

[🏠](#) | [Vogtland](#) | [Reichenbach](#) | Grillen mit gutem Gewissen

Grillen mit gutem Gewissen

Erschienen am 15.07.2020



Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Ein fertig gegrilltes Flank Steak vom Rind.

Foto: Uwe Schaller



Für Sie berichtet

[Gerd Betka](#)

Kochschulchefin Christa Schilbock schwört am Grill auf Saisonales und Regionales. In Reichenbach präsentierte sie jetzt den Trend des Jahres.

Reichenbach. Fleisch wird heute oft als Klimakiller gebrandmarkt. Darf man da überhaupt noch guten Gewissen grillen? Geht es nach Christa Schilbock sehrwohl. Die Expertin, die in Celle in Niedersachsen eine Kochschule betreibt und mit ihrem Mann Harald jetzt zum vierten Mal beim Grill-Event in der Reichenbacher Fleischerei Schaller zu Gast war, knüpft daran aber ein paar Bedingungen.

"Das beginnt schon mit der Kohle", sagt sie. Nicht Tropenholz, sondern heimische Produkte. Sie selbst nutze gern Grillbriketts, die zum Beispiel aus unbehandelten Möbelresten hergestellt werden. Die Vogtländer, so hat sie festgestellt, schwören dagegen auf Holzkohle. Aber die werde nicht heiß genug, wenn man einen Kugelgrill verwendet. Dabei ist sie überzeugt davon: "Der Deckel öffnet eine andere Grillwelt."

Ihre zweite Maxime lautet: "Saisonales und Regionales sind mir wichtig. Was eine Jahreszeit hergibt, passt gut zusammen." Und dritte Bedingung ist, dass das Fleisch für den Grill aus nachhaltiger, artgerechter Tierhaltung stammt - von der Zucht über die offene Stallhaltung bis zum respektvollen Umgang mit den Tieren. Bei Fleischermeister Uwe Schaller rennt sie damit offene Türen ein. "Rindfleisch bekommen wir seit 25 Jahren nur von Landwirten aus 20 Kilometern Umkreis. Bei Schweinefleisch kooperiere ich mit dem Familienbetrieb Jahn aus Döhlau bei Hof. Er gehört der Interessengemeinschaft bayerisches Strohschwein an, züchtet die Ferkel selbst und baut 90 Prozent des Futters selber an", schildert er. Es gibt also durchaus Wege jenseits industrieller Massentierhaltung.

Der Trend des Jahres 2020 sind für Christa Schilbock Mehr-Gänge-Menüs auf dem Grill. Als Vorspeise empfiehlt sie geräucherte oder mit etwas Salz und Zitrone gebratene Forelle, wie sie Schaller aus der Fischzucht Schröder in Cunersdorf bezieht, dazu gegrillte Salatherzen mit Balsamessig und Parmesan. Der Hauptgang könnte ein T-Bone-Steak oder ein French Rack, auch Krone oder Karree genannt, sein. Zum Nachtisch gibt es Tomaten-Kompott, in der Pfanne auf dem Grill mit etwas Knoblauch und braunem Zucker geschmort. Alternativ biete sich gerade jetzt an, frische, leicht gezuckerte Beeren und klassische Streusel in eine Form zu geben und dann mit der Grillhitze zu backen. Geschmack bewies die Expertin übrigens schon 2014 als Finalistin der Fernseh-Show "The Taste".

Verkostet wurden beim Grill-Event auch Schallers neue Rinderroster. Die werden am Samstag auch bei "Hits of Philharmonic Rock" im Reichenbacher Stadtpark auf dem Grill liegen.

© Copyright Chemnitzer Verlag und Druck GmbH & Co. KG