

Grill-Ueli ist ein Star seines Fachs

# Dessert kommt vom Grill



Grill-Ueli am Werk in der Gartenmöbel-Ausstellung von Moos Sport + Hobby. Bild: ably

**Grill-Ueli ist der mehrfach gekrönte Meister der Disziplin «Kochen im Freien» unseres Landes. An der HAGA gibt er Einblicke in sein Fachwissen.**

Auf offiziellen Papieren heisst er Ueli Bernold. Doch die Sie-Anrede überdauert kein Gespräch. Er ist der Grill-Ueli, der mit 17 Lebensjahren zum ersten Mal anderen Leuten das richtige Kochen im Freien beibrachte. Diese Kompetenz holte er sich bei seinem Vater, einem Metzger aus dem Rheintal. Dieser nahm den Sprössling mit an Festen und stellte ihn hinter den heissen Rost. «Ich hatte Riesenfreude daran! Somit war

klar, dass auch ich eine Metzgerlehre absolvierte», erzählt Ueli. Nach deren Abschluss kam der Einstieg in die Grill-Pädagogik. «Das war vor 33 Jahren: Wenn man damals eine Tomate in die Hitze legte, wurde man schräg angeschaut». Grillieren war gleichbedeutend mit Fleisch. Und mit Holzkohle. «Als ich 19 war, wurde der erste Gasgrill populär, der Sunbeam.» Es kam die lange, grosse Zeit des Lavasteingrills, die vor zirka fünf Jahren ab-

klang. «Zum Glück», sagt Grill-Ueli. «Hätte man wirklich korrekt grillen wollen, wäre mehrmals jährlich ein Wechsel der Steine fällig gewesen». Grund: Das stetig auf die Lavasteine tropfende Fett blieb auf diesen liegen und generierte beim nächsten Grillgang den ungesunden Fettbrand. «Der grosse Quantensprung waren die Geräte, die ein indirektes Grillieren ermöglichen.» Das Lebensmittel liegt nicht mehr direkt auf der Flamme, der Schritt «vom Kremieren zum Grillieren», wie es Ueli formuliert. Moderne Grills haben deshalb meistens mehrere, partiell wirkende Brenner oder die Kugelform. Beim Brennmaterial sind heute die Marktverhältnisse eindeutig: 80 Prozent Propangas, der Rest Holzkohle und ganz wenig Elektrizität.

Frau am Grill  
An den Grillkursen von Ueli werden den Schülern zuerst die Hauptfehler ausgetrieben: «Zu viel Hitze und zu wenig Zeit!». Es gehe beim Grillieren um die Veredelung der Lebensmittel, nicht um deren Zerstörung. «30 bis 40 Prozent der Grillere sind Frauen, und die haben meist das feinere Händchen für das Produkt», muss Ueli dem vermeintlich mit Grill geborenen, männlichen Geschlecht mitteilen. Aber warum hält sich diese Testosteron-Übermacht am Rost? «Die Frauen sind schlau», schmunzelt Ueli, «sie sind froh, wenn der Mann

wenigstens hier die Alleinverantwortung für Küchenarbeit übernimmt – und lassen sie ihm gernel!». 50 Prozent der Grillkurs-Teilnehmer seien junge Leute von Anfang bis Mitte zwanzig. Das Grillieren entwickelt sich vom einstigen Altherrenhobby zur trendigen Kochart. «Dazu haben die Grillhersteller viel beigetragen», weiss der Spezialist. So gibt es heute Grills von Schwarz über Grün bis Pink, zudem tragbare Modelle für unterwegs, die Grillspass in bester Qualität ermöglichen.

Kochen im Freien ist so hip wie noch nie. Weil im Jahr 2013 nicht nur Fleischtiger auf diese Zubereitungsart schwören. «Die Möglichkeiten mit Gemüse oder Früchten für ein Dessert vom Grill sind enorm.» Eine Nachspeise von der Terrasse oder vom Balkon? «Ein grilliertes Ananas-Carpaccio zum Beispiel ist etwas Herrliches», schwärmt Ueli, der sich an der Messe HAGA (siehe Box) in einer seiner Demonstrationen den süssen Versuchsungen vom Grill widmen wird.

Ein Star am Werk  
Eine Mischung aus gluschtiger Lernstunde und Kochshow gibt es zu erleben, wenn der charismatische, vierfache Weltmeister und Europameister sowie zehnfache Schweizer Meister zur Grillzange greift. Ein Star seines Fachs – und man darf ihm einfach Ueli sagen ...

Andreas Härry

## Veranstaltungen

### Kinderkonzert Hugo Hui

(pd) «Hugo Hui» ist eine musikalische Geschichte für Gross und Klein. Am Freitag, 8. März, 19 Uhr gestaltet das Blasorchester Crescendo/Jugendblasorchester Littau der Musikschule Luzern die Aufführung im Zentrum St. Michael. Der Eintritt ist frei, Türkollekte.

