

Nur mit Thermometer

Komplettmenü vom Freilufttherd

Weg vom Rustikalen: Wie ein Kurs bei einem Sternekoch das Bild vom Grillen ändert

Von Walter Raml

Drei Frauen und zehn Männer am ovalen Tisch, vor sich die Kursunterlagen, davor der Meister mit Kochjacke, Flipchart und sardonischem Lächeln: „Wer von Euch grillt denn schon indirekt?“ Die Teilnehmer können teilweise auf mehr als 30 Jahre Kocherfahrung zurückgreifen, aber die Stimmung ist angespannt wie in der ersten Führerscheinstunde. Nur zwei, drei Leute nicken, und das „indirekte Grillen“ im geschlossenen Kugelgrill wird zu einem der Schlüsselbegriffe bei diesem Kurs. Was der gemeine Gartengriller unter Grillen versteht, ist für den Sternekoch schlicht „hardcore“: „Rauch, Feuer, Fleisch, aber für viele ist dieses Erlebnis das Entscheidende.“

Zugegeben: Als dem Autor die Aufgabe angetragen wurde, hat er den „Grill-Koch-Kurs“ sofort auf „Grillkurs“ verkürzt und sich in kurzer Hose, mit bunter Schürze und verschiedenen Fleischsetzen vor rauchender Holzkohle gesehen. André Greul, seit elf Jahren Träger eines Michelin-Sterns, zieht einem diesen Zahn ziemlich schnell. Fünf Stunden später, nachdem Kalb-, Rind-, Schweine- und Entenfleisch, Saibling, Garnelen und Gemüse in der Küche verarbeitet worden sind, wird klar: Grillen ist Kochen an der frischen Luft und belohnt sorgfältige Vorbereitung mit besonderen Geschmackserlebnissen.

Greul hat einen eindrucksvollen Theorieanteil vorbereitet, der von Koch-Grundwissen bis zu den physikalisch-chemischen Grundlagen reicht, aber die Diskussion konzentriert sich schnell auf Grill-Gretchenfragen. Die Entscheidung für Holzkohle, Briketts oder Gas ist genauso brisant wie die schicksalhafte Unsicherheit jedes Grillers: „Wann ist das Fleisch durch?“ Die salomonische Antwort des Kochs: „Wenn das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat.“ Andreas ist enttäuscht: „Ich dachte, man kann da eine Regel ableiten, soundso dickes Fleisch und soundso viele Minuten!“ Aber es gibt zu viele Unwägbarkeiten, so dass diese Regeln nicht funktionieren, sagt der Küchenmeister: Je nach Fleischsorte, Reifungsgrad, Hitzeentwicklung, Wind und Geschmack kann die Grillzeit stark variieren. Ein Kerntemperaturfüh-



Koch André Greul (Foto rechts) zeigt, wie man mit dem Grill ein komplettes Menü zubereitet. Das fängt mit gutem Fleisch an, reicht über Saiblingsfilet in Bananenblattmantel (oben) bis hin zu Apfel-Tartes zum Nachtisch. Wichtig dabei: der geschlossene Grill und das Thermometer, mit dem man testen kann, ob das Fleisch fertig ist. Fotos: Raml

ler sei da viel sicherer. Dass man das Fleischthermometer nicht einfach von oben in ein Fleischstück stößt, sondern von der Seite, ist für Greul selbstverständlich, die Grilladepten müssen kurz nachdenken. „Stimmt eigentlich, sonst sticht man ja durchs Fleisch!“ Aha-Erlebnisse wie dieses gibt es viele im Lauf dieses Tages. „Und wenn ich bei meinem Kumpel mit dem Kurs hier angeben will und das Thermometer vergessen habe?“, fragt ein vorwitziger Schüler. „Dann hasch' halt Pech g'habt!“, antwortet der aus Stuttgart stammende Greul.

Szenenwechsel: Der Grillkochkurs im feinen Landshuter Hotel Fürstenhof ist eigentlich ein Kochkurs. Mehr als drei

Stunden steht man in der Küche, schaut zu, fragt und legt, ganz am Schluss, selbst Hand an. Kartoffelgratin, Spargelgemüse, Saiblingsfilet mit Pink Curry und Ingwer im Bananenblatt, Kalbstafelspitz mit Zwiebel-Tomaten-Gemüse – alles vom Grill. „Vom Grill“ stimmt dabei nicht immer – dafür ist alles aus dem Grill.

