

HÖFATS GRILL-TESTER AKTION

1. Empfang der Ware

Mit Spannung erwartet, kommt das „Paket“ mit zwei praktischen Grifföffern an den Seiten an. Der Postbote kann es mit wenig Schweißperlen auf der Stirn anliefern. Für den weiteren Transport ziehe ich aber eine Sackkarre vor.

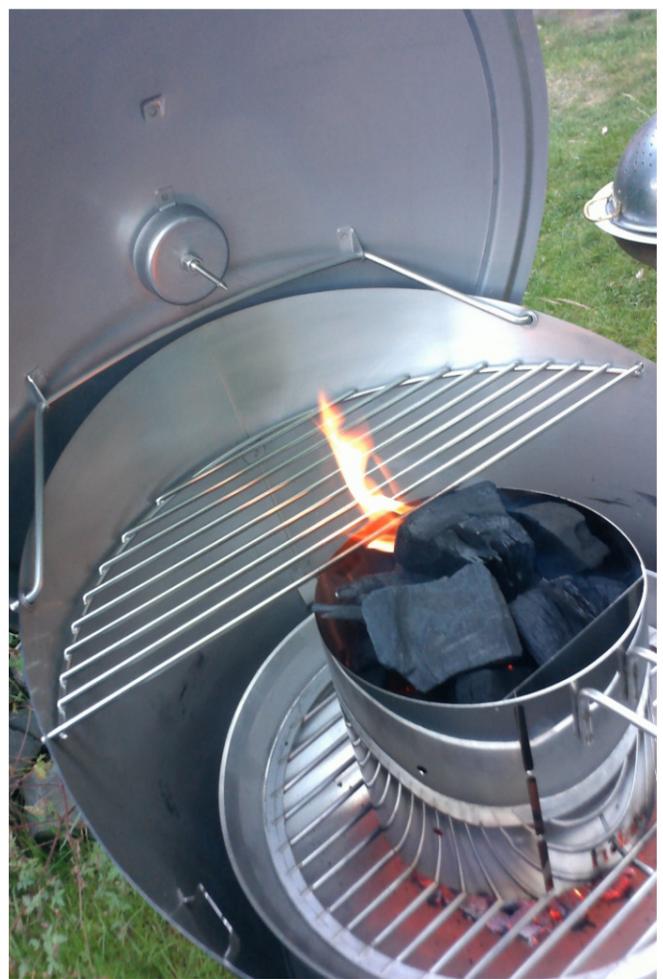
2. Erster Eindruck und Aufbau

Leider lässt es das etwas liederlich kalte „Sommerwetter“ und der Arbeitsplan erstmal nicht zu mich weiter an den CONE heranzuarbeiten.
Nach fast drei Wochen „wir warten aufs Christkind“ ist es dann soweit. unpacking CONE!
Ordentlich geschützt in einem Kokkon aus Kartonagen, sehr erfreulich - es kommt kein Styropor-Formteil zum Vorschein, entpuppt sich Stück für Stück der CONE. Und jetzt kommt das erste Hindernis. Form follows function ist leider bewusst nicht ganz zu Ende gedacht der CONE hat leider weder Räder noch Griffe die einen mühelosen Positionswechsel ermöglichen. Im kalten Zustand kann er mit einer beherzten Umarmung noch umgetragen werden, nach dem Grillen ist es nicht mehr möglich die Aftergrill-Feuerschale näher an die Gesellschaft zu rücken.



3. Gebrauch des Anzündkamins

Jetzt aber flux den edlen Kamin mit Buchenholzkohle gefüllt und angezündet und danach die Bedienungsanleitung studiert - es werden Grillbriketts empfohlen! Da die kleineren Stücke der Holzkohle durchs Rost fallen. Stimmt! Nächstes Mal kommen die guten Briketten aus Olivensteinen zum Einsatz. Und vielleicht auch später noch der empfohlene Zweit-Kamin mit Boden um während des Grillens noch etwas Reservehitze vorzubereiten. Das geht in dem bodenlosen Höfatskamin nämlich nicht. Ansonsten ist er toll und durch den Hitzeschild bekommt man höchstens warme Hände. Nicht so beim Einlegen der Grillroste! Hier sind unbedingt gute (Kevelar-)Handschuhe oder anderes Hebe-Werkzeug von Nöten.



5. Anwendung der Höhenregulierung

Das erste Grillgut auf den Rost und sofort ob der enormen Hitzeentwicklung den Hebel betätigt - die unterste Stufe mit der geringsten Luftzufuhr genügt fürs Erste vollkommen und das Abstandnehmen funktioniert wirklich tadellos, leichtgängig und komfortabel! Grillgut gerettet!

