

Grillkultur im Wandel

Richtig heiße Leidenschaft

Die „deutsche Grillkultur“, Würstchen und vormarinierter Schweinenackensteak, wandelt sich gewaltig. Die Szene von grillbegeisterten Männern und auch Frauen, denen dies nicht ausreicht, wächst stetig.



Foto: fotolia.de

Nichts gegen ein gutes Würstchen, aber unter Kennern ist fertig mariniertes Fleisch verpöht. Es werden verschiedenste Gewürzmischungen angeboten oder besser noch selbst hergestellt. Dann nennt man sie „Rubs“. Einigen Lesern dürfte zum Beispiel „Ankerkraut“ aus der Sendung „Die Höhle der Löwen“ in Erinnerung sein.

Ein attraktiver Markt für Produzenten und Handel ist längst erwachsen. Das Grillen nennt sich nun in Anlehnung an den amerikanischen Ursprung BBQ. Längst geistern Begriffe wie „smoken“ oder „low and slow“ umher. Doch um was geht es hier?

Low and slow

Das schonende Garen von Fleisch im Niedrigtemperaturbereich, nimmt einige Zeit in Anspruch. Durch den Zusatz von verschiedensten Hölzern, kann dann ein Rauchgeschmack erzielt werden – das „Smoken“. So kann aus zwei bis drei Kilo Schweinenackens am Stück – der selbstverständlich mit einem Rub eingerieben wurde und eine Nacht durchgezogen ist – nach 20 Stunden Garzeit ein „Pulled Pork“ werden. Der Nacken ist derart zart, dass er sich mit zwei Gabeln auseinanderziehen „pullen“ lässt. Dazu gibt es selbstgemachte Brötchen, die Burger Buns, und Krautsalat. So kann man einen „Pulled Pork Burger“ in großer Runde genießen.

Holy Trinity

Spare Ribs werden durch das langsame Garen so zart, dass das Fleisch vom Knochen fällt. Aus einem Stück „Suppenfleisch“, der Rinderbrust zaubert der Grillprofi ein saftiges Beef Brisket. Schon ist die erste Hürde genommen – die „Holy Trinity“ aus Pulles Pork, Ribs und Brisket ist fertig.

Was ist das Besondere am BBQ?

Was grillen wir heute? Habe ich Vegetarier in der Runde oder möchte ich Gemüse als Beilage grillen? Was grille ich als Nachtisch? Sie haben richtig gelesen – es gibt nichts, was man nicht grillen kann.

Außer Frage: Discounterfleisch ist keine Option. Es gibt hervorragende Angebote im Internet und auch in Oberberg. Die Vorfreude auf das Barbeque beginnt mit der Vorbereitung – welche Gewürzmischung nehme ich? Welches Fleisch bevorzugen meine Gäste? Bis zu 24 Stunden zieht der Rub dann im Kühlschrank. Nächster Tag: Grill anheizen und auf Temperatur bringen, Grillgut auflegen, Gäste begrüßen.

Die erwartungsvolle Runde, mit der man an einem schönen Sommertag stundenlang die Temperatur des Garraums und die Kerntemperatur des Grillguts überwacht hat, wird langsam unruhig. Dann ist der Zeitpunkt des ersten Anschnitts gekommen: Endlich genießen! Ade du Sonntagsbraten aus Großmutter's Zeiten!

Burger Variationen

Am heimischen Grill werden längst nicht mehr nur einfache Hamburger oder Cheeseburger hergestellt. Das Internet gibt eine Fülle von leckeren Rezepten her. Warum nicht mal einen Gorgonzola Birne Burger mit Bacon Jam und Rucola zaubern? Ist einmal die Leidenschaft entflammt und das Prinzip verstanden, probiert man schnell eigene Kreationen aus. Saucen und Dips gibt es im Internet oder man mixt diese selbst nach eigenem Geschmack.



Foto: Poggemann

Wo sich die Szene austauscht

Die Grillprofis treffen sich auf lokalen, nationalen und internationalen Meisterschaften, um sich zu messen – Events der Extraklasse. Längst haben sich außerdem Interessengemeinschaften gegründet und einige haben ihr Hobby zum Beruf gemacht.

