

EINE BBQ-BOWL FÜRS LEBEN

Die Obersulmer CHRISTOPH SELL und RONNY EICK entwickelten durch ihre gemeinsame Leidenschaft fürs Grillen die BBQ-Bowl. Dabei punktet die Stahlhalbkugel mit vielen Vorteilen, die ein normaler Grill nicht hat. Oder haben Sie schon mal Pan Cakes und Suppe auf ihrem Grillgerät zubereitet? Und auch die leckeren Grillaromen bekommt man mit der BBQ-Bowl locker hin. *Von Robert Mucha*

Fotos: Meli Dikta



Hanix: Woher kommt das Konzept & Design? Von euch oder habt ihr es importiert?

Christoph Sell: Das Grillen auf heißem Stahl gibt es schon mehrere hundert Jahre. Wir haben nur das Design und das Format weiterentwickelt.

Was ist das Besondere an diesen BBQ-Bowls?

Christoph Sell: Das Fleisch wird saftiger.

Ronny Eick: Die Vielfältigkeit ist mit einer normalen Weber-Grillkugel nicht umzusetzen: Man kann Eier oder Pan Cakes

drauf machen, Gemüse rutscht da nicht durch den Rost und auch Suppen haben wir schon auf der Bowl gekocht. Man kann also mit Pfannen und Töpfen arbeiten. Unsere BBQ-Bowl ist sehr umfangreich nutzbar.

Abseits vom konkreten Zubereiten der Speisen: Was bietet ihr euren Kunden »on top«?

Christoph Sell: Wir personalisieren die BBQ-Bowl, wenn der Käufer das wünscht. Das hebt uns mit Sicherheit von den Großen ab, die auf individuelle Kundenwünsche nicht eingehen. Bei uns hat der Kunde die Möglichkeit, sein eigenes Label auf dem Grill anbringen zu lassen und die Farbe zu wählen. Dazu haben wir verschiedene Aufsätze für die BBQ-Bowl. Man kann z. B. einen »Tower« mit Grillrost drauf montieren oder einen »Dutch Oven« einhängen. Einen Spießbratenaufsatz haben wir auch im Angebot. *Ist sie als Alternative oder Ergänzung zu den bekannten Gas- und Holzkohle-Grills gedacht?*

Ronny Eick: Unserer Meinung nach ist es nicht nur eine Alternative, sondern bringt sogar ein Plus. Man hat einen Grill und eine Feuerschale und das Ding sieht auch noch gut aus. Das kann man sich in den Garten stellen und es ist ansprechend anzuschauen. Die wenigsten würden ihre Weber-Kugel schön präsentieren wollen.

Ein paar Daten und Fakten bitte zur BBQ-Bowl: Material, Gewicht, Kosten, wie und wo wird er hergestellt?

Christoph Sell: Derzeit gibt es zwei Varianten, die BBQ-Bowl XL hat einen Meter Durchmesser, mit einem 50er Feuerloch und 90 Zentimeter Höhe. Das Gewicht der großen Bowl liegt bei circa 200 Kilogramm. Die Kleine hat 80 Zentimeter im Durchmesser und ein 35er Feuerloch ebenfalls mit einer Arbeitshöhe von 90 Zentimetern. Der Fuß ist aus Cortenstahl gefertigt, rostet also nur oberflächlich, nicht durch.

Ronny Eick: Die Bowl selbst ist aus normalem Stahl, vier Millimeter dick. Die Stahlplatte, auf der gebrutzelt wird, ist sehr massiv, zwölf Millimeter stark.

Ist das ein Gerät für das Leben? Wie kann es kaputt gehen?

Ronny Eick: Gar nicht. Das würde ich wirklich sagen, die Bowl kauft man nur einmal.

Und was kostet der Spaß?

Christoph Sell: Die Große kostet 1.295 Euro und die Kleine 995 Euro. Auf dem Markt sind wir mit diesen Preisen fast 50 Prozent günstiger als unsere Wettbewerber und bieten dem Kunden ein Qualitätsprodukt Made in Obersulm.

Bekommt der geneigte Griller mit dem Bowl auch die besonderen Grillaromen hin oder schmeckt es wie aus der Pfanne?

Ronny Eick: Durch den Grillrost, den man einhängen kann, hat man die Möglichkeit, direkt über der Flamme sein Grillgut zu garen. Folglich bekommt man da auch den typischen Grillgeschmack hin. ♦

