



Stimmungsmacher

Die gute Laune kommt beim Sitzen: Denn die Retro-Stühle aus Aluminium mit handgewebter „Spaghetti“-Sitzfläche sind nicht nur hübsch, sondern auch bequem. Außerdem leicht, stapelbar und in vielen Farben zu haben. Der Liegestuhl ist perfekt, wenn die Grillwurst auf sich warten lässt. Armlehnstuhl „Mya“, 228 Euro, „Spaghetti“-Sonnenstuhl mit Fußstütze „Fiam“, 339 Euro, www.nordicnest.de

Charmant umgarnt

Die bezaubernde Baumwollschürze wird in Spanien von Hand gefertigt, schützt Grillmeisterinnen vor Spritzern und schmückt sie mit lässigen Längsstreifen. In die rot gesäumte Tasche wandern dann die zugesteckten Komplimente. „Apron Striped Blue“, La Veste, 100x90x50 cm, 65 Euro www.lavestelaveste.com



Spitze: Da die Zange vorn schmal zuläuft, greift sie auch kleinteiliges Grillgut

Hand in Hand

Kleine Würstchen, große Fische: Die stabile Grillzange greift und wendet alles, was sich auf dem Rost tummelt, genauso präzise wie sicher. Dank der großen Spannweite sind selbst Braten und Geflügel kein Problem. Mit ihrer Länge von 40 cm hält sie uns automatisch von der heißen Glut fern. Und lässt sich nach getaner Arbeit über den cleveren Klick-Mechanismus easy verschließen und an den Nagel hängen. Bis zum nächsten Einsatz. Grillzange, DICK, ca. 34 Euro www.dick-messer.de



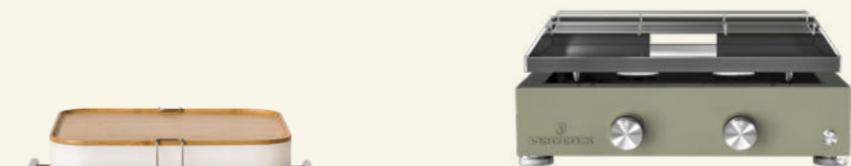
Heiße Rollen

Die feinmaschigen Grillkörbe aus Edelstahl lassen nichts anbrennen: Hinein kommt klein geschnittenes Gemüse – etwa Kartoffeln oder Paprika –, das sonst durch den Rost fallen würde. Fest verschlossen kann der Korb dann mithilfe einer Gabel um 360 Grad über der Glut gedreht werden. Praktisch! BBQ-Grillkorb „Rondo“, 9,5x20,5 cm Ø, Stück ca. 14 Euro, www.kuechenprofi.de

Text: Antje Klein; Fotos: shop-rikiki.de (1)

ANGRILLEN IST ANGESAGT

(1) Gasgrill mit antihaltender Grillplatte aus emailliertem Stahl und abnehmbarem Rost zum Warmhalten (2) Kompakte Holzkohlegrills mit Aufbewahrungsschale unter der Haube und Bambusabdeckung, die als Arbeitsplatte dient (3) Faltbares Fliegengewicht aus Edelstahl, dient als mobiler Kocher, kleiner Grill oder Feuerstelle. Leicht aufzubauen und nur 270 g schwer (4) Outdoor-Ofen, wahlweise mit Gas oder Holz befeuerbar, für Pizza bis Pulled Pork (5) Stabiler Gasgrill mit stufenloser Temperaturregelung und Fettauffangsystem (6) Feuerschale, die mit einem aufgelegten Stahlring ruckzuck zum stylishen Grill wird



1 Plancha-Gasgrill „Simplicity“, ca. 400 Euro www.verycook.de



2 Tragbarer Holzkohlegrill „Cube“, everdure, 384x316x224 mm, 7 kg, 150 Euro, www.montargo.de

3 Hobo Premium Edelstahl, Fennek, 84 Euro, plus Klapprost, 45 Euro, oder Zusatzrost, 9,50 Euro www.fennek-grill.de

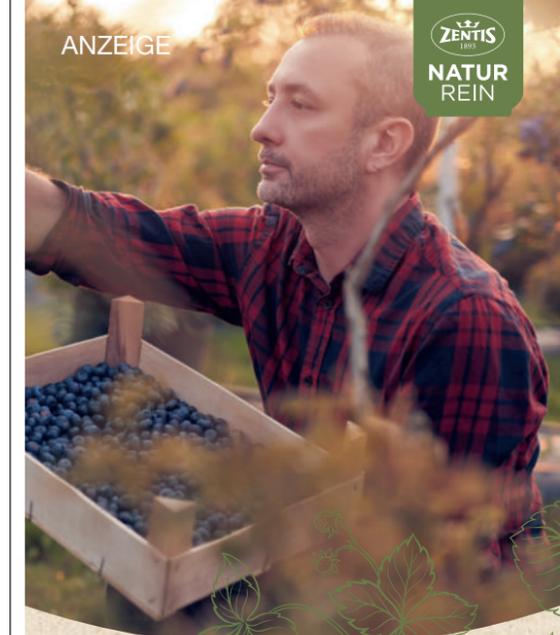


4 Dome Multi-fuel Pizzaofen, Gozney, inkl. Gasbrenner, ca. 1800 Euro, Gestell ca. 350 Euro www.gozney.com

5 Go-Anywhere Gasgrill, Weber, ca. 160 Euro www.weber-grillen.de



6 Feuerschale Edelstahl mit Grillring, 30 cm Höhe, 50 cm Ø, ca. 885 Euro www.ricon-manufaktur.de



Der Natur etwas zurückgeben

Zentis setzt für sein NaturRein Sortiment auf Natur pur.

Die Partnerbetriebe der Zentis Bauerninitiative arbeiten stets mit Sorgfalt und Respekt vor der Natur. Alle NaturRein Bauern verpflichten sich zu einem deutlich verminderten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Vergleich zum konventionellen Anbau. Sie verwenden darüber hinaus wenn möglich das Obst von sogenannten Übergangsbauern, die vom klassischen Anbau auf ökologischen Anbau umstellen. So sorgen die NaturRein Bauern gemeinsam dafür, dass nur die besten Früchte in den NaturRein Produkten verwendet werden.

Für den perfekten Genuss dürfen am Ende nur ausgewählte, sonnengereifte Früchte, Gelierzucker und Zitronensaftkonzentrat ins Glas. Damit sind NaturRein Produkte vor allem eins: eine genussvolle Hommage an die Natur.

