

Gartengrill selber mauern

In der Grillsaison geht es wieder um die Wurst! Ideal fürs Sommerfest mit Familie, Nachbarn und Freunden ist ein selbst gemauerter Gartengrill oder Grillplatz.



Ein selbst gemauerter Steingrill oder Grillkamin ist ein echter Traum für jeden leidenschaftlichen Grillmeister und ambitionierten Heimwerker. Mit der richtigen Planung und Anleitung ist es gar nicht so schwer, sich einen Grillplatz selbst zu mauern.

Mauern ist nicht dein Ding? Dann schau dir doch unsere [Grillstation](#), unsere [Outdoor-Küche](#) und unseren [Grilltisch](#) an. Auch in unserem [Grill-Artikel](#) findest du gute Tipps.

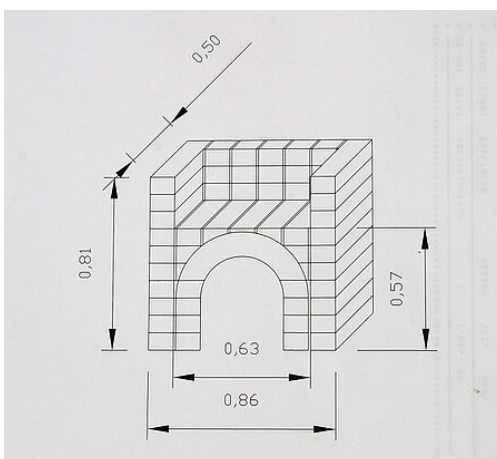


Foto: DIY Academy

Gute Planung ist wichtig

Bevor es ans Mauern geht, ist eine gründliche Planung wichtig. Deshalb solltest du dir vorab zu einigen Fragen Gedanken machen:

- Wie soll der Grill aussehen?
- Ist genügend Platz an der gewünschten Stelle?
- Wieviel Material benötige ich dafür?

Idealerweise fertigest du dazu zunächst eine Skizze an, auf der auch die Maße notiert sind. Diese dienen der späteren Materialberechnung.

Später können die Steine zunächst lose verlegt werden, um einen ersten Eindruck vom Aussehen des Grills zu erhalten bzw. um eventuelle Änderungen vornehmen zu können.



Foto: DIY Academy



Foto: DIY Academy



Foto: DIY Academy

Das brauchst du:

Material

- ca. 140 Hartgebrannte Klinker oder Schamottesteine (240 x 115 x 71 mm) □
- Schamottemörtel, Fugenbreite 10 mm □
- Gipskartonplatten (für die Schablone)
- Zementschleierentferner, z. B. von Knauf □
- 4 x verzinkte Flacheisen als Grillrostauflage (40 x 5 x 70 mm lang)
- 1 x Grillrost □ x stabile Bodenplatte (hier: ca.: 86 x 50 cm)

Werkzeuge

- Maurerkelle
- Maurerhammer
- Fugenkelle bzw. Fugeisen
- Wasserwaage □
- Winkel □
- Bleistift □
- Cuttermesser

[Zeichnung zum Download](#)



Foto: DIY Academy

01. Das Fundament

Ein ebener, fester Untergrund dient als Basis für den Gartengrill. Als Fundament kann beispielsweise eine stabile Bodenplatte genutzt werden, die dem Grill später einen sicheren Stand geben wird.

In unserem Fall wurde eine vorhandene Platte verwendet, durch die bereits die Außenmaße für den Grill vorgegeben waren.



Foto: DIY Academy

02. Die erste Reihe mauern

Nun kannst du auch schon mit der ersten Reihe beginnen. Dazu wird feuerfester Schamottemörtel auf die Bodenplatte aufgetragen. Dann werden die Klinker fest in den Mörtel gedrückt. Mit Hilfe der Wasserwaage und eines Winkels muss bereits zu Beginn auf genaues Arbeiten geachtet werden, damit später alles passt und der Grill in sich stabil ist.

Was ist Schamottemörtel?

Der zementgebundene, feuerfeste Schamottemörtel ist extrem hitzebeständig und hält Temperaturen von bis zu 1100 Grad Celsius stand. Daher ist er ideal zum Ausmauern von Feuerstellen oder zum Verkleben von feuerfesten Platten und Steinen, z.B. Schamottesteine mit direktem Kontakt zur Feuerstelle, in Kaminen, Kachelöfen, Pizzaöfen, Herden, Grillplätzen, etc. geeignet. Da er auch frostbeständig ist, ist er auch für draußen geeignet.



