

Alle Menschen werden Brüder, wenn im Grill die Glut entfacht...

geschrieben von Bernd Berke | 23. August 2019



Ich geb's ja zu: Das (annähernd) kugelförmige Einstiegsmodell ist hier auch vorhanden. (Foto: Bernd Berke)

Von den zirpenden Tierchen gleichen Namens mal abgesehen: Zur Goethezeit (oder so) hatte das Wort Grillen ungefähr die Bedeutung „Flausen im Kopf“. Einer, der Phantastereien

zuneigte, galt als Grillenfänger. Schlagt's nach im Grimmschen Wörterbuch.

Heute tritt das Wort im gänzlich anderen Kontext auf. Grillen ist die vielleicht liebste „*Freizeit-Aktivität von Millionen, Tendenz steigend*“ (um den gängigen Pressequatsch-Modus zu imitieren). Da sind sich z. B. Deutsche und Migranten türkischer Herkunft ganz einig. Und noch etliche andere. Vor dem Grill sind beinahe alle gleich. Lasset uns singen aus voller Brust, sehr frei nach Schiller und Beethoven: *Alle Menschen werden Brüder, wenn im Grill die Glut entfacht...*

Als wär's in der Steinzeit

Prosaischer gesagt: Sobald die ersten Sonnenstrahlen im Frühjahr hervorschimmern, wird allüberall der Grill angeworfen. Vor allem mehr oder weniger fachkundige Männer versammeln sich um die Feuerstellen, als wär's in der Steinzeit. Grille, wem ein Grill gegeben!

Natürlich werden rings um den Grill weder Smoothie noch Latte Macchiato geschlürft, sondern es werden vorzugsweise ein paar Fläschchen Bier verkostet. Die Hopfenkaltschale lindert ja wohl auch am besten dieses durchdringende Hitze-Gefühl. Aaaaah! Da muss auch das sonst bevorzugte Weinchen weichen.

Fleisch auf dem Rückzug?

Endlose Debatten kann's darum geben, was wie und warum auf den Grill gehört und was eher nicht. Welche Saucen in Betracht kommen. Welche Metzger die besten seien. In den letzten Jahren haben sich allerdings vegetarische und vegane Fraktionen auch am Grill in Stellung gebracht. Kaum etwas Pflanzliches, das bei ihnen nicht auf dem Rost und in speziellen Folien landete. Doch nach wie vor haben die Fleischliebhaber die Oberhand, wenn auch mit Rückzugsgefechten. Wie sich denn überhaupt – als Reaktion auf all das Gemüsezeugs – eine Gegenbewegung etabliert hat, zu der beispielsweise „Fleisch-Boutiquen“ und ähnliche Etablissements mitsamt passender Propaganda-Presse

zählen.

Angewandte Grillistik

Für Diskussionen (in branchenüblich „flotter Schreibe“ muss man natürlich schreiben: heiße Diskussionen) sorgt auch immer mal wieder die Grundsatzentscheidung oder auch Gretchenfrage des Grillens: Wie hältst du's mit der Energie? Soll man den recht bequemen und weitgehend schmutzfreien Gasgrill vorziehen oder den rußig-authentischen Holzkohlegrill? Falls man den Letzteren wählt, welche von den zahllosen Kohlesorten wäre wofür am besten geeignet? Aber was sagt Gretchen, äh Greta dazu?

Tja, das Grillen ist mitunter eine Wissenschaft. Angewandte Grillistik, wenn man so will. Oder muss es Grillologie heißen? Egal. Aber damit das ein für allemal klar ist: Der elektrische Tischgrill geht gar nicht. Der ist was für, naja...

Manche Männer (Frauen hingegen kaum) halten sich enorm viel zugute auf ihre Grill-Expertise, man könnte auf den Verdacht kommen, es spiele dabei – neben einem gewissen Atavismus – auch Kompensation eine Rolle. Oft geht übermäßige Grillwut übrigens mit ständigen Handwerker-Projekten und geradezu exzessiven Baumarktbesuchen einher. Und man schaue sich an, welche überdimensionierten Grill-Boliden im Einsatz sind. Erinnern sie nicht an die unsäglichen SUV-Panzer? Auch die Zubehör-Ausrüstung hat es in sich – vom Schutzhandschuh über allerlei Gerätschaften wie Anzündkamine, Schaufeln und Zangen bis zum Reinigungs-Set.

Die Sehnsucht nach dem Herbst

Gehen die schier endlos langen Sommer zur Neige, in denen mindestens an jedem Wochenende dunstige Schwaden durch die Siedlungen gezogen sind, sehnen sich Grill-Skeptiker endlich, endlich in den Herbst hinein, in dem derlei Aktivitäten seltener werden. Grill-Industrie und die ihr hörigen Grill-Fanatiker haben indes so etwas Teuflisches wie „Wintergrillen“

ausgeheckt, auf dass die Glut nie und nimmer verlösche. Wird's kälter, dann gibt's eben Glühwein zum Grillgut. Gnade!

