

Erfindergeist, Präzision und Patente – Outdoorchef lebt Innovationsstärke und Kreativität seit 30 Jahren. Seine Schaffenskraft bleibt leidenschaftlich und dynamisch für vollen Genuss und Easy BBQ.

Zürich-Oerlikon, 7. November 2025

Seit 30 Jahren revolutioniert Outdoorchef mit Innovationen die Grillwelt. Die BBQ-Systeme, Outdoorküchen und hochwertigen Grillzubehöre vereinen durchdachte Funktionen, stilvolles Design, kompromisslose Qualität und höchste Produktsicherheit. Hinter jeder Innovation steckt der identische Anspruch: «Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand». Ein Blick auf die Produktneuheiten und Patente zeigt, Outdoorchef nimmt in Sachen Innovation eine Leaderposition ein – vom revolutionären Trichtersystem bis hin zum Game-Changer in der Grillwelt, dem Blazinglas®. Das ist Easy BBQ auf höchstem Niveau. Die Meilensteine und Errungenschaften vom international agierenden Schweizer Unternehmen Outdoorchef mit Sitz in Zürich-Oerlikon sind hier zusammengefasst.

DNA von Outdoorchef

Unter dem Leitgedanken «Easy BBQ» verfolgt das Schweizer Unternehmen seit jeher eine klare Vision: Grilltechnik so intuitiv, sicher und effizient wie möglich gestalten – für alle, vom Einsteiger bis zum Profi. Was simpel klingt, ist das Ergebnis intensiver und konsequenter Entwicklungsarbeit, durchdachten Designs und echter technologischer Durchbrüche.

Outdoorchef Chefentwickler Stephan Pfeifer dazu:

«Wir wollen mit cleverer Technik Barrieren abbauen. Unsere Produkte sollen die Nutzer beflügeln. Das beginnt bei Sicherheit und endet bei der perfekten Kruste auf dem Steak.»

Diese Vision ist mit dem Ursprung der Marke Outdoorchef Teil ihrer DNA geworden: 1992 scheiterte Mike Lingwood bei dem Versuch, für die Geburtstagsgäste seiner Tochter stressfrei ein BBQ zu zaubern. Fettbrände, Rauch und verkohlte Speisen führten zur Erkenntnis: Grillieren muss einfacher, sicherer und besser werden. Sein Erfindergeist und einige Experimente mit einer Waschmaschinentrommel brachten schliesslich den Durchbruch: das Outdoorchef Trichtersystem – ein inzwischen längst legendär gewordenes zweigeteiltes Hitzesystem, das Fettflammen verhindert, Hitze gleichmässig verteilt und Temperaturen bis zu 500 °C ermöglicht. Seit der Lancierung im Jahr 1996 ist es zum Markenzeichen der Outdoorchef Gas-Kugelgrills geworden – und ein Symbol für sein Streben nach besserem und einfacherem Grillieren.

Trichtersystem made by Outdoorchef: Mehr als nur Hitzesteuerung

Das bewährte Trichtersystem von Outdoorchef ist ein Meilenstein in der BBQ-Technologie. Es leitet die Hitze gleichmässig, schützt vor Fettbrand und ermöglicht direkte wie indirekte Grillmethoden auf einer einzigen Fläche. Die zentrale Komponente: eine drehbare Trichtereinheit im Inneren der Kugel, die es ermöglicht, zwischen direktem und indirektem Grillen zu wechseln. In der Standardposition wird das Grillgut vollständig vor direkter Flamme geschützt. Die Hitze zirkuliert gleichmässig unter der Kugel und sorgt für schonendes, gesundes Garen mit richtig Aroma.

Die Kugel ist ein Multitalent und perfekt für verschiedenste Zubereitungen, ob grosse Fleischstücke, Geflügel, Fisch, Pizza und Gebäck – einfach auflegen, Deckel zu, und der Grill arbeitet wie ein Umluftofen. Für hohe Temperaturen und scharfes Anbraten lässt sich der obere Trichter um 180 °C in die Vulkanposition drehen. Jetzt bündelt sich die Hitze punktgenau in der Mitte des Rosts, ideal für Wok-Gerichte, Gusseisenplatten oder Steaks bei bis zu 500 °C.



