

beliebtesten Zubereitungsarten – bis heute. Das Wort BBQ stammt vermutlich aus dem Wortschatz eines haitianischen Indianerstammes und bedeutet „Fleischspieß über dem Feuer grillen“.

Kreolische Sklaven brachten nicht nur den Begriff, sondern erstmals auch exotische Würzrezepte auf das amerikanische Festland. Davor wurde Fleisch lange Zeit ungewürzt gegessen. Bis heute ist die kreolische bzw. Cajunküche der Südstaaten für ihre Schärfe bekannt und beliebt.

Eine andere Theorie besagt, dass im 17. Jahrhundert französische Trapper in Amerika ganze Bisons grillten und dieses Verfahren „Barbe-à-queue“ nannten, was so viel bedeutet wie vom Bart bis zum Schwanz. Nicht nur Bisons, auch Elche und Nashörner standen damals auf dem

Speiseplan unserer Vorfahren.

Während in Ägypten Hyänen und Krokodile als Delikatesse galten, wurde bei den Römern die erste Bratwurst serviert. Diese ließen sie sich meist von Sklaven zubereiten, denn jahrhundertlang war das Grillen von Fleischstücken den Reichen vorbehalten. Kaum jemand konnte sich teures Fleisch leisten und überlegte es sich daher gut, ob er das wertvolle Fett ins Feuer tropfen ließ. In Deutschland wurde 1450 dann als erste Grillwurst die Thüringer Rostbratwurst erfunden. An aufwendigere Grillzubereitung war damals aber noch nicht zu denken – das dauerte noch eine Weile.

Um 1930 zur Zeit der großen Depression in den USA erlangte das Grillen neue Popularität. George Stephen erfand 1951

den ersten Kugelgrill und somit auch das Grillen bei indirekter Hitze, bei der das Grillgut im geschlossenen Grill langsam garte. Stephen wollte sich durch ein vorhergesagtes Gewitter seine Grillparty nicht verderben lassen und baute aus den Werkstoffen seines Arbeitgebers „Weber Brothers Metal Work“ den ersten Kugelgrill zusammen. Das war die Geburtsstunde des bekannten Weber Kugelgrills, der sich bis heute großer Beliebtheit erfreut. Er entfachte bei den Amerikanern die Begeisterung für das Grillen, die ihrerseits diese Grilltechnik während der Besatzung mit nach Deutschland brachten.

GRILLEN WELTWEIT

① **Südkorea**

Koreanisches BBQ bringt alle an einen Tisch. Nicht nur privat, sondern auch im Restaurant ist dort das Grillen an einem Tischgrill sehr beliebt. Jeder legt auf, was ihm schmeckt, ähnlich wie bei unserem Raclette. Das Gogigui hat sich mittlerweile zu einem weltweiten Foodtrend entwickelt. Gegrillt werden hauptsächlich dünn geschnittenes Rindfleisch, Schweinebauch und viel Gemüse, je nach Region auch Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel. Traditionell

reicht man dazu scharfe Saucen mit Chilipaste oder Knoblauch, Kimchi, eingelegtes Gemüse und Salate.

2 Japan

Wenige wissen, dass Japan schon sehr lange eine ausgeprägte Grillkultur hat. Yakiniku ist die japanische Form des Grillens:

Mundgerechte Fleischstücke werden über einer offenen Holzkohleflamme auf einem Gitterrost gegrillt und dann in Tare, eine Sauce aus Sake, Mirin, Sojasauce und Gewürzen, getaucht. Gegrillt wird auf Konro- oder Hibachi-Grills. Diese bestehen aus Keramikwänden und sind ähnlich wie eine Kiste nach oben geöffnet. Durch die gute Isolierung kann man damit sehr lange und sehr heiß grillen. Die wohl