Grilltipps vom Profi: So gelingt der Sommerklassiker auf österreichische Art

Grillprofi Mehmet Ünal zeigt, wie heimisches Fleisch, türkische Spezialitäten und Holzkohlegrill zu einem echten Geschmackserlebnis werden – ganz ohne böse Überraschungen.

Tipp vom Gastro-Profi: Fisch bei 160–200 °C und Fleisch bei 230–300 °C auf dem Stabrost mit Holzkohle grillen. © Beigestellt

Wenn der Rost glüht: Österreich grillt – mit Tradition und Qualität

In Österreich wird der Sommer zur Hochsaison für den **Grill**. Laut Umfragen werfen rund ein Drittel der Österreicher:innen wöchentlich den Griller an – im Garten, am Balkon oder an öffentlichen Grillplätzen wie auf der Wiener Donauinsel. Doch während Käsekrainer, Bratwürste und Koteletts zum Standard-Repertoire gehören, wird das kulinarische Potenzial oft

unterschätzt – und das Ergebnis leidet nicht selten unter zu viel Hitze, zu wenig Geschmack oder zu intensiver Marinade.

Grillen wie damals: Warum Holzkohle den Unterschied macht

Mehmet Ünal, Gastronom und Betreiber des Wiener Lokals **Közde Döner**, setzt bewusst auf Holzkohlegrills. Für ihn hat diese Methode nicht nur geschmackliche Vorteile, sondern auch kulturelle Tiefe: „Schon unsere Vorfahren haben über offenem Feuer gegrillt – das hat bis heute nichts an seiner Faszination verloren“, so Ünal. Der unverwechselbare Rauchgeschmack entsteht nur bei glühender Kohle, die eine konstante, hohe Hitze liefert. Gasgrills seien zwar bequem, doch in puncto Aroma haben sie laut Ünal das Nachsehen.

Sein Profi-Tipp: Ein sogenannter Stabrost – also ein Grillrost mit einzelnen Metallstreben – sorgt dafür, dass Fett und Fleischsäfte gut abtropfen können, ohne dass das Grillgut im eigenen Dampf „verkocht“. So bleibt das Aroma rein, das Fleisch saftig und bekommt die gewünschte Kruste.Die richtige Temperatur: So gelingt’s mit Gefühl

Wer ein perfektes Ergebnis will, muss nicht nur auf gutes Fleisch setzen, sondern auch die Temperatur im Griff haben:

Grillgut	Empfohlene Temperatur
Fisch & Geflügel	160–200 °C
Steak & Koteletts	230–300 °C

Eine zu hohe Hitze zu Beginn kann das Fleisch außen verkohlen, während es innen noch roh bleibt. Geduld und gute Glut sind daher das Um und Auf für ein gelungenes Grillerlebnis.

Mehmet Ünal, Gastronom und Betreiber des Wiener Lokals Közde Döner. © Beigestellt

Regional ist Trumpf: Qualität aus Österreich schmeckt man

Im Közde Döner kommt ausschließlich **Fleisch aus Österreich** auf den Rost – bevorzugt aus der Steiermark. „Die Regionalität ist mir besonders wichtig. Unsere Gäste merken sofort den Unterschied“, sagt Ünal. Ob Lammkoteletts, selbst gewürzte Köfte oder Hendlflügel – bei ihm werden alle Fleischsorten frisch mariniert und über Holzkohle gegart.
Bei der Marinade setzt der Grillprofi auf Natürlichkeit: Keine Fertiggewürze, keine Geschmacksverstärker. Stattdessen kommen hochwertige Öle, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch und

Joghurt zum Einsatz. So entstehen Aromen, die das Fleisch durchdringen, ohne zu überdecken.

Beilagen & Saucen: Die oft unterschätzten Begleiter

Fleisch allein macht noch kein gelungenes Grillmenü. „Eine frische Beilage gehört immer dazu“, betont Ünal. Sein Favorit: knackiges Grillgemüse, gemischter Salat und eine erfrischende Joghurtsauce mit Zitrone und Minze. Sie harmoniert nicht nur mit Lamm, sondern auch mit Fisch oder Gemüse.

Grillen ohne eigenen Garten? Die Alternative aus Favoriten

Wer keinen eigenen Griller besitzt, muss trotzdem nicht auf das Erlebnis verzichten. Im 10. Wiener Gemeindebezirk bietet das Restaurant Közde Döner eine breite Auswahl an frisch gegrillten Spezialitäten – von Lammkoteletts über Fisch bis hin zu gemischten Grillplatten mit Ayran. So wird aus dem schnellen Imbiss ein kulinarisches Erlebnis mit regionaler Qualität und orientalischer Würze.

www.kozdedoner-restaurant.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at