

Weißglut aus Wakayama: Warum Japans teuerste Holzkohle Gold wert ist

Ein Blick auf Binchotan – das stille Herzstück der japanischen Grillkunst

Wenn in den schmalen Konro-Grills der Yakitori-Yatai von Tokio oder in den gehobenen Izakayas von Kyoto die Glut sanft aufglimmt, schlägt das Herz der japanischen Kulinarik. Im Zentrum dieser jahrhundertealten Handwerkskunst steht Binchotan – die edelste und teuerste Holzkohle der Welt. Ihre Geschichte beginnt tief in den Wäldern der Präfektur Wakayama, wo die Gainba, die traditionellen Köhler, den Grundstein für diesen außergewöhnlichen Brennstoff legen.

Schon das Schlagen der Äste offenbart ein tiefes Verständnis für die Natur: Aus der japanischen Steineiche, der Ubame Kashi, wird nicht wahllos Holz geschlagen. Ausgewählt werden gezielt einzelne Äste, damit der Baum überlebt, neu austreibt und über Jahrzehnte hinweg immer wieder Holz liefern kann. Diese nachhaltige Waldnutzung verlangt enormes Wissen darüber, welche Äste die richtige Dichte besitzen, um später der extremen Hitze im Ofen standzuhalten.

Vom Holzseicht zum Kunstwerk: ein tagelanger Prozess

Die Verwandlung von Holz zu Binchotan geht auf ein Verfahren des Meisterschmieds Bichu-ya Chozaemon aus dem späten 17. Jahrhundert zurück und ist bis heute hochkomplex. Zunächst verkohlt das dichte Eichenholz tagelang bei vergleichsweise niedriger Temperatur im Ofen. Gegen Ende dieses Prozesses öffnen die Köhler die Ofentüren und führen schlagartig Sauerstoff zu – die Temperatur im Inneren schnell auf



weit über tausend Grad Celsius. Im glühenden Zustand wird das Holz herausgezogen und sofort in einem Gemisch aus Erde, Sand und Asche gelöscht. Diese Löschung verleiht der Kohle ihre charakteristische weiße Oberfläche, der sie ihren Namen „Weiße Holzkohle“ verdankt, und verdichtet ihre Struktur so stark, dass sie sich fast wie Glas oder Metall verhält. Schlägt man zwei Binchotan-Stäbe aneinander, erklingt ein heller, metallischer Ton – eher ein Windspiel als ein Stück Holz.

Reinheit statt Rauch: die japanische Grillphilosophie

Binchotan nimmt in der japanischen Grillkultur eine Sonderstellung ein, die sich

fundamental vom westlichen Barbecue unterscheidet. Während im Westen das kräftige Raucharoma von Hickory oder Mesquite geschätzt wird, verfolgt die Philosophie des Yakitori und Yakiniku das Ideal absoluter Reinheit – den unverfälschten Respekt vor der Zutat. Mit einem Kohlenstoffgehalt von oft über 90 Prozent brennt Binchotan nahezu rauch- und geruchlos ab. Sie erzeugt keine offene Flamme, sondern eine gleichmäßige, tief durchdringende Infrarotstrahlung. Diese intensive Hitze verschleißt die Oberfläche von edlem Wagyu-Rind, Hähnchenspießen oder Gemüse im Bruchteil einer Sekunde, schließt alle Säfte im Inneren ein und sorgt für eine makellose Kruste – ohne den Eigengeschmack des Grillguts durch Qualm zu überdecken.

Weiterlesen Seite 2

Faszination Feuerplatte Advertorial

Trend auf deutschen Terrassen: Feuerplatte löst den Deckelgrill ab.
Seite 2

Das offene Feuer ist zurück.

Santa Maria, Brasero, Asado, Braai und Plancha: Handwerk schlägt Hightech.
Seite 3

Weber: Santa-Maria neu gedacht.

Weber verbindet Feuerkultur und moderne Outdoor-Küche neu.
Seite 5

Mehr als ein Brennstoff: Handwerk, Philosophie, Zeremonie

Diese kulinarische Präzision ist untrennbar mit einer tiefen gesellschaftlichen und geistigen Weltanschauung verbunden. Die Arbeit mit Binchotan verkörpert das japanische Konzept des Takumi – die lebenslange Hingabe an ein Handwerk. Ein Meisterschmied erkennt den Zustand des Ofens allein am Klang des Ziehens und am subtilen Geruch des entweichenden Rauchs. Zugleich spiegelt Binchotan das ästhetische Prinzip des Shibui wider: eine schlichte, unaufdringliche Eleganz, die nicht durch dichte Rauchwolken oder meterhohe Flammen besticht, sondern durch stille Perfektion im Hintergrund wirkt.