Erhältlich ist das System in zahlreichen Modellen wie LUGANO, AROSA, DAVOS, AMBRI oder CHELSEA.

Stephan Pfeifer, Chefentwickler bei Outdoorchef, kommentiert:

«Unser Trichtersystem ist das Herz unserer Kugelgrills – es vereint Sicherheit, Geschmack und Benutzerfreundlichkeit.»

Gas-Safety-System (GSS) made by Outdoorchef:

Sicherheit neu gedacht

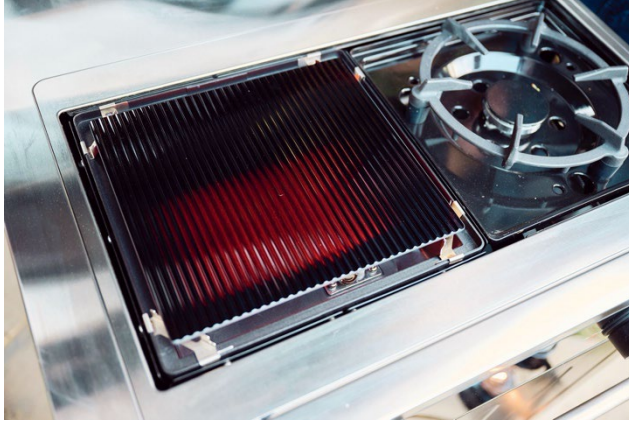
Sicherheit steht bei Gasgrills ganz oben – und genau hier setzt das Gas-Safety-System von Outdoorchef an. Der integrierte Flame Guard schützt den Brenner vor Wind, zündet automatisch neu, falls die Flamme ausgeht. Ein Leuchtsignal am Regler zeigt zuverlässig an, ob Gas ausströmt.



«Sicherheit ist Pflicht. Unser Anspruch war, ein System zu entwickeln, das intuitiv funktioniert und gleichzeitig maximale Kontrolle bietet,»

hält Stephan Pfeifer, Chefentwickler bei Outdoorchef, fest.

Blazinglas® made by Outdoorchef: Die neue Hochtemperatur-Klasse



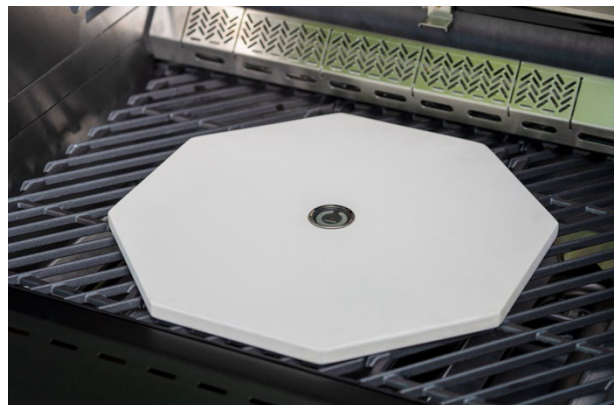
Dies ist möglicherweise die spannendste Innovation der letzten Jahre: Mit dem Blazinglas® hat Outdoorchef 2023 ein Zubehör entwickelt, das Hochtemperaturgrillen auf eine neue Stufe hebt. In Verbindung mit der Blazing Zone erreicht das Glas Temperaturen von über 450 °C – ideal für die karamellisierte Umami-Kruste auf dem Steak, aber auch für empfindliches Grillgut. Das Blazinglas® ist ein Bestseller und wurde 2025 mit dem German Design Award ausgezeichnet.

Die Besonderheit: Es verhindert Fettbrand, sorgt für intensives Aroma durch perfekte Maillard-Reaktion und ist gleichzeitig so vielseitig, dass auch Gemüse, Fisch oder sogar Obst darauf zubereitet werden können. Es erzeugt ein charakteristisches Branding ganz ohne Austrocknen des Grillguts. Für die Reinigung wird das Glas im heißen Zustand in kaltes Wasser getaucht. Der Thermoschock sorgt durch Mikroexplosionen dafür, dass sich eingebrannte Rückstände fast von selbst lösen.

