

**Feuer und Fleisch wecken Urinstinkte:** Während der Fußball-WM wird wieder häufig gegrillt / Sicherheits-Tipps und Tricks vom TÜV

## Da schlagen Männerherzen höher

**LAUDA-KÖNIGSHOFEN.** Der Sommer hat sich in der zurückliegenden Woche mit Riesenschritten genähert, die Fußball-WM lockt nun zudem die Fans ins Freie zum Feiern. Eine Sache, die vor allem Männerherzen zurzeit höher schlagen lässt, ist dann das Grillen. Durch Feuer und Fleisch werden Urinstinkte geweckt und alle genießen das gemütliche Zusammensein unter freiem Himmel. Grillen wird immer beliebter, man könnte fast sagen, es wird zum Volkssport.

Doch bei aller Grillfreude darf die Sicherheit nicht außer acht gelassen werden, denn schließlich wird mit offenem Feuer hantiert.

Experten von TÜV Süd wissen, was zu beachten ist, damit die Grillparty sicher ist und auch geschmacklich ein voller Erfolg wird.

Sicherheit beginnt bereits mit der Positionierung des Grillgeräts. Dieses sollte über einen sicheren Stand verfügen und mindestens drei Meter von allen brennbaren Materialien wie zum Beispiel Bäumen entfernt stehen. Zudem sollten alle Bestandteile richtig zusammengesetzt und funktionsfähig gewartet sein.

Bei Gasgrills unbedingt darauf achten, dass der Gasanschluss dicht ist und kein Gas ausströmen kann. Um dann das Feuer richtig zu entfachen, empfehlen Lebensmittelexperten flüssige oder feste Anzündler und Holzkohle mit DIN-EN- oder TÜV-Siegel zu verwenden.

Grillgeräte, Anzündhilfe und Holzkohle sind nach DIN EN 1860 genormt und ermöglichen dadurch ein sauberes und rückstandsfreies Verbrennen und somit eine solide Glut für die Grillparty.

Das Fleisch sollte erst auf den Grill gelegt werden, wenn die Holzkohle richtig durchgeglüht ist. In der Regel dauert dies 30 bis 60 Minuten und ist erkennbar an einer feinen weißen Ascheschicht.

Auf keinen Fall dürfen Benzin, Spiritus oder andere Brandbeschleuniger auf die heiße Glut verschüttet werden. Hier besteht akute Verbrennungsgefahr. Wichtig ist auch die richtige Entsorgung der Asche. Diese muss vollständig ausgekühlt sein, bevor sie in Müllcontainer oder andere Behälter gefüllt wird.

Damit auch der Geschmack stimmt, ist die Qualität des Grillguts entscheidend. Frische Waren, die mit selbst hergestellten Marinaden auf den Grill kommen, sind immer ein Erfolg. Um zu verhindern, dass sich Keime oder Bakterien auf dem Fleisch entwickeln können, sollte dieses zeitnah zum Grillen gekauft und kühl transportiert sowie gelagert werden.

Für das Grillen im Freien ist eine Kühlbox empfehlenswert. Beim Grillen ist wichtig, Rauchbildung und eine Verbrennung des Grillgutes zu vermeiden.

Gerade bei schonender langsamer Zubereitung kommt das volle Grillaroma zur Geltung.

Wer das Fleisch verbrennt, riskiert, dass sich pro Kilogramm Fleisch krebsregende Stoffe entwickeln, die dem Qualm von 600 Zigaretten entsprechen.

Daher sollte der Rost mindestens zehn Zentimeter oberhalb der Glut positioniert sein.

Zum Wenden von Fleisch sollte eine Grillzange verwendet werden.



Sommerzeit und Fußball-WM: Vor allem Männerherzen schlagen höher, wenn dann auch noch der Grill ausgepackt wird. Damit die Sache aber auch zum Genuss für alle wird, gilt es, einige Tipps zu beachten. BILD: DPA

Denn das Anstecken durch eine Gabel oder ein Messer verursacht, dass Fleischsaft austritt und so das Grillgut schneller austrocknet und weniger gut schmeckt.

Außerdem wird durch den Saft die Rauchentwicklung gefördert. Auch das viel praktizierte Löschen mit Bier wirkt sich negativ auf Geschmack und Rauchentwicklung aus.

Um hochschlagende Flammen zu löschen, sollte klares Wasser oder ein Wassersprüher verwendet werden. Gepökelte oder geräucherte Lebensmittel gehören nicht auf den Grill.

