

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 71 (1996)
Heft: 6

Artikel: Spiel mit dem Feuer
Autor: Beckmann, Edith
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-106377>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die eine BG erlaubt's, die andere nicht: Grillieren auf dem eigenen Sitzplatz.

SPIEL MIT DEM FEUER

Kaum klettert das Thermometer auf angenehme Temperaturen, treffen sich Freunde und Nachbarn zum spontanen Stelldichein im Freien. Die warme Jahreszeit macht's möglich, dass man einfach mal ein Glas zusammen trinkt und ein kulinarisches Spiel mit dem Feuer genießt.

Beim Grillieren muss man die Zeit vergessen können. Denn was genüsslich im eigenen Saft schmoren soll, braucht vor allem Geduld, die richtigen Zutaten und Erfahrung. Zum Grillieren geeignet sind nicht nur Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, sondern auch Lamm, Geflügel oder Kaninchen, Hamburger, Fleischkäse in Tranchen, verschiedenste Würste, Fisch und Krustentiere, Kartoffeln und Gemüse. Die Auswahl ist riesig und richtet sich nach dem persönlichen Geschmack.

Fleisch sollte leicht durchzogen (marmoriert) sein, denn Fett ist der eigentliche Geschmacksträger, schützt das

Fleisch vor dem Austrocknen und bietet Gewähr für saftigen Genuss. Grosse Fleischstücke sollten deshalb sogar eine Fettschicht aufweisen, die man beim Servieren nach Belieben weg schneiden kann.

TIPS ZUR MARINADE Für köstliches Aroma sorgt nicht nur die Glut, sondern

auch die Marinade. Öl verhindert das Austrocknen, säurehaltige Zutaten wie Zitronensaft, Essig oder Wein machen Fleisch und Fisch zart und mürbe. Marinaden dürfen jedoch kein Salz enthalten, denn es verhindert, dass sich die Poren schliessen. Dann tritt der Saft aus, das Fleisch wird trocken und faserig.

Je grösser das Fleischstück, um so länger muss es in der Marinade ziehen, Bratenstücke sogar über Nacht. Die Marinade vor dem Grillieren jedoch mit Haushaltspapier abtupfen, andernfalls verbrennt sie und hinterlässt einen bitteren Geschmack. Erst kurz vor Ende der Garzeit wird das Grillgut erneut mit Marinade bepinselt, dann bildet sich eine köstliche Kruste.

NICHTS GEHT OHNE GRILLWERKZEUG

Zur fachmännischen Ausrüstung gehören ein Blasbalg, Grillhandschuhe, Grillzange und Wendebesteck mit gut isolierten Griffen, Löffel oder Pinsel zum Auftragen der Marinade, ein Tranchierbrett mit einer Abflussrinne, eine Fleischgabel, ein grosses, scharfgeschliffenes Messer sowie Alu-Folie. Sie eignet sich zum Auskleiden der Feuerstelle, aber auch zum Einwickeln eines Bratens, der vor dem Aufschneiden einige Minuten ruhen muss.

Drehspiesse sind nicht empfehlenswert: Es ist fast unmöglich, einen Braten oder ein Huhn exakt so aufzuspiessen, dass die Sache rund läuft. Zudem ist der Motor meistens zu schwach. Wenn sich der Spieß nicht gleichmässig um die eigene Achse dreht, verbrennt bestimmt die eine Seite, und die andere bleibt halb roh.



FOTO: B. BURRI

AUF EINEM IMPROVISIERTEN ROST IM FREIEN, EINEM GARTENGRILL ODER CHEMINÉE: KENNER SCHÄTZEN BEIM BRATEN AM OFFENEN FEUER DIE ZWANGLOSE GESELLIGKEIT.

FEUER UND FLAMME Ob mit Holz, Holzkohle oder Briketts: Gebrillt wird nicht über offenem Feuer, sondern mit Glut, die bereits eine weisse Ascheschicht gebildet hat. Deshalb frühzeitig einfeuern, es dauert mindestens eine halbe Stunde, eher 40 Minuten, bis es soweit ist.

Rücksicht ist Pflicht

Wenn sich die einen lauthals vergnügen und damit die anderen stören, sind Reibereien vorprogrammiert. Je nach Wohnbaugenossenschaft gelten deshalb unterschiedliche Regeln. Die Verwaltung der «Gemeinnützigen Bau- und Mietergenossenschaft Zürich» hat Feuerstellen und Plätze eingerichtet; ausserhalb dieser Anlagen ist grillieren nicht gestattet. Nachtruhe gilt ab 22 Uhr, und Musik im Freien ist untersagt.

Lediglich an Vernunft und gegenseitige Rücksichtnahme appelliert die «Allgemeine Bau- und Wohngenossenschaft Biel»: «Grillieren auf dem Balkon, Sitzplatz oder auf der Wiese: Freiraum wird bei uns grossgeschrieben, und damit haben wir die besten Erfahrungen gemacht», betont der Präsident Rudolf Born.

