

# MÄNNER, FEUER UND BLUTIGES FLEISCH

Welch große Schmerzen musste Prometheus als Strafe dafür erliden, dass er den Menschen das Feuer aus der Schmiede der Götter brachte. Erst seine uneigennützigte Tat versetzte die Menschen in die Lage, das mit den neu geschmiedeten Waffen frisch erlegte Tier über dem Feuer zu braten. Die Zubereitung auf offenem Feuer erfährt seither ihre x-fache Renaissance.

*von Gerhard Weissenberger*



**K**aum steigt die Quecksilbersäule im Thermometer über die magische 25-Grad-Grenze und kaum erreichen die heimischen Brauereien Rekordausstoßmengen an Gerstensaft, beginnt der Höhepunkt der sommerlichen Ritualisierung. Tag für Tag zieht es Menschen in ihre Gärten oder auf ihre Terrassen und Balkone, wo sie munter alles nur Brennbares in die Feuerstellen schütten, anzünden und damit nicht nur ihre Gesundheit, sondern auch das Leben ihrer Angehörigen gefährden. Stolz wird das Feuer im Grill entfacht, auch wenn es für den Mann von heute fast schon einer Lebensaufgabe gleich kommt, die Kohlen ohne chemische Anzündhilfe zum Glühen zu bringen.

Ja, beim Grillen ist ein Mann noch ein Mann. Nur die wahren Profis können auf dem Rost ein Essen zubereiten, das in Geschmack und Konsistenz die ohnehin schon strapazierten Geschmacksnerven, nicht an Holzkohle, Spiritus oder Lampenöl erinnert. Die Faszination liegt wohl in etwas anderem als dem Essen an sich. „Beim Grillen kehrt man(n) zu seinen archaischen Wurzeln zurück“, erklärt der Soziologe und Verhaltensforscher Christian Pipanc von der Universität Graz. „Am Grill kann jeder Chef sein, auch wenn er in der beruflichen Rangskala ganz hinten steht. Denn wer grillt, hat die Macht über das Feuer und über das Austeilen des Fleisches. Ohne seine Arbeit bliebe das Fleisch roh und die Meute hungrig. Deswegen ist Grillen psychologisch und kulturhistorisch gesehen gesund“, analysiert der Wissenschaftler.

Daher setzen sich auch angesehene Anwälte, ansonsten penibel auf ihr Aussehen bedachte Bankdirektoren und normalerweise „nicht-haushalts-taugliche“ Manager freiwillig der Rauchentwicklung glühender Kohlen aus und bewahren mit fachmännischem Blick Steaks und Schweinerippen vorm Anbrennen und berichten von den

eigenen Heldentaten der vergangenen Woche. Im Rauch stehend, umringt von Gleichgesinnten, die einem permanent und vor allem unaufgefordert mit ihren eigenen Grillfähigkeiten beeindrucken wollen, fühlt man sich plötzlich frei, mächtig und naturverbunden. Keine Frage: Grillen ist mehr als nur ein kulinarischer Spaß zur Sommerzeit.

### **GRILLING ME SOFTLY**

Ob es nun die Wild-West-Romantik, der Hauch von Freiheit und Abenteuer oder

Andreas Kreutzer die Ergebnisse. Hochrechnungen gehen davon aus, dass in Österreich rund 1,2 Millionen Grillgeräte existieren, drei Millionen Österreicher beschäftigen sich mit dem Grillen. 40 Prozent der Grillbesitzer, also rund eine halbe Million Österreicher, genießen die Zubereitung am offenen Feuer bereits mehr als einmal pro Woche. Mit gut 60 Prozent Absatzanteil ist der Holzkohlegrill auf der Hitliste noch immer ganz oben.

