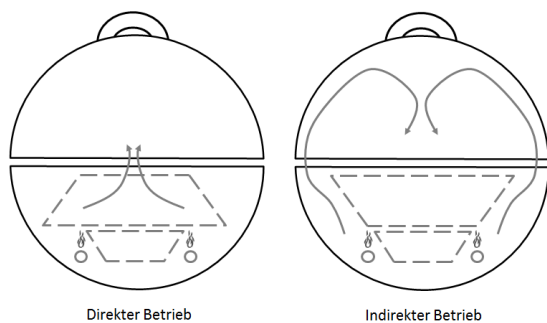


BeefEater Bugg

Grillen Down Under, ein erster Praxisbericht

Historie Bisher kam auf unserer 10qm Dachterrasse ein kleiner Gas-Kugelgrill von Outdoorchef zum Einsatz.

Die Referenz Der Outdoorchef ermöglicht durch sein variables Trichtersystem und die damit verbundene Heißluftführung sowohl direktes Grillen bei hoher Temperatur, als auch indirektes Grillen im Umluftsystem der Kugel.



Soviel zum sinngemäßen Werbeprofil. In der Praxis hat das Trichtersystem einen großen Nachteil: Für jede Grillsession muss man sich für eine dieser Varianten entscheiden, da das Trichtersystem im heißen Zustand nicht praxistauglich umbaubar ist.

Betrieben wurde der Grill deshalb hauptsächlich indirekt mit entsprechenden Garzeiten bei jeder Bratwurst... Sehr zum Leidwesen meines äußerst ungeduldigen Nachwuchses.

Für zahlreiche Fisch- und Gemüsegerichte erwies sich der Grill allerdings so als vielgelobtes Terrassenmöbelstück, das unsere Besucherzahlen in den letzten Sommern signifikant ansteigen ließ.

Gemessen an unseren Grillgewohnheiten im direkten Vergleich jedem Weber Q100 wegen der dort schwierigen Regelung auf niedrige Temperaturen weit überlegen.

Nach einigen Jahren sollte nun kompromissloser Ersatz her.

Die Anforderungen Wegen der guten Erfahrung im indirekten Betrieb sollte auch der Nachfolger ein schonendes Garen bei gleichmäßiger "Umluft" ermöglichen. Trotzdem bestand der Wunsch auch genug Hitze im direkten Kontakt mit Steaks und Bratwürstchen bereitzustellen.

Da auch in nächster Zeit kein Umzug in unsere Stadtvilla mit eigenem Garten nahe der Münchener Altstadt ansteht, musste auch der neue Grill vor allem eine kompakte Bauweise und eine geringe Standfläche aufweisen.

Außerdem ist mein hoher Qualitätsanspruch an jedwede Art technischer Gebrauchsgegenstände vermutlich genetisch vorprogrammiert. Die Wahlmöglichkeit ist deshalb schnell eingeschränkt und der Gang zum Discounter hatte sich von vornherein erledigt.

Produktwahl Wie ich schon nach kurzer Recherche feststellen musste, liegt die entscheidende Hürde bei der Produktwahl in der Kombination aus ausreichender Hitze im "Vollkontakt", gleichzeitiger Möglichkeit zum echten Indirektbetrieb und einer kompakten Bauform.

Klar kommt die gefühlte Referenz mobiler Gasrills aus dem Hause Weber (hier scheint der altbekannte VHS-Effekt eingesetzt zu haben: Zufällig die richtige Marktverbreitung zum richtigen Zeitpunkt...); allerdings ist das erste Gerät aus der Q-Produktpalette, das indirektes Grillen dank einer zweiten, getrennt regelbaren Heizschlange auch wirklich ermöglicht der Q300. Schönes Gerät! Aber eben mit den Ausmaßen des Sandkastens meiner kleinen Tochter. Alternativen? Rar, um es mal diplomatisch auszudrücken.

Über diese Kriterien bin ich schließlich beim neuesten Sproß der BeefEater Familie gelandet. Der BUGG. Kompakter Kugelgrill und (!) zwei separat regelbare (steuerbare) Heizschlangen. Weitere augenscheinliche Vorteile: Ein mittig geteilter Rost, der die Reinigung im Standard-Spülbecken möglich macht. Außerdem geht die "Kugel" beim Aufklappen in "Selbsthalt" (bei meinem Outdoorchef musste ich sie noch neben dem Grill ablegen oder kompliziert einhängen). Hinzu kommen abnehmbare Ablageflächen links und rechts.

Nicht völlig immun bin ich auch gegen die ansprechende Farbvariante in Amber... endlich mal was anderes!



Gesagt getan, oder treffender: Online gesehen und bestellt.

Dank des rundum perfekten Gardelino-Services kam der Grill bereits ein paar Tage später mit GLS ins Haus. Zwei Pakete. Einerseits der Grill selbst, andererseits der Trolley.

Zunächst habe ich den Trolley aufgebaut. Schon hier fällt nicht nur eine hohe Verarbeitungsqualität auf, sondern auch, daß sich die Herren Ingenieure in einigen Details praxistaugliche Gedanken gemacht haben. Die eigentlichen Stützen sind aus robustem, statisch verstrebt Kunsstoff. Verschraubungen in den Kunststoff finden mit hochwertigen Mehrzweckschrauben statt, die allesamt mit Federringen unterlegt werden, so daß eine genaue Dosierung der notwendigen, aber nicht zu hohen Anzugskraft möglich wird. Prima. Für rutschfesten Bodenkontakt sorgen vier Silikonstopfen. Die Räder machen einen

ausreichend stabilen Eindruck und setzen erst durch eine leichte Kippbewegung auf. Der Grill steht im Betrieb also ausschliesslich auf den vier stabilen Stützfüßen. Aufbauzeit: Gut 30 Minuten.



