

Grillthermometer

Ein bekanntes Bild bei einem sommerlichen Grillabend stellt sich folgendermaßen dar: Der Grill ist angefeuert und ein saftiges Stück Fleisch wartet auf seine Zubereitung. Doch wird es auch wirklich auf den Punkt wie gewünscht gar oder doch eher trocken? (Christian Reul/mm)

Häufig wird beim Grillen nach dem Motto „viel hilft viel“ verfahren. Die Kohlen entfachen ein Höllenfeuer, der Rost ist auf der niedrigsten Stufe und dann kommt das Fleisch darauf. Es zischt heftig und der Grillmeister schließt schnell den Deckel. Nach einer gefühlten Garzeit wird das Steak gewendet und nach einer weiteren intuitiven Weile vom Grill genommen. Das Ergebnis variiert dann zwischen „außen schwarz und innen roh“ bis „extrem gut durch und staubtrocken“. Wer Glück hat, trifft Rare bis Medium und hat noch einen Rest von Saftigkeit auf den Teller gerettet. Nun mag bei Steaks ja noch die Fingerprobe helfen, aber bei einem Braten?

Richtiges Garen Glücksache?

Wer sich auf sein Glück oder Finger-spitzengefühl verlässt, wird länger probieren müssen, bis das Fleisch wirklich

so gart, wie es gewünscht ist. Wer beim Grill auf Gas oder Strom setzt, hat es schon ein wenig leichter. Denn dort lässt sich die Grilltemperatur relativ genau definieren und auch reproduzieren. Wer beispielsweise den Gasregler am Brenner immer gleich weit öffnet, hat auch annähernd immer eine vergleichbare Grilltemperatur. Ähnlich verhält sich ein Elektrogrill. Bei gleichen Einstellungen und dem gleichen Abstand vom Grillrost zu den Heizspiralen ist eine ähnliche Hitze zu erwarten. Natürlich spielen auch Umweltfaktoren wie die Umgebungstemperatur und die Windstärke eine Rolle, doch wer nicht im Winter und Sommer grillt, dürfte diese Faktoren weitgehend vernachlässigen dürfen. Schwieriger haben es da schon die Traditionalisten. Denn Holzkohle und Presskohle entwickeln sehr unterschiedliche Wärme. Kohle ist nicht gleich Kohle. Neben dem wichtigen Punkt der Beeinflussung des Geschmacks des Grillgut sind natürlich auch ganz nüchterne Parameter von

entscheidender Bedeutung. Der Brennstoff sollte sich schnell und problemlos anfeuern lassen, dann aber möglichst lange eine gleichmäßige und konstante Hitze entwickeln. Und dann konkurrieren auch noch verschiedene Formfaktoren miteinander: Auf der einen Seite steht die natürliche Holzkohle, die praktisch aus geschredderten Holzstückchen gekohlt werden. In der Kohle ist noch die Struktur und Form der ursprünglichen Hölzer zu erkennen und sie ist für ihr Volumen vergleichsweise leicht. Im Gegensatz dazu stehen die Holzkohlebriketts. Diese sind aus Holzmehl und -spänen gepresst, um eine höhere Dichte zu erlangen. Da sie aus gemahlenem Holz produziert werden, ist nicht sicher, dass wirklich auch nur eine Holzsorte Verwendung findet. Für Briketts spricht wiederum der hohe Kohlenstoffanteil auf dichtem Raum, was ein langes und gleichmäßiges Glühen verspricht. Zusätzlich werden seit geraumer Zeit auch Briketts auf Braunkohlebasis angeboten, die in puncto



„Grillthermometer sind eine feine Sache, wenn man für verschiedene Gäste unterschiedliche Fleischsorten verschieden zubereiten möchte. Selbst wenn ein erfahrener Grillmeister schon so einiges aus seinem Gefühl heraus garen kann: Wenn es gilt, alles genau auf den Punkt zu grillen, ist ein Thermometer die perfekte Unterstützung.“

Christian Reul, Autor



Brenneigenschaften mit Briketts aus gepressten und verklebten Holzspänen gleichwertig ist. Zum Kleben wird vorwiegend Pflanzenstärke verwendet, die in Verbindung mit Speisen unproblematisch ist. Doch alle diese Kohlesorten brennen unter unterschiedlicher Hitzeentwicklung, und das selbst dann noch, wenn man immer die gleiche Menge zugrunde legt.

