

Auszüge aus der Rede von Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch anlässlich des fünfjährigen Bestehens der 1.Württembergischen Grillschule:

Sehr geehrter Herr Christ,
Sehr geehrter Herr Bürgermeister Hetzinger,
Sehr geehrte Frau Eichenhofer,
Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister Klopfer,
Sehr geehrter Herr Bürgermeister Schaffer,
Meine sehr geehrten Damen und Herren,

Gerne bin ich heute zu Ihnen gekommen, um in der 1.Grillschule in Baden-Württemberg zu Ihrem 5-jährigen Bestehen zu gratulieren.
Auch sonst bin ich häufig in Schulen zu Besuch, um über das Thema Ernährung zu sprechen.

Aber eine Grillschule - das fällt natürlich besonders auf.
Denn welche Schule unterrichtet sonst die Baden-Württemberger in einer der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen im Sommer?
Kaum klettert das Thermometer über 15 Grad und der Himmel verspricht drei Stunden Sonne am Stück, krabbeln die Spezies „Homo Barbecue“ aus Ihrem Unterschlupf, entstauben die vor dem Winter im Keller versteckten Grills, treffen sich auf Wiesen oder am Waldrand und legen gewürzte Fleischstücke auf die gerade entfachte Glut.
„Angrillen“ nennen sie dieses Ritual, das wir in diesen Tagen überall in unseren Vorgärten und Parks beobachten können.

Grillen ist laut Studien nach wie vor eine Männerdomäne.
Während sonst oft noch die Frau am Herd steht, ist das für viele beim Grillen schwer vorstellbar.
Der Hausseggen geriete in vielen Haushalten in Schiefelage, wollte die Herrin des Herdfeuers ihren Machtbereich auf die glühenden Kohlen bzw. den modernen Gas-oder Elektrogrill ausweiten.
Was man auf den ersten Blick kaum vermuten sollte: Grillen ist für viele Männer Sport.
Viele betreiben diese besondere „Leibesübung“ in regelrechten Grillsportclubs.
Und wie es sich für richtige Sportler gehört, werden alljährlich Deutsche, Europäische und Weltmeisterschaften ausgetragen.
Auch in diesem – für Außenstehende etwas exotisch anmutenden Bereich – steht Ihre Grillschule erfolgreich da. Sehr gute Placierungen im vorderen Bereich der Nationalen und internationalen Meisterschaften sprechen für sich und transportieren gleichzeitig den guten Ruf von Baden-Württemberg als Genießerland!

Grillen kann entgegen landläufiger Meinung richtig genutzt auch einen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten, denn es zählt zu den fettarmen Garmethoden.

Gegrilltes ist – richtig ausgewählt – kalorienarm, da in der Regel kein zusätzliches Fett benötigt wird.

Überhaupt sollten im Interesse einer ausgewogenen Ernährung neben den Grillklassikern Steak und Bratwurst auch Fisch (Forelle, Lachs), Gemüse wie Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Zucchini sowie Maiskolben oder Kartoffeln und sogar Käse und Obst auf dem Grill-Speiseplan stehen.

Wenn dies regelmäßig auf dem Rost landet, könnte man sich auch vollwärtig allein vom Grill ernähren – schließlich haben unsere Vorfahren auch nur ein offenes Feuer zur Verfügung gehabt.

Ich denke, dass Sie im Rahmen Ihrer Seminare den Teilnehmern auch Alternativen zu Steak und Würstchen aufzeigen oder zumindest Anregungen für ein leckeres Rahmenprogramm in Form von Salaten, Gebäck oder Gemüse geben.

Beim Einkauf von Fleisch sollten Verbraucherinnen und Verbraucher Wert darauf legen zu wissen, woher das Fleisch kommt und wie die Tiere gefüttert und gehalten worden sind.

Regionale Vermarktungsinitiativen und Landwirte, die ab Hof, auf Märkten oder über Metzgereien verkaufen, bieten oft besondere Qualität an. Sie setzen auf Transparenz – vom Stall bis zur Theke – und geben auf freiwilliger Basis die Herkunft Ihrer Produkte an.

Auch das MLR trägt mit seinen Initiativen Blickpunkt Ernährung und Gläserne Produktion zu mehr Transparenz für den Verbraucher bei.

Gesetzlich geregelt ist die Herkunftsangabe bei Rindfleisch. Hier geben das Etikett auf verpacktem Fleisch oder das Schild beim Metzger Auskunft. Manche Metzgereien, Direktvermarkter und Hofläden bieten Fleisch von Betrieben an, die besonders nachhaltig, umwelt- und tiergerecht produzieren. Hierzu zählen insbesondere die Betriebe de Öko-Landbaus.

Bei allem Grillvergnügen spielt auch die Hygiene eine wichtige Rolle! Ich bin mir aber sicher, dass das auch in Ihrer Grillschule thematisiert wird.

Grillen steht aber vor allem für Esskultur, große Angebots- und Zubereitungs Vielfalt und für Kochkunst.

Mahlzeiten lassen sich auf diese Weise gut in Familienveranstaltungen verwandeln. Der Grill macht einerseits die Nahrungsaufnahme zur Party und andererseits die Zubereitung zum kreativen Kollektiv-Ereignis unter freiem Himmel. So können Freizeit, Familie und Freunde perfekt in Einklang gebracht werden. Am Grill sind sowieso alle gleich. Papa, Oma, Kollege-klein und groß schätzen gleichermaßen den Abenteuer-Aspekt des Grillens, den atmosphärisch unvergleichlichen Fetten-Faktor und das produktive Grundgefühl, in gemeinsamer Kleinarbeit Großartiges zustande zu bringen.

Der SWR hat mit seinen gemeinsamen Grillparties mit Johann Lafer daraus sogar eine Veranstaltung mit Kultcharakter gemacht.

Abgesehen davon finden nicht nur Kinder, dass es draußen besser schmeckt. In den letzten Jahren ist nicht nur eine wachsende altersübergreifende Experimentier-Bereitschaft zu beobachten, sondern die Tendenz zur Outdoorküche.

Da ist es gut, wenn die Grillschule in Ihren Seminaren gute Anregungen gibt und die Fantasie der Teilnehmer ansteckt, welches Potential im Grillen liegt!

Ich wünsche Ihnen deshalb für die heutige Veranstaltung und für die nächsten 5 und alle weiteren Jahre viel Erfolg und Tatkraft.