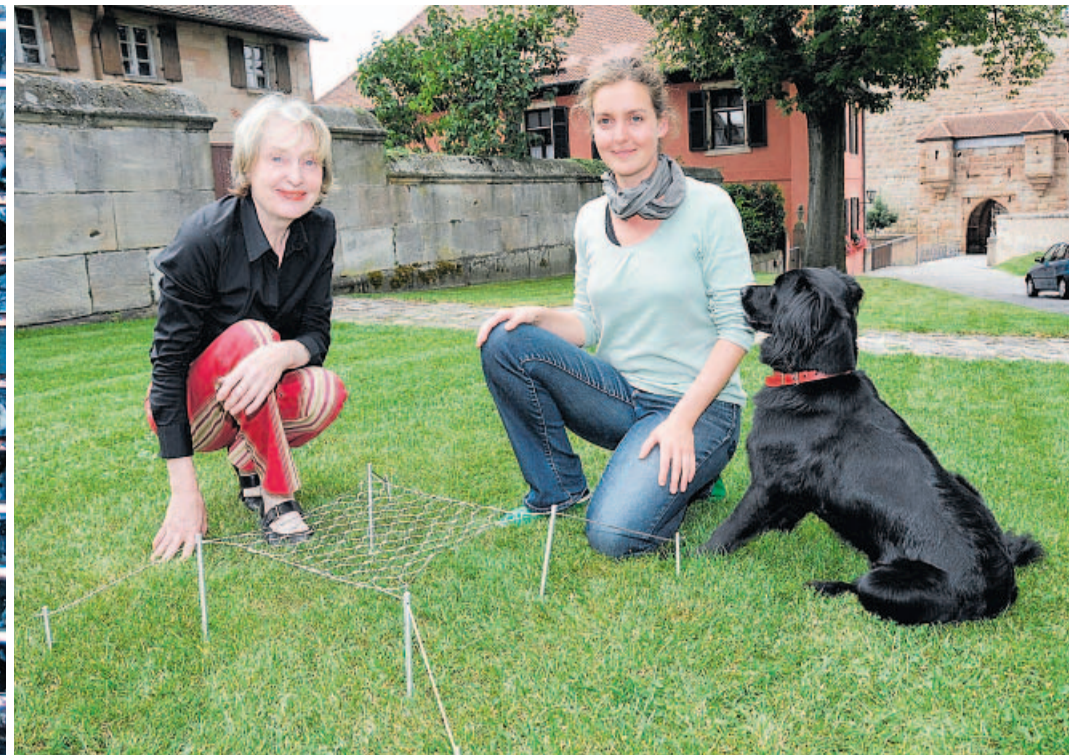




Lecker auf dem Rost: Für Grillfreunde, die gerne unterwegs sind, hat Ulla Mayer (li.) ein „Grillnetz“ entworfen. Isabelle Enders (re.) hat einen Grill für Biertische entwickelt. Fotos: Daut/Esterl



Praktisch: So klein und handlich lässt sich das Grillnetz, das man auf dem Foto oben rechts im ausgebreiteten, quasi einsatzbereitem Zustand sieht, zusammenlegen. Foto: Esterl



Klassiker der gehobenen Grill-Kultur: Ein typischer Weber-Grill. Foto: Gnad

Bratwürste und Steaks mit Stil zubereiten

Edel und schick, pfiffig und praktisch: Designer-Grills für die Essenszubereitung im Freien liegen im Trend

Nicht nur Fachleute wissen: Grillen ist nicht gleich Grillen. Man könnte an dieser Stelle wieder weit ausholen und über das archaische Ritual philosophieren, das allsummerlich vor allem Männern in die Ur- und Frühzeit der Evolution zurückbeamt. Doch das war schon Stoff für zahlreiche Essays und wissenschaftliche Untersuchungen. Viel interessanter ist ein neuer Trend: Designergrills.

Die Kunst entdeckt das domestizierte Feuer und so mancher Freund von Bratwürsten und Steaks möchte auch in Grillschürze einen gewissen Stil nicht missen. Den bietet zum Beispiel Ulla Mayer mit ihren Kreationen. Sie ist Professorin für Gold- und Silberschmiede an der Nürnberger Kunstakademie und legt Wert darauf, dass man die von ihr entworfene Gebrauchskunst nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch erleben kann. Zum Beispiel das Grillnetz: Quadratisch, praktisch, gut. „Es wiegt nur 500 Gramm und passt in die Handtasche“, sagt Mayer über das Geflecht aus Edelstahl, das man mit Heringen und Ständern aufspannt. „Das geht ganz schnell und einfach“, sagt die Kochgerät-Designerin: Die Aluminium-Füßchen flugs in den Boden gerammt, Kohle und Holz drunter geschoben, dem ganzen Feuer gemacht und los kann es mit der Brutzelei gehen. Wer das einmal ausprobieren möchte, kann den Netzgrill in Ulla Mayers Kochgalerie in Cadolzburg ausleihen.