Grillen wird zur Wissenschaft

Es gehört schon eine gehörige Portion Erfahrung dazu, die richtige Kohlesorte auszuwählen und die geeignete Menge in den Grill zu füllen. Bisher war immer von „dem Grill“ die Rede, doch genau hier tritt nun ein weiterer Faktor in Erscheinung, der die ganze Sache verkompliziert. Denn die Bauweise beeinflusst die Hitzeentwicklung und Verteilung in der Garzone über dem Rost ebenfalls nicht unerheblich. Im Trogrill nimmt die Hitze durch die flache offene Bauform schnell von der Glut unten nach oben ab. Das bedeutet, dass das Bratgut an der Unterseite stark erhitzt wird, während die Oberseite recht kühl bleibt. Ein geringeres Temperaturgefälle weist der Kugelgrill auf. Mit geschlossenem Deckel ähnelt er vom Prinzip einem Backofen. Die Hitze wird unter der Glocke gefangen und im Bereich des Bratguts ist sie schon sehr gleichmäßig verteilt. Noch konsequenter ist der Smoker in der Hitzeverteilung. Da hier die Garkammer und die Brennkammer getrennt sind, umströmt das Grillgut nur die heiße Luft, die in der Brennkammer erhitzt wird. Die direkte Erhitzung durch die Konvektionswärme der glühenden Kohlen entfällt vollkommen. Die Heißluft selbst vari-

Auf die richtige Messung kommt es an

Zum optimalen Garen des Grillguts sind die Grill- und die Kerntemperatur entscheidend. Wenn vorhanden, wird die Hitze im Grill mit einer separaten Sonde gemessen. Aber auch wenn das Grillthermometer nicht über eine Umgebungssonde verfügt, kann die Temperatur leicht mit einem Ofenthermometer überprüft werden. Das Sunartis T837H Ofenthermometer kostet rund 10 Euro und kann Grilltemperaturen bis 300 Grad anzeigen und leicht beispielsweise an der oberen Entlüftung eines Kugelgrills befestigt werden. Damit ist es auch bei geschlossener Abdeckung möglich, die Temperatur immer unter Kontrolle zu halten. Je nach Größe des Grills sollte die Innentemperatur, gemessen in Höhe des Grillrosts bei offenem Grill oder wie zuvor beschrieben an der Abdeckung eines geschlossenen Grills, nicht die 220°-C-Marke überschreiten. Als Minimum werden ca. 190° C angepeilt. Teilweise werden sogar Werte bis hinunter auf 140° C als noch akzeptabel angesehen. Sicher kann die Hitze je nach Grillgut variieren, doch wer Steaks und Co. bevorzugt, wird lieber zu etwas höheren Werten tendieren. Denn so lässt sich leicht der gewünschte Effekt erzielen, dass das Äußere knusprig braun und das Innere zartrosa bis Englisch verbleibt.

