

# Grillplatz planen und bauen

**In der Gartenplanung ist eine Feuerstelle oder ein Grillplatz ein beliebtes Element im Garten...**

Ein Grillplatz oder eine Feuerstelle ist ein beliebter Ort der Gemütlichkeit und sollte in keinem Garten fehlen. Falls dieser Platz **mehr als nur ein Grill** werden soll, sozusagen eine **“Küche” im Garten**, dann sollte der Grillplatz so großzügig wie möglich geplant werden. **Gemütliche Grillabende mit Freunden** sprechen sich schnell herum und dieser Freundeskreis wird größer...

## **Gartenplanung Gartentipp Feuerstelle Grillplatz**

Bei der Gartenplanung eines Grillplatzes oder einer Feuerstelle überlege dir, genügend Ablageflächen, Strom, Wasser und eine genügend grosse Grillfläche zu bauen.

Bei der [Gestaltung eines Grillplatzes](#) sind dem Ideenreichtum keine Grenzen gesetzt. Von der einfachen **Grillmulde mit alten Mauerziegeln** lose umrandet und einem einfachen Eisengitterrost, bis hin zur **gemauerten Grillküche** mit Wasser, Kanal und Strom für den Kühlschrank mit angrenzendem Gartenhäuschen, um auch bei Regen und Kälte grillen zu können stehen dir alle Möglichkeiten offen. In der Gartenplanung sollten diese Aspekte wenn möglich schon berücksichtigt und einbezogen werden.

Ein **Eigenbaugrill** mit individueller Note ist in jedem Fall ein unverkennbarer **Blickfang in jedem Garten**. Funktional und optisch lässt sich der Grillplatz bei einer Eigenbaulösung ja nach Belieben gestalten. Man kann auch kombinieren: Grillofen Pizzaofen und Bratofen.

Ein **Grillpavillon** ist sicher die Krönung für jeden Grillfan. Diese Form der **überdachten Grillfläche** wird zu einem unverkennbaren Teil des Gartens und ist darüber hinaus vielseitig und zu **allen Jahreszeiten** einsetzbar. Bei regelmäßigen Grillfeiern und entsprechender Gartenfläche ist der Bau eines Grillpavillons durchaus zu überlegen. Bedenke aber, dass du für eine sichere Konstruktion eines Grillpavillons fachliche Beratung heranziehen solltest.

Bei der **Planung des Grillplatzes** sind empfehlenswerter Weise folgende Punkte zur eigenen Sicherheit und Gemütlichkeit zu berücksichtigen:

- windgeschützter Platz (z.B. Grillmulde)
- ausreichend Abstand zu entflammaren Gegenständen einhalten
- kurze, aber nicht zu kurze Entfernung vom Haus zum Grillplatz
- eventuel auch die Entfernung zum Nachbarn berücksichtigen

Die Art des Grillers sollte ebenfalls in die Überlegung einbezogen werden: Kohlegriller, Gasgriller, Elektrogriller, aber auch Solargriller haben jeweils andere Qualitäten in Geschmack, Rauchentwicklung, Vorwärmzeit, Reinigung, Höhenverstellbarkeit, Windempfindlichkeit und Umweltfreundlichkeit!

## **Hier noch einige (bekannte) Grilltipps...**

- Einen Tag vor dem Grillen in die Marinade eingelegtes Fleisch wird zarter und schmackhafter (gesalzene Marinaden entziehen dem Grillstück Feuchtigkeit – daher bitte nicht salzen)

- Die Glut gleichmäßig im Griller verteilen und durchglühen lassen (eine weiße Ascheschicht ist ein gutes Zeichen)
- Den Rost mit Öl bestreichen
- Mit Öl marinierte Grillstücke vor dem Grillen gut abtupfen (sonst tropft das Öl beim Grillen in die Glut, erzeugt Flammen und brennt die Grillstücke an)
- Große Grillstücke zuerst in der Mitte in der Hitze grillen und dann am Rand fertig grillen lassen
- Garprobe für Fleisch: nicht mit der Gabel anstechen damit der Saft nicht entweicht, sondern mit der flachen Gabel darauf drücken
  - weich = in der Mitte noch roh (rare)
  - federnd = rosa (medium)
  - fest = komplett durchgegart (welldone)
- Steaks: nach dem Grillen erst nach einige Minuten aufschneiden, sonst rinnt der Fleischsaft beim Aufschneiden aus
- Fisch: in Folie wickeln, damit er nicht austrocknet...

[Weitere Garten Ideen zum Thema Grillplatz und Feuerstelle im Garten bei amazon.de...](#)

---

[Amazon.de Widgets](#)

---



*...gutes Gelingen bei der Verwirklichung der Gartenideen wünscht:*

[www.gartenwerkstatt.com](http://www.gartenwerkstatt.com) – Gartentipp

**Zeit für Gartenplanung...**

