

Pfäffikon Seit Kurzem können hungrige Badegäste an einem öffentlichen Grill ihr Stück Fleisch grillieren

Ein Hauch von Australien im Pfäffiker Strandbad

Ein spezieller Barbecue-Grill aus Australien ist die neuste Errungenschaft der Pfäffiker Badi am See. Nur haben ihn die meisten Badi-Besucher bisher noch gar nicht bemerkt.

Daniel Hess

«Ich dachte, das sei eine Spüle», sagt der 17-jährige Stefan, angesprochen auf den eigenartigen grauen Kasten, der seit Anfang Juni in der Pfäffiker Badi neben dem Pingpongisch steht. Entsprechend habe er sich von diesem «schrägen Teil» ferngehalten, denn damit habe er daheim schon genug zu tun. Der offensichtlich von Mama oder Papa regelmässig zum Abwasch verknurrte junge Mann kann beruhigt sein. Was aus der Ferne tatsächlich aussieht wie eine Spüle oder – für den vom Haushalt geplagten Stefan womöglich eine noch schrecklichere Vorstellung – wie ein Herd, ist in Wahrheit ein australischer Elektrogrill.



«Ist das eine Spüle?» Die Begeisterung der Badegäste für den öffentlichen Grill in der Badi Pfäffikon hält sich bisher in Grenzen. (dh)

Wer einmal in Down Under war, muss den sogenannten Park Safe Grills schon begegnet sein. Über 50 000 dieser Geräte der Firma D. A. Christie stehen im Land des Barbecue. Hierzulande sind es lediglich drei. «Tubelischer» seien diese Grills, sagt Nick Marbacher aus Russikon, der sie mit seiner Firma seit Kurzem in der Schweiz vertreibt. Der Selbstversuch eines unter einer

schweren Kochphobie leidenden Journalisten, der seinen Namen hier kein zweites Mal lesen will, bestätigt das.

Den Startknopf so lange gedrückt halten, bis das grüne Licht aufleuchtet, kurz warten, bis sich die Platte erhitzt hat, etwas Speiseöl begeben, damit nichts klebt, und schon kann man sein Grillgut brutzeln lassen. Sollte einen der zügellose Appetit auf das saftige Steak

oder das knackige Würstchen das Ausschalten des Gerätes vergessen lassen – kein Problem. Ein eingebauter Timer sorgt dafür, dass dies nach exakt 15 Minuten automatisch passiert.

Kaum zu zerstören

Genauso einfach wie die Bedienung ist die Reinigung; die heisse Platte wird nach dem Grillieren einfach mit einem Spachtel gesäubert. Dass der robuste Australien-Import kaum zerstört werden kann, ist ebenfalls ganz zur Freude des Bademeisters Rolf Schellenberg. «Natürlich kann man alles kaputt machen, wenn man will; in diesem Fall dürfte es aber schwierig werden», sagt er. Zum Glück hätten sie aber ohnehin kaum Probleme mit Vandalenakten.

Die Feuerstelle am See, die den Grillfans schon seit Jahren zur Verfügung steht, wird rege genutzt. Der Neuankömmling aus dem fünften Kontinent dagegen fristet noch ein Mauerblümchendasein. Was vor allem daran liegt, dass ihn die meisten noch gar nicht wahrgenommen haben. «Welchen Grill meinen Sie?» oder «Ich habe hier noch nie einen Grill gesehen», sind die typischen Antworten der Badegäste auf die Frage, was sie denn von der jüngsten –

vermeintlichen – Attraktion halten. Schellenberg gesteht, dass sich die Neuheit noch nicht zum grossen Reisser entwickelt hat. «Es muss sich halt erst herumsprechen», meint er. Meist seien es Familien, die vom Angebot Gebrauch machten. Für die Kinder sei zwar das «Brötli» über dem offenen Feuer interessanter, manche Eltern aber bevorzugten den sicheren Elektrogrill, weil sie da weniger auf ihre Sprösslinge aufpassen müssten, so der Bademeister.

«Coole Brutzelmaschine»

Auch einige Junge sind begeistert vom modernen Park Safe Grill. «Coole Brutzelmaschine», sagt Silvan, und Kollege Philipp meint: «Bequemer und schneller kann ich nirgends mein Essen vorbereiten.» Auch mit dem Resultat ist man durchaus zufrieden. «Angeblich soll das Fleisch vom Elektrogrill ja weniger schmackhaft sein als dasjenige vom Holzgrill. Ich bemerke jedoch keinen Unterschied», sagt Marco. Ein älterer Herr wiederum schert sich nicht um die Frage nach der besten Grillmethode: «Ich grilliere nicht selbst, ich gehe lieber in ein gutes Restaurant», sagt er. Die Badi am See kann ihm auch damit dienen.