



Hier geht's nicht um die Wurst



Viele Grillfreunde legen rund ums Jahr auf. Am meisten Spaß macht es mit der richtigen Ausstattung. *HolzWerken*-Leser Georg Klein hat sich für seine eigenen Grillrunden etwas Besonderes ausgedacht: Eine stabile Buchen-Grillzange aus einem Stück.

Fleisch über offenem Feuer oder Glut zu garen ist eine sehr alte Zubereitungsart. Heute geht eine große Faszination davon aus, Steak, Bratwurst und Co. auf diese Weise zuzubereiten. Kaum steigen die Temperaturen im Frühjahr ins Zweistellige, ist der Duft allerorten in der Luft. Für ganz eiserne Brutzelfans ist sogar rund ums Jahr Grillsaison.

Ein unentbehrliches Utensil ist dabei die Grillzange, mit der die Mahlzeit von Zeit zu Zeit über der Glut gedreht wird.

Vor zwei Jahren wollte Georg Klein für seinen privaten Gebrauch eine Grillzange

aus einem durchgehenden Stück Buchenholz herstellen. Doch bei einer ist es nicht geblieben. Die Zange ist so schnell gemacht, dass man gleich drei bis fünf Zangen auf einmal fertigen kann. Seither freut sich die Verwandtschaft und der gesamte Freundeskreis über seine Zangen.

Die Herstellung nimmt wenig Zeit in Anspruch und ist denkbar einfach. Ist das zur Verfügung stehende Brett breit genug (etwa 26 Millimeter dick und etwa 500 Millimeter lang), so lassen sich schnell wechselseitig mehrere Grundkörper herstellen. Aussagen können Sie den Grundkörper mit

der Kreis- oder der Bandsäge. Das Grillgut lässt sich besser fassen, wenn die Zangenarme an den Spitzen von außen leicht abgeplattet sind. Dieses Grill-Werkzeug ist formstabil, und auch nach vielen Jahren verliert es die Spannkraft nicht.

Wer nun zum Grillen eingeladen wird, kann sich mit einem selbstgemachten Mitbringsel für den geselligen Grillabend angemessen bedanken. ◀

Sonja Senge, Georg Klein



1 Beginnen Sie mit der Holz Auswahl: Ein Buchenbrett mit einer gleichmäßig feinen und geradfaserigen Struktur möglichst ohne Störungen bringt das beste Ergebnis.



2 Gut ausgerichtet am Faserverlauf schneidet man aus dem Brett den Grundkörper für die Grillzange. Es ist ein Trapez von etwa 50 Zentimeter Länge: auf der einen Seite mit einer Breite von etwa drei Zentimeter, auf der anderen von fünf Zentimeter.



3 Um die Sägespuren später nicht aufwendig durch Schleifen beseitigen zu müssen, sollten Sie jetzt die Längsseiten des Grundkörpers durch Hobeln oder Schleifen glätten. Von der breiten Seite (fünf Zentimeter) des Trapezes aus zeichnen Sie dann die etwa fünf Millimeter starken Greifarme der Grillzange auf den Grundkörper.



Projekt-Check

Zeitaufwand > 1 Stunde
Materialkosten > Resteverwertung
Fähigkeiten > Einsteiger



4

An der Stelle, an der die Linien/Markierungen für die Greifarme nur noch einen Abstand von 20 Millimeter haben, wird das Brett – exakt zwischen den Linien – mit einem 20-mm-Forstnerbohrer durchbohrt. Die gezeichneten Linien für die Greifarme berühren nun die Bohrränder tangential.

Fotos: Georg Klein, Sonja Senge; red 150770 – Fotolia.com



5

An der Bandsäge werden nun die Arme der Grillzange ausgeschnitten. Hier hilft ein Parallelanschlag, den Abstand von fünf Millimetern zu halten. Mit etwas Übung gelingt es, genau die Tangente des Bohrschnittes zu treffen. Das erspart mühevolleres Nacharbeiten.



6

Die Innenseiten der Zangenarme erhalten Rillen, damit der Grillmeister das Grillgut gut mit der Zange packen kann. Mit der Bandsäge sind sie schnell angefertigt.



7

Am Schleifteller, an der Dekupiersäge oder mit einem stationären Bandschleifer entstehen die Rundungen am Griffende und an den Spitzen der Zangenarme. Bevor Sie die Grillzange fertig schleifen, sollten Sie alle Außenkanten am Frästmisch abrunden.