Der Winkel ist alles

Nehmen wir also einmal an, ein zölliges Sirloin (ca, 2,5 cm dick) soll Medium zubereitet werden. Dazu benötigt das Steak pro Seite bei der empfohlenen Grilltemperatur rund 4 bis 6 Minuten. Während dieser Zeit sollte die Innentemperatur möglichst konstant bei 70° C liegen. Wird nun die Sonde des Grillthermometers senkrecht ins Fleisch gestochen, landet sie im Eifer des Gefechts und mit der Hand über dem heißen Grillrost leicht außermittig. Einfacher ist dagegen, sie in einem flachen Winkel vom Rad des Rosts her einzustechen, bis sie die Mitte erreicht hat. Dann verbleibt die Sonde im Fleisch und die Abdeckung des Grills kann geschlossen werden. Steigt die Innentemperatur an, sollte unverzüglich der Grill geöffnet werden und eventuell der Rost höher über der Glut positioniert werden. Nun wird das Fleisch gewendet und die Messprozedur beginnt erneut. Nach Ablauf der Richtzeit ist das Fleisch fertig. Der Aufwand mag hoch erscheinen, doch wer mehrere gleichartige Fleischstücke gleichzeitig grillt, kann mit einer Messung vier oder mehr perfekte Steaks auf einmal zubereiten.

iert natürlich in ihrer Wärme – je nach verwendeter Kohlesorte und Menge. Bei der Betrachtung unterschiedlicher Kohle in verschiedenen Grillformen scheint es, dass Temperaturproblem kaum in den Griff zu bekommen ist. Besonders, wer nicht so sehr häufig grillt, wird sich schwer tun, all diese Parameter einschätzen zu können.

Messen statt schätzen

Wer nach all den aufgeführten Hindernissen auf dem Weg zur idealen Temperatur verzweifeln möchte, sollte sich stattdessen lieber mit Grillthermometern befassen. Diese nützlichen Helfer versprechen eine sehr gute Kontrolle

der Wärme im Grillgut und somit eine optimale Garung. Um beispielsweise ein Steak innen zartrosa zu erhalten, ist eine Kerntemperatur von ca. 70° C empfehlenswert. Natürlich ist nicht nur die Wärme entscheidend, sondern auch die Einwirkzeit. Wenn das Steak eine Stunde so erwärmt wird, ist es innen durch und durch gekocht. Die Dauer der Erhitzung wird durch die Hitze des Grills bestimmt. Diese wirkt auf die Oberfläche des Steaks und bräunt sie. Im Idealfall ist also das Steak auf beiden Seiten goldbraun, während der Kern zartrosa oder sogar warm, aber roh verbleibt. Um dies zu erzielen, müssen die Temperaturen im Fleisch und außerhalb ausbalanciert sein.

Digitale Messung der Temperatur

Mit einem Sensor-Grillthermometer wird die Temperatur im Fleisch bestimmt. Bei elektronischen Thermometern besteht die Sonde aus einem Edelstahlrohr, in dessen Spitze sich ein aktives Thermoelement befindet. Mit sich ändernder Temperatur erzeugt dieser Sensor eine sich veränderte elektrische Spannung. Diese Spannungsänderung wird im Thermometer verstärkt und als Basiswert für eine bestimmte Temperatur genutzt. Diese wird dann in einem Display angezeigt. Selbstverständlich sind die Sonde selbst und ihr Anschlusskabel hitzefest, sodass diese





Für den Testaufbau verwenden wir einen 60-cm-Kugelgrill, der mit Holzkohle von Favorit befeuert wird (links)

Da Grillthermometer draußen eingesetzt werden, müssen sie auch ihre Beständigkeit gegenüber Spritzwasser beweisen. Die analogen Kandidaten im Test vertragen sogar ein Bad (rechts)

Thermometer unbedenklich in Grills eingesetzt werden können. Das andere Ende des Sondenkabels ist zumeist mit einem 3,5-mm-Klinkenstecker versehen, der in das Thermometer eingesteckt wird. Die Temperaturänderung an der Sondenspitze wird auf dem Display angezeigt und so kann die gewünschte Kerntemperatur des Fleisches überwacht werden. Soweit das Prinzip, nach dem die meisten Digital-Thermometer zum Grillen oder Braten aufgebaut sind. In der Praxis gibt es allerdings noch deutliche Unterschiede in der Ausstattung. Besonders komfortabel sind Funkthermometer, wie zum

