche aufwendig. Der Liebling von Campern ist der Gasgrill. Gas ist ohnehin an Bord und dank der schnellen Hitzeentwicklung ist der Grill direkt einsatzbereit. Mit Elektrogrills sind hingegen manche Sicherungsautomaten auf Campingplätzen überfordert.

## Transport

Da Zuladung und Platz im Wohnwagen meist knapp ausfallen, sind das Packmaß

und das Gewicht des Grills oft ausschlaggebend für den Kauf. Der leichteste und kleinste Grill im Test ist der Kohlegrill von Camperglück. Er passt problemlos ins Reisegepäck. Zusammengeklappt ist er weniger als einen Zentimeter hoch. Im Vergleich zu den anderen Grills hat er aber auch die kleinste Grillfläche. Maximal vier Stück Fleisch passen auf den Rost.

Mit 9,45 Kilogramm ist der Gasgrill von Campinggaz ein echtes Schwergewicht. Er ist fast doppelt so schwer wie der zweitschwerste Grill von Tristar im Test. Dieser bringt fünf Kilogramm auf die Waage. Praktisch für den Transport sind die Henkeltaschen von Lotus und Cadac. Platzsparend verschwinden in ihnen die kompletten Grills samt Brenner und Grillrost. Flach wie eine Flunder ist der Grill von Outwell im zusammengeklappten Zustand.

### Aufbau & Qualität

Aufgebaut sind fast alle Grills in weniger als einer Minute. Nur der Gasgrill von Campinggaz muss vor dem ersten Grillen noch fertig montiert werden. Mit Schrauben werden die Bügelfüße und die Halterung



Alle sechs Grills hat die Testmannschaft genau unter die Lupe genommen. Sie hat die Grills gewogen, vermessen und mehrmals auf- und abgebaut. Zum Schluss mussten sie zum Grilltest antreten.

für die Gasflasche angebracht. Aufgefallen ist der Redaktion beim Aufbau, dass der Elektrogrill von Tristar bei offener Klappe nach hinten umfällt, wenn der Rost nicht im Grill ist. Das sollte besser gelöst sein.

Der beste Grill nutzt nichts, wenn er schon nach dem ersten oder zweiten Mal Grillen heftige Gebrauchsspuren aufweist.

Der kleine Grill von Camperglück ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Das verleiht ihm Stabilität und ist auch der Grund, warum der Grill nicht rostet. So kann er dann auch mal getrost bei Regen

im Freien stehen bleiben kann. Einziger Wermutstropfen: Der Grill von Camperglück ist scharfkantig. Die Kanten sollten besser entgratet sein.

Ebenfalls qualitativ hochwertig ist der Lotus-Grill. Der Rost ist stabil, die Außenseite kratzfest. Auf dem Tisch steht der runde Grill stabil. Dank der doppelwandigen Bauweise wird er wie vom Hersteller versprochen außen nie heiß. Es besteht also keine Gefahr, sich zu verbrennen.

Am Outwell-Grill sind nach dem ersten Einsatz schon Gebrauchsspuren zu ▶

### Outwell Portable Feast Grill Cazal

<b>Gewicht</b>	4,93 kg
<b>Packmaß/Größe</b>	48 x 59 x 3,5 cm/48 x 41 x 42 cm
<b>Medium</b>	Kohle
<b>Grillfläche</b>	46,5 x 40 cm
<b>UVP</b>	69,95 Euro
<b>Info</b>	<a href="http://www.outwell.com">www.outwell.com</a>
<b>Transport</b>	super Packmaß, lässt sich sehr flach zusammen falten
<b>Aufbau</b>	einfacher Aufbau, durch die Verformungen nach dem ersten Grillen erschwerter Aufbau
<b>Qualität</b>	Qualität mangelhaft, nach dem ersten Grillen Verfärbungen an der Außenseite und Verformungen
<b>Grillergebnis</b>	schönes Zischgeräusch beim Auflegen der Grillware, tolle Färbung und Grillstreifen, durch die große Fläche entwickelt sich starke Hitze, tolle Röstaromen