*„Kein Rauch. Keine Flamme.
Nur reine, stille Hitze –
und jahrhundertealtes
Handwerk.“*

Und schließlich ist das Grillen mit Binchotan auch ein soziales Bindeglied. Weil beim Verbrennen kaum Rauch und keine Funken entstehen, kann der Grillmeister direkt vor den Augen der Gäste am schmalen Tischgrill arbeiten. Die Zubereitung wird so zu einer transparenten Zeremonie der Nähe, bei der die Grenze zwischen Koch und Gast verschwimmt. Dass ein Kilogramm echter Kishu-Binchotan ein Vielfaches gewöhnlicher Holzkohle kostet, liegt daher nicht nur am seltenen Holz oder am enormen Arbeitsaufwand – sondern vor allem an ihrem Wert als Kulturgut. Wer Binchotan entzündet, erweist dem Gast, dem Produkt und einer jahrhundertealten Tradition die höchste Ehre.

ADVERTORIAL

Faszination Feuerplatte: Wenn Grillen zum Erlebnis wird

Es gibt Momente, in denen sich eine ganze Kultur leise verändert – und genau das passiert gerade auf deutschen Terrassen. Der klassische Deckelgrill, brav und funktional, tritt zurück. An seine Stelle rückt etwas Ursprünglicheres: die Feuerplatte. Offen, gesellig, unmittelbar. Ein Grillring, der nicht nur Fleisch gart, sondern Menschen zusammenbringt.

Vom einsamen Grillmeister zum Mittelpunkt des Abends

Wer schon einmal an einer Feuerplatte stand, kennt den Unterschied sofort: Hier grillt niemand mehr allein mit dem Rücken zur Gesellschaft. Der runde Aufbau zieht die Gäste förmlich an – jeder legt sein eigenes Stück Fleisch, Gemüse oder Garnelen auf, wendet, probiert, genießt direkt von der Platte. Es entsteht diese besondere Bar-Atmosphäre, dieses Lagerfeuer-Gefühl: warm, ungezwungen, voller Gespräche. Und kulinarisch? Ein wahres Füllhorn. Weil die Platte durchgehend flach ist, tropft kein Fett in die Glut – kein bitterer Rauch, kein Fettbrand, dafür gelingen selbst empfindliche Delikatessen wie Garnelen, Spiegeleier oder hauchdünne Gemüsestreifen mühelos.



Remundi – deutsche Ingenieurskunst, die begeistert

Kaum eine Marke verkörpert diesen Trend so konsequent wie Remundi. Die wetterfeste CORTEN-Stahl-Optik trifft hier auf durchdachte Technik: Mit einem integrierten Drehregler lässt sich die Sauerstoffzufuhr präzise steuern – ein Detail, das bei simplen Eigenbau-Lösungen schlicht fehlt und das Kochen auf einmal richtig souverän macht. Das Beste daran: Nach dem letzten Bissen verwandelt sich der Grill im Nu in eine stimmungsvolle Feuerschale – perfekt für laue Abende, die einfach nicht enden wollen.



Worauf es wirklich ankommt

Zwei Dinge entscheiden über Freude oder Frust.

Die Stärke der Platte. Billige Modelle verziehen sich unter Hitze – hässlich und gefährlich. Erst ab 8 bis 10 Millimetern Materialstärke speichert Stahl die Wärme zuverlässig und gibt sie gleichmäßig ab. Und ein gutes Detail: Hochwertige Platten wölben sich leicht zur Mitte hin, sodass Fett kontrolliert in die Glut läuft – statt auf deine Terrassenfliesen.

Das richtige Zubehör. Erst hier entfaltet die Feuerplatte ihr volles Potenzial:

- **Mittelroste** für scharfes Anbraten direkt über der Flamme
- **Wok-Halter**, die die aufsteigende Hitze für asiatische Gerichte nutzen
- **Schneidbretter und Ablagen** als Arbeitsfläche mitten im Geschehen
- **Spachtel und Brikettschaufeln** für schnelles Handling
- **Pizzaaufsätze** für den perfekten Ofengeschmack
- **Asadodome** für alle, die den Profianspruch lieben

Die Feuerplatte ist kein flüchtiger Trend – sie ist eine kleine Revolution für den Garten. Rustikale Romantik trifft auf kulinarische Präzision. Wer auf solide Materialstärke setzt und mit durchdachtem Zubehör – etwa von Remundi – aufrüstet, holt sich ein Stück Lebensqualität nach Hause, das jeden Abend zu einem gemeinsamen Erlebnis macht.

