

Grill-Ueli macht Vegis Hoffnung

Barbecue «Kochen im Freien» ist der neueste Trend – vom Apéro bis zum Dessert landet alles auf dem Grill

Die ersten warmen Tage locken ins Freie und in den Quartieren steigen wieder Rauchfahnen und der Duft gegrillten Fleisches in die Luft. Dass man aber nicht nur Fleisch grillieren kann, zeigt der Metzgermeister Grill-Ueli.

VON CHRISTINE FÜRST

Eine Wurst oder ein Stück Fleisch mal kurz auf den Grill schmeissen, vielleicht noch einen Salat dazu und fertig. An den warmen Sommertagen kann endlich wieder gegrillt werden und das lästige Sich-überlegen-was-Kochen löst sich in Luft auf. Könnte man meinen. Dem ist nicht so, sagt Ulrich Bernold, besser bekannt als «Grill-Ueli». Er ist diplomierter Metzgermeister und mehrmaliger Schweizer-, Europa- und Weltmeister im Grillieren von verschiedenen Fleischsorten.

Wenn man grillieren will, soll man die Fantasie walten lassen und auch immer wieder Neues ausprobieren.

ten. Bis jetzt hat er schon an insgesamt 40 Grill- und Barbecue-Wettbewerben teilgenommen.

DER MANN VOM FACH WEISS: Wenn man grillieren will, soll man die Fantasie walten lassen und auch immer wieder Neues ausprobieren. Einfach mal schnell eine Wurst brutzeln ist nicht mehr in. Neu werden zum Beispiel Desserts auf dem Grill zubereitet.

«Ich kann auf dem Grill Zitronen-Mascarpone-Tarts machen, Wähen oder ein Ananas Carpaccio», beschreibt Grill-Ueli seine Palette. «Das Grillieren wird grenzenlos – das ist der neue Trend.» Und dieser heisst eben «Kochen im Freien». Ganze Menüs, von der Vorspeise



Ulrich Bernold alias Grill-Ueli kocht auf seinem «Draussenherd» ganze Menüs.

über den Hauptgang bis zum feinen Dessert, können auf dem Grill zubereitet werden. Das heisst aber auch, dass nicht mehr nur noch Würste oder Poulet-schenkeli auf dem Grill landen, sondern auch Gemüse, Früchte und Fisch. «Ein Vegetarier hat heute beim Grillieren einen sensationellen Stand», kommentiert der Grill-Meister aus dem zürcherischen Adlikon.

ZU DIESEM NEUEN TREND hat Ulrich Bernold ein Buch mit 72 Rezepten und vielen Fotos herausgegeben. Darin zeigt er, wie auch ein Grill-Laie die besten Menüs auf dem «Kochherd im Freien» zaubern kann, vom Apéro bis zum Dessert. Dazu kommt, dass das «Grill-Ueli Swiss BBQ Champion. Vom Apéro bis zum Dessert» am Gourmand World Cookbook Award 2010 in Paris als zweitbeste Publikation in der Sparte Barbecue ausgezeichnet wurde. An diesem Wettbewerb hatten mehr als 6000 Kochbuch-Autoren aus 154 Ländern teilgenommen.

Bis heute hätte man unter dem Begriff Grillieren ein Brutzeln verstanden, erklärt Grill-Ueli. «Brutzeln ist für mich: Rauch und Gestank mit dem Ziel schwarze und verbrannte Ware.» Heute werden Fleisch oder auch Gemüse und Früchte veredelt. Das heisst, alles, was dunkler als hellbraun gebraten ist, ist verbrannt, setzt Bitterstoffe frei, die den eigentlichen Geschmack des Lebensmittels kaputt machen.

SEIT ÜBER 30 JAHREN bietet Grill-Ueli Grillkurse an und hat schon viele neue Trends mitgemacht. Der neueste Trend, dass ein Grill eine Küche im Freien ist, sei ein riesiger Boom. Und auch Frauen würden immer mehr das Grillieren für sich entdecken. So seien in den Grillkursen manchmal bis zur Hälfte Frauen.

Und was isst der Grill-Ueli am liebsten? «Für mich steht eine gute Wurst – eine St. Galler Kalbsbratwurst – noch immer an erster Stelle.»

