111 KURIOSE FAKTEN

DAS UNNÜTZE GRILLWISSEN FÜR MÄNNER

ACHTUNG, KLUGSCHEISSER-ALARM

111 kuriose Fakten über Grillen, BBQ, Fleisch & Feuer – inklusive Quiz und Grill-Duellen



INHALT

TEIL 1 **Feuer frei** – Kurioses rund um Glut, Hitze & Rauch **3**

TEIL 2 **Vom Steinzeitspieß zum modernen Grill** **15**

TEIL 3 **Fleischwissen für Grill-Klugscheißer** **27**

TEIL 4 **Steak, Burger & Co.** **38**

TEIL 5 **Würstchen, Spieße & Grillklassiker** **50**

TEIL 6 **Marinaden, Gewürze & Geschmack** **61**

TEIL 7 **Gemüse kann auch Grill** **73**

TEIL 8 **Grillmythen auf dem Prüfstand** **84**

TEIL 9 **Grilltechnik für Besserwisser** **96**

TEIL 10 **Verrückte Rekorde & kuriose Grillgeschichten** **107**

TEIL 11 **Noch mehr unnützes Grillwissen** **119**

BONUS **Bonus – Jetzt wird geklugscheißert** **132**

Das große Grill-Quiz **133**

Lösungen zum Grill-Quiz **139**

Grill-Duelle **140**

Die schnelle Entweder-oder-Runde **142**

15 Schätzfragen für den Grillabend **144**

10 Wahr-oder-falsch-Runden **147**

Punkteblatt für zwei bis vier Spieler **149**

Der Grill-Klugscheißer-Test **150**

Grill-Bingo **153**

Bonus-Challenge – Der geprüfte Grill-Klugscheißer **154**

Urkunde **155**

Schlusswort **156**

TEIL 1

FAKT 1 BIS 10

Feuer frei

Kurioses rund um Glut, Hitze & Rauch

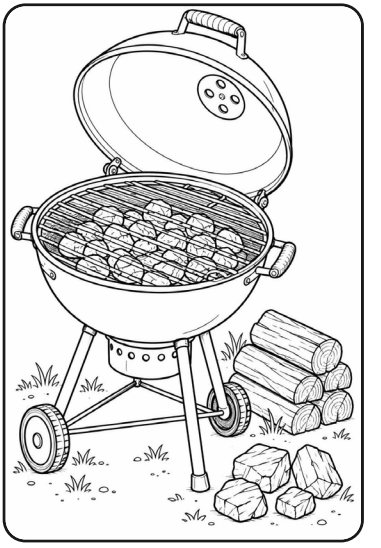
Feuer, Fleisch und ein Mann, der behauptet, er habe „die Temperatur im Gefühl“ – viel mehr braucht es für einen klassischen Grillabend eigentlich nicht.

Doch hinter glühender Kohle und aufsteigendem Rauch steckt erstaunlich viel Wissenschaft. Warum glüht Holzkohle so lange? Weshalb bringt Wind den Grill plötzlich auf Touren? Und warum ist nasses Holz beim Grillen ungefähr so hilfreich wie ein Regenschirm unter der Dusche?

Zeit für zehn Fakten, mit denen du beim nächsten Grillabend mindestens so viel heiße Luft produzieren kannst wie dein Grill.

FAKT 1

Warum Holzkohle nicht einfach nur verbranntes Holz ist



Holzkohle sieht zwar aus wie Holz, das einen sehr schlechten Tag hatte – doch sie entsteht nicht dadurch, dass man ein Stück Holz einfach komplett verbrennen lässt.

Bei der Herstellung wird Holz stark erhitzt, während nur wenig Sauerstoff vorhanden ist. Dadurch verbrennt es nicht vollständig. Stattdessen werden Wasser und viele flüchtige Bestandteile aus dem Holz entfernt. Zurück bleibt ein sehr kohlenstoffreiches Material: Holzkohle.

Genau deshalb verhält sie sich beim Grillen anders als normales Brennholz. Sie enthält weniger Feuchtigkeit und viele der Stoffe, die beim Verbrennen von Holz Flammen und Rauch erzeugen, sind bereits verschwunden.

Das Ergebnis: Holzkohle kann gleichmäßig glühen und hohe Temperaturen liefern, ohne dabei ständig große Flammen zu erzeugen.

KLUGSCHEISSER-MOMENT

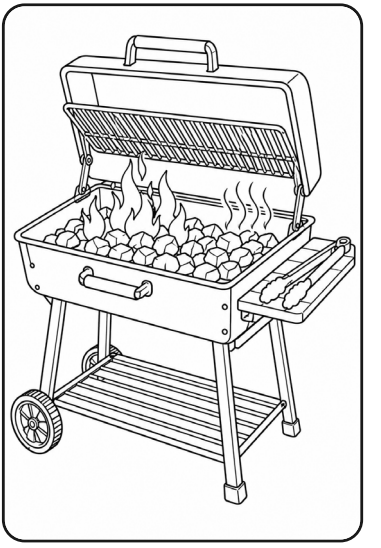
Wer beim nächsten Grillabend behauptet, Holzkohle sei einfach verbranntes Holz, darf freundlich verbessert werden:

„Fast. Eigentlich ist sie unter Sauerstoffmangel verkohltes Holz."

Danach einfach bedeutungsvoll in die Glut schauen.

FAKT 2

Weshalb Glut heißer wirken kann als offene Flammen



Große Flammen sehen spektakulär aus. Für gutes Grillen sind sie aber nicht automatisch das Beste.

Beim Grillen entsteht die besonders nutzbare Hitze häufig über einer kräftigen Glut. Glühende Holzkohle gibt kontinuierlich Wärme ab und kann den Grillrost sehr stark erhitzen.

Eine hohe Flamme dagegen kann zwar ebenfalls sehr heiß sein, berührt das Grillgut aber oft nur unregelmäßig. Außerdem entstehen Flammen beim Grillen häufig dann, wenn Fett oder Marinade auf die Kohlen tropfen.

Das sieht beeindruckend aus, kann aber dazu führen, dass die Außenseite deines Steaks schwarz wird, während du innerlich noch überlegst, ob das jetzt „Röstaroma“ oder bereits „Versicherungsfall“ heißt.

Für kontrolliertes Grillen ist eine gleichmäßige Glut deshalb meistens wichtiger als ein großes Flammenmeer.

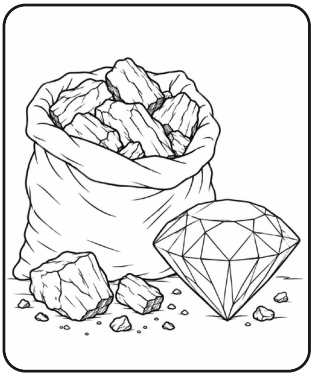
MERKE

Große Flamme = große Show.
Gute Glut = besser kontrollierbare Hitze.

Der Grillmeister erkennt den Unterschied. Der Grill-Klugscheißer erklärt ihn ungefragt.

FAKT 3

Was Grillkohle und Diamanten gemeinsam haben



Auf den ersten Blick gibt es kaum zwei Dinge, die weniger gemeinsam haben könnten.

Auf der einen Seite: ein funkelnder Diamant im Schmuckgeschäft.

Auf der anderen: ein schwarzes Stück Holzkohle, das später zwischen Asche und heruntergefallenem Würstchen endet.

Und trotzdem haben beide etwas gemeinsam: **Kohlenstoff spielt bei beiden die Hauptrolle.**

Diamanten bestehen aus Kohlenstoffatomen, die in einer sehr regelmäßigen, dreidimensionalen Kristallstruktur angeordnet sind.

Holzkohle besteht ebenfalls zu einem großen Teil aus Kohlenstoff, allerdings ist ihre Struktur völlig anders und deutlich ungeordneter. Außerdem enthält Holzkohle weitere Bestandteile und Verunreinigungen.

Das bedeutet leider auch:

Aus deinem Sack Grillkohle wird nicht einfach irgendwann ein Sack Diamanten.

Dafür wären ganz andere Bedingungen nötig.

KLUGSCHEISSER-MOMENT

Sollte jemand sagen:

„Schatz, warum hast du mir nie einen Diamanten gekauft?“

kannst du theoretisch auf den Grill zeigen und sagen:

„Kohlenstoff habe ich doch schon besorgt.“

Ob das empfehlenswert ist, steht auf einem anderen Blatt.

FAKT 4

Warum Rauch beim Grillen überhaupt entsteht

Rauch ist vereinfacht gesagt das Zeichen dafür, dass beim Verbrennen nicht alles sauber und vollständig zu gasförmigen Endprodukten umgesetzt wurde.

Wenn Holz, Fett oder andere organische Stoffe erhitzt oder verbrannt werden, entstehen verschiedene Gase und sehr kleine Partikel. Ein Teil davon wird als sichtbarer Rauch wahrgenommen.

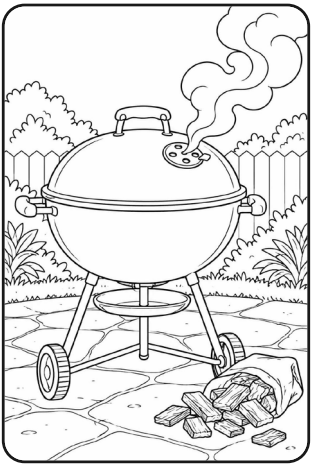
Beim Grillen kann Rauch aus mehreren Quellen kommen:

- aus Holz oder Holzkohle,
- aus Räucherchips,
- aus Fett, das auf heiße Flächen tropft,
- aus Marinaden,
- oder aus Speiseresten auf dem Grillrost.

Und nein: Mehr Rauch bedeutet nicht automatisch mehr Geschmack.

Ein wenig sauberer Räucherrauch kann bewusst eingesetzt werden. Dicke Rauchwolken durch verbranntes Fett oder stark verschmutzte Grillreste sind dagegen kein Qualitätsmerkmal.

Wenn die Nachbarn drei Häuser weiter glauben, ein neuer Papst sei gewählt worden, war es möglicherweise etwas zu viel.



GRILLWISSEN ZUM ANGEBEN

Rauch ist kein einzelner Stoff. Er besteht aus einem Gemisch verschiedener Gase und winziger Partikel.

FAKT 5

Weshalb nasses Holz mehr Rauch macht



Wer Holz zum Grillen oder Räuchern verwenden möchte, sollte möglichst trockenes Holz benutzen.

Warum?

Weil Wasser ein ziemlich schlechter Grillassistent ist.

Bevor feuchtes Holz richtig heiß verbrennen kann, muss zunächst ein Teil der enthaltenen Feuchtigkeit verdampfen. Dafür wird Energie benötigt. Die Verbrennung läuft dadurch kühler und häufig unvollständiger ab.

Und unvollständige Verbrennung bedeutet:

mehr Rauch.

Sehr feuchtes Holz kann deshalb stark qualmen, schlecht brennen und weniger nutzbare Hitze erzeugen.

Trockenes Holz verbrennt dagegen heißer und sauberer.

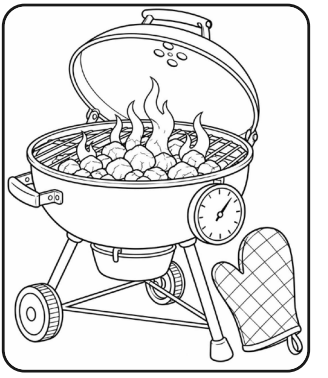
Übrigens hält sich hartnäckig die Idee, Räucherholz müsse unbedingt lange in Wasser eingeweicht werden. In vielen Grillsituationen ist das gar nicht nötig. Feuchtigkeit sorgt zunächst eher dafür, dass das Holz später zu rauchen beziehungsweise zu glimmen beginnt.

KURZ GESAGT

Trockenes Holz: „Ich mache Feuer."
Nasses Holz: „Ich mache erst einmal Nebel."

FAKT 6

Wie heiß ein Grill tatsächlich werden kann



Wer schon einmal zu nah über einen aufgeheizten Grill gebeugt war, weiß:

Die wissenschaftlich korrekte Temperaturangabe lautet zunächst einmal „verdammt heiß".

Tatsächlich hängt die Temperatur stark vom Grilltyp, der Brennstoffmenge, der Luftzufuhr und davon ab, **wo** die Temperatur gemessen wird.

Beim normalen Grillen bewegt man sich häufig ungefähr in diesen Bereichen:

Niedrige Hitze: etwa 100–180 °C
Gut für langsames Garen und manche empfindlichen Lebensmittel.

Mittlere Hitze: etwa 180–230 °C
Ein typischer Bereich für viele alltägliche Grillgerichte.

Hohe Hitze: etwa 230–290 °C
Geeignet für kräftiges Anbraten.

Ein gut aufgeheizter Gasgrill kann unter geschlossenem Deckel je nach Modell ungefähr 270 bis über 300 °C erreichen. Direkt am sehr heißen Grillrost können lokal noch höhere Temperaturen auftreten.

Und genau deshalb ist der Satz

„Ich fasse mal kurz hin"

in der Geschichte des Grillens nur selten gut ausgegangen.

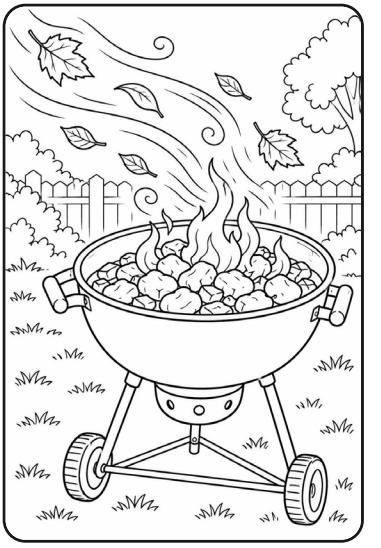
KLUGSCHEISSER-MOMENT

Die Temperatur am Deckelthermometer ist übrigens nicht automatisch identisch mit der Temperatur direkt am Grillrost.

Wer diesen Satz beim Grillabend benutzt, steigt sofort mindestens zwei Stufen auf der Grill-Klugscheißer-Skala.

FAKT 7

Warum Wind die Glut schneller anheizt



Ein Holzkohlegrill braucht für die Verbrennung drei Dinge:

Brennstoff, Hitze und Sauerstoff.

Und genau hier kommt der Wind ins Spiel.

Strömt mehr Luft an die glühenden Kohlen, steht mehr Sauerstoff für die Verbrennung zur Verfügung. Die Kohle kann intensiver glühen und die Temperatur steigen.

Das gleiche Prinzip nutzt ein Grill mit regulierbaren Lüftungsschiebern.

Mehr Luftzufuhr kann die Glut stärker anfachen.

Weniger Luftzufuhr bremst sie.

Unsere Vorfahren brauchten dafür einen Blasebalg.

Der moderne Grillmeister besitzt Lüftungsschieber.

Der weniger geduldige Grillmeister steht davor und pustet.

Wind kann allerdings auch zum Problem werden. Sehr starke Luftströmungen können die Temperatur schwerer kontrollierbar machen, Funken verteilen und das Grillen ungleichmäßig beeinflussen.

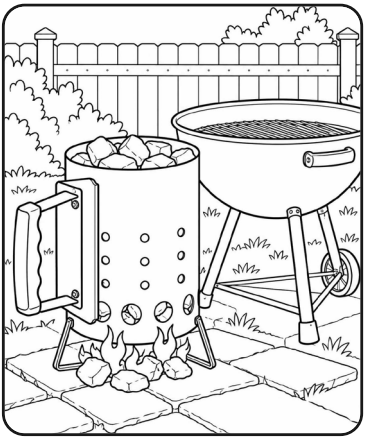
MERKSATZ

Mehr Sauerstoff kann mehr Feuer bedeuten.

Deshalb ist das vollständige Schließen der Luftzufuhr bei vielen Holzkohlegrills eine Möglichkeit, die Glut auszubremsen.

FAKT 8

Was beim Anzünden chemisch passiert



Ein Grillfeuer sieht simpel aus:

Feuer dran. Kohle glüht. Fleisch drauf.

Chemisch passiert dabei allerdings einiges.

Beim Erhitzen reagieren Bestandteile des Brennstoffs mit Sauerstoff. Dabei wird gespeicherte chemische Energie freigesetzt – hauptsächlich als Wärme.

Bei vollständiger Verbrennung kohlenstoffhaltiger Stoffe entstehen vor allem Kohlendioxid und Wasser.

In der Realität ist ein Grillfeuer jedoch nicht überall perfekt mit Sauerstoff versorgt. Deshalb können zusätzlich andere Stoffe und Partikel entstehen.

Damit Holzkohle überhaupt ordentlich glüht, muss sie zunächst auf eine ausreichende Temperatur gebracht werden. Genau deshalb braucht man zum Start häufig einen Grillanzünder oder einen Anzündkamin.

Ist genügend Kohle einmal heiß, kann sich die Glut weiter ausbreiten.

Dann passiert der Moment, auf den jeder Grillmeister wartet:

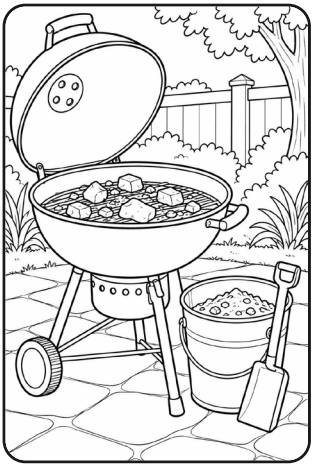
Die schwarzen Kohlen bekommen einen grauweißen Belag und darunter leuchtet die Glut.

Und irgendeiner sagt garantiert:

„Jetzt können wir drauflegen."

FAKT 9

Warum Asche nicht einfach nutzlos ist



Nach dem Grillabend bleibt neben guten Erinnerungen, leerem Geschirr und einem völlig unnötigen Streit über die richtige Garstufe noch etwas übrig:

Asche.

Holzasche enthält mineralische Bestandteile, die beim Verbrennen nicht verschwinden. Dazu können unter anderem Calcium-, Kalium- und Magnesiumverbindungen gehören.

Deshalb wurde reine Holzasche früher für verschiedene Zwecke verwendet – beispielsweise bei der Herstellung alkalischer Laugen.

Auch im Garten wird Holzasche gelegentlich eingesetzt. Dabei ist jedoch Vorsicht sinnvoll: Sie kann den pH-Wert des Bodens verändern und gehört nicht wahllos auf jedes Beet.

Noch wichtiger:

Grillasche ist nicht automatisch dasselbe wie reine Holzasche.

Reste von Grillanzündern, behandelte Materialien, Verunreinigungen oder andere Brennstoffe können sie für bestimmte Verwendungen ungeeignet machen.

Also bitte nicht nach jedem Grillabend mit dem Ascheeimer durch den Garten laufen und rufen:

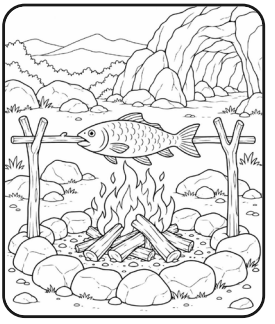
„Kostenloser Dünger!“

KLUGSCHEISSERWISSEN

Asche ist das, was von den nicht brennbaren mineralischen Bestandteilen des Brennstoffs übrig bleibt.

FAKT 10

Seit wann Menschen Essen über Feuer garen



Hier wird es richtig interessant.

Niemand kann heute auf den Tag genau sagen:

„Am Dienstag vor 781.623 Jahren hat Günther der Höhlenmensch seinen ersten Fisch gegrillt."

Archäologen können aber Spuren untersuchen.

An der Fundstätte Gesher Benot Ya'aqov im heutigen Israel wurden Hinweise gefunden, dass Menschen beziehungsweise frühe Vertreter der Gattung Homo bereits vor rund **780.000 Jahren Fisch durch kontrollierte Hitze gegart haben könnten**.

Die Forscher untersuchten unter anderem Fischzähne und deren Veränderungen durch Hitze. Die Ergebnisse gelten als bislang sehr frühe direkte Hinweise auf das gezielte Garen von Nahrung.

Noch ältere Fundstellen liefern Hinweise darauf, dass frühe Menschen Feuer möglicherweise schon früher nutzten. Doch bei solchen Funden ist oft schwieriger zu beweisen, ob das Feuer tatsächlich kontrolliert zum Kochen eingesetzt wurde oder auf natürliche Brände zurückging.

