

Das ist Strandgrillen im Norden



Grillen am Strand! Das ist alles auf einmal: Baden im Meer, Buddeln im Sand, Ballspielen mit Freunden und Grillen mit Meerblick. Aus dem heimischen Garten sind die norddeutschen Griller schon lange ausgezogen. Gegrillt wird immer und überall. Was liegt da näher, als im Land zwischen den Meeren mit Kohle und Grillgut an den Strand zu ziehen?

Vor dem feurigen Spaß ist allerdings zu klären, ob am Wunschstrand gegrillt werden darf. Strand ist Natur, brütende Zugvögel sollen nicht gestört und seltene Pflanzen nicht niedergetreten werden. Eine kurze Onlinesuche oder ein Anruf bei der Touristinformation klärt auf, wo der Grillbrennen darf. Mit etwas Glück gibt es sogar einen festen Grillplatz direkt am Meer – wie etwa am Eckernförder Südstrand.

Der Grillplatz muss im Vorwege bei der Touristinformation Eckernförde reserviert werden: per E-Mail an info@ostseebad-eckernfoerde.de oder telefonisch unter T 043 51.717 90. Wenn sich die Grillpläne doch noch zerschlagen, kann bis zu sieben Tage vorher storniert werden. Für die Nutzung des Grillplatzes fällt eine Gebühr von 25 Euro an. Dafür gibt es am Strand eine Hütte mit Überdachung, einen gemauerten Grill, Klappstische und Bänke, eine Aschetonne, einen Wasseranschluss und eine Reinigungsbürste für den großen Grillrost.

Dank seiner groben Stahlstruktur ist der Rost in exzellentem Zustand und lässt sich leicht reinigen. Bei solch einem schweren Grillrost schlägt jedes Grillerherz höher. Aber Achtung: Die kleinen Nürnberger Rostbratwürstchen fallen schnell hindurch und bleiben lieber zu Hause. Auf einen großen Grill und schweren Rost gehören besser lange oder grobe Würste, Holzfällersteaks, Schaschlikspieße, Auberginen in Scheiben oder ähnlich großformatiges Grillgut. Nicht zuletzt eignet sich der gemauerte Grill dank seines großen Volumens auch sehr gut für die Garung von Kartoffeln in Alufolie direkt in den Kohlen.

Grillzangen sind in der Hütte vorhanden. Erfahrene Griller bringen aber lieber ihr eigenes Grillbesteck mit. Mit diesem in der Hand am Grill vor der Strandhütte blickt der Grillmeister über den Strand direkt aufs Meer. Die Eckernförder Bucht öffnet sich breit zur Ostsee, und an besonders klaren Tagen glaubt man, fast bis zum dänischen Langeland zu gucken. Das ist Strandgrillen im Norden!

Das Meer will nicht nur beguckt, sondern auch genutzt werden. Daher unbedingt Badesachen mitbringen, und auch Badelatschen sind hilfreich. Zunächst wird am Wasser ein schmaler Streifen Steinchen überwunden. Nach diesem kommt ein breites Flachwassergebiet, in dem kleine und große Strandgriller planschen, baden und Ball spielen können. Für Fußball,



Volleyball, Frisbee und andere Strandaktivitäten ist zwischen Hütte und Wasser viel Platz. Ein Sandburgenbauwettbewerb um das saftigste Steak oder den dicksten Grillkäse rundet den Grillspaß ab.

Wer das eine oder andere Sport- oder Buddelgerät vergessen hat, kann vor Ort Nachschub besorgen. Etwa 400 Meter weiter im Strandpavillon gibt es einen kleinen Laden. Mitgebracht werden sollte auf jeden Fall eine große Mülltüte. Am Grillplatz gibt es hierfür eine Halterung. Die Touristinformation Eckernförde bittet darum, den Grillplatz sauber zu hinterlassen. Die Asche

kommt in den metallenen Kohleneimer, der Müllsack muss von den Nutzern mitgenommen und selbsttätig entsorgt werden. Dann ist der Grillplatz wieder sauber und ordentlich, und die nächsten Strandgriller können kommen.

Jörg Ludolph



Ö: Montags bis sonnabends im Halbstundentakt mit der Regionalbahn von Kiel nach Eckernförde, sonntags stündlich.

Die Buslinie 4810 (Kiel – Flensburg) fährt in der Woche fast stündlich und am Wochenende bis zu sechs Mal die Bushaltestelle „Altenhof, Alter Bahnhof“ am Eckernförder Südstrand an. Von „Kiel ZOB/Hauptbahnhof“ aus fährt der Bus 40 Minuten und von „Eckernförder ZOB/Bahnhof“ aus 5 Minuten.