### Start ins neue Konzertjahr mit der Johannespassion

(pd) Am ersten von fünf Jahreskonzerten 2013 des Bach-Ensembles Luzern kommt die Johannespassion zur Aufführung: Am Sonntag, 10. März, um 17 Uhr in der Franziskanerkirche Luzern. Vorverkauf: Telefon 041 226 21 08 oder admin@bachensembleluzern.ch

### Abenteuer Regenwald

(pd) Seit über 25 Jahren reisen Dieter Schonlau und Sandra Hanke in die Regenwälder. In spannenden Erzählungen und mit hochkarätigen Aufnahmen beschreiben die beiden nicht nur die Flora und Fauna, sondern auch das Abenteuer, im Regenwald zu leben. Dieter Schonlau ist am Donnerstag, 7. März, 19.30 Uhr im Paulusheim Luzern zu Gast. www.explora.ch

### Geheime Seiten

(pd) Auf seinen Reisen durch Asien, Afrika oder Südamerika sammelte der preisgekrönte italienische Künstler Pier Daniele La Rocca (1945) Notizen und Zeichen aus Grenzwelten. Das Kunst- und Kulturzentrum Luzern-Littau zeigt vom 7. März bis 13. April seine legendären Buchskulpturen «Geheime Seiten» und das «Buch der Amulette».

### Ausstellung in Kriens

(pd) In der Galerie Kriens an der Schachenstrasse 9 werden noch bis 24. März Werke von Heini Gut gezeigt. Der Künstler ist am 6. und 16. März anwesend.

## Stadt Luzern

### 30 Tage Tempo 30 auf dem Geissensteinring

(pd) Auf dem Geissensteinring wird zu Versuchszwecken befristet Tempo 30 signalisiert. Die Verkehrsplanung wird während einer 30-tägigen Untersuchung, die noch bis am 29. März dauert. Im Rahmen einer Masterarbeit an der Fachhochschule Nordwestschweiz wird so die lärmtechnische Wirkung einer Tempo-30-Signalisierung untersucht.

### Quartierforscher unterwegs in Littau

(pd) Anfang März sind 18 Frauen und Männer in Littau als freiwillige Quartierforscher unterwegs. Sie wollen in persönlichen Gesprächen die Wohn- und Lebenssituation der älteren Bevölkerung erkunden und deren Anliegen aufnehmen. Die Erkenntnisse werden an einer öffentlichen Veranstaltung im Quartier diskutiert. Ähnliche Projekte sind in den Quartieren Wesemlin und Tribtschen-Langensand angelaufen.

### Freizeitmesse HAGA vom 15. bis 17. März auf der Luzerner Allmend

Diese Firmen präsentieren ihre Produkte und Dienstleistungen:

- Von Moos Sport + Hobby mit einer Grill- und Gartenmöbelschau
- Garage Epper, Luzern, mit den Automarken Honda, Land Rover und Range Rover, Peugeot und Jaguar
- SNG Lake Lucerne mit den neusten Bootsmodellen
- Burri + Achermann Gartenbau AG mit Palmen und Gestaltungselementen.

Dazu kulinarische Highlights: Das Messerrestaurant serviert Albins Fischknusperli, und Grill-Ueli demonstriert am Freitag die fachgerechte Zubereitung von Gerichten auf offener Flamme.

Öffnungszeiten: Freitag, 15. März, 10 bis 21 Uhr; Samstag, 16. März, 10 bis 18 Uhr; Sonntag, 17. März, 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt ist frei. www.messehaga.ch

## Checks an drei Institutionen

**Der Erlös aus dem ersten Lichterball ist verteilt: Die Kinderkrippe Frohheim, die Stiftung Sonneschiin und der Verein Seevogtei Sempach freuen sich.**

Der Erlös aus dem ersten Lichterball, der im Oktober vergangenen Jahres im Hotel Schweizerhof stattfand, ist nahezu verteilt. Letzte Woche übergab ein Vorstandsmitglied des Vereins Lichterball, Pascal Barkhausen, zuerst der Kinderkrippe Frohheim einen Check. Über diesen freuten sich René Brun und Evelyn Konrad, Präsident und Vizepräsidentin der Trägerstiftung der Kinderkrippe, sowie die langjährige Krippenleiterin Rita Schmid. «Wir haben jährlich ein Defizit von bis zu 150 000 Franken und sind um Spenden froh», äusserte René Brun. Einen weiteren Check konnte Pascal Barkhausen auch Heidi Rothen, Präsidentin der Stiftung Son-

neschiin, überreichen. In den nächsten Tagen wird ausserdem der Verein Seevogtei in Sempach mit einem weiteren Betrag beschert. Der nächste Lichterball findet übrigens am 19. Oktober erneut im Hotel Schweizerhof statt. Auch er wird wiederum Institutionen, die sich für das Wohl von Kindern einsetzen, unterstützen.

Claudia Surek



Pascal Barkhausen (r.) übergab einen Teil des Erlöses aus dem Lichterball René Brun, Rita Schmid und Evelyn Konrad (v. l.).

## Beratung mit Begeisterung.

David Eckert, begeisterter Kundenberater und Radsportler.



Wir engagieren uns in der Freizeit und im Beruf. Machen Sie jetzt den Depotcheck, unsere Lösungen werden auch Sie begeistern: 041 226 46 46. Bank Coop, Morgartenstrasse 5, Luzern

fair banking  
**bank coop**

