

# Feuerplatte

Die Feuerplatte ist seit einiger Zeit immer mehr im Kommen. Der Trend beim grillen geht ganz klar in Richtung „Back to the roots“. Im Gegensatz zu den immer technischer werdenden Kollegen im Bereich Kugel-, Gas-, Pelletgrill oder Smoker werden bei einer Feuerplatte einfach nur ein Feuer und eine Stahlplatte benötigt. Das Feuer erhitzt die Platte und nachdem diese eingebrannt wurde, kann man auf ihr die phantastischsten Gerichte zaubern.

## **Aber warum muss ich die Feuerplatte denn überhaupt einbrennen?**

Das ist sehr einfach beantwortet. Um sie vor Korrosion und Rost zu schützen. Außerdem wird das Grillgut aufgrund der beim einbrennen entstandenen Patina nicht anbrennen und haften bleiben. Zudem reinigt das Einbrennen die Stahlplatte und entfernt Produktionsreste.

Zum Einbrennvorgang empfehle ich euch, die unzähligen im Netz zu findenden Anleitungen zu befolgen. Außerdem schicken die meisten Hersteller auch eine Anleitung in Papierform mit.

Wenn ihr das dann abgeschlossen habt, dann kann es endlich losgehen. Auf der Fireplate lässt sich alles grillen - ob Gemüse, Fisch, Fleisch, ja sogar Pfannkuchen, jeder kann sich was nach seinem Geschmack auf die Feuerplatte legen. Sehr schön finde ich es auch, dass jeder um die Platte stehen und sein Grillgut selbst zubereiten kann, sofern man das möchte.

## **Ist die Pflege sehr aufwändig?**

Da gibt's ein klares nein von mir. Im Gegenteil! Nach dem Grillen entfernt man Essensreste am besten mit einer Kelle oder Spachtel, kratzt diese ab und schiebt sie einfach in die Mitte durch das Loch ins Feuer. Ist die Platte dann sauber, kann man noch mit klarem Wasser nachspülen und sobald dieses getrocknet ist, die Platte nochmal mit Speiseöl einreiben. Fertig!

Die oberste Regel für eine schöne Patina (also das, was beim einbrennen entsteht) ist: Verwende nie Spülmittel! Spülmittel löst die Patina und das ganze Einbrennen geht von vorne los. Durch diese Patina und das abschließende Einölen ist die Platte auch ideal vor Rost geschützt.

## **Und was, wenn die Platte doch mal Rost ansetzt?**

Kein Problem! Bei richtiger Pflege sollte das zwar nicht passieren, aber falls doch, geht die Welt nicht unter. An der rostigen Stelle sollte dann einfach mit einem Topfreiniger oder mit einem feinen Schleifpapier der gesamte Rost entfernt werden. Da an dieser Stelle die Patina verloren geht, muss sie nur noch neu eingebrannt werden.

## **Worauf kann ich die Platte legen?**

Feuerplatten gibt es mittlerweile in den verschiedensten Ausführungen. Am beliebtesten sind, denke ich, die Platten auf einem leeren Ölfass. Sie sind in der Größe sehr variabel und die einzelnen Hersteller bauen oft schon Feuerkörbe zum einhängen, sodass man selbst wirklich wenig arbeit hat. Man kann natürlich den Korb auch selber bauen. Wenn man allerdings keinen Platz für noch ein Grillgerät hat, bieten einige Hersteller auch Platten an, welche hervorragend in z.B. den Kugelgrill passen. Auch solche Platten, die auf einem alten Weinfass liegen sind ein absoluter Blickfang.

Ich glaube, da ist mittlerweile für jeden etwas dabei. Meine Feuerplatte ist von Christian Münz, aber natürlich gibt es auch hier die verschiedensten Hersteller. Schaut euch im Internet einfach um. Ihr werdet bestimmt was für euch finden.