

Rezept von Tim Mälzer:

Tim Mälzer hat eine eigene Kochsendung beim deutschen TV-Sender ARD (www.tim-maelzer.de).

Zudem ist er Gastgeber im Restaurant Bullerei in Hamburg (www.bullerei.com).

Gegrillte Ananas mit Honig und Piment für vier Personen

► Zutaten:

- 5 Pimentkörner
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Ananas
- 1–2 TL Olivenöl
- 100 g Mascarpone (ersatzweise Crème fraîche)
- 2–3 EL kräftiger Honig
- 2 EL Zitronensaft

► Zubereitung

- Piment in einem Mörser zerstoßen und mit dem Zucker mischen.
- Ananas schälen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl marinieren. Dann die Scheiben auf dem heißen Grill kurz auf jeder Seite grillen. Vor und nach dem Wenden mit dem Pimentzucker bestreuen.
- Ananasscheiben auf eine Platte legen.
- Mascarpone, Honig und Zitronensaft verrühren. Über die Ananas träufeln.

Foto: Keystone

Für Grillmeister, die gerne im Mittelpunkt stehen: Gasgrill Fuego

Der Fuego wurde vom amerikanischen Stardesigner Robert Brunner – er gestaltete schon Produkte für Apple, Sony, Dell oder Logitech – entworfen. Der Grill verbindet Edelholz (Teak) mit Edelstahl. Er ermöglicht nicht nur Grillen auf höchstem Niveau, sondern bietet auch Prestige: Die Grillmeisterin oder der Grillmeister ist gut sichtbarer Chef der Kochinsel. Im Bild ist der Gasgrill, es gibt ihn aber auch in Holzkohlen- und bald auch in Infrarotausführung.

Preis: 2690 Franken inklusive Lieferung und Montage, gesehen bei GardenLiving in Männedorf (www.gardenliving.ch).



LICENSE

Edelgrills werden immer beliebter. Kein Wunder, denn BILANZ stellt vier Topmodelle vor und hat prominente

Für Liebhaber schlichter Formen: Holzkohlengrill Eva Solo

Der Eva Solo, der in Deutschland mit Designpreisen überhäuft wurde, sieht aus wie ein überdimensionierter Blumentopf. Mit einem Durchmesser von 59 Zentimetern bietet er genug Platz auch für grössere Grillrunden. Er besteht aus Edelstahl und hat keine Beschichtung, die sich abnützen könnte. Im Bild ist der Holzkohlengrill, es gibt ihn aber auch in Gasausführung.

Preis: 2250 Franken, gesehen bei Outdoor-design in Allschwil (www.o-d.ch).



Rezept von René Schudel:



Der Schweizer ist TV-Koch des «Funky Kitchen Club» auf Pro 7 Schweiz ([www.funky-](http://www.funky-kitchenclub.ch)

[kitchenclub.ch](http://www.funky-kitchenclub.ch)). Zudem ist er Gastgeber im Restaurant Benacus in Unterseen bei Interlaken. Auszeichnung: Best of Swiss Gastro Award, Kategorie Newcomer, 13 «Gault Millau»-Punkte.

Lamm-Spiess für vier Personen

► Zutaten:

750 g Lammierstück
8 Bambus- (zwei Stunden im Wasser einlegen) oder Metallspiesse
1 Zwiebel
1 TL Paprika
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL fein gehackte glattblättrige Petersilie
4 EL Olivenöl

► Zubereitung

– Geraffelte Zwiebel, Paprika, Kreuzkümmel, Petersilie und Olivenöl zu einer Marinade vermischen.
– Lammierstück in drei Zentimeter grosse Würfel schneiden und während zweier Stunden im Kühlschrank marinieren.
– Je vier bis fünf Lammwürfel aufspiesen. Die einzelnen Fleischstücke nicht zu fest aneinanderdrücken.
– Auf dem heissen Holzkohlengrill fünf bis sechs Minuten grillen, die Spiesse zwischendurch mit der Marinade bestreichen.

TO GRILL

sie bieten Grillgenuss auf höchstem Niveau.
Köche um ihre Lieblingsrezepte gebeten.

DER MANAGER ALS STINKENDER DIENER DER MITARBEITER. TROTZDEM BESTÄTIGT DIE ROLLE ALS GRILLMEISTER DIE BESTEHENDE HIERARCHIE.

► HARRY BÜSSER TEXT / OLIVER NANZIG FOTOS

Der Chef stinkt. Einmal im Jahr, Anfang Sommer, steht er im Rauch und heizt den kleinen Würstchen so richtig ein. Es ist Betriebsfest, der Chef brutzelt Würste und überreicht mit heiterer Gelassenheit jedem Mitarbeiter eine.

In vielen kleineren und grösseren Betrieben in der Schweiz gilt beim Betriebsgrillfest oftmals die ungeschriebene Regel, dass ausschliesslich die Topmanager am Grill stehen dürfen. Der Volkskundler Andreas Wittel von der Nottingham Trent University hat sich des Themas schon vor Jahren angenommen und in einer Arbeit über Unternehmenskultur eine Analyse vorgelegt.

Aus seiner wissenschaftlichen Perspektive bilden Unternehmensführung und Belegschaft eine Stammesgemeinschaft. Doch was das Zusammengehörigkeitsgefühl stärken, die Hierarchien durchbrechen, gar eine Umkehrung der Arbeitsbeziehung darstellen soll (der Manager als stinkender Diener der Mitarbeiter), führt sich selbst ad absurdum. Denn beim Grillbetriebsfest stehen natürlich das Grillen und damit die Topmanager im Zentrum – wie immer im hierarchischen Betriebsalltag. Das Kader behält also die Macht, es teilt das Fleisch den Mitarbeitern zu. Und noch deutlicher: Das Grillen von Fleisch erinnert an erfolgreiche Jäger, welche die Beute dem Stamm zurückbringen, um sie

mit allen zu teilen. Hier sind also nur die Topmanager die Erfolgreichen. Die anderen Angestellten sind entweder Versager – oder sie haben noch nicht genug Erfahrung, um an der Jagd teilzunehmen und am Feuer zu stehen. Die Kaderleute am Grill bestätigen also die Hierarchie, statt sie zu durchbrechen.

KULTURELLE FANTASIE. Also, ab an den Grill, es ist karrierefördernd! Und sowieso stellt Grillen eine einfach umzusetzende Methode dar, um Menschen zusammenzubringen und Beziehungen zu knüpfen. «Einen köstlichen Fünfgänger auf den Tisch zaubern, das können nur wenige, Grillen, das schaffen alle», sagt Helene Karmasin, Motivforscherin aus Wien und Autorin des Buchs «Die geheime Botschaft unserer Speisen». Die Schlichtheit des Grillens zeigt sich auch darin, dass dazu meist Bier und nicht Wein getrunken wird. «Grillen ist eine kulturelle Fantasie. Das offene Feuer – dahinter steckt die Sehnsucht, die Utopie vom einfachen Leben», so Karmasin weiter. Deshalb dürfen die Gäste beim Grillen vieles tun, was sie sich bei einem Fünfgänger am Tisch nie erlauben würden, wie etwa mit den Händen essen.

Kein Wunder, findet das Grillen in der Schweiz immer breiteren Zuspruch. Die verschiedenen Anbieter haben dieses

Frühjahr – trotz Regenzeit – bis zu doppelt so viele Grills verkauft wie im Vorjahreszeitraum. Der Detailhändler Coop beispielsweise meldet ein Plus von 70 Prozent (Holzkohlegrills) bzw. sogar 100 Prozent (Gasgrills). «Die Gasgrills werden immer beliebter, weil es einfacher ist, mit Gas als mit Holzkohle zu arbeiten», sagt Beat Hochstrasser, Geschäftsführer bei Weber-Stephen, dem Schweizer Generalimporteur von Weber-Grills. Das gilt vor allem dann, wenn neben Wurst und Fleisch ganze Menus mit Gemüse und anderen Beilagen auf den Rost kommen. Deren Zubereitung mit einem Gasgrill ist weniger anspruchsvoll als mit Kohle. Zudem entfällt mit Gas die lange Aufwärmzeit, bis die beste Temperatur erreicht ist. Für Holzkohle spricht hingegen die warme, heimelige Atmosphäre, die glühende Kohle verbreitet.