Foto: DIY Academy

03. Stabilität durch Läuferverband

Zusätzliche Stabilität erhält der Grill, wenn du die Steine im Läuferverband verlegst. Hierfür müssen die Steine mit einem Maurerhammer zum Teil auf die richtige Länge gebracht werden. Bevor der Stein gesetzt werden kann, wird auf die Lagerfuge der gemauerten Reihe und auf die Stoßfuge des nächsten Steins Mörtel aufgetragen. Überschüssiger Mörtel wird an den Seiten mit der Kelle bündig abgestrichen.

Info Läuferband:

□ Alle Mauerschichten bestehen nur aus Läuferziegeln. Hierbei wird zwischen Halb- und Viertelverband unterschieden, wobei im ersten Fall die Schichten um eine halbe, und im zweiten Fall um eine viertel Steinlänge gegeneinander versetzt sind. Dadurch liegt jede zweite bzw. jede vierte Schicht wieder übereinander. Der Läuferverband wird für einfache, nicht tragende Wände verwendet.



Foto: DIY Academy

04. Fugen glätten

Wichtig ist, dass du die Fugen zwischendurch immer wieder glättest, bevor der Mörtel zu fest wird. Hierfür wird eine Fugenkelle bzw. ein Fugeisen verwendet.

Als preiswerte Alternative bietet sich ein Stück Gartenschlauch an, mit dem man eine besonders schöne Fugenkehle erzeugen kann. Nach dem Mauern der ersten Reihen kann probeweise der Grillrost aufgelegt werden.



Foto: DIY Academy



Foto: DIY Academy

05. Vorlage aus Gipskarton fertigen

Als nächstes werden die Stützsablonen für den Segmentbogen angefertigt: Dazu überträgst du die Maße auf eine Gipskartonplatte, zeichnest den Bogen an und schneidest beide Vorlagen mit einem Cuttermesser aus.

Nun können die Vorlagen in den Grill eingesetzt werden.



Foto: DIY Academy



Foto: DIY Academy

06. Schablone für die Auflage herstellen

Auch die Auflage für die Steine des Segmentbogens wird aus Gipskarton hergestellt.

Dazu ritzt du die Platte mit einem Cuttermesser mehrfach in gleichem Abstand längs ein, um sie leichter biegen zu können. Anschließend legst du die Auflage auf die Seitenteile.

Wichtig: Bei größeren Abmessungen muss die Konstruktion aus Holz hergestellt werden.



Foto: DIY Academy



Foto: DIY Academy

07. Jetzt hast du den Bogen raus

Nun werden die Steine für den Segmentbogen hochkant auf die gebogene Gipskartonplatte gelegt und gut vermörtelt.

Unser Tipp: Immer wieder mit der Wasserwaage überprüfen, ob die Konstruktion im Lot ist.



Foto: DIY Academy



Foto: DIY Academy

08. Feuerfläche mauern

Darüber folgt flächendeckend eine Schicht aus Steinen. Diese Reihe erhöht die Stabilität und wird später als Feuerfläche genutzt. Zwei weitere Steinreihen rahmen an den Seiten und an der Rückseite übereinander gesetzt die Feuerfläche ein.



Foto: DIY Academy

09. Halterung für den Grillrost anbringen

Nun werden als Halterung für den Grillrost verzinkte, nicht rostende Eisen eingesetzt. Diese sollten in einem entsprechenden Abstand auf beiden Seiten auf die Steine gelegt und mit Mörtel fixiert werden.

Als Abschluss folgt noch eine weitere Reihe aus Steinen an den Seiten und an der Rückwand des Grills.



Foto: DIY Academy

10. Trocknen & Reinigen

Nach 3 bis 4 Tagen können die Gipskartonschablonen entfernt werden.

Nach dem vollständigen Trocknen und Aushärten des Mörtels (ca. 8-14 Tage) wird der Grill mit Zementschleierentferner gesäubert: Dazu mit einem Schwamm die flüssige Emulsion auftragen und die Oberfläche mit einer Bürste gründlich reinigen.

Im Anschluss den Grill ordentlich mit Wasser abspritzen.

Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbermacherinnen mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.

[Mehr erfahren](#)

Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!

[Jetzt anmelden](#)

Folge uns auch auf:

- Pinterest: www.pinterest.com/diyacademy
- YouTube: www.youtube.com/DIYAcademyTV
- Facebook: www.facebook.com/doityourself.academy
- Instagram: www.instagram.com/doityourself.academy