



Die neue Generation von Grillgeräten wartet mit technischen Raffinessen auf.

Technikschub beim Gartengrill

Jetzt wird mit Technik gebrutzelt: In den neuen Grills stecken Keramikfasern, Infrarotbrenner und Touchscreens

Mit dem einfachen Holzkohlegrill manövriert man sich heute definitiv ins Abseits. Denn auch beim Grillieren will man mit Technik punkten.

VON SILVIA SCHAUB

Wenn sich an der nächsten Gartenparty die männlichen Gäste über Crossray, Linear Flow oder Flav-R-Wave unterhalten, sprechen sie nicht von den technischen Raffinessen ihrer neuesten Boliden. Und auch nicht über den neuen Rasenmäher, für den sie beinahe so viel ausgegeben haben wie für einen Kleinwagen. Nein, dann ist die Rede vom neuen Grillgerät. Und für Sie ist definitiv der Moment gekommen, Ihren Holzkohlegrill gegen ein «richtiges» Grillgerät einzutauschen.

DAS GRILLIEREN mit einem Basis-Modell mag für Grill-Novizen durchaus genügen. Seit der Garten als Repräsentationsraum des Hauses dient, will Mann auch dort beeindruckend. Und sei es nur, weil man persönlich ein Technik-Freak ist, der gerne experimentiert. Fürwahr, die neuen Geräte bieten diese Möglichkeiten im Überfluss: Keramikfasern, Infrarotbrenner oder Touchscreens. Und auch mit dem Zubehör kann man beeindruckend: Dank digitalen Zangen etwa, die ein eingebautes Thermometer ent-

halten. Ist die eingestellte Gradzahl erreicht, gibt die Zange Alarm. Grillmeister können drei verschiedene Fleischsorten einprogrammieren. Ein digitales Thermometer gibt es zum Beispiel auch bei Weber mit dem Audio Style, das den Zustand des Grillgutes über 100 Meter kabellos ans Handgerät liefert. Für acht unterschiedliche Fleischsorten! Das Ergebnis ist auf der LCD-Anzeige abzulesen oder wird angesagt – in fünf verschiedenen Sprachen. Nur falls man gerade Freunde aus dem Ausland zu Gast hat.

«Grillieren bedeutet heute mehr, als bloss eine Wurst auf den Rost zu legen», sagt Roland Stadelmann von Outdoorchef in Ebikon. «Man verlegt die Küche sozusagen nach draussen.» Entsprechend müssen die Produkte – heute selbstverständlich meist mit Gasgrill versehen – einen Zusatznutzen bieten. Wie seitliche Abstellflächen oder Herdplatten zum Beispiel, aber auch Gewürzgestelle oder gar integrierte Kühlschränke.

DAS INSZENIERTE Grillen kennt man vor allem aus Australien oder Amerika, wo das Barbecue schon seit je einen höheren Stellenwert genießt. Geräte, die wie halbe Küchen aussehen, sind zwar auch in Europa schon länger im Handel, blieben aber stets ein Nischenprodukt. «Der Trend geht nun eindeutig in Richtung Luxusausführung», stellt Thomas Born-

Dank Zubehör wie Gussplatten, Wok oder digitalen Grillzangen wird das Grillieren zum umfassenden Kocherlebnis.



Koenig Sovereign 90, z. B. bei Migros

hauser von Migros Aare fest. So hat auch der Grossverteiler ein Modell für 1640 Franken im Angebot. Dieser «Mercedes» werde fast ausschliesslich von Grillprofis gekauft, so Bornhauser. «Was nützt ein Deluxe-Grill, wenn die Gäste verbrannte Steaks vorgesetzt bekommen?» Nach wie vor beliebt sind die Kugelgrills, die auch auf einem kleineren Balkon Platz haben. Fürs Einfamilienhäuschen darf es etwas grösser und teurer sein: Dann greift man zum Gasgrill zwischen 500 und 700 Franken. Sie sind häufig mit einem Trichtersystem ausgerüstet, was ein Grillen ohne direkten Kontakt zwischen Gas und Grillgut erlaubt.

EINEN SCHRITT weiter geht die belgische Firma Indu+, die «Genüsse jenseits der Bratwurst» bietet. Hier darf man fast nicht mehr von Grill sprechen, sondern eher von fahrbaren Küchen. Sie sind je nach Bedürfnis mit Wok, Grill oder Teppan-Yaki-Platte ausgerüstet, kosten aber schnell einige tausend Franken.

Wer auf der sicheren Seite sein will, kann sich auch einfach eine Grill-Software auf sein iPhone laden. Das App zeigt eine virtuelle Feuerstelle, die der Nutzer erst mühsam zur Weissglut bringen muss. Im Hintergrund hört man derweil ein Bruteln. Das Grillgut sieht ganz appetitlich aus. Nur: Es raucht nicht, aber es duftet auch nicht.

