



TYP 1
DRAUSSEN-
DRINNI

Der Garten wird zum Wohnzimmer und das Grillen zur Wissenschaft – ein Besuch in der Weber Grillakademie.

VON TOBIAS BECKER

FOTOS: VERENA BRANDT

Es gibt Menschen, die zur Tanke fahren, um einen wackligen Dreibeingrill zu kaufen, und weiter zum Discounter, um eine Großpackung Grillgut zu besorgen, vormarinieren natürlich. Die Kohle wedeln sie mit einem Pappsteller heiß. Kurz bevor die Schweinsteaks verkoken, löschen sie sie mit Bier ab. Es zischt, es raucht, es ist eine ziemliche Sauerei.

Und es gibt Menschen wie Jürgen, 47, der sich einmal in Bremen in den Zug gesetzt hat, um rund 300 Kilometer weit zu Santos Grills in Köln zu fahren, zum nach eigenen Angaben größten Grillfachhandel Europas. Auf 1200 Quadratmetern stehen dort rund 300 Grillmaschinen. „Ich habe die Verkäufer vier bis fünf Stunden lang genervt“, erinnert sich Jürgen. „Es war eine schöne Reise.“ Sein Souvenir: ein Broil King Sovereign XL, ein Gasgrill für mehr als tausend Euro.

Einen Nachnamen hat Jürgen heute nicht, denn er ist zu Gast in der Weber Grillakademie Hamburg. Dort duzen sich alle, so viel Bodenständigkeit muss sein. Auch wenn der Exclusive-Kurs 145 Euro kostet. Gemeinsam mit 19 anderen Teilnehmern, darunter drei Frauen, grillt Jürgen heimische Lachsforelle mit Chardonnay-Sabayone, Kotelett vom Iberico-Schwein mit Orangen-Schalotten-Soße, Lammhüfte im Gemüse-Rotwein-Sud, spanische Kartoffel-Tortilla, trockengereiftes US-Nebraska-Beef in Whisky-Marinade, gefüllte Tomaten nach sizilianischer Art sowie ein irisches Natronbrot mit Haferflocken.

„Die Geräte sind zu teuer, um ab und zu Würstchen drauf zu legen. Sie sind eine Erweiterung der Küche“, sagt Roberto Venturino, Koch und Inhaber der Hamburger StarKüche, die den Grillkurs für Weber betreut. Etwa 30 000 Menschen haben 2013 eine der 18 Grillakademien besucht, die der amerikanische Premiumhersteller Weber-Stephen hierzulande unterhält. „Wir können die Nachfrage nicht einmal komplett bedienen“, sagt Deutschland-Chef Frank Miedaner. Sein Ziel für 2016: mehr als 100 000 Grillschüler. Das ist ambitioniert, unrealistisch ist es nicht. Im Mai hat Weber-Stephen einen Flagshipstore in der Nähe der Hackeschen Höfe in Berlin eröffnet, inklusive einer Grillakademie, im Juli das millionste Exemplar seiner Grillbibel verkauft.

„Die Grillbranche profitiert sehr stark vom Outdoor-Living-Trend“, sagt Miedaner. Statt weißer Plastikstühle stehen in Gärten immer häufiger hochwertige Gartenmöbel von Herstellern wie Dedon. Es sind Sessel, Tische und vor allem Liegelandchaften, die aussehen, als wären sie aus dem Wohnzimmer kurz zum Lüften an die frische Luft gestellt worden. Entsprechend hoch ist ihr Preis. Die Handelsberatung BBE hat ermittelt, dass die Deutschen für ihren Garten und dessen Möblierung inzwischen fast so viel ausgeben wie für ihre Wohnung: rund 200 Euro pro Kopf und Jahr.

Der Garten als zweites Wohnzimmer, als Wohngarten. Und als Showroom natürlich, denn mit einem Garten lassen sich die Nachbarn beeindrucken, ohne sie einladen zu müssen. Es genügt, ihren Blick über den Zaun hinweg anzuziehen. Wenn dort neben den Dedon-Möbeln auch noch eine der kleinen Gourmetküchen von Weber steht, ist das Bild vollständig.