Der Weg vom ungezügelten Rosten zum Freiluftkochen für Gourmets ist lang, und der Deckel auf dem Grill ist der entscheidende Meilenstein. Vor zwanzig, dreißig Jahren sah man diese Kugelgrills fast ausschließlich in den Siedlungen von US-Army-Angehörigen – den einheimischen Grillbegeisterten hat sich der Sinn des zugedekkten Brutzeln nur schwer erschlossen. Schließlich wird eine dünne Scheibe Schweinehals auch auf offenem Rost gar. Und man kann zusehen, muss ständig wenden und aufpassen, mit einem Wort: Es fordert den ganzen Mann. Der Profi sagt: „Schweinehals ist dankbares Grillgut: Auch wenn das Fleisch schon trocken ist, bleibt's durch das Fett immer noch essbar.“

Aber einem fünf Zentimeter starken Rib-Eye-Steak kommt man auf diese Weise nicht sinnvoll bei: Außen wird's verkohlen und innen roh bleiben. Größere Fleischstücke brauchen kontrollierte, kontinuierliche Hitzezufuhr. Sieben verschiedene Grills der Firma Weber stehen für die Teilnehmer zur Verfügung, vom einfachen Kugelgrill bis zur gasbetriebenen Profi-Grillstation. A propos richtiges Steak: Wer's noch nicht getan hat, spüre seinen Sinnen nach, wenn er die Klinge in ein viele Kilo schweres Stück Oberschale vom Rind senkt und eine Scheibe in Kinderhandbreite abschneidet – nach vielen sehr filigranen Arbeiten warten die meisten schon auf das archaische Steak-Erlebnis. „Darauf war ich am meisten gespannt“, räumt der 50 Jahre alte Hans nachher beim Essen ein. Der Grillkochkurs war das Geschenk seiner Kinder zum runden Geburtstag. Dass gewässerter Bindfaden zum Zusammenhalten des Fleisches eine so große Rolle spielt, hat ihn dann doch überrascht.

Greul setzt sich schließlich zusammen mit Hannes Grimm, dessen Firma die Grills stellt, in die Runde, rekapituliert den Kurs von A bis Z und schwärmt von stundenlang gegrillten Enten, saftigen Schweinshaxen, Schokoladennachspeisen und anderen Dingen, die für Otto Normalgriller so entlegen klingen wie Tofuwürstchen. Zum Dessert werden übrigens kleine Apfel-Tartes serviert – auf Steinplatten im geschlossenen Gasgrill gebacken. Köstlich, und überraschenderweise völlig ohne Fett- oder Fleischgeschmack. Richtig gegrillt eben.



Nur mit Thermometer

Komplettmenü vom Freilufttherd

Weg vom Rustikalen: Wie ein Kurs bei einem Sternekoch das Bild vom Grillen ändert

Von Walter Raml

Drei Frauen und zehn Männer am ovalen Tisch, vor sich die Kursunterlagen, davor der Meister mit Kochjacke, Flipchart und sardonischem Lächeln: „Wer von Euch grillt denn schon indirekt?“ Die Teilnehmer können teilweise auf mehr als 30 Jahre Kocherfahrung zurückgreifen, aber die Stimmung ist angespannt wie in der ersten Führerschein-Theoriestunde. Nur zwei, drei Leute nicken, und das „indirekte Grillen“ im geschlossenen Kugelgrill wird zu einem der Schlüsselbegriffe bei diesem Kurs. Was der gemeine Gartengriller unter Grillen versteht, ist für den Sternekoch schlicht „hardcore“: „Rauch, Feuer, Fleisch, aber für viele ist dieses Erlebnis das Entscheidende.“

Zugegeben: Als dem Autor die Aufgabe angetragen wurde, hat er den „Grill-Koch-Kurs“ sofort auf „Grillkurs“ verkürzt und sich in kurzer Hose, mit bunter Schürze und verschiedenen Fleischsetzen vor rauchender Holzkohle gesehen. André Greul, seit elf Jahren Träger eines Michelin-Sterns, zieht einem diesen Zahn ziemlich schnell. Fünf Stunden später, nachdem Kalb-, Rind-, Schweine- und Entenfleisch, Saibling, Garnelen und Gemüse in der Küche verarbeitet worden sind, wird klar: Grillen ist Kochen an der frischen Luft und belohnt sorgfältige Vorbereitung mit besonderen Geschmackserlebnissen.

