

## Kleine Kulturgeschichte des Grillens

### Von der Notwendigkeit zum bayerischen Genießerevent

**München, Frühling/Sommer 2013.** Schnee, Kälte, grau verhangene Landschaften...endlich vorbei! Mit dem ersten Vogelgezwitscher und lauer Frühlingsluft startet jetzt die langersehnte Grillsaison. Draußen sein Essen zuzubereiten ist Ausdruck eines sommerlichen und leichten Lebensgefühls. Doch für unsere Vorfahren war das Fleischgaren über offenem Feuer eine Frage des Überlebens, denn vor 300.000 Jahren machten Jäger ihre Beute so erst genießbar.

#### Andere Zeiten, andere Sitten

Wer die Erfindung des Grillrosts für sich beanspruchen darf, ist bis heute nicht ganz geklärt. Sowohl die Römer als auch die Ägypter verwendeten bereits in der Antike spezielle Apparaturen, um Wildschwein und Elch, aber auch „Delikatessen“ wie Hyäne und Krokodil über dem Feuer zu rösten. Spätestens ab dem 4. Jh. n. Chr. schmiedeten die Römer Roste aus Metall, um den Abstand zwischen Glut und Fleisch regulieren zu können – sie gelten daher als die Grillpioniere Europas.

Im Mittelalter war der Grillgenuss lange Zeit der betuchten Oberschicht vorbehalten. Für die ärmere Bevölkerung war es reine Verschwendung, das wertvolle Fett ins Feuer tropfen zu lassen. Am englischen und französischen Königshof wurden trickreiche Rotisseure beschäftigt, die die Fleischzubereitung über offenem Feuer zu einer wahren Kunst weiterentwickelten.

#### Barbacoa, Barbe à Queue, Barbecue

Karibische Ureinwohner garten Fleischstücke oder ganze Tiere traditionell in einem Erdloch. Kreolen brachten diese als „Barbacoa“ bezeichnete

Methode auf das amerikanische Festland. Fallensteller und Fellhändler im 17. Jahrhundert grillten ganze Bisons „barbe à queue“, also vom Bart bis zum Schwanz. Heute grillen wir zwar weder Bart noch Schwanz und auch nicht in einem Erdloch, der gängige Begriff „Barbecue“ ist uns aber geblieben.

### Grillhype seit den 50er Jahren

Im Gegensatz zu Europa grillte in Übersee übrigens lange Zeit nur die einfache Bevölkerung. Dies änderte sich erst in den 1950er Jahren, als das Grillen einen wahren Boom erlebte. Barbecue stand nun für ein Gefühl der Freiheit und Lebensfreude und etablierte sich schnell in allen Gesellschaftsschichten – so auch in Deutschland.

Der absolute Klassiker bis heute: Würstchen vom Grill! Nürnberger Rostbratwürste beispielsweise gehören zu den beliebtesten Würstchen. Wer Wert auf Tradition legt, bereitet sie mit einem Buchenholzgrill zu. „Buche ist ein Hartholz und brennt langsam, gleichmäßig und rußfrei ab, daher eignet sie sich besonders gut zum Grillen. Das Holz gibt außerdem ein leichtes Räucheraroma ab, das in die Nürnberger Bratwürste übergeht“, weiß Werner Behringer, der legendäre Wirt des Nürnberger Bratwursthäusles, zu berichten.

### Grilltrend 2013: Top 5-Zutaten kommen vom Weltgenusserbe Bayern

Grillen bedeutet heute weit mehr als nur Würste oder Fleisch auf den Rost zu legen. Raffinesse und Kreativität sind die Zauberwörter. Deswegen wird's in diesem Sommer überraschend bayerisch. Rezepte mit EU-geschütztem Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler, Nürnberger Rostbratwürsten, Bayerischem Bier und Bayerischen Meerrettich geben im Grilltrend 2013 den Ton an. Köstliche Rezepte finden Grillfans unter <http://www.weltgenusserbe.de/geniessen/grillsaison>. Aber Achtung: Eine

Geschmacksgarantie gibt es nur, wer beim Zubereiten auch nur die echten Originale mit dem EU-Herkunftszeichen "verbrutzelt". Das blau-gelbe Siegel der „geschützten geografischen Angabe“ (g. g. A.) und das rot-gelbe Siegel der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) weisen Verbraucher auf EU-geschützte und geprüfte Lebensmittel hin. Übrigens sind viele europäische Spezialitäten mit einem der beiden Zeichen versehen. Dass auch unsere deutschen Lebensmittel diesen Qualitätsstandard aufweisen, dafür setzt sich die Europäische Union mit der Unterstützung der beispielhaften Initiative „Weltgenusserbe Bayern“ ein. Schließlich gilt Deutschlands südlichstes Bundesland als Genießer-Region Nummer eins.

Die von der Europäischen Union geförderte Initiative Weltgenusserbe Bayern wird vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, dem Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V., dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V. und der Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich getragen. Weitere Informationen und viele Rezepte:

**[www.weltgenusserbe.de](http://www.weltgenusserbe.de)**

### **Weltgenusserbe Bayern**

c/o trio-group münchen

Linprunstraße 16

80335 München

Tel. (089) 31 90 93-77

[info@weltgenusserbe.de](mailto:info@weltgenusserbe.de)