

Grillen bis es schmeckt

Glut , Glanz, Niedergang - Grillen als kulinarische Nagelprobe / von Wolfgang Abel

Nichts gegen das Grillen! „Koch wird man, Grillmeister ist man“, wusste schon der Brillat Savarin. Zwischen argentinischer Pampa und italienischem Friaul gibt es Grillrestaurants, in denen die älteste und - wegen ihrer Transparenz - wahrscheinlich auch die ehrlichste Form der Bewirtung mit Leidenschaft zelebriert wird. In Kastilien, auch im Spanischen Baskenland, konnte sich das Grillen über Eichenholzkohle zum einem fein ausdifferenzierten Handwerk entwickeln. Konstruktion des Rosts, Kenntnis und manuelle Fertigkeit des Grillmeisters, Güte und Zuschnitt des Grillgutes sind Resultat jahrelanger Erfahrung und versprechen herausragende Ergebnisse. Wer etwa in einem der Traditionshäuser des Baskischen Hafenstädtchens Guetaria (z.B. im „Elkano“ oder „Talaie“) ein ziegeldickes Rückenfilet vom Seehecht genossen hat, das im perfekten Moment vom Rost kommt, vergisst sein kulinarisches Glück nie und nimmer. Auch Spaniens Spitzenköche nutzen die archaisch-moderne Garteknik. Im Baskischen Restaurant „Etxebarri“ in Axpe wird über der Glut von Oliven-, Reb- und Orangenbaumholz aromatisiert, sortenspezifisch, je nach Art des Grillgutes. Als die Kochikone Juan Mari Arzak vor Jahrzehnten das elterliche Restaurant in San Sebastián übernahm, ließ er im Korridor des alten Eingangs gleich einen offenen Grill einbauen, dessen Glut ist auch nach Arzaks Aufstieg zum Dreisternehaus nicht erloschen.



Die „Lange Rote“ vom Münsterplatz gehört zur Grundversorgung in Freiburg

Was die Grillkunst in Deutschland angeht, hatte der Gastrosoph Karl Friedrich von Rumohr schon im Jahr 1822 Anlass zur Sorge. In seinem Standardwerk „Vom Geist der Kochkunst“ beklagt Rumohr „eine übelangewendete Knausererei“, die das Braten über offenen Feuer schon damals aus den Küchen verdrängte: „Die Wirkung eines guten Feuers kann weder durch die sogenannte Bratenmaschine, noch durch das Rohr und den Ofen, am wenigsten aber durch den Topf oder Tiegel ersetzt werden.“ In modernen Profiküchen steht anstelle der Bratenmaschine längst ein „Combi-Steamer“; die viel Geld kosteten und von den meisten Köchen gelobt werden, weil man damit auf mehreren Etagen gleichzeitig auftauen, garen, regenerieren und Speisen verschlimmern kann. Ein Grill existiert allenfalls noch in seiner Schwundform als Kontaktplatte. Offene Glut und intensive Röstaromen stehen in der deutschen Schäumchenküche ohnehin auf dem Index. Die Pinzette hat den Spieß verdrängt - und so schmeckt es auch. Ziemlich molekular, nur kalkuliert wird mit der Beißzange.

Aus der Renommiergastronomie nahezu verbannt, erfreut sich das offene Feuer am anderen Ende der Skala, auf Hocks und bei Freiluftorgien, hartnäckigster Beliebtheit. Damit ist die Sache mit dem Grillen hierzulande doppelt dumm gelaufen. Emotional mag das Spiel mit dem Feuer ganz nett sein, speziell für Stubenhocker, die ihre Tage unter Energiesparlampen verbringen müssen. Die kulinarischen Zumutungen von teilzeitgrillenden Substituten sind aber ein Duellgrund. Oft genügt schon der bloße Anblick von Mann in Schürze, Siebenachtelhose und Freizeitschuh. Meist schüren solche Helden eine schwache Glut auf der tierische Reststoffe kokeln, die sehr treffend „Meterwurst“ oder „Riesenbruzzler“ heißen. Kugelbauch vor Kugelgrill sieht auch nicht gut aus. Kurios wirken Grillmeister, die dem mariniertem Schweinenacken stets ein Aluschälchen unterlegen. Huch, es könnte ja tropfen! Baggerseeproleten, die ihre Grillplatz wie ein kasachisches Schlachtfeld zurücklassen, sind auch keine Bereicherung. Hier wäre der Staat gefordert. Wer zu schnell fährt, zahlt. Wer gemeingefährlich grillt, sollte gebührenpflichtig verwarnt werden. Meterwurstgrillen gibt Punkte und Nationalbeflaggung am Tatort darf kein mildernder Umstand sein.