Nun zum zweiten Paket. Das Herzstück. Gut verpackt in reichlich passgenauem Styropor. Alle Einzelteile (Rost, Anstecktische, Fettschale...) sind nochmals separat eingehüllt und so verklebt, daß sie auch nicht versehentlich bei der Entnahme des Grills auf dem Boden landen. Ich bin begeistert. Die amberfarbene Kuppel strahlt mich von unten an, als wolle sie sagen: "Mit mir bist am Ziel Deiner kulinarischen Träume angelangt! Nimm mich, feuer mich an! Ich grille, was immer Du mir unter die Haube schiebst!"... Schnell von meiner Verblendung gelöst muss ich leider feststellen, daß die hübsche amberfarbene Emailbeschichtung an einer Stelle stark beschädigt ist. Ein Transportschaden? Ein Produktionsfehler? Schwer zu sagen. Ich mache ein paar Fotos und schicke Sie an Gardelino. Sofort gibt's die Rückmeldung, daß man sich mit BeefEater abstimmt und für den schnellstmöglichen Ersatz sorgt.

Ein paar Tage später.

Wieder geht vor mir die Sonne auf, als ich die strahlende Lackkuppel vor mir auf den Trolley setze. Die Ersatzlieferung traf nur wenige Tage nach der Reklamation bei mir ein. Toller Service. Wenn man sich den scharfkantigen Rand der Kuppel genauer anschaut fällt aber auf, daß sich hier sicher eine der wenigen generellen Schwachstellen des Buggs verbirgt. Ich bin mir beinahe sicher, daß es hier trotz kleiner im Grillrumpf eingelassener Gummi-

dämpfer in den nächsten Monaten noch zu kleineren Absplitterungen des Lacks kommen wird.



Ansonsten ist der Grill erwartungsgemäß hochwertig konstruiert, was die Bilder auch zeigen dürften. Warum die die Brenneinheit tragenden Stützen allerdings zusätzlich zu reichlich Gussmaterial auch noch vierfach verstrebt sind erschliesst sich mir nicht. Das dürfte für die Reinigungsarbeiten den Einsatz einer elektrischen Zahnbürste rechtfertigen...



An gleicher Stelle ist auch bereits vor dem ersten Anheizen auffällig, daß es keine abfallende Bauweise zur Fettauffangschale gibt. Hier wird sich im Betrieb also einiges ansammeln, bevor es durch die dafür vorgesehene Öffnung abtropft.

Der Grill wird mit Hilfe eines Einschubbügels auf dem Trolley fixiert. Kleiner Nachteil: Die Fettschale ist nur herausnehmbar, wenn der Einschubbügel nicht gerade seinen Job verrichtet. Um die Fettschale herauszunehmen muss also zunächst der Bügel entfernt werden (kritische Phase, jetzt könnte der Grill vom Trolley kippen).



Klasse finde ich im Gegensatz dazu schon vor dem ersten Einsatz die geteilte Grillfläche.

Gasanschluss; los geht's!



Die Zündung beider Brenner geht leicht von der Hand. Auch die Steuerung scheint gleichmäßig möglich (ich kenne etliche Gasgrills, bei denen es zwar einen Drehknopf, aber am Brenner doch nur "Volle Pule" oder "aus" gibt). Vor Erstkontakt mit Grillgut heize ich dem Bugg ordentlich ein. Bereits nach 5 Minuten sind 220 Grad erreicht. Die Hürde von 260 Grad nimmt er nach etwa 8 Minuten.



Erste Aufgabe: Einfache Bratwurst. Natürlich kein Problem bei mittlerer Hitze. Zweiter Job: Ein Satz Filetspieße, sowie ausgelöste Hähnchenschenkel. Bei großer Hitze direkt angrillen, dann auf der anderen Grillseite indirekt fertigbaren... Perfekt.



Nächster Auftrag: Mariniertes Red Snapper - Filet an Grünem Spargel. Während der Spargel gut 20 Minuten im Butterbad indirekt vor sich hin gart, ist das Fischfilet binnen kürzester Zeit auf der Hautseite knusprig gegrillt. Klasse.



Die Nutzung der beiden separat steuerbaren Brenneinheiten ist eine Offenbarung! Kaum vorstellbar, daß es auch anders gehen kann...

Die Reinigung Ja. Auch, wenn kein Hersteller müde zu werden scheint gebetsmühlenähnlich zu wiederholen, daß seine Grills mühelos, mit Minimalaufwand, selten oder fast garnicht zu reinigen sind... lassen Sie sich nichts vormachen; auch beim Bugg ist das lästig. Ich habe ihn nach dem Erstbetrieb "freibrennen" lassen, den Rost mit einer Weber (!) - Edelstahlbürste im noch warmen Zustand abgeschrubbt und die Fettspritzer mit einem Küchentuch von allen Anbauteilen wegge-

wischt. Dabei fiel mit der schlechte Druck auf den Drehknöpfen auf. Der dürfte sich nach ein paar Mal mit fettigem Tuch darüberwischen auflösen.

Im "Innenraum" sammelt sich erwartungsgemäß einiges Fett, bevor es in die Fettschale abtropft. Hier werde ich noch ein paar Mahlzeiten mit der ersten Reinigung abwarten. In dieser Disziplin also keine Überraschungen.

Resumee Wer einen kompakten Gasgrill mit ansprechender Optik sucht und dabei nicht auf die Möglichkeit zweier separat regelbarer Brenneinheiten verzichten will, trifft mit dem Bugg die richtige Wahl!

Verbesserungspotenzial gibt's im Detail. Insgesamt ein hochwertiger Grill, von dem ich glaube, daß ich einige Jahre Spaß mit ihm haben werde.

(F. Wolter)