

► **Saisonstart:** Der Markt für Griller boomt. Wer den Überblick verloren hat, der bekommt hier eine Orientierung von Grill-Champ Adi Matzek

„Jeder ist ein Grillweltmeister“

Übung macht den Meister. Und viel Übung einen Weltmeister. Adi Matzek, Fleischermeister aus Horn, hat Routine beim Hantieren mit dem Grillbesteck – und gleich einen Doppel-Weltmeistertitel im Grillen. Seitdem ist er gefragt in der Grill- & BBQ-Szene. Er führt ein Fachgeschäft für das richtige Equipment samt einer Fleischerei, grillt beim Catering groß auf und gibt in seiner Grillschule sein Wissen weiter. Im Jahr 2005 holte er seinen Titel – gleich in den zwei Disziplinen „Fisch“ und „Rindfleisch“. „Das ist wie beim Skifahren. Und ich hab’ in der Königsdisziplin „Rindfleisch“ gewonnen“, erzählt der Niederösterreicher.

Wer sich für die heurige Gartensaison mit Zange, Schürze und natürlich dem passenden Gerät eindecken will, der ist bei Andi Matzek richtig. In seinem Steingarten steht alles, was das Herz von Outdoor-Köchen höher schlagen lässt. Vom gusseisernen Smoker bis zum tragbaren UFO-Gasgrill. Die Branche boomt. Hier ein Überblick – zusammengestellt vom „Gold-Griller“ höchstpersönlich:

– Der **Kugelgriller** ist ein Allrounder und mittlerweile ein Klassiker. Der runde Deckel produziert zusätzlich Hitze. Der Vorteil: Echtes Griller-Feeling mit Holzkohle, zu einem günstigen Preis. Markenprodukte gibt es ab 80 Euro – und wie bei fast allen Modellen üblich ist preislich die Grenze nach oben weit offen. Um 599 Euro gibt es einen Kugelgrill samt Ablage und integrierter Kühlbox plus Mistkübel. Der Kugelgriller ist aber anspruchsvoll. Die Regelung der Temperatur braucht Ge-



Tragbar wie ein Koffer: Der mobile Gasgriller gehört zu Matzeks Lieblingen und darf bei keinem Trip fehlen

schick, Wissen und Erfahrung.

– Im Kommen ist der **Gasgriller**. Effizient, sauber und langfristig günstig. „Das ist die günstigste Energieform“, erklärt Matzek. Aber Gasgriller ist nicht gleich Gasgriller.

Besonders „in“ ist die tragbare Variante. Die aufklappbare UFO-Scheibe kann dank eines Griffs komfortabel herumgetragen werden. Ideal für den Trip ins Freie oder einen entspannten Grillabend in „Balkonien“. Der Gas-Anschluss ist für eine Gasflasche oder für eine Gaskartusche geeignet. Kosten: 249 bis 399 Euro.

– Wer etwas mehr investieren will, bekommt auch mehr Komfort. Der „**Ferrari**“ unter den Gasgrillern, gehüllt in funkelndes Chrom, ist bereits mit Infrarottechnologie (Marke: Napoleon) ausgestattet. Der Infrarotbrenner ist in Sekunden schnelle – quasi auf Knopfdruck – angeheizt, braucht wenig Energie und reduziert dank extremer Hitze die Grillzeit auf ein Minimum. Den „Ferrari“ gibt es ab 700 Euro beim Fachhändler – jedoch ohne Extras wie eine

Griller-Beleuchtung, ein angebautes Schneidbrett, u.v.m. Im Luxus-Segment legt der Liebhaber schon bis zu 6000 Euro hin. Der Vorteil von einigen Grillern der Marke Napoleon: Man kauft zwei in einem – Gas- und Holzkohlegrill. Sie können auch mit Holzkohle beschickt werden.

– Echtes Adventure-Feeling herrscht vor dem **Lagerfeuer**. „Das hat Camp-Charme“, sagt Matzek.

