

DLG

GRILL

GUIDE 2011

DLG-prämierte Grill-Spezialitäten





Willkommen im DLG-Grill-Guide 2011!

Chefköche sind in den meisten Fällen Männer. Besonders, wenn fein und sterneverdächtig gekocht wird, sind es Köche, die die Befehlsgewalt über die Küchenbrigaden innehaben. Im Haushalt sieht es dagegen ganz anders aus. Hier hat nach wie vor fast immer die Frau die Kochmütze auf. Kochshows zum Trotz lässt das „starke“ Geschlecht lieber die Finger von Töpfen und Pfannen. Da darf es schon als echtes Phänomen gelten, wenn sich mit dem Beginn jeden Frühjahrs daran etwas ändert. Jeder weiß dann auch, woran der Sinneswandel liegt. Die Grillsaison hat begonnen!

Warum das so ist und was sich in dieser Zeit tut, haben Marktforscher und Psychologen unter die Lupe ge-

nommen. Mit (nach Ansicht der Männer) erstaunlichen Ergebnissen, die allerdings (nach Ansicht der Frauen) immer schon „irgendwie plausibel“ erschienen. Kurzum: Alles begann in der Frühzeit des homo sapiens, als dessen Wohnbehausung noch eher als Höhle zu beschreiben war.

Kaum war der aufrechte Gang erfunden und das Feuer beherrschbar gemacht, wurde Nahrung darauf zubereitet. Zunächst völlig ohne Töpfe und Pfannen, versteht sich. Die Methode, das Stück Fleisch am Spieß über der offenen Flamme oder den glühenden Holzstücken zu rösten, darf als frühester Vorläufer der computergesteuerten Einbauküche gelten. Einfache Funktionsweisen führten schon damals zu





kulinarischen Erfolgen. Daran hat sich nicht viel geändert, wenn es ums Grillen geht. Auch heute noch sind es vor allem Männer, die es gar nicht erwarten können, den Grill auf der Terrasse oder dem Campingplatz oder irgendwo unter freiem Himmel in Gang zu setzen. Das Fleisch, das dabei immer noch die Hauptrolle spielt, stammt nicht mehr vom Mammut und muss auch nicht mehr eigenhändig gejagt werden. Doch dessen Beschaffung ist immer noch Männersache wie die Marktzahlen offenbaren. Die Jagdgründe sind auch viel bequemer und ungefährlicher geworden – und leicht an gut ausgeleuchteten Bedienungstheken in Fleischerfachgeschäften oder Lebensmittelgeschäften zu erkennen. Hier hat der Kunde die Qual der Wahl. Die Entscheidung zwischen

verschiedensten Fleischarten, dazu Würstchen und nicht zuletzt auch Fisch oder Gemüse will getroffen sein. Dass vor soviel Fülle der Jagd- und Sammeltrieb wieder hervorbricht, freut die Fleischbranche jedes Jahr aufs Neue. Immerhin grillt jeder vierte Haushalt. Im Schnitt wird in der rund 20 Wochen dauernden Saison von diesen alle 14 Tage die Glut entfacht. Und im Vorfeld eingekauft. Die Palette erstreckt sich vom Fleisch über Gewürze, Marinaden, Beilagen, Soßen, Dips bis zum Dessert. Die wichtigsten Tipps und einige neue Ideen rund um die gelungenen sommerlichen Brutzel-Events im Kreise von Freunden finden Sie auf den folgenden Seiten. Viel Spaß bei dieser Lektüre für die ganze Familie und: „Guten Appetit!“



Kleine Geschichte des Grillens



Das Erhitzen von Lebensmitteln vor dem Verzehr macht den Genuss der Speisen bekömmlicher. Das wussten bereits unsere Ur-Ahnen. Seit der ersten Beherrschung der Glut zur Nahrungszubereitung sind Jahrtausende ins Land gegangen. Und doch hat die Kombination von Feuerstelle und Essen nichts an ihrem Reiz verloren.



Von der Wiege der (Ess-)Kultur zum kulinarischen Event

Als der frühe Mensch lernte, die Macht des Feuers gezielt für seine Zwecke zu nutzen, betrachtete er diese Fähigkeit als ein „Geschenk der Götter“. Die Kraft des flammenden Elementes zu zähmen, brachte viele Vorteile und war zunächst einmal im Winter überlebenswichtig. Und es war der Beginn einer Entwicklung, die unsere Kultur nicht nur begründete, sondern sogar bis heute noch mit ihr Hand in Hand geht. Dabei spielt der zweite große Nutzen des Feuers die Hauptrolle. Die Zubereitung von Lebensmitteln ist ohne gezielte Erwärmung kaum möglich und blickt auf eine über 300.000 Jahre lange Geschichte zurück.

Was kompliziert klingt, ist jedoch im Grunde ganz einfach und hat sich vom Prinzip her kaum geändert. Grillen ist die einfachste Ableitung des Garens über offenem Feuer. Benötigt werden weder Kochgeschirr noch besondere Gerätschaften, auch wenn heute ganze Industriezweige von der entsprechenden Entwicklung recht gut leben. Diese Tatsache allein zeigt bereits, dass das Grillen zwar als steinalt gelten darf, aber längst nicht als veraltet. Mehr noch: Es wird den modernen Menschen immer stärker als das bewusst, was es zu Urzeiten bereits war. Das gemeinsame Beschaffen, Zubereiten und Verzehren von Lebensmitteln gilt

Am Anfang reichten Feuer oder heiße Steine, das Grillrost kam erst später.





immer noch als emotionsstarkes Event, als ein die Gemeinschaft stärkendes Ritual.

