Schmankerl-Wirt lädt zum Grillfest ein

Der Weidener Robert Drechsel gibt Tipps vom Grill über den Steckerlfisch bis zu Marinaden und Kräutern

Von Robert Drechsel

Wer einen festen Platz im Garten hat, an dem er immer seine Party feiert und eine Terrasse oder Gartenhäuschen sein eigen nennt, der wird sich wohl einen gemauerten Grill, den man bei Bedarf auch gleich als Feuerstelle nutzen kann, zulegen.

Die anderen sollten überlegen, dass der Grill die meiste Zeit des Jahres irgendwo im Weg rumstehen wird und vor sich hin rostet oder anderweitig verdreckt. Deshalb ist ein kleines aber gut funktionierendes Gerät schon auch von Vorteil. Die riesigen Grillstationen nach amerikanischem Vorbild schauen zwar toll aus, aber man sollte auch wirklich alles nutzen, was der Grill hergibt. Für den gemeinen Hobby-Griller ist er aber überdimensioniert und eigentlich nur zur Schau.

„Der zweite Unterschied ist, die Art des Feuers beim Grill."

Strom ist sauber, schnell und sicher. Die Temperatur ist gut zu regeln, aber meist für das knusprige Finish bei fettem Schwein nicht ausreichend.

Gas ist ebenso schnell, gut regelbar und bringt meist mehr Hitze als Strom. Nur im Außenbereich verwendbar, die Rauchentwicklung ist höher als beim Elektro-Grill.

Für den Fanatiker die einzige wahre Hitzequelle ist die Holzkohle. Auch die klassische Variante, die überall auf der Welt viele Anhänger hat. Aber auch die problematischste Feuerstelle, weil man in der Regel einmal anschürt und wartet, bis die Kohle gut durchgeglüht ist. Dann wird das Grillgut aufgelegt und fertig gegrillt. Dabei nimmt die Hitze stetig ab. Wenn man mehrere Sachen hintereinander grillen will, muss man gut überlegen, ob die Hitze für das letzte Teil noch ausreichen wird. Nachlegen geht schon, aber das bedingt immer eine Pause, bis die Kohle wieder richtig durchgeglüht ist. Also besser vorher einen Schlachtplan machen, um nicht hinterher gar dann das Fleisch ohne Beilagen essen zu müssen.

Es gibt tausend Varianten dieser drei Grundarten. Einen Kugelgrill beispielsweise mit Abdeckung und Thermometer, zum genauen Beobachten der Temperatur. Das ist saugut, aber wer kennt sich damit nur wirklich aus? Wissenschaftler sind doch die meisten nicht und damit erübrigt sich eine Empfehlung.

„Fisch mit frischen Kräutern in einer Folie gegrillt ist schon beim Öffnen des Päckchens ein Erlebnis."

Auch ein Gaskocher neben dem Grill ist nicht unbedingt ein Muss. Wer gerne mal einen Mutzbraten oder Geflügel gegrillt genießen will, der muss sowieso einen Spieß mit Motor haben.

Die Ausführung – das Wie und Was

Grillen ist meist eine abendfüllende Angelegenheit und man hat Zeit. Deshalb ist die Büfettform die beste Möglichkeit, die Gäste zu versorgen und zu unterhalten. Zum Fleisch oder Fisch sollte immer am Rand der Grillfläche als Beilagen Gemüse, Brot oder Kartoffeln und Ähnliches liegen. Wer eine etwas aufwendigere Station mit mehreren Ebenen hat, kann das schön trennen, und der Platz wird nicht so eng.

„Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, doch wenn Sie merken, dass die Erbsen immer durch den Rost rutschen, dann sollten Sie mit dem Testen langsam aufhören."

Soßen und Dips dazu sind im Sommer eh meist kalt und stehen am Büfett. Buttermischungen müssen gar nicht mal sein, man kann das Grillgut auch kurz vor dem Fertigwerden mit einer Marinade bestreichen, die Geschmack bringen und zudem auch das Gut saftig macht.

Grillen ist meist sehr deftig und man verwendet nicht unbedingt die ernährungstechnisch sinnvollsten Waren. Schweinebauch & Co sind nun mal gut auf dem Grill, aber für den Körper weniger. Fisch, Pute oder Gemüse eignen sich auch zum Grillen, aber man sollte schonender vorgehen. Alu-Schalen schützen vor zu großer Hitze, Feuer, Rauch.

Wer einen empfindlichen Magen hat, sollte auf jeden Fall die Hitze nicht direkt ans Grillgut lassen, da die entstehenden Röstreizstoffe für ihn einen nicht besonders positiven Einfluss auf die Verdauung haben. Fisch mit frischen Kräutern in einer Folie gegrillt ist schon beim Öffnen des Päckchens ein Erlebnis. Dazu ein frischer Salat oder mit Olivenöl bepinseltes Gemüse wie Zucchini, Paprika oder Aubergine – das würde hier prima passen.