«Das Blazinglas® ist ein Game-Changer – technisch wie kulinarisch. Wir wollten maximale Hitze kontrollierbar machen, ohne Sicherheitsrisiko. Gemeinsam mit SCHOTT Glas ist uns ein Produkt gelungen, das kompromisslos funktioniert und dabei so leicht zu reinigen ist wie kaum etwas anderes auf dem Markt. Dank Thermoschockverfahren genügt kaltes Wasser, um hartnäckige Rückstände zu entfernen,»
hält Stephan Pfeifer, Chefentwickler bei Outdoorchef, fest.

Pizzastein mit Temperaturanzeige made by Outdoorchef – für perfekte Böden und knusprige Ränder

Ein perfekter Pizzaboden braucht nicht nur Hitze, sondern auch Timing. Mit dem innovativen 8-eckigen Pizzastein aus Cordierit inklusive integrierter Temperaturanzeige hat Outdoorchef dieses Thema perfekt gelöst. Der Stein zeigt exakt an, wann die ideale Backtemperatur erreicht ist. Der HEAT Indicator verändert entsprechend seine Farbe. Das Ergebnis: besonders knusprig gebackener Teig - ganz ohne Vorerfahrung – ideal auch für Flammkuchen, Brote und Gebäck.



Stephan Pfeifer, Chefentwickler bei Outdoorchef, meint:
«Der Pizzastein zeigt, dass technologische Raffinesse auch ganz spielerisch sein kann. Wir wollten ein Tool, das wirklich jeder nutzen kann.»

Zone Divider made by Outdoorchef – zwei Temperaturzonen, ein Garraum

Grillieren bedeutet oft: verschiedene Speisen, verschiedene Anforderungen. Der Zone Divider teilt den Garraum in zwei Zonen und ist ideal für paralleles Grillieren oder energiesparendes Arbeiten mit nur einer Hälfte der Grillfläche. Selbst mit Drehspieß bleibt die Flexibilität erhalten und stellt einen echten Gewinn für ambitionierte Grillfans dar.



Stephan Pfeifer Chefentwickler bei Outdoorchef, dazu:

«Der Zone Divider ist ein Detail mit Mehrwert. Mit ihm wird die Grillfläche zum variablen Genussraum – flexibel, energie- und platzsparend.»

HEAT Regulator made by Outdoorchef – Präzision für Low & Slow

Pulled Pork, Ribs oder Brisket verlangen nach Geduld und exakter Temperaturführung. Hier setzt der zum Patent angemeldete HEAT Regulator an. Er ist im hinteren Bereich des Grilldeckels positioniert und ermöglicht eine präzise Steuerung der Garraumtemperatur im niedrigen Bereich von 80 bis 120 °C.



Das Funktionsprinzip ist ebenso einfach wie effektiv: Ein fein justierbarer Lüftungsschieber reguliert die Temperatur. Das sorgt für konstante Hitzesteuerung über Stunden hinweg, ohne ständiges Nachregeln. Mit dem HEAT Regulator wird Low & Slow auf einer Gasgrillstation so zuverlässig wie nie zuvor – ideal für BBQ-Klassiker und alle, die Perfektion bei Niedrigtemperaturen suchen.

Stephan Pfeifer, Chefentwickler bei Outdoorchef, erklärt:

«Gasgrills sind für extreme Hitze bekannt – niedrige, stabile Temperaturen sind dagegen eine Herausforderung. Der HEAT Regulator löst dieses Problem. Er gibt dem Nutzer die Kontrolle zurück, gerade bei Gerichten, die Zeit und Feingefühl brauchen.»

Outdoorchef reduziert stets aufs Wesentliche. Die Produkte sind dadurch zeitlos, funktional und elegant. Weil einfach – einfach genial ist. Das gilt damals wie heute und in Zukunft!