Der Grillplatz befindet sich direkt am Eckernförder Südstrand. Die nächste Bushaltestelle ist 100 Meter entfernt und heißt „Altenhof, Alter Bahnhof“. Vom Bahnhof in Eckernförde ist der Grillplatz drei Kilometer und somit eine gute halbe Stunde Fußweg oder zehn Minuten mit dem Rad entfernt.

Der Schlüssel für die Grillhütte kann am Miettag ab 11 Uhr in der Touristinformation in Eckernförde abgeholt werden. Der Schlüssel muss spätestens am Folgetag bis 10 Uhr wieder abgegeben werden.

* Eine Grilltour nach Eckernförde

Tipp 1

Viel bringt viel. Zwei Säcke Kohle sollten mindestens mitgenommen werden. Der Grill hat eine große Grundfläche und einen hoch liegenden Grillrost. Viel Kohle gibt viel Hitze, viel Grillen und viel Genuss.

Tipp 2

Anfeuern. Beim Thema Grillanzünder gehen die Meinungen auseinander. Für das Strandgrillen empfiehlt sich die Homer-Simpson-Methode: Dabei wird flüssiger Sicherheitsgrillanzünder großzügig über die Kohle verteilt. Vorsicht beim Anzünden!

Tipp 3

Männerrezepte. Bierdosenhähnchen, das 500-Gramm-Steak und weitere kernige Grillrezepte präsentiert Ross Dobson in „Fired up: Grillbuch für Männer“ (19,95 Euro im Hölker Verlag). Der appetitlich bebilderte Band erweitert den Grillhorizont und erfreut auch als Geschenk.

Tipp 4

Wintergrillen. Auch in der kalten Jahreszeit wird Grillen immer beliebter. Falls es regnet, sitzt man am Eckernförder Südstrand trocken unterm Hüttendach. Grillmeister und Grillliebhaber können bei Schietwetter durch einen – mitzubringenden – Sonnenschirm geschützt werden.

Tipp 5

Waldkletterei. Wer hoch hinaus will, kann das Grillen mit einem Besuch des nur 500 Meter entfernten Naturhochseilgartens Altenhof verbinden. Nähere Informationen gibt es unter www.hochseilgarten-eckernfoerde.de.





Wissenswertes rund um Fleisch und Feuer

Grillen erlaubt? Ist Grillen ein Menschenrecht? Darf ich immer und überall die Kohlen anfachen, wie es mir gefällt? Natürlich nicht, denn auch beim Grillen gelten Regeln. Wir verschaffen Ihnen einen schnellen Überblick darüber, was Sie am Grill dürfen und was Sie lieber lassen sollten.

Zu Hause

Im eigenen Garten ist das Grillen fast ohne Einschränkung erlaubt, sofern die Nachbarn nicht belästigt werden – z. B. durch starke Rauchentwicklung oder Lärm. Bei Mietern regelt der Mietvertrag ganz individuell, ob und in welcher Form auf Balkon oder Terrasse gegrillt werden darf. Gerade weil für diesen Bereich keine konkreten, generell gültigen gesetzlichen Regelungen existieren, sind gegenseitige Rücksichtnahme und ein freundliches Wort immer eine gute Idee.

Im Park und am Strand

In öffentlichen Parkanlagen und an Stränden sind die Vorschriften deutlich strenger: Hier darf nur in Bereichen gegrillt werden, die explizit als Grillflächen oder -plätze ausgewiesen sind. Man darf also nicht automatisch überall Grillen, wo es nicht ausdrücklich verboten ist, sondern nur dort, wo es durch entsprechende Schilder erlaubt ist.

Wenn das Grillen in Parks generell erlaubt ist, darf man auch seinen eigenen Grill mitbringen. Damit allerdings der Rasen im Park nicht beschädigt wird, sollte die Grillwanne nicht direkt auf dem Boden stehen, sondern immer auf Füßen oder zur Not auf Steinen.

Verlässliche Informationen

Wer sich nicht ganz sicher ist, ob er im Park oder am Strand grillen darf, sollte sich vorab beim zuständigen Ordnungsamt der jeweiligen Stadt oder Gemeinde informieren.

Beispiel Hamburg

In unterschiedlichen Parks gelten unterschiedliche Regeln. Im Hamburger Stadtpark gibt es zum Beispiel zwei spezielle Grillzonen (Festwiese und Liegewiese westlich des Planschbeckens). Aber auch dort ist nicht alles erlaubt: Verboten sind zum Beispiel Einweggrills und alle Grills, deren Grillwanne weniger als einen halben Meter Abstand zum Boden hat. Grillsünder können hier mit einem herzhafte Verwarnungsgeld bestraft werden – ab 35 Euro aufwärts.

