



> MAL SO RICHTIG KOHLE HABEN

Klassischer geht's nimmer: ein Stück rohes Fleisch, ein Grillrost und eine ordentliche Glut – Balkonien ist Barbecue-Country

> In jedem Manne ist nicht nur ein Kind versteckt, wie Nietzsche postulierte, sondern auch ein Köhler. Der will kokeln. Seitdem Prometheus den Menschen das Feuer brachte, fühlen sich die Männer dafür zuständig. Sie sind die Hüter der Hitze. Das ist, verehrte Leserinnen, eine wissenschaftliche Grundtatsache, an der Sie nicht rütteln sollten, selbst wenn Sie einen Elektrogrill besitzen, der ungefähr so einfach zu bedienen ist wie eine Zahnbürste. Ein Elektro-

grill ist überhaupt eine feine Sache, auch und gerade auf Balkonien. Ebenso der Gasgrill: Zwar muss der Herr des Hauses dann Gasflaschen auf den Balkon wuchten, beide Modelle qualmen aber weniger als die mit Holzkohle betriebenen.

Die wilde Lust am Grillen: mit glühenden Kohlen jonglieren

Doch da erhebt sich schon eine fundamentale Frage: Soll es überhaupt

> www.marcopolo.de/balkonien



SPECIAL GRILLEN

weniger qualmen? Sind nicht der Rauch und der Geruch und die ganze Nachbarschaftsbelästigungsproblematik irgendwie integrierende Bestandteile eines gepflegten Grillvergnügens? Es wäre geheuchelt, diesen wilden und leicht asozialen Aspekt der Sache von der Hand zu weisen. Die Lust am Grillen ist immer mit einer gewissen Lust am Ausnahmezustand verbunden. Und dafür sind glühende Kohlen allemal ein stärkeres

Symbol als ein Elektrogerät, das man beliebig ein- und ausschalten kann.

Bereits in dem Versuch, die Kohlen zum Glühen zu bringen, steckt jede Menge dramatisches Potenzial. Ein Feuer zu entfachen, ist generell eine metaphysische Aufgabe. Es kunstvoll in eine Glut zu überführen, gehört zu jenen existenziellen Herausforderungen, bei denen der Mann sein Bestes geben und sich vor dem prüfenden Blick seiner Geschlechts-

genossen beweisen muss. Die halten sich mit fachmännischen Kommentaren nicht zurück. Spätestens jetzt verwandelt sich jeder echte Mann, trotz Anzündhilfe und industrieller High-Tech-Holzkohle, in einen Schamanen, einen Wundertäter, einen Urmenschen und eventuell auch in ein fluchendes Ungeheuer. Geschichten von der letzten Survival-Tour durch die Wildnis des Stadtwaldes, bei der Sie, liebe männliche Gäste, im strömenden Regen mit einem einzigen Streichholz ein prasselndes Feuerchen entfacht haben, sind in diesem Moment übrigens nicht angebracht.

Und stören auch Sie, verehrte Leserinnen, diesen magischen Prozess nicht! Vor allem nicht durch harmlose Erkundigungen nach dem Fortschritt bei der Glutbildung. In diesem Stadium sind Urmenschen unberechenbar: Sie verlieren durch anhaltendes Einblasen von Luft in den

Grill beinahe das Bewusstsein, zumindest die zivilisatorische Abteilung desselben wird wegen Hyperventilation vorübergehend geschlossen. Außerdem wirkt die Hitze, wenn man das Gesicht so nah davorhält, ungünstig auf das Gehirn.

Feuer! Fleisch! Hunger! – Willkommen in der Steinzeit

Aber dann ist es plötzlich soweit. In die charakteristischen Rauchschwaden aus Paraffin, Kohle und Holz mischt sich der Geruch von Stolz; der Meister ist mit seiner Glut zufrieden. Natürlich gehört auch das Auflegen des rohen Fleisches auf den Rost zu den männlichen Vorrechten. Rohes Fleisch, Wildnis, Steinzeit – Sie wissen schon. Es gibt soziologische Untersuchungen über diese Geschlechterrollen beim Grillen. Frauen, lautet das Ergebnis, kümmern sich eher um das Gemüse (Paprika, To-

Jetzt lacht er wieder – klar, das Feuer brennt ja auch endlich



SPECIAL GRILLEN

maten, Kartoffeln) und vielleicht die eine oder andere Tofu-Wurst.

Indem nun das Grillgut (marinierte Schweineschnitzel, Steaks oder Koteletts, Bratwürste, Huhn oder Pute, Spareribs, Rindfleisch, Lammfleisch, Gemüse oder gar Fisch) nach und nach gegart wird, beginnt für Sie jene Form von Simultangenuss, die eben nur ein Grill gewährt. Da ist zum einen der **Work-in-Progress-Effekt: Sie müssen nicht auf die Fertigstellung der Mahlzeit warten, sondern fangen an zu essen, während der Nachschub neben Ihnen brutzelt.** Zum anderen nehmen Sie dieses appetitanregende Gebrutzelt nicht nur optisch und akustisch, sondern in erster Linie mit der Nase wahr.

