

Natural Born Grillers

Von Konstanze Caysa



Heute soll es nicht darum gehen, dass jemand eine Grille, sondern einen Grill hat. Wenn jemand eine Grille hat, dann hat er einen wunderlichen Einfall, eine Schrulle, ist vielleicht schlechter Laune und eventuell in trüber Stimmung. Letzteres (schlechte Laune und trübe Stimmung) ist beim Grillen meistens nicht der Fall, jedenfalls äußerlich. Das Braten von Nahrungsmittel auf Holzkohle ist eine beliebte soziale Gemeinschaftsform, die nicht zuletzt von den klimatischen Bedingungen und der Tageszeit bestimmt ist. Wenn wir grillen, ist es meistens warm und der Abend naht.

Gegrillt wird in Gärten, auf Balkonen, an öffentlichen Plätzen, im Park. Wer grillt, braucht ein Grillgerät – kurz: einen Bratrost. Kochgeschirr ist dazu nicht unbedingt notwendig, obwohl es natürlich passendes gibt. Aber das Feuer sollte beherrscht werden. Demzufolge sind Grillgeräte, Grillanzünder und der Gebrauch von Holzkohle in Deutschland nach DIN EN 1860 normiert. Jeder kann in Deutschland grillen, aber nicht normfrei.

Im Amerikanischen nennt sich die Grillkultur Barbecue. In der Schweiz sagt man Grillieren und der Thüringer sagt: Bräteln. Auf jeden Fall geht es um das Braten durch Strahlungshitze.

Es gibt verschiedene Arten des Grillens: direktes und indirektes. Bei ersterem wird das Grillgut, also das Steak, die Bratwurst oder das Rostbrätel direkt über der freien Hitzequelle platziert. Der Vorteil dieser Art ist: Der Saft im Inneren wird gut erhalten. Um ein Austrocknen zu verhindern, sollte man Öle oder Marinaden verwenden.

Während man beim direkten Grillen heutzutage Grillstationen mit extra Brenner verwendet, kommt beim indirekten Grillen der geschlossene Grill, der sogenannte Kugelgrill zum Einsatz. Der Vorteil des indirekten Grillens besteht darin, dass auch dickes Gargut gleichmäßig gegart werden kann und das herabtropfende Fett beziehungsweise die herunterlaufende Marinade als Bratensaft weiter verwendet werden

kann. Auch die Zugabe von Flüssigkeit, als da sind: Bier und Wein, wie auch von Gemüse und Gewürzen, kann das Grillgut noch besser munden lassen. Aber genug davon.

Uns interessiert hier eher die Frieden stiftende kommunikative Bedeutung des Grillens. Uns geht es also nicht um den aggressiven „Grillator“, sondern um den friedlichen Griller. Stellt doch das Grillfest in unserer modernen Kultur die Möglichkeit dar, archaischen Formen von Gemeinschaftlichkeit zu huldigen. Mit geringem Aufwand kann man ein Fest für Hausgemeinschaften und ganze Straßenzüge organisieren. Man lernt endlich mal den Mann oder die Frau kennen, an dem oder der man schon jahrelang vorbeiläuft. Man übt sich in Small Talk. Endlich hat man mal wieder alle Freunde, Nachbarn und Familienmitglieder um sich herum, ob man das nun will oder nicht.

Die Auffassung, dass der Umgang mit rohem Fleisch beim Grillen macho-mäßig und archaisch sei, scheint ein feministisches Vorurteil zu sein, das allzu oft leider bestätigt wird, denn die Geschlechterrollenverteilung beim Grillen wird nach wie vor nur selten durchbrochen. Meistens sind es doch die Männer, die das Fleisch wenden und die Frauen sind es, die die Salate zubereiten.

Beim Grillen geht es eigentlich nicht um das Grillen, sondern um das Reden. Wer also glaubt, dies sei nur eine Beschäftigungsform, um die Langeweile totzuschlagen, irrt. Stattdessen wird dabei Mikropolitik gemacht. Das, was uns in unserer kleinen Gemeinschaft angeht, wird dort besprochen. Scheinbar gibt es doch noch den herrschaftsfreien Diskurs oder das zwanglose Gespräch. Zumindest haben wir beim Grillen die Illusion davon. Aber wer das glaubt, hat vom Grillen keine Ahnung. Am Grill wird nämlich Politik gemacht und gerade als grillendes erweist sich der Mensch als politisches Wesen. Wir sind also nicht nur zur Politik, sondern auch zum Grillen geboren. Rief Nietzsche noch: Auf die Schiffe, ihr Philosophen! – so müssen wir ihm heute widersprechen: An den Grill, Bürger!