Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 107 (1981)

Heft: 25

Artikel: Grillplausch

Autor: Heisch, Peter

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-606540

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Grillpläusche

lich einmal hält, was es uns meistens vergeblich verspricht, duldet es keinen Knochen mehr länger drinnen in den muffigen vier Wänden. Der Elektroherd bleibt ausgeschaltet, die Küche kalt, indessen sich die Phantasie der fröhlichen Esser draussen an Gottes freier Natur entzündet. Es ist wohl der alte Jagdinstinkt, der da erwacht und zu den urplötzlich überall aufflackernden Lagerfeuern drängt. Den Waldrändern, Campingplätzen, Gärten und selbst den kleinsten Minibalkonen des sozialen Wohnungsbaus entsteigen aromatisch duftende Rauchzeichen, die sich verlockend ausbreiten, um die Völkerfreundschaft der Gaumenfreuden zu verkünden. An solchen Tagen wäre es freilich müssig, die unheilverkündenden Schlagzeilen der Presse zum Grillenfangen benützen zu wollen, da die halbe Welt hinreichend mit Grillieren beschäftigt ist.

Eine gemütliche Grillparty kann das höchste der Gefühle bedeuten. Besonders dann, wenn sich ein Teilnehmer zu fortgeschrittener Stunde und in angesäuseltem Zustand versehentlich auf den heissen Rost setzt. Deshalb sollte vor jeder Grillveranstaltung auf ausreichende Beleuchtung geachtet werden. Ebensowenig ziemt es sich, dass man Abschluss eines Festschmauses mutwillig in die zischende Holzkohlenglut pinkelt. Die dabei entstehende Dampfentwicklung könnte sonst leicht die Brillen einiger in ein sehr angeregtes Gespräch über den Cash flow von Halbleiterfabrikaten vertieften Geschäftspartner beschlagen, welche den Zwischenfall zweifellos sehr übel vermerken würden. Man lasse daher die Asche so lange im Grill liegen, bis sie völlig erkaltet ist und versorge sie dann in einem Metallbehälter.

m unliebsame Ueberraschungen zu vermeiden, sollte man sich stets darüber im klaren sein, dass Grillieren nun einmal ein Spiel mit dem Feuer ist. Entscheidende Voraussetzung für

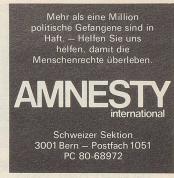
enn das Sommerwetter end- Kunst des Feuermachens. Zündwürfel und Anzündflüssigkeit sind dabei eine grosse Hilfe, die dem Grillfreund die etwas zeitraubende Technik aus der Steinzeit wesentlich verkürzen. Wenn allerdings mit den verkohlten Steaks zugleich der in der Nähe befindliche Sonnenstor ein Raub der Flammen wird, muss das Fest als misslungen betrachtet werden. Das scherzhafte Anbringen von Feuerwerkskörpern unter den Holzkohlen (besonders effektvoll am 1. August!) kann zwar für allgemeine Erheiterung sorgen, aber sehr leicht auch ins Auge gehen. Dagegen wirken angesengte Augenbrauen und Bärte äusserst anziehend auf anwesende Damen, denen vor freudigem Schreck glatt das Weissweinglas aus der Hand fällt.

Sehr viel hängt natürlich von der richtigen Wahl des Grillgeräts ab, das der Markt in unendlichen Formen und Variationen anzubieten hat: vom einfachen Gusseisen-Tischgrill, über den robusten Gauchogrill dänischer Provenienz oder den luxuriösen Grillwagen mit Zubehörarsenal bis zum vertikal wie horizontal verwendbaren Koffergrill mit Motor und hochglanzverchromter Deckelschale. Notfalls genügt sogar ein Blumentopf mit obendraufgesetztem Grillrost. Auf welche Weise Sie Ihr Fleisch brutzeln lassen wollen, schreibt Ihnen niemand vor. Sie sind vollkommen frei in der Entscheidung und haben höchstenfalls für die daraus entstehenden Schäden aufzukommen.

ür das Grillvergnügen unerlässlich sind aber auch eine ansehnliche Reihe von allerlei nützlichem Gerät, wie Spiesse, Gabeln, Zangen, Saucenlöffel, Handschuhe, Schürzen oder ein handliches Grillmastercase, das sämtliche erforderlichen Accessoires (plus Gewürzen) enthält. Gutgreifende Wurstzangen ersparen Ihnen die Peinlichkeit, eine vom Grill gehobene Cipollata irrtümlich im Ausschnitt einer anwesenden Dame verschwinden zu sehen, was Sie leicht in den Verdacht eines anzüglichen Lüstdas Gelingen einer Grillparty ist lings bringen könnte. Selbstver-die viel Geschick erfordernde ständlich sollte man sich an einer

Grillparty niemals dazu hinreissen lassen, den vornehmlich aus Damenshorts hervorquellenden heissen Beinschinken, der einen ganzen Sommertag lang an der Sonne geschmort hat und dessen Anblick niemand zu widerstehen vermag, mit Barbecue (nicht zu verwechseln mit Chuehbabe!) zu bestreichen, um ihn etwas rezenter zu machen. Andererseits sind es gerade Pfeffer, Senf, Salbei, Rosmarin oder manchmal eine Spur Eau de Cologne, die unsere Grillstücke erst so richtig schmackhaft machen.

So oft und wo immer auch sich mit dem Grillrost ein Hauch von Romantik und Abenteuerlust verbindet, werden Sie rasch daran erinnert, dass hinter diesem urchigen Naturerlebnis offenbar ein florierender Industriezweig steht, der anscheinend ganz gut davon lebt. Aber daran soll sich die Finger verbrennen, wer will. Ich wünsche allen Spiessgesellen guten Appetit und viel Vergnügen!



Sache des Geschmacks

«Helfen Sie mir, Herr Doktor», sagt der Patient zum Psychiater. «Was haben Sie denn?»

«Ach, Sie müssen wissen, dass mir schwarze Schuhe lieber sind als braune.»

«Da ist doch nichts dabei», meint der Doktor. «Ich ziehe schwarze Schuhe auch vor.»

«Aber wie haben Sie sie lieber? Gekocht oder gebraten?»

