

Im Test: Foodbloggerin Melanie stellt Springlanes Gasgrill Barney auf die Probe



Nun steht der Sommer endlich vor der Tür. Wir lieben es, jetzt unsere Zeit im Garten zu verbringen und gemütlich draußen zusammen zu sitzen und gemeinsam zu grillen. Heute stelle ich euch unseren Neuzugang, den Gasgrill Barney vor, der vor drei Wochen bei uns eingezogen ist. Wir kochen und backen bereits in der Küche mit Gas und ich liebe es. Aber fangen wir erst mal von vorne an ...

Montage & Ausstattung

Bei uns angekommen, habe ich direkt alle gut verpackten Einzelteile ausgepackt und auf unserem Rasen ausgebreitet. Die Montage war leicht nachzuvollziehen und ging uns sehr schnell von der Hand. Eine halbe Stunde später stand der Grill fertig montiert im Garten. Bevor es nun aber losgehen kann, benötigt man zunächst eine Gasflasche. Die hatten wir zum Glück auch noch im

Keller stehen. Der Anschluss der Flasche an den Grill ist keine große Herausforderung, der Stauraum unter dem Grill bietet Platz für eine 5-kg-Gasflasche.



Raucht nicht die Gäste zu – mit Barney direkt am Tisch grillen. © Melanie Allhoff | Detailliebe

Der Barney Gasgrill misst 112 x 72 x 52 cm. Zusätzlich zur Grundfläche besitzt der Grill seitlich zwei **Ablageflächen**, die mit einem Handgriff ausgeklappt werden können. Hier haben alle Lebensmittel Platz, die später auf dem Grill landen sollen. Man erspart sich dadurch umständliches Hin- und Herlaufen und hat alle Grillutensilien direkt zur Hand. Seitlich befinden sich zusätzlich an einer Ablagefläche **mehrere Haken**, dort kann man Grillhandschuhe, Geschirrtücher und Grillzangen aufhängen.

Im Test: Foodbloggerin Melanie stellt Springlanes Gasgrill Barney auf die Probe



Alles direkt griffbereit: Ablageflächen und Haken für das Grillzubehör © Melanie Allhoff | Detailliebe

Um den Grill sowohl im Garten als auch auf der Terrasse verschieben zu können, besitzt er vier Rollen, mit denen sich der Grill problemlos durch eine Person umstellen lässt.

Was ich besonders schön finde, ist die regenabweisende Abdeckhaube, die im Lieferumfang enthalten ist. Damit lässt sich der Grill anschließend schön verstauen und vor Regen schützen - und von dem haben wir in Münster ja ausreichend.

Die Grillfläche misst 40 x 44 cm. Was ich besonders vorteilhaft finde, sind die zwei stufenlos regulierbaren Edelstahlbrenner, mit denen sich der zweigeteilte Grillrost entweder einseitig oder in unterschiedlicher Stärke erhitzen lässt. So kann man super auf der einen Seite die Würstchen brutzeln, während auf der anderen Seite die Maiskolben langsam mit weniger Hitze gegart werden können.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin



Auf einer Seite heiß, auf der anderen sanft: Die Grillfläche lässt sich individuell beheizen. © Melanie Allhoff | Detailliebe

Gegrillt werden kann mit geschlossener oder offener Edelstahlhaube. Damit man die Temperatur immer im Blick hat, befindet sich in der Haube ein Thermometer. Oberhalb des Grillrosts ist noch ein zusätzliches Warmhalterost aus Edelstahl befestigt. Dieses eignet sich perfekt dazu, um fertiges Grillgut warm zu halten oder zum Beispiel, um dort Baguette aufzubacken. Das entstandene Fett beim Grillen läuft direkt in die Fettschublade. Diese kann für die Reinigung einfach entnommen und geleert werden.



Auch bei geschlossenem Deckel hast du dank Thermometer die Temperatur genau im Blick. © Melanie Allhoff | Detailliebe

Design & Verarbeitung

Für das klare Design bekommt der Barney Gasgrill einen

Im Test: Foodbloggerin Melanie stellt Springlanes Gasgrill Barney auf die Probe

extra Pluspunkt. Der Grill besteht zu großen Teilen aus **Edelstahl**, welcher dem Grill eine besonders edle Optik verleiht. In **Silber und Schwarz** macht der Grill optisch wirklich was her und hochwertig verarbeitet ist er zudem.

Handling/Betrieb

Da wir es gewohnt sind, mit Gas zu kochen und zu backen, war die Bedienung des Gasgrills für uns unkompliziert. Ein Knopfdruck reicht aus, um die Brenner mit der **batterielosen Piezozündung** zu starten. Durch die **Drehknöpfe** lässt sich die Hitze wunderbar regulieren und passend einstellen. Das Schöne beim Grillen mit Gas ist, dass die Hitze schnell da ist und auch sofort abgedreht werden kann, wenn man alles fertig gegrillt hat. Wir haben nach einer kurzen **Vorheizzeit von 5 Minuten** direkt unser Essen auf den Grill gelegt.



Kinderleichte Bedienung per Knopfdruck – so einfach geht Grillen mit Barney. © Melanie Allhoff | Detailliebe

Getestet haben wir auf dem Grill: Würstchen, Maiskolben, Spargel, Gemüsespieße und Baguette. Besonders für die Maiskolben finde ich den Gasgrill perfekt, da sie damit viel langsamer und kontinuierlicher gegrillt werden können, während sie auf einem Holzkohlegrill meist an einigen Stellen anbrennen und schwarz werden. Neu ausprobiert habe ich das erste Mal, Spargel zu grillen. Mit leckerer Parmesankruste ist er einfach ein Gedicht.

Rezept für gegrillten Spargel

- 1 -

Für die Spargelstangen ein kleines Schiffchen aus Alufolie basteln. Dieses mit etwas Öl bepinseln.



- 2 -

Die weißen Spargelstangen schälen und auf die Alufolie legen. Den Spargel ebenfalls mit etwas Öl bestreichen und anschließend mit Parmesan bestreuen, kurz wenden und erneut mit Parmesan bestreuen.

- 3 -

Mit einigen Zweigen Thymian belegen und für ca. 20-30 Minuten auf den Grill legen.



Weißer Spargel außen knusprig, innen saftig – mit Barney auf den Punkt gegrillt. © Melanie Allhoff | Detailliebe

Reinigung

Bei Küchengeräten ist mir eine einfache und unkomplizierte Reinigung besonders wichtig. Der Grillrost mit der Emaillbeschichtung lässt sich anschließend wunderbar reinigen, da er sich leicht abnehmen lässt. Für

Im Test: Foodbloggerin Melanie stellt Springlanes Gasgrill Barney auf die Probe

die Edelstahlflächen würde ich einen speziellen Edelstahlreiniger empfehlen. Die Fettwanne kann problemlos herausgezogen und schnell entleert werden. Sowohl der Grillrost als auch die Fettschubblade lassen sich in der **Spülmaschine** reinigen und ersparen einem so wieder Aufwand und Mühe nach dem Grillen.



Barney grillt dir alles so, wie du es magst – Würstchen, Fleisch und Gemüse. © Melanie Allhoff | Detailliebe

Persönliches Fazit

Wir lieben unseren neuen Gasgrill. Seitdem wir ihn haben, wurde hier nicht mehr mit Holzkohle gegrillt. Der Grill hat uns in der Verarbeitung, der Optik, der Handhabung und mit dem Grillergebnis überzeugt. Den größten Vorteil sehe ich in der Möglichkeit, die Hitze auf dem Grillrost unterschiedlich zu verteilen und somit auch Lebensmittel zu grillen, die weniger Hitze benötigen als Fleisch und Würstchen. Zudem kommen hier diejenigen auf ihre Kosten, die über keinen Garten verfügen. Mit dem

Gasgrill kann man wunderbar auf der Terrasse oder dem Balkon grillen, ohne die Nachbarn mit Rauch zu belästigen. Wir möchten den Grill bei uns nicht mehr missen und genießen damit den Sommer in vollen Zügen.

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.