„Bratensachen“ gelingen am besten in einer Gusseisen-Pfanne – die, sofern richtig behandelt, ein lebenslanger Begleiter wird. Ab 90 Euro ist man dabei. Für Minimalisten gibt es noch den Einweggriller – eine Alutasse mit Grillkohle. Erhältlich ab fünf Euro.

Matzek missioniert fleißig für seinen „Grill-Sport“. „Jeder“, sagt er, „kann ein Grillweltmeister sein.“



Der „Ferrari“ unter den Grillern ist mit Infrarottechnologie und vielen Extras ausgestattet (oben). Der Kugelgriller ist günstig und verspricht ein authentisches Grill-Erlebnis

Rechtliches: Wo darf gegrillt werden?

Mietwohnung Auf dem Balkon ist es erlaubt, sofern die Rechte der restlichen Mieter nicht unzumutbar beeinträchtigt werden und das Grillen ortsüblich ist.

Garten Im eigenen Garten steht dem Grillen nichts im Wege, so lange es fachmännisch ausgeübt wird.

Eigentumswohnung Es gilt die Hausordnung, die von der Mehrheit der Wohnungseigentümer beschlossen wird.

Im Freien Grillen außerhalb von Wohngebieten auf dem freien Feld ist untersagt. Auch auf fremden Grundstücken darf kein Feuer entzündet werden.

GRILL-TIPPS

Das richtige Equipment ist nur die halbe Miete. Die andere ist das Handwerk. Hier ein paar Tipps für eine gelungene Grill-Mahlzeit:

Fleischstücke wie Koteletts sollte man während des Grillens nur ein Mal **wenden**. Und zwar dann, wenn sich Bratensaft an der Oberfläche ansammelt.

Fleisch braucht nach dem Grillen eine **Pause**. In Alufolie eingewickelt, sollte es zwei bis vier Minuten nachziehen (rasten). Dadurch wird das Produkt weicher und saftiger.

Beim Grillen gehört die **Alufolie** mit der glänzenden Seite nach innen und die matte Seite nach außen. Letztere lässt nämlich die Hitze zum Grillgut durchdringen. Die glänzende Innenseite reflektiert die Hitze auf das Fleisch zurück.

Ob die **Kohle** heiß genug ist, kann man mit einem Selbstversuch in Erfahrung bringen. Die Handfläche zehn Zentimeter über den Rost halten. Die Temperatur stimmt, wenn Sie ihre Hand in zwei bis drei Sekunden wegziehen müssen.

Es sollten nur **Öle** verwendet werden, die hohen Temperaturen standhalten. Das sind zum Beispiel Erdnussöl und Rapsöl. Olivenöl ist nur für gemäßigte Temperaturen geeignet.

Marinieren sollte man kleine Stücke drei bis vier Stunden vor der Zubereitung. Bei kräftigen Stücken sollte die Marinade bis zu einem Tag einwirken.

Salzen sollte man kurz vor dem Grillen oder beim Wenden des Grillgutes. Nachträglich sollte man mit „Fleur de sel“ salzen.

► Service

Öffentliche Grillplätze in Wien

Wer keinen Garten oder einen Balkon hat, der muss auf das Grillen dennoch nicht verzichten. In Wien gibt es eine Reihe von öffentlichen Grill-Locations.

In Wien-Simmering befindet sich Am Kanal ein mit der Linie 76 A leicht erreichbares Platzl, das mit einem Trinkbrunnen, einem WC und einer Tisch-Bank-Kombination ausgestattet ist. In Penzing beim

Retentionsbecken und in Ottakring auf der Steinhofwiese im Ottakringer Wald kann ebenfalls öffentlich gegrillt werden. Die Mittereckerwiese in Hernals lädt ebenfalls zum Freiluft-Kochen ein – und mit einer Liegewiese auch zum Rasten.

Einige Platzl müssen reserviert werden und sind kostenpflichtig. Einen Überblick gibt es unter www.wien.gv.at

WOHNFÜHLEN MIT JUNGBRUNNEN

Was nicht überall selbstverständlich ist, gilt für uns als Markenzeichen

Viele Beispiele unter www.sozialbau.at

SOZIALBAU AG

Mehr als ein Dach über dem Kopf

