



*Unkomplizierte Geselligkeit, begleitet von Wärme, Geborgenheit und Entspannung – das ist etwas ganz anderes als das Kochen am Herd.*

## **DIE FASZINATION GRILLEN**

Was macht denn nun eigentlich die besondere Faszination des Grillens aus? Darauf erhält man eine Menge spontaner Antworten. Entwicklungsgeschichtlich betrachtet, ist es schlicht eine archaische Garmethode und als solche kulturell

annähernd überall auf der Welt verankert. Bis heute werden dabei vermutlich die Urinstinkte des Menschen angesprochen. Durch die besondere Atmosphäre entsteht ein Gefühl von Ursprünglichkeit, Freiheit und Abenteuer. Man sitzt im Freien beisammen und der ausströmende Geruch steigert die Vorfreude auf das Essen. Ganz egal, ob am rustikalen Lagerfeuer, auf einem simplen Holzkohlegrill, mit einem mega-modernen Elektro- oder Gasgerät, ob im gemütlichen Kreis der Familie bei kleinen Snacks und Leckereien, in der zünftigen Männerrunde bei Steaks und Bier oder an der großen Tafel im Garten mit Nachbarn und Freunden, zu der jeder etwas aus seiner Küche beigesteuert hat. Grillen ist aus meiner Sicht eine der kommunikativsten Arten, in aller Gelassenheit gemeinsam ein ausgedehntes Mahl zu zelebrieren. Das weckt die

Neugierde und die Lust, selbst aktiv zu werden. So habe ich es immer wieder erlebt und diese Begeisterung möchte ich sehr gern weitergeben.



## FÜR ALLE ETWAS DABEI

Beim Grillen kommt jeder auf seine Kosten, die Vielfalt begeistert – und die Zeiten, in

denen Vegetarier noch häufig das Nachsehen hatten, sind allemal vorbei. Egal ob als Beilage oder Hauptgericht – zum Grillen eignen sich viele Gemüsesorten. Probieren Sie doch mal Ratatouille vom Spieß oder gefüllte Spitzpaprika - das ist einzigartig, das ist wirklich eine Offenbarung! Diese und weitere köstliche Rezepte, die ich mit Manuel Weyer, dem Leiter meiner Kochschule zusammengestellt habe, finden Sie auf den folgenden Seiten.

*Als Beilage oder auch mal  
pur:*

**GEMÜSE**