Beispiel das Santos Digital Funk- & Audio-Thermometer. Dort sind die Anzeigeeinheit und der Sender mit dem Messfühler getrennt, sodass man sich nicht in unmittelbarer Nähe des Grills aufhalten muss, um die Fleischtemperatur zu überwachen. Der Sensor wird ins Fleisch gesteckt und die Sendeeinheit außerhalb vom Grill positioniert. Da sich beim Santos wie bei den anderen getesteten Drahtloslösungen der Sender in einem Kunststoffgehäuse befindet, sollte er in ausreichendem Abstand von der heißen Kohle positioniert werden. Der Empfänger kann problemlos in einem Abstand von bis zu 15 m

vom Sender genutzt werden. Beim Santos-Thermometer ist im Display des Empfängers eine Feldstärkenanzeige integriert, die anzeigt, wie gut der Empfang ist. Überhaupt ist das große Display der Santos-Empfängereinheit sehr informativ. Das Handgerät ähnelt auch eher einem Smartphone denn einem Thermometer. Es ist groß, liegt gut in der Hand und macht auch seitens der Verarbeitung einen ausgezeichneten Eindruck. Auf den ersten Blick wirkt es mit Tasten auf beiden Gehäusesseiten sowie der Front etwas überladen. Doch wenn man sich erst einmal mit der Funktion vertraut gemacht hat, ist eine



Santos Digital Funk- & Audiothermometer 3249

Das Santos-Thermometer ist sehr solide verarbeitet und glänzt durch eine einfache Bedienung. Alle Einstellungen können intuitiv vorgenommen werden und die Messung der Kerntemperatur erfolgt zuverlässig. Es ist gut gegen Spritzwasser geschützt.

- Anbieter:** Santos Grills
- Infos:** www.santosgrills.de
- Art:** Drahtloses Digitaltherm.
- Marktpreis:** 55 Euro
- Funktionen:** Kerntherm. & Timer
- Ausstattung:** sehr umfangreich
- Handhabung:** leicht
- Verarbeitung:** sehr gut
- Wertung:** sehr gut



Maverick RediChek Barbecue ET-732

Das RediChek Barbecue misst die Grill- und Kerntemperatur und es können Grenzwerte für die Temperaturen vorgegeben werden. Die Wertigkeit ist nicht ganz so hoch wie beim Santos-Modell, dafür ist es aufgrund doppelter Messung vielseitiger einsetzbar.

- Anbieter:** Maverick (BBQ-Scout)
- Infos:** www.bbq-scout.de
- Art:** Drahtloses Digitaltherm.
- Marktpreis:** 69 Euro
- Funkt.:** Kern-, Grilltemp. & Time
- Ausstattung:** sehr umfangreich
- Handhabung:** leicht
- Verarbeitung:** gut
- Wertung:** sehr gut



Maverick RediChek Smoker ET-73

Das RediChek Smoker ist im Vergleich zum Modell Barbecue leicht abgespeckt, wirkt aber weniger aufwändig verarbeitet. Vom reinen Funktionsumfang reicht es allemal aus und verrichtet seine Aufgaben ohne Probleme.

- Anbieter:** Maverick (BBQ-Scout)
- Infos:** www.bbq-scout.de
- Art:** Drahtloses Digitaltherm.
- Marktpreis:** 59 Euro
- Funkt.:** Kern-, Grilltemp. & Timer
- Ausstattung:** umfangreich
- Handhabung:** leicht
- Verarbeitung:** gut
- Wertung:** gut



Gefu Digitales Bratenthermometer 21840

Gefu setzt mit seinem Digitalthermometer auf Grundfunktionalität. Es misst die Kerntemperatur und verfügt über einen Timer. Wer mit dieser Ausstattung auskommt, hat mit dem Gefu ein günstiges und zuverlässiges Produkt an der Hand.

