

# Von Bier auf dem Fleisch ... ... und anderen Todsünden am Grill

Der Grill ist fit für die Saison, die Glut wirkt perfekt, also nichts wie drauf auf den Gitterrost mit Steaks und Würstchen. Da kann ja nicht so viel schiefgehen, oder? „Oh doch“, warnt ein Grillprofi.

Was hat Grillen mit dem Treppenbauen zu tun? Für Elmar Hör vom Grillsportverein Suarius im bayerisch-schwäbischen Altsried eine ganze Menge. Für ihn liegt in dem Vergleich der Schlüssel dafür, Fleisch, Würstchen und Gemüse auf den Punkt zu grillen. Im Interview spricht Elmar Hör außerdem über Todsünden und Grillmuster – und darüber, wozu das Bier beim Grillen gut ist.

**Man sieht ja oft, wie das Grillgut dicht an dicht auf dem Rost liegt. Wird so alles gleichmäßig durch, damit alle zusammen essen können?**

Nein! Der Chef am Grill braucht Platz zum Jonglieren. Damit alles gleichmäßig durch ist, muss man drei Temperaturzonen schaffen. Dafür werden Kohle oder Brikketts in Treppenform angeordnet. Zum Anbraten von Rind etwa beginnt man über der obersten Stufe, wo es am heißesten ist. Dann wandert das Angegrillte auf die mittlere Stufe. Mit Würstchen ist es umgekehrt.

**Und über der Mittelstufe heißt es dann immer schön zu wenden?**

Genau damit wäre die Chance auf ein schönes Muster dahin. Das sogenannte Branding erhält man nur, wenn man jede Seite genau zwei Mal wendet. Möglichst exakt um 45 Grad. Das funktioniert allerdings nur auf guten Grills, bei denen die Gusseisen- oder Roststäbe mindestens einen Durchmesser von einem halben Zentimeter haben. Um Streifen zu hinterlassen, müssen sie richtig heiß werden. Das funktioniert nicht bei dünnen Streben.

**Wird mit Grillgabel oder Grillzange gewendet?**

Nur mit Grillzange! Sticht man mit einer Fleischgabel zu, läuft Fett und Saft aus den Würstchen. Das wirbelt die Asche auf, die Flocken landen dann an den Würstchen. Erhöhtes Risiko besteht, wenn man in Käsewürstchen sticht. Die plätzen auf, der Käse spritzt einem ins Gesicht und dazu lodern die Flammen richtig auf. Echt kein Vergnügen!

**Hobbygriller löschen die Flammen dann mit Bier ...**

Eine der schlimmsten Angewohnheiten deutscher Hobbygriller. Bier trinkt man und schüttet

es nicht über das Fleisch. Auch das wirbelt nur die Asche auf und wird dann mitgegessen. Eine Todsünde!

**Gibt es noch mehr Todsünden?**

Alufolien oder Aluschalen. Sie stoppen die Hitze und lassen das Grillgut nur daran ankleben. Auch Fleisch in Bier einzulegen, ist verpönt. Das macht das Fleisch nur bitter. Nochmal: Das Bier ist zum Trinken da! Und was gar nicht geht: Vorrangiertes Fleisch aus dem Supermarkt grillen.

**Was stört an der Marinade?**

Es ist nicht nur die Marinade. Wer will schon drei Wochen altes Fleisch mit viel zu viel Salz essen. Ich möchte doch wissen, was für eine Qualität das Fleisch hat. Und selber einlegen ist doch schnell gemacht. Ich massiere zum Beispiel das Fleisch mit „Magic Dust“ ein.

**Was ist Magic Dust?**

Der sogenannte Zauberstaub ist eine Gewürzmischung zum Einreiben. Man kann sie fertig kaufen oder selbst mischen – aus süßem Paprikapulver, braunem Zucker, Meersalz, grobem Pfeffer, granuliertem Knoblauch, Senfpulver und für die, die es schärfer mögen, noch Cayenne- und Chilipulver. Mit dieser oder einer anderen Gewürzmischung lassen sich selbst Bratwürste aufwerten.

**Sie legen Bratwürste ein?**

Nicht doch! Die Bratwürste werden gefüllt. Dazu die Wurst längs einritzen, Gewürzmischung und Käse rein und mit Speck umwickeln. Gerade Kinder wollen nie wieder etwas anderes.

**Klingt schwierig zu grillen.**

**Wie bekommt man es hin, dass der Speck nicht verbrennt und die Wurst innen trotzdem richtig durch ist?**

Auf keinen Fall sollte man mit Vollgas losgrillen. Stattdessen startet man mit indirektem Grillen, also auf der niedrigsten Temperaturzone über der untersten Treppenstufe mit geschlossenem Deckel. Ist die Wurst durch, wandert man mit der Wurst höher und heizt zum Schluss für die Farbe kurz volle Pulle ein.

Interview: Claudia Wittke-Gaida, dpa (tmn)



**FRIES BEEF**

## HEISS AUF FLEISCH? DRY AGED BEEF

**VERKAUF IM „SALOON“**  
FREITAG 15:00 - 17:00 UHR  
HAUPTSTRASSE 23  
91183 WASSERMUNGENAU  
Telefon: 0151 - 46 68 88 88  
info@fries-beef.de

**HOLZ & GARTENFACHMARKT ERICHMÜHLE**

- Gasgrills
- Kohlegrills
- Elektrogrills
- Zubehör
- Grillkurse
- Grillvorführungen

**WIR SIND weber® WORLD PARTNER**  
Erichmühle 1 · 90530 Wendelstein/Großlohe  
Tel.: 09129 909939-0 · www.erichmuehle.de

Nächste Grillvorführung am Samstag, 8. Juni, 9 - 13 Uhr

Alles für den Garten und ein schönes Zuhause  
Terrassenbeläge  
WPC Holz, Keramik  
Natursteine  
Wasserspiele  
Zäune  
Sichtschutz  
Balkone  
Carports  
Gartenhäuser  
Überdachungen  
Markisen  
Gartenmöbel  
Saunen/Whirlpools  
Webergrill  
Parkett  
Innenüren  
Wohnambiente

## Feines zum Grillen

von Ihrem Traditionsmetzger aus Wolkersdorf

Familie Drexler  
Wolkersdorfer Hauptstr. 42  
91126 SC-Wolkersdorf  
Telefon (0911) 63 00 98  
www.gasthof-drexler.de

**Drexler**  
Gasthof-Metzgerei seit 1877

# Biergarten

**Hörauf**  
Biergarten am Parkbad  
Info: ☎ 8 88 76 01

**Spalter Bier**

Mittwoch, 5. Juni, ab 19 Uhr: **pino barone** *live!*  
Eintritt frei | i dolci frutti della musica

**Landgasthaus Zwick**  
Rudelsdorf  
T. 098 71 / 368  
Fax 8 60

Liebe Gäste, bei schönem Wetter ist unser lauschiger Biergarten für Sie geöffnet. Genießen Sie unsere hausgemachten Biergartenschmankerl sowie unsere reichhaltige Speisekarte.

Wir freuen uns auf euch, herzlich Ihre Familie Seitzinger Zwick

www.landgasthaus-zwick.de  
www.eventscheune-zwick.de

**Raab's Inspektorgarten**  
Hotel Restaurant Biergarten

Genießen Sie die Sonnenseite des Lebens!

Äuß. Rittersbacher Str. 14, 91126 Schwabach, Tel. 091 22/938 80  
www.hotel-raab.de, Mail: info@hotel-raab.de

**Zeitungsshop**

**Holzkohlegrill**  
mit innovativer Technologie zum nahezu rauchfreien Grillen

€ 39,-

Ein integriertes Gebläse sorgt für schnelles Anschüren, sodass innerhalb weniger Minuten mit dem Grillen begonnen werden kann. Die Stromversorgung erfolgt über USB-Kabel oder Batterien. Die geschlitzte Grillplatte ist aus Gusseisen.

Modell: El Fuego Denton  
Maße: ca. 34 x 22 x 34 cm  
Grillfläche: ca. Ø 31 cm  
Material: Stahl, Edelstahl  
Farbe: rot (Abb.) od. anthrazit

Erhältlich im Zeitungsshop, Öffnungszeiten: Mo., Di., Do. 8 bis 12 und 13 bis 16 Uhr, Mi. 8 bis 13 Uhr, Fr. 8 bis 15 Uhr  
Telefon (091 22) 93 80 - 0  
www.sc-tagblatt.de

SCHWABACHER Tagblatt

Kommen Sie mit Ihrer Einkaufsliste zu uns, denn bei uns stimmen

**Auswahl, Beratung & Qualität**

**METZGEREI Ennich**  
Bahnhofstraße 15, 91126 Rednitzhembach  
Stadtsparkstraße 3, 91126 Schwabach

Mediterrane z. B. Schafskäse  
Köstlichkeiten zum Grillen Fisch & Meeresfrüchte  
Gemüse Fladenbrot – u.v.m.

**SULTAN'S MARKT**  
TÄGLICH FRISCHES OBST UND GEMÜSE - FEINKOST - METZGEREI

Südliche Ringstraße 5a in Schwabach (ehemals Kaufmarkt)  
Inhaberin: Sultan Kabayel - Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 8 bis 19 Uhr

Für eingefleischte **Besser-Esser**

Empfehlung vom Fleischsommelier: unser köstliches Porterhouse-Steak

Feinkostmetzgerei  
Partyservice  
Imbiss

**Weyh**

www.metzgerei-weyh.de | SC | Tel. (091 22) 27 98

Das Brot für die Grillsaison

Der Brotsommelier empfiehlt: **Wurzelsepp**

lange gereifter Teig mit leicht fruchtigem Aroma – pur oder mit mediterraner Veredelung! Oliven, Paprika, Peperoni uvm.

**SCHWABACHS BÄCKER DISTLER**

Backstube & Hauptgeschäft:  
Reichenbacher Straße 65 in Schwabach  
Telefon (091 22) 45 36

Fachgeschäfte in Schwabach:  
im Edeka, Nördlinger Str. 44  
im Edeka, Am Pointgraben 11  
im Rewe, Alte Rother Str. 3  
XAVER'S Kaffeehaus, Königstr. 12

Fachgeschäft in Roth:  
im Obi-Baumarkt, Gildestraße 1  
www.schwabachs-baecker-distler.de

Genf Distler

