

Die Frau am Grill

Eine wachsende Fangemeinde verfolgt ihre Anleitungen auf YouTube

Entrecôte, Fisch, Kürbissuppe, Lebkuchen: Bei Anja Auer kommt fast alles auf den Grill. Die 35-Jährige, die in Moosburg wohnt, hat seit November einen Blog samt YouTube-Kanal, Titel: „Die Frau am Grill“. Dort erklärt sie ihrer stetig wachsenden Fangemeinde ebenso bayerisch-authentisch wie versiert, wie der Grillabend zum kulinarischen Erlebnis wird. Dabei setzt sie auf qualitätsvolle Lebensmittel und ein „Gewusst wie“. Man muss aber keine Kochlehre gemacht haben, um ihre Rezepte und Tipps umzusetzen. Steckerlfisch zum Beispiel ist nicht schwer – und die passende Bauanleitung für einen ebenso einfachen wie genialen Steckerlfischgrill liefert Anja Auer gleich dazu.

Frau Auer, Sie sind von Beruf Fitnesstrainerin. Wie sind Sie zum Grillen gekommen?

Anja Auer: Zum Teil wurde ich reingeboren, zum Teil brachte mich die Liebe dazu ...

Das müssen Sie nun aber ausführlicher erklären.

Ich sage mal so: Wer grillt, der muss ja auch irgendwie ein wenig kochen können. Und das fing damals bei meiner Oma in der Küche an, als ich mich als Kind dafür interessiert habe. Später habe ich mir von meinem Vater das eine oder andere abgesehen. Und da dieser ebenso wie mein Bruder gerne grillt, war das Grillen dann auch irgendwie interessant.

Bleibt noch die Frage nach Ihrer Mutter.

Die kocht zwar gut, aber nicht gerne. (lacht)

Sie haben oben die Liebe erwähnt...

(lacht) Ja, mein Freund ist nicht nur mein Freund, sondern auch mein Kameramann, Gasflaschenträger und Berater, wenn's ums Grillen geht. Er ist ein wenig grillverrückt. Und kennt sich gut aus. Und da habe ich die letzten Jahre auch viel gelernt und bin einfach total begeistert davon.

Haben Sie eigentlich eine Küche?

(lacht) Ja, eine große sogar. Aber mir gefällt es, auf dem Balkon oder im Garten an der frischen Luft zu sein und dort das Essen auf dem Grill zuzubereiten. Das hat was, finde ich.

Wetter und Jahreszeit hindern Sie nicht am Grillen; in einem der letzten Videos stehen Sie mit Pudelmütze am Rost. Grillen Sie eigentlich jeden Tag?



Anja Auer kann vom Grillen nicht genug bekommen – egal bei welchem Wetter. Inzwischen haben fast 3000 Fans ihren YouTube-Kanal „Die Frau am Grill“ abonniert.

Fotos: privat

Nein, bestimmt nicht. Aber zwei bis dreimal würde ich schätzen.

Wann kam die Idee zu Ihrem Blog?

Ich bin ja Pilates-Trainerin und hierfür habe ich eine Webseite und da ist auch ein kleiner Blog drauf – mit Artikeln zum Thema Ernährung und Gesundheit. Das war aber nicht immer so. Ursprünglich gab es dort die Videos zum Thema Grillen und Kochen. Da die Videos aber so guten Anklang fanden, habe ich beschlossen, ermutigt durch mein Umfeld, einen eigenen Grill-Blog mit YouTube-Kanal und Facebook-Auftritt zu starten. Und wie man an den Zahlen sieht, hatte mein Umfeld recht. Der Blog ist seit ungefähr November 2017 online, der YouTube-Kanal wird auch erst seitdem so richtig kontinuierlich bespielt. Und ich habe es geschafft, in dieser Zeit von 200 auf über 4800 Abonnenten zu kommen. Damit bin ich sehr zufrieden.

Können Sie von Ihrem YouTube-Kanal leben, ist das ein Zuverdienst oder ein Hobby?

Bisher habe ich weder mit YouTube noch mit dem Blog oder mit Facebook einen einzigen Cent verdient. Derzeit geht es mir darum herauszufinden, wie viele Menschen sich denn in etwa für meine Inhalte interessieren. Dann sehen wir weiter.

Wie viele Grills haben Sie eigentlich?

Bei meinem Freund haben wir einen Gasgrill, einen Kugelgrill (mit Holzkohle, Anm. d. Red.). Dazu einen Schwenkgrill, einen großen Steckerlfischgrill, den man aber auch als normalen Holzkohlegrill verwenden kann, und einen kleinen Räucherofen. Bei meinen Eltern stehen der Gasgrill von meinem Bruder und mein Vater nennt auch noch zwei Grills sein Eigen. Sie sehen, ich komme dem Grillen gar nicht aus.

Und welcher Grill fehlt noch in der Sammlung?

Oh je, da gibt es etliche. Ein Smoker wäre mal interessant. Oder ein Keramikgrill. Aber eines nach dem anderen.

Welchen würden Sie „Normalgrillern“ empfehlen?

Jetzt nicht falsch verstehen, aber: Da könnten Sie mich ebenso fragen, welche Matratze ich empfehlen würde. Weil, bei Grills verhält es sich ähnlich wie bei Matratzen. Es gibt harte und weiche Matratzen. Es gibt große und kleine. Und bei Grills gibt es ähnliche Unterschiede neben dem „Groß“ und „Klein“. Die einen grillen lieber mit Gas, bei anderen ist Gas total verpönt. Die einen brauchen einen Gasgrill mit Seitenbrenner, die anderen brauchen einen Backburner. Aber um

zusammen noch etwas ausgebaut und getüftelt, wie die Konstruktion am besten funktionieren könnte.