**Fazit:** Tolle Idee eines kompakten Grills, aber qualitative Mängel.

**CCC Urteil:**

4

### LotusGrill LotusGrill

<b>Gewicht</b>	3,68 kg
<b>Packmaß/Größe</b>	34 x 34 x 23,5/34 x 34 x 23,5 cm
<b>Medium</b>	Kohle
<b>Grillfläche</b>	34 cm Durchmesser
<b>UVP</b>	159 Euro
<b>Info</b>	<a href="http://www.lotus-tischgrill.de">www.lotus-tischgrill.de</a>
<b>Transport</b>	praktisch in Transporttasche verpackt, tolles Packmaß
<b>Aufbau</b>	einfacher, selbsterklärender Aufbau, Grillrost wird über Schnallen am Grill fixiert
<b>Qualität</b>	sehr gute Qualität, massiver Grill, der sehr stabil steht und kratzfest ist
<b>Grillergebnis</b>	durch die gleichmäßige Hitzeverteilung entsteht ein schönes Grillbild, Fleisch dürfte noch krosser und stärker angebraten sein



**Fazit:** Kohlegrill, der in nur vier Minuten startklar ist. Tolle Erfindung.

**CCC Urteil:**

2

erkennen. Die Beschichtung des Stahlgrills ist anfällig für Kratzer. An der Außenseite hat sich durch die Hitze die Farbe des Stahls verändert. Auf dem schwarzen Grill sind zwei große, graue Halbkreise erkennbar – das sieht nicht schön aus. Außerdem verzieht sich der Grill. An seiner Unterseite bildet sich ein Spalt, aus dem die heiße Kohle herausfällt. Ein klarer Minuspunkt.

Am stabilsten und robustesten sind die Grills von Tristar und Campinggaz. Beide haben massive Grillrosts, auf denen die Grillware brutzelt. Beide zeigen nach den ersten Tests keine Gebrauchsspuren. Es sind weder Kratzer noch Farbveränderungen zu erkennen. Praktisch ist auch die elektrische, batteriebetriebene Zündung am Campinggaz-Grill. Geht die Flamme mal aus, bringen Urlauber den Grill wieder zum Laufen, ohne den heißen Rost herauszunehmen und das Gas per Feuerzeug zu entfachen.

Ebenfalls von hervorragender Qualität ist der Grill von Cadac. Er steht stabil auf seinen drei Füßen und die Oberflächenbeschichtung ist nicht für Macken anfällig. Nur der Rost sitzt nicht satt über dem Bren-



Mit Hilfe eines Fleischthermometers und einer Stoppuhr wird die Zeit gemessen, bis die Wurst ihre optimale Kerntemperatur von 82 °C erreicht hat.

ner, er wackelt. Das Austauschen der verschiedenen Grillplatten vom Cadac funktioniert hingegen einwandfrei.

### Grillergebnis

Den ersten Platz für das beste Grillergebnis macht der Kohlegrill von Camperglück. Er brutzelt sowohl Fleisch als auch Wurst perfekt. Ein Grillergebnis, wie man es sich wünscht. Das Fleisch hat tolle Grillstreifen, ist scharf angebraten und knuspert richtig lecker beim Essen. Ebenfalls ein sehr gutes

Ergebnis liefern der Elektrogrill von Tristar, der Kohlegrill von Outwell und der Gasgrill von Cadac ab. Der Elektro- und der Kohlegrill braten beide das Fleisch scharf an. Die Rote Wurst vom Tristar-Grill hat allerdings nicht das typische Grillbild. Die Wurst auf dem Cadac-Grill gelingt optimal, das Fleisch hätte noch krosser sein dürfen. Das Grillen mit dem Modell von Campinggaz erfordert etwas Übung und Geduld. Die Hitzeverteilung auf dem Grill ist sehr unterschiedlich, schnell verbrennt die

### Camperglück Steckbarer Grill

<b>Gewicht</b>	3,3 kg
<b>Packmaß/Größe</b>	46 x 44 x 1 cm / 25,5 x 27 x 22 cm
<b>Medium</b>	Kohle
<b>Grillfläche</b>	24,5 x 23 cm
<b>UVP</b>	105 Euro
<b>Info</b>	<a href="http://www.camperglueck.com">www.camperglueck.com</a>
<b>Transport</b>	super kompakt, leichtester Grill im gesamten Test
<b>Aufbau</b>	einfach zu bedienender Klappmechanismus, Grillrost in zwei Höhen einsetzbar
<b>Qualität</b>	hochwertiger Edelstahl, rostet nicht, etwas scharfe Kanten, leichte Verfärbungen durch Hitze
<b>Grillergebnis</b>	perfektes Zischgeräusch beim Auflegen der Grillware, schnelle Hitzeentwicklung, schöne Bräunung vom Fleisch, tolle Kruste, bestes Grillergebnis