ENTKORKT



Arte Vitis, Basel

Morgen Montag, 10. Mai, findet im Swissôtel Le Plaza in Basel eine Ausstellung statt, die kein Freund von Waadtländer Weinkunst verpassen sollte. Gezeigt werden neue Waadtländer Weine hauptsächlich aus der Schaffensperiode 2009 (Information und Anmeldung: www.weininfo.ch). Hinter der Ausstellung steht die Gruppe Arte Vitis, eine Vereinigung von 13 innovativen Waadtländer Weinkünstlern, die im Frühling 2002 gegründet wurde. Jedes Mitglied der Gruppe arbeitet seit bald zwanzig Jahren an seinen Produkten, sei es durch die Weiterentwicklung von traditionellen Weinen oder durch die Suche nach neuen, optimal auf die Einzigartigkeit der verschiedenen Terroirs abgestimmten Rebsorten und Assemblagen. Aus der Fülle der 65 in Basel ausgestellten Weinen greife ich einen heraus, der auf den ersten Blick nicht besonders innovativ erscheint. Dabei stammt der Klassiker aus dem Waadtland von Charles Rolaz, einem der innovativsten Winzer des Kantons, der erst 2007 als 13. Mitglied von Arte Vitis aufgenommen wurde. Und gerade das macht ein genaues Hinsehen hochinteressant. Der **Yvorne Clos de la George 2009** strahlt in hellem Grüngelb, duftet dezent nach Lindenblüten, Honig mit mineralischen Noten und besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure und feiner Abgangsherbe. Er ist ein eleganter, fines-senreicher Wein, der zurzeit aber noch sehr jung ist. Seine wahre Klasse zeigt ein Chasselas von einem so grossen Terroir wie dem Clos de la George in Yvorne nämlich erst nach einigen Jahren, teilweise gar Jahrzehnten. Nicht umsonst gehört Charles Rolaz mit vier weiteren Arte-Vitis-Mitgliedern der renommierten Schweizer Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses an, die mit ihrer Schatzkammer von hochkarätigen Weinen aus allen Landesgegenden das häufig unterschätzte Alterungspotenzial grosser Schweizer Weine aufzeigen will.

ANDREAS KELLER

YVORNE CLOS DE LA GEORGE 2009

Produzent Clos de la George SA, Yvorne
Herkunft Waadt
Appellation Yvorne AOC
Rebsorte Chasselas
Beste Trinkreife jetzt bis 2019
Passende Gerichte Spargeln, Süsswasserfisch, Käse
Bewertung 17 Punkte
Bezugsquelle Hammel SA, Lagerstrasse 25, 3360 Herzogenbuchsee, Tel. 062 956 00 60, www.hammel.ch, Fr. 17.60

AUFGETISCHT

Schnörkelloses Kleinod für Geniesser

Wirtschaft zum Wiesengrund, Uetikon am See

ALLEIN DIE AMUSE-BOUCHES sind die Anreise nach Uetikon wert. Was Hans-Peter Hussong auf den Teller zaubert, ist ein Augen- und Gaumenschmaus. Spargelmousse mit Safrangelee, ein Kartoffel-Lauch-Süppchen, Königsmakrele mit Schmorzwiebel und ein Gurkenshot mit Kümmel und Chili. Die zwei Michelin-Sterne und 18 «Gault Millau»-Punkte sind verdient – und zwar nicht mit Effekthascherei, sondern mit überzeugenden Speisen, die auf ihre ureigene Essenz reduziert sind. Gattin Ines Hussong, eine Mörikerin, sorgt für die herzliche Ambiance und Betreuung im eleganten und übersichtlichen Lokal. Das Gastgeber-Ehepaar hat den Wiesengrund in 20 Jahren zur Spitzenadresse entwickelt. Nachdem Horst Petermann in diesem Jahr aufhört, avanciert Hans-Peter Hussong zur Nummer 1 am Zürichsee. Wir stossen an mit dem Chardonnay Barrique von Erich Meier, der gleich hinter dem Wiesengrund wächst – ein geradliniger, feiner Tropfen. Dazu ist das schottische Lamm mit Pilzen und Rosmarin die richtige Wahl. Den viel gepriesenen Ochsenschwanz versuchen wir beim nächsten Mal, dann aber im romantischen Garten.

GREGOR WASER



Ines und Hans-Peter Hussong, Wirtschaft Zum Wiesengrund, Kleindorfstrasse 61, 8707 Uetikon am See, Telefon 044 920 63 60, www.wiesengrund.ch. Geöffnet: Di–Sa, ab 11.30 Uhr, abends ab 19 Uhr.

KÜCHE Eigenwillig, reduziert, saisongerecht
SERVICE Herzlich, stets bereit zur Erläuterung der Speisen
AMBIENTE Wenige Tische, stressfreie Atmosphäre
PREISE Viergänger mit zwei Vorspeisen und Dessert für Fr. 150.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Sagt man zum Dessert und zum Morgenessen «en Guete» oder gilt dieser Wunsch nur für Vorspeisen und Hauptgänge zu Hauptmahlzeiten?

«EN GUETE» WIRKT INFORMELL und wird von uns gerne und auch häufig verwendet. Diese Eröffnung des Essens muss situationsbedingt betrachtet werden und wird zu Beginn einer Mahlzeit vom Gastgeber ausgesprochen. Bei einem Essen im kleineren Rahmen unter Freunden oder Arbeitskollegen macht diese Floskel durchaus Sinn, und dagegen ist auch nichts einzuwenden. Jedoch nicht bei jedem Gang und erst recht nicht beim Dessert oder Frühstück. Handelt es sich um ein offizielles Essen oder ein Bankett, ist es nicht üblich, sich «guten Appetit» zu wünschen. Das macht sonst den Eindruck, als wäre man in einem Speisesaal einer Schule. Bei solchen Anlässen gibt die Gastgeberin oder der Gastgeber das Signal zum Essensbeginn nonverbal, nämlich indem sie oder er zum Besteck greift. Ausserdem gibt es viele Situationen, in denen der Wunsch «en Guete» nicht gerade passend wäre. Zum Beispiel dann, wenn die Gastgeberin selbst gekocht hat. Solche Worte wirken dann schnell einmal wie ein Selbstlob.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch