

Mehr als nur der Schweinebauch

Beim Volkshochschul-Grillkurs „Manche mögen's heiß“ kommen Fischfilet und gefüllte Hähnchenbrust auf den Rost

Von Ingo Eisner

SIEGBURG. Wer an diesem Freitagabend den Parkplatz des VHS-Studienhauses betrat, dürfte seinen Augen nicht getraut haben. Um einen großen Schwenkgrill herum stand eine Gruppe Männer und Frauen mit Grillgut auf dem Teller und genoss den warmen Sommerabend. Dass vor dem VHS-Gebäude gegrillt wurde, ließ sich vom leckeren Geruch her bereits erahnen. Es war allerdings keine reine Grillparty, die dort gefeiert wurde, sondern der Höhepunkt des vierstündigen Grillkurses „Manche mögen's heiß“.

„Ich mache das bereits seit einigen Jahren. Leider sind diesmal nicht so viele Teilnehmer gekommen, aber dafür habe ich dann für jeden einzelnen mehr Zeit“, sagte Michael Alt. Der Koch, der seit einiger Zeit als Küchenleiter für das gute Essen bei dem Hennefer Verein VESBE sorgt, hatte sich einiges an Rezepten einfallen lassen, das mit dem herkömmlichen Grillen nur wenig zu tun hat. Ob gefüllte Hähnchenbrust mit Mango-Curry-Dip, Fischfilet im Joghurtmantel, Schweinemedallions im Speckmantel oder Sis Kebap – all die Rezepte, die Michael Alt seine Teil-



Sie mögen es heiß: (von links) Monika und Karsten Graszynski, Regine Sälker, Michael Alt, Heinz Sälker, Heinz Schmitz, Rolf und Simone Müller grillen bei der Volkshochschule.

FOTO: INGO EISNER

nehmer in der VHS-Küche im Studienhaus vorbereiten ließ, werden nicht automatisch mit Grillspezia-

litäten verbunden. „Grillen muss nicht immer nur fettig sein und ist weitaus mehr, als Spare-Ribs,

Schweinebauch und Würstchen“, meint Michael Alt.

„Ich bin zum ersten Mal dabei,

aber ich grille nun mal für mein Leben gern“, erzählte Rolf Müller. Der Lohmarer nahm zusammen mit seiner Frau Simone am Grillkurs teil. „Ich habe mal im Fernsehen gesehen, was bei einem amerikanischen Barbecue so alles auf den Grill gelegt wird. Das ist um einiges vielfältiger als all das, was in Deutschland gegrillt wird“, sagte Müller. Ehefrau Simone lässt sich derweil von Michael Alt zeigen, wie sie die Schweinemedallions richtig zubereitet.

Heinz und Regine Sälker sind bereits zum dritten Mal dabei. „Wir grillen zu Hause sehr selten. Das, was wir hier zubereiten, ist aber sehr kreativ“, sagte Heinz Sälker.

Monika und Karsten Graszynski genossen den Abend ebenfalls. „Was ich hier lerne, werde ich selbstverständlich auch mal zu Hause zubereiten“, sagte Monika Graszynski.

Vier Stunden dauerte der Kursus und kostete 30 Euro pro Person. Dafür musste allerdings auch nichts mitgebracht werden. Ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Getränke – alles war im Preis enthalten. blieb nur noch Monika Graszynskis Frage: „Wer soll das nachher bloß alles essen?“. „Das schaffen wir schon“, antwortete Alt.