



Die Kunst des Grillens

Die Sonne scheint, die Vögel zwitschern und es ist Wochenende. Was gibt es Schöneres als im Kreise von Familie und Freunden im Garten den Grill anzuschmeißen und unter freiem Himmel den Sommer zu genießen? Falsch! Einfach und unkompliziert grillen war früher. Heute ist das Ganze ein komplexes Unterfangen, bei dem man auf jedes Detail achten muss. Man braucht mindestens zwei Wochen Vorlauf und ein hohes Organisationstalent, damit es funktioniert. Am besten, sie holen einen Psychologen und/oder einen Ökotropologen dazu, der Sie berät. Zunächst müssen zwei Grillbestecke her – eins für Bratwurst

und Fleisch und eins für Tofu-Rollen und Zucchini. Besser sind gleich zwei Grillroste oder zwei Grills, weil sonst die Vegetarier durchdrehen, wenn tierisches Blut in die Nähe der Gemüse-Spieße kommt und das Essen zu verseuchen droht. Beim Ketchup für Fleisch- und Tofu-Würstchen läuft in der Regel alles problemlos ab, vorausgesetzt, dass niemand dabei ist, der gerade irgendeinen Hersteller boykottiert, weil der maßgeblich für das Elend auf der Welt verantwortlich ist. Am besten nimmt man unbekannte Marken. Die gehören zwar oftmals auch den bösen Konzernen, aber wenn man Glück hat, merkt es keiner. Bei der Mayo wird es

wieder heikel. Hier gibt es nur einen Ausweg: Selber Mayo machen und die Packung der Eier aufbewahren! So kann man belegen, dass das Eigelb von glücklichen Hühnern stammt. Das wird zwar die Veganer nicht beeindruckt, die generell alles ablehnen, was vom Tier stammt, aber die essen auswärts vorsichtshalber sowieso hauptsächlich Salat. Allerdings nur, wenn das Dressing nicht blöderweise mit Honig angemacht wurde. Wenn die Zutaten geklärt sind, dann muss man sich nur noch darüber streiten, welche Art von Grill man denn verwendet. Die Verfechter der klassischen Methode schmeißen beleidigt die Gabel ins Gras, wenn die Gesundheitsapostel im Freundeskreis mit erhobenem Zeigefinger auf verbrannte Stellen am Fleisch und die damit verbundene Krebsgefahr hinweisen. Die wiederum sind pikiert, wenn Leute, denen das ziemlich egal ist, einfach den Stecker vom Elektrogrill rausziehen und behaupten, dass das kein Grillen sondern Blödsinn sei. Wer danach noch Hunger hat, der muss nur noch Zutatenlisten mit genauen Herkunftsangaben für die einzelnen Speisen anfertigen, damit sämtliche Lebensmittelallergien ausgeschlossen werden können und damit niemand aus Versehen Tomaten aus Spanien isst, die eine ganz schlechte Klimabilanz haben. Dann kann es auch schon losgehen. Guten Appetit.

Text: Sabrina Kirnapci



STERNENLICHT-REVUE

Ein Rollschuh-Musical nach der Musik von Starlight-Express

**8. UND 9. SEPTEMBER 2012
IN DER KAISER-FRIEDRICH-HALLE**

Hohenzollernstr. 15, Mönchengladbach

Einlass: 14.30 Uhr - Beginn: 15.30 Uhr

Ticketpreise: Erwachsene 12,- € - *Ermäßigt 10,- €

* Kinder bis 14 Jahre, Menschen mit Handicap, Gruppen ab 10 Personen

Vorverkauf:

Online Ticket-Service unter www.hephata-mg.de und in den Hephata Garten-Shops Künkelstraße 48a und Dahler Kirchweg 48, MG

Zugunsten der:



Mit freundlicher Unterstützung:

