



„Weniger Würze: Der Veggie-Grilltrend geht ins Puristische.“

CARSTEN HÖPPNER

anfängt zu rauchen“, beschreibt der Koch eines seiner Rezepte. Auf diese Weise wird der Käse nicht nur warm, sondern auch geräuchert. Den feinen Grill-Camembert serviert er anschließend mit frischem Brot, Pellkartoffeln und Dip.

Ebenfalls bewährt habe sich das kalte Räuchern von Cheddar: hierfür reibt der Profi Cheddar-Käse über Tortilla-Chips, gratiniert das Ganze und garniert mit Frühlingszwiebeln und Dip. Höppner ist überzeugt: Wer Käse auf dem Grill gekonnt einsetzt, wertet damit die Gerichte ungemein auf. Fertigprodukte setzt er auf Grund ihrer minderen Qualität jedoch nur selten ein.

Burger Patties & Co.

Mit dem Trend zum Comfort Food wecken auch Burger Patties zunehmend das Interesse der gehobenen Küche: Doch welche Produkte sind hier wirklich empfehlenswert? Höppner beschäftigt sich seit Jahren mit vegetarischen Koch- und Grilltrends: „Die derzeitige Auswahl ist inzwischen sehr gut“, findet er. „Vegane Ersatzprodukte kamen früher quasi aus dem Chemie-Baukasten und enthielten viele E-Produkte. Das hat sich stark geändert.“

Auch Patties aus Linsen und anderen Hülsenfrüchten, Seitan und Soja empfiehlt der Koch uneingeschränkt zum Grillen, was deren geschmackliche Qualität betrifft: „Mit Seitan lässt sich ein authentischer Geflügel-Burger und Geflügel allgemein sehr gut imitieren“, so sein Fazit. Allein eine Sache bemängelt der Koch dabei: „Der Wasserverbrauch bei der Herstellung dieser Produkte ist, genau wie bei Soja, enorm groß. Damit tut man zwar dem Tier etwas Gutes, der ökologische Fußabdruck dieser Lebensmittel stimmt jedoch leider nicht.“ Sein vegetarischer Geheimtipp zum Schluss: „Sonnenblumen-Hack ist sensationell.“

Abseits von veganen Fleischalternativen ist der Grill-experte von Pilzen auf dem Grill begeistert: „Portobello-Pilze eignen sich hervorragend zum BBQ: man kann sie mit Brot, Käse, Schmand oder Tomatensoße füllen“, schlägt Höppner vor. Als gute Geschmacks-

„Man stellt sich Veggie-Grillen oft besonders umfangreich oder schwierig vor, doch de facto kann man dafür jeden normalen Gas-Grill, Elektro-Grill, Kohle-Grill oder Smoker zum Räuchern verwenden“, berichtet Höppner. „Im Grill gibt es eine direkte und indirekte Zone. Die direkte Zone ist wie das Kochfeld oder die Pfanne, in der man etwas zubereitet. Die indirekte Zone ist mit dem Backofen vergleichbar“, erklärt er. „Alles, was man in der Küche zubereiten kann, lässt sich auch am Grill zubereiten, und umgekehrt. Somit eignet sich der Grill auch wunderbar für alle vegetarischen Gerichte.“

Höppner setzt den Grill gezielt ein, um das würzig-fleischige Geschmackserlebnis „Umami“ zu kreieren: „Das Herzhafte, was die Leute so lieben“, sagt er, „gelingt am besten durch Röstaromen oder Räuchergrill-Zutaten.“ Besonders gern verwendet der Koch in seinen Kursen dafür Kartoffeln. So bereitet er auf dem Grill z.B. Maxim Kartoffeln, Kartoffelplätzchen, geräucherte Kartoffeln oder Räucherkartoffeln zu. Um auch bei Gerichten ohne Fleisch ein vollumfängliches Geschmackserlebnis hinzubekommen, könne man sich z.B. mit dem Thema Räuchern beschäftigen, so sein Credo. „Für einen guten Kartoffelsalat mit etwas Speck-Geschmack, räuchert man die Kartoffel vorher ein wenig. Durch das Räuchern assoziieren wir Speckgeschmack, ohne dass Speck verwendet wurde.“

Herausforderung Käse auf dem Grill

Zu den Herausforderungen beim vegetarischen Grillen gehört die Zutat Käse: „Käse im Rost birgt die Schwierigkeit. Je heißer er wird, desto flüssiger wird er auch“, erklärt Höppner. Der erste „Grillkäse“, der bekannt wurde, war deshalb auch der relativ fest-zähe Halloumi. Dieser Käse mit Ursprung im Mittelmeerraum behält seine Form auch dann, wenn er erhitzt wird. „Leider quietscht Halloumi zwischen den Zähnen, was manche Gäste nicht mögen“, so die Erfahrung des Grillmeisters.