- Anbieter:** Gefu
- Infos:** www.gefu.com/de
- Art:** Digitalthermometer
- Marktpreis:** 19 Euro
- Funktionen:** Kerntemp. & Timer
- Ausstattung:** grundlegend
- Handhabung:** leicht
- Verarbeitung:** gut
- Wertung:** gut

Optimale Kerntemperaturen

Damit das Grillfleisch innen wie außen optimal gegart wird, gibt es unterschiedliche Kerntemperaturen, die zu beachten sind. In der folgenden Tabelle finden Sie Anhaltspunkte, bei denen alles vom Rind innen medium, während das Schweinefleisch gut durchgebraten ist. Einfach bei den empfohlenen Kerntemperaturen so lange grillen, bis das jeweilige Fleischstück außen knusprig ist.

Filetsteak 60° C
Hüftsteak 70° C
Sirloin 70° C
Roastbeef 65° C
T-Bone 75° C
Rinderbraten 90° C
Rinderbrust 95° C
Krustenschinken 70° C
Schweinenacken 75° C
Schweinebraten 75° C

gewisse Logik zu erkennen: Rechts an der Seite ist der Einschalter angeordnet, links die Uhrfunktionen sowie die Sprachwahl. Unterhalb des Displays können Sie die Garoptionen vorwählen. Dazu gehört die Auswahl der Art des Fleisches sowie der gewünschte Gargrad: Rare bis Well Done. Praktisch ist diese Vorwahl für alle Grillfreunde, die nicht unbedingt eine genaue Kenntnis der erforderlichen Kerntemperatur für den gewünschten Gargrad haben. Das Display zeigt im oberen Teil die Fleischsorte an sowie, wie weit das Fleisch durchgegrillt werden soll. Im mittleren Teil sehen Sie die dazu erforderliche Zieltemperatur sowie die an der Sonde gemessene aktuelle Temperatur. Diese sollte so weit wie möglich übereinstimmen, um die Zielvorgabe zu erreichen. Im untersten Bereich der Anzeige kann der Grilltimer angezeigt werden, der sich nach der maximal vorgesehenen Grillzeit zu Wort meldet. Das ist übrigens wörtlich zu nehmen, denn das Santos-Handteil verfügt über eine Sprachausgabe.

Auch den Grill im Griff

Eine unbekannte Variable bleibt bei allem Komfort immer noch die Grilltemperatur. Derer hat sich BBQ Scout mit dem Maverick ET-732 angenommen. Insgesamt kompakter und deutlich nüchterer vom Design präsentiert sich

die Maverick-Kombination von Sender und Empfänger. Das Display des Empfängers ist auch deutlich kleiner als das vom Santos-Produkt, aber dafür hat Maverick sogar dem Sender eine kleine Anzeige spendiert. Zusätzlich verfügt der Sender über den Anschluss eines zweiten Sensors sowie eine pfiffige Aufhängevorrichtung, mit deren Hilfe der Sender leicht am Gestänge oder einem Griff des Grills befestigt werden kann. Einer der mitgelieferten Sensoren ist für die Messung der Fleischtemperatur vorgesehen, der andere wird am Grillrost selbst befestigt und misst die Grilltemperatur. Der Vorteil dieser Methode liegt auf der Hand. Denn durch die Kontrolle beider Parameter ist am einfachsten gewährleistet, dass das zu grillende Fleischstück innen und außen genau nach Wunsch gegart wird. Dazu können für beide Sonden die Minimaltemperaturen vorgewählt werden und für den Grill selbst sogar die Maximaltemperatur. Allerdings muss sich der angehende Grillmeister schon ein wenig mit Fleischsorten und Kerntemperaturen auskennen, um bei der Überwachung des Garvorgangs die richtige Wärme zu erkennen. Angenehm bei der Maverick-Kombination ist die einfache Bedienung sowie das geringe Gewicht der Empfangseinheit, sodass sie auch gut zum Beispiel in der Hemdtasche getragen werden kann.

Analog, günstig, aber auch gut?

