Grillpartys sind die schönsten Partys

Autor(en): **Etschmayer, Patrick / Gigi [Sandmeier, Urs]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **115 (1989)**

Heft 31

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-614078

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

GRILLPARTYS
sind die schönsten Partys

VON PATRICK ETSCHMAYER

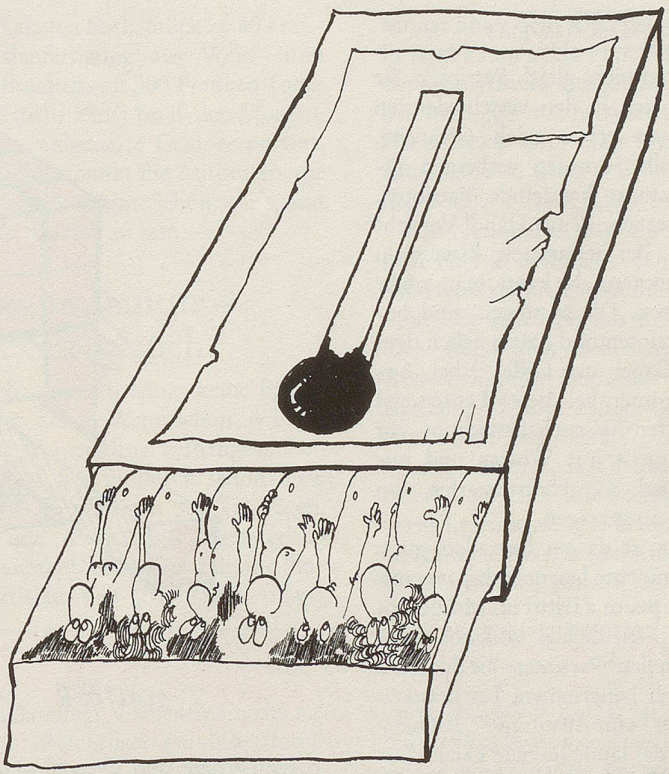
Schon von alters her sind «Sommerzeit», «Grillieren» und «Rauchvergiftung» fast wie Synonyme Bestandteil unserer Sprache, und trotz der mannigfaltigen Schrecknisse, die sich dem Open-Air-Gourmet in den Weg stellen, lässt das Grillfieber nur die wenigsten Gartenbesitzer kalt. Und wer keinen Garten hat, der sucht seine Leiden eben in der freien Natur – mit dem Vorteil, dass einem wenigstens nicht das eigene Haus abbrennt.

Nachdem der Entschluss, zu grillen, einmal gefasst ist, stehen anstrengende Wochen der Vorbereitung bevor. Diverse Fragen stellen sich, diverse Probleme harren ihrer Lösung. Welche Grilladen? Welche Getränke? Welche Salate? Welche Gäste? Welcher Feuerlöscher? Schliesslich aber kommt der langersehnte Moment, wo man mit Grill, Fleisch, einem Fässchen Bier, einem Sack Kohle, den lieben Bekannten und einem Riesenhunger auf der erwählten Waldlichtung eintrifft.

Auf dem Kohlebeutel steht meistens: «entflammt schnell – raucht nicht – glüht lange». Diese Worte tönen zwar wie Deutsch, entstammen jedoch einer noch unbekannten Sprache und bedeuten übersetzt: «feuerfest – qualmen wie Industrieschlote – erlöschen nach zehn Sekunden».

Die Entflammträgheit der Briketts (die ungefähr jener von Asbest entspricht) kann nur durch Hilfsmittel überwunden werden. Pasten, welche in Tuben verkauft werden, erfreuen sich grosser Beliebtheit, da die Explosionsgefahr bedeutend geringer ist als mit unverbleitem Super. Es ist allerdings anzuraten, vor dem Bestreichen der Briketts genau darauf zu achten, welche Tube man nimmt; soll es doch schon vorgekommen sein, dass jemand am Ende als Weissbrotaufstrich nur noch die Entflammpaste hatte, da der gesamte Tubentatar sich dann schon auf den Kohlen befand.

Wenn man Glück hat, fangen die Kohlen aber schliesslich Feuer und Stichflamme. Mit den Flammen setzt dann auch eine Rauchentwicklung ein, die selbst auf den schönsten Waldlichtungen eine Kohlenpottstimmung zu erzeugen vermag, da wegen des die Grillparty begleitenden tiefen Luftdrucks der Rauch nicht abzuziehen vermag.


GIGI

Ist auch diese Phase dank Gasmaske überlebt, kann man darangehen, die Grilladen auf dem Rost zu plazieren. Das ist der Moment, in dem der Regen einsetzt. Und zwar in einer solchen Intensität, dass der Grill nach einer Minute unter Wasser steht und die Grillparty zu Ende ist. Bleibt der Wolkenbruch aus, muss man vorher etwas falsch gemacht haben.

Falls man also tatsächlich ans Grillieren gehen sollte, wird man feststellen, dass Grilladen prinzipiell nie richtig sind. Selbst an sich roh geniessbare Würste kann man nur in zwei Zuständen vom Grill nehmen: blutig oder verkohlt. Zwischenstadien existieren nicht. Jedes auf einem Grill befindliche Stück Fleisch geht ohne Übergang vom ersten (roh) in den zweiten (verkohlt) Zustand über. Gegenteilige Behauptungen sind eine Lüge und werden grösstenteils von der Grillindustrielobby zur Marktmanipulation in die Welt gesetzt.

Irgendwann nimmt man die Grilladen vom Rost, wobei mitunter gewisse Ähnlichkeiten mit einem Tennismatch auftreten können – der erste Servierversuch geht schon mal daneben bzw. auf den Boden. Sind dann endlich alle Anwesenden mit ameisengespickten Fleischabfällen versorgt, sticht man in der Regel das obligate Fässchen Bier an.

Ist der letzte Schluck Bier getrunken, zieht man in ein Restaurant, um endlich etwas Anständiges zu essen. Spätestens hier sind sich nach dem fünften Glas alle einig, dass Grillpartys die schönsten Partys sind und man bald wieder eine machen müsse. Auf alle Fälle.

Und dann war da noch ...

... das Streichholz, das sehr hitzköpfig war. *am*