

**B&T**

Der Winter steht vor der Tür...

Jetzt grillen wir drinnen!

Joachim Gärtner

Wer kennt es nicht: Es qualmt und riecht beim Grillen. Toll, wenn man selbst auf ein schönes Stück Fleisch vom Rost wartet, nicht so schön für die Nachbarschaft. Das gilt bekanntlich nicht nur für private Haushalte, sondern auch für die Gastronomie, so sie nicht über einen großzügigen, abgelegenen Biergarten verfügt, sondern auf einer kleinen Terrasse grillen möchte. Der Einbau von leistungsstarken Abzugsanlagen für das Grillen in der Gastro-Küche ist teuer und oftmals aus baulichen Gründen gar nicht realisierbar. Und selbst, wenn man einen schön gelegenen Biergarten hat, irgendwann kommt der Winter und beendet in den meisten Fällen die Grillsaison.

Damit ist jetzt Schluss! Aus der eigenen Not heraus, beim Grillen auf dem Balkon immer Ärger mit den Nachbarn zu haben, hat Wirtschafts-Ingenieur Torsten Turrek eine Idee gehabt: Ein Indoor-Grill muss her. Gemeinsam mit einem



eingebaut. Über ein Schlauchsystem wird der Rauch in den unteren Teil des Grills abgesogen und dort mit einem ausgeklügelten Filtersystem gereinigt, sodass nur saubere, fast geruchsfreie Luft entweicht. Die Schwebstoffe im Rauch werden gesammelt und können später entsorgt werden. Der Deckel kann natürlich auch geschlossen werden.

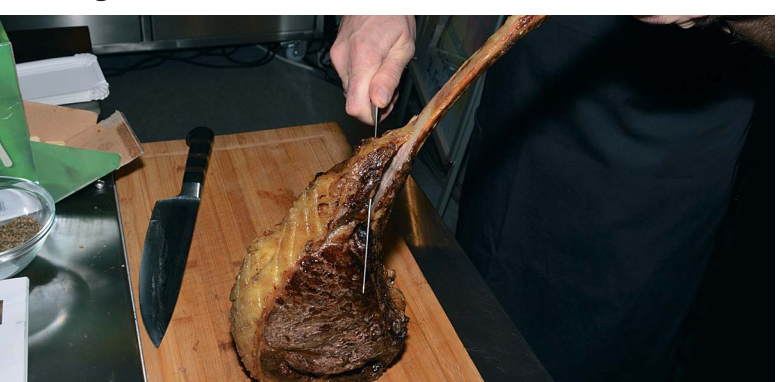
Der Clou ist, dass man den Grill nicht nur mit Holzkohle betreiben kann. Es gibt als Zubehör auch einen Gas- und einen Elektro-Brenner. Und das Grill-Rost ist so gestaltet, dass kein heißes Fett in die Glut tropfen kann – das ist ja am meisten für die Rauchentwicklung verantwortlich.

Auf der Chef-Sache in Köln durften wir den Grill und die Ergebnisse live bewundern und waren zu 100% überzeugt. Egal ob Iberico-Beef, Rib-Eye-Steaks, ein gewaltiges Tomahawk oder ein paar zarte Garnelen, es war immer perfekt. Und wer jetzt auch noch den Tipps der Herren Busch & Turrek folgt, hat dazu ein optisch ansprechendes Ergebnis mit schönem Kreuz-Branding. Leider dürfte sich allerdings der Preis des Grills außerhalb der Möglichkeiten der meisten Heim-Nutzer bewegen, sodass er zunächst hauptsächlich der Gastronomie zu finden sein wird. Vielleicht gibt's ja bald eine kleinere Version für den privaten Haushalt. Guten Appetit.

www.LaViaVita.de

Fotos: Joachim Gärtner

Mehr Informationen unter www.indoor-grillen.de



Freund wurde drei Jahre lang daran herumgetüftelt, und nun steht ein serienfertiger, patentgeschützter Grill da, der es in sich hat: der „Indoor-Chef“. Über die Funktionsweise gibt Torsten Turrek gerne Auskunft: In der großzügigen Haube, die über dem in der Standardausführung 120 x 53 Zentimeter großen Grillrost schwebt, ist eine Rauchabzugsanlage