



Der Meister macht's vor, und alle staunen ehrfürchtig: Benjamin Hehn mit den perfekt auf den Punkt gegrillten Rumpsteaks.

Fotos: Tilman Ehrcke

# Jenseits der Grillwurst

Eine komplette Menüfolge, Dessert inklusive, über Holzkohle und am Gasgrill zubereiten? Das geht leichter als man denkt – vor allem im Team.

**G**rillen, da denkt man an rote Wurst und Schweinenacken; den Geruch nach leicht verbranntem Fleisch hat man quasi schon in der Nase. Ebbo Christ, der Betreiber der 1. Württembergischen Grillschule in Urbach, hat dafür nur ein müdes Lächeln übrig. „Man kann das schon so machen“, sagt er. Denn „Grillen“ bedeutet für ihn eine entspannte Lebenshaltung. Jemandem etwas vorzuschreiben, liegt ihm fern.

Aber Grillen ist eben auch seine Leidenschaft. Da kann er sich mit angekohhten Würstchen nicht zufriedengeben. „Im Prinzip kann man alles auf dem Grill machen, was man auf dem Herd macht“, sagt er. Und mit „alles“ meint er in der Tat alles – auch den Nachtisch. Das klingt für den unbedarften Würstchen-Griller gewagt. Aber Ebbo Christ kann, gemeinsam mit seinem Küchenchef Benjamin Hehn, den Beweis antreten. „Von allem ebbes“ heißt eines seiner Grillseminare, der Name ist Programm.

Nur, Schule, Seminar, klingt das nicht doch nach Strenge und Paukelei? Christ und Hehn sind aber lockere Lehrmeister. Ohnehin, erklärt Christ, eilig sollte man es beim Grillen nicht haben. Vor allem, wenn man warten muss, bis die Holzkohle durchgeglüht ist. Auch der Gasgrill kann auf das Ergebnis warten lassen, wenn man etwa eine Schweineschulter am Stück langsam grillt. „Aber es geht ja darum, einen entspannten Abend zu haben“, sagt Christ. Die Zeit kann man für Drinks und gute Gespräche nutzen, „und gegen den ersten Hunger helfen ein paar Vorspeise-Häppchen.“

Auf die „Schule“ habe ihn ein Freund gebracht, erzählt Christ. Als gelernter Diplom-Ingenieur für Landschaftspflege hat er lange Zeit Gärten gestaltet. „Dann habe ich mir überlegt, was man in dem schönen Garten so macht.“ Er informierte sich über Grillgeräte, schaute Profis über die Schulter, und schließlich gab er das Gelernte weiter. Die Grillschule war geboren, im Laufe von 20 Jahren sind immer mehr Kurse dazugekommen, mittlerweile sind es etwa fünf in der Woche. Auch im Winter. „Aber ich möchte nichts von Wintergrillen hören“, sagt er energisch. „Man sagt ja auch nicht Winterkochen.“ Was zeigt, dass Grillen für Christ Lebensstil ist.

Mit Hehn bildet er ein kongeniales Team. Der gelernte Koch, der zuvor in zahlreichen angesehenen Häusern war, vereint die gleiche Mischung aus Lockerheit und Ernsthaftigkeit wie Christ. „Am Anfang musste ich nur aufpassen, dass ich die Kursteilnehmer nicht anranzte



Eine lockere Lebenshaltung ist Voraussetzung fürs Grillen, findet Ebbo Christ.

wie die Lehrlinge, wenn sie etwas falsch machten“, sagt er und grinst. Wenn man Hehn mit den 20 Teilnehmern des „Von allem ebbes“-Kurses sieht, kann man sich allerdings schwer vorstellen, dass er überhaupt jemanden anranzt. Er erklärt geduldig, scherzt und ermutigt – am Anfang stehen die meisten etwas unbeholfen rum. Die Menüliste, auf der Dinge wie „Caipirinha-Lachs vom Zedernholz“ stehen, schüchtert vielleicht etwas ein.

Aber Christs Credo „Grillen bringt die Menschen zusammen“ zeigt schon bald seine Wirkung. Grüppchen bilden sich, um im Innenraum der Grillschule die einzelnen Menü-Komponenten für die verschiedenen Grillgeräte draußen vorzubereiten: Gemüse wird geschnippelt, Marinaden und Gewürzkrusten werden hergestellt, Brotteig geknetet – ja, auch das Brot kommt

frisch vom Grill. Fleischlos gibt es auch: Neben der Gemüsepfanne und Kartoffeln wartet, ganz exklusiv, ein Cous-Cous-Strudel.

Während die einen noch formen und füllen, ist schon der erste Gang fertig: Es gibt, ganz klassisch, Wurst. Aber natürlich nicht einfach so. Den Stücken des gegrillten nackten Oberländers wird ein Curry-Ketchup-Mantel verpasst – auch das Curry ist selbstredend hausgemacht – und dann in Cornflakes gewälzt. Noch ein Klecks Avocado-creme darauf – „lecker“, ist das einhellige Urteil der Kursteilnehmer.

