



Frisch serviert

Die zünftige Grillparty – Deutschlands liebstes Freizeitvergnügen

Dormagen | Christian van Kan, Martin Klemmer, Vorstandsmitglieder der Baugenossenschaft Dormagen eG | 11.07.2025

Eine uralte Tradition in allen Kulturen: Fleisch über offenem Feuer zu garen. Dass es heute moderne Kochherde gibt, tut diesem „Urtrieb“ keinen Abbruch. Millionen von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills führen regelmäßig Familien, Freunde oder Vereine zum kulinarischen Genuss im Freien zusammen. Auf dem Rost landen alle möglichen, auch vegetarische Nahrungsmittel. Klassiker sind Bratwürste, Steaks, Koteletts und Gemüse.

Lesedauer: ca. 3 Minuten

Wenn Kochherd und Mikrowelle Urlaub haben

Sommerliche Temperaturen und schönes Wetter sind die beiden ersten Zutaten für eine der **Lieblingsbeschäftigungen** der Deutschen in ihrer Freizeit. Dann heißt es, den **Grill** anzuwerfen und die Herdplatten in der Küche kalt zu lassen. Schon im Frühjahr, wenn es wärmer wird, können viele Menschen mit dem „**Angrillen**“ kaum abwarten. Es ist eine alte Tradition in allen Kulturen, die bis in die **Urgeschichte** zurückgeht, Fleisch über **offenem** Feuer zu garen. Dass es heute moderne Küchen und **Kochherde** gibt, tut diesem „Urtrieb“ keinen Abbruch. Nur die **Technik des Grillens** hat sich weiterentwickelt. Millionen von **Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills** führen regelmäßig Familien, Freunde oder Vereine zum **kulinarischen Genuss** im Freien zusammen. Und längst hat sich die Palette des **Grillguts** erweitert. Auf dem Rost landen heute alle möglichen, auch **vegetarische** Leckereien. **Klassiker** sind **Bratwürste, Steaks, Koteletts und Gemüse**.



Damit das eigene Grillfest auch für die Nachbarn angenehm bleibt, gilt es einige Regeln zu beachten. © Vincent Keiman, Unsplash

Rücksichtsvolles Grillen fördert das soziale Miteinander im Quartier

Die **Mieter** der **Baugenossenschaft Dormagen eG (BGD)** wollen da natürlich nicht zurückstehen. Die gute Nachricht lautet: Sie müssen für Ihre **Grillparty** nicht zwingend auf **externe Grillplätze** ausweichen, die nicht selten überlaufen und unansehnlich sind. Die **Hausordnung der BGD** erlaubt das Grillen auch innerhalb des **Wohnquartiers** – mit allerdings nachvollziehbaren Einschränkungen: Auf den Balkonen, Loggien und angrenzenden Flächen sind aus **Brandschutzgründen** nur **Elektrogrills** zugelassen. Außerdem ist die **Rücksichtnahme** auf die Nachbarn Pflicht, damit diese nicht übermäßig durch **Gerüche und Lärm** belastigt werden. Am besten, Sie sprechen vorher miteinander oder laden einander ein. Denn gemeinsames Grillen sollte auch den **sozialen Zusammenhalt** im Quartier festigen.

Heißes Freizeitvergnügen mit Vorsicht genießen

Beliebt sind ferner **Ausflüge** zum nahegelegenen **Rheinufer**. Dort gibt es weniger Vorschriften zu beachten, und der Blick über den Fluss und das **Vorbeiziehen der Lastkähne** schaffen eine besondere **Freizeitatmosphäre**. Regeln gilt es gleichwohl auch dort zu befolgen. Laute Musik zum Beispiel kann den Grillnachbarn stören, der eher die entspannte Abendstimmung bevorzugt. Aber es ist vor allem die **Wetterlage**, die auch am Rheinufer dem Vergnügen Grenzen setzen kann. Bei großer **Trockenheit**, die

wir bisher auch in diesem Jahr erlebt haben, kann das Grillen an bestimmten Orten ganz **verboten** sein. Nicht nur in Wäldern, sondern generell in zu großer Nähe **von trockenen Gräsern oder Sträuchern**. Am Rheinufer könnten sich **Böschungsbrände** ausbreiten und die Menschen gefährden. Verstärkt wird das Problem bei stärkerem Wind durch **Funkenflug**. Auf keinen Fall darf noch heiße **Grillasche** entsorgt werden. Und Abfälle und **Essensreste** sind unbedingt mitzunehmen, um **Ratten** und anderen Tieren kein Festmahl zu bereiten. Dann steht einem gelungenen Grillabend nichts im Wege!

Rheinischer Spießbraten vom Grill (4 Personen):

Zutaten:

- 1,2 kg Schweinenacken (am Stück, ohne Knochen)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Senf (idealerweise Düsseldorfer Löwensenf)
- 2 EL Apfelessig oder Kölsch
- 3 EL Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Majoran (getrocknet oder frisch)
- Salz & Pfeffer
- Optional: etwas Speck oder geräucherter Schinken zum Umwickeln

Zubereitung:

Schweinenacken längs einschneiden (wie eine Tasche oder flach aufklappen), damit man ihn füllen kann. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Mit Senf, Paprikapulver, Majoran, Apfelessig oder Kölsch sowie Salz & Pfeffer zu einer würzigen Paste verrühren. Die Paste auf dem aufgeklappten Fleisch verteilen. Das Fleisch wieder zusammenklappen, mit Küchengarn oder Spießen fixieren.

Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Den Spießbraten indirekt bei ca. 160–180°C grillen (am besten auf einem Drehspieß oder auf einem Gitter über einer Tropfschale) – ca. 1,5 Stunden. Zwischendurch mit etwas Bier oder Öl bepinseln, damit er saftig bleibt. Nach dem Grillen ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Weitere Informationen:

Interne Links:

- [Hausordnung – BGD Wohnen – Baugenossenschaft Dormagen eG](#)
- [Tipps – BGD Wohnen – Baugenossenschaft Dormagen eG](#)

Bitte beachten Sie, dass Sie auf eine externe Website geleitet werden, wenn Sie auf diese Links klicken. Dort gelten die Datenschutzbestimmungen des Anbieters und ggf. werden von diesem Cookies gesetzt.

© Beitragsbild: Vincent Keiman, Unsplash

(https://unsplash.com/de/fotos/mann-grillt-im-freien-ul_m5dHThaM)

© Titelbild und Vorschaubild: BGD