Die Vorteile der Gasgrills scheinen jedoch zu überwiegen, denn der Schweizer greift für sie tiefer in die Tasche als für Holzkohlegrills. «Das Budget für Gasgrills liegt im Durchschnitt bei 500 bis 1000 Franken, bei Holzkohlegrills sind es nur 150 bis 250 Franken», sagt Hochstrasser. Auch die Preisspanne bei Gasgrills ist grösser, sie reicht von 200 bis über 5000 Franken. Dagegen liegen die Preise für die meisten Holzkohlegrills zwischen 50 und 1000 Franken. ►

Kampf gegen Schuhsohlen

Ein feines Stück Fleisch zu grillen, braucht Stunden. Doch die Geduld lohnt sich.

In der Schweiz werde noch sehr oft nach dem Prinzip «Wie verbrenne ich meine Bratwurst?» gegrillt. Das sagt Markus Zimmermann, ein fanatischer Grillmeister, der als einer der Ersten im Land das Niedertemperaturgrillen förderte.

Fleisch direkt über der Flamme zu grillen oder – noch schlimmer – ins Feuer zu halten, gehe gar nicht. «Direkt über

der Flamme ist es zu heiss, und das Fleisch verbrennt, die Vitamine gehen verloren, und zurück bleibt eine Schuhsohle», so Zimmermann.

Wahre Gourmets stehen während mehrerer Stunden am Grill und lassen das Fleisch bei geringer Hitze garen: Niedertemperaturgrillen. «So wird auch weniger exklusives Fleisch so zart wie

ein Filet», schwärmt Zimmermann. Für Filets selber gelte: «Ein Filet muss blutig tropfend sein. Wenn es das nicht ist, dann ist es ein Verbrechen am Tier.» Je kürzer gegrillt werde, desto weniger könne schiefgehen. Auf jeden Fall soll das Filet am Stück gegrillt und erst anschliessend in Portionen geschnitten werden.

Für Fans der asiatischen Kochkunst: Elektrogrill Teppan Yaki

Teppan-Yaki-Restaurants erfreuen sich weltweit immer grösserer Beliebtheit. Wer schon erlebt hat, wie der Koch live auf einer flachen Grillfläche in appetitanregender und unterhaltsamer Weise die feinsten Speisen hervorzaubert, wird schnell zum Stammgast. Immer wieder fragten Gäste, ob es so etwas auch für zu Hause gebe. Die Idee war geboren: der mobile Teppan Yaki. In der Bedienung einfach und praktisch, gewürzt mit Exklusivität und Eleganz. Was ist anders beim Kochen mit dem Teppan Yaki? Es geschieht ohne Töpfe und Pfannen, mit oder ohne Fett.
Preis: 8950 Franken, gesehen bei GardenLiving in Männedorf (www.gardenliving.ch).



Rezept von Adi Matzek:



Adi Matzek wurde 2005 Grill-Doppelweltmeister in den Kategorien Rind und Fisch. Er leitet

eine Grillschule in Österreich (www.grillschule.at).

Grillforelle

für vier Personen

► Zutaten:

Forellenfilets 350 g (4 Filets)
½ Zucchini
¼ Aubergine
½ rote Paprika
½ Zwiebel
1 mittelgrosse Tomate
Salz, Pfeffer
etwas Knoblauch
Rosmarin
Olivenöl

► Zubereitung

– Das Gemüse in ein Zentimeter grosse Würfel schneiden. Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebel in Olivenöl fünf Minuten anbraten. Mit Knoblauch, Pfeffer, Salz und gehacktem Rosmarin würzen. Das Gemüse auskühlen lassen. Tomatenwürfel dazugeben.
– Forellenfilets auftauen lassen, trocken tupfen und nach Belieben würzen.
– Vier grosse Stücke Alufolie vorbereiten. Auf jedes Stück Folie etwas Gemüse geben, je ein Forellenfilet darauflegen. Die Folie locker zu einem Paket verschliessen.
– Grill auf 210 Grad vorheizen. Die Pakete zwölf Minuten nicht direkt auf der Hitzequelle grillen. Tipp: Reichen Sie dazu gegrillte Toastscheiben oder knuspriges Baguette.