Wenn es noch etwas gebraucht hatte, um das Eis endgültig zu brechen, hat die Wurst den Dienst getan. Heimische Grillverfahren werden ausgetauscht, Geständnisse gemacht – „ich habe ja nur so einen Grill aus dem Baumarkt“ –, und natürlich wird auch etwas fachgesimpelt. Immerhin sind 17 der 20 Teilnehmer Männer, da dürfen die technischen Details nicht außen vor gelassen werden. Christs Grillschule bietet dazu aber auch eine Fundgrube der verschiedensten Modelle. Vom Kugelgrill über den mehretagigen Gasgrill zum kapitalen Räucherofen ist alles zu bestaunen, preislich nach oben weit offen. „Man braucht so ein Luxusgerät nicht unbedingt“, sagt Christ. „Aber es macht Spaß – so wie man einen Kleinwagen fahren kann oder einen Porsche, zum Ziel kommt man mit beidem.“ Ganz gut sei aber, wenn der Grill einen Deckel hat, weil dann die Hitze drin bleibt. Und ein Thermometer sei „ein Muss“, denn nur so kann man feststellen, ob das Fleisch den gewünschten Gargrad aufweist.

Bei Hehn kommt das gute Stück dann auch zum Einsatz. Etwa, um



Gegrilltes kann mit der Gourmet-Küche durchaus mithalten, auch optisch. Benjamin Hehn richtet an, tatkräftig unterstützt von einer Kursteilnehmerin.



Unverzichtbares Utensil ist das Grill-Thermometer, während ein Anzündler einfach praktisch ist.



festzustellen, wann die drei ganzen Hühner fertig sind, die inzwischen auf verschiedenen Grills brutzeln. Zwei klassisch am Spieß, eines stehend auf einem extra dafür vorgesehenen Ständer – von der dafür gerne empfohlenen Bierdose rät Hehn ab: „In der Hitze gibt die Dose womöglich schädliche Stoffe ab – und den Biergeschmack merkt man sowieso nicht.“ Das, so stellt ein Teilnehmer folgerichtig fest, „trinkt man besser selbst“.

Aber das ist wohl Glaubenssache, wie so vieles beim Grillen. Während etwa Experten, auch Hehn und Christ, eher keinen Unterschied zwischen auf Holzkohle oder über Gas Gegrilltem schmecken, ist Grillen für viele nur über Feuer vorstellbar. „Das hat vielleicht auch mit dem Geruch und der Atmosphäre zu tun, die ist bei Holzkohle ja wirklich schöner“, sagt Christ. Die Rumpsteaks, Gang vier nach Wurst, Lachs und Huhn, brutzeln dann auch über Kohle. Wieder kommt das un-

verzichtbare Thermometer zum Einsatz, denn nur wenn die Steaks innen exakt 60 Grad Celsius haben, sind sie medium. Also noch blutig, wie ein richtiges Steak sein muss. Und das Kreuzmuster des Grillrosts gehört auch dazu. Begeisterungsausbrüche unter den Kursteilnehmern. „Da schmeckt das Steak gleich viel besser“, meint einer. Denn das Auge ist bekanntlich mit. Die Steaks halten aber auch dem Gaumenurteil stand, zufriedene Gesichter, der Kurs habe sich auf jeden Fall gelohnt. Das Ziel, das sich die meisten gesetzt haben, über die einfache Grillwurst hinauszukommen, ist eindeutig erreicht.

Eine satte Trägheit macht sich breit, am Ende muss Hehn den Teig für die Schokoküchlein selbst anrühren. Kein Problem für den souveränen Küchenchef, und auch wenn es den Beweis, dass der Grill auch Nachtisch kann, fast nicht mehr gebraucht hätte: Süßes schmeckt immer. YASEMIN GÜRTANYEL

## Gas oder Kohle, direkt oder indirekt?

**Grillgerät** Ob man die Holzkohle nun schmeckt oder nicht, muss jeder für sich entscheiden. Laut Experten sollten Raucharomen, falls gewünscht, aber von speziellen Räucherchips oder Holzplanken kommen, nicht von der Kohle. Der Vorteil des Gasgrills ist, dass sich die Temperatur besser regeln lässt.

**Grillmethode** Beim direkten Grillen befindet sich das Grillgut direkt über der Hitzequelle. Diese Art des Grillens eignet sich besonders für Fleisch und Gemüse, das schnell durch ist, also Würste, Steaks, Koteletts. Alles, was länger brutzelt, ist über indirekter Hitze besser aufgehoben, da es so weder anbrennt

noch austrocknet. Etwa Hühner, Braten, Spareribs. Dazu schiebt man die Kohle zur Seite oder schaltet einen der Gasbrenner aus. Voraussetzung ist, dass der Grill einen Deckel hat. Im beschriebenen Kurs wurden Lachs, Huhn, Brot, Strudel und der Nachtisch indirekt gegrillt, Wurst, Steak und Gemüse direkt.