

Ein nachhaltiger Wind weht auch durchs Grillfeuer

1800 Aussteller und 30 000 Fachbesucher bei der Garten-Lifestylmesse »Spoga/Gafa« in Köln

Ambitionierten Grillfans reicht ein einfacher Grill häufig nicht mehr aus. Die steigende Nachfrage nach Outdoor-Küchen, die Gartengrill und Küche miteinander verbinden, spiegelt diese Entwicklung wider. Auf der diesjährigen Garten-Lifestylmesse »Spoga/Gafa«, die vom 18. bis 20. Juni auf dem Kölner Messegelände stattfand, war neben den aktuellen Trends bei Gartenmöbeln und -geräten alles zu finden, was das Grillherz begehrt: Vom portablen „Grill to go“ für den Ausflug in den Park bis hin zum Hightech-Gartengrill für zu Hause. Dazu kamen die Hersteller von Holzkohlen, deren Qualitäten nach Herkunft und Brennwert gravierend variieren können.

Ein dezenter Duft nach Holzkohle und Grillgut empfing den Besucher, der die Hallen 7 und 8 der diesjährigen »Spoga/Gafa« betrat und damit den Messebereich »Garden BBQ«. Bereits am frühen Vormittag hatte hier so mancher Hersteller seinen Grill angeheizt und zauberte kulinarische Fleischhappen der Extraklasse für die bereits zahlreich anwesenden Besucher, die heute nicht nur ihren Augen, sondern auch ihrem Geruchs- und Geschmackssinn folgten.

Die beiden BBQ-Hallen waren zwar nur ein kleinerer Teil der insgesamt 14 Hallen, auf denen sich die Kölner Gartenmesse ausbreitete, jedoch war die gute Stimmung auf den Ständen der Grillhersteller unübersehbar und erinnerte vielerorts an eine entspannte Gartenparty. „Auf Grund der guten Erfahrungen im vergangenen Jahr haben wir die Anzahl an exklusiven BBQ-Showflächen und Live-Cooking-Stationen weiter ausgebaut“, erläuterte denn auch Stefan Lohrberg, Direktor der »Spoga/Gafa«. Von kleinen Gasgrills bis zu ausgewachsenen Outdoor-Küchen, von Räucheröfen, Feuerschalen, Holzkohle sowie Grillzubehör aller Art – die Angebotsbreite ließ keinen der besuchenden Grillfans kalt.

Positive Bilanz

Insgesamt zogen die Organisatoren der Köln-Messe nach drei Messetagen eine rundum positive Bilanz. Rund 30 000 Fachbesucher aus 122 Ländern nahmen in diesem Jahr an der weltweit größten Garten-Lifestyle-Messe teil und stießen dabei auf etwa 1800 Aussteller



Grills und Zubehör aller Art waren auf dem Stand des belgischen Herstellers Barbecue zu finden. So auch dieser spiralförmige Rauchgenerator zum kalten Räuchern von Fleisch, Fisch oder Gemüse, der nach dem Entzünden des Räuchermehl mit einem Teelicht bis zu sieben Stunden schwelt.

aus 58 Ländern. Diese Zahlen lagen damit deutlich über denen der, noch von Corona deutlich beeinträchtigten Vorjahresmesse mit 1000 Ausstellern und 25 000 Besuchern.

„Schaut man in die einzelnen Segmente, so sehen wir mit Stolz, dass in Köln das weltweit größte Angebot für Outdoor-Dekoration, für Spiel im Garten, für Gartenmöbel- und Beschattungen, sowie BBQ auf die Besucher wartet“, so Lohrberg. Die Gründe für den Messeerfolg stellen sich für ihn vielfältig dar: Zum einen suchten wieder ver-

mehrt interkontinentale Aussteller, so z. B. aus Nordamerika und Asien auf der »Spoga/Gafa« Kontakt zum globalen und nationalen Handel. Gleichzeitig sei auch die Teilnehmerzahl aus der DACH-Region und den Beneluxländern im Gegensatz zum Vorjahr deutlich gestiegen.

Norbert Jedrau, Geschäftsführer der Barbecue Industry Association Grillverband (BIAG), zog speziell für den Bereich BBQ ein ebenfalls erfreuliches Fazit und bestätigte den hohen Anteil an ausländischen Ausstellern. „2023 waren die Aussteller der internationalen Grill- und BBQ-Branche noch zahlreicher vertreten als in den Vorjahren. Auch die Nachfrage nach innovativen Techniken und Grillzubehör war sehr groß. Dies schließt auch die Klassiker, also die Holzkohlegrills, mit ein.“

Kohle nicht gleich Kohle

Grillen mit Holzkohle erinnert an Lagerfeuer, an stimmungsvolle Runden mit Freunden und wird langfristig trotz einiger Vorbehalte weiterhin seine Anhänger haben – so die Überzeugung der befragten Hersteller, die dem Grillen mit Gas die Stirn bieten. Spätestens seit 2019 steht der Vorwurf der mangelhaften Herkunftsbezeichnungen im Raum. Damals hatte die Stiftung Warentest unter 17 Anbietern von Grillholzkohle – darunter Säcke von Aldi, Kaufland, Netto, Pro Fagus und Weber – nur einen Anbieter ausgemacht, der die Holzherkunft deklariert hatte. In fünf Säcken wurde Tropenholz gefunden, aber auch Produkte aus europäischen Laubhölzern seien kein Garant für eine saubere Herkunft. Insgesamt gebe sich die Branche wenig transparent, urteilten die Tester damals.

Hier hat die Branche anscheinend viel dazugelernt: Unter dem Label „100 % Namibia – 0 % Rainforest“ warb die DHG Vertriebs- und Consultinggesellschaft, Wachtendonk, für Holzkohle aus Namibia. Im Rahmen eines Entbuschungsprojekts der namibischen Regierung wird Holz mit einem hohen Anteil an Akazien gewonnen mit dem Ziel, die Savanne freizuhalten. So soll u. a. der Lebensraum des Gepards erhalten werden, aber auch die Viehfarmer profitieren von den freien Flächen. Die Herkunft der von DHG angebotenen Holzkohle ist zertifiziert nach FSC und Earthworm und hebt sich damit von den oben erwähnten Ergebnissen der Stiftung-Warentest-Studie deutlich ab.

Leicht entzündbar – mit Hilfe von Stearin

Neu auf dem Markt ist die Holzkohle von Rowerk aus dem bayerischen Grassau. Diese Kohle mit der Markenbezeichnung „Glühgut“ zeichnet sich dadurch aus, dass sie eine Ummantelung aus Stearin aufweist, aus dem teilweise auch Kerzen hergestellt werden. Dadurch entzündet sich diese Holzkohle deutlich leichter als herkömmliche Produkte mit dem Vorteil, dass die Kohle länger zum Grillen nutzbar ist und für die meisten Grills eine Füllmenge von 600 bis 1000 g ausreichend ist.

Die in einem patentierten Verfahren aufgebrauchte Zündbeschichtung – die Kohlen werden in das flüssige Stearin hineingetaucht – verbrennt diese geschmacks- und geruchsneutral, bevor sich die Glut vollständig entwickelt und mit dem Grillen begonnen werden kann. Das Verfahren wurde in Zusammenarbeit mit der Hochschule Rosenheim entwickelt. Ein weiterer Vorteil der „Glühgut“-Kohlen besteht nach Angaben des Herstellers in einem hohen Kohlenstoff-Anteil, der mit etwa 93 % über dem der meisten anderen Holzkohlen liegt. Möglich werde der dadurch erzeugte hohe Brennwert durch einen speziellen Pyrolyse-Prozess in einem modifizierten, achtfachen Doppelkammer-Retortenofen, der zu einer weitgehenden Entfernung der Kohlenwasserstoffe führe. „Erhöht wird der Brennwert aber auch durch die Stearinbeschichtung selbst, da eine Wasser-



