



GUT GRILLEN PER KNOPFDRUCK

TEST Gasgrillgeräte.

Beim Grillen überzeugen alle. Allerdings traten Schwächen wie Schadstoffabgabe und Rostanfälligkeit auf. Erfreulich: Zwei der vier Besten sind für unter 200 Euro erhältlich.

Während Grillfans früher gerne auf Holzkohle setzten, liegen nun Gasgrills im Trend, und das mittlerweile ganzjährig. Zweifellos ist es praktisch, wenn das Grill-Event ohne langes Warten auf die richtige Temperatur per Knopfdruck startet. Vielleicht planen Sie eine Anschaffung, um in der heurigen Sommersaison Familie und Freundeskreis mit gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse

Richtpreis in €)

TESTURTEIL

Erreichte von 100 Prozentpunkten

AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE

Marke	Bezeichnung	Richtpreis in €)	TESTURTEIL Erreichte von 100 Prozentpunkten	Gesamtgewicht ohne Gasflasche in kg	Montagezeit in min	Abmessungen betriebsbereit, Haube zu: B x T x H in cm	Abmessungen zum Verstauen: B x T x H in cm	Fläche des Grillrosts in cm ²	Warmhaltefläche	Arbeitshöhe in cm ²)	Rostmaterial laut-Anbieter	Beschichtung
GRILLWAGEN MIT DREI BRENNERN												
1	Rösle	Videro Pure G3*	499,-	gut (70)	40	36	127 x 57 x 118	127 x 57 x 118	2.640	✓	111	G Em
2	Enders	Chicago 3	249,-	gut (68)	26	45	125 x 50 x 109	91 x 50 x 109	2.320	✓	86	E
3	Hellweg Rothmann	Gasgrillwagen Ottawa ⁵⁾	125,-	gut (64)	30	35	124 x 50 x 108	92 x 50 x 108	2.420	✓	85	G Em
	Bauhaus Grillstar	Atlanta 300 II	279,-	durchschnittl. (58)	27	45	125 x 56 x 113	125 x 56 x 113	2.500		88	S Em
	Landmann	Rexon 3.0	379,-	durchschnittl. (58)	29	40	135 x 61 x 119	135 x 61 x 119	2.580	✓	92	S Em
	Weber	Spirit E-315 GBS	680,-	durchschnittl. (54)	43	77	126 x 65 x 116	126 x 65 x 116	2.750	✓	93	G Em
	Char-Broil	Convective 310 B	350,-	durchschnittl. (48)	34	40	129 x 68 x 115	129 x 68 x 115	2.580	✓	90	G Em
	Napoleon	Rogue 425	769,-	durchschnittl. (48)	49	86	130 x 61 x 120	90 x 61 x 120	2.700	✓	93	G Em
TRAGBARE GRILLS MIT EINEM BRENNER												
4	Weber	Go Anywhere Gasgrill	190,-	gut (62)	6	10	54 x 28 x 43	54 x 28 x 31	1.070		25	S Em
	Campinggaz	Attitude 2go CV	176,-	durchschnittl. (50)	14	5	59 x 52 x 35	59 x 40 x 35	1.250		23	G Em
	Activa	Tischgasgrill Crosby	150,-	durchschnittl. (40)	9	30	95 x 44 x 38	64 x 44 x 39	1.360		24	G Em
	Tepro	Tischgasgrill Albany	96,-	nicht zufried. (10)	5	40	68 x 40 x 37	68 x 40 x 28	1.310	✓	26	E

Bei gleicher Punktezahl Reihung alphabetisch

Zeichenerklärung: ✓ = ja * Art.-Nr.: 25512 G = Gusseisen, E = Edelstahl, S = Stahl Em = Emaille sG = separate Gasflasche, SchG = Schraub-Gaskartusche, ECPG = Easy Clic Plus Gaskartusche ¹⁾ Onlinepreis ohne Versandkosten ²⁾ Untergrund bis Grillrost ³⁾ Auf der Fläche, die bei geöffneter Haube heißer als 200 °C ist. ⁴⁾ Zeit, bis eine mittlere Rosttemperatur von 250 °C erreicht ist. ⁵⁾ laut Anbieter Auslaufmodell ⁶⁾ Der Grillrost gibt hohe Mengen Nickel ab. ⁷⁾ führt zur Abwertung ⁸⁾ Der Grillrost gibt hohe Mengen Kobalt und Nickel ab. ⁹⁾ Der Grillrost gibt hohe Mengen Kobalt ab. ¹⁰⁾ Der Grillrost gibt hohe Mengen Aluminium, Kobalt, Mangan,

zu verwöhnen. Verschaffen Sie sich bei uns einen Überblick zu gasbeheizten Grillwagen für Garten oder Terrasse sowie tragbaren Gasgrillern für den Park oder Ihre nächste Campingtour.

Welcher Grill ist gut und günstig?

