

Deutschland grillt - grillMOOC im Mai 2019

Der bundesweite grillMOOC (Massive Open Online Course) der Volkshochschulen beleuchtet innerhalb von vier Wochen (3. bis 31. Mai 2019) verschiedene Aspekte rund um das Thema Grillen. Dabei werden Veranstaltungen vor Ort (MOOCbar) und Online-Phasen in der vhs.cloud verbunden, in denen Interessantes und Wissenswertes vertieft werden kann – eben „Erweiterte Lernwelten“ an der vhs.

An drei Freitagen (3., 17. und 24. Mai 2019) finden in ganz Deutschland sogenannte MOOCbar's statt: hierbei handelt es sich um große Grillshows an mehreren Volkshochschulen, die auch als LiveStream verfügbar sind - am Freitag 10. Mai wird es statt dessen einen Video-Input geben.

Somit startet jeden Freitag ein neues Thema, welches anschließend in der vhs.cloud vertiefend bearbeitet wird.

Themenwochen

ab dem 3. Mai

nachhaltiges Grillen - ökologische, ökonomische und soziale Aspekte

Holzkohle oder Holzkohlebriketts sind die typischen Brennstoffe, die zum Grillen verwendet werden - manchmal sind diese sogar aus Tropenholz. Ebenso haben auch Gas- oder Elektrogrills ihre Liebhaber. Seit einiger Zeit gibt es jedoch auch andere Brennstoffe beispielsweise aus Kokosschalen, Bambus oder Olivenabfällen, die ein umweltfreundlicheres Grillen versprechen.

Aber auch beim Grillgut und beim "Drumherum" sollte die Nachhaltigkeit eine Rolle spielen: Muss es Fleisch sein? Fleisch aus Massentierhaltung? Plastikteller und Wegwerf-Besteck? Oder gar ein Einmal-Grill?! Kann ich überhaupt noch mit gutem Gewissen grillen bzw. kann ich mir nachhaltiges Grillen leisten?

Diesem Spannungsfeld wollen wir uns in der ersten Woche des grillMOOC stellen. Dazu sammeln wir wissenschaftliche Erkenntnisse aus dem Wissenschaftszentrum Straubing (Campus Straubing für Biotechnologie und Nachhaltigkeit der TUM, dem TFZ und CARMEN e.V.) und bereiten die Informationen im Online-Kurs auf.

In der Auftakt-MOOCbar im Innenhof der vhs Straubing am 3. Mai wird der „Rocking-Chef“ Ralf Jakumeit live grillen und es sind Informationen zum nachhaltigen Grillen von CARMEN e.V. erhältlich. Dazu gibt es Biere der energieautarken Straubinger Karmeliten-Brauerei. Parallel dazu grillen an der vhs Leipzig Sabine Finger und Fabian Heinert gemeinsam mit Freiwilligen aus dem Publikum verschiedene Leckereien auf drei verschiedenen Grills mit unterschiedlichen Brennstoffen und werden die Ergebnisse anschließend bewerten.

ab dem 10. Mai

gesundheitliche Aspekte des Grillens

Wir grillen gerne und die Möglichkeiten des Grillens sind fast unbegrenzt. Doch was geschieht beim Garen mittels strömender Heißluft, Hitzekontakt oder durch Strahlung mit dem Grillgut? Ist diese fettarme Zubereitungsart besonders gesund? Wie entsteht die schmackhafte Röstkruste?

Was haben Maillard-Reaktion und Pyrolyse damit zu tun und wann entstehen ungesunde polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe und Nitrosamine? Ist mariniertes Grillgut ungesünder als unmariniertes und was ist bei der Zubereitung der Marinaden zu beachten?

In einem Experteninterview werden die lebensmittelchemischen Grundlagen des Grillens erläutert und die gesundheitlichen Aspekte dieser beliebten Garmethode diskutiert. Auf der vhs.cloud werden dazu Marinaden und Würzmischungen für Grillgut vorgestellt und gesundheitlich bewertet.

Am 10. Mai findet keine MOOCbar statt, dafür wird ein Video-Input veröffentlicht.

ab dem 17. Mai

Grilltechnik und Grillzubehör

Die einfachsten Grills sind für unter 5 Euro als Einweggrill in jedem Supermarkt erhältlich, preiswerte Mehrweggrills in jedem Baumarkt. Dann gibt es noch Tonnengrills, Kugelgrills oder Smoker, die mit klassischer Holzkohle funktionieren; Elektrogrills für's Indoorgrillen und Gasgrills, für die man auch gerne mehrere tausend Euro bezahlen kann. Doch welcher Grill ist der beste? Wie ist die Handhabbarkeit, gibt es geschmackliche Unterschiede und lohnt sich die Anschaffung eines teuren Gerätes? Diesen Fragen werden wir gemeinsam mit dem Grillverein Mannheim in dieser Woche nachgehen. Daneben stellen wir verschiedenes Zubehör rund ums Grillen vor und wollen gemeinsam bewerten, ob diese Dinge nützlich und sinnvoll oder einfach nur lustig, skurril oder nutzlos sind.

In der MOOCbar am 17. Mai wird an der Abendakademie Mannheim indoor gegrillt – eine besondere Herausforderung. Parallel dazu wird sowohl an der vhs des Landkreises Fulda als auch wieder an der vhs Leipzig live gegrillt. In Leipzig werden Sabine Finger und Fabian Heinert zwei verschiedene Holzkohlegrills (offen und geschlossen) und einen Elektro- oder einen Gas-Grill zusammen mit freiwilligen Helfern testen. Um geschmackliche Unterschiede festzustellen, werden auf allen Grills die gleichen Produkte zubereitet und anschließend verkostet. Es werden ein großes Fleischstück im Ganzen gegrillt und in einem geschlossenen Grill verschiedene Produkte heiß geräuchert.

ab dem 24. Mai

Grillkulturen anderer Länder und korrespondierende Getränke

Wir Deutschen grillen gerne und am liebsten grillen wir Fleisch und trinken dazu gerne auch ein Bierchen. Nicht umsonst sind die Thüringer Würste oder das Thüringer Rostbrätel international bekannt. Doch wie steht es um die Grillkultur in anderen Ländern? In dieser Woche werfen wir einen Blick über die Grenzen und erkunden die Grillkultur anderer Länder. Außerdem lassen wir uns von Experten passende Weine und spezielle Craftbiere zu den ausgewählten Speisen empfehlen.

In der MOOCbar am 24. Mai wird im Garten der vhs Kaiserslautern international gegrillt und es geht auch um den passenden Wein dazu. Parallel hierzu werden an der vhs Leipzig die Griechin Konstantina Kalpouzou und der Libanese Mohamed Badih Fakh typische Grillgerichte ihrer Länder zubereiten.