Inzwischen ist die Bandbreite an Grillkäse bei den Herstellern jedoch groß. „Viele Käse-Sorten sind allerdings leicht präpariert, damit sie nicht auf dem Grill schmelzen und in den Rost laufen“, weiß Höppner. Dies wiederum schmälert die Qualität. Der Profikoch setzt deshalb auf einen altbekannten Trick: Um hochwertigen Käse auf dem Grill zubereiten zu können, muss man ihn zunächst einfrieren. „Bei einem unserer Grillgerichte servieren wir Camembert auf der Zedernholzplanke. Diesen friere ich vorher ein. Erst dann kommt er auf eine gewässerte Holzplanke, die von unten stark angefeuert wird und

NACHGEFRAGT BEIM GRILLMEISTER

Profikoch Carsten Höppner ist deutscher Grillmeister und Gründer von „Die Kochfabrik“ in Augsburg.

KÜCHE: Wie kam es zur Gründung ihrer eigenen Grill- und Kochschule?

CARSTEN HÖPPNER: Das war so nicht geplant. Ich bin gelernter Koch aus der Stermegastronomie. Als ich merkte, dass die Gastronomie sehr kräftezehrend war, ging ich erst in den Möbelverkauf und grillte nebenher. 2007 wurde ich deutscher Grillmeister. Schließlich erhielt ich die Möglichkeit, die Grill-schule des weltgrößten Grillfachhandels Santos in Köln aufzubauen. Im Oktober 2013/2014 eröffnete ich in Augsburg dann „Die Grillfabrik“, meine eigene Grill- und Kochschule, mit dem Partner WMF und Weber.

Bieten Sie auch vegetarische Grill-Seminare an?
Wir haben im Verbund der Weber Grillakademien einen veganen Grillkurs im Programm, doch dieser ist eher ein Randprodukt. Das liegt wahrscheinlich am regionalen Essverhalten Bayerns. Augsburg und Umgebung sind eher fleischlastig. Dennoch ist definitiv Interesse da. Wir bieten z.B. im Kochkursprogramm der Grillfabrik vegetarische Kurse an, mit Exkursionen auf den Grill, das kommt gut an!

Und was ist Ihr vegetarisches Lieblingsgrillrezept?

Ich liebe Blumenkohl-Schnittzel. Dafür paniere ich eine Scheibe Blumenkohl nach gewohnter Art: mit Mehl, Ei und Semmelbröseln als Panade. Danach backe ich das Gemüse im Grill auf einer Plancha in Butter schön aus. Vorkochen ist nicht nötig. Einfach super!

www.die-grillfabrik.de

träger sind zudem Zucchini und Auberginen bekannt. Eingebölt und gewürzt durch Marinade passen sie hervorragend auf Grill-Spieße, zusammen mit weiteren Gemüsearten. „Gemüse mit wenig Eigengeschmack nehmen Geschmacksträger aus Marinade oder Würzmischung besonders gut an“, erklärt Höppner, der gute Erfahrung mit asiatischen Marinaden auf Teriyaki-Basis hat: „Durch die Marinade wird der Geschmack des Gemüses spezieller und man kann so leicht weniger Fleisch essen.“

Tierwohl und Gesundheit geben den Ausschlag

Höppner zufolge zählt das starke Marinieren inzwischen jedoch zum „Old School Grillen“. Bis vor zehn Jahren habe man noch ein relativ geschmacksneutrales Stück Fleisch genommen und durch Marinade eine extreme Würze erzeugt. „Das assoziieren viele noch heute mit Grillen“, sagt der Profi-Griller. „Heute geht der Trend ins Puristische – beim Gemüse ebenso wie bei einfachen Fleischstücken.“ Was macht für einen Grillmeister nun den Reiz vom vegetarischen Grillen aus? „Das Tierwohl und die gesündere Ernährung“, stellt

Höppner mit Nachdruck klar: „Nachhaltigkeit ist mir sehr wichtig. Natürlich sind wir als Grill- und Kochschule fleischlastig, achten jedoch darauf, dass die Tiere ein glückliches Leben hatten.“ Inzwischen legt Höppner pro Woche sogar zwei Veggie-Tage ein: „Der gesellschaftliche Trend sollte ausreichen, damit man sich als Koch mit der Thematik beschäftigt und Aufklärungsarbeit bei denjenigen leistet, die immer noch glauben, ‚Veggie‘ sei keine vollwertige Ernährungsweise“, findet er. „Die Produkte werden immer interessanter – wer sich damit befasst, entdeckt schnell: Veggie Ernährung ist etwas ganz Tolles.“

CONVOTHERM
A Weibull Brand

maxx pro.
high definition.

Die neuen Kombidämpfer für echte Profis. Qualität neu definiert:

- ▶ 10-Zoll TFT HiRes-Glas-Touchdisplay
- ▶ Automatisches Kochen mit Schnellwahltasten
- ▶ Dreifachverglasung – energieeffizient und sicher
- ▶ Cloud-fähig vernetzbar via WiFi
- ▶ Grilloption mit patentiertem Fettmanagement
- ▶ Optionale Räucherfunktion

Immer die perfekte Lösung. Sie haben die Wahl.



Advancing Your Ambitions