Die wichtigste Frage: Wie schneiden die Geräte beim Grillen ab? Die erfreuliche Antwort: gut. Genauer ausgedrückt, sowohl Grillwagen mit drei Brennern als auch Tischgrills mit einem Brenner grillen gut, teure Produkte ebenso wie günstige. Allerdings geben viele Grillroste Schadstoffe ab. Die Hälfte der Geräte ist anfällig für Rost, einige geraten zu heiß an der Abdeckhaube. Der tragbare Tepro-Grill fiel wegen Sicherheitsmängeln durch. Beim Zudrehen der Gaszufuhr ist ein Flammenrückschlag möglich. Weiter zu Positivem: Bester unter den großen Grillwagen ist Rösle

Foto: RossHelen/Shutterstock.com

(rund 500 Euro), bester Tischgriller Weber (190 Euro). Wer weniger Geld für den Grillabend ausgeben will, findet mit den günstigeren großen Grillwagen von Enders (249 Euro) und Hellweg Rothmann (125 Euro, Auslaufmodell) ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis in diesem Segment.

Nur 3 beschichtete Roste geben keine Schadstoffe ab

Von vorne: Wir haben gemeinsam mit unserer Partnerorganisation Stiftung Warentest 12 gasbetriebene Grillgeräte in die Zange genommen, darunter acht große Grillwagen mit je drei Brennern zu Preisen von 125 bis rund 770 Euro und vier tragbare Tischgeräte zu 96 bis

190 Euro mit je einem Brenner. Zum Grillen stellten wir die Regler auf Maximal und prüften die Temperaturverteilung bei offener und geschlossener Haube. Auf der Grillfläche platzierten wir Burgerpattys, Paprika, Maiskolben und Zucchini.

Vorsicht: Activa, Tepro und Napoleon fielen durch heiße Stellen an der Haube neben dem Thermometer auf. Letzteres beschlägt schnell, wodurch es beim Abwischen zum Verbrennen der Finger kommen kann. Auch durch ungünstig angebrachte Deckelgriffe bei Activa und Tepro können die Fingerkuppen beim Anheben der Haube am heißen Metall ankommen.

Kontrolle der Temperatur

Die Grillwagen mit dreifacher Befuerung verfügen über mehrere Temperaturzonen. Während ein Brenner auf

			45 %							35 %							10 %			10 %			0 %	
Platz für Burgerpattys	Platz für Grillwürste ³⁾	Brennstoffbehälter	GRILLEN							HANDHABUNG							SICHERHEIT			HALTBARKEIT			SCHADSTOFFE	
			Aufheizzeit ⁴⁾	Temperaturverteilung Haube zu	Temperaturverteilung Haube offen	Maximal erreichbare Temperatur am Rost	Grillergebnis	Brennstoffverbrauch	Bedienungsanleitung	Montage	Bedienbarkeit	Reinigung	Transport	Verstauen	Kennzeichnungen am Gerät	Gastechische Sicherheit	Berührbare heiße Flächen	Korrosionsbeständigkeit	Verarbeitung					
14	32	sG	+	o	++	+	++	++	+	+	++	+	o	++	+	+	++	++	o	o	+	+		
13	30	sG	+	o	++	+	+	+	+	+	o	o	+	o	++	+	+	o	o	+	++			
13	32	sG	+	-	+	+	+	+	+	+	o	o	+	o	++	+	+	o	o	+	+			
13	32	sG	+	+	++	+	++	+	+	+	o	o	++	+	+	+	+	+	+	+	- ⁵⁾ 7)			
13	32	sG	+	+	++	+	++	+	+	+	o	o	++	+	+	+	++	- ⁷⁾	- ⁷⁾	+	- ⁸⁾			
14	32	sG	+	o	++	++	++	+	o	+	+	+	o	++	+	+	+	- ⁷⁾	- ⁷⁾	++	- ⁹⁾			
13	30	sG	+	o	++	+	++	+	+	+	o	+	+	+	+	+	+	+	+	++	- ⁷⁾ 10)			
14	32	sG	+	o	+	+	++	+	o	+	o	++	+	+	+	+	+	+	++	+	- ⁷⁾ 11)			
6	13	SchG	+	o	+	+	++	+	+	o	o	++	o	o	+	++	o	- ⁷⁾	+	++	+	++		
5	10	ECPG	+	-	+	++	+	+	+	o	o	++	o	o	o	+	++	++	++	++	+	+	++	- ⁷⁾ 12)
7	15	sG	+	+	+	+	++	o	+	+	+	+	o	+	+	+	- ⁷⁾	++	++	- ⁷⁾	+	o	+	- ¹³⁾
7	15	SchG	+	+	++	+	++	o	+	o	-	o	o	+	++	- ⁷⁾ 14)	++	- ⁷⁾	-	o	+	o	++	

Molybdän, Nickel und Barium ab. ¹¹⁾ Der Grillrost gibt hohe Mengen Aluminium, Kobalt, Mangan, Nickel, Vanadium und Barium ab.

¹²⁾ Der Grillrost gibt hohe Mengen Aluminium, Kobalt, Mangan, Nickel, Vanadium und Lithium ab.

