

OHNE ANZÜNDER, KEINE SCHMUTZIGEN HÄNDE

Diese Kohle ist eine Grill- Revolution

Eine neue Grillkohle will Grillanzünder überflüssig machen – BILD-Grillmeister Michael Quandt (54) hat's ausprobiert



Die erste Kohle, die ohne Grillanzünder durchgrillt, im BILD-Grillmeister-Test

Foto: Patricia Quandt

Von: MICHAEL QUANDT

11.04.2023 - 12:41 Uhr

Nach wie vor schwören die meisten Deutschen beim Grillen auf die klassische Holzkohle. Und sind beim Anzünden kreativ. Vom Grillanzünder aus Chemie (oft gesundheitsschädlich) oder in Bio-Qualität (zünden meistens nicht gut) über Anzündkamin, den 800-Grad-Föhn bis zu

Zwei Tüftler aus Rosenheim wollen all das einfacher machen: Josef Kogler (45) und Rainer Krug (55) haben die Holzkohle erfunden, die gar keinen Anzünder mehr braucht. Aber ob „Glühgut“ wirklich funktioniert? BILD-Grillmeister Michael Quandt (54) hat's ausprobiert.

Wie soll das funktionieren?

Das Geheimnis der beiden Tüftler nennt sich „SmartStartCover“. Es handelt sich um eine aus tierischen und pflanzlichen Produkten hergestellte Flüssigkeit, mit der jedes einzelne Stück Holzkohle ummantelt ist. Das Rezept halten die beiden Unternehmer natürlich geheim und haben es sich bereits patentieren lassen.

Wie sieht die Kohle aus?

Auf den ersten Blick wie jede andere Holzkohle. Bei genauerem Hinsehen erkennt man an den durchschnittlich fünf Zentimeter großen Holzkohlestücken, dass eine dünne glänzende Schicht sie umgibt. Toll: So kann man die Kohle anfassen, ohne schwarze Hände zu bekommen. Das ist besonders beim Nachlegen praktisch.



Wie wird sie angezündet?

Rund 800 Gramm Glühgut-Kohle wandern auf den Boden meines Keramikgrills. Ich schließe den unteren Lüftungsschacht, halte ein Feuerzeug an ein Holzkohlestück. Nach acht Sekunden brennt die Kohle. Zusätzlich zünde ich einen Teil der Verpackung an, lege sie auf die Kohle. Nach einer Minute öffne ich den Lüftungsschacht wieder, schließe den Deckel und öffne auf ihm den Regulator, um einen Kamineffekt zu erzielen.



Die Holzkohle brennt nach wenigen Sekunden und ist schnell durchgeglüht

Foto: Patricia Quandt

Wie schnell glüht die Kohle?

Die Rauchentwicklung ist leider sehr stark. Aber: Nach 3:20 Minuten zeigt das Deckel-Thermometer 150 Grad, nach 7:49 Minuten hat das Thermometer die 400-Grad-Marke überschritten – top. Zeit, die Lüftungsregler wieder etwas zu schließen, damit sich die Temperatur zum Grillen eines Steaks auf 250 bis 270 Grad einpendeln kann.



Nach nicht einmal acht Minuten zeigt das Thermometer mehr als 400 Grad Celsius

Foto: Patricia Quandt

Wie grillt es sich?

Auf den Rost kommt ein 300 Gramm schweres Entrecôte. Es wird drei Minuten von jeder Seite gegrillt, Kohle und Grill halten dabei konstant die 270 Grad und das Steak hat ein schönes Grillmuster. Die Anzündflüssigkeit rund um die Kohle ist vor dem Auflegen des Fleisches komplett verbrannt, das Fleisch schmeckt hervorragend und es sind keinerlei Rückstände zu schmecken.



Wie lange glüht die Kohle?

Nach dem Steak pendele ich die Temperatur im Grill bei 200 Grad ein. Diese Hitze hält die „Glühgut“-Kohle noch 43 Minuten, danach fällt die Temperatur rapide ab und es muss nachgelegt werden.

Preis

Der Drei-Kilo-Sack kostet 10,49 Euro, ein Fünfer-Pack 49,29 Euro. Das ist etwas teurer als andere Sorten (fünf Kilo Weber-Grillkohle kosten rund zwölf Euro), aber man spart auch das Geld für Grillanzünder.



Drei Kilo Kohle kosten 10,49 Euro

Foto: Patricia Quandt

Grillmeister-Fazit

Positiv: Noch nie war das Anzünden von Holzkohle so schnell, einfach und unkompliziert. Die „Glühgut“-Kohle hält, was sie verspricht. **Negativ:** Die starke Rauchentwicklung und dass die

Aber: Diese Kohle ist in puncto Komfort und Sicherheit eine echte Revolution und wer nur schnell ein paar Steaks oder Würstchen auf den Rost legen möchte, wird mit dieser Kohle sehr zufrieden sein.

Wie grillen Sie am liebsten?

1/1

5,966 Teilnehmer

[↗ App-Leser gelangen hier zur Umfrage: Wie grillen Sie am liebsten? Mit Holzkohle, Gas oder elektrisch?](#)

[BILD Deals: Hier gibt es jede Menge Schnäppchen und Rabatte!](#)