

# Es gibt Fleisch, Baby!

Küchenchef Oliver Steiner grillt bei seinen Kursen, was ihm in die Finger kommt – am liebsten zünftig amerikanisch. Es darf aber auch mal ein Aprikosenauflauf sein

Ja, es gibt auch ein paar Paprika und einige Kartoffeln. Doch sie fristen ein eher kümmerliches Dasein. Hier gibt es vor allem Fleisch. Viel Fleisch, einen Berg Fleisch. Im Road Stop, American Bar and Grill in Münster, hat Küchenchef Oliver Steiner zum amerikanischen Grillkurs geladen. Der mehrere Hundert Kilo schwere, rostbraune Smoker im Biergarten zischt und qualmt, die Holzscheite knistern, die Luft flimmert. Eigentlich müsste man sich das Hemd von der Brust reißen und eine Keule schwingen – Grillen ist eben ein echtes Männer-Ding. Bier auf, Feuer an, Fleisch drauf, fertig.

VON MONA CONTZEN

Aber Oliver Steiner schüttelt den Kopf und blickt streng über den Rand seiner Brille. „Dieses brutale Grillen wie man es kennt, über offenem Feuer, das ist nichts.“ Dann komplimentiert er seine Brigade Grillfans erst einmal zum Gemüseschnibbeln ab. Schonend und relaxed soll es zugehen – für die Köche und das Fleisch.

„Beim Grillen darf keine Stresssituation aufkommen“, sagt Steiner. Auf ständiges Wenden, Pusten und sonstiges Anfeuern dürfen wir in diesem Sommer al-



Griller Oliver Steiner: „Alles, was unter 400 Gramm ist, ist ein Carpaccio“

so getrost verzichten. Vorausgesetzt, der Chef am Grill beachtet die alte Großmutter-Weisheit: Auf jeden Grill passt ein Deckel. Das alte Dreibein von der Tanke hat damit endgültig ausgedient. Ein Kugelgrill dagegen bewahrt die Hitze und so kann das Fleisch fernab der Flammen bei Niedrigtemperaturen von 160 bis 180 Grad langsam am Rand garen. „Wer mit indirekter Hitze grillt, hat keinen Stress. Der unterhält seine Gäste, und wenn der Berg Fleisch fertig ist, setzt man sich hin und isst gemeinsam.“

Auch stundenlanges, liebevolles Marinieren bringt den Profi nur zum Nase-rümpfen. Zwar gibt er zu: „Die Marinade ist das A und O. Wichtig sind die Süße und die Schärfe. Man nimmt frische Kräuter wie Rosmarin oder Thymian, Honig, ein gutes Olivenöl, frische Chili – damit kann man spielen, einfach aus dem Bauch heraus experimentieren.“ Aber: „Jede Marinade verbrennt, wenn direkte Hitze dran kommt.“

Besser ist es deshalb, das Fleisch erst einmal anzubraten, dann einzupinseln und noch einmal kurz auf den Grill zu legen. Nur wer ein Gestell hat, auf das zum Beispiel die Rippchen gelegt werden, muss sich nicht mehr um die Marinade sorgen.

Ansonsten greift der erfahrene Grillmeister ja auch gerne mal auf das Hähnchen auf der Bierdose zurück. Die Haut wird ganz knusprig mit einem ganz leichten Bieraroma. Aber ein Flattermann auf der Bacardi-Cola-Kanne? Auch das geht. Und es schmeckt tatsächlich herrlich, butterweich-saftig und eben ein kleines bisschen nach Rum, da sind sich die Münsteraner Teilnehmer einig.

Überhaupt überrascht der Food-Manager, der mit seinem rot-weiß gestreiften Halstuch und den grauen Strähnen wie ein Fernsehkoch aussieht, mit einigen ausgefallenen Grillideen. Zur Vorspeise gibt es erst einmal Pasta – natürlich vom Grill. Mit einem speziellen Wok-Einsatz lassen sich die vorgekoch-

## DIE BESTEN TIPPS DES PROFI-GRILLERS

„Mariniertes Fleisch mit direkter Hitze zu grillen, ist ein No-go“, sagt Steiner. Um den **Geschmack** zu bewahren, darf das Fleisch nicht direkt über der heißen Kohle liegen. Dabei helfen spezielle Halterungen für Rippchen oder Hähnchen. Besser noch ist, das Fleisch erst nach dem Anbraten schnell zu marinieren.

