

## Grillbriketts aus Deutschland: Energiebündel aus reinem Kohlenstoff (04.04.2019)

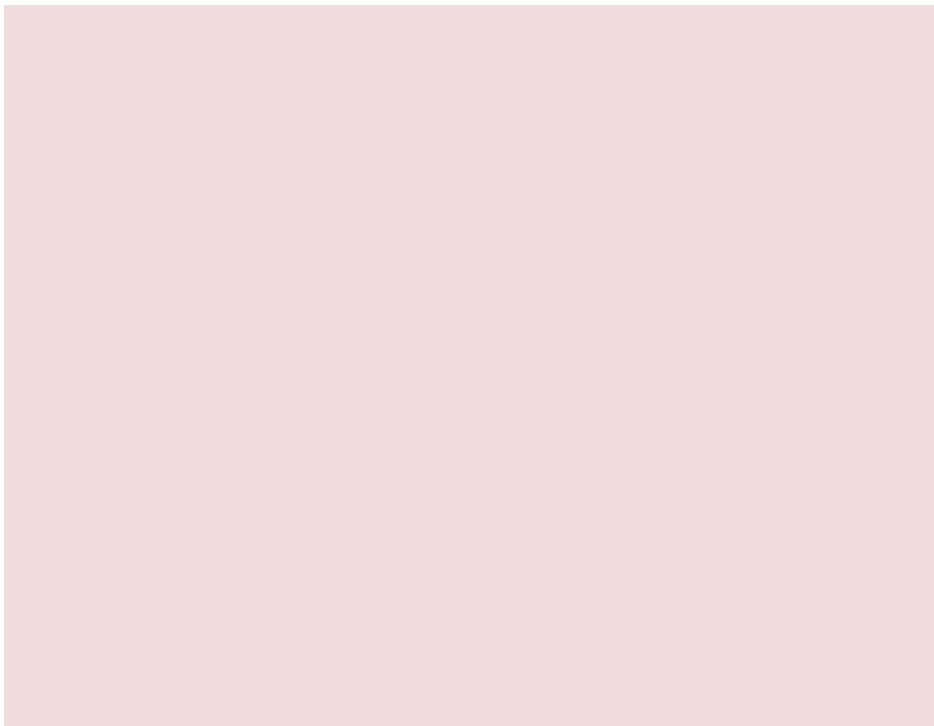
Wenn es um die Zubereitung von besonders köstlichen Speisen geht, steht die Qualität der Zutaten an erster Stelle. Das gilt auch beim Grillen. Und hier bezieht sich das nicht nur auf Fleisch oder Würstchen – Qualitätsunterschiede gibt es ebenso beim Brennstoff. Während Holzkohle aufgrund der Beschaffenheit und der unterschiedlichen Größe der Stücke für nur rund eine Stunde eine heiße und oftmals unregelmäßige Wärme bildet, zeichnen sich Grillbriketts durch eine beständige Hitzeentwicklung und langanhaltende Glut aus.

### Grillbriketts aus reinem Kohlenstoff bieten „Stück für Stück“ Qualität

Daher werden in immer mehr Haushalten Grillbriketts verwendet. Sie bestehen entweder aus gemahlener, zerstoßener Holzkohle oder aus hochreinem Kohlenstoffkonzentrat, wie zum Beispiel die der Marke „Dauerbrenner“ – leicht zu erkennen an der markanten weiß-orangen Tüte. Sie bilden ein gleichmäßiges, bis zu vier Stunden langes Glutbett. Dadurch entfällt häufiges Nachlegen, was zum einen Ruhe und Entspannung mit sich bringt und zum anderen köstliche Grillgerichte gelingen lässt.

Die Herstellung der Dauerbrenner erfolgt zu einhundert Prozent aus Rohstoffen, die in Deutschland gewonnen werden, wobei der gesamte Produktionsprozess vom TÜV geprüft und zertifiziert wurde. Nur reiner Kohlenstoff und lebensmittelechte Stärke als Bindemittel sind die Zutaten dieser hochwertigen Grillbriketts. Aufgrund ihrer Reinheit und dem hohen Energiegehalt weisen sie deutlich bessere Werte auf als die DIN-Norm EN 1860-2 vorschreibt und sind somit Garant für eine dauerbrennende Glut.

**Unser Tipp:** Wer die Briketts nur auf einer Seite des Grills anhäuft, schafft unterschiedliche Hitzezonen. Auf diese Weise können die einzelnen Gerichte optimal garen. Während das Fleisch direkt über der Kohle knusprig gegrillt wird, kann es gleich nebenan – indirekt gegrillt – in aller Ruhe durchziehen. Bei geschlossenem Deckel wird der Grill sogar zum „Backofen“. Dabei wird das Fleisch sanft gegart, besonders aromatisch und beinahe so zart wie Butter. Weitere Informationen und Inspirationen unter [www.dauerbrenner.com](http://www.dauerbrenner.com)



**Qualität ist nicht nur beim Grillgut, sondern auch beim Brennmaterial gefragt (Foto: Dauerbrenner)**