

Mob zum Grillen

Ein neuen kreativen Grill gab's bei den diesjährigen Grillstaatsmeisterschaften zu sehen



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Erinnerungen an romantische Lagerfeuerstunden mit hochwertiger Kulinarik zu verbinden. Auch die Herkunft, die Qualität und der Umgang mit den Lebensmitteln ist uns dabei ein großes Anliegen“, erklärt Erich Eggenweber, Keramiker, Ofenbauer und Erfinder des Grillmobs –

eines neuen kreativen Grills, der erst seit diesem Jahr erhältlich ist: „Nur so können wir den Gästen ein kulinarisches Highlight bieten und unseren Ansprüchen der Nachhaltigkeit gerecht werden“, so Eggenweber.

Um das Gerät dem Fachpublikum vorzustellen, nutzte Eggenweber und sein Team die diesjährigen Grillstaatsmeisterschaften in Horn und ging damit in der Kategorie der Freizeitgriller an den Start. Interessierte gab es viele, die wissen wollten, wie dieser Mob zum Grillen funktioniert. Denn der Grillmob sieht nun ganz und gar nicht aus wie ein Grill – nein, ganz im Gegenteil. Aber das ist ja auch kein Wunder, denn sein Außenmaterial ist schlicht und einfach eine Scheibtruhe – übrigens auch in ihrem herkömmlichen Sinne als solche verwendbar. Allerdings sollte man damit vielleicht warten, bis das Grillgut weggegessen oder zumindest nicht mehr oben auf liegt. Geheizt wird der Grill übrigens ausschließlich mit Holz und zwar mit sehr sparsamem Verbrauch. „Der Ofen würde auch in Gegenden funktionieren, wo Holzknappheit herrscht“, meint Eggenweber. Für rund vier Stunden Grillfreude braucht man in etwa zwei Kilo Holz.

Da Scheibtruhen per se zu einem anderen Zweck als zum Grillen gebaut wurden, ist die Truhe mit maßgeschneiderten Schamottesteinen ausgekleidet. Holz rein, Rost drauf, anzünden, fertig ist der Grill. Zumindest in dieser einfachen Variante (erhältlich in einer Preisklasse um die 350 Euro). Die etwas ausgefeiltere Variante beinhaltet außerdem eine Specksteinplatte, die auf den Grillmob gelegt wird, sowie einen Kamin inklusive Drosselungsklappe (Kostenpunkt knapp unter 1.000 Euro).

Auch indirektes Grillen oder Brotbacken wird damit möglich. Einfach das Holz etwas zur Seite schieben, Grillgut hineingeben, und das war's.

Und wie hat das Team mit dem Grillmob bei den Freizeit-Grillmeisterschaften abgeschlossen? „Wir haben den zweiten

Platz gemacht“, meint Eggenweber nicht ohne Stolz.

Weitere Infos: www.grillmob.at

(Red/Pia Moik)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at