Vor zehn Jahren hätten die Deutschen im Schnitt 40 Euro für einen Grill ausgegeben, berichtet Miedaner, heute seien es 100 Euro. Die Steigerung ist enorm, auch wenn der Durchschnittskunde für seine 100 Euro bei Weber nach wie vor nicht allzu viel bekommt. Das Einsteigermodell, ein kleiner Holzkohle-Kugelgrill, kostet 89 Euro. Das meistverkaufte Modell, der Holzkohle-Kugelgrill Master-Touch, liegt schon bei 289 Euro. Den stärksten Umsatzzuwachs jedoch hat Weber bei Geräten zwischen 500 und 1000 Euro – in der mittleren Preislage seiner Gasgrill-Modelle.

Noch grillen mehr Menschen mit Holzkohle, aber die teureren Gasgeräte holen auf. Sie sind einfacher zu bedienen, ähnlich wie ein Küchenherd. Und sie sparen Zeit. Geschmacklich gibt es keinen Unterschied. „Zündet mal Kohle an, die riecht nach nichts“, sagt Koch Venturino. „Was ihr riecht, ist das Fett, das auf der Glut verbrennt.“ Was nicht heißt, dass man in einer Grillakademie aus der Kohle nicht dennoch eine Wissenschaft machen kann: Die Weber-Grillkohle, so Venturino, unterscheidet sich von günstigerer Kohle dadurch, dass sie länger glüht, weil sie fester gepresst sei. Wer ein Stück auseinandersägt, könne das sehr schön sehen.

Nun, was soll man sagen: Es gibt Menschen in solch einem Kurs, die haben das tatsächlich schon getan. So wie es Menschen gibt, die tatsächlich die *Beef* abonniert haben, „das Magazin für Männer mit Geschmack“.

In der Zeitschrift hat Jürgen den Beefer entdeckt, einen Gasgrill, der nur mit Oberhitze arbeitet – mit richtig viel Oberhitze: Ein 800 Grad Keramikbrenner heizt Steaks ein. Klar, dass der Beefer nun bei Jürgen zu Hause steht, neben dem Broil King Sovereign XL: „Ich brate mein Fleisch erst scharf an und gebe es zum Garen auf den großen Grill.“ Für unterwegs – „wenn man es mal einfach haben will“ – hat er ein drittes Modell: den Cobb-Grill, einen kleinen Kugelgrill. Da er nur viereinhalb Kilo wiegt, konnte er kürzlich mit nach Fuerteventura fliegen.

Zu Hause grillt Jürgen im Schnitt zweimal pro Woche, auch im Winter: „Wir machen in der Küche fast nichts mehr“, sagt er. „In der Qualität kriegt man es auf dem Herd nicht hin.“ Koch Venturino, der neben der StarKüche auch die Pizzeria Al Volo betreibt, bestätigt das: „Das Grillen ist das bessere Kochen.“ Die Gerichte trockneten dank der Frischluftzufuhr nicht so aus, die Röstaromen seien intensiver, „und die Bude stinkt nicht“. Selbst die Weihnachtsgans könne man auf den Grill packen, natürlich mit Fleischthermometer zur Kontrolle der Kerntemperatur.

Im Grillkurs geht ohne dieses Thermometer gar nichts: die Forelle, das Iberico-Schwein, das trockengereifte Rind – alle bekommen eine Messnadel verpasst. Wer sein Steak anstehen oder gar durchschneiden würde, um mal zu gucken, ob es gar ist, würde hier wohl angeschaut wie ein Wilder.

Was nicht heißt, dass die Sprüche nicht rustikal sein dürfen, so wie in der guten alten Zeit. Als Venturino die Forellen enthäutet, hat er für die Teilnehmer einen Tipp parat: „Jungs, das geht ganz einfach: wie 'ne Strumpfhose runterziehen.“