

WINTERGRILLEN – DER GESCHMACK DES SOMMERS UND DIE GEMÜTLICHKEIT DES WINTERS



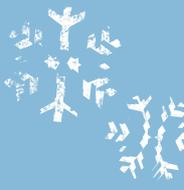
FÜR EINE GRILLSAISON OHNE ENDE

Flackerndes Feuer über knisternden Holzscheiten und glühender Kohle, der Duft von Glühwein und gegrillten Würstchen liegt in der Luft – wer jetzt an Weihnachtsmarkt denkt, liegt falsch! Das Stichwort lautet „Wintergrillen“. Doch was bedeutet Wintergrillen überhaupt? Es handelt sich dabei um einen Trend, der die Worte „Angrillen“ und „Abgrillen“ überflüssig macht – denn warum sollte auf das Grillvergnügen von Oktober bis März verzichtet werden? Grillfleisch schmeckt schließlich nicht nur im Sommer und Wintergrillen ist eine wunderbare Gelegenheit für fröhliches Beisammensein trotz – oder gerade wegen – der Kälte. Zitternd und frierend im Schnee stehen? Damit hat das winterliche Grillvergnügen nichts zu tun. Stattdessen locken zarte Steaks, wärmende Glut und viel Gemütlichkeit inmitten der kalten Winterluft.

Mit diesem Ratgeber zum Thema „Wintergrillen“ ist ein Leitfaden für die Planung eines Grillevents entstanden, das alle in vollen Zügen genießen können. Denn von der richtigen Vorbereitung mit winterlichen Grillideen bis hin zu Sicherheitsfragen gibt es einiges zu beachten.

INHALT

- ➔ TIPPS FÜR DAS GRILLEN IN DER KALTEN JAHRESZEIT S. 2
- ➔ DIE AUSRÜSTUNG: GRILL-ZUBEHÖR UND EQUIPMENT S. 3
- ➔ DIE DEKO: WINTERLICHES GRILL-AMBIENTE S. 4
- ➔ ACHTUNG: SICHERHEIT BEIM WINTERGRILLEN S. 5
- ➔ KEIN STRESS: RECHTLICHE ASPEKTE S. 5



TIPPS FÜR DAS GRILLEN IN DER KALTEN JAHRESZEIT



WÄRME, WÄRME UND NOCHMALS WÄRME

Wer genießt schon die winterliche Atmosphäre, wenn er kalte Füße hat und vor Kälte zittert? Um der kalten Winterluft und den sinkenden Temperaturen im Laufe des Nachmittags oder Abends etwas entgegenzusetzen zu können, sollten deshalb nicht nur warme Kleidungsstücke nach dem Zwiebelprinzip angezogen, sondern am besten auch noch zusätzliche Pullover und Strümpfe mitgenommen werden. Weil die Hände beim Grillen und Essen gebraucht werden und nicht einfach die ganze Zeit zum Aufwärmen in den Manteltaschen versenkt werden können, sollte jeder ein dickes Paar Handschuhe dabei haben. Viel Körperwärme wird zudem über den Kopf abgegeben, sodass das Tragen einer Mütze oder einer anderen Kopfbedeckung ebenfalls zu empfehlen ist. Für die Versammlung rund um den wärmenden Grill sind auch eisige Minusgrade dann kein Hindernis mehr.

Tipp 1: Informieren Sie Ihre Gäste darüber, dass das Grillevent ausschließlich im Freien stattfinden wird und kein Rückzug in warme Räumlichkeiten geplant ist. So gehen Sie sicher, dass alle entsprechend vorbereitet erscheinen.

Tipp 2: Bieten Sie Ihren Gästen Isomatten und Kissen als zusätzliche Unterlagen zum Sitzen an und halten Sie möglichst viele Decken bereit. Diese Utensilien halten nicht nur warm, sondern erzeugen auch eine gemütliche Atmosphäre. Vergessen Sie darüber hinaus nicht, dass Ihre

Gartenmöbel und Sitzgelegenheiten für Ihr Event wetterfest sein müssen.