Das Feuer ist zurück: Die Renaissance des offenen Feuers in der gehobenen Outdoorküche

Warum Santa Maria, Brasero, Asado, Braai und Plancha zeigen, dass echtes Handwerk der Hightech-Küche überlegen ist

Der moderne Grillmarkt hat lange auf maximale Technisierung gesetzt: digitale Thermometer, präzise Gas-Zonen, App-gesteuerte Pelletsmoker. Seit einigen Jahren zeigt sich jedoch eine Gegenbewegung. Man besinnt sich auf das Ursprünglichste zurück, das die Menschheit kennt: das offene Feuer.

Gäste und Food-Enthusiasten suchen heute Authentizität, Handwerk, das Erlebnis der Flamme. Geruch, Glut, die direkte Arbeit mit dem Brennmaterial: Das prägt eine archaische Form der Outdoor-Gastronomie. Der Begriff „offenes Feuer“ klingt zunächst universell, tatsächlich steckt dahinter eine ganze Bandbreite an eigenständigen, hochentwickelten Gerätschaften und Zubereitungsmethoden.



Im Folgenden die wichtigsten Systeme der internationalen Grillkultur: Santa Maria, Brasero, Asado, Braai und Plancha im Überblick.

System	Herkunft	Brennmaterial	Prinzip
Santa-Maria-Grill	USA	Red Oak (Eiche)	Höhenverstellbarer Rost über offener Glut
Brasero	Argentinien/Uruguay	Quebracho, Algarrobo	Separate Glutproduktion für die Parrilla
Asado / Cruz	Argentinien/Patagonien	Hartholz	Seitliche Strahlungswärme am Eisenkreuz
Braai	Südafrika	Afrikanisches Hartholz	Soziales Ritual mit geschaufelter Glut
Plancha	Spanien	Holz oder Gas	Kontakthitze auf massiver Stahlplatte

Santa-Maria-Grill (USA)

Der Santa-Maria-Grill stammt aus dem gleichnamigen Tal an der kalifornischen Central Coast. Entwickelt wurde er für das traditionelle Tri-Tip, ein Rinderstück, das dort seit Generationen auf diese Weise gegart wird.

Sein prägendes Merkmal ist ein massiver, höhenverstellbarer Grillrost über offenem Holzkohle- oder Holzfeuer, traditionell befeuert mit Red Oak, einer amerikanischen

Roteichenart. Ein handbedientes Seil- oder Kettensystem mit Handrad regelt die Distanz zwischen Gargut und Glut stufenlos. Das erlaubt eine sehr genaue Temperaturkontrolle, ohne dass man in die Glut selbst eingreifen muss. Der Grillmeister senkt das Fleisch zu Beginn bei starker Hitze an und lässt es anschließend, durch Hochkurbeln des Rosts, sanft fertig garen. Das offene V-förmige Rostprofil fängt außerdem überschüssiges Fett auf, sodass keine unkontrollierten Stichflammen entstehen.

2. Brasero (Argentinien & Uruguay)

Der Brasero, oft auch Cestillo genannt, ist eigentlich kein Grill, sondern das Herzstück der südamerikanischen Asado-Kultur: der Ort, an dem aus Holz Glut wird.

Ein freistehender Korb aus Stahl oder Guss-eisen fasst ein reines Holzfeuer, meist aus Harthölzern wie Quebracho oder Algarrobo. Das Holz brennt darin herunter, bis es in sich zusammenfällt. Die eigentliche Aufgabe des Braseros ist die Glutproduktion. Die brennenden Scheite zerfallen zu glühenden Kohlen, die durch das Rostgitter fallen oder mit einer Schaufel unter beziehungsweise neben das Gargut auf der Parrilla gezogen werden. So liefert der Brasero fortlaufend rauchfreie, gleichmäßige Glut, ohne dass die Temperatur abfällt.

3. Asado / Cruz (Argentinien & Patagonien)

Das Asado ist weit mehr als eine Garmethode, es ist ein soziales Ritual. Das gemeinsame Warten gehört ebenso dazu wie das Essen selbst. Im Zentrum steht das Cruz, ein Kreuz aus Schmiedeeisen.

