



— DANIEL KURR

## Individueller Grillspaß mit Profiwerkzeug

**Egal ob saftiges Fleisch, knackige Würstchen, aromatisches Gemüse oder schmackhafter Käse: Beim Brutzeln auf dem Gas- oder Holzkohlegrill ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das Unternehmen Schickling-Grill liefert die perfekten Werkzeuge dafür: individuell konfigurierbar und gefertigt in Deutschland – mit Maschinen von TRUMPF.**

Oliver Schickling legt das Steak auf den über 450 Grad heißen Grillrost. Ein Zischen, etwas Rauch – und dann der typische, unwiderstehliche Duft von gebratenem Fleisch: Schickling schnuppert und strahlt. Nicht nur, weil er Spaß am Grillen hat, sondern vor allem deshalb, weil er gemeinsam mit seinem Bruder Philipp dafür brennt, jährlich rund 8.000 Kunden aus ganz Europa mit Schickling-Grills zu versorgen. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die besten Grills der Welt zu bauen“, erzählt er und ergänzt begeistert: „Unsere Grills sollen Menschen glücklich machen. Und sie müssen für jeden erschwinglich sein, der auf Qualität und Funktionalität achtet, aber ein bestimmtes Budget nicht überschreiten kann oder will.“

### — Schritt für Schritt zum Profigrill

Die idealen Voraussetzungen zum Bau der Gas- und Holzkohlegrills bietet der elterliche Metallbaubetrieb Schickling GmbH im niedersächsischen Visbek. Dort arbeitet der Maschinenbauingenieur Philipp Schickling aktiv im Familienbetrieb mit. Doch sein Bruder, der studierte Wirtschaftswissenschaftler Oliver Schickling, wollte etwas Eigenes aufziehen. „Wir haben uns daran erinnert, dass unser Vater früher mal Grills für die Familie gebaut hat, und die Idee, etwas herzustellen, das Menschen Freude bringt, hat uns nicht mehr losgelassen“, erzählt Oliver. 2014 gründen die Brüder das Unternehmen Schickling-Grill und starten damit eine Erfolgsgeschichte, die bis heute andauert: Auf Internetplattformen schwärmen BBQ-Fans von der Qualität der schicken Grills. Für Oliver Schickling hat der Erfolg seiner Produkte mehrere Gründe: „Unsere Grills bestehen aus drei verschiedenen hochwertigen Edelstahlsorten. Deshalb sind sie rostfrei, strapazierfähig und langlebig.“ Ein weiterer Grund ist das modulare Baukastensystem, das nur Schickling-Grill bietet. Mithilfe eines Online-Konfigurators kann sich jeder Kunde je nach individuellen Ansprüchen und Bedürfnissen „seinen ganz eigenen“ Grill Klick für Klick zusammenstellen. „Wir haben mehrere Grundmodelle und eine Vielzahl von Extras, wie Grilldeckel, Unterschrank oder Turbobrenner, mit denen sich die Geräte sofort oder über Jahre hinweg immer weiter ausbauen lassen“, erklärt Oliver Schickling.





<p>Bei der Herstellung ihrer schicken Grills überlassen Philipp (links) und Oliver Schickling nichts dem Zufall. Alle Teile werden auf Laseranlagen und Biegemaschinen von TRUMPF präzise gefertigt.</p>



<p>Die vier Edelstahlbrennerstäbe der Gasgrills werden auf einer TRUMPF Laser-Rohrschneidmaschine geschnitten und mit jeweils 144 Löchern versehen. Der nach hinten kleiner werdende Lochdurchmesser garantiert eine gleichmäßige Erhitzung des gesamten Grillrosts.</p>



<p>Unwiderstehlich: Mit Holzkohle- und Gasgrills von Schickling lassen sich Menüs zaubern, die jedem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.</p>



<p>Der vollausgestattete Highend-Gasgrill BigRocket von Schickling lässt das Herz jedes Hobby-Grilleurs höherschlagen. Wer erst einmal mit einem Grundmodell starten will, kann es Schritt für Schritt mit sämtlichen Extras nachrüsten.</p>

## —— Nutzen, was da ist

Für die Produktentwicklung und Produktion der Grills ist hauptsächlich der Metallbauspezialist und leidenschaftliche Tüftler Philipp Schickling zuständig. „Ich schaue mir an, was technisch machbar ist und wie es sich kostengünstig konstruieren und herstellen lässt“, sagt er. Die Bauteile fertigen die Brüder dann mithilfe des hochmodernen Maschinenparks des elterlichen Betriebs. Dort stehen 2D- und 3D-Laserschneidanlagen, Laser-Rohrschneidmaschinen, Markierlaser, Abkantpressen und Schwenkbiegemaschinen von TRUMPF bereit. „Darauf fertigen wir die rund 2.000 Teile, die unsere Grills über die gesamte Produktpalette hinweg benötigen“, erklärt Philipp Schickling.

Zum Biegen des Grilldeckels aus doppelwandigem Edelstahl sind etwa 230 Tonnen Biegekraft notwendig, und die Frontblenden des Grills bringen die Maschinen mit 38 Biegungen und 50 Tonnen Biegekraft in Form. Eine Rohr-Laserschneidmaschine von TRUMPF schneidet die Rohre für die Grillbrenner der Gasgrills zunächst exakt auf die richtige Länge und bringt anschließend mithilfe des Lasers in jeden Brennstab jeweils 144 Löcher unterschiedlichen Durchmessers ein. Aus diesen strömt im Grillbetrieb das Gas, das den Grillrost gleichmäßig erhitzt.

„Die Maschinen leisten ganze Arbeit und die vorhandenen Strukturen ermöglichen es uns, die Grills kostengünstig, schnell und in bester Qualität zu produzieren“, sagt Oliver Schickling und klopft stolz auf einen der Kartons, in denen die Schicklings ihre Grills in Einzelteile zerlegt an Kunden verschicken. „Das Verkaufen geht fast von allein, wenn wir gute Arbeit machen“, sagt er. Und das tun die Brüder, denn das macht ihnen noch mehr Spaß als das Grillen selbst: Grills bauen, die Hobby-Brutzer so individuell zusammenstellen können wie ihr Grillmenü.



**DANIEL KURR**  
TRUMPF GROUP COMMUNICATIONS