**Fazit:** Kompaktester Grill im Test in sehr guter Qualität, allerdings recht teuer.

**CCC Urteil:** 1

### Cadac Safari Chef

<b>Gewicht</b>	4,68 kg
<b>Packmaß/Größe</b>	36 x 36 x 23 cm / 36 x 36 x 44 cm
<b>Medium</b>	Gas
<b>Grillfläche</b>	28,5 cm Durchmesser
<b>UVP</b>	89,99 Euro
<b>Info</b>	<a href="http://www.cadac-barbecues.com">www.cadac-barbecues.com</a>
<b>Transport</b>	praktisch in Transporttasche verpackt, tolles Packmaß
<b>Aufbau</b>	praktischer, einfacher Aufbau, Füße werden nach innen geklappt und mit einem Bügel fixiert
<b>Qualität</b>	gut verarbeiteter Grill, der nicht für Kratzer und Macken anfällig ist, Rost wackelt etwas zu stark
<b>Grillergebnis</b>	Hitzeverteilung ist etwas ungleichmäßig, die Wurst ist perfekt gegrillt, das Fleisch hat leckere Röstaromen, könnte aber noch etwas krosser sein



**Fazit:** Ein Alleskönner zum top Preis. Mit ihm ist man gut fürs Campen ausgerüstet.

**CCC Urteil:** 1

Grillware an manchen Stellen. Insgesamt entwickeln sich während dem Grillen aber leckere Aromen. Fleisch und Wurst schmecken sehr gut.

Am besten lässt sich die Hitze auf dem Lotus-Grill regeln. Allerdings brät das Fleisch auf dem Lotus nicht so scharf wie auf den restlichen Grills an. Die typischen Grillaromen fehlen, das Fleisch schmeckt, als ob man es in der Pfanne gebraten hätte.

### Fazit

In puncto Transport, Qualität und Grillergebnis liegt der kleine Kohlegrill von Camperglück ganz vorn: unser Testsieger. Mit dem Preis von 100 Euro ist dieser Grill aber auch nicht gerade billig. Doch Edelstahl hat nunmal seinen Preis.

Ein echter Alleskönner ist der Grill von Cadac. Camper grillen nicht nur auf ihm, sondern kochen auch Wasser, bereiten eine Paella zu oder backen eine Pizza auf ihm. Der Cadac schließt in allen Punkten sehr gut ab. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist top. Mit seinem Preis von 89,99 Euro ist er der zweitgünstigste Grill im Test – und somit unser Kauf Tipp. *Isabell Allgaier*

## Praktisches Grillzubehör

### Richtig zündeln

Wer seine Kohlen zum Glühen bringen möchte, braucht ein gutes Feuerzeug und meist auch einen Grillanzünder.

Von Zippo gibt es das sogenannte Fire Starter Kit. Das Zündrädchen im Feuerzeug-Look bringt die wasserabweisenden, gewachsenen Zunder-Stäbchen schnell zum Brennen, die dann die Kohlen glühen lassen. Ein etwas größerer Grillanzünder ist der Zippo Campfire Starter, der aus komprimiertem Zedern-Sägemehl und somit aus 100 Prozent recyclebarem Material besteht. Das Fire Starter Kit kostet 35 Euro, der Campfire Starter 3,50 Euro. [www.zippo.de](http://www.zippo.de)

### Ab in den Müll

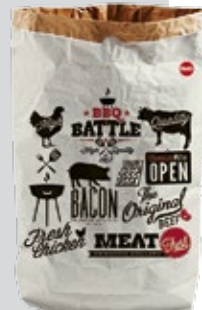
Pappbecher, Servietten und Essensreste: Beim Grillen entsteht viel Abfall. Da stellt sich immer die Frage: Wohin mit dem Müll? Dieses Problem hat Hailo mit der neuen PaperBag BBQ stilvoll gelöst.