Insider
Tipp

Wenn's richtig raucht, muss auch mal der Richter ran

Das tun übrigens auch Ihre Nachbarn, weshalb wir nicht umhin kommen, an dieser Stelle ein paar immissionsrechtliche Betrachtungen einzuflechten. Denn der Duft kann bei denen, die hungrig bleiben, missgünstige Gefühle auslösen, die mitunter zu Klagen und Gerichtsverfahren führen. Die Zahl der einschlägigen Fälle ist enorm, und die Rechtslage wie immer kompliziert und uneinheitlich, denn Immissionsgesetze sind in Deutschland Ländersache. **Prinzipiell gilt: Grillen auf Balkonien ist erlaubt,** aber nur „solange dadurch nicht andere Mieter des Hauses unzumutbar beeinträchtigt werden“ (Amtsgericht Wedding 10 C 476/89).

Insider
Tipp

Unzumutbar kann die Rauchentwicklung sein, die zwangsläufig einsetzt, wenn das Fett des Grillguts auf die Glut tropft. Da ist ein Elektrogrill

von Vorteil, da das Fett auf den Heizstäben nicht verbrennt sondern verdampft. Als Mieter sind Sie leider ungeachtet solcher sachlichen Erwägungen an Ihren Vertrag gebunden, und wenn dort (oder in der Hausordnung) das Grillen auf dem Balkon untersagt ist, dann müssen Sie sich daran halten oder riskieren die Kündigung. In der Praxis kommt dies aber höchst selten vor, denn Grillen ist auf Balkonien der Nationalsport schlechthin. Ein deutsches Team führt sogar die Weltrangliste der World Barbecue Association an.

In der Tat passt Grillen zu Balkonien besonders gut, denn Selbstständigkeit und Unabhängigkeit gelten hier als höchste Werte. Grillen ist eine Autarkie-Phantasie, gerade wenn die Energieerzeugung nicht elektrisch, sondern auf althergebrachte Weise geschieht. Dafür nimmt man gerne allerhand in Kauf: dass die Kleider danach völlig durchräuchert riechen, dass die Mediziner vor einem erhöhten Krebsrisiko durch Röststoffe warnen – und dass einen beim nächtlichen Verzehr die Mücken überfallen.

Für Mücken ist der Grillabend ein zweischneidiger Spaß

Dagegen können Sie sich auf originelle Weise schützen: Spendieren Sie den Mücken einen eigenen Grill – bestehend aus einer UV-Lampe und unter Hochspannung stehenden Drahtfäden (im gut sortierten Fachhandel; googeln Sie nach *Insektenvernichter*). Das ist zwar nicht jedermanns Sache, aber der animalische und abenteuerliche Charakter des Grillabends wird dadurch noch unterstrichen.

▶▶ GRILLEN: DIE TOPS



Knusprig: Schwein

Vom Spanferkel bis zur Haxe – gegrillt schmeckt alles vom Schwein gut. Ideal geeignet: Nackensteaks.



Edel: Rind

Ein wenig Fett sollten sie schon haben, dann werden T-Bone-, Rib Eye- und Porterhouse-Steak perfekt.



Köstlich: Wurst

Die richtigen Einschnitte, und aus Grillwürsten werden delikate Kunstwerke. Auch lecker: Tofu-Würste.



Klassisch: Kartoffeln

Mit Olivenöl, Salz und Rosmarin, dann in der Schale auf den Rost – so schmeckt die Reinheit vom Lande.



Unverzichtbar: Mais

Erst vorkochen, dann mit Butter und Salz genießen: 15 – 20 Min. im Topf machen den Mais fit für den Grill.



Fragil: Fisch

Fisch in Alu-Folie wickeln oder in einen sogenannten Fischkorb legen – und gegrillt genießen.

▶▶ GRILLEN: DIE FLOPS



Langweilig: Aubergine

Man kann sie grillen, schmoren, anbraten: Die Eierfrucht schmeckt einfach furchtbar fad.



Zäh und trocken: Pute

Puten sind nicht nur lebendig größte Nervensägen, sie sind nicht einmal tot auf dem Grill genießbar.



Zu nass: Bier

Gerstensaft übers Grillgut? Besser nicht – das Feuer ist aus, und das Bier schmeckt man auch nicht.



Überschätzt: Folienkartoffel

Man wartet eine Ewigkeit, verbrennt sich die Finger an der Folie und die Kartoffel ist – trotzdem roh.



Matschig: Tomaten

Wer hat bloß die Grilltomate erfunden? Grill und Tomate sind naturgegebene Gegensätze.



Verrückt: Marshmallows

Bonbons überm Feuer brutzeln? Dieser USA-Hit gehört übers (Kamin-) Feuer aber nicht auf den Grill.