

# Vom Hobby zur Leidenschaft

## Gourmet-Grillen bei Ziegler

Osterholz-Scharmbeck. „Als Appetizer gibt's einen Flammkuchen vom Grill!“ Mit diesen Worten begrüßten Andres Ziegler und sein Team die Unternehmerfrauen im Handwerk zu einem kulinarischen Highlight. Flammkuchen gäbe es in 148 verschiedenen Variationen und eignete sich bestens, um den ersten Hunger zu stillen.

Das Grillverhalten unterziehe sich gerade einer Wandlung, erklärte Ziegler. Früher wurde einmal pro Woche auf Holzkohle schnell Bauch, Nacken und Bratwurst gegrillt und musste dementsprechend auch schnell verzehrt werden, so Ziegler.

Heute hingegen sei indirektes Grillen mit Gasgrillgeräten im Kommen. In der Sommerzeit gäbe es durchaus immer mehr Haushalte, die im Schnitt dreimal pro Woche Grillen und sich dabei viel Zeit ließen.

Ein sechsgängiges Menü hatte das Team vorbereitet, aber die Teilnehmerinnen legten auch Hand mit an. Ob beim Putzen von Pfifferlingen, Vorbereiten der Kartoffelspalten oder Herstellen von Hähnchen- und Lammgemüsespießen, mit viel guter Laune und fachkundigen Ratschlägen verging die Zeit bis zum nächsten Gang: Lachs auf Holz gegrillt.

Dafür wurde ein Stück Zedernholz drei Stunden vorher in Weißwein eingelegt, dann mit dem Lachs auf der 800 Grad erhitzten Rot-Zone des Grills zum Kokeln gebracht und anschließend zwischen die Brenner des Grills gelegt. „Schließt unbedingt den Deckel“, empfahl Ziegler. Indirektes Grillen funktioniert so am besten. Ständige Kontrolle durch Öffnen des Deckels, ob das Grillgut fertig sei, sei dem Geschmack abkömmlich. „Lieber ein Thermometer in das Grillgut stecken und so von außen die optimale Garzeit sehen können“, empfahl Ziegler. Die so gegrillten Steakproben begeisterten die Unternehmerfrauen. „Kaufen Sie ein großes Stück Fleisch und schneiden Sie das Stück in der von Ihnen bevorzugten Dicke ab! Sie lernen mit der Zeit, wie lange welches Grillgut bis zum optimalen Geschmackshöhepunkt benötigt“, erklärte Ziegler.

Nach Hähnchen- und Lammspießen in einer Orangen-Majoran-Marinade folgte der Höhepunkt des Abends: ein Karree vom Iberico-Schwein. Dazu gab es Pfifferlinge und Kartoffelspalten, die auf sogenannten Plancha-Grillplatten zubereitet wurden. Sie eigneten sich auch hervorragend für die Herstellung des letzten, sechsten Ganges: Crêpes mit Blaubeeren.

