

OSTERHOLZER KREISBLATT

TAGESZEITUNG FÜR OSTERHOLZ-SCHARMBECK · RITTERHUDE
HAGEN · HAMBERGEN · BEVERSTEDT · GNARRENBURG

DIENSTAG, 7. MAI 2013 | NR. 105 | REGIONALAUFGABE

Schon beim Kauf geht's um die Wurst

Die Suche nach dem passenden Holzkohle-Grill verlangt einen kühlen Kopf / Ein Erfahrungsbericht

Es ist Frühling, und die Entscheidung ist gefallen: Ein neuer Grill muss her. Die Lebensgefährtin meint zwar, dass es das alte Elektrogerät noch tue, doch die atavistischen Anlagen in den männlichen Genen sind stärker als weibliche Ratschläge: Die feurige Glut lockt, ein Holzkohlegrill soll es sein. Gesagt, gekauft? Mitnichten. So ein Grillkauf ist eine komplizierte Sache.

VON MICHAEL RABBA

Osterholz-Scharmbeck. Zugegeben: Hier schreibt ein Laie in Sachen Grillen. Elektrogrills zählen ja nicht. Die sind was für Weicheier – das erfährt schnell, wer einschlägige Fachmagazine oder entsprechende Internetblogs konsultiert. Also Weichei ade, jetzt soll gegrillt werden wie es echte Männer tun – mit echter Glut.

Los geht's also, doch schon gerät das Vorhaben ob der Vielfalt der Angebote ins Stocken: Für das Stichwort „Holzkohlegrill“ zeigt eine bekannte Internet-Suchmaschine 182 000 Einträge an. Oje.

Einige Surf-Stunden später ist zumindest eine Erkenntnis gewonnen: Es soll ein Grillwagen sein, mit rechteckigem Rost und Deckel. Keine Kugel, wie es sie in allen Größen und Farben gibt. Damit wird die Auswahl aber nur minimal eingegrenzt. Also weiter ins Detail. Der Grill-Interessierte beschäftigt sich nun mit Fragen der Standfestigkeit, mit den verschiedensten Materialien und Beschichtungen, mit indirektem und direktem Grillen, mit Kohleauffangbehältern und und und.

Bilder sind schön, doch die Objekte der Begierde wollen auch angefasst werden. Also ab in die Baumärkte. Dort macht der Grillkäufer in spe dann handfeste Entdeckungen: Hier wackelt das Gestell, dort schließt der Deckel nicht richtig; der eine Grill sprengt das ins Auge gefasste Budget, der andere wirkt einfach nur billig.

Also noch einmal zurück in die virtuelle Welt. Das Internet macht's möglich: Jeder kann dort seine Erfahrungen mit gekauften Dingen kundtun, die Kundenrezensionen sind eine Fundgrube der Pros und Contras – auch in Sachen Holzkohlegrill. Dann das Aha-Erlebnis: Ein Grill gefällt dem Suchenden, und der hat von allen Rezensenten viele Sterne und rundum positive Beurteilungen bekommen. Stand das Teil nicht in einem Baumarkt? Also noch mal hin.

Beim zweiten Besuch gerät dann aber noch ein weiterer Grill eines bekannten Herstellers in den Fokus. Macht auch einen guten Eindruck. Jetzt gerät der Grillsucher an seine Grenzen – Hilfe muss her. Gut, dass ein semiprofessioneller Grillhersteller zum Bekanntenkreis gehört. Der gibt gerne Tipps: Ein Deckel mit integriertem Thermometer ist wichtig, mailt er. Und dass der Grill schwer sein und gut stehen sollte. Bei der



Ein Deckel und ein zweiter Rost als Ablage sind eine sinnvolle Ausstattung, wenn man auch indirekt grillen möchte. Wer den Kauf eines neuen Grillgeräts plant, bekommt es mit einigen zu klärenden Fragestellungen zu tun. FOTO: PRIVAT

Frage, ob ein Grill lackiert, pulverbeschichtet oder emailliert sei sollte, muss aber auch der Hobbygriller passen: Sein Grill sei pulverbeschichtet, und an der Optik habe sich im Laufe der Jahre nichts verändert: „Er ist immer noch matschschwarz.“

Vorsicht: Heiß

Dass man den Kohlerost in der Höhe verstellen kann, sei zwar ein nettes Feature, weiß der Bekannte. Aber das nutze man eigentlich nie, da die Temperatur im Grill über die Luftzirkulation und durch Öffnen und Schließen des Deckels geregelt werde. Der Bekannte rät dann noch, auch an eine Abdeckung für den Grill zu denken, zum Schutz vor meteorologischen Unbilden.