Tipp 3: Schaffen Sie neben dem Grill weitere Wärmequellen, etwa in Form eines Feuerkorbs oder eines kleinen Lagerfeuers, da möglicherweise nicht alle Gäste an den wärmenden Grill passen. Kinder frieren meist schneller als Erwachsene. Zum Beispiel mit Stockbrot können sie an den Wärmequellen gehalten werden. Eine Alternative zum offenen Feuer bieten darüber hinaus diverse Heizstrahler, die flexibel einsetzbar sind.



DIE PASSENDE VORBEREITUNG

Nichts stört das gesellige Zusammensein und eine entspannte Stimmung so sehr wie hektisches Improvisieren, wenn etwas fehlt oder sich die Planung als ungeeignet herausstellt. Es lohnt sich also, schon im Voraus des Wintergrillevents einmal die wahrscheinlichsten Missgeschicke im Kopf durchzugehen und sich Lösungsstrategien zurechtzulegen.

Tipp 1: Kaltes Grillfleisch? Nein, danke! Da Porzellan sehr schnell die Umgebungstemperatur annimmt, bieten Sie beim Wintergrillen lieber Pappeller an, damit das Essen nicht so rasch abkühlt.

Tipp 2: Eisgekühlte Drinks sind zwar auch im Winter beliebt, jedoch laufen Grillfreunde schnell Gefahr, dass die Flüssigkeit in der Flasche gefriert. Verlassen Sie sich daher auch bei den Getränken nicht ausschließlich auf die Kühlkraft der Wetterbedingungen und halten Sie Thermoboxen bereit. Darin können Sie einerseits Getränke kühl und andererseits Speisen länger warm halten.

Tipp 3: Schnee sorgt zwar für eine schöne Atmosphäre, ohne entsprechenden Schutz jedoch auf Dauer auch für nasse Kleidung und Köpfe. Zudem kann es bei Temperaturschwankungen zu Regen, Schneeregen oder sogar Hagel kommen. Achten Sie daher im Voraus auf den Wetterbericht und seien Sie auch auf Schneefälle und Wetterumschwünge vorbereitet, wenn es vor Beginn des Events nicht danach aussehen sollte. Ziehen Sie in Betracht, dass zur Not ein kleines Zelt aufgebaut werden muss. Doch Vorsicht bei der Verwendung von Markisen: Sie bieten zwar Schutz, können im feuchten Zustand bei Temperaturen unter null Grad schnell einfrieren. Deshalb sollten sie lieber eingerollt bleiben oder gleich abgebaut werden. Für größere Events ist es sehr praktisch, wenn eine Laube oder eine Scheune zum Unterstellen zur Verfügung steht.



DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG

Sowohl im Sommer als auch im Winter besteht die Gefahr, statt saftigen Steaks nur verkohlte Fleischstücke auf dem Grill zu produzieren. Die Variation der Missgeschicke ist breit: zu viel Rauch, zu fades Fleisch und vieles mehr. Auch wer (noch) kein Grillprofi ist, kann die häufigsten Fehler aber schon mit ein paar wenigen handwerklichen Kniffen ganz einfach vermeiden.

Tipp 1: Achten Sie darauf, dass die Grilltemperatur nicht zu gering ist! Denn dann kann das Fleisch schnell am Grillrost festkleben. Durch die niedrigen Außentemperaturen passiert dies im Winter besonders schnell. Vorbeugend kann daher der Grillrost bzw. die Grillfläche mit Öl eingepinselt werden.

Tipp 2: Die kalte Luft im Winter wirkt sich zudem auf die Grillzeit aus. Je länger das Fleisch ohnehin schon benötigt um gar zu werden, desto langwieriger wird das Grillen im Winter. Deshalb bietet es sich an, keine dicken Fleischstücke zu verwenden, sondern lieber dünneres und kleineres Grillgut vorzubereiten. Um zu vermeiden, dass es schon vor dem Auflegen zu kalt ist, können Sie es bis dahin in Styropor- oder Thermoboxen aufbewahren.

