



1. Deutsche Grill- & BBQ-Schule  
Telefon: 0361 / 2 4 11 6 11  
[www.grillkurse.de](http://www.grillkurse.de)

---

1. Deutsche Grill & BBQ Schule, Schlachthofstraße 03, 99085 Erfurt

## **Testbericht „Werbegrill“ der Firma smh. Spezial- Schweiß- und Metallbaubetrieb Burkhard Häring GmbH**

Von der Urkrostitzer Brauerei wurden wir im Dezember 2010 gebeten, die Tauglichkeit des „Werbegrills“ der Firma smh. Metallbaubetrieb Burkhard Häring GmbH als Grillgerät für die Durchführung der Wintergrillmeisterschaften im Januar 2011 zu bewerten.

Insbesondere war die Frage zu klären, ob das als Tischgrill zu verwendende Gerät leistungsfähig und handhabbar genug ist, um in ca. zwei Stunden drei Gänge zu grillen und vergleichbare Ergebnisse für die Wettkampfteilnehmer zu ermöglichen; insoweit sollten alle Teilnehmer erstmals mit dem „Werbegrill“ arbeiten.

Von uns getestet wurde ein original „Werbegrill“ (glänzend) mit einem Logo „Urkrostitzer“, das im Grillrost ausgeformt war.

Es wurden je zweimal Thüringer Bratwürste (parallel 6 Stück) und Schweinenackensteaks (vollflächige Belegung des Rostes) gegrillt.

Der Test führte zu folgenden Ergebnissen:

Der „Werbegrill“ der Firma SMH kann uneingeschränkt nicht nur für den „Hausgebrauch“, sondern selbst für den vorgesehenen Wettkampf benutzt werden.

Alle notwendigen funktionalen Parameter (Standesicherheit, Befüllbarkeit, Anzündverhalten, stabiles und gleichmäßiges Brandverhalten und Hitzeentwicklung) sind dabei einem großen Kaminzuggrill gleich zu setzen.

Besonders positiv hervorzuheben sind zwei Sachverhalte:

1. die Hitzeentwicklung ist gleichmäßig auf der gesamten Fläche bis einschließlich der Randbereiche verteilt und

2. das „Miniaturgrillgerät“ ist energetisch hoch effizient. Mit nur einer Kehrriechtschaufel Holzkohle wurde bei einer Außentemperatur von -10 Grad Celsius für die Dauer von jeweils 50 – 70 Minuten eine grilltaugliche Hitze erzeugt.  
In dieser Zeit ist die Fertigung von drei Gängen Grillgut möglich, was für einen normalen Grillvorgang gut ausreicht. Das vollständige Verbrennen von Holzkohle im Garprozess ist als ausgesprochen umweltfreundlich zu bezeichnen, weil keine nutzlose Wärme produziert wird.

Auf Grund unserer Empfehlung kam der „Werbegrill“ der Fa. SMH zur Wintergrillmeisterschaft der Urkrostitzer Brauerei im Januar in Leipzig zum Einsatz. Der Unterzeichner begleitete dabei den Wettkampf von 30 Teams als Vorsitzender der Jury.

Wettkampfteilnehmer waren 80% Freizeitgriller und 20% Starter mit professionellem Hintergrund (Koch, Caterer, Fleischer), die alle erstmals mit dem Grillgerät konfrontiert wurden. Dabei gab es von keinem Teilnehmer Kritik an der Funktionalität des „Wettkampfgerätes“. Die Teilnehmer hatten lediglich die eher ungewöhnlich geringe Größe der Rostes als sportliche Herausforderung zu bewältigen – alles übrige war „normales“ Grillen.

Bei der Bewertung der Grillspeisen gab es keine unüblich hohe Quote von über- oder untergarten Grillprodukten, so dass sich das Gerät auch insoweit vollständig bewährt hat.

Seit dem 1. Februar 2011 führen wir daher den „Werbegrill“ der Fa. SMH im Sortiment des Grillegerätehandels unserer 1. Deutschen Grill- und BBQ-Schule Erfurt.

Erfurt, 29.03.2011



Andreas Bräuer  
Betreiber 1. Deutsche Grill- und BBQ-Schule Erfurt  
International zertifizierter Grilljuror und Grillteamcoach