

Zusammenfassung der Untersuchung durch Testfakta

Schweinskotelette wurden auf verschiedenen Grillsystemen, (horizontalen und vertikalen) zubereitet, dann wurde der PAH Gehalt gemessen nach der Zubereitung der Kotelette. Es stellte sich bei diesen Messungen heraus dass der Gehalt an PAH beim vertikalen kochen wesentlich geringer war als beim horizontale Kochen.

- 22 Mal weniger als bei Grillen auf einer Gasbarbecue (bei geschlossen Deckel)
- 9 Mal weniger als beim Grillen auf einer traditionellen Barbecue (ohne Deckel)
- 7,5 Mal als beim Grillen auf einem runden Holzkohlengrillsystem (horizontal mit Deckel).

Übersicht der Vergleichung

Grillsystem	Grillweise	Brennstoff	Mit Deckel	PAH (mg/kg)
Traditionell	Horizontal	Holzkohle	Nein	7,6
Rund	Horizontal	Holzkohle	Ja	6,2
Gas	Horizontal	Gas	Ja	18,3
Vertikal	Vertikal	Holzkohle	Nein	0,83