Tipp 3: Direkt oder indirekt Grillen? Je nachdem was Sie grillen möchten, eignet sich eine der beiden Methoden besser. Beim direkten Grillen wird das Grillgut auf den Rost gelegt und der Hitze direkt von unten ausgesetzt. Diese Methode eignet sich für Fleisch, Fisch und Gemüse mit kurzen Garzeiten und bei kühlen Außentemperaturen. Während die Oberfläche des Grillguts scharf angebraten wird, entstehen die typischen rauchigen Grillaromen und die Zuckeranteile der Lebensmittel karamellisieren. Beim indirekten Grillen wird dagegen die Kohle an die Seite geschoben bzw. der seitliche Gasbrenner eingesetzt. Durch diese Grillmethode werden die Lebensmittel gleichmäßig und schonend über längere Zeit erhitzt. Das indirekte Grillen eignet sich deshalb beispielsweise zum Grillen von großen Fleischstücken wie Rippen oder ganzen Hähnchen. Im Winter bietet es sich hier jedoch aufgrund der kalten Außentemperatur an, den Grill abzudecken (siehe Tipp 2).



TOLLE WINTERLICHE REZEPTE

Viele Menschen verspüren bei kalten Temperaturen und vor allem um die Weihnachtszeit herum das Verlangen nach ganz speziellen Genüssen. Die typisch weihnachtlichen Gewürze passen manchmal ganz unerwartet auch sehr gut auf den winterlichen Grill.

Rezeptvorschlag 1: Marinaden sind eine wichtige Grundlage für das Grillen, mit denen sich bestimmte Aromen des Grillguts wunderbar betonen lassen. Besonders für Steaks bietet sich aus der Vielfalt der winterlichen Geschmacksrichtungen zum Beispiel Zimt und Orange an. Verfeinert mit etwas Oregano und Cayennepfeffer bilden diese Zutaten eine würzig-weihnachtliche Komposition. Wer es exotischer mag, kann es auch mit einer Zimt-Knoblauch-Marinade versuchen, die mit Koriander und Kreuzkümmel abgeschmeckt einen orientalischen Hauch erhält. Neben den Marinaden gibt es jedoch noch weitere Möglichkeiten dem Fleisch einen individuellen Geschmack zu verleihen. Aromahölzer sorgen beim Abbrennen für einen ganz eigenen rauchigen Geschmack – vom Holz alter Whiskyfässer bis zu Zedernholz.

Rezeptvorschlag 2: Der Bratäpfel ist im Winter ein echter Klassiker. Gefüllt mit weihnachtlichen Gewürzen, Nüssen und Marzipan wird er gewöhnlich im Backofen zubereitet. Soll er auf dem Grill zubereitet werden, wird er am besten in Alufolie gewickelt, um ihn vor der starken Hitze zu schützen. Bratäpfel benötigen nur eine sehr kurze Grilldauer. Dazu schmecken übrigens ganz wunderbar Maroni, die ebenfalls sehr leicht auf dem Grill zu rösten sind. In eine passende Papiertüte gesteckt, sorgen sie außerdem für warme Hände.

Rezeptvorschlag 3: Heiße Getränke zum Aufwärmen dürfen beim Wintergrillen ebenfalls nicht fehlen. Besonders Glühwein verbindet seine wärmende Eigenschaft mit einem ganz winterlichen Flair. Zudem ist er sehr einfach selbst herzustellen: Rotwein – am besten trockenem – nach Geschmack mit Zimt, Orangenschalen und Ingwer würzen, vielleicht noch einen Schuss Orangenlikör dazugeben, alles erhitzen und fertig ist das kräftige Heißgetränk!

Wer mit Kindern gemeinsam grillt oder einfach eine alkoholfreie Variante des Glühweins bevorzugt, kann mithilfe von dunklen Säften wie schwarze Johannisbeere, Kirsch- und Traubensaft einen leckeren Punsch kreieren. Kardamomkapseln, Gewürznelken, Zimtstangen und Scheiben einer unbehandelten Orange sorgen für die richtige Würze und den winter-weihnachtlichen Touch.

Ein Klassiker unter den wärmenden Getränken ist auch die Feuerzangenbowle. Zu ihrer Herstellung wird ein Zuckerhut über einem feuerfesten Topf platziert, der mit gewürztem Rotwein gefüllt und erhitzt wird. Der Zuckerhut wird mit hochprozentigem Rum getränkt und entflammt, sodass der geschmolzene Zucker nach und nach in die Feuerzangenbowle tropft.

