



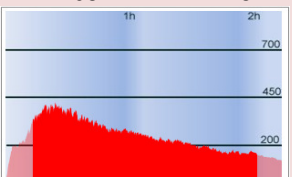
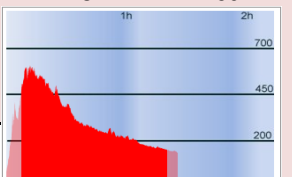
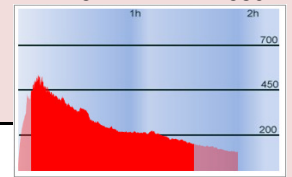
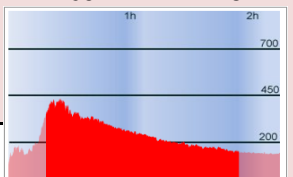


Produkt	Name	Grillis	Grilly HK Briketts	Perkins	Grill HK Brikett
	Hersteller	ProFagus	Holzchemiekombinat	Gryfskand	Dehages
	37194 Bodenfelde		Peretschen, UKRAINE	47100 Grylino, Polen	Konstanz
	Füllmenge	3 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg	3 Kg
	Zertifikate	k.A.	Din + (RegNr P1G017)	FSC / Din+(RegNr P1G002)	Din+ (RegNr P1G009)
	¹⁾ Material	aus Buchenholz	Laubhartholz	Aus Holzkohle	kein Tropenholz
	Eigenschaft	made in Germany	k.A.	FSC-Siegel	k.A.
	Händler	OBI	EBAY	Edeka	Hagebau
	Preis	4,99	2,99 €	2,79 €	3,29 €
	²⁾ Preis je Kg	1,66 €	1,20 €	1,12 @	1,10 €
Sichtung	Gewicht je Stk	29 Gramm	17 Gramm	30 Gramm	26 Gramm
	Sichtung	keine Auffälligkeiten	extrem wenig 'Bruch'	keine Auffälligkeiten	keine Auffälligkeiten
	Heile Briketts	93,1%	97,3%	93,8%	97,0%
	Bruch < 2/3	4,2%	0,0%	4,8%	< 1%
	< 20mm	1,9%	2,7%	1,4%	2,0%
	³⁾ Füllung	-138g / 4,6%	+164g / 6,5%	+115g / 4,6%	+30g / 1%
	⁴⁾ Punkte	87	100	97	97
Brennprobe	⁵⁾ Rauch	normaler Rauch	Rauch normal	normaler Rauch	Rauch normal
	⁶⁾ Brennprobe (min)	Anfeuern > 150 ° maxTemp 7 91 654	Anfeuern > 150 ° maxTemp 6 81 796	Anfeuern > 150 ° maxTemp 11 89 653	Anfeuern > 150 ° maxTemp 8 86 599
	⁷⁾ Brennwert	261	249	232	195
	⁸⁾ Asche Gr/%	13 g / 3%	31g / 6 %	38g / 8%	37 g / 7 %
	⁹⁾ Punkte	250	235	209	195
Endpunkte		337	335	306	292

Wie wir getestet haben: Der Test der Briketts verlief ähnlich, wie bei den Holzkohlen. Anders als bei Holzkohle ist naturgemäß keine 'Maserung' vorhanden, so dass sich die Herkunft bzw. die verwendete Holzart nicht prüfen lässt. So konnte sie auch nicht in die Wertung einfließen. Auch die bei Holzkohlen sinnvolle Siebung nach 'Korngrößen' musste für die Bewertung der Briketts verändert werden. Gewogen wurden zunächst alle heilen, unzerbrochenen Brikett, bzw solche, bei denen nur kleine Ecken abgeplatzt waren. Wenn die Stücke weniger als 2/3 eines 'heilen' Brikettes wogen, wurden sie der 'mittleren Fraktion' zugerechnet. Staub und kleine Splitter mit einem Durchmesser von weniger 10 mm wurden als 'unbrauchbar' gewertet, ihr Prozentanteil als 'Strafpunkte' vom Anteil der heilen Briketts abgezogen.

Im Vergleich zu den Holzkohlen gab es bei den Briketts übrigens deutlich geringere Abweichungen im Füllgewicht. Wie auch bei den Kohlen wurde in der Test-Tabelle ein zu niedriges Füllgewicht rot markiert, falls der Sack 'überfüllt' war, wurde dies grün markiert.