Noch einfacher in der Bedienung und unabhängig von Batteriestrom sind die analogen Vertreter aus der Grillthermometer-Gattung. Unsere Testgeräte verfügen allesamt über ein robustes Edelstahlgehäuse mit Glas-Sichtfenster, sodass sie problemlos während des gesamten Grillvorgangs im Fleisch verbleiben können. Bei der Vergleichsmes-

sung mit einem Testo 270 Einstichthermometer (+/- 2 % Genauigkeit) zeigen die thermomechanischen Vertreter Ungenauigkeiten von bis zu 5° C bei der Messung, was aber in der Praxis noch vernachlässigt werden kann, denn Grillen ist ja schließlich keine Wissenschaft unter Laborbedingungen. Mit etwas Routine lassen sich mit dieser Messgenauigkeit noch problemlos gut reproduzierbare Garergebnisse erzielen. Die höhere Messgenauigkeit im Vergleich zu den digitalen Kollegen, bei denen sich im Test zwischen 0,5° C (Santos und ET-732) und 2° C (TFA Dostmann 14.1500) ergeben, liegt an der Konstruktion der analogen Thermometer. Hierbei befindet sich in der Spitze der Messsonde ein Bi-Metallstreifen, der sich bei Erwärmung verdreht. Diese Drehung wird per dünner Drahtachse auf den Zeiger über der Skala übertragen. Diese Anlenkung ist aufgrund der Massenfertigung und



TFA Dostmann 14.1500

Das kompakte Gerät vom Thermometerspezialisten TFA Dostmann setzt auf ein flexibles Gehäuse, dessen Displayeinheit sich stufenlos anwinkeln lässt. Dadurch ist es jederzeit blendfrei ablesbar. Die Grundfunktionen werden unterstützt und die Verarbeitungsqualität ist gut.

- Anbieter:** TFA Dostmann
- Infos:** www.tfa-dostmann.de
- Art:** Digitalthermometer
- Marktpreis:** 19 Euro
- Funktionen:** Kerntemp. & Timer
- Ausstattung:** grundlegend
- Handhabung:** leicht
- Verarbeitung:** gut
- Wertung:** gut

Anzeige

Backen & Grillen im Holzbackofen



HÄUSSLER
SO WIRD NATUR KOSTLICH.

Einfach Katalog anfordern:
Karl-Heinz Häussler GmbH
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77 - 0
www.Backdorf.de



Nach dem Anfeuern werden jeweils zwei Thermometer gleichzeitig in einem Rinder-Nackensteak auf ihre Funktionalität getestet

Nichtlinearitäten in der Ausdehnung des Metalls immer mit größeren Toleranzen verbunden. In der Praxis kann der größte Vertreter im Test, das Gefu 21800, am meisten überzeugen. Denn es zeigt sowohl die Grill- als auch die Kerntemperatur des Grillguts an. Schwierig ist bei allen analogen Thermometern die Überwachung der ange-

zeigten Temperatur(en) in Kugelgrills oder Smokern, da der Deckel zum Ablesen der Anzeige geöffnet werden muss.

Robust und zuverlässig

Wie schon erwähnt, machen die analogen Thermometer dank Edelstahl und Glas einen allesamt eine sehr robusten Eindruck. Um das zu verifizieren, haben

wir Falltests von einer 80 cm hohen Tischplatte auf Fliesen durchgeführt sowie die Outdoor-tauglichkeit mit einer Berieselung mit Wasser getestet. Das Wasser fließt dazu fünf Minuten aus einem Rasensprenger über alle Thermometer, die nebeneinander im Berieselungsbereich auf den Boden gelegt werden. Das soll eine Situation simulieren, in der die Thermometer während eines plötzlich einsetzenden Gewitterregens am Grillplatz vergessen werden. Die analogen Kandidaten haben alles klaglos überstanden, sie vertragen sogar ein Vollbad in einer Vogeltränke ohne Probleme. Das haben wir nach der Berieselung ebenfalls ausprobiert. Denn wenn die analogen Thermometer im Grill verbleiben, verschmutzen die Messspitzen und Gehäuse stark. Oft hilft da nur ein beherztes Bad in lauwarmem Wasser und Spülmittel, um die klebende Fettschicht zu entfernen. Die digitalen Spitzenmodelle von Maverick wie auch das Santos Funk- & Audiothermometer haben mit Spritzwasser ebenfalls keine Probleme. Der Sender vom ET-732 hat sogar eine Dichtung um das Batteriefach und Gummidichtungen an den Sensoranschlüssen. Wenn beispielsweise einer der Sensoren nicht benutzt wird, lassen sich die Buchsen zusätzlich mit Gummistopfen abdichten. Er hat ein