CHECKLISTE

- ✓ Zusätzliche warme Kleidung und Accessoires (Mützen, Handschuhe, usw.)
- ✓ Decken, Isomatten, wetterfeste Planen
- ✓ Zusätzliche Wärmequellen (z.B. Feuerschalen oder Heizstrahler)
- ✓ Bei schlechter Witterung: Unterstandsmöglichkeiten (z.B. Zelt)
- ✓ Thermoboxen, Thermoskannen
- ✓ Winterliche Dekoration & Spezialitäten (Gewürze, usw.)



DIE AUSTRÜSTUNG: GRILL-ZUBEHÖR UND EQUIPMENT FÜR DAS WINTERGRILLEN

DER RICHTIGE GRILL

Prinzipiell muss kein Grillfreund extra für das Wintergrillen auf einen anderen Modelltyp zurückgreifen. Um zu vermeiden, dass das Grillfleisch bei Minustemperaturen zu schnell erkaltet oder nicht komplett durchgart, ist allerdings ein geschlossener Grill im Winter empfehlenswert. Welcher Grill dann am besten geeignet ist, entscheidet sich auch nach den persönlichen Vorlieben und Möglichkeiten. Eine Umfrage der Firma Weber zeigt übrigens, dass der Grill ein beliebtes Weihnachtsgeschenk ist: Ungefähr ein Drittel der Befragten wünscht sich einen Grill oder passendes Zubehör zum Fest oder plant, selbst einen zu verschenken – der perfekte Anlass für ein Grillfest im Winter.

Holzkohlegrills werden vor allem von Barbecue-Fans geschätzt, da das Grillfleisch mit diesen ein schön rauchiges Aroma erhält. Auch die Atmosphäre beim Grillen mit Holzkohle kommt am ehesten an die unverwechselbare Gemütlichkeit eines knisternden Lagerfeuers heran. Der geschlossene Smoker Grill stellt eine Besonderheit unter den Holzkohlegrills dar, da er das Fleisch sogar räuchern kann.

Gasgrills erzeugen so gut wie keinen Rauch. Das Grillen mit Gas ist daher zum einen gesünder und zum anderen auch für die Nachbarn angenehmer. Gleichzeitig geht jedoch das Barbecuefeeling wie beim Holzkohlegrill verloren. Wer es gern bequemer und weniger zeitaufwändig mag, ist mit einem Gasgrill ebenfalls gut beraten: Die Grills sind

sofort einsatzbereit und erreichen sehr schnell genau die gewünschte Temperatur, was insbesondere bei kalten Außentemperaturen von Vorteil ist. Außerdem lassen sie sich wesentlich schneller und einfacher reinigen als Holzkohlegrills.

Elektrogrills haben ähnliche Eigenschaften wie Gasgrills: Ihre Temperatur ist ebenso einfach regulierbar und es entsteht so gut wie kein Rauch. Allerdings sind sie eher für den Haus- oder Balkongebrauch geeignet, da sie auf eine Stromquelle angewiesen sind.

Tipp: Wer im Winter mit Holzkohle grillen möchte, sollte sich am Ende der üblichen Grillsaison mit einem ausreichend großen Vorrat eindecken, da die Kohle anschließend aus dem Standardsortiment der Tankstellen, Bau- und Supermärkte verschwindet. Ansonsten können Holzkohle und Holzkohlebriketts aber auch das ganze Jahr über im Internet bestellt werden.

DEN GRILL WINTERGERECHT BEFEUERN

Kalte Umgebungstemperaturen führen im Winter dazu, dass allgemein mit längeren Garzeiten zu rechnen ist und dementsprechend auch größere Mengen Kohle bzw. Gas verbraucht werden. Butangas kann bei Minustemperaturen schnell einfrieren und wird damit unbrauchbar. Erfahrene Wintergriller setzen deshalb auf Propangas, da es Temperaturen bis zu -40 °C standhält, ohne zu gefrieren.

GEEIGNETES ZUBEHÖR ERLEICHTERT DAS GRILLEN

Steht der Grill dann bereit und wartet auf seinen Einsatz, fehlt zum professionellen Grillvergnügen nur noch das Zubehör. Hilfsmittel, um sich die Zubereitung der perfekten Grillköstlichkeiten zu erleichtern, gibt es viele.