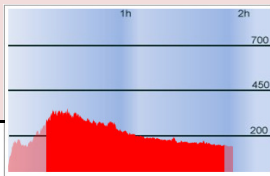
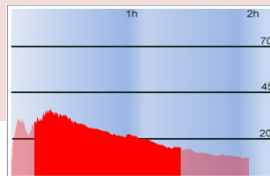
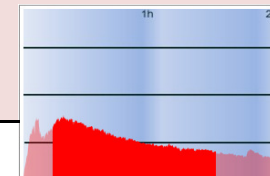
Plastikfäden fanden wir hier nur in einem einzigen Produkt, einige Briketts enthielten jedoch auffällige Verunreinigungen, (Steine oder anderen Dreck) Dies führte in der Wertung der Sichtung zu Punktabzügen.

Produkt	Name	Premium Briquettes	Grill HK Brikett	SuperGlut	Grill Briketts
	Hersteller	Weber	Carbochem	Alsimac	Rheinbraun
	Füllmenge	3 Kg	3 Kg	3Kg	3Kg
	Zertifikate	TÜV	k.A.	Din (RagNr 3H058)	TÜV / HygieneInstitut
	¹⁾ Material	keine Angabe ! (-10P)	kein Tropenholz	kein Tropenholz	BRAUNKOHLE
	Eigenschaft	laut Auskunft: Braunkohle	k.A.	k.A.	made in Germany
	Händler	Obi	Aldi Nord	Ebay / Müller	Aldi Süd
	Preis	5,99 €	1,79 €	2,90 €	1,79 €
	²⁾ Preis je Kg	2,00 €	0,60 €	0,97 €	0,60 €
Sichtung	Gewicht je Stk	39 Gramm	27 Gramm	34 Gramm	39 Gramm
	Sichtung	keine Auffälligkeiten	keine Auffälligkeiten	einiger 'Bruch'	keine Auffälligkeiten
	Heile Briketts	99,5%	> 99%	90,0%	99,5%
	Bruch < 2/3	0,4%	0,0%	6,5%	0,4%
	< 20mm	< 0,1	< 1%	2,8%	< 0,1%
	³⁾ Füllung	+37 g	-150g / 5%	+90g / 3 %	+ 35 g
	⁴⁾ Punkte	90	94	91	100
					
Brennprobe	⁵⁾ Rauch	unangenehmer Geruch -20P	normaler Rauch	normaler Rauch	unangenehmer Geruch -20P
	⁶⁾ Brennprobe (min)	Anfeuern > 150 ° maxTemp	Anfeuern > 150 ° maxTemp	Anfeuern > 150 ° maxTemp	Anfeuern > 150 ° maxTemp
		13 108 425	8 73 607	6 84 536	18 95 432
	⁷⁾ Brennwert	236	193	195	201
	⁸⁾ Asche (gr)	60 g / 12 %	62g / 12%	114g / 23%	78g / 16%
	⁹⁾ Punkte	183	165	151	137
					
Endpunkte		273	259	242	237

Der Brenntest: Entscheidend für die Qualität einer Kohle ist natürlich Ihr Brennwert. Wie heiß wird sie - und wie lange bleibt sie heiß. Um das unter standardisierten Bedingungen zu messen, hat Daniel Heinrich schon vor Jahren für das Internet-Forum 'MyBBQ.net' einen Teststand entwickelt. Er besteht aus einem Anzündkamin, in den am oberen Ende ein Temperatursensor eingesetzt wurde. In diesen Anzündkamin werden nun immer genau 500 Gramm Kohle bzw. Briketts gefüllt. Dabei wurde die Stückelung (große bzw kleine Kohlestücke) genau entsprechend der vorher ermittelten Verhältnisse abgewogen. Nun wird mit den immer gleichen Anzündern die Kohle angefeuert. Der Verlauf der Temperaturkurve wird mit einem Computer erfasst. Sobald eine Temperatur erreicht wird, die genau 20 Prozent unter Maximaltemperatur liegt, gilt die Kohle als 'Grillfertig'. Nun wird mit einem mathematischen Modell die 'Fläche' unter der Kurve aufsummiert, bis die Temperatur erstmals für länger als 20 Sekunden unter 150 Grad sinkt. Die Fläche unter der Kurve ist dann der ermittelte Brennwert. Dann wird das Gewicht der zurückbleibenden Asche ermittelt. Je mehr Asche übrig bleibt, desto geringer war der Kohlenstoffgehalt. Ein drittes Qualitätskriterium ist die Zeitdauer, ab der die Kohle 'grillfertig' war. Diese Zahlenwerte (Gewicht und Zeit bis Grillbeginn) werden vom Brennwert abgezogen und ergeben den Punktwert für die 'Benotung'.

