Keramikgrill

Der Keramikgrill, auch Big Green Egg, Kamado, Ei, Egg oder Keramikei genannt, ist die Sammelbezeichnung für schwere Keramikgrills, die meist in Eiform aus verstärkter, frostfester Keramik gefertigt werden. Hersteller der meisten Keramikgrills sind keramische Betriebe in Mexiko (Kamado).



Der Begriff des Kamado bezeichnete ursprünglich einen, nach einem chinesischen Vorbild gebauten traditionellen japanischen, mit Holzkohle befeuerten Keramikbehälter (Mushikamado), dessen Grundprinzip auch in den heutigen Kamados zu finden ist.

Aufgrund seiner Konstruktion kann der Keramikgrill räuchern, mit niedrigen Temperaturen garen, z.B. Spareribs, Pulled Pork oder ganze Puten. Er grillt mit mittlerer Hitze ebenso wie mit sehr hoher Temperatur, die z.B. für das scharfe Anbraten von Steaks erforderlich ist. Ein Keramikgrill arbeitet über den ganzen Temperaturbereich von 110-400°C. Seine große thermische Masse (bis zu 3 cm starke Spezialkeramik) in Verbindug mit einer exakt regulierbaren Luftzufuhr sorgt für eine effiziente Verbrennung. Ein Keramikgrill braucht dadurch im Betrieb auch bei extremen Witterungsbedingungen sehr wenig Holzkohle. Normalerweise reicht ein 5 kg Sack Holzkohle beim Smoken für 24 Stunden.

Die Temperaturregelung erfolgt über ein Zuluftventil im Boden des Kamado sowie ein Deckelventil. Beide Ventile zusammen ermöglichen eine sehr exakte und gradgenaue Temperaturkontrolle.

In Deutschland sind Keramikgrills von unterschiedlichen Herstellern erhältlich:

Kamado (Inhaberin der Namensrechte), Fertigung in Mexiko, mit Mosaikfliesen verkleideter Keramikkorpus, extrem schwerer Kamado mit massiven Edelstahlbeschlägen

Big Green Egg (BGE), Fertigung in Mexiko und USA, der bekannteste aller Kamados

Primo (einziger Ovalkamado mit verkürztem Korpus), hergestellt in den USA, ungewöhnliche Form

Monolith, hergestellt in China mit verschiedenen farbigen Glasuren, massive Edelstahlbeschläge

Komodo Kamado, hergestellt in Indonesien, mit kleinen Mosaikfliesen (in verschiedenen Farben) verkleideter Keramikkorpus, gedrungene Form

Die Vorteile der Keramikgrills

Mit wenig Holzkohle kann das Gerät mehrere Stunden mit konstanter Temperatur betrieben werden. Die Keramikwände sorgen für eine gleichmäßige und nicht zu trockene Hitze im Innenraum: Grill-, Brat- und Räuchergut trocknen nicht aus. Mit Hilfe des Lüftungsschiebers und des verstellbaren Deckelventils lässt sich präzise die Temperatur zwischen 50 und 400 °C regulieren. Die Temperatur kann permanent kontrolliert werden. Der Keramikgrill kann während des ganzen Jahres eingesetzt werden und im Freien verbleiben; die unempfindliche Spezialkeramik widersteht auch Minustemperaturen oder rapiden Temperaturveränderungen. Die äußere, glasierte Oberfläche erhitzt sich deutlich weniger als die eines Metallgrills, wodurch die Gefahr von Verbrennungen reduziert wird.

Keramikgrills sind nahezu selbstreinigend, lediglich die Aschereste müssen entfernt werden.

Quelle: http://www.fire-eaters-bbq.net/wiki/doku.php?id=big_green_egg