

Das Grillen kann beginnen

Schon bald ist wieder die Zeit für gemütliche und genüssliche Grillabende im Freien. Dann steigt die Nachfrage nach Grillbriketts und Holzkohle wieder an und bietet auch für mittelständische Brennstoffhändler ein interessantes Zusatzgeschäft. Brennstoffspiegel sprach dazu mit dem BBQ- und Grillexperten von Rheinbraun Brennstoff, Christian van Dongen.

Herr van Dongen, wie wird man eigentlich BBQ und Grillexperte?

Christian van Dongen: Die Frage ist leicht zu beantworten: Indem man sein Hobby zum Beruf macht. (lacht) Wir produzieren bei Rheinbraun schon seit fast 20 Jahren Grillbriketts und ich hatte das Glück, diesen Prozess an den unterschiedlichsten Positionen durchgehend begleiten zu dürfen. Von der Herstellung über die Logistik und nun also im Produktmanagement.

Hat sich das Geschäft im Laufe der Jahre verändert?

Definitiv! Die Verbraucher begreifen das Grillen inzwischen als richtiges Hobby bzw. als richtiges Freizeitevent. Dabei wird viel mehr Wert auf Qualität gelegt – und das gilt sowohl für das Grillgut auf dem Rost als auch für den Brennstoff und das Grillgerät unter dem Rost. Dazu werden in den letzten Jahren statt einfachen Würstchen gleich komplette Menüs zubereitet. Die Terrasse verwandelt sich zur Outdoorküche.

Was gehört aus Ihrer Sicht zu einem gelungen Grillabend?

Mal ehrlich, das wichtigste bei einem gelungenen Grillabend sind doch die Menschen, egal ob Freunde oder Familie, mit denen wir den Grillabend verbringen: Gemeinsames Essen, gemeinsame Gespräche und später den Abend am warmen Grill oder am gemütlichen Feuerkorb ausklingen lassen.



Christian van Dongen kennt sich rund ums Grillen bestens aus.

Welche Produkte hat Rheinbraun Brennstoff dafür im Angebot?

Die Grillbriketts von Rheinbraun Brennstoff gibt es in drei verschiedenen Qualitäten. Unsere Traditionsmarke „GRILL-PROFI“ für den Preiseinstieg, „DER DAUERBRENNER“ im Mittelpreissegment und „DIE KOHLE-MANUFAKTUR“ für die Premium-Zielgruppe.

Was sind eigentlich die entscheidenden Unterschiede zwischen Grillbriketts und Holzkohle?

Grillbriketts bestehen aus gepresstem Kohlenstoffkonzentrat und glühen daher deutlich länger und zuverlässiger als Holzkohle. Durch die hochwertige Aufbereitung des Rohstoffs entsteht auch kein Rauch beim Anzünden. Was man außerdem nicht vergessen darf: Während ein Großteil der Holzkohle aus fernen Ländern mit teils nicht nachvollziehbaren Lieferketten stammt, sind unsere Grillbriketts alle zu hundert Prozent in Deutschland hergestellt.

Wie hat sich die Nachfrage im ersten Corona-Jahr 2020 entwickelt?

Nach der allgemeinen anfänglichen Verunsicherung hat sich die Nachfrage 2020 letztlich sehr gut entwickelt. Die Menschen waren gezwungen, zu Hause zu bleiben und haben die Zeit genutzt, um ihre Wohnung, ihr Haus und ihren Garten auf Vordermann zu bringen. Aufgrund des durchgehend guten Wetters, konnte dabei ein Großteil der Freizeit im Freien verbracht werden und das Grillen wurde zur willkommenen Abwechslung im Lockdown-Alltag. Mit Marshmallow- oder Stockbrot-Grillen konnte auch den Kleinsten etwas geboten werden.

Was prognostizieren Sie für die kommende Grillsaison?

Da sich an der Corona-Situation nur langsam etwas ändern wird, gehen wir von einer ähnlichen Nachfrage wie im Vorjahr aus. Natürlich beobachten auch wir, dass viele Griller vermehrt zum Gasgrill wechseln, allerdings in der Regel nur als Zweitgerät neben dem Kohlegrill. Denn gerade das Erlebnis Feuermachen und der Eventcharakter fehlen beim Gasgrill völlig. Außerdem wird das Grillerlebnis Kohlegrill beispielsweise auf massiven Gußtöpfen (den so genannten Dutch Oven) erweitert.

Inwieweit eignen sich Grillprodukte für den mittelständischen Brennstoffhandel?

Grillprodukte bieten die perfekte Ergänzung zum klassischen Wintersortiment des Brennstoffhandels, da sie das Geschäft auch in den Sommermonaten befeuern ... im wahrsten Sinne des Wortes (lacht).

Grillkohle ist, wie die übrigen Brennstoffe auch, ein Verbrauchsgut und wird regelmäßig nachgefragt. Zudem kann Brennholz, z. B. für Feuerkörbe, so auch stärker im Sommer vermarktet werden.

Was empfehlen Sie interessierten Händlern, die in diesem Geschäftsfeld erfolgreich sein wollen?

Wichtig ist, dass man von dem was man verkauft, selber überzeugt ist. Man sollte sich vor dem Verkauf selbst mit dem Brennstoff beschäftigen. Nur so kann man im Beratungsgespräch überzeugen und richtige Tipps geben, um nachhaltig erfolgreich zu sein. Viele Händler bieten sogar selbst Grillevents oder Grillseminare an. Gleichzeitig ist bei-

spielsweise ein gepflegter Online-Auftritt oder Social-Media-Kanal ein günstiges Medium, um eine breite Zielgruppe zu erreichen.

Unterstützen Sie den Handel bei diesen Marketingaktivitäten?

Natürlich sind wir immer gerne zu Kooperationen bereit. Außerdem unterstützen wir den Handel aktiv beim Abverkauf unserer Produkte. Wie im letzten Jahr, wird es beispielsweise auch in dieser Saison wieder eine Add-On-Aktion geben. D. h. der Endverbraucher kauft zwei Beutel unserer Produkte und erhält im Gegenzug ein Geschenk. Das Einzige, was er dafür tun muss, ist seinen Kassenbon auf unseren Aktionsseiten hochzuladen. Die restliche Abwicklung übernehmen wir. Der Händler hat damit keinen Mehraufwand. ◀

Das Gespräch führte Hans-Henning Manz und freut sich schon auf den Selbsttest.

Beliebtes Hobby und Markt mit Potenzial

Mit einem Grillsortiment kann ein mittelständischer Brennstoffhändler – vor allem über einen eigenen Abholmarkt – in seiner Region bei vielen Kunden punkten, auch bei denen, die er sonst nicht mit Energie beliefert. Denn ganz egal, ob sie über den Winter mit Öl, Gas, Fernwärme oder Pellets geheizt haben. Das Hobby Grillen ist bei immer mehr unserer Landsleute beliebt. Mit den passenden Qualitätsprodukten eröffnet sich hier ein interessanter Spezialmarkt mit Wachstumspotenzial. Wer mehr zu den Grillbriketts wissen will, kann sich gern über die Mail-Adresse info@rheinbraun-brennstoff.de direkt an den Hersteller wenden oder mal bei www.dauerbrenner.com und www.kohle-manufaktur.de reinklicken.



Was für echte Grill-Profis: Rauchfreiheit, extrem langen Brenndauer von bis zu 4,5 Stunden und konstant hohe Hitzeentwicklung. Premium Grillbriketts der Kohle-Manufaktur – hier im Anzündtopf – lassen keine Wünsche offen.

Echte Dauerbrenner für einen gelungenen Grillabend.