Bengt EK Bratenthermometer B00154EEKC

Bengt EK setzt auch auf ein Designgehäuse aus schwarzem Kunststoff und Alublech, was bei näherem Hinsehen allerdings nicht sehr wertig verarbeitet ist. Die Messungen werden ohne Fehl und Tadel durchgeführt, jedoch ist es schwer ablesbar.

Anbieter: Bengt EK Design
Infos: www.bengtelkedesign.com
Art: Digitalthermometer
Marktpreis: 29 Euro
Funktionen: Kerntemp. & Timer
Ausstattung: grundlegend
Handhabung: noch leicht
Verarbeitung: befriedigend
Wertung: befriedigend



Gefu 21800 Bratenthermometer

Das analoge Thermometer von Gefu umfasst in einem stabilen Edelstahlgehäuse zwei Anzeigen: die Kerntemperatur des Fleisches und die Grilltemperatur. Einfach in das Grillfleisch gesteckt, können so leicht die beiden wichtigsten Parameter überwacht werden.

Anbieter: Gefu
Infos: www.gefu.com/de
Art: Analoges Thermometer
Marktpreis: 19 Euro
Funktionen: Kern-/Grilltemperatur
Ausstattung: grundlegend
Handhabung: sehr leicht
Verarbeitung: gut
Wertung: befriedigend



TFA Dostmann Analoges Grill-Bratenthermometer

Mit 4 Euro Marktpreis ist das analoge Thermometer von Dostmann so billig, dass man jedes Stück Fleisch auf dem Grill mit einem eigenen Exemplar davon ausstatten kann. Dann können die unterschiedlichen Temperaturen individuell überwacht werden.

Anbieter: TFA Dostmann
Infos: www.tfa-dostmann.de
Art: Analoges Thermometer
Marktpreis: 4 Euro
Funktionen: Kerntemperatur
Ausstattung: grundlegend
Handhabung: sehr leicht
Verarbeitung: gut
Wertung: noch befriedigend



Landmann Fleischthermometer 13019

Einen Euro teurer als das sehr ähnliche Modell von TFA Dostmann ist das analoge Thermometer von Landmann. Die Skala ist mit Beschriftungen versehen, was die Einschätzung der richtigen Kerntemperatur erleichtert. Ansonsten ist es einfach, aber robust aufgebaut.

Anbieter: Landmann
Infos: www.landmann.de
Art: Analoges Thermometer
Marktpreis: 5 Euro
Funktionen: Kerntemperatur
Ausstattung: grundlegend
Handhabung: sehr leicht
Verarbeitung: gut
Wertung: noch befriedigend



kurzes Bad ebenfalls problemlos überstanden. Falls jemand also wider besseren Wissens Bier über das Grillgut kippt, übersteht der Sender ein unfreiwilliges Bad ebenfalls klaglos. Zur Nachahmung ist das natürlich nicht empfohlen, da der Hersteller auf solche Experimente keinerlei Garantie gewährt! Etwas problematischer dagegen sieht es mit dem Bengt EK aus. Es mag kein Spritzwasser. Zwar funktioniert es auch nach der Dusche noch, aber die Feuchtigkeit kann die Elektronik auf Dauer schädigen. Der Falltest ist für alle „Elektroniker“ kein Problem. Kleine Dellen oder matte Stellen im Kunststoff sind unvermeidbare Blessuren, die bei fast allen Testkandidaten auftreten, die die Funktionalität aber in keiner Weise beeinträchtigen. Wenn also einmal dem Kampf um das beste Steak am Grill ein Thermometer zum Opfer fällt, ist es nicht weiter tragisch. Insgesamt zeigen sich alle getesteten Produkte erfreulicherweise sehr outdoortauglich und nehmen auch eine etwas ruppigere Behandlung nicht übel.

