

LIFESTYLE



Im Kinder-Treff: Eine Mücke wurde von einem Tropfen Harz überrascht. > 48

Achtung, fertig, Grill!

Unsere 10 Tipps, damit der Grill-Abend zum vollen Erfolg wird

VON SILVIA SCHAUB

Informiert man die Gäste vorgängig, dass die Einladung eine Grillparty ist?

«Ja, unbedingt», rät Knigge-Fachfrau Corinne Staub. So können sich die Gäste entsprechend unkompliziert kleiden. Möchten Sie einen Bekannten als Grillmeister einsetzen, dann sprechen Sie das vorher mit ihm ab, damit er seine Aufgabe kennt.

Darf man Vegetarier zum Grill-Abend einladen?

Wenn Sie eine grössere Runde sind und die Vegetarier nicht überwiegen, ist das kein Problem. Informieren Sie sich vorher über deren Vorlieben. Können Fisch oder Meeresfrüchte als Alternative gegrillt werden oder nur pflanzliche Nahrungsmittel? Lassen Sie Ihre Fantasie walten und tischen nicht einfach nur einen Gemüsespiess auf.

Darf man die Gäste bitten, ihr eigenes Fleisch mitzunehmen?

Das ist eine typisch schweizerische Art, Spanier und Italiener würden das nie machen. Doch gerade, wenn man Gäste mit sehr unterschiedlichen Ess-Vorlieben hat, ist das eine vernünftige Alternative. So kann nämlich jeder seine Lieblingsgrillade mitnehmen. Wichtig ist, dass die Gäste wissen, ob sie das Grillgut selbst grillieren müssen oder nicht.

Kündigt man den Nachbarn die Grill-Party vorgängig an?

Wollen Sie eine grössere Grill-Party machen, informieren Sie Ihre Nachbarn unbedingt vorher, damit diese über allfällige Rauch- und auch Lärmimmissionen im Bild sind. Oder noch einfacher: Laden Sie diese gleich mit ein.

Welche Arbeiten sollen vor dem Grillabend gemacht werden?

Installieren Sie je nach Wetterbericht Ihre Grillstelle am entsprechenden Ort oder sorgen dafür, dass der Grilleur nicht im Regen stehen muss. Bestellen Sie Fleisch- und Wurstwaren rechtzeitig. Achten Sie dabei auf gute Qualität. Kontrollieren Sie Ihr Grill-Gerät auf Funktionstüchtigkeit und ob genügend Brennholz und Anzündhilfe vorhanden ist. Nichts ärgerlicher, als wenn schon vor dem Grillieren das Feuer aus ist.

Welche Vorbereitungen stehen am Grill-Tag an?

Grosse Fleischstücke sollten bis zu 24 Stunden im Voraus im Mass mariniert und gesalzen werden. Der Spezialist Grill-Ueli stellt fest, dass die Fleisch- und



Grillieren ist mehr, als einfach ein Stück Fleisch auf den Grill werfen.

Fischstücke oft überwürzt werden. Das Grillgut muss man mindestens zwei Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur hat und beim Grillieren die Aromen voll entwickeln kann. Kurze Stücke kann man auch zuerst grillieren und danach würzen. Machen Sie ein Mise en place in Reichweite des Grills, damit Sie den Grill zu keiner Zeit sich selbst überlassen müs-

sen. Grillfleisch wird übrigens weder mit der Gabel gepikst noch auf den Rost gedrückt, sondern sorgfältig mit der Grillzange angefasst.

Grillieren mit Holzkohle oder Briketts?

Das kommt auf den Grill-Anlass an. Für kurze Grillabende mit Würstchen und Steaks eignet sich Holzkohle, die dem Fleisch zudem den typischen Barbecue-Geschmack verleiht. Die klassische Kohle

ist in rund 25 Minuten fertig angeheizt und wird mit rund 700° glühend heiss. Nehmen Sie deshalb nicht zu viel Holzkohle. Denn wenn die Hitze da ist, kann man sie nicht mehr zurücknehmen. Noch besser ist, wenig Holzkohle zum Starten zu nehmen und einzelne Grillbriketts nachzulegen. Wichtig: Warten Sie, bis die Glut gleichmässig glimmt. Wer einen längeren Grillabend plant, steigt gleich mit Grillbriketts ein. Zwar brauchen diese rund 50 Minuten Vorlauf, aber wenn sie erst mal glühen, können Sie problemlos drei Stunden weitergrillieren. Zum Anzünden verwenden Sie auf keinen Fall Brennsprit oder Brennpaste mit Petrol. Zweckmässiger sind Grillanzündhilfen aus gepresster Holzwole.