Denn die sehr hohen Gartemperaturen fördern die Entstehung krebsregender Nitrosamine. Wer

### Wie reinigt man den Grill am einfachsten und schnellsten?

■ **Den Grill zu reinigen, ist eine nicht sehr beliebte Tätigkeit.** Aber mit dem passenden Grillzubehör ist das Grillreinigen schnell erledigt. Das Putzen hängt in erster Linie vom Grill-Typ ab.

■ **Gemauerter Grill:** Asche entfernen, Grillrost mit einer Grillbürste oder ähnlichem reinigen. Von Zeit zu Zeit sollte man den Kamin auch „kehren“, damit er auch weiterhin ordentlich „zieht“

■ **Kugelgrill:** Asche aus der Aschenlade entfernen. Grill außen „abstauben“. Den Grillrost mit einer Grillbürste reinigen und im Bereich des Grillkohlebehälters den Kohlestaub von Zeit zu Zeit entfernen

■ **Gasgrill:** Grillrost mit der geeigneten Grillbürste reinigen. Falls ein Deckel vorhanden ist, das Innere des Deckels von Zeit zu Zeit mit einem Tuch und etwas Spülmittel von den Fettspritzern befreien.

außer Fleisch noch ein paar Salate, Obst und verschiedene Brotsorten

anbietet, kann sich sicher sein, dass das Grillfest ein voller Erfolg wird.

### BLICK IN DIE STADT

#### Grillfest der Feuerwehr

**SACHSENFLUR.** Die Freiwillige Feuerwehr Sachsenflur veranstaltet am Samstag, 10. und Sonntag, 11. Juli, das traditionelle Grillfest rund um das Feuerwehrgerätehaus. Bieranstich ist am Samstag, 10. Juli, um 18 Uhr. Für die Bewirtung ist gesorgt. Am Sonntag, 11. Juli, beginnt das Fest um 10.30 Uhr mit einem Gottesdienst.

#### Liederkränz probt heute

**GERLACHSHEIM.** Die Chorprobe des MGVLiederkränz wurde kurzfristig auf den heutigen Montag um 20.5 Uhr verlegt. Der nächste öffentliche Auftritt findet am Sonntag, 11. Juli, im Seniorenzentrum Gerlachshaus statt.

#### Fotogruppe trifft sich

**KÖNIGSHOFEN.** Die Fotogruppe Mittleres Taubertal trifft sich am Montag, 5. Juli, um 20 Uhr im Gasthaus „Die Rose“ zum Monatstreffen. Stefan Gerl gibt eine kurze Einführung in die neue Methodik des Octave Sharpening mit dem Ziel unscharfer Bildern zu einer brauchbaren Schärfe zu verhelfen. Im Anschluss daran werden noch Bilder einer Städte-tour durch Chicago gezeigt.

#### Anglerstammtisch

**KÖNIGSHOFEN.** Die Mitglieder des Angelsportvereins Königshofen treffen sich am heutigen Montag um 20 Uhr im Gasthaus „Zum Hirschen“ zum Stammtisch.

#### Teestunde im Mehrgenerationenhaus

**LAUDA.** Zur Teestunde am heutigen Montag von 16 bis 17.30 Uhr im Mehrgenerationenhaus in der Luisenstraße 1 in Lauda treffen sich wieder Alt und Jung. Interessenten können einfach mal vorbeischauen und eine Stunde Gemütlichkeit bei guten Gesprächen, Geschichten und Liedern genießen. Ansprechpartnerin ist Gisela Keck-Heirich, Telefon 09343/501-160.

#### Zusätzliche Singstunde

**OBERBALBACH.** Wegen des Sommerfestes am Samstag, 17. Juli, trifft sich der Gesangverein Eintracht Oberbalbach heute Abend zur zusätzlichen Singstunde im Vereinslokal. Der gemischte Chor beginnt um 19.30 Uhr. Der Chor Arioso beginnt bereits um 20.45 Uhr mit der Probe.

### AUS DER REGION

#### Hauptversammlung

**LAUDA.** Die Hauptversammlung des Gewerbevereins/Handelsforum findet am Dienstag, 13. Juli, um 19.30 Uhr im „Ratskeller“ statt. Es stehen auch Neuwahlen auf dem Programm. Wünsche und Anträge sind an den Vorsitzenden Werner Bachmann zu richten.

#### Seniorenfahrt

**OBERBALBACH/UNTERBALBACH.** Die nächste Seniorenfahrt findet am Donnerstag, 8. Juli, statt. Abfahrt ist in Oberbalbach um 12.15 Uhr sowie in Unterbalbach um 12.30 Uhr.