Doch inzwischen ist auch dieses letzte männliche Refugium bedroht. Und die



*Eine Gartenparty ohne Grillvergnügen ist nur eine halbe Sache: Mageres Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Diese werden nicht so schnell schwarz. Falls doch: Dunkle Krusten gnadenlos wegschneiden!*

einfach nur der besondere Geschmack modernen „Outdoor-Cookings“ ist - Österreich grillt gerne und immer öfter. So wurden laut der Life-Style-Studie der Unternehmensberatung Kreutzer, Fischer & Partner im Jahr 2006 in Österreich rund 230 Tausend Outdoor-Grillgeräte verkauft. „Gegenüber 2005 ein sattes Plus von 15 Prozent und die bisherige Nachfrage des heurigen Jahres ist ebenfalls sehr erfreulich“, präzisiert

Gefahr geht nicht vom Weibe aus, sondern kommt von der Industrie. Gas- und vor allem Elektrogriller verzeichneten in den letzten Jahren starke Zuwachsraten. Die Hersteller loben - unterstützt von neurotischen Ernährungswissenschaftlern - die schonende, Kalorien sparende Zubereitung des Elektrogrills in den höchsten Tönen. Das Gerät sei Garant dafür, dass weder Dreck noch Karzinogene freigesetzt werden, der



*Vegetarisches Grillvergnügen: In bunter Folge auf Spießen aufgereiht, eignen sich Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Gemüsezwiebeln hervorragend und schmecken besonders lecker, wenn sie zuvor mariniert wurden.*

vollendete Grillgenuss aber erhalten bleibe. Über was sollen richtige Männer künftig beim Grillen noch diskutieren, wenn nicht über das Feuermachen? Wieviel Watt der Elektrogriller verbraucht? Wie Strom sparend die Glühschlangen sind? Über die Bedienerfreundlichkeit des Gerätes? Wenn sich der Elektrogrill wirklich durchsetzt, ist das „Mannsein“ ein für allemal besiegelt und es wird so weit kommen, dass es nicht mehr „du Warmduscher“ sondern „du Elektrogriller“ heißt.

Ungeachtet dessen gingen 2006 Grillgeräte in einem Wert von über 31 Millionen Euro über die österreichischen Ladentische. Aufholbedarf und unausgeschöpfte Marktpotentiale orten die Marktforscher vor allem bei höherwertigem Zubehör, angefangen beim Grillbesteck, über Grillschürzen und Grillhandschuhe bis zu Feuerkörben und Putzmittel.

## **NOCH MEHR GRILLSPASS**

Um einen Hang zum Feuermachen und

Fleischbraten zu haben, muss man weder Pfadfinder in Uniform noch ein „Hells Angel“ mit Motorrad sein. Meist genügt es, einfach ein Mann zu sein. Mehr als 80 Prozent der heimischen Grills sind fest in Männer-Hand. Ob die kleine Schüssel von der Tankstelle um 20 Euro oder ein hochprofessioneller Kugelgrill um 700 Euro, für den Laien ist es immer wieder ein interessantes Bild, die „Rudelführer“ dabei zu beobachten, wie sie Luft in die Kohlen fächeln, Späne hacken und mit Zange und Bier bewaffnet das Fleisch zum Brutzeln bringen.

Heute eine beliebte Freizeit-Beschäftigung für jedermann, war das Grillvergnügen jahrzehntelang eine Domäne der unteren Gesellschaftsschichten. Erst in den fünfziger Jahren entwickelte sich BBQ zu einem Kult, der das Lebensgefühl der sich ausprägenden Wohlstandsgesellschaft widerspiegelte. Wer etwas auf sich hielt, heizte fachgerecht den Kugelgrill an, der 1951 vom Amerikaner George Stephen erfunden wurde.

Auf dem Rost sollte nur Fleisch bester Qualität Platz haben. Ein Geheimtipp

von Küchenmeister Franz Strolz: fertig marinierte Stücke, vom Fleischhauer vakuumverpackt. „In der Verpackung wird das Fleisch optimal von der Marinade umschlossen und wird so schön mürb. Leicht durchzogen darf das Fleisch schon sein, es schmeckt einfach besser und bleibt beim Grillen herzhaft saftig. Grillen ist eine sehr fettarme Zubereitungsart, entspricht also den Vorstellungen von zeitgemäßer Ernährung“, bricht der Innsbrucker eine Lanze für das offene Feuer.

Bevor das Fleisch auf den Grillrost darf, empfiehlt es sich, es mit Küchenpapier an der Schnittstelle trocken zu tupfen. So bräunen die Stücke gleichmäßiger. Fettränder können durchaus dran bleiben, denn sie steigern den Geschmack und bewirken, dass das Fleisch saftig bleibt. „Schneiden Sie stattdessen die Ränder senkrecht bis zum Fleisch leicht ein. So wölbt es sich während des Grillens nicht“, der Tipp der Experten vom Tiroler Kochverband. „Steaks und Koteletts dürfen auf keinen Fall geklopft werden. Besser ist es, die Stücke mit dem Handballen leicht flach zu drücken“,

erklärt Kochverbandspräsident Josef Fankhauser die optimale Vorbereitung. „Und das Fleisch, auch mariniertes, unbedingt auf Umgebungstemperatur bringen, also nicht vom Kühlschrank direkt auf den Grill legen, bevor man es grillt“, so der gebürtige Schwazer weiter.