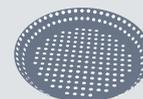
Grillzange: Eine Grillzange aus Holz oder Edelstahl gehört zur Basis-Ausstattung jedes Grillevents. Sie sollte eine ausreichende Länge haben, damit auch schwer erreichbares Grillgut gefahrlos gewendet werden kann. Außerdem ist es vorteilhaft, wenn die Grillzange sich leicht zusammendrücken lässt – da sonst schon nach kurzer Nutzung die Hand unnötig schmerzen kann.



Fleischthermometer: Wer Schwierigkeiten hat, den richtigen Moment zu finden, in dem das Fleisch noch schön saftig und nicht mehr blutig ist, kann mit einem Fleischthermometer ganz leicht die Temperatur im Inneren des Fleisches überprüfen. Die meisten Geräte werden an der dicksten Stelle eines Stückes eingeführt und zeigen innerhalb von Sekunden die aktuelle Temperatur an. Insbesondere bei der verlängerten Grillzeit im Winter kann dieses Utensil sehr hilfreich sein.



Grillpfanne: Es gibt fast nichts Ärgerlicheres als Grillgut, das durch den Rost fällt und dadurch ungenießbar wird. Kleine Stücke oder schnell zerfallende Lebensmittel wie Fisch werden daher am besten mithilfe einer Grillpfanne zubereitet. In solchen Pfannen befinden sich Löcher, durch welche die Hitze ungehindert an das Grillgut gelangen kann.



Spieße: Spieße sind flexibel einsetzbar, um kleinere Fleisch- oder Gemüsestücke zusammenzuhalten. Dabei geht das Aroma der jeweils benachbarten Stücke aufeinander über. Besonders sicher und rutschfest sitzen die Leckereien auf Doppelspießen, mit denen sich das Grillgut zudem auch sehr leicht wenden lässt.



Pizzastein: Pizza vom Grill? Na klar! Mit einem Pizzastein kann das Repertoire beim Grillen um eine Köstlichkeit erweitert werden. Der Stein wird in der Regel direkt über den Grillrost gelegt und abgedeckt.



DIE DEKO: WINTERLICHES GRILL-AMBIENTE

Wenn die wichtigsten Vorbereitungen getroffen sind, fehlt zum rundum gelungenen Grillevent nur noch das passende Ambiente. Licht- und Wärmequellen sind beim Wintergrillen nicht nur notwendiges Übel. Denn die besondere Atmosphäre beim Wintergrillen entsteht gerade durch den Kontrast der eisigen Winterlandschaft mit flackerndem Feuer und gedämpftem Licht. Auf den Tischen platzierte Lichterketten sorgen zum Beispiel nicht nur für ausreichend gute Sicht auf die Teller nach Einbruch der Dunkelheit, sondern sind gleichzeitig auch eine stimmungsvolle Lichtquelle. Für wunderbar warmes Licht von oben sorgen auch einfarbige oder bunte Lampions. Eine Alternative zum großen Lagerfeuer sind Fackeln, die einfach in den Boden gesteckt werden können.

Ein guter Ansatz bei der Suche nach Inspiration für eine gelungene Deko sind grundsätzlich der Festlichkeit angepasste Dekorationselemente. Planen Sie eine Silvester-Party im Freien mit Grill? Dann her mit den funkelnden Wunderkerzen und bunten Luftschlangen. Oder sind Sie gerade im Skiurlaub oder einfach ein großer Fan von Skifahren? Warum dann nicht eine Motto-Party aus dem Grillabend machen und mit rustikalen Dekorationselementen und gekreuzten Skiern eine urige Alpenatmosphäre schaffen?

I. WINTERWUNDERLAND

Kaum etwas bietet sich als Inspirationsquelle für eine schöne Deko beim Wintergrillen mehr an als die weißen, glitzernden Winterlandschaften. Mit etwas Glück steht am Tag des Grillevents sogar Schnee selbst als Dekorationselement zur Verfügung. Fester Backschnee eignet sich beispielsweise wunderbar dazu, eine Schneebar zu bauen. Sie stellt nicht nur einen tollen Blickfang dar, sondern erfüllt darüber hinaus auch praktische Zwecke: Löcher in der Bar können genutzt werden, um Bier, Sekt oder andere Getränke hineinzustellen und zu kühlen. In kleine Aushöhlungen an der Vorderseite der Schneebar können Wind- oder Teelichter platziert werden.