Jahr	Meilenstein und Auszeichnungen
1992	Ursprung des Trichtersystems : Mike Lingwood entwickelt die Idee nach einem misslungenen Grillfest
1996	Erste OUTDOORCHEF Gas-Kugelgrills (Classic Kettle 570 & 480) kommen auf den Markt – eine Revolution in Sachen Grillieren und Zubereitungsarten. Die Vorstellung von Easy BBQ nimmt ihren Anfang.
1999	Gründung der Firma OUTDOORCHEF in der Schweiz. Beginn von Entwicklung und Design in Zürich
2004	Einführung des ROMA 570 – erster Gas-Kugelgrill mit Doppelbrenner.
2005	Entwicklung des ersten Pizza- und Brotbacksteins – bis heute ein Verkaufsschlager
2006 - 2010	Optimierung des einzigartigen Trichtersystems – für mehr Sicherheit und Grillkomfort
2009	OUTDOORCHEF wird Teil der Diethelm Keller Brands und erhält Zugang zu internationalen Märkten
2017	Dualchef-Line: Kugelsystem erstmals in viereckigem Grillgehäuse mit Dual Gourmet System (DGS®) verbaut
2018	Gründung der OUTDOORCHEF AG als eigenständige Tochter der Diethelm Keller Group Launch des Lugano 570 G – neue Massstäbe in Design, Technologie und Funktionalität Einführung des Gourmet Check Pro – smarte Temperaturüberwachung via Smartphone
2020	AROSA 570 G – Reduktion aufs Wesentliche mit minimalistischer Designsprache und revolutionärer Grilltechnologie iF Design Award für Arosa 570 G Tex
2021	Einführung des Dualchef 452 G – kompakter High-End-Gasgrill mit innovativem Dual Gourmet System (DGS®) German Design Award für Arosa 570 G Tex
2022	Marktstart der Modelle Davos 570 G und Ambri 480 G EVO – Weiterentwicklung der Gas-Kugelgrills
2023	Einführung des Kaltrauchgenerators SMOKE – verwandelt fast jeden Grill in eine Räucherammer Entwicklung von BLAZINGLAS® – innovatives Glaskeramik für perfekte Kruste in Steakhouse-Qualität AROSA 570 G EVO PLUS – Testsieger bei Haus & Garten
2024	German Design Award für LUGANO 570 G EVO II – die kompakteste Outdoorküche der Welt German Design Award für SMOKE Kaltrauchgenerator
2025	Einführung der HEAT X-Line Grillstationen und der modularen HEAT Outdoorküche Einführung der EASY CHECK Wireless Grillthermometer-Produktlinie sowie des EGG Keramikgrills – eine zeitgemässe Form des jahrtausendealten Prinzips des Kamado – und von FIRE PIT – eine stilvolle Design-Feuerstelle mit Grill in einem Gerät Red Dot Design Award für HEAT Outdoorküche – maximale Flexibilität dank modularem System German Design Award für BLAZINGLAS® Glaskeramik

Über Outdoorchef

Outdoorchef ist in der Schweiz besonders gut positioniert und bekannt als Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. Das global tätige Schweizer Unternehmen steht für Swissness, Innovation, Technologie, Design und Benutzerfreundlichkeit. Dank seines breiten Grill- und Outdoorküchen-Sortiments mit variabel kombinierbaren Elementen ist Outdoorchef in Europa die erste Wahl für Gourmets, die Authentizität und hohe Qualität schätzen.

Die Marke Outdoorchef gehört zum Portfolio der Geschäftseinheit [Diethelm Keller BBQ Brands](#) und ist Teil der Diethelm Keller Group. Erhältlich sind die Outdoorchef-Produkte im BBQ-Fachhandel.

Dank seiner Innovationskraft ermöglicht Outdoorchef perfekte Grillergebnisse für die ganze Familie, für Grill-Anfänger bis hin zu Super-Profi-Grillspezialisten – immer nach der Maxime: «Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand».

Mehr auf <https://www.outdoorchef.com/de-CH/>



PRESSEKONTAKT

Communications Circle . Liliane Elspass . Mühlestrasse 5 . 8400 Winterthur . Schweiz
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch