

## KURZMELDUNG

02.04.2025, Marktoberdorf

### Grillen mit Holzkohle: Tipps von RÖSLE für den perfekten Grillgenuss

- **Halbmond, Gasse, Ring und Auge - Grillzonen leicht erklärt**
- **Welche Kohle eignet sich am besten?**
- **Dont's beim Grillen mit Holzkohle**

Für viele Grillfans gibt es nichts Besseres als das Grillen mit Holzkohle. Das unverwechselbare Raucharoma verleiht Steak, Gemüse und Co. einen besonderen Geschmack und lässt BBQ-Herzen höherschlagen.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen direktem und indirektem Grillen. Beim direkten Grillen liegt das Grillgut direkt über der heißen Glut und wird intensiv bei hoher Temperatur ab 250 °C erhitzt. Beim indirekten Grillen hingegen liegt es neben der Glut und gart nur durch die umliegende Hitze von ca. 180 °C. Oft empfiehlt sich eine Kombination beider Methoden: Zunächst wird das Steak bei direkter Hitze scharf angebraten und zieht dann bei indirekter Hitze bis zum gewünschten Gargrad durch. Der Vorteil: Außen entsteht eine knusprige Kruste, während das Innere schön saftig bleibt. Bei einem Holzkohlegrill ist es wichtig, die Kohlen gezielt zu platzieren, um verschiedene Temperaturzonen zu schaffen. Je nach Grillgut gibt es dafür vier unterschiedliche Methoden.

#### Die vier Grillzonen im Überblick:



**DER HALBMOND**

Auf der einen Seite des Holzkohlegrills scharf anbraten, auf der anderen Seite fertig garen. Perfekt für Filetsteaks.



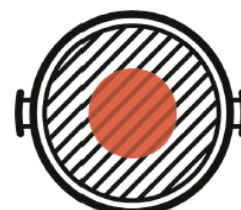
**DIE GASSE**

Die Gasse in der Mitte des Grillrosts bietet viel Platz für Spieße oder anderes längliches Grillgut.



**DER RING**

Die indirekte Hitze in der Mitte des Holzkohlegrills ist perfekt für Spare-Ribs, Pizzastein oder Pulled Pork.



**DAS AUGE**

In der Mitte scharf anbraten und außen herum zum Aufwärmen oder warm halten von Grillgut oder Gemüse.

#### Holzkohle oder Grillbriketts – Vor- und Nachteile

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikation.pur.com

Neben den Grillzonen spielt auch die Wahl der Grillkohle eine wichtige Rolle: **Klassische Holzkohle** punktet durch schnelles Anzünden und erreicht Temperaturen von bis zu 800 Grad – perfekt für kurze Grill-Sessions. Allerdings brennt sie relativ schnell ab. **Grillbriketts** hingegen halten die Hitze über einen längeren Zeitraum von bis zu fünf Stunden konstant und eignen sich besonders für das indirekte Grillen. Sie benötigen jedoch mehr Zeit zum Anzünden und erreichen keine so hohen Temperaturen wie Holzkohle. RÖSLE-Tipp zum Kauf: Hierbei spielt die Qualität eine entscheidende Rolle. Daher vorzugsweise nachhaltig produzierte Produkte wählen, idealerweise aus heimischen Hölzern wie Buche.

### Dont's beim Grillen mit Holzkohle

Finger weg von Benzin oder Spiritus: Zum einen sind sie sehr gefährlich, zum anderen beeinträchtigen sie den Geschmack. Mit einem Grillanzünder oder einem **Anzündkamin** lassen sich die Kohle und Briketts schnell und gleichmäßig entzünden.

Niemals zu viel Kohle verwenden: Dadurch verbrennt das Grillgut sehr schnell. Durch die Einteilung in **Grillzonen** und einer angemessenen Menge an Kohle wird das Grillgut perfekt gegart.

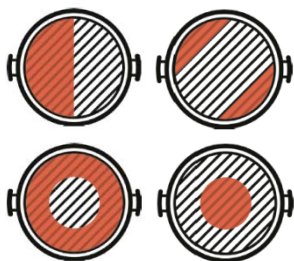
Geduld haben beim Anzünden: Erst wenn die **Kohlen richtig glühen** und mit heißer Asche überzogen sind, ist der Grill startbereit.

### Bildmaterial

**Download:** Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=6113&k=0fe282eb48>

**Nutzungshinweis:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis. Fotos: ©RÖSLE



Die vier verschiedenen Grillzonen Halbmond, Gasse, Ring und Auge bieten viele Möglichkeiten der Speisenzubereitung auf dem Holzkohlegrill.

**Bildunterschrift:** Die vier Grillzonen beim Grillen mit Holzkohle

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [roesle@kommunikationpur.com](mailto:roesle@kommunikationpur.com)



SINCE 1888



Der große Grillrost des Kugelgrill-Klassikers ermöglicht mit Ø 59 cm die Zubereitung vielfältiger Speisen auf unterschiedlichen Grillzonen. Inkl. Deckelthermometer mit Anzeige in °C und °F sowie patentiertem AIR Control System, das für eine einfache Steuerung der Zuluft sorgt und die Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf ermöglicht.

**Bildunterschrift:** Holzkohle Kugelgrill No.1 F60 AIR von RÖSLE



Bequemes, gleichmäßiges und schnelles Entzünden von Holzkohle oder Briketts. Funkenschutz für sicheres Einfüllen der glühenden Kohlen in den Grill. Großer Griff mit Hitzeschutzblech garantiert einen sicheren Halt.

**Bildunterschrift:** Anzündkamin Edelstahl von RÖSLE



Die Kohlekörbe aus beschichtetem Stahl sorgen für langandauernde und gleichmäßige Hitze in Kugelgrills mit 60 cm Durchmesser. Ideal zum indirekten Grillen. Position der Hitzequelle kann während des Grillens mühelos verändert werden.

**Bildunterschrift:** Kohlekorb f. Grill 60 cm 2-er Set von RÖSLE



Das flexible VARIO+ Grillrost ermöglicht durch verschiedene Einsätze (z. B. Pizzastein, Wok) vielfältige Zubereitungsarten auf dem Holzkohlegrill.

**Bildunterschrift:** Edelstahl Grillrost VARIO+ für No.1 F60 von RÖSLE

### Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com



Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA.

Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig, Metzingen und Wolfsburg sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond, Roosendaal und Batavia Stad zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.

---

**Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:**



[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

---

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [roesle@kommunikationpur.com](mailto:roesle@kommunikationpur.com)