DHG aus dem niederrheinischen Wachtendonk bot Holzkohle aus Namibia an, aus Holz, das im Zuge eines Entbuschungsprojekts der namibischen Regierung gewonnen wird, um die Savanne auch für Wildtiere freizuhalten. Fotos: Stephan Klein



Rowerk aus dem bayerischen Grassau hat eine Grillkohle entwickelt, die mit Stearin ummantelt ist und sich daher leicht mit einem Streichholz anzünden lässt.

dampfaufnahme während der Lagerung nicht möglich ist“, erläutert Rainer Krug, Geschäftsführer von Rowerk. „Dagegen kann der Wassergehalt bei herkömmlichen Holzkohlen durchaus erheblich sein, was sowohl die Grillzeit als auch die Dampfentwicklung beim Grillen maßgeblich beeinflusst.“

Holz in seiner energetischen Verwendung war auch auf dem Stand des belgischen Herstellers Barbecue zu finden, der Grills und Zubehör aller Art über verschiedene Vertriebskanäle anbietet. Dazu gehört auch ein spiralförmiger Rauchgenerator, der sich zum kalten Räuchern von Fleisch, Fisch oder Gemüse eignet. Der Rauchgenerator wird lediglich mit einem Teelicht befeuert, welches sich an einem Ende der Spirale befindet und führt dazu, dass das Räuchermehl nach und nach abbrennt und bis zu sieben Stunden in der Räucher- kammer schwelen kann.

Teak für Gartenmöbel

Möbel für den Außenbereich ergänzen natürlich das BBQ-Ambiente und bestehen nach wie vor überwiegend aus Teakholz – zumindest ist dies der Eindruck, den der Besuch mehrerer Hersteller und Importeure auf der »Spoga/Gafa« vermittelte. So stellten die Aussteller im Bereich der Outdoor-Küchen

diverse Kombinationen vor, bei denen der Grill in Holzrahmen oder Korpusse aus Teak eingelassen ist, wodurch sich teilweise sehr ansprechende Ablagen für Grillgut und Zubehör ergeben.

Beispiele dafür waren bei Garbou aus Wuppertal zu sehen, das seine Outdoor-Küchen überwiegend in Asien fertigen lässt. Das verwendete Teakholz stammt nach eigenen Aussagen von ehemaligen Dachstühlen indonesischer Häuser, die abgebrochen oder erneuert wurden. Die Spuren einer früheren Verwendung – wie Schlitz- und Zapfenfrüherer Balken – waren im Möbel durchaus auszumachen, sodass von einem recycelten Tropenholz gesprochen werden kann, dessen Herkunft bei Garbou zudem FSC-zertifiziert ist.

Auch J&E aus dem niederländischen Heteren lässt seine Teakmöbel in einer eigenen Produktion in Indonesien fertigen, wobei auch diese Gartenmöbel nach eigenen Angaben überwiegend aus recycelten Hölzern bestehen. In Köln ausgestellt waren Tische, Stühle, Bänke und andere Möbel für den Gartenbereich mit unterschiedlichen Designs, welche nach Auskunft des Gartenmöbel-Unternehmens auch individuell angefertigt werden können.

Stephan Klein
► Die nächste »Spoga/Gafa« findet vom 16. bis 18. Juni 2024 in Köln statt.



Outdoor-Küchen der gehobenen Art bietet Garbou. Die Küchenmöbel des Wuppertaler Unternehmens werden u. a. aus Teak gefertigt, das aus ehemaligen Dachstühlen indonesischer Häuser stammt.



Auch J&E aus dem niederländischen Heteren lässt seine Teakmöbel in Indonesien fertigen – und setzt dafür teilweise recycelte Hölzern ein.



Im Bereich der masurischen Seenplatte findet sich der polnische Hersteller Masuria aus Ostróda, der sich auf den Entwurf und die Produktion hochwertiger Outdoor-Küchen spezialisiert hat.