Der Fantasie sind – wie Sie sehen – keinerlei Grenzen gesetzt, doch wenn Sie merken, dass die Erbsen immer durch den Rost rutschen, dann sollten Sie mit dem Testen besser langsam aufhören.

Hier ist Robert Drechsel das ganze Jahr über in seinem Element: Ein Blick in die Küche des Schmankerl-Wirtshauses. Bild: Ingrid Popp

Grundsätzliches über das, was auf den Grill kommt

Was beim Grillen so anders ist, ist die Tatsache, dass die Hitze sehr schnell am Grillgut vorbeistreicht und auch die Ränder mitbrutzeln. Und das auch nach dem Wenden der Steaks, so dass sehr viel Hitze da einwirkt, wo sonst in der Pfanne wenig ran kommt. Deshalb beim Steak nie den Fettrand wegschneiden, bevor man das Fleisch auf den Grill legt. Der wird sowieso nach dem Grillen fast verschwunden und in eine Kruste umgewandelt sein, die an Geschmack das ganze Fleisch übertrifft. Lasst Euch überraschen.

Sowohl Fisch als Fleisch

Der Klassiker beim Fisch ist der Steckerlfisch. Am besten der fette Hering oder die Makrele. Kräftig gewürzt und rösch gegrillt ist die knusprige Haut ein Schmankerl, bevor man an das Fleisch kommt.

Sollte man die Möglichkeit haben, mal einen anderen Fisch im Ganzen zu bekommen, dann nicht zögern, grillen kann man fast alles. Fische mit vielen kleinen Gräten, die man oft als Beifang günstig von hiesigen Fischern bekommt, sollte man aber sehr heiß grillen, denn die kleinen Gräten sind nicht hitzebeständig und verschmoren bei hohen Temperaturen. Man kann auch größere Fische vorher zerteilen und die Koteletts wie Steaks marinieren und grillen. Schuppen sollte man aber alle Fische, denn die Haut wird mitgegessen und da stören Schuppen.

Suchen Sie bei Ihrem Metzger nicht das magerste Stück Fleisch aus, lassen Sie sich beraten, was passend und vor allem, was abgehangen ist. Sie könnten das Rindersteak selber zwei Wochen marinieren und reifen lassen, aber das Risiko, dass es verdirbt, ist bei Ihnen auf jeden Fall größer, als beim Fachmann.

„Bereiten Sie sich gut auf das Grillen vor. Es ist eine Live-Veranstaltung vor Ihrem Publikum und Sie bekommen an dem Abend meist keine Gelegenheit, einen Fehler wiedergutzumachen."

Bereiten Sie sich gut aufs Grillen vor. Es ist eine Live-Veranstaltung vor Ihrem Publikum, und Sie bekommen an dem Abend meist keine Gelegenheit, einen Fehler wiedergutzumachen. Eine Blamage ist leicht passiert. Schaffen Sie Platz für die Zutaten und das Grillgut bei der Arbeitsfläche. Sie müssen alles parat haben, denn ab einem gewissen Zeitpunkt können Sie nicht mehr weg (nicht mal zum Pinkeln!). Außer Sie haben Gehilfen, aber bei einem lockeren Grill-Abend sind die oft unterwegs, wenn man sie braucht.

Denken Sie an die Kühlung der Lebensmittel bis zum Verzehr, gerade in der sommerlichen Hitze verdirbt manches sehr schnell und macht keine Freunde. Auch den Fall der Fälle wie ein Übergreifen der Flammen sollten Sie vorher bedenken. Ein Eimer Wasser oder ein Feuerlöscher neben dem Grill schaden da nicht.,

(Lesen Sie weiter auf Seite 10)

Der „Steckbrief": Robert Drechsel

1958 in Weiden in der Schustermooslohe geboren und im Wirtshaus „Zum Alten Schuster" aufgewachsen. 1975 trat er seine Lehre im „Peterhof" am Münchner Marienplatz an. Dann arbeitete Drechsel bei Mövenpick am Lenbachplatz und war zum Ende seiner 13 Münchner Jahre stellvertretender Küchenchef im Mövenpick beim Bayerischen Rundfunk. Das gesamte Catering, zum Beispiel bei den BMW Open, lief unter seiner Regie. „Aber ich war nie ganz von daheim weg", erzählt Drechsel. Im Februar 1988 zog er mit Kind und Kegel im Kleinbus von München zurück in die Oberpfalz. 1994 übergaben ihm die Eltern das 1988 neu eröffnete Lokal. Seit jetzt vier Jahren ist Drechsel Bezirksvorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes. Etwa 1200 Mitgliedsbetriebe gebe es hier und „ich bin stolz darauf, von renommierten Gastronomen das Vertrauen geschenkt bekommen zu haben, die Oberpfalz in München zu vertreten". Derzeit arbeitet er an einem neuen Projekt: im Verbund mit zertifizierten Bio-Erzeugern aus der Umgebung Weidens eine regionale Küche anzubieten. Motto: „Heimisch, Bio, Frisch". (wt)