Zu viel **Hitze** ist schädlich, Köche arbeiten mit Niedrigtemperaturen. Im Grill sollte es deshalb nicht heißer als 160 bis 180 Grad werden. Um die Temperatur zu halten und mit der indirekten Hitze ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte ein Deckel auf den Grill. Wichtig ist ein **Thermometer**, mit dem die Kerntemperatur des Fleisches kontrolliert werden kann. Ein Steak darf zum Beispiel nur auf 52, ein Schweinerücken auf 65 Grad erhitzt werden. Ideal ist es, das Steak bei 250 Grad kurz anzugrillen und es bei etwa 120 Grad zehn Minuten ruhen zu lassen. Mittlerweile gibt es hierfür viele Grills, die über eingebaute Thermometer verfügen. Man kann aber auch entsprechend nachrüsten.

„Zwölf bis 15 Euro sollte man schon für **Olivenöl** ausgeben. Fürs Auto kaufen wir ja auch 20-Euro-Öl“, sagt Steiner. Ein hochwertiges Olivenöl erkenne man an der Schärfe im Abgang. Auch bei Steak sollte nur Top-Qualität auf den Grill. „Finger weg von den deutschen Jungbullen.“ „Das Fleisch ist zu fest.“ Besser eigne sich Fleisch aus Argentinien, Irland oder Amerika. Wer keinen Smoker im Garten hat, kann auch mit aus Whisky-Fässern, Kirsch- oder Apfelholz geschredderten Räucherchips auf dem Holzkohlegrill für ein rauchiges Aroma sorgen.

ten Penne ganz bequem mit ein wenig Gemüse und Tomatensauce angrillen. „Der Weber ist eben der Rolls Royce unter den Grills“, grinst Steiner. Die amerikanische Firma produziert sündhaft teure Luxusmodelle für den Garten, inklusive eigener Grill-Bibel.

Natürlich bleibt der US-Grillkurs bei dieser Ausstattung auch sonst weitgehend den Stars and Stripes treu. „Bei Steak sag‘ ich immer: Alles, was unter 400 Gramm ist, ist ein Carpaccio“, schmettert Steiner da in die Runde. Oder: „Ein Filet ist nichts für den Grill. Da muss Fett dran sein, das Geschmack abgibt und das Fleisch saftig bleiben lässt.“ Oh ja, das klingt ganz nach den Amerikanern, die mit dem einen oder anderen Kilo zu viel auf den eigenen Rippchen kämpfen.

Und so ist auch das Grillgut typisch amerikanisch: Es gibt rauchige Spare Rips vom Smoker und dicke Steaks vom Holzkohlegrill, Kartoffeln auf einem Meersalz-Bett, dazu eine Barbecue- und eine Salsa-Sauce, süße Marinaden und einen Quark-Dip, der mit seiner Verfeinerung durch Zitrone und frische Minze wirklich das Zeug zum Sommer-Renner in deutschen Gärten hat.

„Deutsch sind dagegen eher Würstchen, Puten- und Nackensteaks“, sagt Steiner und trauert still der Bratwurst hinterher. Doch dem Küchenchef geht es darum, dass auch Hausmann und –frau sich trauen, Neues auf dem Rost auszuprobieren. Deshalb haut Steiner zum krönenden Abschluss noch schnell einen Aprikosenauflauf im Wasserbad auf den Grill – so verrückt sind nicht einmal die Amerikaner.

Die amerikanischen Grillkurse gibt es noch bis September in den Road Stop Filialen in Münster, Dortmund und Wuppertal. Die Teilnahmegebühr beträgt 75 Euro. Anmeldungen unter oder Tel. 0201/8785959.

www.roadstop.de

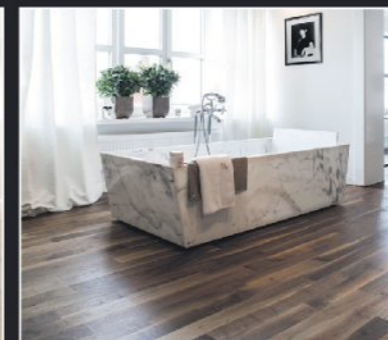
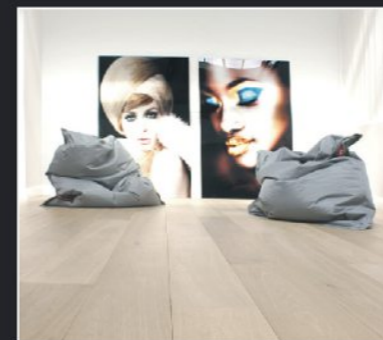
ANZEIGE



## Parkett

in seiner schönsten Form

Diese und 160 weitere Ausstellungsräume finden Sie in unseren Parketthäusern



Höchster innenarchitektonischer Anspruch und dessen handwerkliche Umsetzung garantiert auch Ihnen Freude und Wert an Ihrem Parkettboden - Ihr Leben lang.

**Parkett Dietrich**  
VERLEGEHANDWERK SEIT 1918

Wuppertal | Köln | Krefeld | Dortmund