

Theo's Tipp März 2025

Liebe Gartenfreunde,

wir Gartennutzer haben das Glück, der Natur nah zu sein. Wir bereiten im Garten mit großer Inspiration unsere Speisen zu. Als Heizquelle stehen Strom, Gas oder Holzkohle zur Verfügung. Manche kochen auch über dem offenen Feuer. Die harten Grillfans fangen schon Neujahr mit dem Grillen an. Viele holen jetzt im März den Grill hervor. Nach gründlicher Reinigung des Grills und einer Funktionsprüfung kann es losgehen.

Gasgrills erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Diese sind schnell betriebsbereit und das Fett tropft nicht in die Glut, da die Flammen abgedeckt sind. Wenn genügend Gas in der Flasche ist, steht dem Grillen nichts entgegen. Die Füllmenge kann mit Hilfe einer Waage (ideal sind Kofferwaagen aber auch die Personenwaage ist nützlich) festgestellt werden. Auf jeder Gasflasche steht das Tara Gewicht. Das Tara Gewicht ist die leere Flasche ohne Füllung. Zieht man das Tara Gewicht vom Gewicht der zu prüfende Flasche ab, weiß man wieviel Gas noch in der Flasche ist. Wer die Gasflaschen luftig lagern kann, kann auch eine zweite Flasche in Reserve halten. Nicht geeignet zur Lagerung sind Kellerräume. Die Flaschen müssen aufrecht stehen und die rote Schutzkappe über dem Ventil muss bei Lagerung angebracht sein, damit das Ventil vor Beschädigungen geschützt ist.

Griller, die Holzkohle bevorzugen, schwören auf den besonderen Geschmack. Ob die Raucharomen den Geschmack des Grillgutes positiv beeinflussen, mag jeder für sich entscheiden. Tropfendes Fett in die Glut sollte man allerdings vermeiden, da schädliche Stoffe (3-MCPD Ester) entstehen.

Elektrogrills kann man einsetzen, wo die Rauchgase von Gas und Grillkohle Nachbarn belästigen. Auch diese sind schnell in Betrieb zu setzen.

Mein Favorit ist der Dutch Oven aus Gusseisen, den ich lange über dem Feuer köcheln lasse, bis das Fleisch butterzart wird.

Nach dem Grillen ist vor dem Grillen. Die Gasflasche gut verschließen. Vorsicht vor Entsorgung der abgebrannten Grillkohle. Ist noch Glut vorhanden, können Brände entstehen. Kleinere Mengen Grillasche können gut im Gemüsebeet eingearbeitet werden. Aber nicht direkt auf die Pflanze. Dann erzeugen Sie Terra preta, die schwarze Erde der Indios, als wertvollen Dünger. Da Asche keinen Stickstoff enthält, fehlt noch ein organischer Stickstoffdünger. Asche als Dünger hebt den pH-Wert und enthält wertvolle Spurenelemente. Achtung, nicht zu viel und bevorzugt für kalkliebende Pflanzen. Dazu gehören Gurken, Tomaten, Möhren, Rote Beete, Sellerie, Spinat, Kürbis und Zwiebeln. Auch die Kompostierung wird durch Asche gefördert.

Den Grillrost weiche ich in feuchtes Zeitungspapier ein. Nach einer Nacht ist dieser am nächsten Tag schnell wieder blitzblank.

Gemütliche Stunden wünscht Euch

Euer Theo