Ihre Grillrezepte gehen weit über Steaks mit Kartoffelsalat hinaus. Auf Ihrem Kanal gibt es Rezepte für Schweinemedallions in Pilzsoße genauso wie für Kürbissuppe mit Maronen oder Brot. Gibt es auch Dinge, die Sie niemals grillen würden?

Also wenn Sie mir ein zwei Meter langes Krokodil vor die Füße legen, wüsste ich nicht, was ich damit anfangen sollte. Aber ich würde mich im Internet informieren und dann die Sache angehen.

Sie haben ganz offensichtlich eine Leidenschaft fürs Essen – wie bleiben Sie eigentlich so schlank?

Pro Woche halte ich ein gutes Dutzend Fitnesskurse. So kann man es sich auch mal erlauben zu schlemmen. Aber alles in Maßen, versteht sich.

Sie haben bald 5000 Abonnenten. Was ist Ihr Ziel oder anders formuliert, wie viele hätten Sie gern?

Ihre Frage ist ja eine Aufforderung zum Träumen und dann würde ich mal sagen: 250000.

Sie posten drei Videos pro Woche. Haben Sie keine Angst, dass Ihnen demnächst die Ideen ausgehen?

Nie und nimmer. Ich habe einen Redaktionsplan, der ist proppenvoll. Wenn es nach dem geht, müsste ich ab sofort vier Video-Rezepte pro Woche veröffentlichen.

Interview: Patrizia Burgmayer

Anja Auer ist 35 Jahre, schon vergeben und mag außer Grillen auch gern zum Angeln gehen und Filme anschauen. Sie grillt das ganze Jahr über und steht auch schon mal mit Pudelmütze auf dem Balkon, um ein Entrecôte zu braten, während im Hintergrund Schnee liegt. Anja Auer lebt in Moosburg an der Isar (Oberbayern) und Dietfurt an der Altmühl (Oberpfalz).

■ Anja Auers Rezepttipp

Hot Onion Cheese Balls

Zutaten (für 4 Personen): 500 g Hackfleisch, 250 g Frühstücksspeck in dünnen Streifen, 2 Gemüsezwiebeln, 20 Jalapenos (in Ringe geschnitten), 150 g Gouda, 4 TL Paprikapulver, 3 TL Knoblauchpulver, 2 TL Curry, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 2

EL Soja-Sauce, 5 EL Hot Chicken-Sauce, 5 EL BBQ-Sauce.

Zubereitung:

1. Das Hackfleisch mit Paprika, Knoblauchpulver, Curry, Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Gouda in große Würfel schneiden und die Jalapeno-Ringe vierteln.



Hot Onion Cheese Balls.

Foto: diefrauamgrill.de

3. Barbecue-, Hot Chicken- und Soja-Sauce unter die Hackfleischmasse rühren.
4. Die Zwiebeln schälen und der Breite nach halbieren.
5. Die einzelnen dicken Zwiebel-schichten von oben nach unten vorsichtig herausdrücken oder ziehen, sodass jeweils zwei gleich große Hälften entstehen.
6. Aus der Hackfleischmasse Knödel formen und in die Mitte den Gouda und die Jalapenos drücken.
7. Die Hackfleisch-Knödel in eine Zwiebelhälfte setzen und mit der anderen Hälfte verschließen.
8. Onion Balls dicht mit Speck umwickeln.
9. Auf dem Grillrost bei ca. 160 bis 180 Grad etwa 40 bis 50 Minuten grillen, je nach Größe.
10. Für die Glasur Barbecue-Sauce und einen Schuss Soja-Sauce in einer Schüssel verrühren.
11. Die Onion Cheese Balls fünf Minuten vor Ende der Garzeit mit der Glasur von allen Seiten bestreichen.



Die Frau am Grill

Übersicht Videos Playlists Kanäle Diskussion Kanalinfo

Die Frau am Grill - 5 Gründe fürs Kanal-Abo
21.531 Aufrufe vor 3 Monaten
Nachdem seit meinem ersten Kanaltrailer ein wenig Zeit vergangen ist, hier mal ein neuer... Die Frau am Grill - 5 Gründe fürs Kanal-Abo
Gerne möchte ich, Anja, mich bei allen die mich und meinen Kanal noch nicht kennen damit vorstellen. Im Video nenne ich euch 5 Gründe warum es sich lohnt „Die Frau am Grill“ zu abonnieren...

Mehr anzeigen

Fleisch grillen

- Spargel Chorizo Wrap mit Sauce Hollandaise (8:35)
- Roastbeef auf dem Schwenkgrill - im Stück (7:54)
- Leberknödel selber machen - für die Vorspeisen-Suppe (12:36)

Tipps & Tricks

- (6:28)
- (4:16)
- (6:54)

Der Kanal „Die Frau am Grill“ ist in verschiedene Kategorien gegliedert: Fleisch grillen, Tipps & Tricks, Fisch grillen, Gemüse & Beilagen, Süßes vom Grill, Vegetarisches und Verschiedenes. Hinter jedem Kapitel versteckt sich eine Vielzahl von Videofilmen, die die Zubereitung im Detail zeigen.