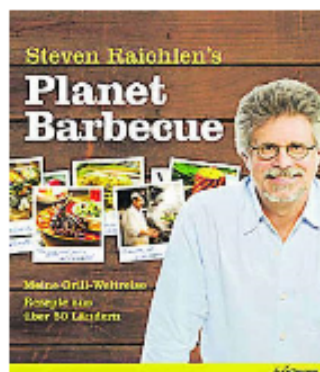


Saarbrücker Zeitung

vom 19. Mai 2011

Prof. Barbecue und der Ironman

Von Thomas Reinhardt



Da haben sich zwei gesucht und gefunden. Ein Amerikaner und ein Saarländer. Steven Raichlen heißt der eine, wird in seiner Heimat Miami/Florida und weit darüber hinaus ehrfurchtsvoll "Professor Barbecue" genannt. Hat weltweit mehr als zehn Millionen Bücher verkauft, ist ein bekannter TV-Star und die Menschen stehen Schlange, um in seiner "Barbecue University" die Kunst des Grillens zu erlernen. Der andere gilt als der "Ironman des deutschen Grills", führt in Saarbrücken-Klarenthal ein großes Grillgeschäft: Klaus Marx, genannt "Eisen". Seine mit Laser geschnittenen, präzise verschweißten, rostfreien Stahlfabrikationen sind berühmt, gelten als die Porsches unter den Grills.

Kein Wunder also, dass Steven Raichlen bei den Recherchen zu seinem neuen, dritten Grillbuch auf Eisen Marx in Klarenthal gestoßen ist. Denn der "Professor" hat sich für "Planet Barbecue" auf eine Grill-Weltreise begeben und Rezepte aus 50 Ländern zusammengetragen. Und Deutschland wird - neben Dietmar und Anna Brunk aus Idar Oberstein mit Spießbraten - von Eisenverbieger Klaus Marx vertreten, der Meister der Hightech-Schwenkgrills wird auf vier Seiten vorgestellt. Und das Rezept dazu heißt natürlich: "Geschwenkte" Schweinesteaks (Schwenkbraten).

Jetzt wurde das prachtvolle Buch im Beisein des Autors bei Eisen Marx vorgestellt - und selbstverständlich wurden auch Schwenker und Spießbraten serviert.

"Durch das Marinieren der Schweinesteaks (aus Nacken oder Schulter) mit Paprikapulver, Zwiebeln und frischen Kräutern und das anschließende Grillen über Buchenholz erhalten sie das womöglich spektakulärste Grillfleisch Europas", schreibt Raichlen. Die von Klaus Marx konstruierten und hergestellten Schwenkgrills haben es dem Amerikaner angetan und dass es dazu auch noch eine Grillschule gibt, findet er "große Klasse".

Bei der Buchvorstellung staunte der Autor auch nicht schlecht über die neueste Erfindung von Klaus Marx, einen Kombi-Grill, in dem man verschiedene Möglichkeiten hat - einschließlich Pizzabacken.

In seinem Buch hat der Mann aus Miami über 200 Rezepte, viele Fotos und Hintergrundinformationen zusammengetragen. Von Brot über Fleisch und Fisch bis zu Gemüse, vegetarische Gerichte (Tofu mit Chili-Erdnuss-Sauce aus Kuala Lumpur), und Desserts reicht die Palette. Für Deutschland stehen neben Schwenker und Spießbraten noch Currywurst. Etliche Klassiker sind in dem Buch vertreten: Bistecca alle Fiorentina aus Florenz, Carne Asada aus Mexiko, Schaschlik aus Russland oder Tacos aus Mexiko. Aus Trinidad und Tobago kommen karibische Ananas-Kotelettrippchen, in Quebec (Kanada) werden Rindersteaks auf frischen Fichtenzweigen gegrillt, in Kenia mag man Lamm oder Ziege vom Spieß mit Knoblauch und Minze, in Burkina Faso Lammspieße mit Erdnuskruste. Zum Dessert kann man Äpfel, Bananen und Ananas grillen - oder auch Eis. In Aserbaidschan spießt man es auf einen flachen Stahlspieß, versieht es mit einer Kruste aus Ei und Kokospähnen und röstet das Äußere sehr schnell über sehr heißem Feuer, bevor das Eis eine Chance hat zu schmelzen...

Steven Raichlen's Planet Barbecue,

528 Seiten, Paperback, 20,3 x 23,3 cm, h.f.ullmann Verlag, 19,99 Euro