

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 140 (2014)
Heft: 7-8

Artikel: Feuer frei : grillier das Tier : der Senf dazu
Autor: Ritzmann, Jürg / POLO [Poloczek, André]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-946963>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Feuer frei

Grillier das Tier

JÜRIG RITZMANN

Tiere mögen es, gegrillt zu werden. Das ist kein Scherz. Was viele Leute nicht wissen: In einer herausgeschnittenen Szene von «Der Pferdeflüsterer» schiebt ein Gaul die Krise und sagt zum Protagonisten – der ja die Viecher versteht – lapidar «Grillier mich, yyyhaaa». Das stimmt. Damit Schafe einschlafen können, zählen sie übrigens Lammgigots, die eins nach dem anderen auf den Grillrost springen.

Der Wunsch einer Kreatur, gegrillt zu werden, muss aus psychologischer Sicht sicher näher durchleuchtet werden. Zum Beispiel sollte man die Alternativen eines sogenannten Nutztiers bedenken. Würden Sie etwa in einer industriell gefertigten Wurst enden wollen, die in einer herkömmlichen Pfanne gebraten wird? Dann lieber ein Steak für den Grill. Rinder können sich angeblich nichts anderes vorstellen. Und Rinder hassen es, von einem Laster überfahren zu werden. Es gibt übrigens auch Tierpsy-



chologen. Ich habe apropos neulich meinen Haartrockner zum Psychologen geschickt (er gab nur noch warme Luft von sich).

Zurück zum Grill: Vegetarier haben neuerdings ja ebenfalls den Grill entdeckt. Und bevor wir uns fragen, was denn der liebste Tod einer Pflanze sei, fragen wir uns lieber, was Vegetarier so über die Glut legen: Auberginen, Zucchini und Tomaten. Na ja. Und wer das Grillgefühl möglichst realitätsnah simulieren möchte, der kauft sich eine Tofuwurst. Ist etwas teuer,

schmeckt dafür wie Isolationsmaterial. Wer Aufschluss über die Konsistenz haben möchte, der beisse in eines dieser Duftbäumchen, die man ins Auto hängt.

Wenn Veganer grillieren möchten, dann wird es heikel: Hat der Veganer den Weg zum Grill körperlich praktiziert, legt er die Körner auf eine – aus biologisch gezüchtetem Bauxit von Hand hergestellte – Aluschale und lässt sie dort stilsicher verdampfen. Der Nährwert des Endproduktes ist in etwa gleich, wie wenn man nichts isst. Aber es ist nachhaltig.

Egal ob Fleischesser, Vegetarier oder Veganer, eines bleibt sich gleich: Die beste Glut ist immer dann, wenn alles bereits gegessen ist und die Party gemütlich beim Grappa sitzt. Die Gedanken schweifen dahin, und manch einer sitzt da und denkt sich insgeheim, dass er als Tier wohl gerne ein starker, stolzer Löwe wäre. – Der am Ende auf dem Grill landet.

Der Senf dazu

JÜRIG RITZMANN

Das Wichtigste ist natürlich die Marinade. Das Allerwichtigste. Ohne Marinade können Sie ebenso gut ein Stück Karton auf den Grill schmeissen. Oder ein Stück ungewürztes Fleisch. Genau: Im eigentlichen Sinne bedeutet die Aussage «das ist ein leckeres Steak» denn auch «das ist ein Steak mit leckerer Marinade». Gut, diese neuen Vegetarierwürste schmecken übrigens sogar mariniert wie Dachpappe.

Wie wir aus diversen Konsumantenmagazinen entnehmen können, durchläuft der Lebenszyklus (veraltet für: Lifecycle) eines Rindviehs zuerst die Theke mit den ungewürzten Stücken, bevor es elegant zu den vakuumverpackten, marinierten Grilladen wechselt. Aber wer glaubt schon Konsumantenmagazinen. Zumal wir bis heute auf ein Konsumantenmagazin war-

ten, das sich mit der Qualität von Konsumantenmagazinen befasst.

Zurück zum Tier: Was macht denn eigentlich eine gute Marinade aus? Ist es der Senf einer Marke, die mit tanzen den Tuben wirbt? Ist es eine von Meisterköchen ausgeklügelte Gewürzmischung aus handerlesenem mauretanischen Baumpfeffer, geröstetem Walliser Kreuzkümmel und gedünstetem Salz aus dem vitalen Teil des Toten Meeres? Oder ist es am Ende Geschmackssache?

Manche reiben die Grillade mit Bier ein oder mit Whiskey, manche hängen sie drei Tage gesalzen in eine Dunkelkammer bei Räucherstäbchen und klassischer Musik. Und ein paar lassen es beim Auspenden auf den staubigen Boden fallen. Viele Menschen hauen auch eine halbe Flasche irgendeiner künstlich aromatisierten Grillsauce dazu, wenn das Fleisch be-

reits fertig auf dem Teller liegt. Na toll. Was ist denn nun das Beste?

Wir wissen es nicht genau. Dass schlussendlich der Geschmack jedes Einzelnen zählt, ist mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit so gut wie unmöglich, denn: Jeder Grillmeister und jeder, der es zu sein glaubt, kennt die einzig wahre, ultimative unverfälschbare Supermarinade dieser Welt. Sozusagen die Wahrheit. Das ist so ähnlich wie mit den Weltreligionen, mit dem Unterschied, dass um die Marinadefrage viel mehr Kriege geführt worden sind. Item.

Dieser Beitrag wäre zweifelsohne unvollständig ohne die exklusive Offenlegung des besten Marinaderezepts, das jemals das Licht den Planeten Erde erblickt hat. Das ist eine Premiere, und Sie sollten versprechen, das Geheimnis zu hüten wie Ihre Grillzange: Salz und Pfeffer kurz einreiben.