Es gibt eine Vielzahl von Angeboten im Netz zum Thema BBQ mit Rezepten, Tests und Erklärungen zur „Hardware“ vom Kugelgrill über den Beefer, den Dutch Oven und den Smoker. Bestes Beispiel ist hier sicherlich „Klaus grillt“ – Klaus Glätzner hat seinen Bürojob gekündigt und ist Vollzeit BBQ Blogger.

Profi aus Oberberg

Stefan Poggemann aus Marienheide hat sich bereits einen internationalen Ruf verschafft. In ganz Europa wird er für Grillevents gebucht, bloggt in herausragender Qualität, gibt Grillkurse und genießt einen exzellenten Ruf in der Szene. Hier sein Tipp: „Auch Schweinefleisch kann man medium servieren. Entdecken Sie ungewöhnliche Fleischstücke aus artgerechter Haltung. Gerade hier im Oberbergischen haben wir eine Vielzahl solcher Höfe.“

Natürlich bleibt das BBQ für die breite Masse ein Hobby. Aber Achtung: Wen einmal die Leidenschaft gepackt hat, der entkommt dieser nur schwer. Es haben sich Internetforen und Facebookgruppen gegründet in denen sich Grillbegeisterte austauschen und stolz Ihre Ergebnisse posten.



Foto: Poggemann

Auch in der lokalen Facebook Gruppe BBQ Oberberg haben sich fast 100 Personen gefunden, die sich austauschen. Sogar einen Metzgermeister aus der Region konnte die Gruppe überzeugen, dass aus Suppenfleisch ein hervorragend schmeckendes gegrilltes Steak werden kann.

Gastbeitrag Jörg Kempe

Links:

Pentinghausen Bioland Fleisch: www.pentinghausen.de

Bergisch Pur: www.bergisch-pur.de

Klaus Glätzner: www.klausgrillt.de

Stefan Poggemann: www.poggegrillt.de

Barbeque und Smoker Fans Deutschland, Österreich,

Schweiz: www.facebook.com/groups/BBQFans/

Ausbildungsabbruch droht...?

Assistierte Ausbildung kann helfen...!

Sie überlegen, das Ausbildungsverhältnis mit einem/einer Jugendlichen zu beenden, weil es Probleme gibt?

- Schlechte Noten in der Berufsschule?
- Schwierigkeiten im Betrieb?
- Solche Probleme nerven – ein Ausbildungsabbruch sollte allerdings der letzte Ausweg sein!

Viele Jugendliche haben mehr drauf, als es auf den ersten Blick scheint. Oft ist nur ein wenig Unterstützung nötig, um aus dem „Problemkind“ eine/n engagierte/n und gute/n Auszubildenden zu machen!

Die „**Assistierte Ausbildung**“ (AsA) der Agentur für Arbeit hilft!

- Für Sie als Unternehmen entstehen **keine** Kosten.
- Sie bilden den/die Jugendliche/n „ganz normal“ in Ihrem Betrieb aus.
- Die Assistierte Ausbildung kann jeder Zeit beginnen.
- In die Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsverhältnis mischen wir uns nicht ein!

Ihre **Auszubildenden** erhalten individuelle Unterstützung

- zum Abbau von Sprach- und Bildungsdefiziten
- zur Förderung fachtheoretischer Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
- zur Stabilisierung des Berufsausbildungsverhältnisses



Ihr **Betrieb** profitiert

- von besseren Leistungen der Auszubildenden
- von stabilisierten, zuverlässigen Ausbildungsverhältnissen durch einen von der Agentur für Arbeit, bzw. dem Jobcenter beauftragten Bildungsträger.

Regelmäßige Gespräche mit allen an der Ausbildung beteiligten Personen lassen mögliche Probleme frühzeitig erkennen und geben die Chance zur Lösung.

Haben Sie Interesse an einer Beratung?

Dann wenden Sie sich gerne an Ihren Ansprechpartner im Arbeitgeber-Service oder an die kostenfreie Arbeitgeber-Hotline **0800 4 5555 20**.



Bundesagentur für Arbeit

Agentur für Arbeit
Gummersbach