6. Verwenden des Deckel zum hitzegeschlossenen Garen

Nach der ersten Runde Kurzgegartem finden nun zwei schöne marinierte Lammcarres zum Anbraten ihren Platz auf dem inzwischen höhergestellten Grill Platz. Nach kurzer Zeit wandern sie auf die obere Ablage und garen bei geschlossenem Deckel und laut Thermometer 180 Grad noch einen Moment nach. Perfekt! Steht der CONE an Tagen wie diesen Rekordsommertagen mit geschlossenem Deckel in der Sonne, kann man richtig Kohle sparen und bei 75 Grad niedertemperaturgaren.

7. Verwendung des Warmhalterosts

Warmhalten tut bei guten Essern nicht wirklich Not. Deswegen haben wir diese Etage während des Grillens zum Aufkrossen von Baguettes genutzt. Der Abstand zur Haupthitze ist optimal dafür geeignet.

4. Bilder vom Grillgut auf dem Grill
 Essen fotografiert man nicht!
 Ich kenne die genaue Quelle dieser Aussage nicht.
 Fast alle renomierten Kamerahersteller haben doch mittlerweile ihre Digitalkameras mit der Voreinstellung „Speisen“ versehen.
 Sie versetzt die Kamera automatisch in den Nahaufnahmemodus und erhöht ihre Lichtwertempfindlichkeit.
 Meine habe ich zur Zeit an ein studentisches Kunstprojekt verliehen, deswegen muss die tabletcam aushilfsweise ran.
 Da die Kinder Fotos machen sollten gibt es jede Menge Nasen und Hände zu sehen - aber wenig Essen.



8. Das Grillergebnis!!!
 Hängt natürlich auch wesentlich von der Qualität der Rohware und der Erfahrung des „Grillmeisters“ auch an seinem Gerät ab.
 Fürs erste Mal gar nicht schlecht!
 Und alles aufgegessen!



9. Der Cone als Feuerstelle

Wie schon Eingangs erwähnt, kommen jetzt die (sicher bald im Lieferumfang optional erhältlichen) „Griffe“ zum Einsatz. Im Moment tragen sie bei mir noch einen Rösle-Schriftzug bald aber die schöne Höfats-Lasergravur. ;o)

Grillroste beide nach vorne gelegt dann stimmt die Gewichtsverteilung, mit zwei Haken in der Rostlagerung gepackt und etwas näher an die Sitzplätze gerückt. Nun die Roste beiseite und das Holz auf die Restglut. So kann der Abend bei gemütlich flackerndem Lagerfeuerschein zu Ende gehen. Die Reinigungsfunktion (Pyrolyse) konnten wir nicht testen, da am Ende nicht mehr genug Hitze da war. Aber es gibt ja auch Bürsten.



10. Ihr Gesamteindruck vom Grill

Für mich war und ist der CONE seit ich ihn das erste mal gesehen habe, zu einem „Objekt der Begierde“ geworden.

Mein großer Edelstahl-Dreibein- Schwenkgrill (auch aus Werkstatt-Einzelanfertigung) hat mich im Zuge einer „güterlichen Trennung“ vor Jahren verlassen und eine Steinfeuerstelle wurde seitdem provisorisch auch zum Grillen genutzt. Es sollte also was Neues her. Und nicht irgendetwas !

So hab ich immer wieder mal im weltweiten Netz nach aktuellen Angeboten gesucht und den CONE auch schon zweimal in den Warenkorb gepackt. Allein der doch recht stolze Preis hat mich daran gehindert ihn sofort zu kaufen. Dann kam des Nächstens diese wunderbare Gelegenheit den CONE „etwas vergünstigt“ zu testen. Die Idee beim CONE ist einfach klasse und die handwerkliche Fertigung perfekt. Der Aufpreis zu manch anderem Grill ist dadurch wohl gerechtfertigt .

Die Meinungen zum Design sind bei den Betrachtern sehr unterschiedlich ausgefallen. Das ging von „wow“ und „was ist das denn?“ über „schönes Design“ bis zu „schicker Mülleimer“ Auf einer stylischen Dachterasse ist wohl sein angedachtes Zuhause. Für mich macht er aber auch in meinem eher rustikalen Ambiente eine sehr gute Figur.

Die schwarze Einbrennlackierung ist an den Kanten sehr empfindlich und bei Benutzung der mitgelieferten Klemmhaken und der Deckel-Sicherungsöffnung bleiben Abplatzungen mit der Zeit sicher nicht aus. Hier wäre es vielleicht sinnvoll in diesen gefährdeten Bereichen von Anfang an auf eine Lackierung zu verzichten. Drei Zentimeter edler Stahl am oberen Rand würden reichen.

Aber auch so, wie der CONE jetzt ist, wird er uns sicher noch viel Freude machen!