Eine Übersicht der beliebtesten öffentlichen Grillplätze in der Hansestadt findet man im Netz beim Hamburger Online-Portal. Allerdings muss man sich erst durch einige Inhaltsebenen klicken, bis man die Beschreibung von 15 Grillplätzen mit Übersichtskarte und Anfahrts-tipp per ÖPNV findet. Navigation: www.hamburg.de > Erlebnis Hamburg > Stadtleben > Jahreszeiten Specials > Sommer in Hamburg > Grillplätze.

Nachbarschaft

Egal, ob zu Hause auf dem Balkon, im Park oder am Strand: Rücksicht gegenüber den Nachbarn sollte beim Grillen selbstverständlich sein. Dazu gehört es zum Beispiel, den Grill so zu platzieren, dass andere Personen nicht geräuchert werden, keine laute Musik zu spielen und den eigenen Müll möglichst sofort einzusammeln und anschließend fachgerecht zu entsorgen.

Kleiner Tipp: Grillen ist ein Stück Geselligkeitskultur. Es ist also immer eine gute Idee, andere Menschen dazu einzuladen. Das verschafft nicht nur interessante neue Bekanntschaften, sondern sorgt auch für entspannte Stimmung am Grillplatz.

Abseits der Wurst: Die Lieblings-Grillrezepte unserer Redakteure

Zucchini-Schafskäse-Spieße

Sie brauchen (für 4 Portionen):
2 große Zucchini
400 g Schafskäse oder Feta
1 Zehe Knoblauch
gemischte Kräuter
Pfeffer
Öl
Schaschlikspieße

So geht's:

Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden (das geht am besten mit einem Sparschäler). Die Knoblauchzehe fein würfeln oder reiben, den Käse zerbröseln und anschließend beides mit den Kräutern vermischen und mit Pfeffer würzen.

Zucchiniestreifen flach auslegen und einen Esslöffel der Käsemasse darin einrollen. Die entstehenden Röllchen in einen weiteren Zucchiniestreifen einrollen, damit sie etwas stabiler werden. Mehrere Zuchini-röllchen auf je einen Schaschlikspieß stecken und ca. 10 Minuten grillen.

Honig-Senf-Hähnchen

Sie brauchen (für 4 Portionen):
80 ml Dijon-Senf
60 ml flüssigen Honig
2 Esslöffel Mayonnaise
1 Teelöffel Steaksoße
4 Hähnchenbrustfilets (ohne Haut)
Lebensmittel-Pinsel

So geht's:

Senf, Honig, Mayonnaise und Steaksoße verrühren und eine kleine Portion zur Seite stellen. Hähnchenbrustfilets am besten am Vorabend einlegen und über Nacht in der Soße marinieren lassen. Während des Grillens das Fleisch regelmäßig mit der restlichen Marinade bepinseln.

Kräuterforelle

Sie brauchen (pro Person):
1 ganze Forelle (ausgenommen)
1 Bund gemischte Kräuter
1 Esslöffel Butter
1 Zehe Knoblauch
Zitrone
Salz, Pfeffer

So geht's:

Die Forelle von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter grob hacken, Zitrone in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken oder reiben und mit der Butter und etwas Salz und Pfeffer mischen. Alles in die Forelle füllen, den Fisch in Alufolie einwickeln und auf dem Grill von jeder Seite etwa 10 Minuten garen. Ab und zu nachsehen: Der Fisch ist gar, wenn sich die Haut leicht abziehen lässt.

Tomatenbutter

Sie brauchen (für 4 Portionen):
150 g weiche Butter
6 getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
Basilikum

So geht's:

Tomaten zunächst auf einem Küchentuch abtropfen lassen und dann fein würfeln. Knoblauch ebenfalls fein würfeln oder reiben. Beides mit einer Gabel mit der weichen Butter vermengen und mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz und Pfeffer würzen. Etwa 2 Esslöffel Basilikum fein hacken und unter die Masse heben. Dann alles in ein geeignetes Gefäß füllen und kühl stellen.

Surfer's Bananas

Sie brauchen (pro Person):
1 Banane
Nuss-Nougat-Creme oder Tafel-Schokolade

So geht's:

Bananen nicht schälen, sondern auf der nach innen gebogenen Seite mit einem scharfen Messer aufschlitzen bis ins Fruchtfleisch. Nuss-Nougat-Creme oder Schokolade (etwa eine Rippe) in den Schnitt hineindrücken. Schokobanane in Alufolie einpacken und für etwa 10 Minuten auf den Grill oder in die Glut legen. Dann die Banane einfach mit dem Löffel essen. Aber Vorsicht: Heiß!

Das Ganze geht übrigens auch im Backofen: bei 200° C etwa 8 bis 10 Minuten auf der obersten Schiene.