Passgenau für Biertische

Nicht ganz so mobil, aber für Gruppen praktisch ist Mayers Wok-Grill mit einem Durchmesser von 1,10 Metern, an dem bis zu acht Personen Platz nehmen können. Auch dieses Designer-Teil ist aus Edelstahl, die Grillscheibe ruht auf einem Glutbecken. Geselligkeit steht auch bei dem Entwurf von Isabelle Enders im Vordergrund, einer Schülerin Mayers. Lang und schmal ist ihre Grillvorrichtung, um genauer zu sein, so lang wie ein normierter Biertisch. Klar, ein Steak oder Kotelett kriegt man auf der schmalen Fläche nicht unter, wohl aber Würstchen, Cocktailtomaten oder Datteln im Speckmantel. Und wer doch „richtiges“ Fleisch haben



Für gemütliche Runden im Freien: An dem Grill-Wok von Ulla Mayer können bis zu acht Personen Platz nehmen und grillen. Wer das einmal testen möchte, kann den Grill mieten. Foto: Esterl

möchte, der schneidet es sich einfach klein. „Das ist neu, witzig und innovativ“, lobt Mayer die Idee von Isabelle Enders.

Den Sprung in die Fachgeschäfte haben die dänischen Designer der Marke Eva Solo geschafft. Ihren neuen Tischgrill findet man in Nürnberg zum Beispiel bei Küchen Loesch am Lorenzer Platz. Ausprobiert hat die schicke weiße Porzellan-Schale dort allerdings noch niemand. Verkauft wurde auch noch keine. Wen wundert's, bei einem Preis von 225 Euro und einer Mini-Grillfläche von gerade mal 30 Zentimetern? Für nur ein paar Euro mehr bekommt man eines dieser verchromten, edelstahlpolierten Kugelmonster von der Firma Weber, mit der sich ratzfatz der Viehbestand eines halben Bauernhofs wegrillen lässt.

Große Zubehör-Palette

Der US-Hersteller (Werbeslogan: „Upgrade Your Life!“) ist so etwas wie der Mercedes unter den modernen Lagerfeuern. Ob Profi- oder Hobbykoch – der Anblick der markanten Silhouette oder auch nur die bloße Erwähnung des Markennamens macht allen Natural Born Grillers rund um den Erdball ruckzuck die Augen feucht. Spätestens mit Blick auf die umfangreiche Zubehör-Palette (Stichwort: „Digital-Thermometer“) wird hier aus der bloßen Zubereitung einer Mahlzeit über dem offenen Feuer endgültig eine Wissenschaft. Da geben Starköche wie Johann Lafer gerne ihren guten Namen für ein Premium-Signature-Modell her.

„Wir hatten ein paar großartige Grillvorführungen mit Profi-Köchen hier, woraufhin ich mir selbst einen Weber gekauft habe“, erzählt Ilse Bauer aus der Outdoor-Abteilung. „Mit dem Eva Solo haben Sie hingegen mehr das Designerstück.“ Und weil im Fachhandel das offene Wort noch etwas gilt, fügt die Verkäuferin leise hinzu: „Ich fürchte ja schon, dass das eher ein Spielzeug ist...“ gnad/ruf

Ulla Mayers Kochgalerie in Cadolzburg hat bei schönem Wetter sonntags von 11 bis 22 Uhr geöffnet. Infos auch zum Mieten der Grill-Unikate unter Telefon: 0171/174 1640.

Der Saucen-Tipp

2 TL Soja-Sauce
1 TL Worcestersauce
1 TL Melasse (Reformhaus)
½ TL Chilipulver
½ TL Knoblauch (gepresst) und
¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben, mischen und auf mittlerer Stufe einige Minuten köcheln lassen. Das Team von „Hunger & Durst“ verfeinert mit der Sauce speziell Ochsenkoteletts. Sie passt aber auch zu anderem Fleisch, etwa zu Steaks. Wir wünschen guten Appetit!

Die Zutaten:

125 ml Heinz Ketchup
185 ml Bio-Apfelsaft
3 EL Apfelessig



Edel und pfiffig: Der Tischgrill der dänischen Marke Eva Solo (li.). Extra für Biertischgarnituren hat Isabelle Enders aus Nürnberg ihren ungewöhnlich schmalen Tischgrill (re.) entworfen. Fotos: Gnad/Esterl