2. KLASSISCHE SCHÖNHEIT

Zu den klassischen Dekorationselementen gehören Naturmaterialien. Deren verschiedene Braun- und Grüntöne wirken zusammen warm und harmonisch. Duftende Tannenkränze oder mit Schleifen zusammengebundene Zimtstangen machen sich speziell in der Weihnachtszeit nicht nur auf dem Tisch, sondern auch aufgehängt an den Bäumen sehr gut. Sie wirken besonders schön durch den Kontrast mit gusseisernen Elementen – zum Beispiel Laternen oder Kerzenständern.

3. BUNT UND SCHILLERND

Knallbunte Farben, glitzernde Accessoires und leuchtende Sterne – wer es eher ausgefallen und schrill mag, kann ganz verschiedene Elemente nach Geschmack kombinieren. Doch Vorsicht – zu viel bunte Deko wirkt schnell überladen und sollte daher gezielt eingesetzt werden. Setzen Sie lieber auf einige auffällige Akzente, dann sind Sie auch mit der schrillsten Dekoration auf der sicheren Seite. Knallige Tierfiguren wie quietschpinke Rehe oder leuchtende Pinguine pepen zum Beispiel jeden Tisch auf.



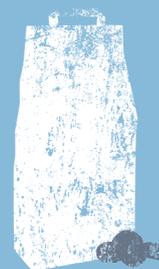
ACHTUNG: SICHERHEIT BEIM WINTERGRILLEN

Unfälle beim Grillen passieren viel zu leicht und viel zu schnell – und haben oft schlimme Folgen für Mensch und Umgebung. Doch die meisten Unfälle sind mit ein wenig Umsicht und vorausschauender Planung beim Grillen vermeidbar. So birgt zum Beispiel ein Grill, der sicher und mit genügend Abstand zu brennbaren Materialien aufgestellt wird, sehr viel weniger Gefahren als ein wackeliger Grill neben dem Esstisch. Löschmittel in greifbarer Nähe verhindern bei Missgeschicken meist das Schlimmste. Nach dem Grillen sollte die Glut mit Sand oder Erde ganz abgedeckt und vor dem Wegschütten komplett abgekühlt werden.

Gerade wenn Kinder beim Grillen anwesend sind, ist besondere Vorsicht geboten. Haben Sie immer im Hinterkopf, dass Kinder nicht nur durch die Gegend toben, sondern bedingt durch ihre Größe auch grundsätzlich gefährdeter sind, sich am Grill zu stoßen oder zu verbrennen. Brandverletzungen sind außerdem aufgrund ihrer dünnen Haut meist tiefer und schwerwiegender als bei Erwachsenen. Lassen Sie Kinder nie den Grill anzünden, erklären Sie ihnen aber schrittweise den richtigen Umgang mit dem Grill, seine Funktionsweise und Fehler, die unbedingt zu vermeiden sind. Da Kinder gerne mit allem experimentieren, sollten sie beim Grillen immer unter Aufsicht stehen.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG VON KOHLEGRILLS

- ✓ Verwenden Sie nie Flüssigbrennstoff wie Spiritus oder Benzin! Denn durch die Beigabe dieser Stoffe kann es zu Verpuffungen kommen, bei denen alle umstehenden Personen verletzt werden.
- ✓ Stellen Sie den noch glühenden Grill niemals ins Haus! Auch unter vermeintlich kalter Asche kann sich noch immer Glut verstecken.
- ✓ Löschen Sie die Glut niemals mit Wasser! Wasser löst in Verbindung mit heißem Fett Stichflammen aus. Besser ist es, zum Löschen einen Deckel oder Sand zu verwenden. Ein Feuerlöscher ist für Notfälle gut geeignet, jedoch sollten Sie sich vorher mit seiner Handhabung vertraut machen.
- ✓ Benutzen Sie immer Grillhandschuhe! Der Kontakt mit glühender Kohle führt schnell zu Brandblasen – und durch den Schreckmoment können auch kleine Verbrennungen zu weiteren und größeren Unfällen führen.
- ✓ Haben Sie den Funkenflug und die Windrichtung immer im Blick! Schnell setzen sich Funken auf die Kleidung und entzünden diese – vor allem künstliche Textilfasern sind leicht entzündlich.



