

# Die Grillpioniere vom Härtsfeld

**NATTHEIM.** Nicht dem Grillen, sondern dem Grill selbst gehört die gemeinsame Leidenschaft von Friedrich Kral und Günther Schwenk. Die beiden sind Rekordhalter mit dem längsten Grillspieß der Welt und obendrein stolze Entwickler eines etwas anderen Holzkohlegrills.

TIMO LANDENBERGER

Ein Blickfang sollte er sein und praktisch zugleich. Stabil, sicher und leicht zu reinigen. Vielseitig nutzbar, gute Qualität, hergestellt in der Region. Und ganz wichtig: Eine abnehmbare Feuerschale für das „Nachgrillen“ am Lagerfeuer sollte er haben. Günther Schwenk und Friedrich Kral haben ihre Vision vom eigenen Grill in die Tat umgesetzt. Der Konstrukteur und der Macher.

Letzterer, Kral, ist Besitzer eines kleinen Unternehmens für Edelstahlbearbeitung in Nattheim. „Wir machen Geländer, Türklinken, solche Sachen“, erklärt der 53-jährige Familienvater knapp. „Naja, und eben Grills. Meist Indoor-Holzkohlegrills für Gastronomen auf Bestellung.“ Die technischen Möglichkeiten waren also bereits vorhanden, die Kenntnisse auch. Was noch fehlte, war ein Konstrukteur. Und der kam in Gestalt des Freiberuflers Günther Schwenk. „Er kam auf mich zu, da er jemanden gesucht hat, der einen Grill für einen seiner Kunden bauen konnte“, erzählt Kral. Eine Zusammenarbeit begann, die bald zur Leidenschaft wurde.



Die Grillpioniere Friedrich Kral (links) und Günther Schwenk halten mit dem längsten Grillspieß der Welt einen Rekord. Obendrein haben sie einen Holzkohlegrill der etwas anderen Art entwickelt.

Foto: outdoor fire/ hajatec

2012 sollten die beiden im Auftrag der Firma Hajatec den längsten Grillspieß der Welt konstruieren und bauen. Gesagt getan: „Zusammengesetzt ist das Teil 60,55 Meter lang“, sagt Kral. „Zuerst haben wir nicht daran geglaubt, dass es funktionieren würde. Aber das hat es und der bestandene Weltrekordversuch war ein Riesenerfolg.“ Eine Tonne Spareribs und 300 Kilogramm Ananas drehten sich über ebenfalls 60 Metern Glut.

Und was passiert jetzt mit dem monströsen Gargerät? „Ich denke,

das war in erster Linie ein Marketingevent für die Firma“, sagt Kral. „Aber für Großveranstaltungen kommt der Spieß schon zum Einsatz. Bis zu 40 Schweine passen da drauf. Davon werden 4000 Leute satt.“

Doch damit nicht genug: Wenig später besuchten Kral und Schwenk die deutsche Grillmeisterschaft in Schwäbisch Hall. „Da hat jemand Spiegelei und Pfannkuchen auf Stahlplatten gegrillt“, sagt Kral. „Wir wussten sofort: das ist es.“ Die Vision vom eigenen Grill war geboren und sofort mach-

ten sich die beiden Grillpioniere an die Entwürfe. Kurze Zeit später folgten die ersten Prototypen. „Wir haben den Grill immer weiter verfeinert, etwa ein Auffangsystem für das Fett entwickelt, solange bis wir zufrieden waren. Dann haben wir uns gleich das Design schützen lassen“, erklärt Kral. Geschmacksmusterschutz nennt sich das dann. Und Geschmack ist es ja letztlich, worum es geht.

Outdoor fire BBQ 600 heißt der futuristisch anmutende Grill, benannt nach der im Durchmesser 60 Zentimeter großen Edelstahl-

platte, die als Grillfläche dient. „Darauf lässt sich im Grunde alles zubereiten, was auch in einer Pfanne machbar ist“, so Kral. Gemüse, Maultaschen, Steaks sowie so. Auf die Öffnung in der Mitte könne man zusätzlich einen Topf stellen, oder eine Muurikka. „Das ist eine Art finnischer Wok, in dem sich problemlos Pommes oder auch Chips backen lassen und den wir ebenfalls herstellen“, erklärt Kral. „Wir haben aber auch schon Brot und Pizza unter einer entsprechenden Haube gebacken.“

Zum ersten Mal vorgestellt haben Schwenk und Kral ihren outdoor fire BBQ 600 vergangenen Mai beim Ostalblamm-Auftrieb in Zang. Da sei die Herstellung des Grills aufgrund der Materialkosten noch eine sehr kostspielige Angelegenheit gewesen. „Deshalb haben wir beschlossen, mit der Stückzahl hochzugehen und Material für 100 Grills bestellt“, sagt Kral. 20 Stück haben die beiden bislang verkauft – zum nach wie vor stolzen Preis von 899 Euro.

„Das ist nicht billig“, gibt Kral zu. „Aber hundert Prozent made in Schwaben. Und Sparen heißt ja nicht zwangsläufig günstig einzukaufen.“ Die Rückmeldungen seien jedenfalls durchweg positiv. „Am Besten gefällt den Kunden die abnehmbare Feuerschale. Die zu separieren ist jederzeit möglich, da der äußere Ring kühl bleibt.“

Derzeit sind die Grills noch ein Nebengeschäft. „Aber unser Traum ist natürlich, irgendwann nur noch Grills zu bauen.“ Im ständigen Austausch optimieren Schwenk und Kral ihr Produkt stetig. So soll die nächste Serie durch eine größere Grillplatte erweitert werden, um das Kundenspektrum auf Gastronomen auszuweiten. „Wir haben uns überlegt, dass Gastwirte den Grill in ihren Biergarten stellen könnten und die Gäste grillen dann selber darauf“, erklärt Kral. An Ideen mangelt es den selbsternannten Grillpionieren also nicht. „Man überlegt automatisch ständig, was noch fehlt oder was optimiert werden könnte. Und das versuchen wir dann eben umzusetzen.“