



Vor einem Monat hat Christoph das Picknick für Barbara vorbereitet, heute ist es Barbara die den Grill-Abend für Christoph über den Dächern von Arlesheim inszeniert.

Fotos: Christan Jaeggi

## Warten auf Christoph

Immer nur ein Picknick im Grünen kann es ja auch nicht sein. Vornehmlich dann nicht, wenn das Gute so nah liegt, was in diesem Fall der Grill ist. Bei der Familie Jenzer steht aber nicht der Mann am Grill, sondern die Frau. Ein Augenschein über den Dächern von Arlesheim.

Da soll noch einer den Überblick haben. Laien sind von Beginn an überfordert. Das Angebot an Grill-Modellen und Grill-Utensilien ist immens, und die Tipps der selbsternannten Grill-Profis – das schlägt nun endgültig dem Fass den Boden aus. Auch die Fantasie der Werber und PR-Strateginnen ist grenzenlos. Da gibt's Grillfässer, grüne Eier, Outdoor-Chef, Genesis, und, und... dann wäre da noch die Glaubensfrage. Muss es ein Gas-Grill sein? Blödsinn, wenn, dann nur ein elektrischer. Nein, Holzkohle, nein, nein, nur bestes Buchenholz ist das einzig Wahre. Da gibt's Ratgeber, die wissen ultimativ, welcher Grill der Beste ist, gehen aber nicht auf die Bedürfnisse der Interessenten ein. Andere erzählen vom rauchfreien Vergnügen – und so geht das weiter.

### Vom Kunden her denken, zum Kunden hin handeln

Barbara Jenzer zeigt in ihren Grillkursen plausibel, wie es geht. Praktisch, unkompliziert und so, dass jede Person, die sich am Grill versucht, entspannt bleibt. Egal, was für ein Grill es ist.

Als Flexetarierin zeigt sie, wie ein Grillfest auch ohne Fleisch auskommt. Zum Beispiel mit einem über den Kartoffeln zerflossenen Tomme de Rougemont oder mit einer mit Kräutern gefüllten Forelle oder einem Stück saftigen Wildlachs auf einem Peperoni-Tomatenragout. Fleischtiger können aber beruhigt weiterlesen, schliesslich liegt die Kernkompetenz der Metzgerei Jenzer beim Fleisch. Wie wäre es mit einem Secreto vom Freilandsäuli (marmorierter Muskel), einem Shoulder Tender vom Rind (zartes Schulterstück), einer Kalbshuft-Spitz oder einfach einer aromatischen Auswahl an diversen exzellenten Würsten? Die Produktpalette ist gross. Da hat es eine Herkules vom Kalb, ein Merguez ohne Schweinanteil, eine Currywurst aus 100 Prozent Poulet usw. Ja, und dann gäbe es für die Connaisseurs dieser Welt noch das Côte de Bœuf, das Edelstück für besondere Fleischbissen. Sie sehen, die letzten Sommertage versprechen Gutes zwischen den Zähnen. *Martin Jenni*

[www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)



2 Currywurst von der Legehennen, Säulizunft-Schüblig und Gewürzspeck.



Selbst das Dessert gelingt auf dem Grill. Im Weck-Glas geht Jenzers Schoggiträumli auf.



Es muss nicht immer Fleisch sein. Zerflossener Tomme de Rougemont auf Kartoffeln.



Fleisch wie es vom Grill sein muss. Die Kruste knusprig, das Innenleben rosa und saftig. Metzgerstückli/Shoulder Tender at its best.