Ganze Tierhälften, Rind, Lamm oder Ferkel, werden auf diese Eisenkreuze gespannt. In einem flachen Winkel von etwa 60 bis 80 Grad stecken sie neben einem bodennahen,

senkrecht brennenden Holzfeuer im Boden oder in einem speziellen Rahmen. Weil das Fleisch schräg und nicht direkt über der Glut hängt, tropft kein Fett hinein, es entstehen also keine bitteren Raucharomen und keine Verbrennungen. Stattdessen gart das Fleisch stundenlang, ausschließlich über die seitliche Strahlungswärme. Am Ende steht eine knusprige, salzige Kruste über butterzartem, saftigem Fleisch.

4. Braai (Südafrika)

Das Braai ist in Südafrika beinahe ein Nationalheiligtum und unterscheidet sich im Grunde von europäischem Grillen: Hier steht das Feuer selbst die ganze Zeit im Mittelpunkt, nicht nur das fertige Essen.

Industrielle Holzkohle oder Briketts kommen dabei traditionell nicht zum Einsatz. Gebrannt wird mit Sekeldoring oder anderem afrikanischem Hartholz, meist in einer separaten Feuerstelle, der Braaisakkie oder einer Seitenkammer. Ist das Holz zu Glut heruntergebrannt, schaufelt man sie unter den Grillrost. Die dichten Harthölzer verbrennen fast rückstandslos und geben dabei ein sehr eigenes, kräftiges Raucharoma ab. Auf dem schweren Gusseisenrost entstehen so Klassiker wie Boerewors, die traditionelle Wurst, Sosaties (Spieße) und Lammkoteletts.

5. Plancha (Spanien / Iberische Halbinsel)

Die Plancha tickt physikalisch anders als die bisherigen Systeme: Sie arbeitet mit direkter Kontakthitze statt offener Glut. Trotzdem gehört sie zur aktuellen Outdoorküche-Renaissance dazu, und zwar mit einem echten Comeback.

Eine massive Platte aus gewalztem Stahl, Chromstahl oder Gusseisen, oft rund mit mittiger Öffnung gebaut, wird von unten mit Holz oder Gas erhitzt. Auf einer Plancha lassen sich 300 °C erreichen, teils auch deutlich mehr. Durch den direkten Kontakt setzt sofort die Maillard-Reaktion ein und es bildet sich eine karamellartige Kruste. Weil kein Fett in offene Glut tropfen kann, bleiben störende Raucharomen aus. So lässt sich feines Gemüse, Meeresfrüchte oder smash-artige Fleischcuts „planchieren“, quasi im eigenen Saft garen.

Fünf Systeme, ein Prinzip: Kontrolle über die Flamme

Die Renaissance des Feuers zeigt eine Sehnsucht nach Entschleunigung und Ursprünglichkeit. Brasero und Braai leben von der Kunst der Glutbefeuerung. Santa-Maria-Grill und Asado arbeiten mit Höhe und Winkel, um die Strahlungswärme präzise zu steuern. Die Plancha wiederum setzt schlicht auf die Hitze des massiven Stahls. Wer heute professionell draußen kocht, greift zu diesen traditionellen Werkzeugen nicht aus Nostalgie, sondern weil sie für den Geschmack einfach die bessere Lösung sind.



Feurige Grillkünste / StockCake

Webers Innovation ist Tradition: Die Faszination des Santa-Maria-Grills in moderner Perfektion

Wenn ein globaler Branchenpionier wie Weber einen Klassiker neu interpretiert, richtet sich der Blick der Fachwelt gespannt auf das Ergebnis. Unter dem Leitmotiv „Webers Innovation ist Tradition“ schlägt der Grillgigant die Brücke zwischen der archaischen, kalifornischen Feuerkultur des offenen Holzkohlegrillens und den Ansprüchen moderner Outdoor-Kitchen-Ästhetik.

Im Zentrum dieser Entwicklung steht der Santa-Maria-Grill – ein System, das Handwerkskunst und technologische Raffinesse auf ein neues Niveau hebt.

Die historischen Wurzeln: Santa-Maria-Style

Der traditionelle Santa-Maria-Grill stammt aus dem gleichnamigen Tal in Kalifornien, wo er ursprünglich für das legendäre Tri-Tip entwickelt wurde. Das Herzstück dieser Zubereitungsart ist kein technisches Gadget, sondern pure Mechanik: Ein schwerer Grillrost schwebt über offenem Hartholzfeuer und lässt sich über ein Handrad sowie ein Seil- oder Kettensystem stufenlos in der Höhe verstellen.

