

# ALLRADLER

# Allradler

Das Abenteuer Offroad Magazin

www.ALLRADLER.com

WIE WIR IN NORWEGEN UNSER **ROTES WUNDER** ERLEBEN!

PAKISTAN AUF DEM **HIPPIE HIGHWAY** NACH INDIEN

SAMBIA MIT **KALVIS UNTERWEGS**



Land Rover Defender



Öhris Kiste

VW Bus T6 4motion



Joes MultiCamper



04

4

Nach dem Gebrauch

Natürlich verschmutzt auch der Fire-Q wie alle Grills. Aber hier sind die Einzelteile aus planem Edelstahl gefertigt: diese lassen sich einfach abreiben. Wir haben die Teile in der Sahara direkt mit dem reichlich vorhandenen Sand abgerieben, an anderen Standorten mit trockener Erde. Da keine Vertiefungen oder ähnliche Strukturen am Grill gegeben sind, ist eine Reinigung so wirklich einfacher möglich als bei anderen Produkten. Zusätzlich können beim Fire-Q alle Teile problemlos wieder zu Hause angekommen auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Harte Fakten

**Produkt:** FireQ Reisegrill & Feuerschale mit Tasche  
**Preis:** 139 € Grill + 36 € Tasche + 14 € Anzündblech  
**Bezugsquelle:** www.fireq.de

Plus/Minus

- + einfache, verletzungsfreie Handhabung
- + super Fertigungsqualität
- + unterschiedliche Temperaturbereiche auf dem Rost
- Tragetasche etwas größer gestalten, da die Feuerschale etwas rauslugt
- Es kann keine große Pfanne aufgesetzt werden

# Nomadcampers Feuerlachs-Set

Getestet von  
Bastian Dammers



Vor dem Gebrauch

Ich koche sehr gerne draußen am Lagerfeuer. Das ist auf Reisen für mich sehr wichtig. Auch daheim versuchen wir das oft mit Freunden umzusetzen. Da kommt so ein Feuerlachs-Set genau richtig. Es lässt einem genug Zeit neben der Zubereitung um sich am Leben draußen zu beteiligen. Alles macht einen sehr wertigen Eindruck. Es sind keine scharfen Kanten vorhanden. Dank Stoffbeutel bleibt alles an seinem Platz. Im Beutel ist zusätzlich noch ein Rezept bzw. die Anleitung. Laminiert damit das Ganze auch länger hält. Im Set sind neben der Holzplanke alle 3 Befestigungsmöglichkeiten dabei. Halteklammern für Feuerschalen mit 5mm Wandstärke, 10mm Wandstärke und 2 Erdspeie für Lagerfeuer direkt auf dem Boden. Alle Schrauben sind mit Flügelmuttern ausgestattet und lassen sich ohne Werkzeug festziehen. Die Schrauben sind in jedem gut sortierten Baumarkt zu finden und lassen sich bei Verlust leicht ersetzen.

Los geht's

Die Zubereitung ist sehr einfach, marinieren, Pfeffer, Zitrone und Knoblauch funktionieren immer, Salz erst auf dem Teller dazu. Den Lachs marinieren ich gerne schon 2-3 Stunden vorher. Bei Benutzung mit einer Feuerschale den Adapter befestigen, die Holzplanke leicht schräg ausrichten und die Schrauben festziehen. Einmal ausgerichtet und festgezogen macht alles einen stabilen Eindruck. Die Holzplanke lässt sich einfach abnehmen. Um zu warme Finger zu vermeiden habe ich das schon vor dem Feuer ausgerichtet. Der Lachs wird auf die gewässerte Holzplanke gelegt, das Fischskelett kommt in die schräge Bohrung und