**Anmeldungen bei Fr. Hofmann, Telefon 0 93 43/28 79.**

**Feierstunde:** Rebgut Lauda feiert am Samstag, 10. Juli, mit Tag der offenen Tür 80. Geburtstag

## Neue Eigentümer geben Einblick

**LAUDA.** Genau am 10. Juli 1930 eröffnete der badische Staatspräsident Dr. Josef Schmitt als gebürtiger Laudaer feierlich das Rebgut Lauda. Die neuen Eigentümer des Rebguts, Karlheinz Sack und Dr. Gunther Wobser, möchten am 10. Juli um 14 Uhr zusammen mit ihren Gästen in einer Feierstunde diesem besonderen Ereignis gedenken und der gesamten heimischen Bevölkerung die Möglichkeit geben, das ehemalige staatliche Weinversuchsgut zu besichtigen. Ende der Veranstaltung ist um 17 Uhr.

Das Weingut Johann August Sack öffnet die neu erworbenen Rebflächen, zeigt die Bearbeitung der

Weinberge und bietet Weine des Jahrgangs 2009 zum Probieren an. Dazu werden kleine Gebäckspezialitäten gereicht.

Für Speisen und Getränke wird um eine freiwillige Spende gebeten, mit der eine neue Sitzbank in den Weinbergen gekauft werden soll. Außerdem können die Gäste sich vom Zustand der von Dr. Gunther Wobser erworbenen Gebäude vor der in Kürze in Angriff genommenen grundlegenden Sanierung überzeugen.

Die Geschichte des ehemaligen staatlichen Weinversuchsgutes sowie Wissenswertes rund um den Weinbau werden in einer kleinen

Ausstellung dokumentiert. Außerdem zeigt die eigens für diesen Tag nach Lauda geholte Wanderausstellung „Lebendiger Weinberg“ der Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg eindrucksvoll Vorteile des nachhaltigen Weinbaus auf.

Neben zahlreichen Gästen haben der Bürgermeister der Stadt Lauda-Königshofen, Thomas Maertens, Minister Professor Dr. Wolfgang Reinhart, Staatssekretär Richard Drautz vom Wirtschaftsministerium, der Bundestagsabgeordnete Alois Gerig sowie Kilian Schneider, Präsident des Badischen Weinbauverbands, ihr Kommen zugesagt.



Am 10. Juli wird das ehemalige staatliche Rebgut Lauda 80 Jahre alt. Die neuen Eigentümer feiern dieses Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür. REPRO: FN



## Salon holte den Regionalsieg

**LAUDA.** Bei der Siebten Auflage des Wettbewerbs um den „International Beauty Stylist“ der Luxusmarke La Biosthetique (Paris) gelang dem Team des Laudaer Friseur-Salons Maria Mohr (rechts) der Regionalsieg. Dabei half auch die Stylistin Sandra Peters aus Tauberbischofsheim (links). Der Regionalsiegerin bietet sich nun die Chance, sich auf Landesebene mit den Finalisten aus 13 Bundesländern für die Endrunde zu qualifizieren. Im Beisein des Modells Sandra Fischer aus der Kreisstadt (Mitte) merkte Maria Mohr an, dass die Jury die Qualität der Frisur bewertet habe, also die künstlerische Performance, außerdem die technische Leistung und den Gesamteindruck. Offen stehe für die Mitarbeiterin jetzt der Weg nach Berlin – bis hin zur höchstmöglichen Krönung in der französischen Hauptstadt.

BILD: HERBERT BICKEL

### Blinker nicht gesetzt

## Moped prallte auf Fiat-Bravo

**LAUDA.** Ein 26-jähriger Fiat-Bravo-Lenker wollte am Freitag um 12.50 Uhr in der Tauberstraße nach links in den Parkplatz des Penny-Marktes abbiegen, verringerte dazu seine Geschwindigkeit, betätigte aber den Fahrtrichtungsanzeiger nicht. Ein nachfolgender 16 Jahre alter Leichtkraftradfahrer setzte trotz unklarer Verkehrslage zum Überholen an und prallte mit seiner Yamaha gegen den Pkw. Der Zweiradfahrer stürzte und sein Moped wurde gegen einen geparkten BMW geschleudert. An den Fahrzeugen entstand Sachschaden von 2200 Euro, der 16-Jährige blieb glücklicherweise unverletzt.

### Beim Ausparken

## Auf Mercedes gefahren

**LAUDA.** Beim Ausfahren aus einem Parkplatz in die Philipp-Adam-Ulrich-Straße übersah am Freitag um 9.55 Uhr eine 49 Jahre alte VW-Fahrerin einen verkehrsbedingt stehenden Mercedes und stieß mit diesem zusammen. An beiden Autos entstand Sachschaden in Höhe von 1000 Euro.