Der einfach aufzustellende Einweg-Abfallsammler ist dekorativ und die perfekte Alternative zum blauen Müllsack. Die 80 Liter fassende Tüte ist beidseitig mit Barbecue-Motiven im Vintage-Look bedruckt. UVP: 14,95 Euro. [www.hailo.de](http://www.hailo.de)

### Für einen Quickie

Wer es satt hat, lange auf die perfekte Glut zu warten, greift auf die Quick BBQ Grillbriketts von Cobb zurück. Das Brikett mit einem Durchmesser von 13 Zentimetern ist schon nach zwei Minuten einsatzbereit und hat eine Glühzeit von 40 bis 60 Minuten.

Das Brikett zünden Camper in der nach innen gewölbten Seite an, warten, bis es zur Funkenbildung kommt und platzieren es anschließend auf dem Boden des Grills. Die Briketts eignen sich für jeden Kohlegrill, sind aus gepresster Kokosnussschale und nehmen viel weniger Platz ein als ein ganzer Sack voll Kohle im Caravan oder Reisemobil ein. UVP: 9,99 Euro für ein 5er-Pack, [www.cobbgrill.de](http://www.cobbgrill.de)



### Campinggaz

#### 1 Series Compact EX CV

<b>Gewicht</b>	9,45 kg
<b>Packmaß/Größe</b>	45 x 46 x 29 cm/45 x 46 x 29 cm
<b>Medium</b>	Gas
<b>Grillfläche</b>	32 x 32 cm
<b>UVP</b>	149 Euro
<b>Info</b>	<a href="http://www.campinggaz.com/de">www.campinggaz.com/de</a>
<b>Transport</b>	mit Abstand der schwerste Grill im Test
<b>Aufbau</b>	Aufbau im Vergleich aufwendig, Füße und Kontakt für elektrische Zündung müssen selbst montiert werden
<b>Qualität</b>	qualitativ hochwertiger, stabiler und massiver Grill, nicht anfällig für Kratzer
<b>Grillergebnis</b>	ungleichmäßige Hitzeverteilung und somit auch teilweise unregelmäßiges Grillbild, dennoch schöne Grillstreifen, tolle Röstaromen



**Fazit:** Schwere, robuster Grill, der sich eher für die Terrasse eignet.

**CCC Urteil:**

3

### Tristar

#### Q-2816 Barbecue

<b>Gewicht</b>	5,0 kg
<b>Packmaß/Größe</b>	55 x 35 x 28 cm/55 x 35 x 28 cm
<b>Medium</b>	Strom
<b>Grillfläche</b>	44 x 33,5 cm
<b>UVP</b>	99,95 Euro
<b>Info</b>	<a href="http://www.tristar.eu">www.tristar.eu</a>
<b>Transport</b>	im Vergleich der zweitschwerste Grill im Test, großes Packmaß
<b>Aufbau</b>	einfacher Aufbau, ist der Grillrost draußen, kippt der Grill bei offener Klappe nach hinten um
<b>Qualität</b>	robuster Grill mit massiver Grillplatte, hochwertig verarbeitet
<b>Grillergebnis</b>	tolle Grillaromen und Grillmuster, vergleichbar mit den Grillergebnissen der Kohlegrills, Hitze ist sehr gut steuerbar



**Fazit:** Steht den Gas- und Kohlegrills bzgl. des Grillergebnisses in nichts nach.

**CCC Urteil:**

2



## Wenn's mal schnell gehen muss

*Tüte auf, Wasser rein und schon ist das Essen fertig. Auf der Fahrt in den Urlaub oder als Mahlzeit auf der Wanderung ist Reise- und Trekkingnahrung einfach praktisch. Doch wie schmeckt das Fertigessen?*

**W**er viel wandert oder lange Touren mit dem Rad fährt, kennt die Vorteile von Trekkingnahrung. Platzsparend verschwindet das Tütessen im Rucksack oder in der Satteltasche. Bekommt man Hunger, braucht es allenfalls ein bisschen heißes Wasser, um sich ein warmes Essen zu machen. Aber auch für Camper ist das Essen aus der Tüte manchmal mehr als geschickt. Denn schneller und einfacher kommen Urlauber auf der Fahrt in den Urlaub nicht an eine warme Mahlzeit. Da man das Essen direkt aus der Tüte löffelt, fällt kein dreckiges Geschirr an. Die Redaktion von CAMPING, CARS & CARAVANS hat sich durch die Tüten probiert. Mehrere Mittagspausen lang hat sie Trekkingnahrung gefuttert und sich systematisch von Tüte zu Tüte gehan-

gelt. Zum Vergleich traten vegetarische und vegane Gerichte an – denn auch bei Fertigessen ist der Trend des fleischlosen Genusses angekommen. Alle Anbieter haben aber auch Fleischgerichte im Sortiment. Außer dem Geschmack spielen natürlich noch andere Kriterien eine wichtige Rolle.