Grillbuch: Grill-Ueli Swiss BBQ Champion. Vom Apéro bis zum Dessert: Alles vom Grill. Mehr Informationen: www.grillueli.ch

ENTKORKT



Der Sommer im Glas

Seit 1. Juni ist meteorologisch gesehen der Sommer ins Land gekehrt. Höchste Zeit, sich mit einem kleinen Vorrat von Sommerweinen einzudecken. «Sommerwein» mag vielleicht etwas despektierlich tönen. Aber wenn man sich einen frisch-fruchtigen Sauvignon aus der Steiermark einschenkt, hat man tatsächlich den

Sommer im Glas. Das südlichste Weinbaugebiet Österreichs verführt zum Träumen von den schönsten Tagen des Jahres. Die Steiermark ist ein Schlaraffenland. Gebratene Hühner, Gänse und Tauben fliegen einem zwar nicht ins Maul. Aber es gibt viele kulinarische Köstlichkeiten zu entdecken – von Turmschinken, Wurst und Käse über Kürbiskernöl und Essig bis zu Honig, Schokolade und Schnaps. Und ewig lockt natürlich der Wein, der hier frischer und reiner zu sein scheint als sonst wo. Besonders interessant ist dabei die Südsteiermark, die mit 2340 Hektaren Reben nicht nur das grösste, sondern auch das schönste steirische Weinbaugebiet ist. Man hat das idyllische Hügelland unmittelbar an der Grenze zu Slowenien oft mit der Toskana verglichen. Aber der Vergleich hinkt. Denn das relativ kühle, feuchte Klima eignet sich nicht gut für den Anbau von Rotweinsorten. Mit umso grösserem Erfolg wird Sauvignon blanc kultiviert. Kürzlich degustierte ich für die Zeitschrift «Marmite» (www.marmite.ch) rund zwanzig steirische Sauvignons. Den preiswertesten Sieger stelle ich hier vor.

Der Sauvignon Blanc Classique 2010 des renommierten Weinguts Walter Skoff strahlt in hellem Gelb, duftet nach Stachelbeeren, Grapefruit, exotischen Früchten und besitzt einen mittleren Körper mit rassischer Säure, einer Spur feiner Kohlensäure und langem Abgang. Er ist ein fruchtbetonter, harmonischer Wein, der keineswegs nur im Sommer schmeckt. Aber jetzt im Sommer macht er ganz besonders Spass. Nicht zuletzt deshalb, weil er als Spitzenwein mit einem Preis unter 20 Franken fast schon als Schnäppchen bezeichnet werden muss.

ANDREAS KELLER

SAUVIGNON BLANC CLASSIQUE 2010

Produzent: Weingut Walter Skoff, Gamlitz (A)
Herkunft: Südsteiermark
Rebsorte: Sauvignon blanc
Beste Trinkreife: Jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte: Spargeln, Süsswasserfisch, Ziegenkäse
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Nauer Weine, Oberebenstrasse 3, 5620 Bremgarten, Tel. 056 648 27 27, www.nauer-weine.ch, Fr. 18.95

10 Tipps vom Grill-Meister

1. Qualitativ gute Produkte verwenden, Fleisch aus guter Haltung von einer Vertrauensperson.
2. Das Grillgut muss mindestens zwei Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es Zimmertemperatur hat.
3. Das Grillgut 12 bis 24 Stunden vor dem Grillieren marinieren, auch mit Salz.
4. Die Marinade nur wenig würzen und sparsam auftragen.
5. Geduld ist wichtig. Es dauert etwa drei Viertel Stunden (beim Anzündkamin 25 Minuten), bis

- die Glut gleichmässig glimmt.
6. Für gutes Feuer nur trockenes Holz nehmen.
7. Nicht mit grosser Hitze grillieren, lieber ein paar Minuten länger warten.
8. Für die Gar-Probe mit dem Fleischthermometer die gewünschte Kerntemperatur prüfen.
9. Fertig grilliertes Fleisch vor dem Schneiden ein paar Minuten ruhen lassen, so dass der Saft im Fleisch bleiben kann und sich dort verfestigt.
10. Fantasie walten lassen und immer wieder Neues ausprobieren.

