

KURIER

AM SONNTAG

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR ÖSTERREICH

Niederösterreich

Sonntag, 2. August 2020
Nr. 212 / 1,60 €
KURIER.at

Glutsbrüder

GRILLEN – DIE GROSSE MÄNNERDOMÄNE

Feuer und Fleisch: Was macht das Brutzeln im Freien so faszinierend? Warum ist der Platz beim Griller männlich dominiert? Ein Besuch beim Weltmeister und viele Tipps

LEBENSART 24. 25

Brennen fürs Grillen

Leidenschaft. Es müssen zwar nicht immer Kotelett, Burger und Steak sein, aber ganz ohne Fleisch geht es auch nicht. Über die Faszination des Grillens und eingefleischte Klischees, die sich nicht abschütteln lassen

VON **YVONNE WIDLER** (TEXT)
UND **GERHARD DEUTSCH** (FOTOS)

Wenn Adi Matzek über Fleisch und Feuer spricht, dann sprudelt es nur so aus ihm heraus. Er ist Gründer der ersten österreichischen Grillschule und wer, wenn nicht er, darf in diesen Zeiten inbrünstig über ein Virus sprechen? „Das Grillvirus hat mich schon vor zwei Jahrzehnten erwischt, und ich habe mich bis heute nicht davon erholt“, sagt der 53-jährige Doppel-Grillweltmeister, der auch Fleischermeister in dritter Generation ist. „Grillen ist eine der letzten Männerdomänen, die von den Damen auch gnädig zugelassen wird. Das ist eine wunderschöne Sache, bei der wir noch ein bisschen Mann und auch Kind sein dürfen“, sagt Matzek mit ver-schmitztem Lächeln.

Das Zeppter der Evolution

Tatsächlich wurde über Testosteron, Holzkohle, Feuer und archaischen Männerkult schon viel geschrieben. Geändert hat sich nicht so viel. Nach wie vor sind es über 80 Prozent Männer, die am Grill im Garten stehen, während Frauen all die anderen Dinge erledigen, die zu einem Barbecue gehören. Dass Grillen nach wie vor Männersache ist, davon ist auch Gunther Hirschfelder überzeugt, Kulturwissenschaftler an der Universität Regensburg. Es gebe zwar kaum verlässliche Daten zur Geschlechterverteilung an der Grillzange, man könne aber sicherlich von einer Art Männerbastion sprechen. Frauen hätten sich in vielen anderen Lebensbereichen das Zeppter geschnappt, sodass beim Grillen eine Art postmoderner Reflex zu beobachten sei. „Im Zuge der Emanzipation der Frau hat der Mann evolu-

tionäre Rechte eingebüßt. Im Grillen hat er aber ein Refugium.“ Die entmachteten Männer stünden heutzutage zudem unter einem starken Beobachtungsdruck, sich nicht machistisch zu verhalten. Da komme der Platz am Grillers manchmal sehr gelegen. Also wird die Schürze umgebunden und Feuer gemacht.

Rampenlicht genießen

Matzek führt durch seine Grillschule, die nur ein paar Autominuten von Österreichs Grillhauptstadt, Horn im Waldviertel, entfernt liegt. Vor traumhafter Naturkulisse parken an die 20 Grillgeräte, auf die der Meister stolz ist: Holzkohle-, Gas- und Smoker-Griller. Immer noch trägt er ein Lächeln im Gesicht. „Wissen Sie, eigentlich ist die Position am Grill eine, bei der man nichts falsch machen kann. Ich denke, daher mögen Männer sie so gerne.“ Es gebe nämlich immer eine Ausrede, falls etwas nicht nach Plan gelingt.

„Wenn das Kotelett nichts wird, dann hat der Bauer das Schwein nicht gut gefüttert. Ist der Bauer anwesend, dann war es der Fleischer, denn vermutlich hatte das Schwein zu viel Stress. Beim Holzkohlegrill war das Holz feucht. Beim Gasgriller war die Düse verstopft. Wenn es aber gut läuft, dann genießt der Mann das Rampenlicht“, erklärt Matzek augenzwinkernd und ergänzt, dass seine Analyse auf vielen Jahren Erfahrung beruht.

Matzek ist nicht nur Grilllehrer, sondern auch Präsident des österreichischen Grillverbandes, der Austrian Barbecue Association (ABA). 400 aktive Mitglieder zählt der Verein, 70 Prozent davon sind Männer, die meisten im Alter von 40 Jahren und aufwärts. „Wir wollen aber kein Stammisch-Männernverein sein, wir wollen für

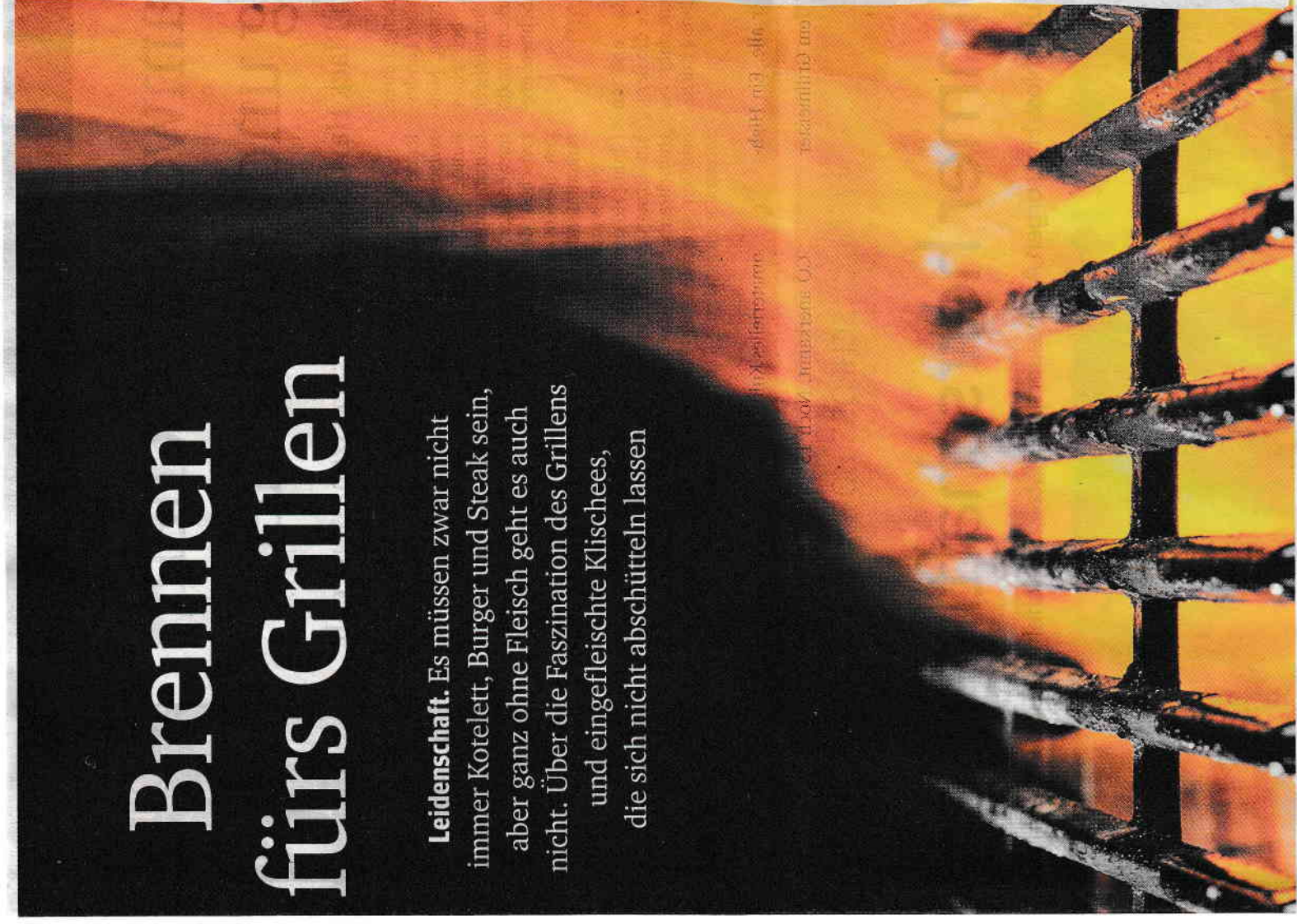
Familien da sein“, sagt der Grillmeister und reicht das Wort an seine Kollegin Eveline Malik weiter, eine der wenigen „Grillerrinnen“ und die „gute Seele des Vereins“, wie Matzek sie vorstellt.

Früher habe sie oft am Grill gestanden, heute nur noch zu besonderen Anlässen. „Am liebsten grille ich Fisch und Gemüse und natürlich Mehlspeisen“, erzählt Malik, die im Verein administrative Aufgaben erledigt. So seien jegliche Arten von Blätterteig-Deserts ein wahres Gedicht für den Gaumen. „Teig, ein gefärrter Apfel und etwas Rohrzucker. Schmeckt großartig“, schwärmt sie. Für sie müsse es wirklich nicht nur Fleisch sein, das auf dem Rost landet.

Zeit nehmen

Im Mai 2021 findet die nächste Grillstaatsmeisterschaft statt. Tausende Gäste werden auf der Festwiese in Horn den zahlreichen Grillteams zusehen, wie sie 5-Gänge-Menüs zubereiten. Anschließend gibt es Kostproben für alle. Ein Highlight für Matzek und seine Mitglieder. Doch dem Grillmeister geht es nicht nur um den Wettkampfgedanken. Er möchte mit seinem Schaffen etwas verändern. Den Zugang zu Lebensmitteln etwa. „Wir fahren 150 km zu Winzern, um Wein zu kaufen. Aber keine 20 km zum nächsten Fleischer.“ Diese werde man aber auf sich nehmen müssen, wenn Qualität am Teller gewünscht ist. Außerdem legt der Grillmeister Wert auf den sozialen Austausch im Verein. „Bei uns trifft der Spengler auf den IT-Fachmann und den Bankmanager, vor dem Grill sind wir alle gleich.“

Eine letzte Sache geben Matzek und Malik noch mit: „Sagen Sie niemals Kochen zum Grillen!“





GERHARD DEUTSCH (7)



Grillmeister Adi Matzek sagt, die Königsdisziplin sei das Grillen von Rind, vor dem er viel Respekt habe. Je nach Reifungsstufe und Fettklasse, die richtige Garstufe zu treffen, sei eine Herausforderung



Aus Gründen der Fairness erhalten bei den Grillmeisterschaften alle Teams die gleichen Lebensmittel. Matzek sagt, die Menschen sollen stärker auf gute Qualität und Herkunft beim Einkaufen achten