Diese stufenlose Höhenregulierung erlaubt es dem Grillmeister, die Garintensität perfekt zu steuern, ohne direkt in die Glut eingreifen zu müssen – ein händisches Meisterwerk der Temperaturkontrolle.

Weber interpretiert das Original neu: Design trifft Funktion

Mit der modernen Interpretation des Santa-Maria-Prinzips beweist Weber, dass Innovation nicht immer aus digitalen Spielereien bestehen muss, sondern in der Perfektionierung bewährter Handwerkskunst liegen kann.

• Präzise Mechanik

Die charakteristische Handkurbel wurde von Weber für den gehobenen Anspruch neu konstruiert. Sie arbeitet leichtgängig, exakt und lässt sich unter Volllast arretieren, um den massiven V-Profil-Rost millimetergenau über der Glut zu positionieren.

• Das V-Profil-Rost-System

Wie beim kalifornischen Original fangen die leicht geneigten V-Profile überschüssiges Fett auf und leiten es in eine separate Auffangschale ab. Dadurch werden unkontrollierte Fettbrände und bitterer Rauch effektiv verhindert – das Gargut profitiert ausschließlich von reiner Strahlungswärme und feinem Holz- oder Kohlenaroma.



Mit dem Live-Fire-Grill wagt sich Weber in eine neue Grill-Nische. © Weber

• Materialwahl und Langlebigkeit

Wo früher oft einfache Eisenkonstruktionen im Einsatz waren, setzt Weber auf hochwertigen, hitzebeständigen Edelstahl und massive Gusskomponenten. Das Resultat ist ein langlebiges Statement-Piece für ambitionierte Outdoor-Küchen, das den Spagat zwischen rustikalem BBQ und edlem Design mühelos meistert.

Warum der Santa-Maria-Ansatz heute so gefragt ist

In Zeiten, in denen viele Marken auf voll-automatisierte Smart-Grills setzen, bedient das Santa-Maria-System von Weber eine wachsende Sehnsucht nach aktiver Interaktion. Das Kochen über offenem Feuer fordert den Grillmeister heraus: Es verlangt Feingefühl im Umgang mit der Kurbel, dem Brennmaterial und der Zeit.

Weber zeigt mit diesem Konzept, dass wahre Innovation oft darin besteht, sich auf die Wurzeln des Kochens zu besinnen und diese mit Ingenieurskunst auf den neuesten Stand der Technik zu bringen.

Wer heute professionell draußen kocht, findet in dieser Symbiose aus Tradition und moderner High-End-Verarbeitung das ultimative Werkzeug für authentischen Geschmack.

Impressum

Angaben gemäß § 5 DDG / § 18 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Kontakt

Telefon: +49 151 6843 6828
E-Mail: mechlinski@hometown-events.de

Verantwortlich für den Inhalt nach § 18 Abs. 2 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Register und Steuern

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a
Umsatzsteuergesetz:
DE41962978306

Redaktion

Chefredaktion: Ralf Mechlinski

KI-Leitlinie unserer Redaktion

Für „Die Grill-Post“ steht das Handwerk im Mittelpunkt – am Grill und im Journalismus. Künstliche Intelligenz (KI) nutzen wir im Einklang mit den Richtlinien des Deutschen Presserats und der EU-KI-Verordnung (Artikel 50) ausschließlich als unterstützendes Werkzeug, zur Strukturierung oder Textoptimierung. Jeder Artikel wird von echten Menschen recherchiert, geprüft und redaktionell verantwortet. Wenn wir KI-generierte Bilder nutzen, werden diese klar als solche gekennzeichnet (s. Bildnachweise).

Bildnachweise

Die Bilder auf den Seiten 1, 2, 3 wurden mithilfe von Künstlicher Intelligenz erstellt.

Bild auf Seite 4: StockCake: https://stockcake.com/i/fiery-grilling-skills_271079_53979

Bild auf Seite 5: © Weber

Copyright-Hinweis

Alle Inhalte (Texte, Fotos, Grafiken) sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht anders gekennzeichnet, bei Ralf Mechlinski/Hometown-Events. Bitte fragen Sie uns, falls Sie Inhalte verwenden möchten.

Verbraucherstreitbeilegung / Universalschlichtungsstelle

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit: <https://ec.europa.eu/consumers/odr/>.

Wir nehmen nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil und sind dazu auch nicht verpflichtet.