Überlebens- und Spaßfaktor

Längst hängt von dessen gelungener Inszenierung nicht mehr das schiere Überleben ab, es geht um den kulinarischen und sozialen Spaßfaktor. Dessen Entwicklung zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichte der Menschheit und ihrer Kulturen.

Darüber, wer das Grillen wirklich erfunden hat, streiten sich die Gelehrten. Die Wurzeln reichen sehr weit zurück. Erste Spuren findet man in einer Zeit, die rund 300.000 Jahre zurück liegt. Archäologen entdeckten Feuerstellen aus der Urzeit des Menschen, in deren Umfeld versteinerte Überreste von Fleischstücken lagen. Ein Indiz, dass Feuer als Wärmequelle genauso gern genutzt wurde wie als Vorläufer des Herdes. Erstaunlich in diesem Zusammenhang dürfte sein, dass die Fundorte in Regionen liegen, deren kulinarische Kulturen noch heute von Feinschmeckern lobend erwähnt werden. Zum einen finden sich diese Zeugnisse der Essenzubereitung in der Nähe der chinesischen Hauptstadt Peking, zum anderen in Frankreich. Die Fundorte lassen für die Forscher sogar den Schluss zu, dass schon unsere Urahnen nicht nur die Flammen selbst nutzten, sondern auch die im unmittelbaren



Vom Grundbedürfnis bis zum Freizeitspaß war es ein langer Weg.

Umfeld der Feuerstelle liegenden heißen Steine durch das Auflegen der Fleischstücke als eine Art Grillplatte einsetzen.

Mit der Entwicklung der Kulturen veränderten sich auch die Garmethoden und die Vorlieben für das Gargut. Während in europäischen Breiten das mit Fallen oder einfachen Waffen jagbare Wildschwein oder der noch größere Portionen versprechende Elch geröstet wurden, waren es weiter südlich die dort heimischen Tiere. Im Mittelmeerraum galten Hyänen und Krokodile nicht nur als Jäger, sondern auch als schmackhafte Jagdbeute. Und durften daher bei den Grillpartys im Schatten der Pyramiden nicht fehlen.



Ein Hauch von Luxus war das Grillen immer schon. Bereits die Römer ließen sich Fleischstücke und sogar Würste servieren.



Das schiere Fleisch zu servieren, reichten den Römern schon nicht mehr. Wer es sich leisten konnte, ließ daraus in Verbindung mit duftenden Kräutern und Gewürzen schmackhafte Würste machen. Bereits im 4. Jahrhundert schmiedeten sie spezielle Roste aus Metall, die die Distanz zwischen Glut und Braten regeln halfen. Die darauf ergarteten ersten verfeinerten Klassiker

der Grillkultur waren allerdings den betuchteren Gourmets vorbehalten. Fleisch konnte sich ohnehin nicht jeder leisten und das nutzlose Abtropfen von Kalorien spendendem Fett in die Glut muss in den Augen der Sklaven, die die Grillfeuer schwitzend in Gang hielten, als schiere Verschwendung vorgekommen sein.

Grillen war lange Zeit Luxus

Über etliche Jahrhunderte blieb es auch so: Fleisch war ein Nahrungsmittel, das sich nur wenige leisten konnten. Die Kultur der Zubereitung entwickelte sich demnach vorwiegend in den Fürstentümern. Die Rotisseurs jedenfalls waren am englischen und französischen Königshof geschätzte Artisten, denen es durch teilweise komplizierte Konstruktionen gelang, Fleisch auf Drehspießen so zuzubereiten, dass selbst große Braten außen knusprig und innen gar wurden. Die Tricks und Fertigkeiten gaben diese Küchenkünstler untereinander weiter. Noch heute zeugt die angesehene weltweit aktive „Chaîne des Rotisseurs“ von dieser kulinarischen Kulturtechnik.

An die Zubereitung kleinerer Portionen dachten auch die Menschen nicht, die im 17. Jahrhundert in den Prärien des nordamerikanischen Kontinents umherstreiften und als Fallensteller und Fellhändler ihr Glück und Auskommen suchten. Sie gelten als die



Grillpioniere der Neuen Welt. Wenn sie hungrig waren, erlegten sie ein Bison und bereiteten dies über dem Feuer „barbe à queue“, also vom Bart bis zum Schwanz, zu. Der Kühlschrank war schließlich noch nicht erfunden und wäre im offenen Gelände auch alles andere als praktisch gewesen. Demnach empfahl es sich, das Fleisch erst einmal durch Erhitzen und Räuchern für mehrere Tage genießbar zu halten. Das amerikanische Barbecue hat darin nicht nur seine sprachlichen Wurzeln. Allerdings gibt es auch Forscher, die den Begriff dem Sprachschatz eines haitianischen Indianerstammes zu-

schreiben. Mit der Einwanderung von Kreolen sei er dann auf das amerikanische Festland gekommen. Wie dem auch sei, an der Popularität des BBQ ändert dies nichts.

Ein weiteres Land mit sehr alter Grilltradition ist das heutige Argentinien. Bereits bevor Gauchos sich mit ihren Herden in der Pampa auf den Weg machten, war das Grillen auf zuvor in Wasser getränkten Holzrosten dort bekannt. Selbst heute noch zählen die Südamerikaner zur Spitzenliga, wenn es um die Menge des jährlich zumeist im gegrillten Zustand verzehrten Rindfleisches geht.

Die Kunst, ganze Tiere am Spieß zu rösten, wurde über Jahrhunderte von den Rotisseuren in Adelshäusern und Landbewohnern kultiviert.

