

zusammen aus der historischen Villa, dem neuen Atelierhaus und dem neuen Wohnhaus mit Tiefgarage. Die drei Gebäude sind durch eine gepflegte Parkanlage samt altherwürdigen Bäumen verbunden. Die denkmalgeschützte Villa stammt aus dem Jahr 1892. Sie wurde stilgerecht renoviert und beherbergt drei Wohnungen. Das Atelierhaus umfasst zwei Maisonettewohnungen mit Balkon. Die untere verfügt zudem über einen Gartensitzplatz, die Attikawohnung über eine Terrasse. Das Wohnhaus besteht aus drei Vollstockwerken und einem Attikageschoss. Die 16 Wohnungen weisen situativ bedingte Grundrisse auf und sind optimal belichtet. Weitere Informationen zum Projekt: www.irispark.ch; www.branchenversicherung.ch

AKTUELL

Irishbeef-Show vor Schweizer Spitzenköchen

John McGrath, leidenschaftlicher Metzgermeister in einem traditionellen irischen Metzgereibetrieb in Lismore mit eigener Rinder- und Schaf-Farm, Hausschlachtung und -fleischreifung, gibt gern sein Know-how über hochwertiges Irish Beef weiter. So beispielsweise den ausgewählten Schweizer Spitzenköchen des Chefs' Irish Beef Club Schweiz, die sich kürzlich im Kongresshaus Zürich mit Gästen und Vertretern von Bord Bia, dem Irish Food Board, getroffen haben. McGrath präsentierte diverse Steak-Cuts und knochengereifte Beef-Edelstücke, die er routi-

niert ausbeint und mit lebhaft vorgetragenem Fachwissen anreicherte.

Die reinrassigen Hereford-Rinder werden in Irland nur mit Gras oder allenfalls in kalten Wintermonaten mit Grassilage gefüttert. Geschlachtet werden sie mit 600 kg. Die Schlachtausbeute beträgt 55 %. Die schlachtwarmen Tierkörper werden langsam stufenweise abgekühlt auf 3 bis 4 Grad, um das gefürchtete Cold shortening zu vermeiden. Für den Export werden nur weibliche oder kastrierte Tiere ausgewählt.

Aus Irland stammt ferner eine neuartige erfolgreiche Technologie für die naturnahe Qualitätsverbesserung von rohem Fleisch. Innovationen beim

SCHWERPUNKT GRILL

Den Holzkohlengrill elegant anzünden

Thomas Wildberger, Chef eines Swiss Barbecue Association-Teams und Inhaber der Toggenburger Holzwohle Manufaktur Lindner Suisse, gibt Tipps zum Anzünden des Holzkohlenfeuers: Man legt zuunterst Holzscheite, idealerweise trockene Buche, dies abwechselnd längs und quer, und zuoberst eine Anzündhilfe aus Schweizer Holzwohle. Diesen Stapel zündet man wie eine Kerze an. Er brennt von oben nach unten ohne zu rauchen. Ein reines Kohlenfeuer zündet man auf dieselbe Weise an: ein Stück Holzwohle oben hineinstecken genügt. Von Flüssig-Anzündmitteln ist abzuraten: «Sie geben einen Chemiegeruch ab und sind brandgefährlich bei falscher Handhabung», warnt Wildberger, «und Papier oder Karton ist meistens lackiert und bedruckt, es gibt dann giftige Schadstoffe ans Grillgut und die Umwelt ab. Dies zuhause zu verbrennen ist folglich verboten.»

Grillieren sollte man erst, wenn die Glut eine weisse Ascheschicht hat. Auch für die richtige Glut gibt der Experte Tipps: «Die beste Kohle gibt es bei einem Köhler. Importkohle besteht oft aus vielen Kleinteilen. Sinnvoll ist, Holzkohle oder Briketts aufs Feuer zu legen, wenn das Holz schon brennt, denn Briketts sind schwer entzündbar, behalten aber die Hitze am längsten.» Es ist wichtig, eine langanhaltende Glut mit konstanter Hitze zu erzeugen.

«Da der Preisdruck bei Grillkohle sehr hoch ist, wird viel Minderwertiges angeboten», so Wildberger. «Ideal ist sortenreine Holzkohle, die ein gleichmässiges Abbrennen ermöglicht.» Heute



Beim Anzünden eines Holz- oder Kohlenfeuers zum Grillieren kann man viel falsch machen, aber mit einer geeigneten Anzündhilfe ist es keine Hexerei. Ein Streichholz genügt.

werde der grösste Teil der Kohle aus Entwicklungsländern importiert. Dies habe oft den Nachteil, dass sie unter ökologisch bedenklichen Umständen produziert wird. Für Wildberger zählen auch ökologische Aspekte: «Es lohnt sich, auf die Herkunft zu achten.»

Lindner Suisse stellt die Anzündhilfe Flamtastic her, eine mit nachwachsenden Rohstoffen und ohne Chemie in Wachs getränkte Holzwohle, die keinen Rauch oder Schadstoffe abgibt. Sie lässt sich mit einem einzigen Streichholz anzünden und brennt gleichmässig rund 8 bis 10 Minuten. Ein einzelnes Stück reicht – dieses Vorgehen ist einfach, schnell und ungefährlich. Flamtastic ist

ausserdem splitterfrei, staubarm, 100% natürlich, besteht aus zertifiziertem Schweizer FSC-Holz (Forest Stewardship Council) und wird notabene hier in Betrieben verpackt, wo behinderte Menschen arbeiten, lernen und wohnen. Für den Handel ist auch ein Display erhältlich. Nicht unerwähnt sei die Unfallverhütung bei glühender Holzkohle. Riskant ist nebst der falschen Handhabung von ungeeigneten Anzündhilfen auch ein instabiles Grillgerät. Wenn ein Stück Glut unbeobachtet verweht, kann es einen Brand auslösen, ebenso Restglut im Abfalleimer. Und keinesfalls darf man den heissen Grill herumtragen. Weitere Informationen: www.flamtastic.ch

(GB/von Lindner Suisse gesponserter Fachartikel)