Greul hat einen eindrucksvollen Theorieteil vorbereitet, der von Koch-Grundwissen bis zu den physikalisch-chemischen Grundlagen reicht, aber die Diskussion konzentriert sich schnell auf Grill-Gretchenfragen. Die Entscheidung für Holzkohle, Briketts oder Gas ist genauso brisant wie die schicksalhafte Unsicherheit jedes Grillers: „Wann ist das Fleisch durch?“ Die salomonische Antwort des Kochs: „Wenn das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat.“ Andreas ist enttäuscht: „Ich dachte, man kann da eine Regel ableiten, soundso dickes Fleisch und soundso viele Minuten!“ Aber es gibt zu viele Unwägbarkeiten, sodass diese Regeln nicht funktionieren, sagt der Küchenmeister: Je nach Fleischsorte, Reifungsgrad, Hitzeentwicklung, Wind und Geschmack kann die Grillzeit stark variieren. Ein Kerntemperaturfüh-



ler sei da viel sicherer. Dass man das Fleischthermometer nicht einfach von oben in ein Fleischstück stößt, sondern von der Seite, ist für Greul selbstverständlich, die Grilldepts müssen kurz nachdenken. „Stimmt eigentlich, sonst sticht man ja durchs Fleisch!“ Aha-Erlebnisse wie dieses gibt es viele im Lauf dieses Tages. „Und wenn ich bei meinem Kumpel mit dem Kurs hier angeben will und das Thermometer vergessen habe?“, fragt ein vorwitziger Schüler. „Dann hasch' halt Pech g'habt!“, antwortet der aus Stuttgart stammende Greul.

Szenenwechsel: Der Grillkochkurs im feinen Landshuter Hotel Fürstenhof ist eigentlich ein Kochkurs. Mehr als drei

Koch André Greul (Foto rechts) zeigt, wie man mit dem Grill ein komplettes Menü zubereitet. Das fängt mit gutem Fleisch an, reicht über Saiblingsfilet in Bananenblattmantel (oben) bis hin zu Apfel-Tartes zum Nachtisch. Wichtig dabei: der geschlossene Grill und das Thermometer, mit dem man testen kann, ob das Fleisch fertig ist. Fotos: Raml

Stunden steht man in der Küche, schaut zu, fragt und legt, ganz am Schluss, selbst Hand an. Kartoffelgratin, Spargelgemüse, Saiblingsfilet mit Pink Curry und Ingwer im Bananenblatt, Kalbstafelspitz mit Zwiebel-Tomaten-Gemüse – alles vom Grill. „Vom Grill“ stimmt dabei nicht immer – dafür ist alles aus dem Grill.

Der Weg vom ungezügelter Rosten zum Freiluftkochen für Gourmets ist lang, und der Deckel auf dem Grill ist der entscheidende Meilenstein. Vor zwanzig, dreißig Jahren sah man diese Kugelgrills fast ausschließlich in den Siedlungen von US-Army-Angehörigen – den einheimischen Grillbegeisterten hat sich der Sinn des zugedeckten Brutzeln nur schwer erschlossen. Schließlich wird eine dünne Scheibe Schweinehals auch auf offenem Rost gar. Und man kann zusehen, muss ständig wenden und aufpassen, mit einem Wort: Es fordert den ganzen Mann. Der Profi sagt: „Schweinehals ist dankbares Grillgut: Auch wenn das Fleisch schon trocken ist, bleibt's durch das Fett immer noch essbar.“

Aber einem fünf Zentimeter starken Rib-Eye-Steak kommt man auf diese Weise nicht sinnvoll bei: Außen wird's verkohlen und innen roh bleiben. Größere Fleischstücke brauchen kontrollierte, kontinuierliche Hitzezufuhr. Sieben verschiedene Grills der Firma Weber stehen für die Teilnehmer zur Verfügung, vom einfachen Kugelgrill bis zur gasbetriebenen Profi-Grillstation. A propos richtiges Steak: Wer's noch nicht getan hat, spüre seinen Sinnen nach, wenn er die Klinge in ein viele Kilo schweres Stück Oberschale vom Rind senkt und eine Scheibe in Kinderhandbreite abschneidet – nach vielen sehr filigranen Arbeiten warten die meisten schon auf das archaische Steak-Erlebnis. „Darauf war ich am meisten gespannt“, räumt der 50 Jahre alte Hans nachher beim Essen ein. Der Grillkochkurs war das Geschenk seiner Kinder zum runden Geburtstag. Dass gewässerter Bindfaden zum Zusammenhalten des Fleisches eine so große Rolle spielt, hat ihn dann doch überrascht.

Greul setzt sich schließlich zusammen mit Hannes Grimm, dessen Firma die Grills stellt, in die Runde, rekapituliert den Kurs von A bis Z und schwärmt von stundenlang gegrillten Enten, saftigen Schweinshaxen, Schokoladennachspeisen und anderen Dingen, die für Otto Normalgriller so entlegen klingen wie Tofuwurstchen. Zum Dessert werden übrigens kleine Apfel-Tartes serviert – auf Steinplatten im geschlossenen Gasgrill gebacken. Köstlich, und überraschenderweise völlig ohne Fett- oder Fleischgeschmack. Richtig gegrillt eben.



(Foto
n mit
lettes
fängt
reicht
Zana-
is hin
Vach-
er ge-
Ther-
n tes-
h fer-
Raml