wird am anderen Ende mit einer Schraube fixiert. Die Spanngräte fixiert den Fisch auf dem Brett und verhindert, dass die Seiten runter hängen. Wenn das Feuer wandert das Ganze dann in den Halter an der Feuerschale und wird einfach eingesteckt. Zeitaufwand für die Vorbereitung ca. 15 Minuten. Am besten hat man schon etwas Glut in der Feuerschale bevor man loslegt. Bei der Zubereitung sollte es keine zu großen Flammen mehr geben. Der Lachs wird mit etwas Abstand platziert und ist nach 60-90 Minuten fertig gegart. Dazu kommt eine zarte Rauchnote vom Feuer. Wenn der Lachs zu dunkel wird diese Stellen mit Alufolie abdecken. Wir haben bei recht viel Wind und Temperaturen von ca. 8° den Lachs zubereitet. Wir haben bei Test jetzt knapp 1500g Lachs fixiert und sind damit auch ans Limit gekommen. Noch größer und es gibt Probleme mit dem Fixieren. Mit Beilage reicht das für 6 Personen.

Nach dem Essen

Alle Metallteile lassen sich mit warmen Wasser und etwas Spüli gut reinigen. Festgebranntes lässt sich mit einem Stahlschwamm entfernen. Die Holzplanke einfach mit warmen Wasser abwischen und vollständig trocken lassen. Die Reinigung braucht ca. 5 Minuten und lässt sich auch auf der Reise leicht bewältigen. Die Holzplanke unterliegt einem gewissem Verschleiß am Feuer. Mit der Zeit wird diese Risse bekommen und sich verziehen. Auch wird sie schwarz werden. Mit einem Hobel kann man die Platte auffrischen, irgendwann muss sie aber getauscht werden.



Harte Fakten

**Produkt:** Nomadcampers Feuerlachs Set  
**Preis:** 45 € Feuerlachs-Set + 12 € Erdspeie  
**Bezugsquelle:** www.nomadcampers.de

Plus/Minus

- + Alle Teile des sind sauber und solide gearbeitet und vor allem ohne Grate an den Edelstahlgräten!
- + Brett kann einfach abgeschliffen werden nach mehrmaligem Gebrauch
- + Garender Dampf von der Rückseite, knuspriges Grillen und Räuchern von vorne - kann man nicht besser hinkriegen
- besserer Verdrehenschutz der Halterung wünschenswert
- Systembedingt muss man am offenen Feuer auf die unregelmäßige Hitze achten, damit nichts anbrennt



Fazit Bastian

Es macht Spaß draußen zu kochen, am Lagerfeuer noch viel mehr. Dazu kommt das super Ergebnis, ganz ohne viel Tamtam. So bleibt auch noch genug Zeit für die Familie und Freunde. Als Fan von Dutch Oven und Muurikka ist das Feuerlachs-Set die perfekte Ergänzung für einen gemütlichen Abend am Lagerfeuer. Egal ob Freunde oder Familie - man hat immer neben dem Kochen genug Zeit für ein Glas Wein und einen netten Plausch. Bei Urlauben bei denen mit viel frischem Fisch zu rechnen ist, z.B. Schweden, werde ich das Set auf jeden Fall einpacken.

**TRIP-TEC**  
Enter your last experience!

**TECHNIK & AUSTRÜSTUNG**  
für PICKUPS und EXPEDITIONSFAHRZEUGE

- Um-/Ausbau in EIGENER WERKSTATT
- Doppelbatteriesysteme
- Differentialsperren
- Expeditionsausrüstung
- Fahrzeugschutz
- Zusatztanks
- Wohnkabinen
- Seilwinden
- Innenausbau
- Scheelmann Sportsitze
- Hardtop für Pickup
- Fahrwerke

Weitere Produkte im Onlineshop » [www.TRIP-TEC.de](http://www.TRIP-TEC.de)

Besuchen Sie uns auch auf [facebook](https://www.facebook.com/trip-tec)

**AUTOHOME**  
www.autohome.at

**Auto.Dach.Zelte**  
Schlafen wo's Dir passt!

Live in nature

Fazit

Für uns ist der Fire-Q der beste Reisegrill, den wir finden konnten!