

# Das kleine Smoker-Buch

Franz-Christoph Heel (Hrsg.)

Der englische Ausdruck „to smoke“ ist einer der Begriffe, der dazu prädestiniert ist, aufs Glatteis zu führen. So musste so mancher Hobbygriller erst einmal lernen, dass man in einem Smoker durchaus Forellen räuchern kann, aber das, was das Smoken so unverwechselbar macht, ist das Garen großer Fleischstücke bei niedriger Temperatur unter Zugabe von Rauch.

Große Öfen, die aussehen wie kleine Dampflokomotiven, die sogenannten BBQ-Smoker nehmen in der der Barbecue-Szene eine besondere Rolle ein. In diesen archaisch anmutenden Geräten wird in der seitlichen Feuerbox ein Holzfeuer entfacht. Durch eine Öffnung gelangt die warme, rauchige Luft dieses Feuers in die geschlossene Garkammer, in der das Fleisch oder andere Zutaten auf einem Rost erwärmt werden. Ein Kamin am anderen Ende der Garkammer leitet Wärme und Rauch nach oben ab und sorgt dafür, dass ein Sog entsteht.

„low & slow“ – das ist das Geheimnis hinter einem Geschmackserlebnis, das zur Leidenschaft werden kann. Das Smoken ist eine ganz besondere Art des Barbecues im Niedrigtemperaturbereich, die nicht mehr nur im Herkunftsland USA bekannt ist, sondern sich auch in Europa einer stetig wachsenden Fangemeinde erfreut. Welches Aroma das Grillgut dabei annimmt, hängt maßgeblich von den Rezepturen und dem verwendeten Brennmaterial ab.

Wer sich mit dem Gedanken trägt, in einen Smoker zu investieren, sollte vorher klären, ob sein Temperament mit dem des Smokers harmoniert. Smoken ist nichts für Ungeduldige, die mal eben schnell mit einem perfekt gegrillten Steak aufwarten wollen. Auch Menschen mit akut knurrendem Magen werden mit einem Smoker nicht glücklich. Wer sich aber richtig viel Zeit nimmt und diese Zeit mit Temperaturregelung, Rauchdosierung und –aromatisierung verbringt, dem ist ein einmaliges Geschmackserlebnis garantiert!

Mit diesem Einsteigerbuch werden die Grundtechniken des Smokens erklärt, die gebräuchlichsten Modelle und Zubehörteile erläutert, Brennmaterial empfohlen und einige gängige Rezepte vorgestellt. Wer sich für einen Smoker interessiert, ist hier bestens beraten und kann nach der Lektüre sicherlich einschätzen, ob er eher der Smoker- oder der Grilltyp ist.

**Bibliographie: Das kleine Smoker-Buch, Hrsg. Franz-Christoph Heel, 80 Seiten, 40 Farbfotos, 183 x 225 mm, Paperback, €9,99, ISBN-Nr.: 978-3-86852-681-3**