**Rezept von
Markus Zimmermann:**



Markus Zimmermann hat für Europa die Exklusivvertriebsrechte für den Cactus Jack, den

Rolls-Royce unter den Barbecue Smokern. Er veranstaltet Barbecue-Weltmeisterschaften und ist ein fanatischer Grilleur.

BBQ Ribs

► **Zutaten**

BBQ Ribs sind keine Spareribs – also nicht vom Schwein –, sondern vom Rind samt Koteletts. Oft wissen das nicht einmal die Metzger. Beef Ribs sind die kurzen abgeschälten Rippen vom Rindsnierstück mit dem Fleisch dazwischen – die Ribs am besten am Stück lassen, also nicht vorschneiden. Die Knochen sollten noch aneinanderhängen und etwas Fleisch daranhaben, aber nicht zu viel. Das Fleisch direkt am Knochen ist das beste.

► **Zubereitung**

Die Ribs im Smoker sechs bis neun Stunden auf 100, maximal 120 Grad langsam garen lassen (entspricht rund 80 Grad Ofentemperatur, es handelt sich also um Niedertemperaturgaren). Verwenden Sie gut gelagertes und trockenes Buchenholz oder, falls Sie es beim Bauern finden, am besten Birnbaumholz. Es hat einen lieblich-süssen Geschmack. Würzen Sie die Ribs nach Belieben. Wenden Sie das Fleisch nicht, sondern lassen Sie es einfach in der Mitte in der Hauptkammer des Grills garen. Legen Sie ab und zu ein Stück Hartholz in die offene Feuerbox des Smokers, und geniessen Sie das Feuer – und später die Ribs, wahrscheinlich die besten, die Sie je hatten.

Foto: Anne Morgenstern

**Für Grillfanatiker mit viel Zeit:
Chuckwagon Ranch Cactus Jack
BBQ Smoker**

Er sieht aus wie eine Dampflok und ist das Schwergewicht unter den Grills – nicht nur wegen seiner 280 Kilogramm Gewicht, sondern auch weil der Smoker als Königsklasse der Grills gilt. Feinschmecker schwören auf sein Niedergarprinzip. Dafür stehen sie auch sechs bis neun Stunden am Grill. Der Smoker bietet genug Platz, um eine grössere Anzahl von Gästen mit einem Barbecue zu verwöhnen. Eine grosse Feuerbox ermöglicht eine sehr feine Steuerung der Hitze. Dank unterschiedlichen Temperaturbereichen im Grill können sogar verschiedene Speisen gleichzeitig zubereitet werden.

Preis: 5490 Franken, gesehen bei Cactus Jack in Zollikerberg (www.cactus-jack.ch).



WENN MÄNNER KOCHEN, DANN BRAUCHEN SIE EINE AUSTRÜSTUNG WIE EIN HANDWERKSBETRIEB.

► Die bekanntesten Grillmarken in der Schweiz sind Koenig, Campingaz, Outdoorchef und Weber. Campingaz liegt im untersten Preissegment, Weber im obersten. Die Weber-Grills sind oft Einstiegermodelle fürs passionierte Grillen; so war das auch bei Markus Zimmermann, Veranstalter von Grillweltmeisterschaften. Erst später hat er zu den Smokern und damit zur sehr zeitintensiven Niedergar-Grillkunst gefunden. Smoker gehören zur Königsklasse der Grills und bieten Barbecue-Genuss auf höchstem Niveau, weil sie das Grillgut am besten zubereiten, hochwertige Materialien verwenden und das Design das gewisse Etwas hat.

«Diese edleren Modelle werden immer beliebter», sagt die Motivforscherin Karmasin. Das stehe zwar im Widerspruch zur Sehnsucht nach Einfachheit, die beim Grillen bedient wird. Aber man tue ja sowieso nur so als ob. «Zudem sind es eben meist Männer, die am Grill stehen. Sie kochen für das Publikum, und dem wollen sie etwas bieten», sagt Karmasin. Sie wollen zeigen, wie sehr sie ihre Versor-

gerolle geniessen und welchen Aufwand sie dafür betreiben. So genügt nur der grösste Grill, der die unglaublichsten Zusatzfeatures aufweist, das Essen am schmackhaftesten zubereitet sowie einzigartig und kostbar ist.

HIGH GRILL. «Wenn Männer kochen oder grillen, dann brauchen sie eine Ausrüstung wie ein Handwerksbetrieb», sagt Karmasin. Zangeninstrumente für Kohle, Fleisch und Gemüse, Grillthermometer, Spiesse, Frischbräter, Silikonpinsel, Geflügelschere, digitale Fleischthermometer mit Temperatursonde, Metallwender, Hühnersitze, Diamantschärfer und natürlich die schärfsten Messer. Für die Sicherheit werden festes Schuhwerk sowie besonders hitzebeständige Handschuhe gekauft. Die Liste ist endlos. «Unsere Kunden geben für Grillzubehör meist noch mal so viel aus wie für den Grill selber», bemerkt Beat Hochstrasser.

«Selbstverständlich gehört auch das Connaissanceurtum zum Grillen», sagt Karmasin. Man will etwas vom Grillen verste-

hen, etwas Gescheites dazu erzählen können, ausgefallene Rezepte kennen, die seltensten Grillgewürze und die beste Grillmethode. «Grillen bietet eine Fülle von Inszenierungen, darum ist es so beliebt», kommentiert Karmasin.

Derzeit geht der Trend – die Connaisseurs wissen es – hin zum gesunden Grillen. Das Fleisch ist bio, und oft werden Fisch und Gemüse gegrillt. Auch die asiatische Küche, die gemeinhin als gesund gilt, hat Einzug gehalten. «Es werden beispielsweise vermehrt Salate mit Koriander als Beilage zum Grillgut gereicht», so Karmasin. Gemäss Heilpflanzenlexikon hilft Koriander gegen Blähungen, ist leicht krampflösend und wirkt anregend auf die Magensaftsekretion.

Wer beim nächsten Betriebsgrillfest imponieren will, erwähnt den Koriander beiläufig, geniessen die Inszenierung und schmunzelt, wenn der Chef stinkt. ■

iPhone Apps: Grilltyp-Test: Welche Art des Grillens passt zu wem? Gratis.
Grillrezepte: 5000 Rezepte für 1.10 Franken.

Tipps der Chefs

Wie Coop-Chef Hansueli Loosli und Migros-Industriechef Walter Huber Grilladen verfeinern.

Die grössten Lieferanten von Grillgut und Grillutensilien in der Schweiz sind die beiden Detailhändler Migros und Coop. Von den Chefs der Firmen wollten wir wissen, welche Grilltipps sie auf Lager haben. Hansueli Loosli, der Coop-Chef, ist ein passionierter Grillmeister. Sein Pendant bei der Migros, Herbert Bolliger, steht dagegen nicht gerne am Grill. Darum antwortet sein Industriechef, Walter Huber, der gern und oft mit seinen Kindern grillt.

Hansueli Loosli, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Coop.

«Am liebsten grille ich einen gut gelagerten, schön marmorierten Hohrücken

vom Swiss Gourmet Beef, ein Rindsfilet-Steak, eine aufgeklappte Poularde von Optigal, einen schmackhaften



Lachs oder eine knackige Bratwurst. Das Fleisch nehme ich zwei bis drei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Ich achte darauf, dass kein Fett oder Fleischsaft in die

Glut tropft und dass das Grillgut nicht zu heiss hat. Das Fleisch nehme ich jeweils ein paar Minuten vor dem Servieren vom Grill – dann geht das Grillfest los.»

Walter Huber, Mitglied der Generaldirektion des Migros-Genossenschaftsbundes (MGB) und Leiter des Departements Industrie.



«Grillen macht noch viel mehr Spass, wenn man die Gewissheit hat, dass das Fleisch aus tierfreundlicher Haltung stammt. Nach Möglichkeit wende ich das

Fleisch nur einmal, denn bei mehrmaligem Umdrehen kühlt es unnötig aus. Ist der austretende Fleischsaft nicht mehr trüb, sondern klar, ist das Stück gut durch und erfreut Herz und Gaumen.»