Der Rost muss richtig heiß sein. Erst dann darf das Fleisch darauf. Ist der Grillrost nicht heiß genug, bleibt das Grillgut unweigerlich am Rost kleben. Die Hitze muss so groß sein, dass die Luft flimmert. „Lodernde Flammen mögen zwar optisch ganz nett sein, sind beim Grillen aber verpönt.“ Darüber sind sich sämtliche Grillexperten einig. Um die Hitze richtig einschätzen zu können, hält man die Handfläche etwa zehn Zentimeter über den Rost. Wenn man sie nach zwei Sekunden wieder zurückziehen muss, ist die Hitze optimal. Besonders wichtig ist, genügend Abstand zwischen Glut und Grillrost zu halten. Dünne Fleischstücke kommen grundsätzlich nah an die Glut, dickere sollen weiter entfernt aufgelegt werden. Für zwei bis drei Zentimeter starke Steaks oder Koteletts soll der Abstand zirka zehn Zentimeter betragen. Grundsätzlich sollte das Fleisch erst nach dem Grillen gesalzen werden. Einzige Ausnahme ist Spezial-Grillsalz. Herkömmliches Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit. Dadurch wird das Fleisch trocken und zäh und es bilden sich durch den herabtropfenden Fleischsaft ungesunde Stoffe.


## VERKOHLTE GAUMENFREUDEN

Der echte Grillprofi hat die Gabel aus seinem Werkzeug-Sortiment verbannt. Zum Wenden des Grillgutes ist nur eine Zange zulässig. Wird das Fleisch angestochen, rinnt unweigerlich Saft aus. Es empfiehlt sich, mariniertes Fleisch vor dem Grillen abzutupfen, sonst tropft ölhaltige Marinade in die

Glut. Sollte sich herabtropfendes Fett entzünden, kann man die Flammen mit einem Schluck Bier löschen.

Je besser die Fleischqualität, desto entbehrlicher sind überhaupt Öl und Marinaden. Wer saftiges, im Kern zart rosiges Fleisch bevorzugt, sollte es wenden, sobald aus dem Knochen Blut beziehungsweise Fleischsaft an der Oberfläche austritt und zu gerinnen beginnt. Nach dem Wenden braucht man es nur noch kurze Zeit fertig grillen. „Wenn Sie ein Stück Fleisch vom Rost nehmen, lassen Sie es noch einige Minuten rasten. Während dieser Zeit verteilt sich der Fleischsaft wieder gleichmäßig, und es schmeckt saftig“, garantiert Küchenmeister Franz Strolz vollkommene Gaumenfreuden.

Auch wenn das Grillen schon seit Urzeiten stark maskulin besetzt ist, so muss man(n) das Leben im Schein des Feuers

und seiner (Grill-)Glut doch erst wieder erlernen. Da lässt uns unser stammesgeschichtliches Gedächtnis offenbar im Stich: Berichten des „Kuratorium Sicheres Österreich“ zufolge, verletzen sich jedes Jahr rund tausend Österreicher beim Grillen so schwer, dass sie im Krankenhaus behandelt werden müssen. Und es sind nicht immer nur Verbrennungen diverser Grade, die da von den Ärzten und Sanitätern verarztet werden. Nicht selten müssen die Verletzten in die Notaufnahme, weil sie – beim unbedachten Bierholen – peiniglicherweise über einen Sack Holzkohle gestolpert sind. Im Sinne der Sicherheit scheint es da wohl angebracht, die alten Rollenbilder aufleben zu lassen und die Frauen mit dem Bierholen zu betrauen. Das verhindert einerseits Verletzungen und andererseits die Verschwendung der kostbaren Ressource Bier. 



*Grillen wird immer mehr zum Volkssport: Allerdings nur mit der richtigen Ausrüstung, den passenden Rezepten und Zutaten, sowie einigen Sicherheitsmaßnahmen wird die Grillparty ein Erfolg*