

Grillzeit

Marc: Her mit dem Grill. Die Grillsaison läuft auf Hochtouren! Die grosse Gemüse- und Fleischeslust liegt in der Luft. Seit sich der Sommer mit uns Sonnenhungrigen angefreundet hat, bleibt kein Grill mehr im Trockenem. Das Wettrüsten in den Wohnquartieren, wer wann und wer wieviel die Holzkohle schon zum Räuchern und glühen gebracht hat, ist in vollem Gang. Des Schweizers liebster Sommerbeschäftigung

ist längst zur Professionalität geworden. Ein perfekter Grill ist natürlich Grundvoraussetzung. Mit immer grösseren Grillstationen und Outdoor-Küchen wird brilliert und mit Fachwissen über Garpunkte und Kerntemperaturen des Gaumenfutters wie des Lammrückens und Schweinehalssteaks diskutiert. Zusätzliche Möglichkeiten der Zubereitung bietet sich ein umfangreiches Sortiment von Zubehör an. In der Freiluftküche sind der Fantasie der Zusammensetzung verschiedener Marinaden, Gewürze und BBQ-Saucen keine Grenzen gesetzt. Wer freut sich nicht über eine süsse Abrundung nach dem Grillplausch? Wenn die Früchte sogar auf dem Grill zubereitet werden und obendrein mit Schokoladen-Crème versüsst werden, dann gibt es für gross und klein kein Halten mehr. Natürlich gehört auch eine gute Kanne Kaffee dazu. Die Cowboys taten es und die Bauern früher auch. Den Kaffee in der Feuerglut kochen. Aber denken Sie daran, möglichst alle Teile sollten hitzebeständig sein. Zum Schluss noch ein wichtiger Anhaltspunkt aus dem «Grill-Knigge»: Nach dem Grillieren und dem vollständigen Auskühlen der Glut will der Grill geputzt und der Rost für das nächste Ma(h)l sauber gebürstet und wieder eingeeölt werden.



Tanja: Grillen, Barbecue, Asado oder Braai ist eine beliebte Freizeitgestaltung und weit verbreitet. Sie gilt als Männersache. Gegrillt wird überall, zu Hause oder in öffentlichen dafür bestimmten Plätzen. Grillen verbindet Sommerzeit, dicke saftige Steaks, vielfältige Buffets oder Picknick. Die Auswahl ist gewiss reichhaltig. Das Grillen verlangt einzig nur die

Beherrschung des Feuers. Ist dies gewährleistet, sind schwere Verbrennungen kein Thema. Die Vielfältigkeit des Grillmenüs ist universell. Eine Meditation vom Feinsten und lädt ein, die gesamte und totale Grillkreativität freien Lauf zu lassen. Alles ist möglich und grenzenlos. Von stinknormaler Wurst, über marinierte saftige Steaks, zu Speckschnecken, gefüllter Braten bis hin zu geschnittenem Gemüse, eingetränkt in Weisswein und locker in Alufolie eingerollt. Welcher Duft in der Luft und in der Nase. Ich komme nicht auf solche Ideen, weil mich gerade ein serviertes sehr schlankes dürftig belegtes Käsesandwich versucht anzulachen. Das passiert auch so. Meist aber ist das Grillen von klimatischen Bedingungen abhängig. Heuer findet das Wetter keine richtige Gnade dafür. Die eine oder andere Grillparty fiel ins Wasser. Das Wetter beeinflusst unseren Grillschmaus. Warum auf den Sommer warten? Die fehlenden Sonnenstrahlen bringen uns auch so zum Verzweifeln. Der Grill steht geduldig draussen. Bei Regen und Schnee hat das auch so seinen Charme. Das macht aussergewöhnlich und wir trotzen den Witterungen ausserhalb der sogenannten Saison. Um Nachbarschaftsstreite zu vermeiden, laden Sie diese einfach ein. Vergnügliches Grillen.

Beherrschung des Feuers. Ist dies gewährleistet, sind schwere Verbrennungen kein Thema. Die Vielfältigkeit des Grillmenüs ist universell. Eine Meditation vom Feinsten und lädt ein, die gesamte und totale Grillkreativität freien Lauf zu lassen. Alles ist möglich und grenzenlos. Von stinknormaler Wurst, über marinierte saftige Steaks, zu Speckschnecken, gefüllter Braten bis hin zu geschnittenem Gemüse, eingetränkt in Weisswein und locker in Alufolie eingerollt. Welcher Duft in der Luft und in der Nase. Ich komme nicht auf solche Ideen, weil mich gerade ein serviertes sehr schlankes dürftig belegtes Käsesandwich versucht anzulachen. Das passiert auch so. Meist aber ist das Grillen von klimatischen Bedingungen abhängig. Heuer findet das Wetter keine richtige Gnade dafür. Die eine oder andere Grillparty fiel ins Wasser. Das Wetter beeinflusst unseren Grillschmaus. Warum auf den Sommer warten? Die fehlenden Sonnenstrahlen bringen uns auch so zum Verzweifeln. Der Grill steht geduldig draussen. Bei Regen und Schnee hat das auch so seinen Charme. Das macht aussergewöhnlich und wir trotzen den Witterungen ausserhalb der sogenannten Saison. Um Nachbarschaftsstreite zu vermeiden, laden Sie diese einfach ein. Vergnügliches Grillen.

Tanja Ilic und Marc Strickler, beide in Wädenswil zu Hause, erzählen uns monatlich in ihrer Kolumne, was sie beschäftigt.

grüniger & partner gmbh



Werkstatt: Rütowisstrasse 3
8820 Wädenswil

Telefon 044 683 24 00
Mobile 079 693 39 66
www.1-mal-1.ch

Ihr Partner für sämtliche Malerarbeiten

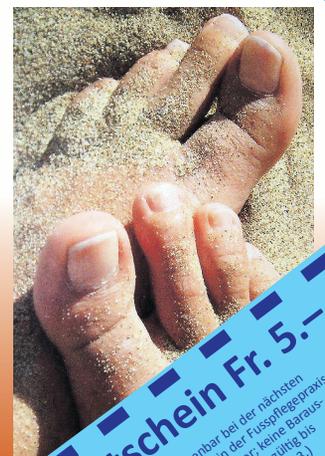
DANIEL GEHRER
Fusspflegepraxis



PEDICURE
FUSSPFLEGE
FUSSREFLEXZONEN-
MASSAGE

Seestrasse 95 • 8820 Wädenswil
Telefon 044 780 88 49

www.danielgeherer.ch



Gutschein Fr. 5.-
(anrechenbar bei der nächsten
Behandlung in der Fusspflegepraxis
Daniel Geherer - keine Baraus-
zahlung - gültig bis
31.08.2013.)