

**WÄRMEN**

Rillen vergrössern die Oberfläche der neuen Weber-Briquets. Darum geben sie mehr Wärme ab. Und glühen drei Stunden lang – ideal fürs indirekte Grillieren. 2 kg kosten 5.50 Fr. www.weberstephen.ch

BRENNEN

Umweltfreundliche Anzündhilfe, hergestellt in den sozialen Einrichtungen der Stadt Zürich. Pyramide brennt rund neun Minuten lang. Erhältlich für 5.90 Fr. bei Globus. www.globus.ch

**SITZEN**

Das Poulet wird über den Keramik-Hochsitz gestülpt. Im Sockel sorgt Flüssigkeit wie etwa Bier für Saftigkeit und gleichmässige Bräune. 29.90 Fr. bei www.greenegg.ch

**BEDUFTEN**

Ein Zweig Rosmarin, ins Feuer geworfen, gibt allfälligem Rauch eine würzige Note. Bio-Topfpflanzen sind erhältlich in Gärtnereien, auf dem Markt und bei Grossverteilern.

LESEN

Wie man Früchte und Gemüse grilliert. Oder nur eine Wurst brät. Diese und andere Rezepte stehen in «Die Grillmacher», dem Grillbuch der Migros. 14.80 Fr. www.leshop.ch

**AUFHÄNGEN**

Pouletflügel oder -schenkel hängen ordentlich im Edelstahlgestell, und die Marinade würzt das Gemüse in der Abtropfschale gleich mit. Von Koenig, erhältlich zu 39.90 Fr. bei www.grilljack.ch

Ja nichts anbrennen lassen

Das Kochen mit Feuer und Flamme ist eine Wissenschaft für sich. Ob cleveres Werkzeug oder feine Saucen: Tüftler entwickeln immer neue Produkte. Eine kleine Auswahl an **GRILLZUBEHÖR** für die Outdoor-Küche.

Text Leandra Graf und Michael Lütcher

**BRATEN**

Perfekte Steaks, gebraten bei 800 Grad Celsius. Beefeer ist klein und effizient dank Infrarot-Technologie und Oberhitze. 799 Fr. bei www.beeferschweiz.ch

**WÜRZEN**

Eine Knoblauchsauce passt zu Vegi und Fleisch. Falls es mal nicht reicht zum Selbermachen, ist diese Neuheit aus Bio-Zutaten für 2.90 Fr. eine Alternative. Von Alnatura bei Migros.

MESSEN

Klingelts, ist das Fleisch gar: Das Thermometer iGrill mini übermittelt die Zieltemperatur aufs Smartphone, wo eine App Alarm auslöst. Preis: 59 Fr. bei www.brack.ch

**MARINIEREN**

Süss oder scharf? Bayerischer Bio-Senf der Marke Zwergenwiese ist vegan und glutenfrei. Je 3.40 Fr. Alnatura/Migros.

AUFSTECKEN

Tropfend von Fett und heiss: Maiskolben sauber zu verzehren ist eine Herausforderung. Da helfen die Griffe zum Eindrehen, die sich ineinandergesteckt versorgen lassen. 8er-Set für 9.90 Fr. im Fachhandel oder bei www.kuhnrikon.ch

**WERKEN**

Zange, Wender, Gabel, ein Pinsel und die Grillbürste: Kuhn Rikon bietet das komplette Grillwerkzeug ab Ende Juni als Set und einzeln an. 139.90 Fr. (Set), www.kuhnrikon.ch

SALZEN

Chili-Fachmann Beat Heuberger mixt seine Würzsalze selbst. Mit exotischen oder mit einheimischen Kräutern, wie etwa im Sel de Ruschlikon. 14.80 Fr. www.beatheuberger.ch

**PINSELN**

Sanft gleitet der 48 cm lange Saucenpinsel über das grosse Fleischstück und verteilt die Marinade gleichmässig. Der abnehmbare Baumwoll-Mopp lässt sich gut reinigen. 29 Fr. www.greenegg.ch

**VEREDELN**

Swiss Made Cajun-Tomato-BBQ-Sauce aus natürlichen Zutaten. Neukreation von Beat Heuberger, dem Zürcher Fachmann für scharfe Würze. 15 Fr. www.beatheuberger.ch

**SCHÜTZEN**

Der griffige BBQ-Handschuh ist links und rechts tragbar. Innen schützt ein Baumwollpolster, aussen feuerfestes Gewebe. 39.90 Fr. www.greenegg.ch

WISSEN

«Grillen mit Briquets und Holzkohle», das jüngste der Weber-Grillbücher, enthält viel Grundwissen zum Feuern und Braten. Und dazu viele Rezepte mit Fleisch, Fisch und Geflügel sowie für Vorspeisen, Beilagen und Desserts. 32.50 Fr. www.weberstephen.ch

**ZEUSELN**

Lange Grill-Zündhölzer, attraktiv verpackt, hübsch illustriert mit verschiedenen Sujets. 6.90 Fr. bei Globus. www.globus.ch

**LÖSCHEN**

Geschmack und Durstlöschereffekt in einem Bier zu verbinden: Das schafft die Basler Brauerei Ueli Bier mit dem Summer Ale. Flasche à 2.45 Fr. www.rio-getraenke.ch

**GRILLIEREN**

Das Instrument, um ein Dessert zu grillieren: der Waffeleiseneinsatz für die Weber-Grills. Damit können auch Sandwiches heiss gemacht werden. Für 143 Fr. www.weberstephen.ch

ANZÜNDEN

Sauber, schnell, sicher, gift- und CO₂-frei entfacht die föhnartige Anzündhilfe Looftlighter aus Schweden ein Feuer. Heissluft bringt Holzkohle in 60 Sekunden zum Glühen. Mit extralangem Elektrokabel. Erhältlich bei Online-Anbietern, zum Beispiel für 79 Fr. bei www.grillchief.ch

