



REPORTAGE

Friedrich Doppelmair
korneuburg.red@bezirksblaetter.at

ZUR SACHE

Was passiert beim Grillen?

Beim Grillen erreicht das Grillgut an seiner Oberfläche Temperaturen bis zu 180 Grad. Im Inneren wird es selten heißer als 95 Grad. Durch die hohe Temperatur an der Oberfläche gerinnen die Eiweißstoffe, karamellisieren die Kohlenhydrate und dadurch bildet sich eine schmackhafte Kruste.



Grilltrainer Franz Ertl hat für jeden „Fall“ das richtige Grillgerät.

Fotos: Doppelmair

Grillen oder Barbecue

Auch wenn die Grill-saison langsam zu Ende geht, das Thema gewinnt immer mehr an Bedeutung.

■ STOCKERAU. Der Begriff „Grill“ kommt aus dem Englischen und bedeutet ‚Bratrost‘ oder ‚Gitter‘. Diese uralteste und einfachste Art des Bratens ist also nichts anderes

als das Garen auf einem Rost. In Österreich seit Jahrzehnten genau dieser Definition angepasst wird Fleisch oder auch Gemüse meist immer noch ziemlich brutal und „einfach“ gegrillt. Erst in den letzten Jahren entwickelte sich eine differenzierte Grillkultur. Zu einem der Vorreiter dieser Entwicklung gehört Franz Ertl aus Stockerau. Als zertifizierter Grilltrainer ist es ihm ein be-

sonderes Anliegen, die Vielseitigkeit des Grillens und die unglaublichen Möglichkeiten publik zu machen.

Ein weites Feld

„Die erste entscheidende Frage ist: Sprechen wir vom Grillen oder Barbecue“, erklärt Ertl. „Bei uns ist es ja leider so, dass

„Grillen im Familien- oder Freundeskreis hat eine große soziale Komponente.“

GRILLTRAINER FRANZ ERTL

Beatrix führen die Theorie in der Praxis im eigenen Garten vor. Von der Vorspeise über die Hauptgerichte bis zu den Nachspeisen kommt bei ihnen alles vom Grill auf den Tisch. Was jedesmal auch ein mehrstündiges Fest für die ganze Familie oder Gäste ist. „Richtiges Grillen, egal ob herkömmlich oder das noch viel zeitaufwendigere (richtige) Barbecue, dauert mehrere Stunden, was allen Anwesenden viel Zeit für Unterhaltung schenkt“, sieht Ertl auch eine wichtige soziale Komponente im Grillen.

Nichts für Einzelgänger

diese zwei Begriffe umgangssprachlich für die meisten Leute das Gleiche bedeuten. Dabei handelt es sich aber um zwei grundsätzlich verschiedene Begriffe. Grillen wird bei uns noch immer gleichgesetzt mit schneller Küche. Was schon mal ziemlich falsch ist. Außer natürlich, es handelt sich um Würstchen oder so. Perfektes Grillfleisch braucht aber auch auf dem Grill seine Zeit und will schonendst behandelt werden.“ Franz Ertl spricht über Grillen und Barbecue mit unglaublicher Begeisterung und, was eigentlich noch viel wichtiger ist, er und seine Frau

„Grillen festigt den Gemeinschaftssinn, egal ob PartnerIn, Familie oder Freundeskreis, es kommt eine ganz eigene Stimmung auf, ein ganz eigenes Gemeinschaftsgefühl ist beim richtigen Grillen unausbleiblich“, betont auch Beatrix Ertl. Und um diese Genüsse und Erfahrungen rund um's Grillen auch uns, den bisher vielleicht „brutalen Standardgrillern“, nahezubringen kann man mit den Ertl's über Internet Kontakt aufnehmen und sich zumindest einmal über ein „Schnuppergrillen“ informieren. Kontakt: f.ertl@kabsi.at.



Die Augen essen mit, darum legt Franz Ertl viel Wert auf die Optik seiner Gerichte, wie hier gebratene Bananen als Schiffchen.