

■ Klaus Marx aus Saarbrücken konstruierte den perfekten Rotations-Apparat

■ Die schlimmsten Fehler am offenen Feuer werden mit Grillgabeln gemacht

Er ist der „Professor Barbecue“, der „Grill-Papst“, seine „Barbecue Bible“ verkaufte sich rund vier Millionen Mal: Steven Raichlen (58) ist Experte am Rost. In seinem neuen Buch „Planet Barbecue“ (h.f. ullmann, 19,99 Euro) stellt der Amerikaner Rezepte aus über 50 Ländern vor und zeigt, dass das schönste Frühlingsritual der Deutschen weit mehr Zutaten zu bieten hat als Bratwurst und Nackenkotelett. Mit ihm sprach Eva Eusterhus.

DIE WELT: Mr. Raichlen, wie mögen Sie Ihr Steak, wann ist es perfekt?

STEVEN RAICHLEN: Für mich gibt es nichts Besseres als ein New York Strip. Das ist das geschmackvollste Stück eines T-Bone-Steaks. Es hat keinen Knochen, dafür aber an einer Seite einen drei Zentimeter breiten Fettstreifen. Ich mag es medium-rare, außen dunkelbraun-kross, innen rot und heiß. Ein Traum. Und wenn meine Frau gerade nicht schaut, esse ich auch den Fettstreifen mit.

Gibt es irgendetwas, das bei Ihnen noch nicht auf dem Grill gelandet ist?

Ja, Sushi, weil es eben nur roh schmeckt. Ansonsten habe ich eigentlich schon alles auf den Rost gelegt, auch gewöhnungsbedürftige Sachen. In Marokko habe ich schon mal Schafsmilz probiert, aber ich würde es kein zweites Mal tun. Ich habe auch mal Bullenhoden probiert, aber irgendwie musste ich dabei die ganze Zeit an das Tier denken.

Grillen ist eher eine männliche Leidenschaft. Warum?

In den westlichen Ländern der Welt ist das so. Wir Männer lieben es, mit Feuer zu spielen. Es weckt in uns eine ganz alte Leidenschaft, es weckt den Steinzeitmenschen, der in jedem von uns steckt.

In Südostasien ist das nicht so ...

Im südostasiatischen Raum trifft man viele Frauen am Grill an, auch in Serbien und in einer bestimmten Region in Mexiko. In Asien hat das, denke ich, ökonomische Gründe, denn dort wird Gegrilltes als günstiges Straßenessen angeboten. Es ist quasi eine relativ günstige Art, Geld zu verdienen. Ich glaube, dass der Grund, warum das Grillen so von Männern dominiert wird, folgender ist: Früher waren die Männer die Jäger, und auch sie waren es, die das Fleisch zerlegten und über dem Feuer aufhängten, denn dazu braucht es viel Kraft. Die Frauen haben dann die Weiterverarbeitung übernommen, das Kochen. Vielleicht ist das der Grund, warum Männer bislang eher am Grill als in der Küche anzutreffen waren.

Die Deutschen zählen neben den USA, Uruguay und Argentinien zur Spitze der globalen Grill-Liga. Woran liegt es, dass manche Länder eine ausgeprägte Grillkultur haben?

Man könnte meinen: Gutes Wetter, große Grilltradition. Bei den Briten funktioniert das noch, die haben eher durchwachsenes Wetter, und auch die Grillkultur ist nicht sehr ausgeprägt. Dennoch gibt es in Russland, wo es auch nicht viel besser ist, eine sehr alte, vielfältige Grillkultur. In Nord- und Südamerika gibt es eine Cowboy-Tradition, aus der die Zubereitung von Fleisch über dem offenen Feuer herrührt.

Nur wir Deutschen können nicht gerade auf eine Cowboy-Tradition zurückblicken ...

Da haben Sie recht. Ich denke, mit dem Grillen ist es wie mit der Liebe: Es ist ein universelles Phänomen.

In ihrem Buch präsentieren Sie die Grilltipps einzelner Länder anhand eines Experten. Für Deutschland wird Klaus Marx aus Saarbrücken vorgestellt, und Sie geraten vor allem über seinen technisch perfekten Schwenkgrill ins Schwärmen.