### Preis & Nährwert

Was kostet das Essen? Wie ist der Nährwert? Wie gut lassen sich die Tüten aufmachen und befüllen und aus ihnen essen? Auf den Tisch kam Trekkingfood von Travellunch, Trek'n Eat, Farmer's Outdoor, und zum Vergleich Minuto-Gerichte von Birkel, die es in jedem gut sortierten Supermarkt gibt.

Trekkingnahrung ist teuer. Im Schnitt kostet ein Essen zwischen fünf und acht

Euro und ist somit im Vergleich zu Fertigessen aus dem Supermarkt um ein Vielfaches teurer. Woher kommt der Preisunterschied? Trekkingnahrung hat zum einen mehr Kalorien je Gramm und zum anderen verrät die Zutatenliste, dass Hersteller von Trekkingnahrung für Sportler auf hochwertige Zutaten setzen. Billige Fette und Zucker findet man eher selten in den Tüten.

Ein Vergleich von Trekkingnahrung und Fertigessen vom Discounter hinkt deshalb ein bisschen. Festzuhalten bleibt: Wer Wert auf hochwertige Nahrung legt und nach einer Tour die körpereigenen Speicher wieder auffüllen muss, greift zu spezieller Trekkingnahrung. Wem eine einfache Mahlzeit auf die Schnelle genügt, der kann getrost im Supermarkt einkaufen.



### Travellunch

#### Pasta mit Oliven

In Augsburg produziert die Firma Travellunch ihre Trekking-Nahrung. Zum Test trat Pasta mit Oliven an. Die Tüte wird, nachdem das Wasser eingefüllt ist, nicht wieder verschlossen, sondern eingerollt. Nach wenigen Minuten ist das Essen fertig. Die Pasta ist al dente, die Oliven haben einen tollen Geschmack. Nur die Konsistenz der Soße ist der Testmannschaft etwas zu dickflüssig.

**Preis:** 4,95 Euro pro 125 g, [www.travellunch.de](http://www.travellunch.de)



### Birkel

#### Penne Spinat Ricotta

Das günstigste Gericht im Vergleich stammt von der Firma Birkel. Die Nudeln kommen ganz ohne Konservierungs- und Farbstoffe und ohne Geschmacksverstärker aus. Hält man sich genau an die angegebenen Zeiten, werden die Nudeln top al dente. Dieses Gericht eignet sich gut als Snack für zwischendurch, nicht aber als Trekkingnahrung für lange Radtouren oder Wanderungen.

**Preis:** 1,19 Euro pro 61 g, [www.birkel.de](http://www.birkel.de)



### Farmer's Outdoor

#### Risotto Italiano

Ganz einfach lässt sich die Tüte von Farmer's Outdoor öffnen und nach dem Einfüllen des Wassers auch wieder verschließen. Richtig umgerührt, verteilen sich die Gewürze gut im Risotto. Die Konsistenz ist perfekt, das Risotto ist nicht zu trocken und nicht zu weich. Das Essen liegt nicht schwer im Magen und ist daher sowohl als schnelles Essen auf Reisen als auch für Trekkingtouren geeignet.

**Preis:** 5,09 Euro pro 120 g, [www.farmers-outdoor.net](http://www.farmers-outdoor.net)



### Trek'n Eat

#### Gemüse Jambalay

Alles natürlich – mit diesem Spruch preist Trek'n Eat seine Trekkingnahrung an. Tatsächlich kommen alle Gerichte ohne Farb- und Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker aus. Die Tüte lässt sich gut wieder verschließen. Schon nach zwei Minuten Ziehzeit ist das Essen fertig. Der Reis hat eine gute Konsistenz, die Kichererbsen und das restliche Gemüse behalten ihren Eigengeschmack bei.

**Preis:** 7,50 Euro pro 180 g, [www.travellunch.de](http://www.travellunch.de)

