



# „LOCKER, LÄSSIG UND UNGEZWUNGEN“



## Grillen ist und bleibt Männersache, richtig?

Aber nein (lacht)! Tatsächlich sind Frauen am Grill immer mehr auf dem Vormarsch. Grillen wird immer weiblicher. Heute besuchen fast mehr Frauen einen Grillkurs als Männer. Wenn sie erst mal den Dreh raus haben, grillen Frauen oft besser als mancher Mann! Und die modernen Geräte erlauben nicht nur Wurst und Fleisch auf dem Grill – heute kann Frau sogar Desserts darauf zubereiten!

## Desserts grillen? Aber zum Barbecue gehört doch immer noch ein ordentliches Stück Fleisch?

Nicht unbedingt. Denken Sie nur an gefüllte Paprika oder Zucchini. Ich bereite sogar Brot und Kuchen auf dem Grill, Pizza, Flammkuchen, Cheesecake, Brownies, Apfelstrudel ... Und tatsächlich jede Menge Desserts. Zum Beispiel Schoggiküchlein mit flüssigem Kern. Vegetarisches eignet sich wirklich prima. Es muss ja nicht unbedingt eine Quorn-Wurst sein. Mir selber ist aber ehrlich gesagt eine gute Wurst am liebsten. Da lasse ich jedes Steak liegen! Doch egal, was Sie zubereiten: Das Grillen ist immer nur die eine Hälfte, die andere Hälfte ist das gesellige Beisammensein unter Freunden, locker, lässig und ungezwungen und ganz ohne Zeitdruck. Wer keine Zeit hat, sollte den Grill erst gar nicht anfeuern!



Manche mögen's heiß. Philipp Glauser zum Beispiel. Für die Berufsausbildung ließ der gelernte Metzger und Koch einst eine Eishockey-Profilkarriere sausen. Im normalen Leben ist Glauser Anwendungsberater und Versuchsküchenchef bei Hügli in der Schweiz. Seine Leidenschaft jedoch gilt Feuer und Flamme: Der Metzgersohn aus Auslikon mit der Vorliebe für AC/DC stand schon als Kind mit dem Papa am glühenden Rost und grillt heute wie ein Weltmeister. Und das ist durchaus wörtlich zu nehmen. Er ist Mitglied des World Barbecue Teams Switzerland und errang 2015 den Vize-Weltmeistertitel. Doch wo andere sich entspannt zurücklehnen, legte Philipp Glauser erst richtig los. Seit 2013 ist er Präsident der Swiss Barbecue Association und profiliert sich auf internationalen Wettkämpfen – oder organisiert sie gar selber. Zum bedeutenden Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue in Tennessee wurde der Vierzigjährige bereits fünfmal eingeladen. Ganz nebenbei leitete der verheiratete Vater zweier Töchter eine Barbecue-Academy, in der er Grill-Neulinge in die Kunst dieser archaischen Zubereitungstechniken einführt. Seinen ersten Smoker hat er ganz alleine gebaut. Dass er das Grillen ein Hobby nennt, ist pures Understatement. Aber so sind sie eben, die Schweizer.

## Grillen oder Barbecue – wie sagt der Fachmann?

Beides! Der Unterschied liegt in der Temperatur. Und der Dauer. Grillen heißt: Kurz und heiß. Nicht zu heiß natürlich – ein typischer Anfängerfehler. Barbecue bedeutet indirekte Hitze und niedrigere Temperaturen, dafür aber eine längere Garzeit. Da wird das Fleisch schön mürbe. Typischerweise verwendet man dazu einen Smoker, diesen amerikanischen Grill, der wie eine Dampflok aussieht. Auch bei uns sieht man ihn immer mehr. Im Smoker verwende ich nur Buchenholz.

Das hat den besten Brennwert, liefert eine gleichmäßige Hitze und entwickelt wenig Rauch. Doch es geht auch ohne Smoker: Mit den Dressings und Würzmischungen von Stein's Best bereite ich auch im Kombidämpfer authentische Smoker-Spezialitäten wie Pulled Pork zu. Beim klassischen Grillen ist es übrigens egal, ob Holzkohle oder Gas. Den Unterschied schmecken Sie nicht. Nur Elektro ist Tabu. Ein Elektrogrill bringt einfach die Leistung nicht.