P. S.: Es soll sogar Leute geben (und hierbei sind dem Vernehmen nach Frauen führend), die zu mittleren bis größeren Grill-Events in der Nachbarschaft eines jener flinken Cocktail-Taxis in die Straße beordern. Na, denn Prost!

Knochenbrecher und geile Gans – Die im Revier gemachte Zeitschrift „Ruhrgebeef“ feiert das Fleisch mit jeder Faser

geschrieben von Bernd Berke | 23. August 2019

Lange keine Zeitschrift mehr gesehen, die mit so viel Wumm aufgetreten ist: „GANS. SCHÖN. LECKER.“ rufen einem die Versalien auf dem Cover der weihnachtlichen Ausgabe lauthals zu. Darüber prangt das Titelfoto einer kross gebratenen Gans in denkbar fleischiger Weise.



Titelseite der Zeitschrift „Ruhrgebeef“, Ausgabe 5. (© Überblick Medien GmbH & Co. KG, Bochum)

Ja, entgegen allen Trends zum vegetarischen oder gar veganen Essen zelebriert diese Illustrierte das Fleisch mit virilem, manchmal geradezu beißwütigem Gestus. Die Postille erscheint im Revier und nennt sich wortspielerisch „*Ruhrgebeef*“.

Saftiger Braten in Nahaufnahmen

Im besagten Stil geht es auch im Heftinneren weiter beherzt zur Sache. Immer und immer wieder sieht man saftige Fleischstücke von jedwedem Getier, bevorzugt in Großaufnahmen, die jede Faser erkennen lassen und zuweilen beinahe schockierend wirken.

Ein Veganer dürfte beim bloßen Anblick schnell in Schnappatmung verfallen. Fehlen nur noch kernige Sprüche wie „Wir wollen sein ein einzig Volk von Metzgern“. Oder auch „Das Schlachten ist des Ruhris Lust“. Naja, jetzt geht meine Phantasie durch. Aber die haben angefangen!

Die „Ruhrgebeef“-Macher lassen es ja auch verbal nicht an

Entschiedenheit fehlen. Die empfehlende Vorstellung einer Geflügelschere wird mit der nur bedingt empfindsamen Überschrift „Der Knochenbrecher“ versehen. Die Titelgeschichte über Gänse bekommt diese Zeile, abermals in brüllenden Großbuchstaben, diesmal mit frivolem Beiklang: „DIE GEILE GANS AUSM KRANZ“. Gemeint ist das Hattinger Landhaus-Restaurant „Kranz im Katzenstein“. Illustriert ist das wiederum sehr detailfreudig mit Fleisch-Nahansichten, die überhaupt das ganze Blatt dominierend durchziehen. Und nicht jedes dieser Bilder ist geeignet, den Appetit anzuregen.

Ratschläge vom „Fleischflüsterer“

Die nächsten Storys befassen sich mit den Gans-Zerlegungstipps von Christoph Grabowski, eines Fleisch-Sommeliers (es muss nicht immer „Metzger“ heißen) aus Castrop-Rauxel, der zuweilen auch bewundernd „Fleischflüsterer“ genannt wird. Unter dem Motto „Wild geworden“ geht's ferner um Schwarz- und Rotwild. Einige Seiten zuvor musste „Beef Bacon“ gegen „Pork Bacon“, also Rind gegen Schwein, zum „Duell“ antreten. Großer Sport.

Außerdem wandelt man über etliche Seiten mit arg wiederholungsträchtiger Fotoauswahl auf den rauchigen Spuren des Bochumer Grill-Weltmeisters Oliver Sievers, der den Titel in Limerick (Irland) geholt hat und nach eigenem Bekunden daheim zehn verschiedene Grills hat. Der Mann verwendet übrigens auch schon mal Gemüse als Grillgut, was einem im Kontext von „Ruhrgebeef“ seltsam fremd vorkommt.

Besonderer Mix für die Männlichkeit

Ein Abstecher nach Dortmund verströmt einen speziellen Duft von Männlichkeit und (prothesenhafter?) Potenz. Folgender Themenmix (nein, nicht Thermomix, Sie haben falsch gelesen) wird da angerichtet: In einer „Tuningschmiede“, in der halt Autos tiefergelegt und aufgemotzt werden, gibt es auch knackige Burger. Fleisch und Motoren, das ist eine Kombi, wie sie die „Ruhrgebeef“-Macher Macher wohl besonders schätzen.

Direkt danach sind wir zu Gast bei einem Duisburger Wurstmetzger, außerdem bei einem Metzger aus Essen, es folgen u. a. ein Testbericht über Waygu-Rinder, um die inzwischen weit über Japan hinaus ein Kult entstanden sein soll, ein längeres Stück über den „Steak-Patriarchen“ Eugen Block sowie eine Hymne auf den „Schinkenhimmel“ am Essener Großmarkt. Vom münsterländischen Iberico-Schweinezüchter gar nicht erst zu reden.

