





Rezept siehe [hier](#)

DIE ENTSCHEIDUNG FÜR DEN »RICHTIGEN« GRILL

Beim Grillen ist es wie im richtigen Leben: Es verlangt nach Entscheidungen. Und die Grundsatzfrage, die sich jeder und jede Interessierte stellen sollte, lautet: Was will ich, einen Gas- oder einen Holzkohle-Grill? Diese Frage ist von entscheidender Bedeutung, wobei ich das Thema »Elektrogrill« durchaus respektvoll ausklammern und nicht weiter darauf eingehen möchte, weil diese Geräte die für das Genuss-Grillen nach meinen Vorstellungen (und Rezepten) benötigte Temperatur und auch die zugehörige Hitzestabilität nicht erbringen können.

Also müssen Sie sich zuerst einmal mit den folgenden Fragen beschäftigen:

WIE UND WOFÜR WILL ICH MEINEN GRILL EINSETZEN?

Bei dieser ersten Frage sollten Sie sich dessen bewusst werden, dass das Grillen oder Garen auf Feuer, egal, aus welcher Quelle sich die Hitze speist, stets mit Arbeit verbunden ist. Liebt man diesen Prozess trotzdem und betrachtet ihn als Teil des Genusses und als willkommene, entspannende Abwechslung zum Alltag, ist das Fundament zu einem glücklichen Griller*innen-Leben gelegt.

Mir ist noch wichtig, dass ich den Grill sowohl für »Long Jobs«, damit meine ich das zeitintensive Niedrigtemperatur-Garen, wie auch für schnelles Kurzgebratenes einsetzen kann. Nach meinem Gefühl erziele ich mit einem Holzkohlegrill auch ein besseres Raucharoma, das man beim Gasgrill mithilfe eines zusätzlichen Räucherkastens erzeugen müsste, wenn man darauf Wert legt.

WELCHES ERGEBNIS ERWARTE ICH IN WELCHEM ZEITRAHMEN?

Zur Beantwortung dieser zweiten Frage ist es sehr entscheidend, welche räumlichen Möglichkeiten Ihnen zur Verfügung stehen, heißt, ob Sie Gartenbesitzer oder wenigstens -mitbenutzer sind oder der Grillgenuss auf einer Terrasse stattfinden soll. In einem Mehrfamilienhaus oder einer Reihenanlage mit dicht aneinandergrenzenden Wohneinheiten empfiehlt sich ein Gasgrill sozusagen wärmstens, denn er ist beim Anfeuern ruckzuck da, und beim Betätigen des Ausschalters gibt er sofort wieder Ruhe. Man wird es Ihnen auch sicher hoch anrechnen, dass Sie Ihre lieben Nachbarn nicht dem beim Anzünden eines Kohlegrills unvermeidlich aufsteigenden Qualm aussetzen oder sie gegebenenfalls stundenlang mit einer köstlich duftenden Rauchfahne malträtiert. Die beste Lösung in solchen Fällen ist natürlich, aus dem Grillen gleich ein

Gemeinschaftserlebnis zu machen oder sich wenigstens zur selben Zeit diesem frohen Tun hinzugeben, sodass das Verständnis auf beiden Seiten des Zauns gleichermaßen vorhanden ist und sich keiner als »Opfer einer Genussfolter« empfindet.

