

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 107 (1981)
Heft: 25

Illustration: [s.n.]
Autor: Wyss, Hanspeter

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: 30.03.2025

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

Grillpläusche

Wenn das Sommerwetter endlich einmal hält, was es uns meistens vergeblich verspricht, duldet es keinen Knochen mehr länger drinnen in den muffigen vier Wänden. Der Elektroherd bleibt ausgeschaltet, die Küche kalt, indessen sich die Phantasie der fröhlichen Esser draussen an Gottes freier Natur entzündet. Es ist wohl der alte Jagdinstinkt, der da erwacht und zu den urplötzlich überall aufflackernden Lagerfeuern drängt. Den Waldrändern, Campingplätzen, Gärten und selbst den kleinsten Minibalkonen des sozialen Wohnungsbaus entsteigen aromatisch duftende Rauchzeichen, die sich verlockend ausbreiten, um die Völkerfreundschaft der Gaumenfreunden zu verkünden. An solchen Tagen wäre es freilich müssig, die unheilverkündenden Schlagzeilen der Presse zum Grillenfängen benützen zu wollen, da die halbe Welt hinreichend mit Grillieren beschäftigt ist.

Eine gemütliche Grillparty kann das höchste der Gefühle bedeuten. Besonders dann, wenn sich ein Teilnehmer zu fortgeschrittener Stunde und in angesäueltem Zustand versehentlich auf den heissen Rost setzt. Deshalb sollte vor jeder Grillveranstaltung auf ausreichende Beleuchtung geachtet werden. Ebenso wenig ziemt es sich, dass man nach Abschluss eines Festschmauses mutwillig in die zischende Holzkohlenglut pinkelt. Die dabei entstehende Dampfwicklung könnte sonst leicht die Brillen einiger in ein sehr angelegtes Gespräch über den Cash flow von Halbleiterfabrikaten vertieften Geschäftspartner beschlagen, welche den Zwischenfall zweifellos sehr übel vermerken würden. Man lasse daher die Asche so lange im Grill liegen, bis sie völlig erkaltet ist und versorge sie dann in einem Metallbehälter.

Um unliebsame Ueberraschungen zu vermeiden, sollte man sich stets darüber im klaren sein, dass Grillieren nun einmal ein Spiel mit dem Feuer ist. Entscheidende Voraussetzung für das Gelingen einer Grillparty ist die viel Geschick erfordernde

Kunst des Feuermachens. Zündwürfel und Anzündflüssigkeit sind dabei eine grosse Hilfe, die dem Grillfreund die etwas zeitraubende Technik aus der Steinzeit wesentlich verkürzen. Wenn allerdings mit den verkohlten Steaks zugleich der in der Nähe befindliche Sonnenstor ein Raub der Flammen wird, muss das Fest als misslungen betrachtet werden. Das scherzhafte Anbringen von Feuerwerkskörpern unter den Holzkohlen (besonders effektiv am 1. August!) kann zwar für allgemeine Erheiterung sorgen, aber sehr leicht auch ins Auge gehen. Dagegen wirken angesengte Augenbrauen und Bärte äusserst anziehend auf anwesende Damen, denen vor freudigem Schreck glatt das Weissweinglas aus der Hand fällt.

Sehr viel hängt natürlich von der richtigen Wahl des Grillgeräts ab, das der Markt in unendlichen Formen und Variationen anzubieten hat: vom einfachen Gusseisen-Tischgrill, über den robusten Gaucho grill dänischer Provenienz oder den luxuriösen Grillwagen mit Zubehörsarsenal bis zum vertikal wie horizontal verwendbaren Koffergrill mit Motor und hochglanzverchromter Deckelschale. Notfalls genügt sogar ein Blumentopf mit obendraufgesetztem Grillrost. Auf welche Weise Sie Ihr Fleisch brutzeln lassen wollen, schreibt Ihnen niemand vor. Sie sind vollkommen frei in der Entscheidung und haben höchstens für die daraus entstehenden Schäden aufzukommen.

Für das Grillvergnügen unerlässlich sind aber auch eine ansehnliche Reihe von allerlei nützlichem Gerät, wie Spiesse, Gabeln, Zangen, Saucenlöffel, Handschuhe, Schürzen oder ein handliches Grillmastercase, das sämtliche erforderlichen Accessoires (plus Gewürzen) enthält. Gutgreifende Wurstzangen ersparen Ihnen die Peinlichkeit, eine vom Grill gehobene Cipollata irrtümlich im Ausschnitt einer anwesenden Dame verschwinden zu sehen, was Sie leicht in den Verdacht eines anzüglichen Lüstlings bringen könnte. Selbstverständlich sollte man sich an einer

Grillparty niemals dazu hinreissen lassen, den vornehmlich aus Damenshorts hervorquellenden heissen Beinschinken, der einen ganzen Sommertag lang an der Sonne geschmort hat und dessen Anblick niemand zu widerstehen vermag, mit Barbecue (nicht zu verwechseln mit Chuehbabe!) zu bestreichen, um ihn etwas rezent zu machen. Andererseits sind es gerade Pfeffer, Senf, Salbei, Rosmarin oder manchmal eine Spur Eau de Cologne, die unsere Grillstücke erst so richtig schmackhaft machen.

So oft und wo immer auch sich mit dem Grillrost ein Hauch von Romantik und Abenteuerlust verbindet, werden Sie rasch daran erinnert, dass hinter diesem urchigen Naturerlebnis offenbar ein florierender Industriezweig steht, der anscheinend ganz gut davon lebt. Aber daran soll sich die Finger verbrennen, wer will. Ich wünsche allen Spiessgesellen guten Appetit und viel Vergnügen!

Mehr als eine Million politische Gefangene sind in Haft. – Helfen Sie uns helfen, damit die Menschenrechte überleben.

AMNESTY

international

Schweizer Sektion
3001 Bern – Postfach 1051
PC 80-68972

Sache des Geschmacks

«Helfen Sie mir, Herr Doktor», sagt der Patient zum Psychiater.

«Was haben Sie denn?»

«Ach, Sie müssen wissen, dass mir schwarze Schuhe lieber sind als braune.»

«Da ist doch nichts dabei», meint der Doktor. «Ich ziehe schwarze Schuhe auch vor.»

«Aber wie haben Sie sie lieber? Gekocht oder gebraten?»