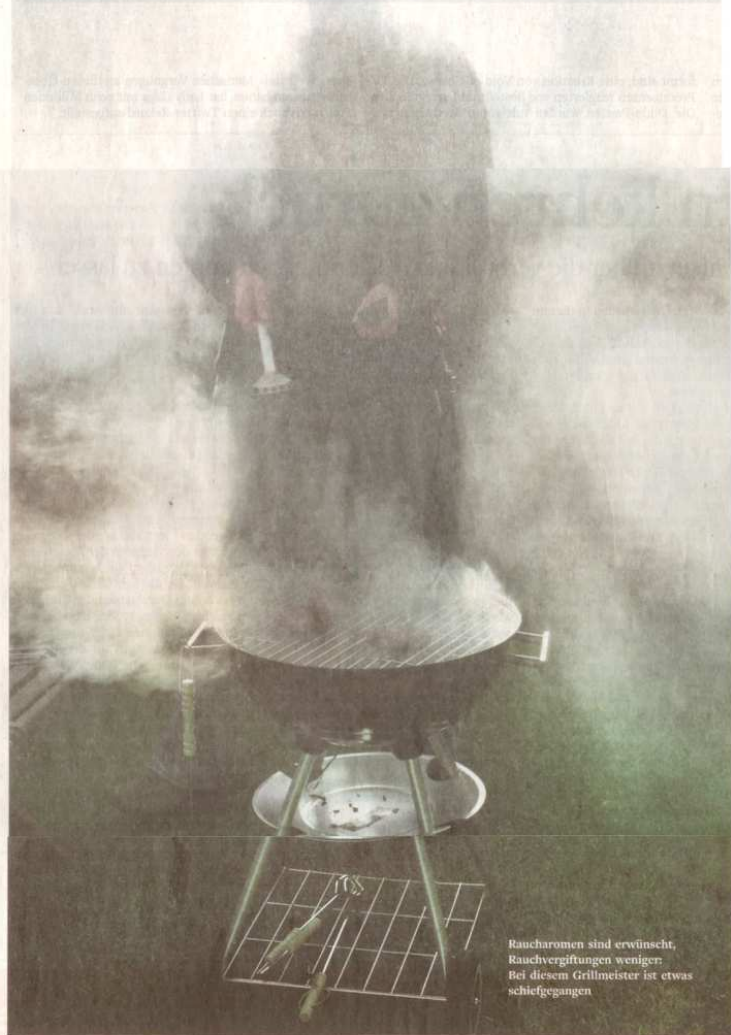
Der Schwenkgrill ist ein prima Beleg für absolut authentische deutsche Grillkultur. Ich bin schon weit herumgekommen, ich habe die ganze Welt bereist, aber dieses beeindruckende Prinzip konnte ich noch nicht. Die Konstruktion ist perfekt! Die aufsteigende heiße Luft dreht den Ventilator, der wiederum den Grillrost in Rotation versetzt.

Gehen die Deutschen sehr viel technischer an die ganze Sache heran?

Ja, das würde ich schon sagen. Was nicht heißt, dass sie ihren Kugelgrill schließen, die meisten lassen den Grill nämlich offen, dabei kann man mit dem Teil wirk-

„Lerne, das Feuer zu kontrollieren!“

Niemand weiß so viel über die Kunst des Grillens wie der Amerikaner Steven Raichlen. Ein Gespräch über Steaks, Glutzonen und Männer im Rausch der Hitze



Raucharomen sind erwünscht, Rauchvergiftungen weniger: Bei diesem Grillmeister ist etwas schiefliegen



„Es ist dabei wie mit der Liebe: Es ist ein universelles Phänomen“

Steven Raichlen

lich tolle Sachen machen. Die Deutschen wissen zudem viel über die Verwendung bestimmter Holzarten für das Grillfeuer, das ist eine Wissenschaft für sich. In einigen Gegenden werden Tannenzapfen oder Nadeln mit in die Glut gelegt, die für ein besonderes Aroma sorgen.

Wie lauten Ihre drei wichtigsten Ratschläge für einen Grillmeister?

Erstens: Lerne, das Feuer zu kontrollieren! Versuchen Sie ein Feuer zu machen, das drei verschiedene Hitzegrade auf dem Rost zulässt. Eine heiße Zone, um scharf anzubraten, eine mittlere zum Durchgaren und eine dritte zum Warmhalten. Dafür braucht man Zeit – aber man kann das tollste Fleisch haben, wenn das Feuer nicht richtig eingestellt ist, nützt einem das nichts. Zweitens: Achten Sie auf die „70-Prozent-Regel“: Man sollte den Grillrost nur zu 70 Prozent belegen, sonst bleibt der Glut keine Luft zum Atmen, und wenn an einer Stelle Flammen schlagen, kann ich das Fleisch nicht umplatieren. Kommen wir zu einem Mythos, der nicht stimmt, nämlich, dass brutzelnd heißes Fleisch am besten schmeckt. Direkt vom Grill schmeckt Fleisch oft ledrig und trocken.

Lassen Sie es vor dem Servieren wenige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, so „entspannt“ es sich, es wird saftiger und zarter.

Was ist der größte Fehler?

Leider ist es ein sehr weit verbreiteter: Mit einer dieser langen Grillgabeln immer wieder auf das Fleisch einzustechen, um es umzudrehen. Dafür nimmt man eine Zange! Sticht man hinein oder schneidet es an, tritt Saft aus. Die beste Methode, den Gargrad zu prüfen, ist draufzudrücken. Dazu braucht es im wahrsten Sinne Fingerspitzengefühl, aber es lohnt sich.

Eine Frage noch: Wie um Himmels willen grillt man Eis?

Das Eis zu Kugeln formen und ein bis zwei Stunden zurück ins Gefrierfach stellen. Eier und Vanille verquirlen, die Kugeln darin tauchen, in Kokosraspeln wälzen auf einen Metallspieß stecken und wieder zurück ins Gefrierfach legen. Wenn auch die Kruste durchgefroren ist, die Spieße jeweils ein bis zwei Minuten pro Seite zwischen zwei Ziegelsteinen aufs Rost legen. Dann sind die Raspeln geröstet und der Kern noch eisig.