Produkt	Name	Grill HK Briketts	Grill HK Brikett	Briquettes	Black Ranch
	Hersteller	Carbochem GmbH	IB HK Vertrieb	Grill Country	DAT Handels GmbH
	Füllmenge	77933 Lahr	20095 Hamburg	37194 Bodenfelde	50968 Köln
	Zertifikate	3Kg	3 Kg	5 Kg	3 Kg
	¹⁾ Material	Din (RegNr 3H047)	Din (RegNr 3H008)	gemäß Din (ohne RegNr-)	k.a.
	Eigenschaft	k.A.	k.A.	aktuelle Produktion	k.A.
	Händler	Aldi Nord	Netto	Real	Estilo Argetino
	Preis	1,79 €	1,79 €	3,89 €	3,19 €
	²⁾ Preis je Kg	0,60 €	0,60 €	0,78 €	1,06 €
Sichtung	Gewicht je Stk	29 Gramm	24 Gramm	31 Gramm	30 Gramm
	Sichtung	einiger 'Bruch'	Sägespäne (?) an und in mehreren Briketts erkennbar (-10P)	viel 'Bruch', grobe Struktur, ein größerer Plastikfaden (-10P)	sehr grobkörnig
	Heile Briketts	88,3%	94,4%	76,2%	86,2%
	Bruch < 2/3	7,8%	3,6%	20,2%	10,0%
	< 20mm	3,9%	1,0%	3,6%	3,8%
	³⁾ Füllung	+ 11g / <1 %	-50g / 1,7%	-35g	-50g / 1,7%
	⁴⁾ Punkte	85	82	63	81
Brennprobe	⁵⁾ Rauch	beissender Geruch -20P	normaler Rauch	normaler Rauch	normaler Rauch
	⁶⁾ Brennprobe (min)	Anfeuern > 150 ° maxTemp 6 76 605	Anfeuern > 150 ° maxTemp 6 62 606	Anfeuern > 150 ° maxTemp 10 84 513	Anfeuern > 150 ° maxTemp 8 67 589
	⁷⁾ Brennwert	202	165	192	165
	⁸⁾ Asche (gr)	62 g / 12%	54 g / 11%	72 g / 14 %	79 g / 16 %
	⁹⁾ Punkte	150	141	158	131
Endpunkte		235	223	221	212

Briketts oder Holzkohlen - womit grillt man besser? Auf diese Frage gibt es keine eindeutige Antwort. Briketts bestehen aus gepresstem Kohlestaub bzw. kleinen Kohlestückchen, die mit Druck und (als Klebstoff) meist Getreidestärke zu einem festen Brikett gepresst werden. Sie sind (bis auf eventuelle Bruchstücke) gleich groß, ihre Glut ist deshalb gleichmäßiger. Briketts brennen schwerer an, brauchen daher mehr Zeit bis eine gleichmäßige Glut gebildet ist. Dafür glühen sie dann im Normalfall länger als Holzkohle, allerdings weniger heiß. Wohlgermerkt im Normalfall. Die besten gestesten Briketts erzeugen eine ähnliche heiße Glut, wie die guten Holzkohlen, bleiben trotzdem länger heiß. Einige deutlich schlechtere Briketts werden weniger heiß und bringen trotzdem kaum längeres Grillvergnügen als klassische Holzkohle. Trotzdem lässt sich prinzipiell sagen: Wer nur ein paar Würstchen und Steaks grillen will, kann mit Holzkohle schneller zum Ziel kommen. Wer mehrere 'Gänge' hintereinander servieren möchte oder auch spezielle Rezepte mit langen Garzeiten auf dem Grill zubereiten will, sollte besser zu guten Briketts greifen. Übrigens: Die Brenntests wurden jeweils mit 'nur' 500 Gramm Brennmaterial in einem speziellen Teststand durchgeführt. In der Praxis - auf einem echten Grill - werden sowohl die Anfeuer-Zeiten (bis eine gleichmäßige Glut vorhanden ist) wie auch die Zeit, in der gegrillt werden kann, rund doppelt so lang sein als in den hier durchgeführten Brenntests. Die tatsächlich erreichbare Zeit wird aber auch wesentlich von der Konstruktion des Grills und insbesondere der (bei manchen Modellen auch regelbaren) Luftzufuhr beeinflusst