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG VON GASGRILLS

- ✓ Machen Sie sich mit den Besonderheiten Ihres Gasgrills vertraut! Gasgrills sind in Aufbau und Funktionsweise komplizierter als Kohlegrills, sodass Missgeschicke durch Unwissenheit leichter passieren können.
- ✓ Achten Sie darauf, dass die Gasschläuche keiner zu großen Hitze ausgesetzt werden! Sollte dies anders nicht vermeidbar sein, verwenden Sie Hitzeschilder. Vor jedem Betrieb sollten die Schläuche außerdem vorsorglich auf Löcher und poröse Stellen untersucht werden.
- ✓ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Gas! Lagern Sie die Gasflaschen stehend und niemals im Keller, da die Luftzirkulation dort nicht immer gewährleistet ist. Um beim Grillen Explosionen durch zu viel ausgeströmtes Gas zu vermeiden, sollte ein Gasgrill außerdem nur bei geöffnetem Deckel angezündet werden.
- ✓ Reinigen Sie den Grill regelmäßig! Andernfalls droht beim Grillen Fettbrandbildung.



KEIN STRESS: RECHTLICHE ASPEKTE

Das Schöne am Grillen ist die Geselligkeit und das gemütliche Zusammensein – neben den gegrillten Köstlichkeiten selbstverständlich. Doch was ist mit denen, die an dieser Geselligkeit nicht teilhaben und sich von Rauch, Grillgeruch und Lärm eventuell gestört fühlen?

Bei einem Grillfest kommen häufig viele Gäste zusammen – es wird angestoßen, gefeiert und gelacht. Oft wird unterschätzt, wie laut solche Geselligkeit tatsächlich sein kann. Nachtruhe gilt ab 22:00 Uhr. Um die Nachtruhe der Nachbarn nicht zu stören, sollte ab diesem Zeitpunkt die Geräuschkulisse also möglichst niedrig gehalten werden.

Bundesweit einheitliche gesetzliche Regelungen zum Grillen im eigenen Zuhause gibt es in Deutschland nicht. Wie oft man bei sich im Garten oder auf dem Balkon grillen darf, wurde in verschiedenen Urteilen und je nach Bundesland bisher ganz unterschiedlich angegeben. So erlaubt das Amtsgericht Berlin-Schöneberg beispielsweise das Grillen etwa 20 bis 25 Mal im Jahr – für jeweils zwei Stunden und bis maximal 21:00 Uhr. Das Landesgericht Aachen gibt hingegen eine zulässige Häufigkeit

von zweimal im Monat zwischen 17:00 und 22:30 Uhr an.

Für Laien sind aus diesen unterschiedlichen Gerichtsurteilen nur schwer konkrete Richtlinien ableitbar. Allgemein gilt also das Gebot der Rücksichtnahme: Gegrillt werden sollte so, dass es für alle Parteien verträglich ist. Das heißt zum Beispiel auch, dass Ruß und Qualm nicht in die Nachbarwohnung ziehen. In einem solchen Fall können sich die gestörten Nachbarn sogar auf das Landesimmissionsschutzgesetz berufen. Problematisch wird es zudem, wenn das Grillen zu Hause im Mietvertrag verboten wurde. Solche Vereinbarungen sind bindend.

Von den Gesetzen einmal abgesehen – niemand hat Lust sich mit den Nachbarn zu streiten und sich so das schönste Wintergrillen verderben zu lassen. Wenn das Fleisch köstlich duftet und der erste Glühwein warm ist, kommen vielleicht auch die Nachbarn auf ein Würstchen oder einen Drink vorbei. Wer sich rücksichtsvoll verhält und ein gutes Miteinander mit den Nachbarn pflegt, wird auch beim ausgelassenen Wintergrillfest sicher mit Nachsicht bedacht werden.