Grillieren sei in ihren Liegenschaften mit über 900 Wohnungen zum beliebten «Volkssport» geworden, stellt Richard Frei, Verwalter der Logis Suisse (Aargau) SA, Neuenhof, fest. «Und das wird so lange toleriert, bis jemand reklamiert; dann muss gehandelt werden, zum Beispiel mit einem Merkblatt.» Im grossen und ganzen funktionieren aber diese grosszügige Regelung erfreulich gut.

Apropos Anzünden: Verwenden Sie dazu Zeitungspapier, Holzspänchen oder Holzwohle, eventuell spezielle Anzündwürfel oder -flüssigkeit, und nehmen Sie den Blasbalg zu Hilfe. Aber niemals Benzin oder Brennsprit, denn sie bilden Stichflammen, die schwere Verbrennungen verursachen können!

Das Grillgut sollte Zimmertemperatur aufweisen, bevor es auf den vorgeheizten Rost gelegt wird. Damit sich die Poren schliessen, wird Fleisch zuerst einmal mit grosser Hitze verschweisst. Den Rost anschliessend höher stellen.

GRILLIEREN STATT KREMIEREN Heruntertropfendes Öl und Fett lassen die Flammen aufflackern, welche die Speisen verbrennen. Verkohltes Grillgut ist aber nicht nur bitter, sondern auch ungesund. Tip: Eine mehrmals verwendbare Alu-Schale oder ein altes Backblech auf die Glut legen, die Fett- und Öltropfen auffangen.

Zarter Fisch und Gemüse gart man sanft in Alu-Folie. Leckerbissen für Vegetarier sowie als Beilage sind Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Zuckermais, die man nach Belieben würzt und ganz in Folie einwickelt. Kartoffeln sauber waschen, aber nicht schälen; halbieren (verkürzt die Garzeit), mit Kräutersalz bestreuen und einem Stückchen Butter belegen. Hälften zusammenklappen und satt in Folie wickeln. Auberginen

und Zucchini halbieren, würzen und auf ein Stück Folie offen auf den Rost legen; genauso wie ungeschälte Bananenhälften, zum Beispiel mit Vanilleglace als Dessert serviert. Nicht zu viele Stücke aufs Mal grillieren, denn wenn Speisen auf dem Rost warmgehalten werden müssen, trocknen sie aus. Braten lässt man hingegen mindestens zehn Minuten ruhen, andernfalls tritt beim Aufschneiden zu viel Saft aus.

GAREN MIT GEFÜHL Kurz gebratenes Fleisch ist gar, wenn sich auf der Oberseite Saftperlen bilden; Fleisch wenden und warten, bis sich der Vorgang wiederholt. Flache Fleischstücke werden auf der ersten Seite etwas stärker gebrillt als auf der zweiten.

Bei Braten gibt es die Faustregel: Je 500 Gramm Rind- oder Lammfleisch 50 Minuten; bei Schweinefleisch 40 und bei Kalbfleisch 30 Minuten. Durch Druck mit dem Gabelrücken lassen sich diese Richtzeiten überprüfen: Fühlt sich der Braten weich an, dann ist er im Kern noch rot; bei federndem Nachgeben ist er rosa, und bei fester Konsistenz ist er auch im Inneren völlig durchgegart.

EDITH BECKMANN

Grillieren mit Gas

Rauchschwaden können ganz schön lästig sein, wenn sie von Nachbars Balkon oder Terrasse in die eigene Wohnung ziehen. Abhilfe schaffen Lavasteingrills, die mit Flüssiggas erhitzt werden.

Sie sind auch für den Betrieb im Garten je länger, je beliebter, weil sie so einfach wie ein Gasherd gehandhabt werden. Während bei einigen Modellen auf dem heissen Lavastein Fleisch oder Fisch brutzelt, dünsten gleichzeitig Beilagen wie Gratins oder Gemüse auf einem oberen Fach.

Doch der Umgang mit Butan und Propan will gelernt sein, denn beim Entweichen dieser Flüssiggase besteht Brand- und Explosionsgefahr. Die Bedienungsanleitungen auf den Behältern sind genau zu lesen und zu befolgen!

Beim Flaschenwechsel den Gasschlauch auf Bruchigkeit prüfen, den Flaschenanschluss auf Dichtheit. Gasflaschen senkrecht, witterungsgeschützt und sturzsicher aufstellen. Sie dürfen nicht in Tiefgaragen, Kellern, Schächten oder unbelüfteten Schränken gelagert werden, denn Flüssiggase sind schwerer als Luft.

Das Merkblatt Nr. 11 023/d «Umgang mit Butan- und Propangasflaschen» kann gratis angefordert werden bei der: SUVA, Zentraler Kundendienst, Postfach, 6002 Luzern.