Produkt	Name	Grill Profi			Gril HK Brikett	Grill Briketts		GrillKetts		
	Hersteller	Rheinbraun			Favorit	Contiene Carbon		Lüneburger HKW		
	Füllmenge	50416 Köln			Mecklenburger HKWerk	Algomerado, Spanien		20095 Hamburg		
	Zertifikate	2,5 Kg			3 Kg	2,5 Kg		3 Kg		
	¹⁾ Material	k.A.			k.A.	keine Angabe (-10P)		DIN (RegNr 3H008)		
	Eigenschaft	aus Braunkohle			k.A.			k.A.		
Händler	Praktiker	Bauhaus	Obi	Hornbach	Edeka		Edeka			
Preis	1,79	2,69 €	2,99	2,89 €			2,22 €			
²⁾ Preis je Kg	0,83 €			0,96 €			0,74 €			
Sichtung	Gewicht je Stk	36 Gramm			45 Gramm	40 Gramm		39 Gramm		
	Sichtung	keine Auffälligkeiten			Einzelner Einschluss von unverkohltem Holz (-5P)	grobe Struktur, teilweise Einschlüsse von Dreck -10P)		keine Auffälligkeiten		
	Heile Briketts	98,0%			96,3%	93,1%		94,4%		
	Bruch < 2/3	2,0%			3,6%	4,8%		3,6%		
	< 20mm	< 0,1			< 0,1%	2,1%		1,0%		
	³⁾ Füllung	+ 81 g			-93g / 3,1%	+/- 0		-161g / 5,3%		
⁴⁾ Punkte	99			88	71		87			
Brennprobe	⁵⁾ Rauch	unangenehmer Geruch (-20P)			normaler Rauch	starker Rauch (-10P)		beissender Geruch -20P		
	⁶⁾ Brennprobe (min)	Anfeuern	> 150 °	maxTemp	Anfeuern	> 150 °	maxTemp	Anfeuern	> 150 °	maxTemp
		19	91	352	11	73	363	14	79	342
	⁷⁾ Brennwert	97			165			168		
	⁸⁾ Asche (gr)	102 g / 20%			134g / 27%			75g / 15%		
	⁹⁾ Punkte	97			92			97		
Endpunkte		196		180	168		141			

1) Die Angaben zum Ausgangsmaterial können bei Briketts nicht kontrolliert werden

2) Weil der Preis nur in wenigen Läden ermittelt werden konnte, floss er nicht in die Wertung ein

3) Füllmenge in Gramm und Prozent bezogen auf angegebenen Gewicht

4) Punktberechnung der Sichtung = Anteil der Stücke > 20mm minus Anteil der Stücke <10mm, Falls weniger Kohle in der Packung war, als angegeben (oder auch mehr) wurde das bewertet, indem der Prozentwert auf die Sollmenge berechnet wurde und nicht auf die tatsächliche Menge


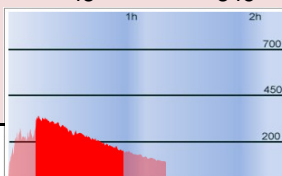
5) Starke Rauchbildung, besonders unangenehmer Geruch und starker Funkenflug/Knistern ergaben je 20 Punkte Minus, besonders schwache Rauchbildung ergab 10 Punkte plus.

6) Anfeuern = Zeit bis eine Temperatur von 20% unter Maximum erreicht war. / > 150 = Zeit, in der eine Temperatur von mehr als 150 Grad gehalten wurde / Höchste erreichte Temperatur

7) Brennwert errechnet aus Fläche unter der Kurve nach Erreichen einer Temperatur von 10% unter Maximalwert bis Absinken der Temperatur unter 150 Grad

8) Asche in Gramm und Prozent bezogen auf die eingesetzte Brennstoffmenge

9) Punktberechnung aus 'Brennwert' minus Strafpunkte für Rauch und Geruch sowie minus Strafpunkte von jeweils ein Drittel des Asche-Gewichtes.

