

Wenn Strolch und Hahn grillen

Strolchenbekenntnis zu regionalem Fleisch / Heimat auf heißen Kohlen

LAUTERBACH (ge/ki). Der Vogelsberg und die Rhön tun es. Ganz Hessen tut es ungeniert. Die Nation tut es ebenso. Endlich ist Grillen unter freiem Himmel wieder „Volkssport“ Nr. 1!

Egal ob auf Holzkohle, Gas oder dem Elektrogrill – im Garten, auf dem Balkon und zwischen den Häusern drängt sich wieder ein vertrauter Duft. Die Saison ist längst eröffnet. Jetzt heißt es wieder: Grillen bis die Schwarte kracht! Zumindest knusprig und gut gewürzt sollte sie sein und aus der Ladentheke des Vertrauensmetzgers stammen. Obwohl manche das Grillen beina-

he als Religion betrachten oder beim Anblick eines teuren Markengrills auf die Knie fallen und gleich die Kreditkarte zücken, kann die gleiche Gruppe zu wahren Knauserern werden. „Hauptsache viel und billiges Fleisch kommt auf den sauteuren Rost!“ Die billigste Ausrede: Grillen ist ein Gesellschaftereignis. Das bedeutet: Mehr „Mäuler stopfen“ und alle sollen rundum satt werden.

Spontanes Grillfest

„Billigfleisch?!“ Das ist ein No-Go für den Strolch! Er ist zwar nur ein armer Strumpfmachergeselle. Dennoch kommt in Sachen Lebensmitteln nur Qualität auf seinen Teller. Er musste auch nicht lange suchen und entdeckte in Frischborn die Metzgerei Hahn, die traditionell Fleisch und Wurst verarbeitet – und das in der dritten Generation.

„Grillen kann man jeden Tag!“, lautet die Devise von Britta und Karsten Hahn, die den Strolch spontan zum Grillfest einluden. Ganz zur Freude der Hahn'schen Rasselbande: Yannis (9), Anne (7), Lena (5) und Fine (2) sind der



Der Strolch und Ute Kirst wollten Informationen über Grillgut aus der Region und wurden spontan in der Frischbörner Metzgerei Hahn zu Tisch gebeten. Fotos: ge

Metzgernachwuchs und große Fans des Lauterbacher Symbols aus dem Lauterbacher designbüro.

Wenn der Hahn grillt, dann sitzen Familienmitglieder und Gäste auf glühenden Kohlen. „Mein Mann ist leidenschaftlicher Hobbykoch, leider kommt er zu selten dazu.“ Eine wahre Fiesta fürs Auge ist

der vorbereitete „Grillteller“, der von der Metzgerei angeboten wird. Lammfleisch, Rinderfilet, Holzfällersteak, Schweinekamm, Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Champignons), Grillfackeln, Bärlauchbratwurst. Die Vielfalt lässt allen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Natürlich darf der Ganzjahresrenner, der

Mediterraner Nudelsalat

Zutaten für 8 Portionen: 500 g Nudeln // 300 g Tomaten getrocknet mit Öl (Abtropfgewicht) // 2 Pck. Feta // 50 g Pinienkerne // 1 Bund Rucola // Olivenöl // Balsamico
Zubereitung: Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Die Tomaten abgießen und klein

schneiden, das Öl auffangen, Feta-Käse würfeln, Rucola grob hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen, das Öl von den Tomaten dazugeben. Mit etwas Olivenöl und Balsamico abschmecken und vor dem Verzehr einige Zeit durchziehen lassen (mindestens drei Stunden). Dazu köstliches vom Grill!

Kartoffelgriller, nicht fehlen. Auch die Gourmetbratwurst (Spinat, Schmelzkäse, Kochschinken) ist eine köstliche „Erfindung“. Dank Internet und Mundpropaganda sind herzhafteste Köstlichkeiten aus Frischborn im ganzen Land bekannt. Ganz nebenbei hat Britta Hahn delikaten Nudelsalat mit Feta, Rucola und Tomaten gezaubert. Der rundet die Fleischeslust ab. Ihr geht es leicht von der Hand. Spannend ist die Entwicklung von Marinaden – wahre Geschmacksexplosionen. Das Aufgabengebiet ist Teamwork. Britta Hahn und eine Mitarbeiterin haben zuletzt die Cognac-Pfeffermarinade entwickelt, die Feinschmeckercharakter propagiert. In der Not kann man auch auf tiefgefrorene Ware zurückgreifen. Wichtig ist: Langsam auftauen. Steak ist nicht gleich Steak, und eine Bratwurst muss nicht

nur aus Fleisch bestehen. Siehe Toskanabrätwurst (Feta und Tomate). Grillen ist was für den Bauch und die Seele und immer ein kleines Fest für Familie und Freunde. Gute Biere gibt es auch in der Region. Noch brauen hiesige Familienbrauereien Premiumbiere. All das ist ein Stück Heimat.

Sollte man auf einem Fest in der Region einen alten Schäferwagen entdecken, der als Grillstand umgebaut und von Menschen belagert wird, dann kann man sicher sein, das der unwiderstehliche Duft von Hahns Kartoffelgriller stammen, die auf dem Rost liegen.

Info

Sie haben Strolchgeschichten und Rezepte im MK verpasst? Von der ersten bis zur letzten Zeile: www.lauterbacher-strolch.com.



Das Auge isst natürlich mit.