Themenfeld wohl noch lange nicht abgegrast

Puh! Doch damit noch nicht genug. Ein Besuch im Grillzentrum der Dortmunder Firma S & E lässt erneut ahnen, dass (auch) auf diesem Felde redaktionelle Berichte und Werbung nicht immer in wünschenswerter Deutlichkeit getrennt werden (können). Mehrfach wird man Inserate von Gastro-Betrieben finden, denen auch ein Beitrag gewidmet ist.

Sodann wird noch dem Whisky als Fleischbegleiter gehuldigt (ein edles Destillat kommt gar aus dem Sauerland), und es werden einige der besten Pommesbuden im Ruhrgebiet genannt – Stichwort „Currywurst“. Keine ganz taufrische Idee. Unter dem sportiven Begriff „Trainingslager“ werden uns schließlich noch ein paar Rezepte schmackhaft gemacht.

Angesichts des einschlägigen Themenspektrums, das ja auch in dieser fünften Nummer schon wieder so manches abdeckt, fragt man sich, was die Redaktion des Überblick-Verlags (Bochum) eigentlich in den nächsten Ausgaben präsentieren will. Aber wir zweifeln natürlich nicht daran, dass das Team um Chefredakteur Tom Thelen auch weiterhin noch jede Menge Fleischiges aus der Region anrichten und servieren wird.

„Ruhrgebeef“ (hier: Ausgabe 5). Zeitschrift. 6,50 Euro.

Der Wahnsinn mit dem Fleisch

geschrieben von Bernd Berke | 23. August 2019

In den Grundzügen weiß man es ja – und muss doch wohl immer mal wieder daran erinnert werden: Der Beitrag „Schweine für den Müllcontainer“ (3Sat, übernommen vom SWR) führte noch einmal das eklige Elend der heute weithin gängigen Fleischproduktion vor.

Da sah man abermals schockierende Bilder aus der Massentierhaltung; kranke und verletzte Schweine, die unter unerträglichen, widernatürlichen, alles andere als artgerechten Bedingungen in gigantischen Ställen vegetieren. Was ist das nur für ein System, das seine Profite aus solch rücksichtslosem Umgang mit der Kreatur zieht und überdies die Umwelt belastet?

Subventionen für Massenhaltung

Doch nicht nur mit Tierschutz und Ökologie liegt es im Argen. Ein weiterer Strang der aufrüttelnden Reportage zeichnete zudem den ökonomischen Irrsinn nach. Nahezu uferlos fließen Subventionen der EU, von Bund und Ländern zugunsten der Massenhaltung.



Vergleichsweise „glückliches Ferkel“ vom Ökohof. Die Wirklichkeit der Mastbetriebe sieht in der

Regel ganz anders aus. (©
ZDF/SWR/3Sat)

Schiere Größe der Mastbetriebe wird ebenso belohnt wie „Marktmaßnahmen“ im großen Stil, sprich: Kühlhaus-Lagerung als künstliche Verknappung, bis die Preise wieder ansteigen. Bezahlt wird das alles von offenbar reichlich vorhandenem Steuergeld...

Was einem keiner erklären kann

Besonders bizarr: In Holland kassieren Großbauern, wenn sie ihre Ställe abreißen. Anschließend ziehen sie in Deutschland neue Riesenställe hoch – ebenfalls mit Subventionen. Das kann einem keiner schlüssig erklären, weder in Brüssel noch in Berlin.

Vielleicht ein wenig zu sehr bewegte sich Reporter Edgar Verheyen quasi am Leitseil von Mitarbeitern des BUND. Doch die Leute vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland sind ja im Prinzip keine schlechten Wegweiser, wenn man ergänzend eigene Recherchen heranzieht.

Überproduktion für den Müll

Und der Titel mit den Müllcontainern? Der Umstand, dass wir in Deutschland inzwischen mit 58 Millionen Mastschweinen pro Jahr eine satte Überproduktion haben und auch daher beinahe ein Drittel des Fleisches (aus Supermärkten, Kantinen, Privathaushalten) im Müll landet, verschlägt einem den Atem. Da läuft etwas rundum und grundsätzlich falsch. Und man kann nicht erkennen, dass die Politik entschieden gegensteuern würde.

Als glaubhafter Kronzeuge gegen die fatale Billigkauf- und Wegwerf-Mentalität wurde ein früherer Fleisch-Magnat aufgerufen: Karl Ludwig Schweisfurth, einst Herr über die Herta-Wurstfabriken mit 5000 Mitarbeitern, ist jetzt Öko-Landwirt, bei dem 150 Schweine mit anderem Getier in fast

schon paradiesischer Weise freien Auslauf genießen. Fragen seiner Kinder hätten ihn zur Umkehr bewogen, sagt der heute 83jährige. Doch kann die Idylle seines oberbayerischen Hofes ein Modell für die ganze Gesellschaft sein?