Sicher ist:

Das Garen mit Feuer ist keine moderne Erfindung.

Gasgrill, Bluetooth-Thermometer und Grill-App kamen allerdings geringfügig später.

KLUGSCHEISSER-MOMENT

Wenn jemand beim nächsten Grillabend sagt:
„Grillen machen Menschen schon seit Millionen Jahren",
kannst du antworten:
„Feuernutzung vielleicht sehr früh – aber für kontrolliertes Garen gibt es besonders überzeugende Belege aus der Zeit vor ungefähr 780.000 Jahren."
Dann unbedingt schweigen.
Solche Informationen brauchen ein paar Sekunden, um ihre volle Wirkung zu entfalten.

MINI-FAZIT

Feuer ist komplizierter, als es aussieht

Nach diesen zehn Fakten wissen wir:

Holzkohle ist nicht bloß verbranntes Holz, Rauch ist kein Qualitätsstempel, nasses Holz macht das Leben schwieriger und Luft kann eine müde Glut wieder ordentlich aufwecken.

Und das wichtigste Wissen für jeden Grillabend lautet vermutlich:

Du musst nicht alles über Feuer wissen.

Du musst nur **etwas mehr wissen als der Typ neben dir am Grill**.

Dann bist du offiziell vorbereitet für Teil 2.



TEIL 2

FAKT 11 BIS 20

Vom Steinzeitspieß zum modernen Grill

Grillen ist heute Hightech.

Deckelthermometer, Gasbrenner, Seitenkocher, Temperaturfühler, Apps und Grillzangen, die aussehen, als könnte man damit auch ein kleines Auto reparieren.

Dabei begann alles deutlich einfacher:

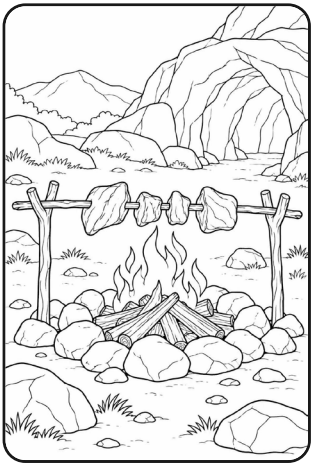
Feuer. Fleisch. Geduld.

Wie aus dieser simplen Kombination weltweit völlig unterschiedliche Grillkulturen entstanden sind, ist fast spannender als die Frage, wer beim Grillabend eigentlich schon wieder die letzte Bratwurst genommen hat.

Zeit für eine kleine Reise von den ersten Feuerstellen bis zum modernen Kugel- und Gasgrill.

FAKT 11

Wie unsere Vorfahren Fleisch über Feuer zubereiteten



Die ersten Menschen hatten natürlich weder Grillrost noch Grillzange.

Wenn Nahrung mit Feuer gegart wurde, geschah das vermutlich auf sehr einfache Weise: Fleisch oder andere Lebensmittel konnten in die Nähe heißer Glut gelegt, auf Steine platziert oder über dem Feuer gehalten werden.

Später entwickelten sich immer ausgefeiltere Methoden.

Fleisch konnte beispielsweise an Stöcken oder Spießen über Feuer gegart werden. Auch heiße Steine und Erdgruben wurden in verschiedenen Kulturen genutzt.

Das Entscheidende daran:

Durch das Erhitzen verändert sich Nahrung.

Fleisch wird weicher, Fett schmilzt und es entstehen neue Aromen. Außerdem kann ausreichendes Erhitzen viele Krankheitserreger reduzieren.

Der erste Grillmeister der Geschichte hatte also möglicherweise weder Schürze noch Edelstahlbesteck.

Aber vermutlich sehr gute Gründe, sein Fleisch nicht mehr roh zu essen.

KLUGSCHEISSER-MOMENT

Der Grillrost ist eine vergleichsweise moderne Komfortzone. Menschen konnten Nahrung bereits sehr lange garen, bevor irgendjemand auf die Idee kam, Metallstäbe ordentlich nebeneinanderzulegen.