¹³⁾ Der Grillrost gibt hohe Mengen Aluminium ab. ¹⁴⁾ beim Zudrehen der Gaszufuhr Flammrückschlag möglich

Beurteilungsnoten: sehr gut (++) , gut (+) , durchschnittlich (o) , weniger zufriedenstellend (-) , nicht zufriedenstellend (--)

Preise: März 2023 **Prozentangaben** = Anteil am Endurteil



1 | Rösle. Bestes Grillergebnis im Test. Sichere, sehr einfache Montage. Sichtfenster im Deckel. Aber: Rostanfällig an Deckel- und Türgriffen. Hohe Arbeitshöhe. Seiten nicht einklappbar.



2 | Enders. Preis-Leistungs-Sieger. Wenig Gasverbrauch. Schmal, gut beim Verstauen. Aber: kleinste Grillrostfläche unter Grillwagen. Rostanfällig am Grillrost und ebendort raue Kanten.



3 | Hellweg Rothmann. Schnellste Montage unter Grillwagen. Schmal, gut verstaubar. Seiten einklappbar. Aber: rostanfällig, besonders Grillrost. Langsames Aufheizen. Raue Kanten: Fettpfanne und Warmhalteflächen.



4 | Weber. Beine einklappbar. Sehr gut verstaubar, robust, nicht rostanfällig. Aber: Warnhinweise am Gerät nur angehängt, nicht fixiert. Fettansammlung im Innenraum. Etwas rutschiger Drehregler.



Höchstleistung eingestellt die beliebten Grillstreifen auf Tofu und Fleisch ermöglicht, erlaubt der zweite Brenner sanftes Weiterbrutzeln von Grillgut. Den Dritten lassen Grillköch:innen derweil auf niedrigster Stufe oder schalten ihn aus, um Fisch oder größere Fleischstücke mit indirekter Hitze zu versorgen, ohne die Grillstücke auszutrocknen.

Die Grillroste der Testgeräte waren aus Stahl, Edelstahl oder Gusseisen gefertigt. Materialdetails siehe Kasten rechts. Die meisten Rostgitter haben eine Emaille-Beschichtung, um Korrosion zu verhindern. Beim Grillen säurehaltiger Lebensmittel wie mit Zitrone oder Essig mariniertem Fleisch oder Gemüse können problematische Stoffe aus dem Emaille ins Grillgut übergehen. Wir legten die Grillroste mehrfach für zwei Stunden in heiße, saure Lösung. Bei den Edelstahlrosten von Enders und Tepro gab es nichts zu bemängeln. Bei den emaillierten Rosten können wir nur für den tragbaren Weber, Rösle und Hell-

weg Rothmann Entwarnung geben. Alle anderen beschichteten Roste gaben hohe Schadstoffmengen wie Aluminium, Kobalt und Nickel ab. Der Vollständigkeit halber: Die Schadstoffmengen liegen deutlich unter den Grenzwerten für die tolerable tägliche Aufnahme, welche die europäische Lebensmittelbehörde EFSA vorsieht. Allerdings nehmen wir solche Stoffe auch über andere Lebensmittel auf. Beispielsweise enthält grüner Tee Aluminium. Dr. Hauke Reimann, Toxiko-

loge am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), rät hinsichtlich des Schadstoffrisikos bei emaillierten Grillrosten: „Wer viel grillt, kann zur Sicherheit auf saure Marinaden und das direkte Grillen saurer Lebensmittel wie etwa Tomaten verzichten.“ Und er gibt zu bedenken, dass je heißer der Grill und eine säurehaltige Speise seien und je länger diese auf dem Rost liege, desto eher wäre eine Freisetzung von Stoffen aus dem Emaille möglich.

Produktfotos: Stiftung Warentest

MEHR ZUM THEMA

Die Testkriterien finden Sie unter [konsument.at/gasgrillgeraete23](https://www.konsument.at/gasgrillgeraete23). Mit Ihrem Abo bzw. bei Kauf eines 24-h-Tickets haben Sie Zugriff auf alle Gerätesteckbriefe und den Produktfinder.



Gusseisen oder Stahl?

Gusseisen

Dunkles Grillmuster. Das charakteristische Muster ermöglichen die dickeren Streben.

Guter Wärmespeicher. Rost kühlt beim Auflegen des Grillguts kaum ab.

Rost. Reines Gusseisen. Gut pflegen, um Verrosten vorzubeugen. Nach dem Grillen mit Speiseöl einreiben. Emaillierte Grillroste sind weniger rostanfällig.

Reinigen. Heißen Rost nicht ins kalte Wasser tauchen. Mit Messingbürste schonend säubern.

Stahl und Edelstahl

Grillstreifen. Edelstahlstreben sind meist dünn und erzeugen dünnere Markierungen am Grillgut. Im Test fanden wir auch breite Stahlroste.

Weniger Wärmespeicherung. Hält Wärme schlechter als dickes Gusseisen. Meist kein Grund für schlechteres Grillergebnis.

Kein Rost. Hochwertiger Edelstahl korrodiert nicht.

Leicht zu reinigen. Temperaturwechsel weniger problematisch als bei Gusseisen. Stahlrost mit Spülmittel im Wasser einweichen und reinigen.