

HEISSE HERDE

WER SAGT, DASS GRILLER NICHT SCHÖN SEIN DÜRFEN? FRISCH HAT SICH EIN PAAR BESONDERS STYLISCHE EXEMPLARE ANGESEHEN UND MIT ZWEI HERSTELLERN ÜBER IHR DESIGN GESPROCHEN.

Ihre beiden Produkte verfolgen ganz unterschiedliche Designansätze. Der Kugellitz ist rund und zelebriert sichtbares Feuer, der Diamant-Grill arbeitet mit Holzkohle und erinnert an den namensgebenden Edelstein. Wie kam es zu diesen unterschiedlichen Formen?

— **Christian Bürger/Diamantgrill:** Wir produzieren seit 1894 Gastrosgeräte. Deshalb war bei uns die Funktion für die Form ausschlaggebend. Wir wollten den runden Holzkeilgrill entwerfen. Dafür ist es am besten, wenn die Holzkohle unten in einem einzigen, zentralen Punkt glüht, weil das die gleichmäßige Verteilung der Hitze verbessert. Über der Glat muss sich der Grill dann rasch verbrennen, um Fläche für den Rost zu schaffen. Über dem Grillgut ist schließlich eine Kuppel ideal, damit die heiße Luft verweheln kann. Als wir die Formen unserer Konstruktionsabteilung gesehen haben, hat uns das rasch an einen Diamanten erinnert und wir wussten, dass wir damit etwas Besonderes gestalten können.

— **Philipp Schwarz, Mitbegründer Kugellitz:** Beim Kugellitz war der Entwicklungsprozess ähnlich. Wir wollten einen Grill für gesundes, indirektes Grillen über Holzfeuer entwickeln, bei dem das Fett nicht in die Glat tropfen und verbrennen kann. Außerdem sollte die Außenhülle nicht heiß werden – besonders für die Gastronomie eine ganz wichtige Eigenschaft, finde ich. Aus diesem Vorhaben hat der Kugellitz-Designer Andreas Weinfurter den Ur-Kugellitz entwickelt. Damit kann

man auf einem Metallring über offener Feuer nicht nur grillen, sondern richtig kochen. Der hohe Designanspruch war uns dabei von Anfang an enorm wichtig.

Warum eigentlich? Für viele Menschen ist ein Grill einfach ein Gebrauchsgegenstand...

— **Schwarz/Kugellitz:** Ein Grill kann aber auch viel mehr sein. Egal ob in der Gastronomie oder im eigenen Garten. Ich würde den Kugellitz fast Objekt nennen oder ihn als Skulptur sehen, der das ganze Jahr draußen stehen bleiben kann. Sie müssen ihn nicht mal abdecken, weil er so wertig verarbeitet ist. Wir haben deshalb auch viele Hotels und Gastronomen als Kunden, zum Beispiel das *New Wave Hotel* auf Nordseeinsel oder Sternkoch Martin Rehmann vom *Reitner Wirt*. Für Menschen, die sich unser Produkt leisten, muss einfach alles stimmen – auch das Design.

— **Bürger/Diamantgrill:** Die Aspekte Praktikabilität und solide Verarbeitung sind natürlich auch entscheidende Kaufkriterien. Aber gutes Design wird wichtiger. Schließlich herrscht auf dem Markt für Griller aktuell große Konkurrenz und es kann ein Vorteil sein, Alleinstellungsmerkmale auch über das Design zu transportieren und eine wiedererkennbare Marke aufzubauen. Mit Diamanten werden nicht umsonst Langlebigkeit und höchste Qualität in Verbindung gebracht. (lacht)

Wie sehen Sie das aus Sicht des Gastronomen? Schätzen die Gäste den Designaspekt überhaupt genug, dass sich die Anschaffung eines teuren Design-Grillers lohnt?

— **Schwarz/Kugellitz:** Auf jeden Fall. Unsere Griller fallen nicht nur durch ihr Design auf. Holzfeuer hat auch eine enorm anziehende Wirkung. Außerdem wird der Kugellitz wie gesagt konstruktionsbedingt außen nicht heiß. Es besteht somit keine Gefahr, dass Gäste sich verbrennen oder Köche zu sehr ins Schwitzen geraten. Man wird das Gerät also sicher öfter benutzen als einen herkömmlichen Grill.

— **Bürger/Diamantgrill:** Auch bei uns ist der Hirschaugen-Effekt nur das eine. Viel wichtiger für Gastronomen ist, dass ich beim Diamantgrill durch die spezielle Konstruktion mit einer Füllung Holzkohle acht bis 10 Stunden bei 300 Grad Steaks braten kann. Er sieht also nicht nur gut aus, er funktioniert auch im harten Gastroalltag. Grillervents kann man dadurch viel einfacher und auch spontaner durchführen.

Meine Herren, vielen Dank für das Gespräch!

„UNSERE GRILLER FALLEN NICHT NUR DURCH IHR DESIGN AUF.“

PHILIPP SCHWARZ
MITBEGRIÜNDER, KUGELLITZ