Direkt oder indirekt grillieren?

Beim direkten Grillieren liegt das Grillgut über der Hitzequelle. Diese Methode ist geeignet für Kurzbratstücke wie Steaks und Koteletts. Beim indirekten Grillieren liegt das Grillgut nicht direkt über der Hitzequelle, sondern seitlich verschoben. Mit dieser Methode werden grosse, langsam zu garende Fleischstücke wie Roastbeef grilliert. Aber auch Gemüse, Gratins oder Kuchen können so zubereitet werden. Für Würste empfiehlt Grill-Ueli, sie zuerst indirekt ca. 12-15 Minuten ziehen zu lassen und anschliessend kurz direkt anzubraten, um eine schöne Bräunung zu bekommen. Und übrigens: Würste werden immer eingeschnitten!

Wie sieht es mit der Grill-Wärme aus?

Die meisten Leute machen den Fehler, dass sie zu heiss grillieren und das Fleisch verbrennen. Warten Sie lieber ein paar Minuten länger. Qualität geht über Temperatur. «Wer meint, den genauen Garpunkt nur durch Fingerdruck zu erkennen, liegt meistens falsch», weiss Grill-Ueli. Lässt man das Fleisch anschliessend ruhen, steigt nämlich die Kerntemperatur noch einmal um gut 5 Grad an. Deshalb misst man das Fleisch vorzugsweise mit einem Kerntemperatur-Messgerät.

Wann richtet man das Fleisch an?

Lassen Sie jedes grillierte Fleisch vor dem Schneiden ein paar Minuten ruhen, auch Fisch. Steaks rund 2-4 Minuten, beim Braten dürfen es auch rund 15 Minuten sein.

Ueli Bernold, Der Outdoorchef, Fona Verlag, 203 S., Fr. 44.90; Silke Christine Kobr, Sabine Mader, Ulrike Schmid, Grillfest, AT-Verlag, 208 S., Fr. 34.90

ENTKORKT

RHEINBURGUNDER

Klar, die richtigen Burgunder kommen aus dem Burgund. Aber wie war das eigentlich mit den Burgundern? Stammen diese nicht vom Volk der Burgunden ab, die zur Zeit der Völkerwanderung aus Nordosteuropa bis an die Grenzen des Römischen Reichs am Rhein vorstießen? Und die sich später «ze Wormez bi dem Rine» niederliessen und Nibelungen genannt wurden, nachdem Hagen Siegfried ermordet und das von diesem geraubte, mit einem Fluch belegte Nibelungengold im Rhein versenkt hatte? Doch warum frage ich das alles in einer Weinkolumne, wo es trotz Richard Wagners kurz bevor stehendem 200. Geburtstag ja nicht um den Ring des Nibelungen geht?

Nun, die eigentliche Frage, die sich stellt, ist: Woher kommt der wahre Burgunder, vom Rhein oder von der Saône? Die grosse Rebfamilie der Noiriens ist schon lange im heutigen Nordostfrankreich verbreitet, also auch am Rhein. Tatsache ist, dass entlang fast des ganzen Rheins hervorragende Burgunder wachsen, ob sie jetzt Blau- oder Spätburgunder oder Pinot noir heissen. Ein stilistischer Vergleich über die Landesgrenzen hinweg ist überaus reizvoll. Gelegenheit dazu haben Sie am nächsten Freitag/Samstag, 24./25. Mai, wenn der Kaiserstuhl zu Gast in Malans ist (Infos: www.malanser-weine.ch). Mit von der Partie ist auch das berühmte Weingut Franz Keller aus dem Kaiserstuhl, das eine absolute Vorreiterrolle bezüglich trockenen deutschen Weinen einnimmt.