Ein Dessert vom Grill: Gegrilltes Ananas-Carpaccio

- > 1 Ananas
- > 100 g Weisswein
- > 100 g Rohrzucker
- > Kokosglace
- > geröstete Kokosraspeln nach Belieben

Die Schale der Ananas dünn abschneiden. «Augen» mit schrägen Schnitten in der Diagonalen herausschneiden.

In einer feuerfesten Form auf dem Grill den Zucker im Weisswein auflösen und auf die Hälfte reduzieren. Die Ananas bei 180 °C ca. 15 Minuten indirekt grillieren. Die Ananas in feine Scheiben schneiden und mit dem Weissweinsirup beträufeln. Mit einer Kugel Kokosglace und Kokosraspeln anrichten.

AUFGETISCHT

Das Rindsfilet unter Whisky-Trüffel-Jus

Restaurant Zur Mühle, Oberentfelden

LAUSCHIG ISTS im Garten des Restaurants Zur Mühle, der Abend ist mild und der Tisch ist stilvoll gedeckt, mit frischen Blumenblättern dekoriert. So einladend dieser Rahmen wirkt, so verführerisch ist das Essen. Das Frühling-Gourmetmenü kann man ab vier Gängen (Fr. 74.-) bestellen. Zum Einstieg gibt es eine Kaninchen-Entenleber-Pression mit Gurken-Meerrettich-Terrine: Hübsch angerichtet und eine interessante Kombination aus verschiedenen Geschmacksrichtungen. Das Zanderfilet auf Kräuter-Tagliatelle wird in einer guten Grösse als zweite Vorspeise gereicht. Das Stück Fisch ist wunderbar knusprig gebraten. Bei den Hauptgängen – einmal Angus-rindsfilet auf Whisky-Trüffel-Jus mit Bramata-Gnocchi und Gemüse (im Menü) und einmal Kalbsfilet im Sesammantel mit Bärlauch-Kartoffelstock und Spargeln mit Chili-Estragon-Sabayon (Fr. 46.-) – ist vor allem die Qualität und gelungene Zubereitung des Fleisches hervorzuheben. Beide Stück sind sehr zart und saftig. Das Absinth-Rahmeis mit Rhabarberkompott zum Dessert ist ein herrlicher Abschluss dieses feinen Essens an diesem lauschigen Ort.

GERALDINE CAPAUL



Wirt Hansueli Zuber-Rey, bei der Mühle, die seinem Restaurant den Namen gibt. «Zur Mühle», Schönenwerderstrasse 4, 5036 Oberentfelden. Tel.: 062 723 74 04. Öffnungszeiten: Mo–Fr 10.30–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr.

KÜCHE Solide Küche, liebevoll zubereitet
SERVICE Freundlich und aufmerksam
AMBIENTE Lauschig und ruhig
PREISE 4-Gang-Menü Fr. 74.-, Vorspeisen ab Fr. 13.50.-, Hauptgänge ab Fr. 22.-

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's».

Eine Freundin hat mir ein Buch geschenkt, das ich bereits habe. Das habe ich ihr gesagt, worauf sie das Buch wieder mitnahm und mir einen Gutschein schickte, den ich gerne eingelöst habe. Ich habe ihr das selbstverständlich auch mitgeteilt und mich nochmals bedankt. War das korrekt?

EHRlich WÄHRT am längsten. Auch wenn diese ehrliche und direkte Art nicht immer die angenehmste ist. Klar sind wir enttäuscht, wenn uns jemand sagt: «Das habe ich bereits.» Wollten wir der Person doch eine Freude bereiten. Auf der anderen Seite ist es ein sehr gutes Zeichen. Zeigt es doch, dass Ihre Freundin Sie sehr gut kennt. Die Lösung mit dem Gutschein ist perfekt. Ebenso, dass Sie sich danach nochmals bedankt haben. Lügen haben ja kurze Beine. So würde man Ihnen bereits beim Auspacken ansehen, dass etwas nicht stimmen kann. Denn in den ersten Sekunden drückt unser Körper aus, was wir fühlen – deswegen reagieren wir darauf unbewusst stärker als auf Worte. Oder stellen Sie sich vor, Ihre Freundin entdeckt das Buch bei Ihnen im Bücherregal, während Sie Kaffee trinken. Genau in solchen Situationen erwarten wir doch Ehrlichkeit vom Gegenüber.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch