



klimareporter.de, 05.08.2020

Etscheits Alltagsstress

Sommer meines Missvergnügens

Alle beten den Sommer an. Ich nicht! Ich hasse ihn.

Es ist zu heiß, wobei Hitze für mich bei 25 Grad beginnt. Es ist zu laut, vor allem in diesem Jahr, wo sich das Partyvolk nicht am Ballermann, sondern auf allen verfügbaren Plätzen der Münchner Innenstadt zusammenrottet. Und vor allem: es stinkt.

Auf jedem zweiten Balkon und in fast jedem Vorgärtchen qualmen abends die Kugelgrills und Barbecue-Smoker. Wer am Ufer der Isar wohnt, etwa in den Stadtteilen Thalkirchen und Obersendling, wird an "schönen" Tagen seines Lebens nicht mehr froh, weil hunderte von Feuerstellen auf den trocken liegenden Kiesbänken solch infernalische Rauchschwaden erzeugen, als stünde der Liebfrauenturm lichterloh in Flammen.

Die Grillerei ist eine Pest, nicht nur wegen ihrer olfaktorischen Auffälligkeiten. Deshalb kann ich die Autorinnen eines Artikels im *Zeit-Magazin* ("Grillen nervt") gut verstehen, die "48 Gründe" aufzählen, warum es besser sei, "den Wahnsinn bleibenzulassen" – von "Dicker Rauch. Husten. Augen tränen" über "Mariniertes Fleisch aus der Fleischtheke" und "glitschige Miniwürstchen", "nach Rauch stinkende Klamotten" und, ganz schrecklich, "Nudelsalat mit Mayo und Erbsen" bis zu "warmem Bier" und der Warterei auf das wahlweise noch halb rohe oder verbrannte Grillgut.

Da helfen auch nicht die gut gemeinten Öko-Tipps diverser grüner Online-Magazine unter der wenig originellen Überschrift "Grüner grillen". Ich selbst habe übrigens auch einmal darüber geschrieben und die Redaktion nicht von der nahe liegenden Alliteration abhalten können.

Denn ob die Holzkohle nun aus den letzten Urwaldreservaten Rumäniens stammt oder vom Köhler um die Ecke, ob das zaddrige Nackensteak beim Biometzger oder bei Lidl seine genusswidrige Gastrokarrriere begann, ändert wenig an der Tatsache, dass brennende Kohle entsetzlich stinkt, vor allem, wenn sich der Rauch mit den Ausdünstungen verbrannten Fetts verbindet. Und bevor man sich einen Gasgrill zulegt, kann man auch gleich den Elektroherd mit Abzugshaube in der Küche anschmeißen.

Entschärfen statt verbieten

Ich möchte jetzt aber nicht das Kind mit dem Bade ausschütten, denn es gibt natürlich Gelegenheiten, bei denen Garen auf offenem Feuer und Genuss kein Widerspruch ist und auch der Qualm eine weniger penetrante, würzige Note hat. Beispielsweise auf Wochenmärkten in Regionen mit einer ausgeprägten Bratwurstkultur.



Echte Thüringer Bratwürste vom Holzkohlegrill sind ein ebensolcher Genuss wie die kleinen Nürnberger Bratwürste im "Weckla" (fränkisch für Brötchen, Semmel). Und wer schon einmal in Coburg auf dem Weihnachtsmarkt war und dort eine über der Glut von Kiefernzapfen gegerichte Coburger Bratwurst genossen hat, weiß, wovon ich spreche.

Bei einem standesgemäßen Profi-Barbecue der weißen US-Oberschicht auf Martha's Vineyard war ich leider noch nicht eingeladen. Dass dort der steinreiche Hausherr nicht selbst mit lustig bedruckter Grillschürze am Smoker steht und die Frauen nicht, wie es die *Zeit*-Autorinnen zu Recht beklagen, die bunten "Tupperdosen" heranschaffen und später aufräumen müssen, versteht sich von selbst. Dafür gibt es schließlich Personal.

Man könnte nun reflexhaft auf den Gedanken kommen, dass ein Verbot jeglicher privater Zündelei zum Zwecke der Speisenzubereitung mit Rücksicht auf den Schutz der nicht grillenden Minderheit eigentlich überfällig sei. Analog zum behördlich verfügbaren Aus für "Schottergärten", vulgo "Gärten des Grauens" in Baden-Württemberg.

Doch ich halte mich für einen liberalen Menschen und sehe in Verboten kein Allheilmittel, zumal sich die Betroffenen sicher zur Wehr setzen würden, mit Grillanzünder und scharfem Grillbesteck im Anschlag. Auch grillende weiße Männer sollten in einer pluralen und ökologischen Gesellschaft ihren Platz haben, wie Formel-Eins-Fans und Mitglieder von Schäferhund-Vereinen. So viel Toleranz muss sein.

Vielleicht könnte man, um das sommerliche Grillproblem ein wenig zu entschärfen, die Haupt-Grillzeiten per Verordnung vom Abend, wenn die meisten Menschen zu Hause sind und nicht gestört werden wollen, auf den frühen Vormittag verlegen.

Das würde auch klimapolitisch Sinn ergeben. "Bäume nehmen tagsüber CO₂ auf, deshalb sollten Hobbyköche den Grill nur tagsüber nutzen", war jüngst im *Hamburger Abendblatt* zu einem Kurs "Grünes Grillen" zu lesen. "Bei Dunkelheit geben die Bäume CO₂ ab, weshalb sie die Gase vom Grill nicht aufnehmen können."