



Wildgrillen im Spaceshuttle

Das Big Green Egg als einfachen Griller zu bezeichnen wäre viel zu kurz gegriffen. Es ist ein multifunktionales Kochgerät, das seinesgleichen sucht. Bei einem italienisch-steirischen Nachmittag auf der Jagdhütte haben wir geschaut, was alles aus dem Ei schlüpfen kann.

Die Bauweise des Big Green Eggs wurde vom 1974 in Atlanta gegründeten gleichnamigen Unternehmen einem jahrtausendealten japanischen Tonofen nachempfunden. Natürlicher Ton oder herkömmliche Keramik konnten jedoch nicht für die vom Unternehmen geforderte Robustheit und die hohen Temperaturen herangezogen werden. Und so machte man sich die in den 1970er-Jahre ausgedehnte Forschung der US-Raumfahrtbehörde NASA zunutze und setzte deren Hochleistungskeramik und Glasur ein: robust, beständig, wetterfest und wärmeisolierend. Die

Keramik des Big Green Eggs kann mindestens hunderttausend Mal ohne Qualitätsverlust erhitzt werden – also jeden Tag, 274 Jahre lang ...

Green Egg und Pfefferspray

Das heute in einem Werk in Mexiko erzeugte Big Green Egg ist uns vor zwei Jahren auf Europas größter Waffmesse in Nürnberg im wahrsten Sinne des Wortes aufgefallen. Hauptsächlich bietet diese Messe Neuheiten in den Bereichen Waffentechnik, Munition oder Law enforcement. Und mitten drinnen ein Produkt, das wie geschaffen ist, Wildbret in all seinen

Formen zuzubereiten und zu veredeln. Wir suchten den Kontakt und fassten den Entschluss, ein Big Green Egg im Praxisbetrieb zu erforschen.

Von klein bis groß

Das Sortiment erstreckt sich über sieben Ausführungen. „Mini“ hat einen Grillrost-Durchmesser von 25 cm und ein Gewicht von 17 kg. Am anderen Ende der Leiter finden wir das „XXLarge“. Mit 74 cm Grillrost-Durchmesser bringt es stolze 192 kg auf die Waage. Für uns dann doch etwas zu unhandlich und eher für den Einbau in eine Outdoor-Küche oder für pro-

Schwer ist beim Grillen mit dem Green Egg nur das Gerät mit 73 Kilo selbst, Aufbau und Bedienung sind denkbar einfach. Die Strahlungswärme der massiven Keramik gart Wildbret sehr schonend mit saftigem Resultat.

FOTOS: S. KRIEGL, G. HOFER



Von Martin Garber & Georg Hofer



Der Kerntemperatur des Hirschrückens kann man sich gleichmäßig in überschaubarer Zeit auf die gewünschten 58° C nähern. Bei offenem Deckel noch kurz nachrasten lassen, aufschneiden und genießen!

fessionelle Caterer gedacht. Das „Large“ reicht für den normalen Hausgebrauch aus – 46er-Grillrost und mit 73 kg und einer Höhe 84 cm auch noch in den Kofferraum zu bekommen, um es mit auf die Jagdhütte zu nehmen. So traf zu Beginn der warmen Jahreszeit eine Palette mit dem „Large“ in der Redaktion ein.

Aufbau im Handumdrehen

Vorab: Auspacken und grillen geht nicht. Die einzelnen Teile sind extra und transportsicher verpackt, eine Schachtel mit Schrauben, Muttern und Federn liegt bei. Die Ikea-ähnliche Anleitung bringt aber schnell Klarheit, wo jedes Teil seinen Platz findet. Zwei Männer – da das Big Green Egg doch recht schwer zu überheben ist – haben es nach kurzer Zeit einsatzbereit. In die Keramikbasis kommt die Brennkammer, darauf der Kohlenrost. So bleibt ein freier Bereich und Luft kann von unten über die gesamte Fläche in die Kohle strömen. Hierauf folgt der Feuerring als Abstandhalter, welcher dann den Grillrost aufnimmt. Für indirekte Hitze kann noch der sogenannte ConvEGGtor dazwischengelegt werden. Er deckt die Glut ab und lässt die Hitze durch Ausparungen am Rand zirkulieren.

Auf die Plätze, fertig, Feuer!

Ein Sack original „Big Green Egg“-Holzkohle aus 80 % Eichen- und 20 % Walnussholz lag unserem Exemplar bei. Es wird im Benutzerhandbuch empfohlen, großstückige Kohle zu verwenden – einerseits ist so länger Hitze gegeben und andererseits sammelt sich weniger Asche im Unterteil. Mit einigen Grillanzündern lässt sich die Kohle in der bis zum Rand gefüllten Brennkammer leicht zum Glühen bringen. Die ersten 10 Minuten bleibt der Deckel offen, damit die vermehrte Luftzufuhr die Verbrennung beschleunigt. Danach glüht die Kohle durch und der Deckel wird geschlossen. Die Luftzufuhr bzw. die Abluft wird nun über je einen Schieberegler an der Aschenöffnung bzw. am Deckel geregelt und so auch die Temperatur gesteuert. Als Faustregel gilt: mehr Luft – mehr Hitze. Der Keramikkorpus nimmt diese auf, speichert sie und gibt sie in gleichmäßiger Form wieder ab. Das Grill-, Brat- oder Backgut bekommt so Hitze von allen Seiten.

Pizza und Hirschrückens

Der vorbereitete Pizzateig, die Tomaten-Kräuter-Sauce und allerhand zum

Belegen, je nach Vorlieben stehen auf dem Hüttentisch bereit. Der Pizzastein kommt in den heißen Ofen und sollte sich in rund 10 Minuten richtig erhitzt haben. Jetzt geht es schnell. Deckel auf, ein wenig Mehl auf den Stein streuen, damit nichts kleben bleibt, und die fertig belegte Pizza mit einem Schups auf den Pizzastein schieben. Deckel wieder zu. Bei rund 300° C dauert es höchstens drei Minuten und der Teig ist herrlich knusprig, der Mozzarella geschmolzen und die Oliven duften. Auf einen großen Teller gezogen, belegen wir die „Green-Egg-Pizza“ noch mit hauchdünn geschnittenem Hirschrohschinken und würzigem Rucola. Mangels Pizzarad auf der Almhütte ist auch hier der scharfe Lederhosenknicker das Mittel der Wahl, um mundgerechte Stücke zu schneiden. In der Zwischenzeit kann schon der Nächste seine Pizza mit dem Wunschbelag garnieren und ins Feuer schieben. Damit bei mehreren Gästen nicht jeder lange auf seine eigene Pizza warten muss, am besten gleich zugreifen und das Teller durch die Runde gehen lassen. So kommt jeder in den Genuss, verschiedene Beläge zu verkosten. Ein Glas Wein oder ein kühles Bier aus dem Brunntrog

Pizzateig

1 kg Mehl, 2 TL Salz, 1 Würfel Germ, 1 TL Zucker, 6 EL Olivenöl, 500 ml lauwarmes Wasser.

Germ mit Zucker und etwas warmen Wasser flüssig rühren. Kurze Zeit stehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Mehl und Salz vermischen und mit Olivenöl und dem restlichen Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er etwa das doppelte Volumen erreicht hat. Nochmals kneten und daraus den Pizzaboden formen.

sind die passenden Begleiter zu den Pizzen und verkürzen die Zeit, bis die nächste fertig belegt und gebacken ist. Im Gegensatz zur feurigen Italienerin sollte der Hirschrückens bei eher wenig Hitze in den Keramikofen. Die Pizzen haben gemundet, das Thermometer an der Kuppel zieht sich langsam von seiner Spitzenposition zurück, das Verlangen nach saftigem, gegrilltem Wildbret wird größer. Ein Rückenstrang vom Schmalzspießer, von Sehnen befreit, nur gesalzen, kommt auf den heißen Gusseisenrost. Ein paar Stangen grüner Spargel und kleine, frische, ungeschälte Erdäpfel leisten ihm Gesellschaft in der Kuppel. Ein Bratenthermometer kann gute Dienste leisten, um die Kerntemperatur exakt zu bestimmen. Mit etwas Erfahrung und Gefühl gelingt es auch ohne



recht gut, den Rücken auf „medium rare“ zu bringen. Kurz vor Ende der Garzeit noch mit einer Marinade aus fein gehackten Kräutern und Öl beträufeln. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art – mit wenigen Zutaten und Handgriffen. Die Exklusivität, aber auch die Vielseitigkeit des Big Green Eggs sind beeindruckend. Sie spiegeln sich allerdings im Anschaffungspreis wider. Wer jedoch gerne seine Speisen im Freien zubereitet,

wird begeistert sein, unabhängig von der Jahreszeit. Denn durch die dicke Keramikhülle hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im Big Green Egg. Die grüne Glasur passt sich nicht nur optisch an die Natur an, sie trotzt auch Wind und Wetter – ein echtes Outdoor-Kochgerät. Und umgerechnet auf die mindestens 274 Jahre Nutzungsdauer, relativiert sich der Anschaffungspreis von € 2.200,- wieder.

FOTOS: G. HOFER, M. GARBER



Je nach Geschmack wird der Boden belegt. Das Thermometer des Green Egg zeigt über 300° C. Die Pizza wird eingeschossen und bei geschlossenem Deckel ist sie in drei bis vier Minuten flaumig und knusprig zugleich. Italo-Feeling auf der Alm ...

