

Gas oder Kohle ist nicht Wurst



Wer den Gasgrill kategorisch ablehnt, hat viel Zeit, wenig Ahnung und keinen Charakter!

Von Vanessa Georgoulas

Schon klar, eigentlich müssten wir unsere Beeren selbst pflücken, Vieh selbst schlachten und über ein offenes Feuer brutzeln, das wir natürlich auch selbst entfacht haben. So, liebe Pfadler, Mormonen und andere Ewiggestrige: seien wir mal ehrlich, euch ist schon auch klar, dass die gute alte Zeit auch ihre Opfer forderte und die jagenden und sammelnden Vorfahren ihr naturverbundenes Leben durchschnittlich gerade mal dreissig Lenz lang geniessen konnten.

Den Errungenschaften der Moderne kann und soll man sich nicht verwehren, weshalb an dieser Stelle Partei für einen treuen

und so mancher gegen Grillabends erntet werden soll. Der Grill will auch verteidigt werden, wird sein Nutzen vor allem von «Back to Basics» johlenden, Rastahen tragenden Jackson-Verehrerinnen in Frage gestellt. Meist gleich in Kombination mit anderen erleichternden Flaggen der Moderne, wie beispielsweise dem Fernseher oder dem Motor. Ganz dem Motto der Mördereis, was nicht vernichtet, gehört vernichtet, verbrannt. Dabei ist die Gasgrill doch ein einfacher, lockerer Geistern entgegen, ist er doch idiotischer zu bedienen.

Wahrscheinlich gegen ein paar Prinzipien im Leben, der

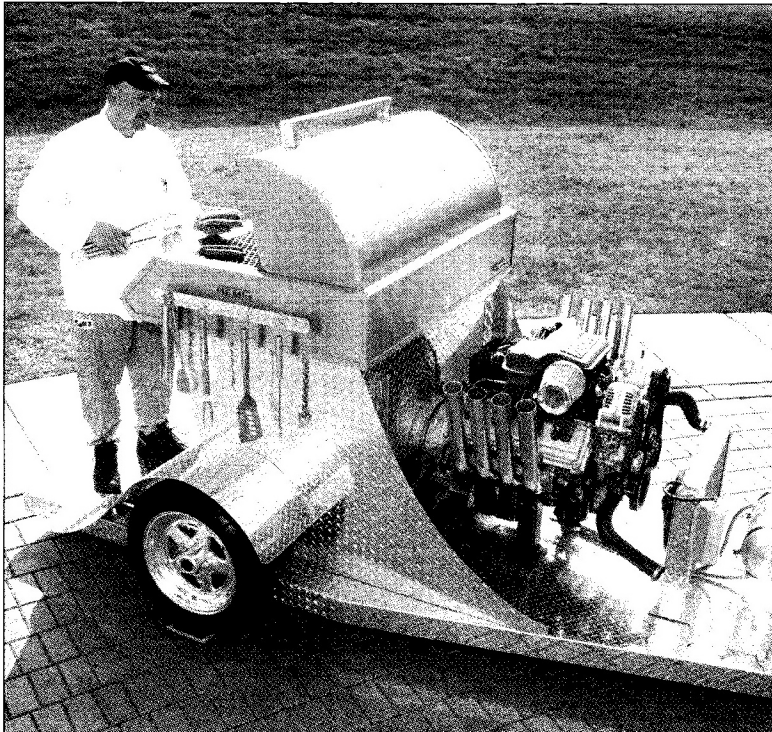
er braucht seine Grundsätze, aber die sollten sich dann auch mit dem Grundsatz befassen. Wer die Maxime «mein Fleisch wird nur durch einen Holzkohle-Feuer gegrillt» zu seinen Grundsätzen zählt, hat keine echten vorzuweisen.

Die Proletarier wissen den Gasgrill zu schätzen, eingepfercht in den Blöcken ist dies in einer von rauchüberempfindlichen Nachbarn verketteten Schweiz die einzige Möglichkeit, die eigene Grillkultur auf dem Balkon zu pflegen.

Wahrscheinlich ist ein Gasgrill weitaus sicherer als sein funkenspeiender Vorgesänger, der auch eine viel dreckigere Verbrennung liefert. So wie Wald- oder Menschenbrand hätte verhindert werden können, das gute Stück bei den verantwortungslosen Pyromanen der Holz-Fraktion zum Einsatz gekommen.

