

Rezensionen von Buchtips.net

Thomas Krause: Männergrillschule

Buchinfos

Verlag: [Südwest Verlag](#)([weitere Bücher von diesem Verlag zeigen](#))
Genre: [Sachbuch](#)
ISBN-13: 978-3-517-09575-2 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 6,79 Euro (Stand: 29. April 2025)

Der Vorliebe fürs Kochen geschuldet

Was vor Kurzem bei Krause als "Männerkochschule" (in Übrigen auch äußerlich sehr ähnlicher Ausführung und Farbgebung) bereits ganz gut funktioniert hat, enttäuscht auch bei diesem deutlich "artverwandten" Thema nicht. Vielleicht könnte man so sagen, die "Männerkochschule" (mit durchaus "Fleisch", aber auch manchen Erweiterungen) wird nun konkret mit des "Mannes liebstes Kind" (nein, nicht mehr das Auto), dem Grill, verbunden.

Nicht nur seit jeher eine unausgesprochene "Männerdomäne", sondern in den letzten Jahren mit einem wahren "Hype" versehen, was allein schon die Entstehung von regelrechten "Grilltempeln" mit großen Verkaufsflächen erklärt. Da passt es, dass Krause natürlich auch in diesem Werk das ein oder andere Augenzwinkern mitgelesen haben will, gerade wenn er sich leicht martialischer Sprache bedient (allein schon, wenn er die "Waffen" beschreibt, die "Mann" für den "Kampf am Feuer des Grills" dringend benötigt).

Nichtsdestotrotz, was den eigentlichen Kern des Kochbuches angeht, bietet Krause durchaus solide und abwechslungsreiche Hinführungen und anregende, weitgehende "kernige" Gerichte, vom "Beef und Pork" als Basics bis hin zur vollendeten Maispoularde, von vielerlei Geflügel bis zum Fisch und "Meeresfrüchten". Wobei, auch das sei gesagt, auch lange Zeit stiefmütterlich behandelte Themen wie "veganes und vegetarisches Grillen" finden ebenso ihr eigenes Kapitel im Buch, wie die Beilagen, vor allem Salate. Und da sollte man nicht nur "klein begeben", wie Krause titelt.

Deserts auf dem Grill? Geht und geht sogar gut. Indirektes Grillen, die Temperaturkontrolle, Pflicht und Kür beim Grillen, Grundausstattung, von der einfachen Bratwurst über bestens marinierte Rippchen bis zum sensiblen Fisch, leicht zu lesen, bestens zu verstehen und mit Abbildungen versehen, die umgehend die Finger Richtung Grill zucken lassen, ein weiteres gutes, anregendes Grillbuch (nicht nur) für Männer. Verfeinert durch Saucen und Dips, übersichtlich und klar im Rezept (und Konzept).

Ein Grillbuch, das zur alltäglichen Nutzung bestens geeignet ist, mit Zutaten, die ohne Studium der Feinschmeckerläden oder exotischen Anbieter ohne Weiteres zu besorgen sind.

8 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Lesefreund](#)
[02. Mai 2017]