Schade, dass besagter Bekannter anderthalb Autostunden entfernt wohnt – doch ein Kollege bietet sich dankenswerter Weise an, noch einmal mit in den Baumarkt zu kommen, um jene zwei Grill-Exemplare in Augenschein zu nehmen, die am Ende

der Suche als potenzielle Kandidaten übrig geblieben sind. Der Kollege muss nicht lange nachdenken: „Nimm den“, sagt er und zeigt er auf jenes Modell, das im Internet so viele positive Bewertungen bekommen hat. Okay. Ab in die Grillabteilung. Der Grill ist nicht da, man warte auf die nächste Lieferung, sagt der Baumarktmitarbeiter. Gut, dann kann wenigstens geklärt werden, ob es für besagten Grill eine passende Abdeckplane gibt. Gibt es nicht. Man könne aber ja auch Abdeckhauben für Gartenmöbel verwenden, sagt der freundliche Baumarkt-Mann. Wann die nächste Grill-Lieferung kommt, kann er nicht sagen. Trost findet der Grill-Fan draußen auf dem Parkplatz an einer Bude. Dort gibt es Bratwürste – vom Grill.

Nachtrag: Inzwischen steht der gewünschte Holzkohlegrill im Garten – und er hat bereits zwei Einsätze hinter sich. Alles in Ordnung bisher – dass der stolze Besitzer auch zwei seiner Fingerkuppen ge-

röstet hat, ist nicht Schuld des neuen Geräts – er hätte nach dem Grillen eben den Asch-Eimer nicht zu früh anfassen sollen...

Von fliegenden Gummihühnern

Tierisches im heutigen Zisch-Journal

Osterholz-Scharmbeck (was). Tierischen Lesestoff bietet heute das vierte Zisch-Journal. Es geht um echte Hühner, um Gummihühner und zuletzt um Pferde. Zu den Beiträgen der Klassen aus Verden, Osterholz-Scharmbeck und Rotenburg gesellen sich spannende Geschichten von Zisch-Reportern aus Delmenhorst und Blumenthal.

Die echten Hühner leben auf einem Schulbauernhof, den die Klasse 9/2 des Ratsgymnasiums Rotenburg besucht haben. Fliegende Gummihühner indes kann man bei Eishockeyspielen sehen – zum Beispiel in Bremerhaven. Wann immer den Zu-

ANZEIGE

EXZELLENTER STRASSENLAGER. AUCH OHNE STRASSE.

WER MINI SAGT, MUSS AUCH MINKE SAGEN.

MINKE MINI Vertragshändler Bremen
Telefon: 0421/660560
www.mini-minke.de
AUTOS FÜR BREMEN UND UMZU

schauern eine Entscheidung des Schiedsrichters nicht passt, werfen sie die Hühner aufs Eis. Das ist nur eines der Rätsel, die der G-Kurs Deutsch der Klassen 8a und 8d der IGS Osterholz-Scharmbeck klären konnte.

Achtklässler aus Blumenthal sind den kleinen Messingplatten nachgegangen, die an manchen Stellen des Ortes vor Häusern in den Boden eingelassen sind. Was bietet Delmenhorst und was nicht? Diese Frage beschäftigte die Klasse 8b der IGS Delmenhorst. Ähnliches hat die Klasse 9/1 des Verdener Domgymnasiums für die Reiterstadt an der Aller unternommen.

„Bloß nicht mit Bier ablöschen“

Fleischermeister und „Teufelsgriller“ Thomas Lang gibt Tipps zum Grillkauf und Grillen

Thomas Lang grillt aus und mit Leidenschaft. „Teufelsgriller“ heißt das Ende 2008 gegründete Team des in Heilshorn lebenden Fleischermeisters. Zum Beginn der Grillsaison hat Thomas Lang im Gespräch mit Michael Rabba einige Tipps rund um das beliebte Freizeitvergnügen parat.

Frage: Gas, Elektro, Holzkohle – das Angebot an Grillgeräten ist riesig. Worauf muss man beim Grillkauf besonders achten?

Thomas Lang: Ein Grill muss stabil stehen, darf nicht wackeln. Er sollte gut verarbeitet und leicht zu reinigen sein. Bei einem Holzkohlegrill ist zum Beispiel ein Auffangge-

fäß für die Asche sinnvoll. Bei einem Gasgrill sind zwei Brennkreise schön. Ein Elektrogrill eignet sich bei eingeschränkter Grillmöglichkeiten, wenn etwa Probleme mit Nachbarn zu befürchten sind oder auf dem Balkon gegrillt werden soll. Wenn man auch indirekt grillen möchte, sollte der Grill einen Deckel haben, möglichst mit Thermometer.

Was sind die häufigsten Fehler beim Grillen?

Fehler kann man schon beim Kauf des Grillguts machen. Gute Qualität zahlt sich auf dem Rost aus. Am besten Fleisch beim Fleischer des Vertrauens kaufen – der erfüllt auch Extrawünsche, zieht zum Beispiel bei Spare Ribs die dünne Haut von den Rippen. Keine Zeit zu haben, ist beim Grillen mit Holzkohle ein Fehler. Man muss sich Zeit nehmen und warten, bis sich auf der Kohle oder den Briketts eine weiße Ascheschicht gebildet hat. Mal eben auf die Schnelle ein Steak grillen, das funktioniert nicht. Zum Anzünden keinen Spiritus verwenden. Es gibt gelartige flüssige Anzünder oder feste, zum Beispiel aus Holzwolle oder Wachs. Um die Kohle schnell zum Glühen zu bringen, sind Anzündkamine sehr gut geeignet. Hier muss man darauf achten, dass die Kamme auf einen feuerfesten Untergrund wie etwa eine Steinplatte abgestellt werden.

Und dann kann nichts mehr schief gehen?

O doch, Ablöschen von Grillgut mit Bier ist auch so ein häufiger Fehler. Das hat bei einem Holzkohlegrill kleine Asche-Explosionen zur Folge. Die Asche legt sich dann auf das Grillgut. Holzkohle sollte außerdem nicht zu lange gelagert werden, sie zieht dann Feuchtigkeit. Und auf keinen Fall dürfen Pökelsalzprodukte wie etwa Kasseler oder Krakauer auf den Grill – die Pökelsalze verwandeln sich über heißer Glut in krebserregende Nitrosamine.

Gibt es bei der Holzkohle eigentlich große Qualitätsunterschiede? Worauf ist hier zu achten?

Reine Buchenholzkohle ist empfehlenswert. Regenerat nicht. Briketts halten die Glut länger als Holzkohle.

Zuletzt bitte noch ein heißen Tipp für ein gutes Steak vom Grill.

Das Fleisch sollte etwa eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es sich auf Raumtemperatur erwärmt. Nach dem Grillen das Fleisch etwas ruhen lassen. Und das Fleisch nicht mit einer Gabel wenden, da dann Saft austritt. Wer möchte, kann Steaks marinieren. Eine einfache Marinade besteht aus hitzebeständigem Öl und Gewürzen. Das marinierte Grillgut sollte einige Zeit in den Kühlschrank gestellt werden, damit alles gut durchzieht.

Zur Person: Fleischermeister Thomas Lang betreibt in dritter Generation ein Fleischerfachgeschäft an der Vegesacker Straße in Bremen. Mit seinem Ende 2008 gegründeten „Teufelsgrillern“ hat der in Heilshorn lebende 53-Jährige bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2009 in Osterholz-Scharmbeck den fünften Platz in der Gesamtwertung der Profis und den zweiten Platz in der Kategorie Dessert erzielt. Bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2010 in Gotha grillten sich die „Teufelsgriller“ auf den dritten Platz bei den Profis. In der Kategorie Spare Ribs landete Langs Team sogar auf dem ersten Platz. Auch an der World Barbecue Championship in Gronau haben die „Teufelsgriller“ schon teilgenommen – und immerhin den 20. Platz von rund 100 Teams aus der ganzen Welt erzielt. Aktuell bestehen die „Teufelsgriller“ aus rund zehn Grillbegeisterten. „Interessierte sind immer willkommen“, sagt Thomas Lang. Er ist unter der Telefonnummer 04795 / 843 erreichbar.



„Teufelsgriller“ Thomas Lang (vorn): Seine Spare Ribs sind preisgekrönt. FOTO: LORENZCAT

ANZEIGE

S. schlüter
Made in Gnarrenburg

AS
TOM TAILOR
Denim
G-STAR
s.Oliver
TOMMY HILFINGER
PME LEGEND
Mare O'Polo
ALBERTO
Jack Wolfskin
pierre cardin
WELLERSTEDT
ROY ROBSON
CASA MODA
CAMEL ACTIVE
BRAX
FEEL GOOD

JACK & JONES
SHORT 49.95