Welches Thermometer für wen?

Wer eher selten grillt und dabei eine bevorzugte Fleischsorte und -dicke hat,

kann mit einem günstigen Analoggerät wie dem Gefu 21800 beste Ergebnisse erzielen. Es ist etwas unkomfortabel bei geschlossenen Grills und man muss die Grillzeit und Temperatur immer im Auge behalten, da es weder über Timer noch akustische Warneinrichtungen verfügt. Dafür ist es sehr günstig und wartungsarm. Einfach nach dem Grillen mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen – fertig. Top-Komfort in Verbindung mit schon fast narrensicherer Bedienung bietet das Santos Funk- & Audiothermometer (3249). Wer gerne unterschiedliche Fleischsorten in verschiedenen Stärken grillt und sich nicht mit empfohlenen Kerntemperaturen belasten möchte, findet im Santos einen (fast) perfekten Helfer: Fleischsorte vorwählen, Gargrad wählen, Sonde einstecken, und los geht es. Auf Wunsch wird man sogar per Sprachausgabe erinnert, dass das Fleisch fertig ist. Schade nur, dass beim Santos keine Möglichkeit der Befestigung des Senders am Grillgestänge vorgesehen ist. Kontrollfreaks dagegen werden das Maverick ET-732 oder dessen kleineren Bruder ET-73 schätzen. Dank doppelter Temperaturmessung sind alle wichtigen Parameter immer im Blick und die

Idealtemperaturen werden ständig überwacht. Der Unterschied zwischen den beiden Maverick-Brüdern seitens der Funktionalität ist klein, denn nur einige Grenzwerte können beim ET-73 nicht vorgegeben werden. Auch die Unterscheidung zwischen Barbecue und Smoker ist wohl nur aus Marketinggründen erfolgt, denn in der Praxis sind beide Thermometer für beide Grillformen problemlos nutzbar. Allerdings macht der ET-723 einen besser verarbeiteten Eindruck, besonders die universellen Befestigungsmöglichkeiten des Senders am Grill sind in der Praxis ein Punkt, der nicht zu unterschätzen ist. Denn der Sender muss an einer kühlen Stelle platziert werden. Keiner der getesteten Sender von Funkthermometern verträgt Hitze. Noch ein kleiner Tipp zum Schluss: Das kleine Dostmann-Analogthermometer ist mit vier Euro Straßenpreis so günstig, dass es sich lohnt, gleich eine Hand voll davon zu kaufen. Liegen verschiedene Fleischsorten und -dicken gleichzeitig auf dem Grill, können diese einzeln überwacht werden. So ist es dann problemlos möglich, ein Zwei-Zoll-Rib-Eye medium gleich neben einem Schweinebacken gut durchzugrillen. ■

Die Maverick-Thermometer verfügen über einen Grillsensor, der am Grillrost befestigt wird. Das sollte außerhalb der direkten Einwirkung der Glut erfolgen (links)

Einige Thermometer sind komplett eingedichtet, wie hier das ET-732, das sogar über Dichtungen unter dem Batteriefachdeckel verfügt (rechts)

Die Messsonden sollten bei dünnerem Fleisch nicht senkrecht eingestochen werden (links). Denn dadurch ist es schwer, die Sondenspitze in der Mitte der Dicke zu positionieren

Besser ist ein flacher Winkel um die 30°, der obendrein noch eine sichere Fixierung ermöglicht (rechts)