Produkt	Name	Briquettes			
	Hersteller	Grill Country			
	Füllmenge	37194 Bodenfelde			
	Zertifikate	3 Kg			
	¹⁾ Material	gemäß Din (ohne RegNr-)			
	Eigenschaft	(Herstellung vor ca. 2 Jahren)			
Sichtung	Händler	SB			
	Preis	1,95 €			
	²⁾ Preis je Kg	0,65 €			
	Gewicht je Stk	36 Gramm			
	Sichtung	viel 'Bruch', grobe Struktur, teilweise Einschlüsse von Steinen (-10P)			
	Heile Briketts	83,6%			
Brennprobe	Bruch < 2/3 < 20mm	11,7%			
	³⁾ Füllung	4,7%			
	⁴⁾ Punkte	+ 80g / 2,6 %			
	⁵⁾ Rauch	78			
	⁶⁾ Brennprobe (min)	beissender Geruch (-20P)			
	⁷⁾ Brennwert	Anfeuern > 150 ° maxTemp			
Endpunkte	⁸⁾ Asche (gr)	13 43 345			
	⁹⁾ Punkte	87			
		226g / 45%			
		0			

Testergebnisse: Die vier Produkte mit der höchsten Punktzahl brennen ähnlich heiß wie Holzkohle, aber spürbar länger. Mit den vier 'schlechtesten' Produkten wird man mangels Hitze weniger 'Spaß' haben, zumal die Glut kaum länger hält als bei Holzkohlen. Die Aschemenge ist übrigens ein Indikator für Qualität. Je mehr unverbranntes Material übrig bleibt, desto geringer war der Kohleanteil, desto weniger 'Brennwert' steckt in der Kohle. Gerade bei Kugelgrills, die Asche oft unter dem Grill auf einem Ascheteller sammeln, kann es vorkommen, dass der buchstäblich überquillt. Briketts aus Braunkohle bestehen laut Hersteller aus extrem reinen Kohlestaub, der in einer Kokerei aus Braunkohle hergestellt wurde und qualitativ 'besser' sei als Holzkohle. Dies kann der Test nicht bestätigen. Alle Braunkohlebriketts brauchen überdurchschnittlich lange, bis eine gleichmäßige Glut entsteht. Alle entwickeln eher unterdurchschnittliche Temperaturen und einen Geruch der schon beim Anzünden die Nachbarn belästigen und bei geschlossenen Grills (Kugelgrill) auch das Aroma des Grillgutes beeinflussen kann. Für Geruch haben wir bis zu 20 Punkte abgezogen. Davon abgesehen muss jeder selbst entscheiden, ob er ihn akzeptiert oder doch lieber auf echte Holzkohle(briketts) setzt.

Das Schlusslicht: Die 'Briquettes' von Grill Country fielen schon vor der Auswertung des Brenntest auf: durch einen sehr stechenden Geruch. Der Test ergab dann nicht nur eine extrem geringe Wärmeentwicklung, sondern auch extrem viel Asche. Rund 45 Prozent des ursprünglichen Kohlegewichtes blieb unverbrannt zurück. Dabei hatte die Asche nicht die sonst übliche 'pudrige' Konsistenz, sondern fühlte sich an wie Sand. Grill Country ist die 'Billigmarke' des Herstellers Profagus, der mit seinem in Deutschland hergestellten Produkt 'Grillis' im Test am besten abschnitt. Wir haben der Firma die Testergebnisse und die von uns gesammelte Asche präsentiert. Ihr Vertreter konnte sich dieses Testergebnis nach eigener Aussage nicht erklären. Er stellte klar, dass es sich bei den Produkten der Marke 'Grillcountry' um Importware aus unterschiedlichen Quellen handelt aber die offensichtlich schlechte Qualität unserer Probe nicht dem üblichen Standard entspräche, der auch bei der Importware in Stichproben überprüft werde. Gleichzeitig wies er darauf hin, dass die von uns erst im Juni 2010 gekaufte Ware offensichtlich aus älterer Produktion stammt. Der grüne Sack werde schon längere Zeit nicht mehr verwendet. Dies erklärt laut 'GrillCountry' zwar nicht die schlechte Qualität, erschwere es allerdings die Ursache und Größe der minderwertigen Charge nachträglich herauszufinden.

Um nachzuvollziehen, dass es sich bei der von uns ermittelten schlechten Qualität um eine Ausnahme handelt, wurden wir gebeten, einen Sack aus aktueller Produktion (mit neuer, roter, Verpackung) zu testen. Wir erwarben auch diesen anonym im Handel und testeten ihn. Tatsächlich war dessen Asche dann unauffällig, der Brennwert höher. Auch diese Briketts landeten jedoch nur unter den 'weniger guten'.