Der **Spätburgunder S 2011** leuchtet in mittlerem, leicht gereiftem Rot, duftet nach roten und schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten, besitzt einen mittleren Körper mit präserter Säure, feinem, strengem Tannin und langem Abgang. Er ist ein eleganter, sehr sortentypischer Wein, der auch neben den besten Weinen der Bündner Herrschaft ohne weiteres besteht. Machen Sie die Probe aufs Exempel und kommen Sie nach Malans! ANDREAS KELLER



SPÄTBURGUNDER S 2011

Produzent: Weingut Schwarzer Adler, Oberbergen (D)

Herkunft: Kaiserstuhl, Baden

Rebsorte: Pinot noir

Beste Trinkereife: jetzt bis 2020

Passende Gerichte: Schmorpolarde, Kalbsbäggli, Maibock

Bewertung: 17,5 Punkte

Bezugsquelle: Wyhuus am Rhy, Offenburgerstrasse 41, 4057 Basel, Tel. 061 222 25 00, www.wyhuus-am-rhy.com, Fr. 41.-

AUFGETISCHT

Mediterranité an der Schüss

RESTAURANT L'ECLUSE, BIEL

Nur wenige Schritte vom Bieler Bahnhof entfernt trifft man am Flüschen Schüss im Elfenauerpark auf eine kleine Idylle. In einer ehemaligen Uhrenfabrik, die unter Denkmalschutz steht, ist das Restaurant L'Ecluse untergebracht. Der offene, im Brasserie-Stil eingerichtete Raum, wo einst Fabrikarbeiter tätig waren, ist ein überaus gemütlicher Ort zum Verweilen und Geniessen. Und geradezu lieblich ist die Terrasse davor, wo wir über Mittag einkehren. Schnell ist sie bis auf den letzten Platz gefüllt, und das Personal hat alle Hände voll zu tun. Mittags stehen drei Menüs zur Auswahl. Wer weniger Hunger hat, bestellt von den verschiedenen angebotenen Salatschüsseln oder knusprige Panini. Abends kommen dann mediterran inspirierte Gerichte mit Lamm oder Lachs auf den Tisch. Zum Mittags-Menü wird ein knackiger Salat mit frischen Kräutern und delikater Sauce serviert. Die Felchenfilets mit Ofenkartoffeln und Gemüse au four (Fr. 29.-) sind perfekt angebraten und abgeschmeckt. Das Risotto mit Spargeln (Fr. 19.-) ist richtig im Biss und erfreulicherweise nicht mit Spargeln übersät. Die Weinkarte überzeugt mit vielen Produkten von regionalen Winzern. SILVIA SCHAUB



Mireille Stettler (Chef de Service) und Küchenchef Zeljko Cuic vom Restaurant L'Ecluse, Schüsspromenade 14d, 2500 Biel. Tel. 032 322 18 40, www.restaurant-ecluse.ch. Geöffnet: Di-Sa, 10-23.30. So/Mo geschlossen.

KÜCHE Leichte mediterrane Küche mit regionalen Produkten

SERVICE Effizient, manchmal etwas hektisch

AMBIENTE Historische Fabrikhalle, schöne Gartenterrasse

PREISE Mittagsmenüs ab Fr. 19.-, abends Hauptgänge ab Fr. 27.-

SO STIMMTS



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

Ich stelle fest, dass heute die jungen Frauen im Tram oder Zug nicht nur die Lippen nachziehen, sondern ihr ganzes Schminkarsenal auspacken. Was halten Sie davon?

OB GRÖSSERE ODER KLEINERE «Renovations-Arbeiten» – dies sollten Damen an einem ungestörten Ort vollziehen. Heute, wo wir Kaffee, Pizza und andere Dinge «to go» bestellen, heisst das noch lange nicht, dass auch das «Take-away» Make-up dazugehört. Die Schamgrenze hat sich in Zeiten von Reality-Shows bedenklich verändert. Der öffentliche Raum wird schon lange nicht mehr als Zone der Öffentlichkeit respektiert. So wird lautstark telefoniert, gegessen oder eben geschminkt. Stilvoll ist das keinesfalls. Vielleicht gibt es ja auch schon bald eine Frau mit Spiegel als Verbotsschild.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@schweizamsonntag.ch