Das letzte sei hier noch das Zeitargument aufgeführt: Während ein Kohle-Grill seine drei Stunden Einwärmphase fordert, ist die Gasgrill innert Minuten einsatzbereit und so kommt man auch in der

Das letzte sei hier noch das Zeitargument aufgeführt: Während ein Kohle-Grill seine drei Stunden Einwärmphase fordert, ist die Gasgrill innert Minuten einsatzbereit und so kommt man auch in der besten Gegend zu seinem Grillvergnügen.



Heisst's jetzt grillen oder grillieren? Ganz egal, sagt die hungrige (Z)ei(t)(d)genossin; aber mit Kohle muss es sein! Von Christoph Dubler



Kreischende Menschen die sich aus brennenden Häusern stürzen, weinende Kinder, jaulende Hunde, Strassenzüge in Flammen, Blut verschmierte Gesichter, die ganze Welt im Chaos. Kommt Ihnen das bekannt vor? Ist hier etwa wieder einmal ein Gasgrill explodiert?

Von Tod und Elend les ich jeden Tag in der Zeitung. Ich muss dem Teufel nicht auch noch meinen eigenen Balkon verkaufen. Dort bleiben nämlich die vermeintlich praktischen Gasgrille unter einer schützenden Gummihäube stehen, clean, makellos und ohne den kleinsten Fettspritzer, bis sie der langsam kriechende Rost im Terrassen Eckchen frisst, oder ein paar betrunkene Sturmfreierinnen ihre Genossen-

schaftssiedlung in die Luft sprengen. Darum grilliere ich mit Holzkohle, im Weber Kugelgrill, im offenen Kamin, auf freier Wiese, am Strand und ohnehin überall wo der Cervelat ruft. Weil ich Stil habe, weil ich ein Abenteurer bin, weil's einfach Spass macht. Weil schon King-Louis vom Jungelbuch wissen wollte wie es geht, weil's so herrlich nach Holz riecht und knistert, weil's knackt und Späne fliegen und in der Nacht feine zittrige Würmchen wie kleine wildgewordene Raketen aus dem glühenden Sediment schießen, weil man sich mit den schwarzen Fingern – die man immer kriegt – coole winnetousche Kriegsbemalungen ins Gesicht zeichnen kann, weil grillen gut für den Teint ist, weil man damit eine Shisha unterhalten kann, weil nur auf einen Holzkohle befeuerten Rost der die Welt bedeutet, meine Lammkeule dieses unbeschreibliche Bouquet entwickelt, weil's so herrlich männlich ist.

Und weil Frauen die es tun, mit Blasbalg und Grillzange bewaffnet, an einem Gin Tonic schlüpfend, in deren Haaren sich die abtauchende Sonne

bricht, durch meine heiligsten Träume grillieren.

Grillieren mit Holzkohle heisst Präzision und Timing, Schweiß, Drama und Leidenschaft. Alleine schon beim Akt der Entzündung scheiden sich die Geister. Es gibt diejenigen, die Zeitung benutzen, solche, die auf Tanzenchwiesenschwören und andere, die eine halbe Flasche Brennsprit darüber leeren – ich liebe sie alle! Was bei der Konkurrentin mit einem eckigen Klicken ausgelöst, wird bei der Kohlegrilllerin zur Schöpfungsgeschichte hoch stilisiert. Jede Glut ist der Kohlegrilllerin eigenes Kind. Sie wird gehegt und gepflegt, verhätschelt oder verwahrt, ermuntert, angespornt und im Notfall mit Blasbalg oder Brennsprit gezeisselt. Aber, und das ist der Kohle eigentliches Geheimnis; sie lebt! Vom ersten hilflosen Flämmlein an, über die stolze Mähne des ausgewachsenen Feuers, bis hin zur gleissenden Glut, erlebt man die verschiedenen Entwicklungsstadien seiner blonden Juniorin, so nah sie es eben zulässt mit.

Wer Verantwortung übernimmt, steht voll im Leben. Ein Grund mehr, warum Fräulein Bratwurst und Kompanie vom Holzkohlegrill seiner blonden Juniorin, so nah sie es eben zulässt mit.

Wer Verantwortung übernimmt, steht voll im Leben. Ein Grund mehr, warum Fräulein Bratwurst und Kompanie vom Holzkohlegrill einfach am besten schmecken!